

**SARL CHARCUTERIE ANDRE CAZAUX charcuterie André Cazaux rappelle les produits suivants  
Saucisson sec André Cazaux et Saucisson sec Le Montagnard**

**Ces produits ont été vendus à la pièce, au rayon libre service et/ou au rayon traditionnel  
de votre magasin entre le 28/07/2026 et le 05/08/2026.**



**Le produit peut être vendu non emballé et ne plus disposer de son étiquetage d'origine. En cas de doute, il convient de se renseigner  
auprès du personnel du magasin pour savoir si le produit acheté est concerné par l'alerte.**

- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisson sec André Cazaux ; Saucisson sec Le Montagnard**
- Marque : **André Cazaux**
- **GTIN 3505870000213 Lot 618300** Date de durabilité minimale entre le 26/09/2026 et le 02/10/2026
- **GTIN 3505870000527 Lot 618300** Date de durabilité minimale entre le 26/09/2026 et le 02/10/2026
- **GTIN 3505870000534 Lot 618301** Date de durabilité minimale entre le 26/09/2026 et le 02/10/2026
- Conditionnements : **vendus à la pièce, en libre service ou au rayon traditionnel de votre magasin.**
- Marque de salubrité : **FR 09 289 002 CE**

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

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

### **QUE FAIRE ?**

- Conduite à tenir par le consommateur : **Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :

**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.**

### **RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS**

- Modalités de compensation : **Remboursement.**

### **CONTACT**

- Numéro de contact : **05 61 66 45 90**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux



A afficher jusqu'au 05/10/2026

**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