



Communiqué de presse

Intoxication alimentaire par toxine botulique A

Dans la nuit de vendredi à samedi, 5 personnes ayant participé jeudi à un repas de famille ont été hospitalisées. Les premiers signes cliniques laissaient penser qu'il s'agissait d'une infection par toxine botulique*, hypothèse confirmée ce lundi 5 septembre par l'Institut Pasteur.

Ces personnes sont toujours placées sous assistance respiratoire au centre hospitalier d'Avignon. Leur état de santé est stationnaire. Le pronostic vital de l'une d'entre elles reste engagé et deux autres sont toujours dans un état grave.

L'enquête alimentaire ouverte par la Préfecture de Vaucluse (Direction Départementale de la Protection des Populations) en lien avec l'Agence Régionale de la Santé avait permis de prélever certains aliments consommés lors du repas.

Les premiers résultats d'analyse réalisés également par l'Institut Pasteur indiquent ce soir que l'un des produits consommés, la tapenade verte aux amandes de la marque « LES DELICES DE MARIE CLAIRE » contenait de la toxine botulique.

Par conséquent, l'entreprise artisanale « La Ruche » à Cavaillon, qui produit et commercialise les conserves de la marque « LES DELICES DE MARIE CLAIRE » fait l'objet ce jour d'un arrêté préfectoral de suspension de son activité de production et de rappel de ses produits de conserve.

**Il s'agit d'une infection qui se développe à la suite de l'ingestion d'un aliment contaminé contenant de la toxine botulique produite par la bactérie qui se développe notamment dans les conserves de fabrication familial ou professionnelle.*

Contact presse :

Karine COSTES : tél : 04 88 17 80 41

karine.costes@vaucluse.gouv.fr