

[tendanceouest.com](https://www.tendanceouest.com)

## Manche. Elèves malades au collège des Pieux : l'origine des nausées identifiée

*Mathilde Rabaud*

2-3 minutes

---

L'épisode a marqué les esprits. Mardi midi, sur les 373 repas servis au **collège Le Castillon**, aux Pieux, une soixantaine d'élèves ont rapidement ressenti des nausées et, pour certains, des vomissements. Le phénomène s'est prolongé le lendemain, mercredi 18 mars.

Parmi les personnes concernées, des élèves de CM2 venus visiter l'établissement ont également été touchés. Malgré l'ampleur de l'épisode, aucun cas n'a nécessité d'hospitalisation. Face à la situation, la piste d'une intoxication alimentaire a immédiatement été envisagée.

### **Analyses sanitaires : la piste alimentaire écartée**

Très vite, la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) a été mobilisée. Des prélèvements ont été réalisés sur les denrées alimentaires, avec l'appui du laboratoire Labéo.

Les plats témoins, systématiquement conservés par l'établissement, ont été analysés en détail. Résultat : aucune trace de Norovirus (souvent responsable de gastro-entérites) n'a été détectée dans les aliments servis.

Autre point clé : les inspections ont confirmé que les conditions d'hygiène en cuisine étaient parfaitement respectées.

### **Gastro-entérite : un virus à l'origine des symptômes**

Selon les conclusions du rapport, les élèves malades étaient en réalité porteurs du virus de la gastro-entérite. Une infection virale très contagieuse, qui peut se propager rapidement dans les collectivités, notamment en milieu scolaire.

Ce type de situation n'est pas rare en période hivernale ou de transition saisonnière, lorsque les virus circulent davantage.

### **Restauration scolaire : des protocoles stricts en place**

Le Département tient à rappeler que les équipes de restauration travaillent quotidiennement dans le respect de règles sanitaires strictes. Chaque établissement dispose d'un plan de maîtrise sanitaire, sous la responsabilité du chef d'établissement et du chef de cuisine.

Dans ce cas précis, le protocole prévu en situation d'alerte a été appliqué sans délai : conservation des échantillons, signalement aux autorités, analyses et contrôles.

Un dispositif qui a permis de réagir rapidement... et de rassurer les familles.