

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **INTOXICATIONS ALIMENTAIRES SÉVÈRES DANS L'AGGLOMÉRATION DE SAINT-QUENTIN**

Point de situation au 20 juin

Laon, le vendredi 20 juin 2025

**L'activité de deux boucheries de Saint-Quentin a été suspendue préventivement dans l'attente du résultat des analyses des prélèvements effectués et de la poursuite des investigations auprès des familles des malades ainsi que des enquêtes de traçabilité.**

Les investigations menées par Santé publique France autour des cas d'infection alimentaire constatés depuis le 12 juin dans l'agglomération de Saint-Quentin ont donné des premières informations. Il s'avère que les enfants malades ont consommé de la viande ou des produits à base de viande issus de deux établissements quelques jours avant les symptômes. Il n'est pas possible d'affirmer à ce stade que la consommation des produits issus de ces deux établissements est à l'origine de la contamination. Les investigations sur l'ensemble des cas se poursuivent.

Par principe de précaution, il a été décidé de procéder immédiatement à l'inspection par les services de la direction départementale de la protection des populations des deux établissements dont sont issus les aliments consommés : la boucherie « La Direction », boulevard Henri Martin à Saint-Quentin qui concerne 5 enfants ; la boucherie « Family », 3 bis boulevard Gambetta à Saint-Quentin qui concerne 1 enfant.

Des prélèvements ont été effectués afin de rechercher la bactérie en cause. Les échantillons sont acheminés vers le laboratoire national de référence à Marcy l'Étoile dans le Rhône pour une mise en culture immédiate. Une enquête relative à la traçabilité des viandes utilisées sur ces deux établissements est en outre engagée.

Il convient d'attendre les résultats de cette enquête ainsi que les résultats des analyses qui devraient être connus en tout début de semaine prochaine.

Toutefois, il a été décidé de suspendre immédiatement l'activité de ces établissements par arrêté préfectoral du 19 juin. Cette décision est motivée par le risque de persistance d'une contamination bactérienne des locaux, des équipements et matériels ou des produits pendant plusieurs semaines et par l'urgence à agir au regard de la gravité des symptômes observés dont un décès.

Pour les deux boucheries, la réouverture est conditionnée aux résultats des investigations et à l'évolution rassurante de la situation épidémiologique.

**Par précaution il est demandé de ne plus consommer les denrées achetées dans ces deux établissements.**

Par précaution, les deux professionnels procèdent à un retrait de la vente des denrées et un rappel de celles vendues depuis le 1<sup>er</sup> juin.

Les personnes qui ont acheté des merguez, saucisses et viandes d'agneau entre le 1<sup>er</sup> et le 8 juin dans ces deux établissements et qui ne les auraient pas encore consommées doivent s'abstenir de les consommer et sont invitées à contacter la direction départementale de la protection des populations sur la boîte [ddpp@aisne.gouv.fr](mailto:ddpp@aisne.gouv.fr) ou par téléphone 03 64 54 61 00 en précisant les produits concernés, leur date d'achat, leurs modalités de conservation (réfrigérateur, congélation), et un numéro de téléphone à contacter afin que des prélèvements et des analyses puissent être effectués.

Si vous ou vos enfants avez consommé des denrées issues de ces deux établissements, il est conseillé de surveiller votre état de santé.

### **Faites le 15 sans attendre en cas de diarrhées sanglantes**

Si vous constatez que votre enfant présente des diarrhées sanglantes faites le 15. La transmission de personne-à-personne est possible, en particulier en milieu familial ou dans des collectivités de jeunes enfants. Les mesures d'hygiène des mains doivent ainsi être systématiques en cas de diarrhées.

### **Recommandations d'hygiène pour prévenir le risque d'infection alimentaire**

Comme pour toute toxi-infection alimentaire, la prévention passe par le respect des règles suivantes :

- Le lavage des mains doit être systématique avant la préparation des repas.
- Les enfants de moins de 5 ans ne doivent pas consommer de produits à base de lait cru.
- 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 plats cuisinés et les restes alimentaires doivent être rapidement mis au réfrigérateur et suffisamment réchauffés et consommés rapidement.
- 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 ne doivent pas boire d'eau non traitée (eau de puits, torrent, etc.) et éviter d'en avaler lors de baignades (lac, étang, etc.).
- Les viandes doivent être cuites à cœur.

### **Le SHU, une complication d'une maladie bactérienne**

Le SHU [Syndrome Hémolytique et Urémique] est une maladie infectieuse le plus souvent d'origine alimentaire qui survient dans la plupart des cas comme complication d'une intoxication à une bactérie de la famille des Escherichia coli (E. coli). Une infection par la bactérie E. coli se manifeste par de la diarrhée souvent accompagnée de sang, des douleurs abdominales et parfois de vomissements qui peuvent évoluer, après une semaine environ, vers une forme sévère de l'infection. Celle-ci se manifeste

par une grande fatigue, une pâleur et un malade qui urine beaucoup moins (voire pas du tout), avec des urines plus foncées. C'est ce qu'on appelle le syndrome hémolytique et urémique (SHU). Le malade doit être hospitalisé rapidement et recevoir un traitement adapté. Cette maladie reste peu fréquente avec entre 100 et 165 enfants recensés chaque année par Santé publique France.

**Contact presse ARS HDF : Thomas Lhuillery - 03 62 72 86 27**  
**[thomas.lhuillery@ars.sante.fr](mailto:thomas.lhuillery@ars.sante.fr) - [ars-hdf-communication@ars.sante.fr](mailto:ars-hdf-communication@ars.sante.fr)**