



Digne-les-Bains, le 27 juin 2013

**Rappel de conserves susceptibles de présenter
un danger pour la santé publique**

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) lance une alerte au sujet de conserves susceptibles de présenter un danger pour la santé. La société « L'atelier de Charlotte » située dans les Bouches-du-Rhône a mis en évidence un risque lié à la présence de *Clostridium botulinum* dans des préparations condimentaires en conserve dénommée Délices d'olives Noires.

La société a décidé, par mesure de précaution, de procéder au retrait de la vente et au rappel immédiat des produits suivants :

- Délices d'olives noires l'atelier de Charlotte- lot 2 13/04/2014 (bocal de verre de 90g),
- Délices d'olives noires l'atelier de Charlotte- lot 4 13/04/2014 (bocal de verre de 180g),
- Délices d'olives noires l'atelier de Charlotte- lot 4 20/06/2014 (bocal de verre de 90g),
- Délices d'olives noires l'Atelier de Charlotte- lot 3 20/06/2014 (bocal de verre 180g),
- Délices d'olives noires l'Atelier de Charlotte- lot 3 22/08/2014 (bocal de verre 90g),
- Délices d'olives noires l'Atelier de Charlotte- lot 4 22/08/2014 (bocal de verre de 270g).

Les informations relatives au numéro de lot sont disponibles sur le couvercle du bocal ou sur une étiquette collée sous le bocal. La mention « l'atelier de Charlotte » apparaît sur une étiquette qui est liée au bocal par une ficelle fixée à celui-ci par un sceau de cire argentée.



Du fait de leur faible acidité, ces préparations pour lesquelles un défaut de maîtrise du procédé de traitement thermique de conservation a été constaté sont susceptibles de permettre le développement du germe *Clostridium botulinum* et la production par celui-ci de la toxine botulique. Certaines de ces préparations sont encore en circulation, pouvant faire courir un risque sévère aux personnes qui en consommeraient en cas de contamination par *Clostridium botulinum*.

Elles ont été commercialisées sur des marchés de la région Provence Alpes Côte d'Azur et ont pu être achetés par des touristes.

Il est recommandé à toute personne détenant l'une de ces conserves de ne pas les consommer et de les rapporter sur les lieux d'achat ou de les détruire.

Les personnes qui auraient consommé les produits cités ci-dessous et qui présenteraient des signes cliniques comparables avec ceux du botulisme doivent consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.