

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Point de situation

Bourg-en-Bresse, le 15 juin 2020

### **Cas d'encéphalite à tique dans l'Ain, liés à la consommation de fromages de chèvre au lait cru**

Au 10 juin, 37 cas d'encéphalite à tique ou de formes atténuées pseudo-grippales liés à la consommation de fromages de chèvre au lait cru ont été recensés et, ce, depuis le premier signalement effectué à la mi-avril, sur le bassin d'Oyonnax, par l'agence régionale de santé (ARS). Les investigations en cours ont confirmé le diagnostic d'infection à virus d'encéphalite à tique (TBE) pour 28 cas. 9 sont encore en cours d'investigation.

**Ces cas correspondent au même foyer, dont l'origine alimentaire est désormais scientifiquement établie** par la mise en évidence du virus TBE dans du lait cru de chèvres et un lot de fromages au lait cru, produits par le GAEC des Chevrettes du Vieux Valey, situé à Condamine (01).

**Le GAEC des Chevrettes du Vieux Valey a organisé une opération de retrait-rappel de ses produits dès le 28 mai.** Parmi les neuf cas recensés depuis cette opération, sept concernent des personnes antérieurement malades, désormais guéries, et pour lesquelles une confirmation biologique rétrospective est demandée. Pour deux malades recensés les 28 et 31 mai, une contamination antérieure au retrait-rappel est cohérente avec une période d'incubation d'environ une semaine entre la contamination et l'apparition des symptômes.

Pour mémoire, la contamination humaine par le virus d'encéphalite à tique (TBE) par la voie alimentaire est exceptionnelle : la présence de virus TBE dans les fromages est rarissime, même dans les zones où les tiques sont contaminées. La présence du virus TBE dans les fromages de chèvre du GAEC est liée à la présence de tiques porteuses du virus dans les pâtures où est présent son cheptel. Elle n'a donc pas de lien avec la qualité des pratiques d'élevage et de transformation laitière du GAEC.

Depuis quelques jours, afin d'assurer la sécurité sanitaire de ses produits, le GAEC a mis en place une pasteurisation du lait de chèvre avant sa transformation. Cette pasteurisation du lait préalablement à la fabrication de produits laitiers permet en effet d'inactiver le virus. **Dans ces conditions, il est à nouveau possible pour le GAEC de commercialiser ses fromages.**

**Les autorités locales et nationales poursuivent quant à elles leurs investigations.** L'agence nationale de la sécurité des aliments, de l'environnement et de la santé au travail a délégué une mission dans l'Ain pour mener des études complémentaires sur les tiques et le virus du TBE dans la zone géographique concernée. Des tiques sont susceptibles d'être recherchées et capturées.

**Direction départementale de la protection des populations  
Bureau de la communication interministérielle**

Tél. : 04 74 32 78 33 / 66

24/7 : 04 74 32 30 00

Courriel : pref-communication@ain.gouv.fr

**Agence régionale de santé Auvergne-Rhône-Alpes**

**Service presse**

Tél. : 04 27 86 55 55

Courriel : ars-ara-presse@ars.sante.fr