

**AURILLAC DISTRIBUTION E LECLERC rappelle SOUPE DE POISSON A LA PROVENCALE 1KG**

- **SOUPE DE POISSON A LA PROVENCALE 1KG**
- Marque : **GASTROMER**
- **GTIN 3269660001131 Lot H223 Date limite de consommation 05/10/2025**
- Conditionnements : **bocal verre 1kg**
- Date début/fin de commercialisation : **du 21/08/2025 au 26/08/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 85.164.001 CE**
- Informations complémentaires : **Le produit a été mis en rayon hors froid**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **LECLERC AURILLAC**

**POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?**

- Motif du rappel : **Mise en rayon du produit hors froid**
- Risques encourus par le consommateur : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme)**  
**Escherichia coli**  
**Escherichia coli shiga toxigène (STEC)**  
**Listeria monocytogenes (agent responsable de la listériose)**  
**Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**  
**Staphylococcus aureus (agent responsable d'intoxication staphylococcique)**  
**Vibrio parahaemolyticus**  
**Vibrio vulnificus**  
**Autres contaminants biologiques**

**QUE FAIRE ?**

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente, Détruire le produit.**

- Préconisation sanitaire :

Le botulisme est une maladie rare qui résulte le plus souvent de la consommation d'un aliment contaminé contenant de la toxine botulique produite par *Clostridium botulinum*. Cette toxine se développe notamment dans les conserves ou les produits de charcuterie de fabrication familiale ou artisanale pour lesquelles le procédé de stérilisation n'a pas été maîtrisé. Les symptômes apparaissent généralement 12 à 72 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus précocement ou plus tardivement (2 heures jusqu'à 10 jours). L'intoxication botulique est caractérisée par des signes neurologiques : sensation de vision floue, paupières tombantes, troubles de la parole, difficulté à avaler, sécheresse de la bouche, faiblesse musculaire. Des signes digestifs (constipation, vomissements, diarrhée) accompagnent souvent les signes neurologiques.

Les *Escherichia coli* peuvent entraîner dans les 3 jours qui suivent la consommation, des gastro-entérites marquées par des douleurs abdominales et des diarrhées (éventuellement accompagnées de sang), accompagnées ou non de fièvre. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et la nature du germe contaminant.

Les *Escherichia coli* shiga toxigène (STEC) peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivis (5 à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat. En l'absence de symptôme dans les 15 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que par précaution pour les populations plus sensibles comme les enfants, les personnes âgées ou immunodéprimées, les femmes enceintes, il est recommandé de cuire à cœur (70°C) les viandes hachées et les produits à base de viande hachée. Il faut également éviter la consommation de lait cru et de produits au lait cru. Il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé. Il faut éviter également la consommation de produits crus ou insuffisamment cuits à base de farine (pâtes à cookies, pâtes à pizza ...). Les végétaux devraient être lavés soigneusement ou épluchés ou cuits avant d'être consommés.

Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, et des courbatures, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Des formes graves avec des complications neurologiques et des atteintes maternelles ou fœtales chez la femme enceinte peuvent également parfois survenir. Les femmes enceintes ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées doivent être particulièrement attentives à ces symptômes. La listériose est une maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (diarrhée, vomissements) d'apparition brutale souvent accompagnés de fièvre et de maux de tête qui surviennent généralement 6h à 72h après la consommation des produits contaminés. Ces symptômes peuvent être plus prononcés chez les jeunes enfants, les femmes enceintes, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées. Les personnes qui auraient consommé ces produits et qui présenteraient ces symptômes sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. En l'absence de symptômes dans les 7 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. Si le produit doit subir une cuisson avant consommation : la cuisson à cœur des produits (œufs durs, pâtisseries, viandes de volailles...) à +65°C permet de détruire ces bactéries et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.

Les toxi-infections alimentaires causées par les Entérotoxine Staphylococciques se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (vomissements principalement) apparaissant dans les heures qui suivent l'ingestion et disparaissant en général rapidement.

Les toxi-infections alimentaires causées par les Vibrio parahaemolyticus se traduisent par des troubles gastro-intestinaux le plus souvent de la diarrhée et des douleurs abdominales parfois accompagnées de nausées, de vomissement ou de fièvre dans les 12 à 24 heures qui suivent la consommation des produits contaminés.

Les toxi-infections alimentaires causées par les Vibrio vulnificus peuvent se traduire occasionnellement par des troubles gastro-intestinaux bénins chez des individus en bonne santé, mais aussi par des troubles non intestinaux sévères (infection généralisée / septicémie) chez les personnes sensibles ou atteintes d'affections chroniques préexistantes. Par ailleurs, des infections cutanées sont susceptibles de survenir à partir de blessures pré-existantes en cas de manipulation des produits

### RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 9 septembre 2025**

### CONTACT

- Numéro de contact : **0471642505**

**Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:**

**<https://rappel.conso.gouv.fr>**

Le site des alertes de produits dangereux



**FAITES PASSER LE MESSAGE :**

Informez vos parents et amis de ce rappel !

Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre