



**PRÉFET
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



COMMUNIQUE DE PRESSE

Bordeaux, le 12 septembre 2023

Intoxication alimentaire : signalement de 7 cas probables de botulisme dont 6 sont pris en charge au CHU de Bordeaux

L'ARS Nouvelle-Aquitaine a reçu hier le signalement de 7 cas probables de botulisme (un 8ème cas reste en cours d'analyse), maladie à déclaration obligatoire. Le CHU de Bordeaux a pris en charge 6 de ces personnes qui présentaient divers symptômes neurologiques ou digestifs. Elles vont recevoir un traitement d'anti-toxine botulique.

La plupart des personnes sont de nationalités étrangères (américaines, canadienne, allemande). Elles ont toutes fréquenté au cours de la semaine dernière le même bar de Bordeaux, le Tchou Tchou Wine Bar. Les aliments suspectés sont à ce stade des conserves de sardines faites maison par le restaurateur.

Compte tenu du temps d'incubation (de quelques heures à quelques jours) et du caractère grave de la maladie (le botulisme est mortel dans 5 à 10 % des cas), l'ARS Nouvelle-Aquitaine a alerté le réseau de SOS Médecins et les services d'urgences. Les personnes qui ont fréquenté cet établissement bordelais sont appelées à la plus grande vigilance et à consulter en cas de symptômes.

La Direction Départementale de la Protection des Populations de la Gironde (DDPP) a mené immédiatement les investigations dans l'établissement et effectué 10 prélèvements pour recherche de germes et de toxines botuliques. Toutes les conserves présentes sur site ont été consignées en l'attente des résultats d'analyse. Les analyses seront effectuées par l'Institut Pasteur pour déterminer quelle est la toxine incriminée. Elles sont attendues dans les 3 jours.

Par ailleurs, la DDPP demande par mesure de prévention à l'établissement de restreindre dès aujourd'hui et jusqu'à nouvel ordre son activité au service du vin et d'en-cas qui ne sont pas susceptibles de présenter un risque botulique.

| Qu'est-ce que le botulisme ?

Le botulisme est une affection neurologique grave provoquée par une toxine très puissante produite par la bactérie *Clostridium botulinum*. Elle se développe notamment dans les aliments mal conservés. En France, la majorité des cas de botulisme correspondent à des intoxications alimentaires, par ingestion de la toxine produite par *C. botulinum* dans des aliments conservés n'ayant pas subi de processus poussé de stérilisation : salaisons, charcuteries ou encore conserves d'origines familiale ou artisanale.

C'est la toxine extrêmement puissante qu'elle synthétise qui est responsable de la maladie.

- **Les symptômes**

Le botulisme se déclare après une incubation de quelques heures à quelques jours, en fonction du mode de contamination. La durée d'incubation est en moyenne de 12 à 72 heures (min-max : 2 h - 8 jours) pour un botulisme d'origine alimentaire. Le botulisme est une affection neurologique aiguë, sans présence de fièvre ni troubles sensitifs.

En général, les personnes ayant partagé les mêmes aliments manifestent des symptômes identiques mais avec une sévérité variable : signes digestifs précoces pouvant être fugaces (douleurs abdominales, nausées, vomissements et diarrhée), atteinte oculaire (défaut d'accommodation, vision floue),

symptômes neurologiques responsables d'un risque de fausses routes, sécheresse de la bouche accompagnée d'un défaut de déglutition voire d'élocution, paralysie plus ou moins forte des muscles.

- **Traitement et prévention**

Le traitement du botulisme est essentiellement symptomatique et requiert, dans les formes sévères, des soins respiratoires intensifs avec ventilation assistée. L'administration d'anti-toxine botulique dans les heures ou les premiers jours après le début des symptômes peut permettre de raccourcir le temps d'hospitalisation.

La grande majorité des malades pris en charge sans délai guérissent sans séquelles, mais la durée du traitement et de la convalescence peut durer plusieurs mois.

En savoir plus sur le botulisme et ses traitements

<https://www.pasteur.fr/fr/centre-medical/fiches-maladies/botulisme>

<https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/botulisme/la-maladie/#tabs>

Contacts presse

ARS Nouvelle-Aquitaine : ars-na-communication@ars.sante.fr / 06 65 24 84 60

Préfecture : pref-communication@gironde.gouv.fr / 05 56 90 60 18