

## **Mycotoxicologie : des intoxications qui semblent dues... à des bolets à pores jaunes !**

par Guy FOURRÉ(\*)

Tous les auteurs sont d'accord : il n'existe aucune espèce toxique chez les Bolets qui ont les pores jaunes. *B. calopus* et *B. albidus* sont immangeables à cause de leur amertume, mais inoffensifs. Et le Bolet Satan, le seul classé d'office parmi les vénéneux, a les pores rouges...

Comme toujours en mycologie, il faut se méfier des règles trop simples. Car la Nature s'amuse fréquemment à nous infliger de déroutants démentis...

Deux cas d'intoxications survenues en 1983 vont illustrer notre propos.

### ***Boletus albidus* variété *eupachypus* Konrad**

Le premier cas se situe en Deux-Sèvres, dans les environs de Brioux-sur-Boutonne. Vers le 15 septembre, un amateur de champignons comestibles récolte, dans un bois proche de chez lui, d'énormes Bolets, qui sont aussitôt mis à la poêle. Trois personnes vont les consommer, le mycophage, son épouse et leur grand fils.

Les convives trouvent les Bolets un peu amers, et pas très cuits, mais on les mange quand même !

Quelques heures plus tard, les trois personnes sont prises de vomissements douloureux et incoercibles... A tel point qu'un médecin est appelé et fait transporter les malades à l'hôpital de Niort, où ils resteront en observation pendant 48 heures, après avoir été soignés au Primperan.

Ayant appris cette mésaventure deux jours après, nous nous sommes rendu aussitôt chez le mycophage, et nous sommes allés ensemble dans le bois où la récolte avait été effectuée.

Notre interlocuteur n'était pas tout à fait un profane. Utilisateur du MAUBLANC, il connaissait un certain nombre d'espèces. Et il affirmait que les Bolets ayant provoqué cette intoxication avaient des pores jaunes, un pied rouge à la base et une chair un peu amère. Il pensait les avoir reconnus sur le MAUBLANC - à son retour de l'hôpital ! - sous le nom de *Boletus calopus*. Ce qui nous parut surprenant en raison de l'habitat : nous étions dans une région de terrains calcaires, et *B. calopus* est généralement calcifuge...

Le bois de la récolte n'était pas très grand, et la sécheresse s'étant déjà installée, les champignons étaient extrêmement rares. Il n'y avait pas deux espèces de Bolets mais une seule, un exemplaire un peu vétuste, à chapeau blanchâtre et à pores jaunes, bleuissants... C'était *Boletus albidus*, mais avec un pied bulbeux coloré de rose pourpre, correspondant bien à la variété *eupachypus* de Konrad.

---

\* G.F. : 152, rue Jean Jaurès. 79000 NIORT.

- « Les Bolets que nous avons mangés étaient tout à fait semblables à celui-ci... », dit le récolteur. La base du pied rouge ayant sans doute plus retenu son attention que l'absence de réseau clair, on peut comprendre qu'il ait pensé, avec le MAU-BLANC, à *calopus* plutôt qu'à *albidus*.

- Mais, vous ne les avez pas trouvés amers ?

- Si, mais on les a mangés quand même !

Premier démenti au qualificatif « d'immangeable » attribué par les atlas. Immangeable, cela dépend pour qui !

Mais pourquoi avoir mis à la poêle ces Bolets à chapeau blanchâtre ? Cela pourrait s'expliquer par une confusion avec un autre Bolet à chapeau très clair et pores jaunes, commun dans cette région (alors qu'il semble rare ailleurs) : c'est *Boletus fechtneri* Vel. (= *Boletus appendiculatus* subsp. *pallescens* Konrad), excellent comestible, qui a souvent un peu de rose également sur le pied (et sur la cuticule).

Cette fois encore, on ne peut affirmer catégoriquement que les Bolets consommés par les trois intoxiqués appartenaient à la même espèce que celui que nous avons trouvé dans la même station 3 ou 4 jours après. Il existe cependant de très fortes présomptions, compte tenu de l'absence totale des autres espèces de Bolets.

Ces présomptions nous paraissent suffisantes pour que nous ne nous risquions plus à qualifier *Boletus albidus* « d'inoffensif », bien que l'intoxication, peu grave au demeurant, ait pu être accentuée par le fait que les Bolets avaient été consommés « pas assez cuits ».

Nous pensions jusqu'alors que de toutes façons, l'amertume de ces Bolets empêcherait les mycophages de les consommer. La preuve semble faite que ce « barrage naturel » ne résiste pas à l'appétit de certains amateurs !

### Un Bolet Satan à pores plus jaunes que rouges !

A peu près à la même époque, à quelques dizaines de kilomètres de là, un mycologue très expérimenté était victime d'une surprenante mésaventure, qu'il nous conte lui-même :

« Au mois d'août 1983, au cours d'une promenade sous bois avec ma femme et ma fille, nous découvrons vers 15 h trois magnifiques Bolets, les seuls champignons de la sortie. Mon premier réflexe est de dire : « Je n'ai jamais vu ça... ». Après un examen superficiel, dans un sous-bois très sombre ma première conclusion est « très proche de *pallescens* (= *fechtneri*) ». Ma femme attire alors mon attention sur la coloration orangée partielle des pores et la présence de rouge vers la base du stipe. Ce à quoi je répons : « Cela peut arriver, MESPLEDE le signale ».

« Pour conforter mon opinion, je goûte un carpophore, et lui attribue une saveur agréable de noisette. Je mastique environ, et au plus, **deux centimètres cubes**, que j'avale, sans raison, mais je le fais souvent avec les Bolets.

« De retour à la maison, vers 16 h, je me remets à la construction d'un mur, en plein soleil. A 17 h, je bois deux cafés selon mon habitude. A 18 h, la chaleur étant toujours écrasante, ma femme me donne un verre d'eau glacée que je trouve délicieux, et en pleine forme, je lui indique ce que je désire pour le dîner. A 18 h 40, je sens brusquement une intense fatigue m'envahir... 18 h 50, je termine péniblement de travailler. 19 h, je renonce à mon repas du soir (ce qui ne m'arrive jamais) et je vais m'allonger.

« 19 h 10 : crise de vomissements violents... Immédiatement je me sens mieux, mais en moins de 2 minutes, la fatigue me submerge, et à 19 h 20, nouvelle crise, très violente, de vomissements... Je pense à une insolation et je décide de prendre

une douche... qui m'éclaircit les idées : **le champignon !**

« La douche me soulage, je fonce sur la Flore analytique, et en 30 secondes, j'arrive à *B. satanas* !

« 19 h 50, troisième crise de vomissements, de plus en plus violente et de plus en plus douloureuse. Je ne peux rien avaler, pas même une goutte d'eau... Deux autres crises, plus espacées, vont encore se manifester. Je suis psychologiquement rassuré, je sais que ce n'est pas grave. Vers 20 h 30, j'envisage de faire venir un médecin pour qu'il me fasse une piqûre de Primperan, mais j'y renonce.

« Je suis alors sans force et reste allongé. J'aurai encore une crise vers 21 h, après laquelle je réussirai peu à peu à boire. Vers minuit je bois 1,5 litre d'eau d'Evian et je m'endors.

« Réveil vers 7 h, je suis courbatu et j'ai la gorge très douloureuse. Le café passe bien, mais à midi je dois me recoucher après avoir renoncé à manger. Le lendemain soir j'ai récupéré, mais la région stomacale restera sensible encore 48 h.

« Il est évident que si je n'avais pas quelques connaissances sur les champignons j'aurais appelé un médecin, et les symptômes aggravés par l'angoisse m'auraient valu l'hospitalisation... ».

Bien sûr, notre mycologue a essayé ensuite de comprendre pourquoi il avait pu avaler sans méfiance un fragment, même très petit, de Bolet Satan. Reprenant l'étude de ses précédentes récoltes, il est arrivé à la conclusion que le *Boletus satanoides* Smotlacha, dont il niait l'existence avant sa mésaventure, est en réalité celui qu'il appelait Bolet Satan, et que le vrai *Boletus satanas* Lenz est beaucoup plus rare que *satanoides* dans sa région.

Même s'il est rare chez lui, un Bolet Satan typique aurait retenu son attention. Mais les champignons récoltés ce jour-là avaient des pores orangés sur une partie de la surface seulement, le reste étant jaune.

De nombreux auteurs signalent, dans leurs descriptions du Bolet Satan, que les pores sont d'abord jaunes, « envahis de rouge sang à partir du pied, longtemps jaune soufre à la marge puis orangés pâlisant avec l'âge » (MARCHAND) (1) ; ou « d'abord jaunes puis vite teintés de rouge ou de rouge orangé » (ROMAGNESI) (2).

Peut-être ne fait-on pas assez attention à cette possibilité de « tomber » sur des Bolets Satan ayant les pores en partie jaunes, qu'il s'agisse de très jeunes exemplaires ou au contraire de vieux carpophores commençant à se décolorer. Cela pourrait conduire à la même mésaventure que celle que nous venons de rapporter.

L'ampleur des malaises éprouvés par notre ami mycologue pourrait surprendre, par rapport à la seule consommation de 2 centimètres cubes de chair crue. Mais des intoxications exactement semblables ont déjà été signalées dans les mêmes conditions :

Dans le bulletin n° 3 de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, François PERRIN raconte ce qui lui est arrivé après avoir avalé cru un morceau de Bolet Satan « **gros comme le tiers d'une cigarette** » :

« Il était 8 h 15... Un peu avant midi, mon estomac commença à me causer des inquiétudes : à midi, violemment torturé, il rendit quelques grandes fusées d'une mixture orangée et terriblement amère (le matin je ne prends qu'une tasse de café noir)... En arrivant chez moi, je n'eus que le temps de recommencer une belle démonstration !... Ma femme me fit boire du lait et du café fort, je ne jugeai pas nécessaire

(1) « Champignons du Nord et du Midi », pl. 64.

(2) « Champignons d'Europe », pl. 369, T. 2.

de faire intervenir un médecin. Je me couchai, et à 14 h, je renvoyais tout ce que j'avais pris, en transpirant abondamment.

« Dans l'après-midi, les troubles évoluèrent en diarrhée. Après une assez bonne nuit, avec toujours une abondante transpiration, je pus manger un peu le lendemain. Je gardai un estomac douloureux pendant deux jours... ».

Remarquez l'étonnante similitude entre ces deux intoxications, notamment dans le délai écoulé (4 heures dans les deux cas) entre l'absorption du petit morceau cru de Bolet Satan et l'apparition des premiers vomissements, ainsi que dans la persistance pendant 48 heures des douleurs d'estomac.

En plus du *satanas*, d'autres Bolets semblent dangereux à l'état cru, ou même insuffisamment cuits. Nous avions relaté, dans le précédent numéro de notre bulletin, l'intoxication assez sévère subie par un Deux-Sévrien après consommation de *Boletus lupinus* (très vraisemblablement) passés seulement sur le gril. Et M. André MARCHAND, l'auteur de « champignons du nord et du midi » nous avait signalé un cas de troubles gastriques sérieux après absorption d'une petite parcelle crue de *Boletus purpureus*.

Le Bolet Satan, si violent à l'état cru, devient-il vraiment comestible après cuisson ? Il est bien connu que certaines toxines thermolabiles disparaissent à la cuisson, mais il nous paraîtrait hasardeux d'en faire l'expérience.

Les affirmations des auteurs modernes sur l'inocuité du Bolet Satan à l'état cuit paraissent fondées sur l'expérience de JOGUET qui, en octobre 1951, absorba en 3 jours 1100 gr. de Bolets Satan modérément cuits (3). Mais les réactions des individus face à un même principe actif peuvent être variables, et le fait que JOGUET n'ait éprouvé aucun malaise n'est peut-être pas suffisant pour en tirer des conclusions formelles et définitives.

Nous avons eu connaissance en 1980 d'une intoxication qui semblait bien avoir été provoquée par des Bolets Satan bien qu'ils aient été consommés cuits...

Des cas que nous venons d'évoquer, il nous paraît possible de tirer quelques enseignements d'ordre pratique :

- 1°) Rappeler que le Bolet Satan contient, à l'état cru, des toxines extrêmement violentes, et qu'il faut se garder d'en avaler le plus petit fragment ;
- 2°) Rappeler également que les pores du Bolet Satan peuvent être, au moins en partie, jaunes ou décolorés ;
- 3°) Se méfier des confusions possibles entre l'excellent *Boletus fechtneri* (= *B. appendiculatus* var. *pallescens*, = *B. aestivalis* ss. Fries) et d'autres espèces à chapeau très pâle, notamment avec les formes d'*albidus* comportant des nuances rouges. Le cas que nous avons signalé n'est pas suffisant non plus pour affirmer que ces Bolets, considérés comme amers mais inoffensifs, pourraient en réalité être toxiques... Mais une chose est sûre, c'est qu'il ne s'agit pas de bons comestibles !

---

(3) « Larousse des Champignons », par Cl. MOREAU.