

# **Intoxication alimentaire à l'histamine : à propos d'un important foyer survenu en restauration collective militaire française à Dakar**

*J-P Demoncheaux<sup>1</sup>, C Mazono<sup>2</sup>, F de Laval<sup>3</sup>, Rémy Michel<sup>4</sup>*

<sup>1</sup> *Direction Interarmées du Service de Santé des Forces Françaises du Cap Vert, Dakar, Sénégal*

<sup>2</sup> *Institut de Recherche pour le Développement, Dakar, Sénégal*

<sup>3</sup> *Centre d'Epidémiologie et de Santé Publique des armées, Antenne de Marseille, France*

<sup>4</sup> *Centre d'Epidémiologie et de Santé Publique des armées, Saint Mandé, France*

*Auteur pour correspondance : Rémy Michel. Centre d'épidémiologie et de Santé Publique des Armées. Ilot Bégin. 69 Avenue de Paris. 94163 St Mandé cedex. Tel : 01 43 98 49 54. email : [r.michel4@wanadoo.fr](mailto:r.michel4@wanadoo.fr)*

## **Objectifs**

En novembre 2010, 71 des 237 convives du mess des Forces Armées Françaises stationnées à Dakar ont présenté des symptômes ressemblant à une réaction allergique peu de temps après le repas de midi.

## **Méthode**

Une toxi-infection alimentaire collective a été suspectée et une étude cas-témoin effectuée afin de décrire cet épisode et d'en identifier les causes. 71 cas ont été répertoriés (dont 66 ayant été pris en charge au centre médical du régiment dans l'après-midi) et 78 contrôles choisis parmi les autres convives de ce repas.

## **Résultats**

Les symptômes caractéristiques d'une intoxication alimentaire à l'histamine ont été observés. Ils sont survenus entre quelques minutes après le début du repas et jusqu'à 3 heures après. Le taux d'attaque était de 30,0%. La plupart des patients ont été guéris en quelques heures avec un traitement antiallergique et symptomatique. Le thon a été le seul aliment retrouvé associé à la maladie (RR 36.3, IC 95% [6.3-210.0]) et la quantité de poisson mangée par convive a été trouvée liée à la maladie. L'analyse bactérienne du repas témoin (cuit) n'a pas montré de contamination particulière. En revanche, la concentration d'histamine dans l'échantillon de thon s'est révélée 25 fois supérieure au seuil admis, soit plus de 2500 mg/kg.

## **Conclusion**

L'intoxication alimentaire à l'histamine est une toxi-infection associée à la consommation de poisson, le plus souvent appartenant à la famille des *Scombridae*. Ceux-ci possèdent une concentration d'histidine libre susceptible d'être transformée en histamine sous l'action d'une histidine décarboxylase d'origine bactérienne. Suite à cet épisode, des mesures préventives ont été prises afin de mieux garantir la traçabilité et les conditions de manipulations et de stockage des produits destinés à la consommation des militaires français stationnés à Dakar.

A notre connaissance, cet épisode est la plus grande intoxication alimentaire à l'histamine jamais rapportée.