

COMMUNIQUE PRESSE

Montpellier, le 5 janvier 2017

Mesures restrictives provisoires concernant les huîtres et les moules en provenance de l'étang de Thau

À la suite de plusieurs cas déclarés de toxi-infections alimentaires collectives dues à une consommation d'huîtres en provenance de l'étang de Thau, des analyses sur les coquillages ont démontré la présence de norovirus.

C'est la raison pour laquelle le Préfet de l'Hérault a décidé de suspendre provisoirement la récolte et la commercialisation des huîtres et des moules en provenance de ce secteur de production.

Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente.

En cas de doute, il convient de se renseigner auprès de son rayon de poissonnerie habituel pour savoir si le produit acheté est concerné par l'alerte.

Le norovirus est la cause la plus courante des gastro-entérites aiguës. Les toxi-infections alimentaires causées par ce virus se traduisent par des symptômes gastro-intestinaux dans les 6 à 48 heures suivant la consommation.

Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ces symptômes sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

Les huîtres et les moules récoltées antérieurement au 20 décembre 2016, ou provenant d'autres zones de production, ne sont pas soumises à cette mesure de restriction.

Cette mesure temporaire sera levée dès lors que les conditions de sécurité sanitaire seront réunies pour une réouverture de la zone de production.