



# Œufs contaminés : épidémie de Salmonella Enteritidis en Polynésie française



Elise Daudens<sup>1,2</sup>, Henri-Pierre Mallet<sup>2</sup>, Frédéric Jacquet<sup>2</sup>, Valérie Roy<sup>3</sup>, Marc Levy<sup>4</sup>,  
James Welker<sup>2</sup>, Jean-Paul Pescheux<sup>2</sup>, Valérie Antras<sup>3</sup>, Simon Le Hello<sup>5</sup>  
<sup>1</sup>Cellule de l'InVS aux Antilles Guyane, <sup>2</sup>Direction de la santé de la Polynésie française,  
<sup>3</sup>Service du développement rural de la Polynésie française, <sup>4</sup>Centre hospitalier de la Polynésie française,  
<sup>5</sup>Centre National de Référence E. coli/Shigella/Salmonella

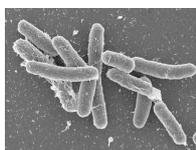


Direction de la santé

## CONTEXTE

La Polynésie française (Pf) est un Pays d'outre-mer de 268 000 habitants, autonome en matière de santé. Les Toxi-infections alimentaires collectives (Tiac) ne sont pas à déclaration obligatoire, mais la Direction de la santé recommande aux professionnels de santé leurs signalements au Bureau de Veille Sanitaire (BVS). Le réseau de surveillance des laboratoires déclare par ailleurs les souches de salmonelles identifiées parmi les cas humains de diarrhées.

En novembre 2011, le BVS est alerté de la survenue de plusieurs Tiac sur l'île de Tahiti et d'une augmentation anormale par rapport aux mois précédents du nombre de cas biologiquement confirmés de *Salmonella*.



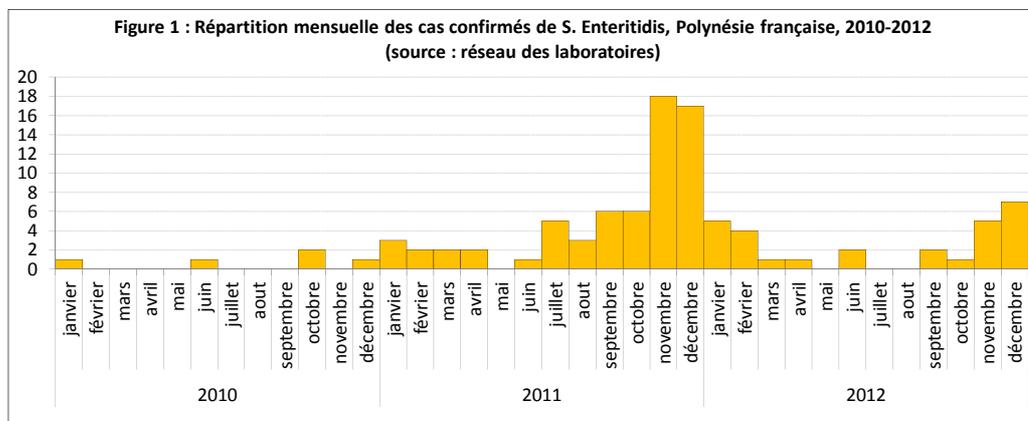
## METHODES

Une investigation est mise en place par le BVS, en lien avec le Centre d'hygiène et de salubrité publique (CHSP) de la Direction de la santé et le Service du développement rural (SDR) du Ministère de l'agriculture, afin de confirmer et décrire l'épisode épidémique, déterminer l'origine de la contamination et préconiser des mesures de gestion adaptées. Les cas confirmés à *Salmonella* ont été interrogés sur les repas consommés au cours des dernières 48h ainsi que sur leurs signes cliniques. Au sein des Tiac, toutes les personnes malades et non malades ayant participé au même repas ont été investiguées.

Un sérotypage des souches a été réalisé au laboratoire du Centre Hospitalier de Pf et au Centre National de Référence (CNR) des *Salmonella* à Paris. Une analyse moléculaire des souches isolées dans les aliments et chez les patients a été réalisée au CNR (analyse des régions CRISPR et des VNTR).

## RESULTATS

L'épidémie a duré de juillet 2011 à avril 2012 : 104 cas à *Salmonella* ont été confirmés dont 66 à *S. Enteritidis* (Figure 1). Parmi ces 66 cas, 33 ont été hospitalisés, deux sont décédés (2 adultes, porteurs de co-morbidités). Diarrhées, fièvre et douleurs abdominales étaient les signes les plus fréquemment décrits par les malades (Tableau 1).



**Tableau 1 : Répartition des signes cliniques chez les cas de S. Enteritidis (n=66)**

Signes cliniques	n	%
Diarrhées	50	75,8
Fièvre	42	63,6
Douleurs abdominales	38	57,6
Nausées	22	33,3
Vomissements	20	30,3
Cephalées	20	30,3



En premier lieu, une préparation de chaud-froid de thon a été suspectée comme source de contamination puis l'hypothèse d'une transmission par les œufs a été soulevée quelques jours plus tard : tous les cas confirmés investigués avaient mangé des préparations utilisant des œufs crus ou peu cuits. Huit prélèvements sur treize réalisés sur des restes d'aliments ayant été consommés par les malades étaient positifs à *S. Enteritidis*, tous fabriqués à base d'œufs. L'enquête alimentaire menée auprès de tous les cas, retraçant la provenance des œufs, a permis d'incriminer quatre éleveurs aviaires. Les contrôles vétérinaires dans ces élevages ont isolé *S. Enteritidis*.

L'analyse moléculaire des souches par le CNR a conforté la notion de circulation clonale de souches humaines et animales de *S. Enteritidis* avec deux profils spécifiques à la Pf (A14-B-20 et A14-B21), proches du profil PT8 majoritaire en France.

## DISCUSSION

Les investigations menées autour des cas confirmés ont permis de confirmer l'existence d'une épidémie majeure de *S. Enteritidis* due à la consommation d'œufs crus ou peu cuits provenant de plusieurs élevages de l'île de Tahiti. L'abattage de cheptels de poules à Tahiti, nécessaire à l'enrayement de l'épidémie, a provoqué une pénurie d'œufs. Même si l'importation d'œufs frais des États-Unis et de Nouvelle-Zélande a été autorisée, les établissements réalisant des préparations alimentaires (artisans et industriels) sont encouragés à utiliser les ovoproduits fabriqués à Tahiti, garantissant une sécurité alimentaire.

Cette crise sanitaire a contraint les éleveurs de poules pondeuses de Tahiti à revoir leur méthode de production, aujourd'hui réglementée par un arrêté, fruit d'un long travail interministériel entre le Ministère de l'Agriculture, le Ministère de l'économie et des finances et le Ministère de la santé.