



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Paris, le 19 septembre 2024

COMMUNIQUE DE PRESSE

Cas suspect de botulisme : retrait et rappel d'ail confit conditionné sous vide et de préparations à tartiner vendues sur des marchés locaux ou en ligne

Les autorités sanitaires nationales ont été informées d'un cas cliniquement évocateur de botulisme faisant suite à la consommation d'ail confit vendu par le traiteur Le Tapenadier, exploitant de l'Hérault (34), sur le marché de Sommières dans le Gard (30).

L'ail confit, acheté début septembre, avait été conditionné sous vide et laissé à température ambiante, ce qui est favorable au développement de la bactérie et des toxines botuliques.

La Direction Départementale de la Protection des Populations de l'Hérault (DDPP 34) a immédiatement réalisé une inspection et mené des investigations auprès de l'exploitant qui fabrique des semi-conserves de tapenade ou de préparations à tartiner. Les conditions de maîtrise des risques sanitaires n'étant pas réunies, le préfet de l'Hérault a décidé une suspension de l'ensemble de l'activité de production de ce professionnel.

Un rappel de l'ail confit vendu sous vide ainsi que des produits en conserves fabriqués par l'établissement Le Tapenadier a également été décidé.

Les produits concernés par le rappel sont :

- De l'ail confit conditionné sous vide



- Des semi-conserves de préparations de marque Le Tapenadier et dont les dénominations sont les suivantes :
- Tapenade verte
- Tapenade noire
- Délice d'ail
- Délice ail tomates
- Délice de tomates
- Crème d'anchois
- Délice d'artichaut
- Délice de poivrons
- Préparation de mon père

Les produits concernés par le rappel ont été vendus exclusivement sur les **marchés de Sommières (30), Lattes, Sète, Béziers, Vendres-Plage (34) et Port-la-Nouvelle (11)** ainsi qu'en ligne sur le site internet : letapenadier.fr

Consulter les fiches publiées sur le site RappelConso :

<https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/19805/Interne>

<https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/19825/Interne>

<https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/19826/Interne>

Compte tenu du temps d'incubation (de quelques heures à quelques jours) et du caractère grave de la maladie, les personnes qui auraient consommé ces produits sont appelées à la plus grande vigilance et à consulter un médecin en cas de symptômes (troubles de la vision, difficultés à avaler, bouche sèche, difficultés à parler) en mentionnant cette alerte. Les personnes qui détiendraient encore ces produits sont invitées à ne pas les consommer, à ne pas les ouvrir, et à les jeter.

Qu'est-ce-que le botulisme ?

Le botulisme est une affection neurologique rare mais grave provoquée par une toxine produite par la bactérie *Clostridium botulinum*. Cette toxine nécessite un environnement dépourvu d'oxygène pour proliférer, ce qui explique que le botulisme soit principalement lié à des conserves (familiales ou artisanales) et des produits sous vide dont les processus de conservation sont mal maîtrisés.

La maladie se déclare généralement de 12 à 72h après la consommation d'un aliment contaminé et provoque des symptômes avec une sévérité variable : signes digestifs précoces pouvant être fugaces (douleurs abdominales, nausées, vomissements et diarrhée), atteinte

oculaire (défaut d'accommodation, vision floue), symptômes neurologiques responsables d'un risque de fausses routes, sécheresse de la bouche accompagnée d'un défaut de déglutition voire d'élocution, paralysie plus ou moins forte des muscles.

Le traitement du botulisme est essentiellement symptomatique et requiert, dans les formes sévères, des soins respiratoires intensifs avec ventilation assistée. L'administration d'anti-toxine botulique dans les heures ou les premiers jours après le début des symptômes peut permettre de raccourcir le temps d'hospitalisation.

La grande majorité des malades pris en charge sans délai guérissent sans séquelle, mais la durée du traitement et de la convalescence peut durer plusieurs mois.

En savoir plus sur le botulisme et ses traitements :

- <https://www.pasteur.fr/fr/centre-medical/fiches-maladies/botulisme>
- <https://agriculture.gouv.fr/le-botulisme>
- <https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/botulisme>

Contacts presse :

- **Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire**
ministere.presse@agriculture.gouv.fr
- **Ministère du Travail, de la Santé, des Solidarités et des Familles**
Direction générale de la santé, Centre de crises sanitaires
alertes-presse@sante.gouv.fr