

CABINET DU PRÉFET
bureau de la communication
interministérielle

Strasbourg, le 6 septembre 2011

COMMUNIQUE DE PRESSE

Un contrôle de tours aéroréfrigérantes (TAR) effectué le 25/08/2011 dans l'enceinte de la société SENSIENT FLAVORS à Strasbourg a permis de mettre en évidence des concentrations en légionelles de 350 000 UFC/litre . Cette concentration est 3,5 fois supérieure à la valeur de référence (100 000 UFC/litre) qui impose un arrêt des installations concernées.

Conformément à la réglementation, les installations incriminées ont été arrêtées dès connaissance des résultats des prélèvements, le 05 septembre 2011 pour nettoyage et désinfection (nettoyage sous pression suivi d'un traitement au chlore puis d'un traitement au biocide). Des analyses de contrôle seront effectuées après redémarrage ; les résultats seront transmis à l'administration.

Les légionelles sont des bactéries présentes en faible quantité à l'état naturel dans l'eau. Le développement de ces bactéries dépend de la température : en dessous de 20°C, elles ne se multiplient plus ; entre 25 et 43°C, elles se développent dans des conditions idéales, et au-dessus de 60°C, elles meurent.

Elles peuvent être à l'origine d'une maladie appelée légionellose, qui se traduit par de la fièvre et des signes pulmonaires (toux, difficultés à respirer). La contamination de l'homme se fait en respirant des gouttelettes (aérosols) d'eau contaminée. Cette maladie n'est pas transmissible de personne à personne. Elle survient préférentiellement chez les personnes fragilisées (personnes immunodéprimées, maladies pulmonaires chroniques, insuffisants rénaux, patients sous traitement corticoïdes, patients traités en chimiothérapie).

En cas de survenue de ces signes cliniques, il convient de consulter son médecin.