

Le Botulisme

Octobre 2025

<u>Rédaction</u>: Dr Eric Farfour¹

Comité scientifique : Dr M. Amara ^{2,3}, Dr L. Diancourt ³, Dr B. Lapergue ¹, Dr A. Wang ¹

¹ Hôpital Foch, ² CH de Versailles, ³ CNR des bactéries anaérobies et botulisme

AGENT PATHOGENE



Une bactérie

- botulisme est une **maladie** neurotoxinique provoquée par la toxine botulique, produite par la bactérie Clostridium botulinum.
- C. botulinum est une bactérie anaérobie stricte et sporulée, naturellement présente dans le sol et l'environnement.
- Ses spores sont très résistantes et peuvent survivre pendant plusieurs mois.
- Il existe 7 types de toxines botuliques (de A à G), chaque souche de C. botulinum ne produisant qu'un seul type de toxine.



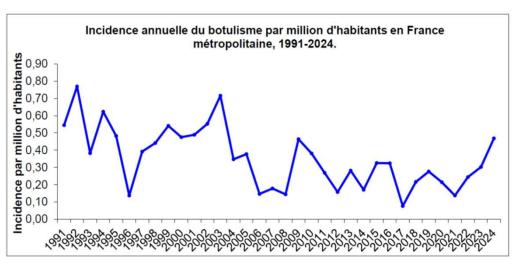
Coloration de Gram de C. botulinum

EPIDEMIOLOGIE



Incidence

- *C. botulinum est* une bactérie ubiquitaire, le botulisme est une maladie présente dans le monde entier.
- En France, l'incidence est estimée à **0,3 cas par million d'habitants** par an soit environ 20 cas annuels.
- Entre 2018 et 2024, 74 foyers de botulisme ont été identifiés en France métropolitaine, totalisant 122 cas dont 107 hospitalisations et 1 décès.

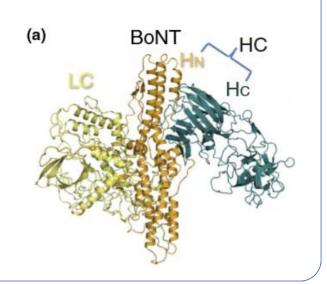


FACTEURS DE VIRULENCE



Toxine botulique

- La toxine botulique agit au niveau des jonctions neuro-musculaires en bloquant la transmission cholinergique au niveau présynaptique.
- Elle est considérée comme la toxine la plus puissante connue. La dose létale chez l'Homme est estimée à environ **1 µg de toxine** par kg de masse corporelle.
- Deux autres espèces plus rarement incriminées sont capables de produire une toxine botulique : *C. baratii* (toxine F) et *C. butyricum* (toxine E).



CONTAMINATION - TRANSMISSION



Contamination

- Quatre modalités de contamination ont été décrites :
 - \circ Ingestion de la toxine botulique \rightarrow forme alimentaire, la plus fréquente
 - Ingestion de spores de la bactérie C. botulinum \rightarrow forme infantile
 - \circ Injection de toxine botulique \rightarrow forme iatrogène
 - O Contamination d'une plaie par la bactérie C. botulinum

CONTAMINATION



Aliments incriminés

- Les aliments susceptibles de transmettre le botulisme dépendent des pratiques alimentaires et des modes de préparation.
- En France, il s'agit le plus souvent :
 - o Conserves et produits de fabrication familiale ou artisanale (charcuterie, conserves de viandes ou de légumes, olives, salaisons à base de viande, poissons séchés, marinades de poisson...)
 - o Produits industriels consommés au-delà de la date de péremption
 - Le miel dans les formes infantiles.

MANIFESTATIONS



Incubation

• La durée d'incubation varie de quelques heures à quelques jours

Prodromes

- Ils sont inconstants
- Symptomatologie digestive initiale : nausées, vomissements, douleurs abdominales, diarrhée ou constipation.

MANIFESTATIONS



Symptômes

- Liés à une paralysie neuro-musculaire (muscles striés et lisses) descendante
 - o Des nerfs crâniens
 - Oculomoteurs dont l'accommodation : vision floue, double, ptosis, +/mydriase/hyporéflexie pupillaire inconstante (< 50 %)
 - Bulbaires : sécheresse de la bouche, langue lourde, trouble de l'élocution/phonation et de la déglutition
 - Des membres : paralysie flasque symétrique et descendante
 - Respiratoires : conduisant à l'asphyxie
- Des symptômes non spécifiques sont fréquents chez le nourrisson
- Le botulisme ne s'accompagne pas de fièvre, de troubles sensitifs ou de la conscience

MANIFESTATIONS



Durée des symptômes

• Les symptômes peuvent persister quelques jours à plusieurs mois.

Diagnostics différentiels

Syndrome de Guillain-Barré, myasthénie, AVC, psychogène

Forme infantile

- Cette forme est rare, elle a principalement été décrite aux Etats-Unis
- Elle concerne les enfants de moins d'un an
- Elle serait liée à l'immaturité du système immunitaire et du microbiote
- Le seul aliment impliqué décrit uniquement aux Etats-Unis est le miel contaminé par des spores de C. botulinum
- La prévention repose sur la non consommation de miel chez le très jeune enfant

DIAGNOSTIC



Microbiologie

- Il repose sur la mise en évidence de la toxine botulique dans
 - Le sérum
- Les selles Les aliments incriminés
- Cette recherche est effectuée par test de létalité à la souris au Centre National de Référence (Institut Pasteur)
- C. botulinum est recherché par culture dans les selles et dans les aliments suspects.

Déclaration obligatoire

• En France, le botulisme est une **maladie à déclaration obligatoire**. Les cas doivent être signalés dès suspicion afin de ne pas retarder l'enquête épidémiologique.

TRAITEMENT - PREVENTION



Traitement = Urgence

- L'administration d'antitoxine doit être le plus précoce possible pour être efficace. Elle n'a plus d'effet, une fois la toxine fixée sur son récepteur.
- Mesures symptomatiques. En France, plus d'un tiers des cas de botulisme alimentaire ont nécessité une assistance respiratoire.
- Un drainage chirurgical associé à une antibiothérapie ont été proposés dans les formes cutanées.

Prévention

- Respect des règles d'hygiène lors de la préparation des conserves.
- Respect des consignes de conservation et dates de péremption.
- Pas de consommation de miel avant l'âge d'un an.

POINTS CLÉFS



- Le botulisme est une toxi-infection rare mais grave due à une neurotoxine de Clostridium botulinum
- Quatre modes de contamination ont été décrits : alimentaire, infantile, par plaie, iatrogène
- Les symptômes sont dominés par une paralysie neuromusculaire symétrique et descendante : oculomotrice, bulbaire, tétraplégie flasque, respiratoire
- Le diagnostic repose sur l'examen clinique et la confirmation biologique
- Le botulisme est une maladie à déclaration obligatoire en France
- Le traitement combine antitoxine et mesures symptomatiques (ventilation)
- Les mesures de prévention incluent : hygiène alimentaire, éviter le miel chez le nourrisson, surveillance sanitaire



Cette infographie est diffusée avec le soutien de l'

Retrouvez nos publications en accès libre :

www.clin92.com

Pour rester informé, notre newsletter mensuelle :

https://www.clin92.com/abonnement