

## CONSÉQUENCES | Que risque le restaurateur ?

Camille Ducrocq

**LE RESTAURATEUR** de Bordeaux (Gironde), dont l'établissement est suspecté d'être à l'origine de l'intoxication probable à la toxine botulique d'au moins dix personnes, se dit « dévasté ». Si, à ce stade, aucune plainte n'a été déposée et aucune enquête judiciaire n'a été ouverte, le restaurateur risque des poursuites.

« S'il est établi que les règles de conservation des aliments n'ont pas été respectées et qu'il y a un lien direct entre l'ingérence des aliments concernés et les dommages constatés sur les victimes, le parquet sera en mesure de retenir des atteintes involontaires à la vie », confirme M<sup>e</sup> Anna Caresche, avocate en droit pénal.

En l'occurrence, la justice pourrait poursuivre le restaurateur pour « homicide involontaire » ou « blessures involontaires ». Il encourrait alors jusqu'à trois ans d'emprisonnement et 45 000 € d'amende, selon le Code pénal. En cas de « violation manifestement délibé-

rée », cette peine peut aller jusqu'à cinq ans de prison et 75 000 € d'amende.

En outre, il pourrait écoper « d'une batterie de peines d'amende prévues dans le Code de la consommation ou de textes spécifiques applicables aux restaurateurs », poursuit M<sup>e</sup> Anna Caresche. La justice pourrait également prononcer « une interdiction d'exercer son activité professionnelle et de gérer un restaurant », explique-t-elle.

### Les victimes pas encore toutes identifiées

Le dossier « risque d'être long », prévient l'avocate pénaliste, car toutes les victimes n'ont pas encore été identifiées, et l'enquête va nécessiter un « suivi médical sur le long terme des victimes ». Le parquet pourrait toutefois ouvrir une information judiciaire « dans les prochains jours », estime M<sup>e</sup> Caresche.

En 2016, un fabricant d'une tapenade aux olives vertes avait été condamné à dix-huit mois de prison avec sursis et 60 000 € d'amende après une dizaine de cas graves de botulisme.

Santé publique France se presse pour tenter de joindre les clients du Tchîn Tchîn Wine Bar en remontant à eux grâce à leurs tickets de caisse.

Pour limiter les ennuis, Gauthier Delvallez, de l'Institut Pasteur, encourage à « jeter une conserve si elle est bombée, car la bactérie produit du gaz, ou si elle sent mauvais ».



FACEBOOK/TCHIN TCHIN WINE BAR

**EN FRANCE**, jusqu'à présent, « la majorité des cas de botulisme correspondent à des intoxications alimentaires » à cause de produits « n'ayant pas subi de processus poussé de stérilisation », indique Santé publique France. « L'élément déclencheur, ce sont très souvent des conserves faites maison », précise Gauthier Delvallez, responsable adjoint du centre national de référence du botulisme à l'Institut Pasteur. Une pratique à la mode chez une partie de la population adepte du naturel.

Concernant le Tchîn Tchîn Wine Bar, « nous avons constaté un vrai défaut de maîtrise du processus de conservation, très artisanal », a rapporté ce mercredi Thierry Touzet, directeur adjoint de la direction départementale de protection des populations.

La stérilisation est une pratique de conservation courante, visant à détruire tous

le processus le plus le plus sûr, à condition soit bien réalisé » Patricia Taillandier, sœur de microbiologiste de l'école d'ingénierie louse INP-Ensiacet.

Le principe est de monter la température de 100 °C pendant quelques dizaines de minutes, des valeurs minimales par rapport aux organismes les plus résistants, dont la bactérie qui provoque des cas de botulisme. En principe, c'est pendant trente minutes à 120 °C pendant vingt minutes au minimum » l'experte. La température et la durée minimales à respecter dépendent de la température de la conserve, du poisson, viande,

### À l'ouverture, « ça simplement faire »

Concrètement, dans le cas des sardines, par exemple, les conserves sont placées dans un autoclave, parfois recouvertes puis le récipient est placé dans un appareil industriel utilisant un autoclave, sorte de cocotte-minute à vapeur d'eau. « Pot de tapenade artisanal, on remplit d'eau au-dessus et on immerge les bocaux dedans », explique Mathieu, professeur à des universités en France. Les aliments peuvent ensuite être consommés, à température ambiante pendant au moins 10 jours.

Mais ce processus n'est pas infaillible. L'un des