



Communiqué de Presse

Juraparc – Vallorbe, le 1^{er} mars 2023

Présence de « vermine » dans un menu du Centre d'enregistrement de Vallorbe

En début de semaine dernière, la direction de Juraparc a été alertée par voie de presse qui a relayé et diffusé une photo transmise par les réseaux sociaux, montrant des « vers » dans le menu du jour. Les analyses faites par deux laboratoires privés indépendants sur mandats de Juraparc ont formellement exclu la présence de « vers et de larves » ainsi que de tout autre élément bactériologique dans ce menu incriminé, et ont par conséquent confirmé l'exclusive présence de « Riz » de type « Basmati », riz annoncé au menu.

Rappel des faits : selon une photo transmise par un hôte du Centre fédéral pour requérant d'asile de Vallorbe lundi 20 février 2023 à midi, par les réseaux sociaux à un groupe du collectif Droit de rester Neuchâtel, il y aurait eu la présence de « vers de farine » dans le menu de ce midi. Signalement fait, les menus de tests, la fourchette incriminée et photographiée, ainsi que les plaques de **riz basmati** ont immédiatement été protégées, et conservées pour analyse comme le veut la procédure des services de l'hygiène.

Les résultats sont tombés : négatifs. Les analyses bactériologiques n'ont relevé aucune présence « au seuil de détection », ainsi que lors de la seconde analyse au binoculaire « aucune présence de larve ou de vers ».

Fort de ces conclusions, Juraparc, qui fournit la nourriture depuis plus de 20 années au Centre de Vallorbe, se réjouit de constater que son personnel et ses processus qualitatifs remplissent largement le cahier des charges du mandat confié par le SEM et ORS, ainsi qu'aux exigences légales.

L'ORS et le SEM à qui Juraparc a transmis sans délai les deux rapports sus-mentionnés n'ont pas souhaités communiquer davantage sur les résultats de cet incident qui porte préjudice à l'image de Juraparc.

A noter, que depuis plusieurs années, Juraparc en collaboration avec le SEM et ORS a mis en place un processus qualitatif de l'évaluation de chaque menu, permettant ainsi de tenir compte des régimes/intolérances alimentaires de chaque hôte, ainsi que des coutumes et croyances alimentaires de plusieurs dizaines de nationalités. Ceci permet semaine après semaine d'adapter et d'améliorer le plaisir qu'ont les requérants à déguster notre cuisine.

Contact Presse:

presse@juraparc.ch

Fabien Honsberger – Communication Juraparc – 079 414 60 33

Route de la Vallée 3, Case Postale, 1337 Vallorbe - www.juraparc.ch