

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 10 septembre 2024

Signalement de cinq cas probables de botulisme en Indre-et-Loire : retrait et rappel de conserves artisanales de pesto à l'ail des Ours de la marque *O Ptits Oignons*



L'Agence régionale de Santé du Centre-Val-de-Loire a reçu, le 9 septembre 2024 le signalement de 5 cas probables de botulisme, faisant suite à un repas de famille et à la consommation de pesto à l'ail des Ours de la marque « O Ptits Oignons ». Ces personnes qui présentaient des symptômes évocateurs de botulisme ont été prises en charge.

Mesures mises en place

Les restes alimentaires de ce repas, et notamment le pesto à l'ail des Ours fabriqué par un producteur local, ont été **envoyés à l'Institut Pasteur pour être analysés**. Les résultats sont attendus dans les deux jours.

La Direction Départementale de la Protection des Populations d'Indre-et-Loire (DDPP) a immédiatement mené les **investigations** auprès du producteur de ces conserves. Les conditions artisanales de production ne permettant pas de garantir la stérilisation des bocaux, **un rappel de l'ensemble des bocaux fabriqués a donc été décidé immédiatement par précaution (toutes dates de fabrication, toutes dates limites d'utilisation optimale –DLUO).**

Il est à noter que les conserves de ce pesto ont été vendues lors des évènements suivants (département d'Indre et Loire) :

- Fête des Plantes et du Printemps au château de la Bourdaisière à Montlouis-sur-Loire, du 30 mars au 1^{er} avril 2024 ;
- Fête « Nature en fête » au Château de Cangé à Saint-Avertin, les 13 et 14 avril 2024 ;
- Foire à l'ail et au basilic à Tours, le 26 juillet 2024 ;
- Festival de la tomate et des saveurs au château de la Bourdaisière à Montlouis-sur-Loire, les 7 et 8 septembre 2024.

Compte tenu du temps d'incubation (de quelques heures à quelques jours) et du caractère grave de la maladie, les personnes qui auraient consommé ces produits sont appelées à la plus grande vigilance et à consulter un médecin en cas de symptômes (troubles de la vision, difficultés à avaler, bouche sèche, difficultés à parler) en mentionnant cette alerte. Les personnes qui détiendraient encore ces produits sont invitées à ne pas les consommer, à ne pas les ouvrir, et à les jeter.

Qu'est-ce-que le botulisme ?

Le botulisme est une affection neurologique grave provoquée par une toxine très puissante qui se développe notamment dans les aliments mal conservés. En France, la majorité des cas de botulisme sont liés à des aliments conservés n'ayant pas subi de processus poussé de stérilisation : salaisons, charcuteries ou encore conserves d'origines familiale ou artisanale.

La maladie se déclare généralement de 12 à 72h après la consommation d'un aliment contaminé et provoque des symptômes avec une sévérité variable : signes digestifs précoces pouvant être fugaces (douleurs abdominales, nausées, vomissements et diarrhée), atteinte oculaire (défaut d'accommodation, vision floue), symptômes neurologiques responsables d'un risque de fausses routes, sécheresse de la bouche accompagnée d'un défaut de déglutition voire d'élocution, paralysie plus ou moins forte des muscles.

Le traitement du botulisme est essentiellement symptomatique et requiert, dans les formes sévères, des soins respiratoires intensifs avec ventilation assistée.

L'administration d'anti-toxine botulique dans les heures ou les premiers jours après le début des symptômes peut permettre de raccourcir le temps d'hospitalisation.

La grande majorité des malades pris en charge sans délai guérissent sans séquelle, mais la durée du traitement et de la convalescence peut durer plusieurs mois.

En savoir plus sur le botulisme et ses traitements :

- <https://www.pasteur.fr/fr/centre-medical/fiches-maladies/botulisme>
- <https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/botulisme/la-maladie/#tabs>

Contacts presse :

- **Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire**
ministere.presse@agriculture.gouv.fr
01 49 55 60 11
- **Ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités**
Centre de crises sanitaires
alertes-presse@sante.gouv.fr
01 87 05 93 80