



PRÉFET DES PYRÉNÉES- ATLANTIQUES

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

POINT DE SITUATION – SUITES DES INVESTIGATIONS RÉALISÉES À L'ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE DE SAUVAGNON DEPUIS LE 4 MAI DERNIER

à Pau, le 26 mai 2023

Le 4 mai dernier, les effectifs du service départemental d'incendie et de secours (SDIS 64), du SAMU 64 et du SMUR 64 ont été engagés à l'école élémentaire de Sauvagnon, à l'issue du déjeuner, à la suite de l'apparition au même moment de symptômes digestifs chez plusieurs élèves de l'établissement.

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) touchant plus de 90 élèves et enseignants de cet établissement scolaire a été déclarée le jour même à la direction départementale de la protection des populations (DDPP) des Pyrénées-Atlantiques et à l'Agence régionale de santé (ARS).

Les symptômes d'autant plus alarmants qu'ils atteignaient un très grand nombre de convives se sont estompés rapidement et sans séquelle ou réelle gravité.

Les deux services de l'Etat ont mené de nombreuses investigations, tant sur les produits servis et consommés dans les heures précédentes qu'auprès des différents consommateurs concernés par cet événement sanitaire d'ampleur.

Aucun élément relatif au fonctionnement ou aux locaux de la cantine, ni aucune analyse bactériologique, toxiques, chimiques sur les aliments ou même sur l'eau n'ont pu expliquer ou déterminer avec certitude un aliment incriminé et responsable de cette intoxication collective.

Cabinet du préfet

Bureau de la représentation de l'État
et de la communication interministérielle

Tel : 06 26 14 12 79

Mél : pref-communication@pyrenees-atlantiques.gouv.fr

Astreinte communication en soirée, de 18h30 au lendemain 8h
et le week-end, du vendredi 18h30 au lundi 8h, merci de contacter :
Tel : 06 15 20 31 38

Mél : pref-astreinte-communication@pyrenees-atlantiques.gouv.fr

2 rue du Maréchal Joffre, 64 021 Pau Cedex

Tel : 05 59 98 24 24

www.pyrenees-atlantiques.gouv.fr

@prefet64    

Cependant, l'enquête épidémiologique portant sur l'étude des nombreux cas/témoins démontrent avec une très forte probabilité que l'aliment responsable est un fromage blanc au lait cru, quand bien même tous les malades n'en ont pas consommé.

Le producteur de ce produit a su dès l'alerte donnée, procéder comme il se doit au retrait de tous ces produits potentiellement contaminés, alerter ses clients (quelques acheteurs de ce produit en AMAP avaient signalé les mêmes symptômes) et mettre en œuvre un plan de maîtrise de toute nouvelle source de contamination.

Pour rappel, les ministères en charge de la santé et de l'agriculture recommandent les préconisations suivantes :

- le lait cru et les fromages au lait cru présentent un sur-risque important d'infections bactériennes chez l'enfant, surtout pour les moins de 5 ans ; ce sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans où il rejoint la normale, d'après les études ;
- les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits, les cas observés ces dernières années confirment la sensibilité des enfants de cette tranche d'âge, chez lesquels les symptômes peuvent être dramatiques avec certains pathogènes ;
- ces préconisations sont également valables pour les autres populations à risque : femmes enceintes ou personnes immunodéprimées ;
- les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignées par l'INRA, ne doivent en aucun cas occulter le risque sanitaire.

Les fromages au lait cru à pâte pressée cuite tels que le gruyère, le Comté, l'emmental ou le Beaufort, dont le processus de production comporte un traitement thermique, ne sont pas concernés par ces recommandations.

Une vignette de communication dédiée est insérée sur le site internet du ministère:
<https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>

Les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire de l'autorisation ad hoc. L'exploitant du restaurant collectif est alors responsable du traitement thermique appliqué au lait qu'il propose à la consommation, soit en tant que tel, soit en l'intégrant à des préparations culinaires. L'ANSES rappelle en effet que l'ébullition du lait cru permet de réduire significativement le risque lié à la présence possible de micro-organismes pathogènes dans le lait cru.