



DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION

ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES

Communiqué de presse

Communiqué de presse

www.economie.gouv.fr/dgccrf

Paris, le 22 février 2013

Rappel de conserves susceptibles de présenter un danger pour la santé en raison du développement possible de *Clostridium botulinum*

Une enquête réalisée par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) a mis en évidence un risque lié à la présence de *Clostridium botulinum* dans des conserves fabriquées par l'entreprise « La Corbeille des Saveurs » à Grans.

Les préparations concernées sont : Tapenade noire, Olivade noire, Confiture d'olive noire, Olivade à l'anchois, Anchoïade, Pistou rouge, Tian de pois chiche, Tartinad'pois chiche, Tian de fenouil.

Ces préparations pour lesquelles un défaut de maîtrise du procédé de pasteurisation a été constaté sont susceptibles de permettre le développement du germe *Clostridium botulinum* et la production de la toxine botulique.

Par précaution, les autorités sanitaires ont demandé à l'entreprise « La Corbeille des Saveurs » de procéder au retrait de la vente et au rappel immédiat des produits concernés.

Dans la mesure où certaines de ces préparations peuvent faire courir un risque sévère aux personnes qui en consommeraient en cas de contamination par *Clostridium botulinum*, il est demandé à toute personne détenant une (des) conserve(s) produite(s) par l'établissement :

**« la Corbeille des Saveurs » 13450 Grans
notamment sous les marques « La Corbeille des Saveurs » et « La Marmite des Saveurs », appartenant à la liste
des préparations mentionnées auparavant
et conditionnée(s) en bocal de 80g, de 90g ou en poche de 1kg**

de ne pas les consommer et de le(s) rapporter sur le lieu d'achat.

Le botulisme est une neuro-intoxication due à une puissante neurotoxine bactérienne. Cette maladie résulte le plus souvent de la consommation d'un aliment contaminé contenant de la toxine botulique préformée produite par Clostridium Botulinum qui se développe notamment dans les conserves de fabrication familiale ou professionnelle pour lesquelles le procédé de stérilisation n'a pas été maîtrisé.



Les symptômes apparaissent généralement 12 à 72 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus précocement ou plus tardivement (2 heures jusqu'à 10 jours). Les premiers signes peuvent être digestifs et non spécifiques (nausées, douleurs abdominales, vomissements, diarrhée). Puis apparaissent des signes neurologiques caractéristiques de l'intoxication botulique : troubles de l'accommodation (sensation de vision floue), paupières tombantes, dilatation de la pupille, troubles de l'élocution, difficulté à avaler, sécheresse de la bouche, faiblesse musculaire. Dans les cas les plus graves et faute de traitement, ces symptômes peuvent progresser pour provoquer la paralysie des membres et des muscles respiratoires, pouvant conduire à la mort, en cas de forte contamination et en l'absence de traitement.

En général, des symptômes identiques apparaissent chez les personnes ayant partagé les mêmes aliments. La plupart des cas guérissent s'ils sont traités immédiatement. En France, la maladie est rarement mortelle (<1% des cas).

Il est recommandé aux personnes qui auraient consommé les produits cités ci-dessous et qui présenteraient des signes cliniques comparables avec ceux du botulisme de consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

Contact presse DGCCRF Marie Taillard : tél : 01 44 97 23 91 - communication@dgccrf.finances.gouv.fr