

Tarascon le 4 octobre 2018

Le Maire

à

**Mesdames, Messieurs,
Parents d'élèves**

Objet : Note d'information n°4 – dernier point de situation

Nos réf : Service Ecoles Sports Animations 2018-205/AS/MC/SL

P.J. : communiqué de presse préfecture

Note à l'attention des parents des élèves des écoles du Pradelet

Mesdames, Messieurs,

Je vous adresse le dernier point de situation comme suite aux deux réunions organisées la semaine dernière et aux trois premières notes diffusées à l'ensemble des parents.

Depuis vendredi et jusqu'à ce jour, la commune était dans l'attente des résultats complets et définitifs, réalisés par les services vétérinaires de l'État (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) à la demande de l'Agence Régionale de la Santé (ARS).

Nous avons reçu lundi soir un premier retour partiel des analyses effectuées sur les plats témoins, et sur des œufs prélevés, concernant le repas servi le jeudi 20 septembre, mais aucune trace de salmonelle ou d'autres bactéries n'avait été relevée.

L'ARS, qui s'appuie sur l'enquête épidémiologique et les cas de salmonelle avérés par les analyses médicales, a donc demandé que des analyses complémentaires environnementales soient réalisées sur les deux producteurs d'œufs concernés.

Le résultat de ces analyses vient tout juste de m'être communiqué et révèle en effet la présence au sein d'un élevage de bactéries pouvant justifier les troubles constatés et les prises en charges médicales d'une partie des enfants ayant pris le repas à la cantine le 20 septembre,

Les services préfectoraux ont donc décidé d'interdire pour le moment à ce producteur la distribution d'œufs provenant de son élevage et ont pris des mesures d'information des consommateurs qui sont expliquées dans un communiqué de presse dont nous vous transmettons une copie en pièce jointe de cette note.

.../...



Comme vous le savez, la commune avait déjà pris la décision de surseoir à toute commande d'œufs dans l'attente de tous les retours d'analyse.

En attendant d'avoir d'éventuelles instructions de la part de la DDCSPP, nous maintenons les protocoles et plan de nettoyage renforcé au sein des écoles et du centre d'accueil, en lien avec notre laboratoire qui en assure le suivi.

Nous restons également en coordination permanente avec les enseignants et les animateurs qui assurent sur le terrain le bon respect des protocoles du lavage et séchage des mains.

Comme vous avez pu le constater, nous sommes et resterons très vigilants avec l'ensemble des partenaires et acteurs, dont les familles, au bien-être et à la sécurité de nos enfants.

Le Maire

Alain SUTRA



Copie :

- Mesdames les directrices des écoles du pradelet
- Monsieur le directeur de l'ALAE
- Mesdames les parents délégués
- Monsieur le DGS de la mairie (centre d'accueil et personnel mairie)
- Monsieur le directeur de la société de nettoyage PLD



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFECTURE DE L'ARIÈGE

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.ariege.gouv.fr

