







du mercredi 12 au vendredi 14 juin 2024

Botulisme: Contexte One Planet et retour d'expérience Bordelaise

Duc NGUYEN

Service des maladies infectieuses et tropicales CHU Bordeaux













du mercredi 12 au vendredi 14 juin 2024

Déclaration d'intérêt de 2014 à 2023

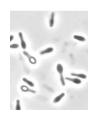
Intérêts financiers : néant

- Liens durables ou permanents : néant
- Interventions ponctuelles: MSD, Moderna
- Intérêts indirects : MSD, Pfizer

Botulisme

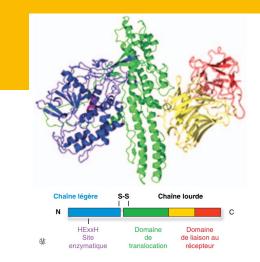
- - - -

- 1ers cas en 1735
- * Clostridium botulinum (1895), C. butyricum (toxine E), C. baratii (toxine F)
 - Bacille gram positif, anaérobie strict
 - Formes végétative et sporulée
 - Ubiquitaire, tellurique (spore dans les sols)
 - Spore thermorésistante (destruction à 120°C pendant 5 min)
- Pathogénicité: Neurotoxines produites par formes végétatives
- Pas de transmission interhumaine
- Maladie à déclaration obligatoire (1986)



Neurotoxines botuliques

- 8 sérotypes (A à H)
 - Polypeptides neurotropes (1 chaine lourde + 1 chaine légère) Endopeptidase (zinc-métalloprotéase)
- Botulisme humain
 - associé aux toxinotypes A, B, E, et F
 - Toxine A: induit les formes les plus graves chez l'homme
- Dose minimale létale extrêmement faible
 - 0,1 μg IV / 70 μg voie orale
- Résistante à l'acide gastrique
- Durée ½ vie intracellulaire (plusieurs semaines)
- Thermolabiles (inactivation à 80°C)
- Agent biologique de catégorie A



Estimated LD₅₀ for BoNT/A for a human weighing 70 kg

Route	LD ₅₀
Intravenous/intramuscular	0.09–0.15 μg
Inhalation	0.70–0.90 μg
Ingestion	70 μg

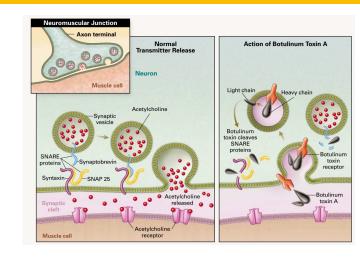
Mécanisme d'action de la neurotoxine

Diffusion de la toxine par voie hématogène et lymphatique

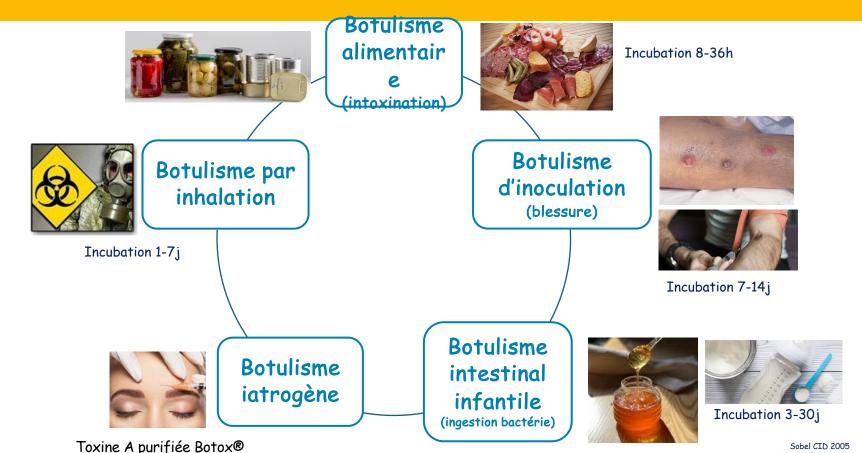
Jonction neuromusculaire:

- Endocytose de la neurotoxine (chaine lourde) dans vésiculs synaptique
- Lyse du complexe de fusion synaptique (protéines SNARE)
- Empêche la fixation des vésicules synaptiques/SNARE
- bloque la libération d'acétylcholine au niveau de la jonction neuromusculaire
- ⇒ Paralysie flasque musculaire

Fixation irréversible et élimination prolongée de la toxine



Modes de transmission et formes cliniques



Sobel CID 2005 Cenciarelli Toxins 2019

Tableau clinique

- Incubation 8-36h (4h à 8 jours)
- Signes digestifs: nausées, vomissements, diarrhée puis constipation
- Sécheresse buccale, dysautonomie
- Signes neurologiques:
 - Atteinte bilatérale paires crâniennes (III, IV, VI, VII, IX)
 - · Ophtalmoplégie, ptosis, diplopie, mydriase
 - · Dysphagie, dysarthrie
 - Paralysie flasque musculaire descendante
 - ⇒ Paralysie respiratoire
 - Pas d'atteinte des fonctions supérieures
 - · Pas de déficit sensitif
 - Apyrexie

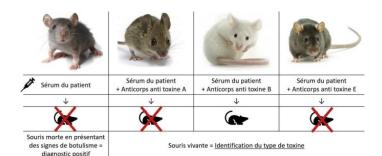


Diagnostic différentiel

- Syndrome de Miller-Fisher
- Myasthénie

Diagnostic biologique

- Détection de la bactérie : Clostridium botulinum (culture et PCR)
 - Sérum
 - Selles
 - Aliment suspect
- Détection de la Toxine botulique (sérotype)
 - Sérum
 - Selles
 - Aliment suspect
 - Test de létalité et séroneutralisation chez la souris : recherche toxine libre



- Gold standard
- Délai jusqu'à 48h
- Problème éthique

Traitement

Efficacy of Antitoxin Therapy in Treating Patients With Foodborne Botulism: A Systematic Review and Metaanalysis of Cases, 1923–2016

John C. O'Horo, ¹²³ Eugene P. Harper, ⁴ Abdelghani El Rafei, ¹ Rashid Ali, ²³ Daniel C. DeSimone, ¹ Amra Sakusic, ²³ Omar M. Abu Saleh, ¹ Jasmine R. Marcelin, ¹ Eugene M. Tan, ¹ Agam K. Rao, ³ Jeremy Sobel, ³ and Pritish K. Tosh ¹

Sérothérapie : antitoxine botulique

- Bloque l'évolution mais pas de réversion clinique
- Efficace si administrée précocement (24h-48h après début des symptômes)
- Réduction de la mortalité
- Disponibles en Autorisation d'accès compassionnel (AAC)
- 1. Antitoxine heptavalente (A-G) d'origine équine : botulisme alimentaire
- Antitoxine d'origine humaine (BabyBIG®): botulisme infantile

Antibiotiques:

- non recommandés dans le botulisme alimentaire
- pénicilline G ou métronidazole (botulisme d'inoculation)?

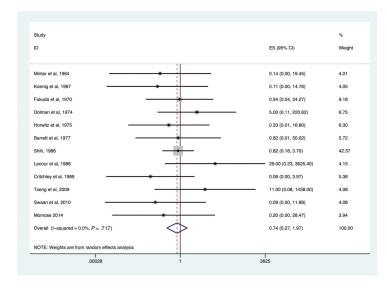


Figure 4. Deaths among botulism patients, antitoxin treatment vs no antitoxin treatment, toxin type B. Subset of figures reporting administration of antitoxin containing antitoxin B to confirmed toxin type B exposures. Odds ratio and 95% confidence intervals (Cls) demonstrated by point and films extending to either side. Effect size (ES) and weighting illustrated by grant guarance. Overall effect estimates provided by damonds, centered on the odds ratio with points extending to the 95% Cl.

Pronostic

- Dose-dépendant de la neurotoxine
- Evolution généralement favorable
- Durée phase de convalescence : plusieurs semaines
- Mortalité: 1-10 %

Prévention

- * Bonnes pratiques de préparation des aliments
 - Chaine du froid
 - Stérilisation : destruction des spores par haute température
 - Ebullition des aliments mis en conserve artisanale (au moins 15 minutes à 120°C)
- Prévention du botulisme infantile
 - Eviction du miel aux enfants (1ère année)
- Vaccin
 - Pentavalent : uniquement réservé au personnel laboratoire militaire (USA)
 - En cours de développement

Botulisme en France

* Botulisme alimentaire ++

- 1987-2016 : 402 épidémies (731 cas)
- 10-25 cas par an
- Toxine B (85 %)

Botulisme infantile

- 2004-2016:15 cas
- Age: 12-18 mois
- Toxine A (n=9) et B (n=8)
- Miel (n=6)

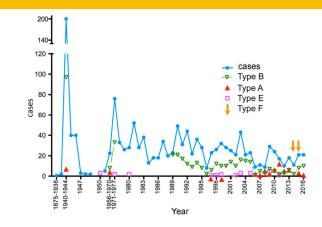


Table 6. Botulism mortality in the period 1956–2016 [26–31,33,41,57].

Years	Number of Cases	Deaths	% Death
1956–1970	337	17	5.0
1971-1980	621	16	2.6
1981-1990	293	12	4.1
1991-2000	278	5	1.8
2001-2016	317	3	0.9

Mortalité: 1-5 %

Epidémie Bordelaise en 2023

- Coupe du monde de rugby 2023
- ♦ 06/09/2023 : 1^{er} cas en réanimation
 - Dysphagie, nausées, vomissements, ptosis, mydriase, ophtalmoplégie



- 7 nationalités différentes
- Restaurant « Tchin Tchin Wine Bar »
- Consommation de sardines marinées artisanales en bocal



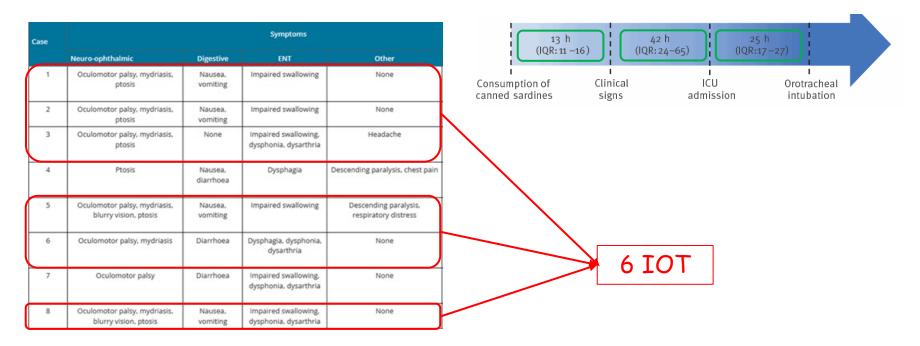


Food-borne botulism outbreak during the Rugby World Cup linked to marinated sardines in Bordeaux, France, September 2023

Foodborne botulism outbreak involving different nationalities during the Rugby World Cup: critical role of credit card data and rapid international cooperation, France, September 2023

Prise en charge initiale

* 8 patients hospitalisé en réanimation (CHU Bordeaux)



Identification de la Toxine

Laboratory testing						
Serum sample ^a Rectal or sto		ol sample ^b				
Date	Result	Date (sample)	Result			
7 Sep, 09:30	Positive (type B BoNT)	11 Sep, 06:00	Negative			
		(rectal swab)				
11 Sep, 06:40	Strong suspicion of BoNT	9 Sep, 22:30 (stool sample)	Positive (type B Cb)			
11 Sep, 05:00	Strong suspicion of BoNT	11 Sep, 23:00	Negative			
		(rectal swab)				
11 Sep, 11:40	Negative	11 Sep, 16:00	Negative			
11.40		(rectal swab)				
12 Sep, 12:00	Positive (type B BoNT)	12 Sep, 12:00	Positive (type B			
12.00	DOIVI	(rectal swab)	CDJ			
11 Sep, 16:20	Negative	13 Sep, 13:00	Negative			
10120		(rectal swab)				
11 Sep, 16:15	Negative	13 Sep, 11:00	Positive (type B Cb)			
		(rectal swab)	ĺ			
12 Sep, 02:30	Strong suspicion of BoNT	12 Sep, 02:30 (stool sample)	Positive (type B Cb)			

- . C. botulinum
 - Toxinotype B (denrée en conserve)
- 5 cas confirmés:
 - 2 tests positifs de létalité sur souris
 - 3 PCR BoNT (selles et sérum)
- * Aliment : marinade de sardine
 - 5 échantillons positifs

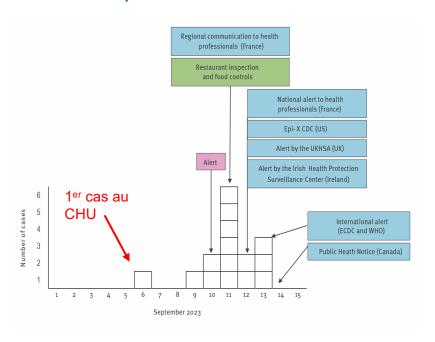
Prise en charge spécifique

- * Hospitalisation en réanimation
 - Assistance ventilatoire invasive
 - Traitement des complications : inhalation, stress
- * Administration sérum antitoxinique polyvalents (n=8)
 - Avant confirmation microbiologique
 - Temps median: 19 h (IQR: 13-32)
- Durée d'hospitalisation prolongée
 - J30: 6 patients sortis de reanimation et 2 patients sous ventilation mécanique

Investigations épidémiologiques

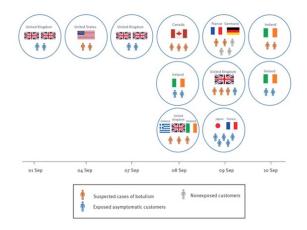


Alerte précoce : 10/09/2023



Urgence de santé publique

- Gravité (1 décès) et touristes internationaux
- Identification cas exposés : tickets de cartes de crédit
 - Non identifiables si paiement en espèces
- 29 personnes exposées dont 15 cas suspects



Importance du réseau de collaboration

* ARS Nouvelle-Aquitaine





COMMUNIQUE DE PRESSE

Intoxication alimentaire: signalement de 7 cas probables de botulisme dont 6 sont

Bordeaux, le 12 septembre 2023

DGS urgent

TITRE: INTOXICATION ALIMENTAIRE GRAVE: PLUSIEURS CAS DE BOTULISME EN LIEN

AVEC LA FREQUENTATION D'UN RESTAURANT A BORDEAUX

- Direction départementale de la protection des populations (DDPP)
 - 12 bocaux de sardines vendus (date fabrication 01/06 au 10/09/23)
 - Défaut de fabrication des conserves (mode opératoire artisanal)
- ECDC, CDC, OMS, UKHSA

Leçons de cette épidémie

- Cas groupés avec symptomatologie évocatrice et exposition commune
- ⇒ Réactivité de l'alerte sanitaire
 - Identification active des cas (cartes de crédit...)
 - Aliment incriminé
- ❖ 10 cas confirmés par le CNR (n=15)
 - Ne pas attendre la confirmation biologique
- Gravité de la toxine B: 1 décès et 6 IOT
 - Aliment: poisson ou marinade?
- Gestion de la prise en charge hospitalière
 - · Traitement présomptif par antitoxine dès suspicion
 - Pré-positionnement antitoxine à la PUI (stocks d'état gérés par SpF)
 - · Ouverture de lits en réanimation (+ 3) => rappel de personnel

Conclusion

- Importance du diagnostic précoce (tableau clinique++)
 - Maladie rare mais grave
 - Importance de l'anamnèse (alimentaire)
 - Antitoxine botulique dès suspicion clinique
 - Alerte sanitaire +++
- * Risque particulier dans le contexte One Planet?
 - Botulisme alimentaire
 - Dimension internationale
 - Identification originale des cas (carte de crédit)
 - · Vigilance pour les grands évènements à venir





Remerciements au Service de Médecine intensive-Réanimation du CHU Bordeaux

Merci de votre attention

duc.nguyen@chu-bordeaux.fr