



## COMMUNIQUE DE PRESSE

Laval, le 1er février 2018

Accident Sanitaire de Craon

Les causes de la contamination et les perspectives pour la Tour numéro 1.

**Le Groupe Lactalis s'était engagé à faire toute la lumière sur l'origine de la contamination des laits infantiles et produits nutritionnels fabriqués dans la Tour numéro 1 de Craon. Nous disposons aujourd'hui des éléments nous permettant de comprendre l'origine et les causes qui ont conduit à l'accident sanitaire. Nous sommes en mesure également d'en tirer tous les enseignements pour dessiner les perspectives d'avenir.**

---

*Préambule, pour rappel*

Le site de Craon est composé de deux installations bien distinctes, la Tour numéro 1 et la Tour numéro 2. Toutes nos investigations ont permis de confirmer la présence de la salmonelle de manière confinée dans la Tour numéro 1.

---

Depuis l'alerte des Autorités le vendredi 1er décembre à 19h30, les équipes Industrielle et Qualité du Groupe, de la division et du site de Craon mènent sans relâche des investigations pour identifier et comprendre l'origine et la cause de la contamination à la Salmonelle Agona des produits fabriqués à Craon. Ce travail a été mené en collaboration avec les Autorités et accompagné d'experts externes. Nous proposons ci-dessous les conclusions de ces travaux.

**Le foyer de cette contamination a été identifié au pied de la Tour numéro 1, avant de se disséminer de manière éparse à l'ensemble de celle-ci.** La contamination est sporadique mais étendue sur plusieurs mois, et de manière suffisante pour présenter des risques à plusieurs endroits de cette Tour.

**L'accident s'explique par des périodes de travaux successives** à partir du début 2017, lors du démontage de cloisons et de la réfection des sols dans le bâtiment.

Nos investigations nous conduisent à conclure que la Salmonelle Agona a été « libérée » par ces travaux et s'est développée dans plusieurs endroits de la Tour 1, en dépit de plans de contrôle et de confinement des espaces en travaux.

La Tour numéro 1 est dédiée à la fabrication de petits volumes pour des produits nutritionnels particuliers. Cette activité conduit à l'utilisation d'équipements spécifiques en fonction des produits fabriqués. Or, ces outils amovibles ne peuvent être nettoyés par les technologies habituelles automatisées et doivent être entretenus de manière indépendante. C'est lors des opérations de nettoyage de ces circuits, postérieurement aux travaux, que la contamination a eu lieu, par contact avec du matériel porteur de la bactérie.

**Nous sommes également aujourd'hui en mesure de confirmer que la souche Salmonella Agona à l'origine de la contamination de 2017 est bien la même qu'en 2005.** En effet, les résultats de nos investigations aujourd'hui convergent et attestent de la présence de la bactérie dans les infrastructures de la Tour numéro 1, de manière confinée, sans se développer du fait des barrières sanitaires et procédures mises en place.

Pour rappel, toutes les analyses sur les produits finis sont systématiques et libératoires : elles concernent chacun des lots avant commercialisation et sont intégralement réalisées par un laboratoire extérieur indépendant.

**Jusqu'aux alertes du 1er décembre, nous ignorions la contamination de certains des produits fabriqués à Craon.** Nos contrôles renforcés depuis cette date et nos investigations pour comprendre les causes révèlent que notre plan de contrôle doit être amélioré. Conformément à nos engagements, un plan d'actions sera présenté aux Autorités.

Ce questionnement sur l'efficacité de nos contrôles est nécessaire tout comme l'est la question de la sensibilité des analyses confiées au laboratoire extérieur.

En effet, à date nous ne savons pas expliquer, en ayant réalisé près de 16 000 analyses sur les produits finis en 2017, toutes conformes, avoir appris par les Autorités Sanitaires la contamination de nourrissons par nos produits.

Nous nous attachons donc aujourd'hui à comprendre pourquoi ces milliers d'analyses systématiques, couvrant tous les lots, n'ont pu identifier la présence et la progression de la Salmonelle Agona.

Si les analyses des produits finis avaient révélé la présence de Salmonelle Agona, nous n'aurions bien évidemment pas commercialisé les produits et nous aurions évité la crise.

**Un arrêt de l'activité de la Tour numéro 1 pour relancer l'activité de manière sûre et sécurisée.**

Aujourd'hui nous prenons donc la décision de cesser l'activité de la Tour numéro 1. Nous faisons ce choix, difficile, en prenant toute la mesure de son impact social.

Nous faisons ce choix avec l'engagement de tout faire pour que les salariés concernés puissent bénéficier d'une proposition de mobilité dans l'un des sept sites industriels et logistiques du Groupe situés dans un rayon de 50 km.

**Cet arrêt de la Tour numéro 1 ne signifie en rien le retrait du Groupe du marché de la nutrition infantile.** Dans les prochaines semaines, nous allons partager avec les Autorités un plan de redémarrage de la Tour numéro 2 et des lignes de conditionnement. En parallèle, nous travaillons dès à présent à un projet de construction d'une nouvelle installation.

#### **Un engagement à préserver l'emploi au sein du Groupe**

Depuis le début de la crise, nous avons tout mis en œuvre avec les partenaires sociaux pour préserver nos collaborateurs. Nous saluons leur responsabilité, leur engagement et leur soutien, ainsi que ceux de l'ensemble des équipes de la Nutrition, alors même qu'ils sont affectés par la crise et la médiatisation qui en a été faite. Nous allons poursuivre ce travail avec les partenaires sociaux.

---

**POUR RAPPEL**

**Numéro Vert à destination des Familles : 0800 120 120**

---

#### **CONTACTS PRESSE.**

Michel NALET, Directeur de la Communication et des Relations Extérieures du Groupe Lactalis  
Caroline HOPU, Responsable Communication & Presse Groupe Lactalis  
06 18 94 49 02