

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

INTOXICATIONS ALIMENTAIRES SÉVÈRES DANS L'AGGLOMÉRATION DE SAINT-QUENTIN

Point de situation n° 10 au 26 juin et rappel des recommandations

Laon, le jeudi 26 juin 2025

Evolution du nombre de cas

Depuis le 12 juin, 25 cas ont été enregistrés : 24 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, 2 nouveaux cas d'enfants ont été enregistrés. Ils n'ont pas déclaré le syndrome et sont suivis à domicile.**

Tous les services de l'État sont mobilisés pour réaliser dans les plus brefs délais les investigations auprès des familles afin de connaître le parcours alimentaire des derniers cas connus.

Aujourd'hui, 10 personnes restent hospitalisées et 14 ont pu quitter l'hôpital et regagner leur domicile. L'ensemble des malades font l'objet d'un suivi médical continu.

Pour rappel, les premiers symptômes digestifs liés à la présence de la bactérie E. Coli peuvent se manifester dans les 10 jours après la consommation de l'aliment contaminé.

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. Dans le cadre de ces investigations, toutes les pistes sont exploitées, analysées et remontées afin de n'écarter aucune source de contamination possible. 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.**

L'enquête judiciaire ouverte le 19 juin est en cours.

Au regard du nombre des victimes et de la technicité des investigations attendues, le parquet de Saint-Quentin s'est dessaisi pour le pôle de santé publique du parquet de Paris. Les investigations ont été confiées à l'Oclaes (Office central de lutte contre les atteintes à l'environnement et à la santé publique), la BNEVP (Brigade nationale des enquêtes vétérinaires et phytosanitaires) et au commissariat de Saint-Quentin.

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 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 deux laboratoires LNR et CNR sont mobilisés pour obtenir des premiers résultats le plus rapidement possible. Outre le temps logistique de la réalisation des prélèvements, plusieurs étapes sont nécessaires pour obtenir les informations indispensables sur les caractéristiques et l'identité de la bactérie : confirmer l'infection par la bactérie ; mettre la bactérie en culture dans un incubateur ; isoler la bactérie concernée parmi les milliards présentes dans l'organisme ; puis réaliser un séquençage du génome des bactéries.

Les premiers prélèvements transmis en analyse concernent le premier cas identifié pour lequel des résultats sont attendus en cette fin de semaine. Les résultats des autres cas seront disponibles les jours suivants.

Vigilance concernant 3 événements organisés sur le saint-quentinois

Les services de l'État ont été informés de trois événements organisés ces derniers jours au cours desquels de la viande issue de boucheries fermées a été consommée :

- Le tournoi de football « Festival des petits as » organisé à Saint-Quentin les 21 et le 22 juin ;
- La fête du mini basket de Gauchy organisée le 21 juin ;
- La kermesse de l'école d'Etaves-et-Bocquiaux le 20 juin.

Les équipes participantes ou organisateurs de ces événements 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. Aucun cas d'intoxication alimentaire sévère parmi les participants de ces événements n'a été constaté à cette heure.

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 1^{er} 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 exposés 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.