



Communiqué de presse

Le 4 octobre 2018

Intoxication alimentaire à l'école du Pradelet à Tarascon-sur-Ariège Résultats complémentaires d'analyses

Suite à une intoxication alimentaire collective ayant touché des enfants de l'école élémentaire de Tarascon-sur-Ariège, l'agence régionale de santé et la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des consommateurs de l'Ariège ont mené, dès le 20 septembre 2018, des investigations. Celles-ci ont permis d'orienter la recherche de la source de contamination vers les œufs coquilles utilisés dans la fabrication des omelettes.

Si les analyses bactériologiques des plats témoins et des œufs n'ont pas pu mettre en évidence directement la bactérie en cause, les prélèvements environnementaux réalisés au sein de l'EARL les Poulettes (l'un des deux fournisseurs d'œufs), ont mis en évidence la même salmonelle que celle retrouvée dans les coprocultures (analyses de selles) des malades.

Aussi, sur ordre de la DDCSPP, l'EARL les Poulettes a cessé toute activité de vente dès le 27 septembre, date de réception des premiers résultats d'analyses. Ces résultats ayant été confirmés le 03 octobre 2018, l'EARL les Poulettes procède actuellement au rappel de toute sa production en diffusant une information aux consommateurs par affichettes dans les lieux de vente (site internet, plate-formes de distribution, contacts directs avec les clients).

Les œufs potentiellement contaminés et qui font l'objet du rappel sont ceux commercialisés depuis le 1^{er} septembre 2018 qui portent les caractéristiques suivantes:

- Nature du produit: œufs en coquille
- Marque: EARL Les Poulettes
- Présentation: Boîtes de 6 œufs, de 12 œufs ou plaques de 30 œufs
- DCR [1]: toutes les DCR jusqu'au 24 octobre 2018
- Marque figurant sur les œufs : 1 FR NAF 01

Les autorités sanitaires recommandent aux personnes qui détiennent encore ces œufs de ne pas les consommer et de consulter un médecin en cas de signes de gastro-entérite (diarrhée, vomissements, souvent accompagnés de fièvre...) survenant après la consommation de ces produits. Ces symptômes peuvent être plus prononcés chez les jeunes enfants, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées. Le délai d'incubation peut aller de 6 à 72 heures.

D'une façon générale, il convient de rappeler que la cuisson à cœur des œufs (œufs durs, pâtisseries, etc...) permet de prévenir les conséquences d'une telle contamination, les bactéries étant détruites à la température de 65°C.

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à consulter votre médecin traitant.

Pour en savoir plus: <http://agriculture.gouv.fr/alimentation/alerte-alimentation>

[1] *Date limite de consommation (DLC) ou Date limite d'utilisation optimale (DLUo)*

Service départemental de la communication interministérielle

pref-communication @ariege.gouv.fr

05 61 02 11 41/ 06 72 37 66 86

Twitter Facebook www.ariège.gouv.fr

