



Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé Direction générale de la Santé	Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
---	--

Paris, le 7 septembre 2011

COMMUNIQUE DE PRESSE

Cas de botulisme Recommandations urgentes aux consommateurs

Un premier aliment à l'origine des cas groupés de botulisme du Vaucluse et de la Somme¹ avait été identifié. Il s'agissait d'une conserve de tapenade d'olive verte aux amandes produite par l'établissement "La ruche" et vendue sous la marque « les délices de Marie-Claire ».

Les analyses réalisées sur d'autres conserves du même établissement ont également révélé la présence, soit du germe *Clostridium botulinum*, soit de la toxine botulique.

L'enquête en cours a d'ores et déjà fait apparaître que les produits² fabriqués par cette entreprise sont commercialisés dans des épiceries et sur les marchés, dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et sur internet.

Les autorités sanitaires ont demandé à l'entreprise « La ruche » de procéder au retrait, par précaution, de toutes les conserves fabriquées dans son établissement.

De nombreux bocaux sont toutefois encore en circulation, faisant courir un risque sévère aux personnes qui en consommeraient. Les lieux d'achat étant réputés très touristiques, ils ont pu être achetés par des consommateurs de toutes régions de France ou d'autres pays.

Il est demandé à toute personne détenant une (des) conserve(s) produites par l'établissement :

"La ruche" 84300 Cavaillon
notamment sous les marques "Les délices de Marie Claire",
"Terre de Mistral" et "Les secrets d'Anaïs"

de ne pas les consommer

de le(s) rapporter sur le lieu d'achat ou dans les DDPP
(directions départementales de la protection des populations)

Coordonnées : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Liste-des-directions-departementales-de-la-protect>

¹ Cf communiqué du 5.09.2011 : <http://www.sante.gouv.fr/cas-groupes-de-botulisme-dans-le-vaucluse-84-et-la-somme-80.html>

² tapenades, anchoïades, tomates séchées, thoiönade, tartinades, caviar d'aubergines, pesto sauce pistou, poivronnade, poichichade et artichonade

Pour mémoire, le botulisme est une neuro-intoxication. C'est une maladie grave, relativement rare mais pas exceptionnelle en France (une vingtaine de cas chaque année). Il n'y a pas de contagion interhumaine.

Elle résulte de l'ingestion d'un aliment contaminé contenant de la toxine botulique préformée produite par la bactérie qui se développe notamment dans les conserves de fabrication familiale ou professionnelle ne respectant pas les normes de stérilisation.

Les symptômes apparaissent en général de 12 à 36 heures après l'ingestion. Les premiers symptômes caractéristiques sont une fatigue marquée, une sensation de faiblesse et des vertiges. Les troubles visuels, la sécheresse buccale et les troubles de l'élocution et de la déglutition apparaissent ensuite. La maladie évolue vers une faiblesse du cou et des bras avant de toucher les muscles respiratoires et ceux du bas du corps.

En général, des symptômes identiques apparaissent chez les personnes ayant partagé les mêmes aliments. La plupart des cas guérissent s'ils sont traités immédiatement. En France, la maladie est mortelle dans environ 1% des cas.

Il est recommandé aux consommateurs des produits cités ayant développé des signes cliniques compatibles avec un botulisme de contacter leur médecin en citant cette consommation.

Contacts presse :

DGS : 01 40 56 42 43 / 52 62

DGCCRF : 01 44 97 23 91

Pour en savoir plus :

DGCCRF : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

DGS : <http://www.sante.gouv.fr/>

DGAL : <http://alimentation.gouv.fr/alerte-produits>

InVS : <http://www.invs.sante.fr/surveillance/botulisme/index.htm>

OMS : <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs270/fr/>