Pôle communication
Tél.: 24 65 42

Vendredi 14 septembre 2018

COMMUNIQUÉ

Le point sur les troubles digestifs observés dans les écoles Victorien-Bardou et Marguerite-Arsapin

Depuis quelques semaines, plusieurs épisodes de troubles digestifs ont été constatés dans différentes écoles de l'agglomération nouméenne.
La direction des Affaires sanitaires et sociales (DASS) et la direction des Affaires vétérinaires, alimentaires et rurales (DAVAR) du gouvernement ont conduit des investigations pour établir les causes de ces intoxications.
S'agissant des deux derniers incidents survenus les 6 et 7 septembre, à l'école Victorien-Bardou de Dumbéa et Marguerite-Arsapin de Nouméa, les services du gouvernement sont en mesure d'apporter les précisions suivantes :

Pour l'école Victorien-Bardou, 12 enfants ont été concernés. Au vu des éléments d'enquête recueillis, la présence dans l'alimentation d'une toxine d'origine bactérienne est suspectée. L'analyse des plats témoins du repas (pâté, poisson, ratatouille, dessert lacté) est en cours de finalisation.
Il est établi que l'école a respecté les précautions sanitaires requises pour la réception et la distribution des repas.

Pour l'école Marguerite-Arsapin, 29 enfants et 2 adultes ont été touchés.
Bien que des analyses effectuées auprès de quatre enfants n'aient révélé aucune présence de germe, l'apparition rapide et groupée des troubles avec absence de fièvre après le repas commun fait également suspecter la présence de toxines d'origine bactérienne dans les repas.
Les investigations conduites par la direction des risques sanitaires (DRS) de la ville de Nouméa n'ont mis en évidence aucune anomalie dans la mise en œuvre des procédures d'hygiène pendant les phases de réception et de distribution des repas.

Parallèlement, le SIVAP (service d'inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire de la DAVAR) s'est rendu chez le fournisseur des repas, l'entreprise Newrest, pour analyser les menus, les conditions de leur fabrication et de leur acheminement vers les écoles.
Les analyses bactériologiques réalisées sur les plats témoins à Newrest et à l'école Marguerite-Arsapin (saucisse au lait de coco, riz au jasmin, dessert lacté et madeleine) et sur le reste de sauce au coco du second service ne montrent aucun développement bactérien.

En revanche, les investigations sur les matières premières utilisées dans la fabrication de la sauce au coco ont montré une forte contamination bactérienne du fond de sauce déshydraté utilisé.
L'agent identifié (Bacillus cereus) est un germe dont certaines souches produisent une toxine

qui provoque des vomissements. La bactérie est détruite pendant la cuisson, mais la toxine est, quant à elle, résistante à la chaleur.
L'origine suspectée des troubles observés serait donc un développement de la bactérie avec production de toxine, au cours de la préparation et dans un temps limité. Cependant, les raisons qui ont permis un tel développement ne sont pas encore établies.

La recherche de toxines reposant sur des techniques très spécialisées, des prélèvements ont été transmis pour analyse en Métropole. Les résultats seront connus dans un mois.

La direction de Newrest a été reçue par le directeur de la DAVAR et son équipe le mercredi 12 septembre. Des mesures correctives immédiates ont été exigées, incluant un renforcement des contrôles et une amélioration sensible des process de fabrication.
Parallèlement, le SIVAP a intensifié ses contrôles auprès de l'entreprise, mis en place depuis le début de l'année.