



DIRECTION GENERALE DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES

*Communiqué de presse*

*Communiqué de presse*

[www.economie.gouv.fr/dgccrf](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf)

*Paris, le 18 janvier 2017*

### **La DGCCRF recommande, par prudence, d'éviter la consommation de betteraves crues**

La direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) rappelle aux consommateurs, ainsi qu'aux professionnels et gestionnaires d'établissements de restauration collective, qu'il est déconseillé de consommer des betteraves crues. Ainsi, même si ces produits peuvent être consommés froids, ils doivent avoir fait l'objet d'une cuisson préalable.

La DGCCRF a en effet été informée d'épisodes récurrents d'intoxications alimentaires collectives (TIAC) liés à la consommation de betteraves rouges n'ayant pas été préalablement cuites et, en dernier lieu, d'un épisode ayant concerné 45 personnes en fin d'année 2016 dans la région des Pays-de-la-Loire. Ces intoxications, qui se traduisent par des troubles digestifs (diarrhées, vomissements) rapidement après consommation de betterave crue, peuvent être notamment sensibles dans le cas de personnes vulnérables (enfants, personnes âgées, individus immunodéprimés). Ces cas n'ont cependant pas nécessité d'hospitalisation et les victimes ont retrouvé une activité normale en quelques heures.

Cet épisode récent, ainsi que des cas similaires identifiés dans d'autres pays, conduisent ainsi la DGCCRF à rappeler l'avis que l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) avait émis, à sa demande, à l'occasion de précédentes intoxications associées à la consommation de betteraves crues.

Dans cet avis du 27 novembre 2014, l'ANSES rappelait que la betterave potagère est un légume consommé cuit depuis des générations. L'ANSES indiquait également que, malgré une bibliographie fournie, aucune explication scientifique ne permet de connaître la cause des TIAC liées à la consommation de betteraves crues. En conséquence et dans l'attente de travaux de recherche complémentaires, elle recommandait de ne pas servir de betteraves crues dans les restaurants collectifs des établissements d'enseignement et dans les maisons de retraite.

Plus d'informations :

[Avis de l'ANSES relatif à une demande d'appui technique et scientifique relatif à des épisodes de TIAC liés à la consommation de betteraves crues râpées.](#)

Contact presse DGCCRF 01 44 97 23 91 - [communication@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:communication@dgccrf.finances.gouv.fr)

