



## Communiqué de presse

**Intoxication alimentaire par toxine botulique A :  
retrait de la vente des produits  
« LES DELICES DE MARIE CLAIRE »  
« TERRE DE MISTRAL »  
ET  
« LE SECRET D'ANAIS »**

L'entreprise artisanale « La Ruche » à Cavaillon, qui produisait et commercialisait les conserves de la marque « LES DELICES DE MARIE CLAIRE » a fait l'objet le lundi 5 septembre 2011 d'un arrêté préfectoral de suspension de son activité de production et de rappel de ses produits de conserve.

Cet établissement fabriquait également des produits en conserve sous la marque « TERRE DE MISTRAL », pour le compte de l'entreprise TERRE DE MISTRAL (dans les Bouches-du-Rhône).

Ce mercredi 7 septembre, le contrôle effectué par la DDPP DES BOUCHES DU RHONE au siège de l'entreprise TERRE DE MISTRAL a permis d'établir que cet établissement commercialisait également jusqu'en juillet 2011 ces mêmes produits en conserve sous la marque « **LE SECRET D'ANAIS** ».

Les produits concernés sont les suivants : tapenades, anchoïades, tomates séchées, thonade, tartinades, caviar d'aubergines, pesto sauce pistou, poivronnade, poichichade et artichonade. Ces produits sont vendus en pots de verre de 180 grammes uniquement.

**Les personnes qui détiendraient des conserves de ces marques doivent ne pas les consommer et les rapporter au point de vente.**

**Il est recommandé aux personnes qui auraient consommé l'un de ces produits et qui présenteraient des douleurs abdominales, vomissements, troubles digestifs ou troubles de la vision de consulter au plus vite un médecin.**

**Une prise en charge rapide permet en effet de limiter les atteintes graves à la santé.**

**Contact presse :**

Karine COSTES : tél : 04 88 17 80 41

[karine.costes@vaucluse.gouv.fr](mailto:karine.costes@vaucluse.gouv.fr)