



Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé Direction générale de la Santé	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction générale de l'Alimentation	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 5 septembre 2011

COMMUNIQUE DE PRESSE

Cas groupés de botulisme dans le Vaucluse (84) et la Somme (80)

Huit cas de botulisme graves ont été identifiés dans les départements du Vaucluse et de la Somme, parmi les convives de deux repas. L'enquête alimentaire a permis d'identifier l'aliment commun à l'origine de ces 2 cas groupés de botulisme. Il s'agit d'une conserve de tapenade d'olive verte aux amandes produite par l'établissement "La ruche" situé à Cavaillon (84300) et vendue sous la marque « les délices de Marie-Claire »

A ce jour, huit personnes sont hospitalisées, 5 dans le Vaucluse et 3 dans la Somme.

D'après les informations fournies, le lot de tapenade concerné comporte environ une soixantaine de bocaux de fabrication artisanale qui ont tous été commercialisés dans des épiceries de 4 départements : Bouches du Rhône (13), Drôme (26), Var (83), Vaucluse (84).

Il est demandé à toute personne ayant acheté le produit:

**Conserve de tapenade d'olive verte aux amandes
- pot de 180 g lot n°112005 DLC 16/12/2012 marque " les délices de Marie Claire"-
produite par l'établissement "La ruche" 84300 Cavaillon**

de ne pas le consommer

Par ailleurs, les autorités sanitaires ont demandé au professionnel de procéder au retrait par précaution de toutes les conserves fabriquées dans son établissement.

A ce jour, aucun autre cas n'a été signalé à l'InVS.

Pour mémoire, le botulisme est une neuro-intoxication, maladie rare mais pas exceptionnelle en France (une vingtaine de cas chaque année) et n'est pas contagieuse. 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.

Contacts presse :

Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé. DGS : 01 40 56 42 43 / 52 62

Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie. DGCCRF : Marie Taillard 01 44 97 23 91

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire : 01 49 55 60 11

Des informations sont disponibles sur les sites :

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

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