



# épidémie de botulisme

Le botulisme est sur toutes les lèvres depuis que l'épidémie a touché plusieurs villes en Europe. Sur la dizaine de cas ayant nécessité une hospitalisation, une femme de 32 ans est décédée. Un établissement, le Tchou Tchou Wine Bar à Bordeaux, est le dénominateur commun parmi les victimes de diverses nationalités qui ont consommé des sardines artisanales suspectes. Les autorités cherchent actuellement à retrouver tous les clients qui ont consommé dans le restaurant ces derniers temps.

Depuis, toutes les conserves de l'établissement ont été consignées après qu'un problème dans le processus de fabrication a été décelé. En effet, la bactérie *Clostridium botulinum*, responsable du botulisme, produit une toxine qui, en l'absence de stérilisation adéquate, peut contaminer les aliments et causer la maladie.

Le botulisme peut se manifester par divers symptômes, allant de troubles digestifs tels que diarrhée et vomissements à des atteintes neurologiques, comme la vision floue et la paralysie musculaire. Le temps entre la consommation de l'aliment contaminé et l'apparition des premiers symptômes peut varier de quelques heures à plusieurs jours. L'évolution rapide vers une paralysie respiratoire, potentiellement mortelle, nécessite une prise en charge médicale immédiate. Un antidote peut être administré aux victimes pour réduire la gravité des symptômes, en particulier s'il est administré tôt.

L'établissement incriminé, le Tchou Tchou Wine Bar, a été fermé temporairement pour des contrôles rigoureux. L'avenir de cet établissement reste en suspens, avec une interdiction stricte de servir des produits faits maison pour l'instant. De plus, une sensibilisation accrue du public à cette affection est en cours pour éviter de nouvelles contaminations. La vigilance est donc de mise pour les consommateurs comme pour les professionnels de la restauration.



## ACTIVITÉS

### QUESTIONS

1. Quel est le dénominateur commun identifié parmi les victimes de l'épidémie de botulisme ?
2. Quelle bactérie est responsable du botulisme ?
3. Citez trois symptômes associés au botulisme mentionnés dans le texte.
4. Combien de temps peut s'écouler entre la consommation d'un aliment contaminé et l'apparition des premiers symptômes du botulisme ?
5. Quelles mesures l'établissement « Tchin Tchin Wine Bar » a-t-il prises ou subies suite à l'épidémie ?

### VRAI FAUX :

1. Une femme de 32 ans est décédée à la suite de l'épidémie de botulisme.
2. Toutes les conserves de l'établissement ont été distribuées après la découverte de l'épidémie.
3. Le botulisme ne peut se manifester que par des troubles digestifs.
4. Un antidote pour le botulisme est plus efficace s'il est administré tôt.
5. Le « Tchin Tchin Wine Bar » a été fermé définitivement après l'incident.