

Urgence Intoxication alimentaire grave : 10 cas de botulisme, dont 8 hospitalisés et 1 décès, liés à la fréquentation d'un restaurant à Bordeaux

Les autorités sanitaires, en lien avec Santé publique France et le Centre National de Référence du Botulisme (Institut Pasteur) recommandent aux personnes ayant fréquenté l'établissement bordelais TchIn TchIn Wine Bar (3 Rue Emile Duployé, 33000 Bordeaux) entre le lundi 4 et le dimanche 10 septembre 2023 de consulter un médecin de toute urgence ou de contacter le 15 en mentionnant les cas de botulisme, en cas de symptômes apparus après cette fréquentation.

Les personnes concernées ont toutes fréquenté au cours de la semaine dernière le **même restaurant-bar de Bordeaux, le TchIn TchIn Wine Bar**. Les aliments suspectés sont à ce stade des **conserves de sardines à l'huile** faites maison par le restaurateur et servies **entre le 4 et le 10 septembre 2023** dans ce restaurant bordelais.

Le botulisme est une maladie grave (mortelle dans 5 à 10 % des cas) dont le temps d'incubation peut aller de quelques heures à quelques jours.

Les symptômes comprennent, à des degrés variables : des **signes digestifs précoces pouvant être fugaces** (douleurs abdominales, nausées, vomissements et diarrhée), une **atteinte oculaire** (défaut d'accommodation, vision floue ou double), une **sécheresse de la bouche accompagnée d'un défaut de déglutition voire d'élocution**, ou des **symptômes neurologiques** (fausses routes, paralysie plus ou moins forte des muscles). Il n'y a habituellement pas de fièvre.

En cas de symptômes, consulter un médecin de toute urgence ou contacter le 15 en mentionnant les cas de botulisme.

Quelles sont les sources possibles de contamination ?

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.

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.

Contacts presse

Santé publique France - presse@santepubliquefrance.fr

Vanessa Lemoine : 01 55 12 53 36 - Cynthia Bessarion : 01 71 80 15 66 - Stéphanie Champion : 01 41 79 67 48

Marie Delibéros : 01 41 79 69 61 - Charlène Charbuy : 01 41 79 68 64