

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

INTOXICATIONS ALIMENTAIRES SÉVÈRES DANS L'AGGLOMÉRATION DE SAINT-QUENTIN

Laon, le mardi 24 juin 2025

Point de situation n° au 24 juin et rappel des recommandations

Evolution du nombre de cas

Depuis le 12 juin, 22 cas ont été enregistrés : 21 enfants et 1 personne âgée ont été pris en charge pour symptomatologie digestive sévère dont 9 d'entre eux ont développé un syndrome hémolytique et urémique (SHU). Depuis le dernier point de situation, 3 nouveaux cas ont été enregistrés dont 2 enfants et 1 personne âgée qui n'ont pas déclaré le syndrome.

Aujourd'hui, 10 personnes restent hospitalisées dont 4 sont dialysées. 11 ont pu quitter l'hôpital et regagner leur domicile. L'ensemble des enfants font l'objet d'un suivi médical continu.

Les investigations sanitaires des derniers cas sont en cours.

Point sur les investigations en cours

Les services de l'État (ARS, préfecture, DDPP, Santé publique France) poursuivent leurs investigations pour trouver l'origine de la contamination. Pour rappel, des analyses sont en cours pour six boucheries saint-quentinoises, dont l'activité a été préventivement suspendue : la boucherie « La Direction », boulevard Henri Martin ; la boucherie « Family », 3 bis boulevard Gambetta ; la boucherie « El Baraka », 52 avenue Robert Schuman et la boucherie « La Fayette », 100 rue Raspail. L'activité du rayon boucherie du supermarché TMS Destock/TMS market, 4 rue du 19 mars 1962, et celle du rayon boucherie de l'Intermarché de Gauchy, rue Auguste Delaune sont également préventivement suspendues et les analyses sont en cours. **Les enquêtes alimentaires sur l'origine des contaminations réalisées ces derniers jours n'ont pas mis en évidence de nouveaux commerces.**

Pour rappel, la décision de suspendre l'activité est prise sur la base des investigations conduites sur les consommations de chacune des personnes intoxiquées. À ce stade, la cause la plus probable de la contamination est la consommation de viande. **La restauration scolaire n'est ciblée dans aucun des cas recensés.**

Pôle départemental de la communication interministérielle

Préfète de l'Aisne

Tél. 03 23 21 82 15 – 06 85 47 34 69 – 06 07 98 05 83
Mél. : pref-communication@aisne.gouv.fr

 Préfète de l'Aisne  @Prefet02



Les jours et heures d'accueil sont consultables sur le site internet
des services de l'État dans l'Aisne : www.aisne.gouv.fr

2 rue Paul Doumer – BP 20104 – 02010 LAON Cedex

Point sur les méthodes d'analyses

Les échantillons prélevés dans les lieux de vente sont en cours d'analyse par le laboratoire national de référence (LNR) pour identifier l'éventuelle présence de bactéries, et préciser leurs caractéristiques génomiques complètes. Les prélèvements biologiques réalisés sur les patients sont également en cours d'analyse, dans un premier temps au laboratoire du centre national de référence (CNR) pour isoler la bactérie, puis au laboratoire de l'Institut Pasteur pour procéder à son séquençage génomique. Ce séquençage des bactéries, qui nécessite des délais incompressibles, est indispensable pour pouvoir comparer avec certitude les bactéries relatives à la viande et aux patients. **C'est cette comparaison qui permettra, le cas échéant, de confirmer un lien de causalité entre la présence d'une bactérie dans la viande et l'intoxication d'un malade.** Les premiers résultats de ces analyses consolidées et comparées devraient être connus d'ici à la fin de la semaine.

Vigilance concernant les événements sportifs « festival des petits as » et « fête du mini-basket »

Au cours de l'évènement sportif « Festival des petits as » organisé à Saint-Quentin les 21 et le 22 juin et de la fête du mini basket de Gauchy organisée le 21 juin, de la viande issue de boucheries fermées a été consommée. **Les clubs ayant participé à ces événements ou les organisateurs ont été contactés** en leur demandant de relayer par tout moyen aux participants les informations, recommandations et mesures de prévention transmises par l'agence régionale de santé.

Pour rappel, nous invitons les participants à surveiller leur état de santé et à contacter le 15 en cas de diarrhées glairo-sanglantes.

Recommandations générales

Si vous avez acheté des produits depuis le 1er juin dans l'une de ces six boucheries, ne les consommez pas.

Si vous ou vos enfants avez consommé des denrées issues de ces six établissements, surveillez votre état de santé.

Faites le 15 sans attendre en cas de diarrhées glairo-sanglantes. Si vous ou vos enfants n'avez aucun symptôme, il n'est pas nécessaire de contacter ou de consulter un médecin, ni d'appeler le 15.

Mesures de prévention

L'ARS appelle les personnes ayant acheté de la viande dans l'une des boucheries concernées à nettoyer leur réfrigérateur dès lors que celle-ci y a été stockée. Ce nettoyage peut se faire à l'eau savonneuse par exemple, puis en rinçant avec de l'eau légèrement javellisée. En cas d'utilisation d'une éponge, la désinfecter au préalable, par de l'eau javellisée ou par la chaleur. D'une façon générale, le nettoyage du réfrigérateur est recommandé dès qu'il y a saleté ou de façon régulière (recommandations de l'ANSES).

L'ARS rappelle que le SHU n'est pas un virus, c'est le résultat d'une contamination bactériologique. La transmission se fait très majoritairement par l'alimentation. Elle reste toutefois possible de « main à main », d'où l'importance des gestes d'hygiène.

Les enfants, les personnes fragiles (personnes âgées, personnes immunodéprimées) sont aussi particulièrement exposées au risque d'intoxication sévère.

Le lavage des mains doit être systématique avant la préparation des repas ou après un passage aux toilettes.

D'une façon générale :

- Les viandes doivent être cuites à cœur.
- Les légumes, les fruits et les herbes aromatiques doivent être soigneusement lavés, particulièrement lorsqu'ils sont consommés crus.
- Les aliments crus doivent être conservés séparément des aliments cuits ou prêts à être consommés.
- Les ustensiles de cuisine (surtout lorsqu'ils ont été en contact préalablement avec des aliments crus), ainsi que les plans de travail, doivent être soigneusement lavés.
- Les enfants de moins de 5 ans ne doivent pas consommer de produits à base de lait cru.
- Les plats cuisinés et les restes alimentaires doivent être rapidement mis au réfrigérateur et suffisamment réchauffés et consommés rapidement.
- Les enfants ne doivent pas boire d'eau non traitée (eau de puits, torrent, etc.) et éviter d'en avaler lors de baignades (lac, étang, etc.).

Si vous souhaitez disposer d'informations

Une cellule d'information du public (CIP) est mise en place en Préfecture à compter du samedi 21 juin 2025. Elle est joignable au 09 70 80 90 40 de 8 h à 18 h.