

panorapresse.ouest-france.fr

Intoxication alimentaire à l'école de Cambremer : l'analyse du poulet se révèle négative, mais incomplète

~2 minutes



Sept cas de contaminations avaient été relevés, parmi les élèves de l'école de [Cambremer](#). Photo d'illustration. | Archives Franck DUBRAY / Ouest-France

Plusieurs cas d'intoxication alimentaire avaient été relevés à l'école Victor-Hugo de Cambremer ([Calvados](#)), lors de la semaine du 18 au 24 mai 2026. Des échantillons de poulet ont été analysés.

L'affaire a fait grand bruit [auprès des parents d'élèves de l'école Victor-Hugo de Cambremer \(Calvados\)](#), à la fin du mois de mai 2026. Plusieurs enfants, sept au total, [ont été contaminés par la bactérie Campylobacter](#). Rapidement, les suspicions se sont tournées vers un produit servi à la cantine, en particulier la volaille, plus propice à la prolifération de cette bactérie.

Saisis du dossier, [l'Agence régionale de santé \(ARS\)](#) et la [Direction départementale de la Protection des populations \(DDPP\)](#) ont mené de premières analyses. La mairie de [Cambremer](#) partage, ce mardi 9 juin 2026, les premières conclusions.

Difficile de tirer des conclusions

«Une analyse a été réalisée sur un morceau de poulet cuisiné le mardi 19 mai. Le résultat est négatif», assure la Ville sur les réseaux sociaux. Elle nuance cependant avec les propos de l'inspectrice : «Toutefois, il y a eu une livraison de cuisses de poulets au 19 mai contenant des poulets jaunes et des blancs. Le jour de l'inspection, il ne restait que des blancs en faible quantité. [...] Il semble donc difficile de tirer des conclusions de ce résultat négatif.»

Une enquête va être demandée au fournisseur du lot de poulet.

La mairie reste dans l'attente du rapport global de l'inspection réalisée au restaurant scolaire. À ce stade, aucune préconisation particulière de fermeture n'a été formulée et la cantine n'a pas été fermée.

Jérôme Bequet