



COMMUNIQUE DE PRESSE

Cas confirmés de botulisme : retrait et rappel de plusieurs références de tortillas produites par Palacios (Espagne) et vendues en grande distribution sur l'ensemble du territoire

Les autorités sanitaires ont été informées de deux cas confirmés de botulisme en Bretagne, après la consommation de tortillas produites en Espagne par une usine du groupe PALACIOS. Les analyses du Centre national de référence (CNR) botulisme de l'Institut Pasteur confirment la présence de la bactérie dans des restes de la tortilla consommée par un des cas.

Les résultats des investigations ont été partagées par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) avec les autorités espagnoles afin d'identifier toutes les références de tortillas susceptibles d'être concernées. Ces éléments ont conduit PALACIOS à transmettre les références des produits suivants en vue de leur retrait et rappel par les enseignes concernées, pour tous les lots et toutes les dates limites de consommation (DLC) mises à ce jour sur le marché :

Tortillas commercialisées dans des magasins du groupe INTERMARCHE et NETTO, sous la marque « Itinéraire de nos saveurs » :

* Tortilla aux oignons 500g (fiche Rappel Conso 2025-09-0270 - https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/19862/Interne)

Tortillas commercialisées dans des magasins du groupe CARREFOUR, sans marque :

* Tortilla fraîche aux oignons 500g, et Tortilla fraîche nature 500g (fiche Rappel Conso 2025-09-0283 https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/19876/Interne)

Les autres références de tortillas du groupe PALACIOS ne sont pas concernées par cette opération de retrait et de rappel.

Compte tenu du temps d'incubation (de quelques heures à quelques jours) et du caractère potentiellement 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 potentiellement 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 ministère.presse@agriculture.gouv.fr
- Ministère du Travail, de la Santé, des Solidarités et des Familles alertes-presse@sante.gouv.fr