



Déclaration de liens d'intérêt avec les industriels de santé
en rapport avec le thème de la présentation (loi du 04/03/2002) :

L'orateur ne
souhaite
pas répondre

☐

- **Intervenant** : Jean-Rodrigue NDONG
- **Titre** : Investigation d'un cas groupé de Botulisme

- Consultant ou membre d'un conseil scientifique
- Conférencier ou auteur/rédacteur rémunéré d'articles ou documents
- Prise en charge de frais de voyage, d'hébergement
ou d'inscription à des congrès ou autres manifestations
- Investigateur principal d'une recherche ou d'une étude clinique

☐

OUI

☐

NON

☐

OUI

☐

NON

☐

OUI

☐

NON

☐

OUI

☐

NON

INVESTIGATION D'UN CAS GROUPE DE BOTULISME

Jean-Rodrigue Ndong, N Jourdan-Da Silva, A Thouet, A Rousteau, C Malhere,
G Delvallez, C Mazuet, L Bodet-Cotentin, S Ehrmann, E Morvan

26^{ème} JNl, Tours, 13 Juin 2025

- ❖ Le 09/09/2024 : 5 cas suspects de botulisme au CHU de Tours le 08/09
- ❖ Principaux symptômes observés:
 - Diplopie, Asthénie, Dysphonie, Mydriase symétrique, Déficit moteur, Insuffisance respiratoire
- ❖ Exposition à risque commune :
 - Participation à un repas d'anniversaire le 07/09

❖ Suspicion de botulisme +++

- Gravité des symptômes
- Cinétique de l'évènement (<12h)
- Dégradation progressive de l'état sanitaire

❖ Hospitalisation immédiat

- 5 patients (adultes)=> en réanimation
- 6^{ème} patient asymptomatique (enfant)=> surveillance au service

RAPPEL : BOTULISME (alimentaire)

- ❖ Agent responsable: *Clostridium botulinum*
- ❖ Principaux symptômes : Atteinte oculaire, Sècheresse buccale, Troubles digestifs et neurologiques
- ❖ Formes avancées : Paralysie descendante des membres et des muscles respiratoires, Décès (5 % des cas)
- ❖ Transmission de la maladie :
 - Consommation d'aliments mal conservés
 - Pas de transmission interhumaine

❖ Pathologie rare

- 0,08/million d'hab. (4 foyers totalisant 5 malades) en 2017, en France

❖ Maladie à déclaration obligatoire depuis 1986

- Signalement et notification à l'Agence régionale de santé (ARS)
- Surveillance épidémiologique assurée par Santé publique France (SpF)

❖ Aliments à risques

- Salaisons et charcuteries d'origine familiale
- Conserves d'origine artisanale ou familiale

- ❖ Signalement de la situation : Cellule régionale SpF et DGS =>ARS
- ❖ Investigation alimentaires : ARS => DDPP37
 - Récupération des aliments consommés
 - Enquête auprès des producteurs des aliments
- ❖ Confirmation biologique : CHU de Tours => CNR Botulisme
 - Transmission des échantillons biologiques

INVESTIGATION :

Restitution des premiers résultats

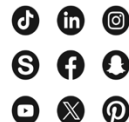


- ❖ Le 09/09 au soir, réunion crise : ARS, SpF, DGAL, DDPP37, DGS, CNR, ANSES
- ❖ 2 aliments suspectés :
 - **Pâté de chèvre** : Exclu car le process de stérilisation est normal
 - **Pesto à l'ail des ours** : Fortement suspecté
 - Process de stérilisation des conserves artisanales non standardisé
 - Aliment retrouvé généralement dans la littérature dans d'autres épisodes de botulisme

COMMUNICATION

Sensibilisation et Recommandation sur exposition potentielle

- Communication nationale (Médias, TV, réseaux sociaux...)
- Professionnels de santé (MARS et DGS U)
- Communication internationale (ECDC, OMS...)



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE <i>Liberté Égalité Fraternité</i>		MARS <i>Message d'Alerte Rapide Sanitaire</i>	
MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE LA SANTÉ ET DES SOLIDARITÉS DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ DIRECTION GÉNÉRALE DE L'OFFRE DE SOINS			
DATE : 09/09/2024		REFERENCE : MARS n°2024_12	
OBJET : INTOXICATION ALIMENTAIRE : CAS PROBABLES DE BOTULISME			
Pour action			
☐ Établissements médico-sociaux		☒ Établissements hospitaliers	

- ❖ Le 10/09, Premier communiqué de presse (DGS / DGAL)
 - Alerte sanitaire + Situation épidémiologique provisoire
 - Investigations menées auprès du producteur de ces conserves
 - Recommandations à l'attention des potentielles exposées

- ❖ Le 12/09, Deuxième communiqué de presse (DGS / DGAL)

Confirmation :

 - présence de *Clostridium botulinum* dans le pesto à l'ail
 - diagnostic biologique du botulisme chez les 5 cas

SUITE DES INVESTIGATIONS:

Mesures de contrôle



- ❖ Arrêté de suspension temporaire d'activité du fabricant
- ❖ Retrait/Rappel des produits via l'enquête bancaire
 - => Recherche active des consommateurs potentiels
- ❖ Communication aux mairies des villes de vente du produit
 - => Vente de ces conserves artisanales lors de 4 événements grand public entre le 1^{er} avril et le 18 septembre 2024 en Indre-et-Loire
- ❖ Ouverture d'une information judiciaire

SITUATION ÉPIDÉMIOLOGIQUE (04 juin 2025)

❖ 5 cas confirmés de botulisme en région CVL

Identité	Age (années)	Sexe	Date de début des signes	Date d'exposition	Hospitalisation	Aliments suspectés
Cas N°1	32	F	08/09/2024	07/09/2024	Oui	Pesto à l'ail des ours
Cas N°2	36	M	08/09/2024	07/09/2024	Oui	Pesto à l'ail des ours
Cas N°3	32	F	08/09/2024	07/09/2024	Oui	Pesto à l'ail des ours
Cas N°4	32	M	08/09/2024	07/09/2024	Oui	Pesto à l'ail des ours
Cas N°5	32	F	08/09/2024	07/09/2024	Oui	Pesto à l'ail des ours

❖ 7 cas suspects :

- 4 suspects en région dont femme enceinte à terme
- 3 suspects hors-région

- ❖ Confirmation biologique de Botulisme chez 5 cas
- ❖ Conserve artisanale de pesto à l'ail des ours mis en cause
- ❖ Communication ainsi qu'une articulation rapide et fluide entre les institutions impliquées dans la gestion de ce type de signalement
 - Mise en place précoce des mesures de prévention
 - Retrait/ rappel du produit incriminé
- ❖ Information judiciaire toujours en cours

INVESTIGATION D'UN CAS GROUPE DE BOTULISME



Contact : cire-cvl@santepubliquefrance.fr

BOTULISME: Comment l'éviter?

- ❖ Préparer soigneusement les aliments à mettre en conserve
- ❖ Respecter les consignes de stérilisation données par les fabricants de stérilisateur
- ❖ Ne pas consommer les boîtes de conserve déformées/bombées
 - ou celles dégageant une odeur suspecte à l'ouverture
- ❖ Respecter la chaîne du froid
- ❖ Ne pas faire consommer du miel aux enfants de moins de 12 mois.