

## Mycotoxicologie

par Guy Fourré (\*)

Les intoxications par les champignons n'étant pas soumises à déclaration obligatoire, il est impossible de dresser des statistiques précises de leur fréquence, et encore moins de leur origine : la plupart du temps les médecins soignent d'après les symptômes et ne cherchent pas, faute de la formation et du temps nécessaires, à en établir la cause.

On peut le regretter, car la collaboration des mycologues, s'ils étaient systématiquement avertis, pourrait d'une part constituer une aide précieuse pour les praticiens, et d'autre part faire progresser les connaissances en mycotoxicologie, une science qui n'évolue guère qu'à la faveur des expériences malheureuses, et involontaires, de mycophages imprudents !

### Le danger des Cortinaires

La collaboration entre médecins et mycologues existe heureusement dans certaines villes, notamment à Châteauroux, où notre collègue Christian DECONCHAT, fondateur de l'Association Mycologique de l'Indre, a été averti à temps, au mois de septembre 1994, d'une grave intoxication.

Une jeune femme habitant depuis peu dans l'Indre venait d'être hospitalisée pour des troubles rénaux semblant assez sévères. Elle disait qu'elle avait consommé des champignons, plusieurs jours auparavant, et même que le reste d'une abondante récolte avait été mis au congélateur en vue d'une consommation ultérieure !

Les champignons congelés étaient des cortinaires qui allaient être rapidement identifiés comme appartenant à la très dangereuse section *orellani*.

Tous les mycologues savent que ces champignons peuvent provoquer des intoxications graves, voire mortelles, ne se déclarant parfois qu'au bout de plusieurs jours. Le mari de la jeune femme hospitalisée, **qui n'éprouvait jusqu'alors aucun trouble**, fut donc à son tour transporté à l'hôpital pour des examens, qui allaient révéler une insuffisance rénale chez lui aussi, mais n'atteignant pas encore le stade où cela produit des troubles manifestes.

Les champignons furent retrouvés dans la même station, les nouvelles récoltes permettant de déterminer *Cortinarius speciosissimus* var. *julii* MoënnelLoccoz & Reumaux (1991) (détermination confirmée par les auteurs du taxon). Un petit champignon à chapeau rouge et lames rougeâtres chatoyantes, ne ressemblant à

---

(\*) G. F. : 152, rue Jean Jaurès, 79000 NIORT (Tél. 49 09 25 87).

aucun des comestibles habituellement consommés dans l'Indre. Mais les deux intoxiqués venaient du Midi de la France, et ils avaient pris ces dangereux cortinaires pour des Girolles !

Une troisième personne dut également, quelque temps plus tard, être mise sous dialyse pour avoir consommé des cortinaires de la section *orellani* et pris pour des Lactaires sanguins. Il s'agissait là encore d'une personne venant du Midi de la France.

Un article détaillé a été publié dans le *Bulletin de la Société Mycologique de l'Indre* (1995, 8 : 44-45) sur ces intoxications par les Cortinaires, qui auraient fait près d'une dizaine de victimes en 1994, d'après notre ami DECONCHAT, non seulement dans l'Indre mais aussi dans les régions de Dijon et Nevers.

Il nous paraît nécessaire de souligner l'importance de la fructueuse collaboration entre médecins et mycologues de l'Indre, à l'occasion de ces intoxications par les Cortinaires. L'intervention rapide des mycologues a permis en effet de déceler le risque, chez le mari de la première victime, avant même l'apparition des troubles, et par conséquent de mettre en route un traitement précoce.

Par ailleurs l'Association Mycologique de l'Indre n'a pas manqué d'attirer l'attention des consommateurs de champignons, notamment par voie de presse, sur ce risque de confusion auquel les amateurs éclairés n'auraient sans doute pas pensé !

### **Le Bolet châtain n'est vraiment pas recommandable**

Le Bolet châtain (*Gyroporus castaneus*) est l'un de ces champignons provoquant des intoxications inconstantes, ce qui le fait qualifier de comestible par certains auteurs l'ayant consommé sans inconvénient, tandis que d'autres attirent l'attention sur les risques qu'il présente.

Alors qu'il n'est pas très fréquent, voire totalement absent certaines années, il fructifia en grande abondance en 1994, souvent avec des exemplaires de grande taille...

Lors de notre sortie du 11 novembre à Jard-sur-Mer, nous avons rencontré le matin un mycophage nantais qui avait récolté trois exemplaires énormes de *Gyroporus castaneus*. Nous l'avions alors averti des risques de troubles provoqués par la consommation de cette espèce, mais notre interlocuteur, sachant que les conséquences éventuelles se limitaient généralement à une gastro-entérite, et ayant peut-être le goût du risque, nous avait fait part de son intention de les consommer quand même. Nous lui avons alors laissé notre numéro de téléphone en lui demandant de nous tenir au courant des résultats de son essai...

Il le fit loyalement, quelques jours plus tard : sa récolte de Bolets châtains avait été dégustée par 4 personnes, et 3 sur 4 avaient éprouvé des malaises, pour une consommation se limitant à... quelques bouchées !

Il ne faut pas négliger, en pareil cas, l'importance de la circonstance aggravante que constitue le fait d'être averti du risque d'empoisonnement : la peur d'être malade peut suffire pour l'être réellement, même avec des champignons parfaitement comestibles (nous avons connu jadis un cas de ce genre).

Mais nous avons eu d'autres échos de personnes qui avaient consommé le *Gyroporus castaneus*, sans avoir été prévenues du risque, et qui avaient elles aussi éprouvé des malaises, parfois plus sérieux.



**Photo 1 :** Le Shii-také (*Lentinula edodes*) possède un chapeau restant convexe, souvent orné vers la marge de petites mèches provenant du voile général, et des lames blanchâtres très serrées, non décurrenentes.



**Photo 2 :** Le Paxille enroulé est facile à reconnaître à son chapeau légèrement concave à maturité, glabre, gris brun, et à ses lames décurrenentes de couleur ocre, se tachant de brun madère au toucher. La ressemblance avec le Shii-také est des plus lointaines, mais sur la base d'une vague photo de magazine, la confusion a mis en danger la santé des acheteurs de champignons sauvages au marché de Lorient. (Photos Guy Fourré).

Il semble donc que le taux de probabilité de l'apparition des troubles soit nettement plus important avec le *Gyroporus castaneus* qu'avec d'autres espèces à toxicité inconstante. Il est fortement conseillé de s'abstenir de le consommer.

### **Les effets... inattendus de la Pholiote remarquable**

La Pholiote remarquable (*Gymnopilus spectabilis*) est, comme son nom l'indique, l'un des plus beaux et des plus spectaculaires champignons. Mais on sait qu'elle n'est pas comestible, considérée comme toxique, et surtout immangeable du fait de sa chair extrêmement amère...

Et pourtant... Un mycophage du Morbihan, croyant reconnaître... l'Armillaire de miel (qui n'est pas sans risque !), récolta l'an dernier une belle touffe de Pholiotés remarquables et s'en fit une bonne platée. Résultats : des manifestations hallucinogènes pendant la nuit et... du priapisme pendant 3 jours !

Interrogé sur l'amertume de ce champignon, qui aurait dû normalement le dissuader de le consommer, le mycophage imprudent répondit : « C'était pas fameux, mais comme j'ai l'habitude de bien assaisonner, je n'ai pas trouvé de goût amer ! ».

La toxicité et les effets hallucinogènes de *Gymnopilus spectabilis* ont déjà fait couler beaucoup d'encre et suscité de nombreuses polémiques. Le Dr GIACOMONI a consacré 4 pages, très documentées, à ce problème dans le bulletin de l'A.E.M.B.A. (1). Il rappelle que selon les Japonais IMAZEKI et HONGO, ce champignon est responsable d'intoxications graves, parfois mortelles. Pourtant les effets toxiques ont été contestés, d'autres mycologues non moins éminents considérant l'espèce comme inoffensive. De même les effets hallucinogènes de la Pholiote remarquable ont été évoqués à maintes reprises (avec des exemples concrets), et des substances indoliques ont été trouvées dans certaines analyses, tandis que d'autres chercheurs constataient l'absence de Psilocybine. La notion de "races géographiques" a été invoquée pour expliquer ces divergences considérables d'appréciation. Il resterait peut-être à prouver, en effet, que l'espèce ainsi appelée au Japon est bien exactement la même, avec les mêmes propriétés, que celle que l'on trouve en Europe.

Le Révérend-Père BAUCHET, qui vivait au Canada lorsqu'il avait expérimenté sur lui-même - de façon fort imprudente ! - les vertus curatives de certains champignons, avait ressenti avec *Gymnopilus spectabilis* « un effet très heureux sur la mémoire, sur l'intensité de la voix, une réduction des sécrétions de la gorge et une impression agréable de désinfection ».

Mais la mésaventure de notre mycophage du Morbihan montre que ce champignon pourrait bien s'apparenter à une loterie, aux résultats imprévisibles. Dans le doute, il est prudent, là encore, de s'abstenir de consommer la Pholiote remarquable, même si l'on possède un palais insensible à l'amertume de la chair, ou si l'on y ajoute un assaisonnement d'enfer pour masquer l'inconvénient.

Quant au priapisme, il ne semble pas avoir été signalé jusqu'à présent dans le "catalogue" des propriétés de *Gymnopilus spectabilis*. Mais à l'intention de ceux qui, peut-être, seraient tentés de se "doper" de cette manière, il faut signaler que selon le Larousse médical, ce phénomène insolite (et pouvant être gênant !) est aussi très douloureux !

(1) GIACOMONI L., 1984 - *Gymnopilus spectabilis* : pour les initiés ? Bull. de l'Association Entreevalaise de Mycologie et de Botanique Appliquée, 14 : 16-19 (04320 - Entreevaux).

## Des champignons toxiques en vente sur les marchés !

Nous répétons depuis 20 ans, avec l'impression de "prêcher dans le désert", que « l'Amanite phalloïde est en vente libre sur les marchés » : alors que des quantités de décrets sont pris chaque année pour réglementer la vente de produits n'ayant jamais fait mourir personne, il n'existe aucune réglementation nationale imposant le contrôle de la comestibilité des champignons mis en vente. Il appartient à chaque Maire de prendre un arrêté pour organiser ce contrôle, et beaucoup n'y ont jamais pensé. De plus, là où cet arrêté existe, il est souvent tombé en désuétude et non respecté.

Deux cas précis sont venus, en 1994, rappeler la nécessité de rendre ces contrôles systématiques et obligatoires.

Le 24 septembre 1994, notre ami Jean TRARIEUX, excellent mycologue (1), constate avec effarement que sur le marché de Merville, à Lorient, un vendeur de champignons propose des *Paxillus involutus* sous le nom de... Lentins du chêne (Shii-také), en affichant à côté une vague photo du magazine "Cuisine et vins de France", qui donne une recette pour le Shii-také. Le mycologue explique la méprise et le danger, et le vendeur accepte de retirer le cageot de la vente...

Le mercredi suivant, Jean TRARIEUX retourne à ce marché pour offrir au vendeur un exemplaire de son ouvrage, où figure un chapitre sur la toxicité de *Paxillus involutus*... Mais le vendeur a remis sur son étal un plein cageot de Paxilles, étiquetés "Lentins" ! De plus deux autres commerçants ambulants proposent à la vente le même produit sous la même dénomination erronée ! Ne pouvant leur faire entendre raison, Jean TRARIEUX informe le Commissariat de police (2), qui expédie une patrouille sur les lieux, assistée d'un pharmacien du quartier. Les vendeurs sont simplement invités à retirer les champignons de la vente.

« Je pensais que l'intervention de la police avait été suffisante, mais il n'en a rien été », nous a écrit depuis Jean TRARIEUX. « Au retour d'un voyage hors de la région, j'apprends, le 11 octobre, que les Paxilles enroulés ont continué à être mis en vente sur le marché de Lorient, les 1<sup>er</sup> et 5 octobre ! ».

Le mycologue informe alors la Mairie de Lorient, chargée de veiller à la salubrité des denrées mises en vente, et le lendemain un inspecteur du Service municipal d'hygiène et de santé se rend sur le marché, assisté d'un médecin de la DASS et d'un pharmacien qui est aussi un excellent mycologue, Pascal HÉRIVEAU. Mais entre temps la poussée des champignons s'est arrêtée, et il n'y a plus de Paxilles. Les vendeurs sont néanmoins informés officiellement de l'interdiction de vendre ces champignons.

On ignore si les Paxilles enroulés mis en vente ont trouvé preneur et s'ils ont provoqué des troubles. On peut espérer que non, car bien des mycophages en ont consommé jadis sans inconvénient. Il n'est pas impossible que les vendeurs les aient testés sur eux-mêmes, ce qui pourrait expliquer leur refus de les retirer de la vente.

Mais on sait que cette espèce est justement l'une de celles qui provoquent des intoxications à début retardé, pouvant apparaître plusieurs jours après l'ingestion. On sait aussi que le *Paxillus involutus* est particulièrement dangereux quand

(1) Auteur de l'ouvrage *Les champignons et leur Empire*.

(2) Jean TRARIEUX est lui même commissaire de police en retraite.

il est consommé cru ou insuffisamment cuit. Bien entendu, les acheteurs éventuels n'auront pas été informés de la nécessité d'une cuisson prolongée...

Enfin le *Paxillus involutus* partage avec les Gyromitres l'inquiétante propriété de pouvoir être dégusté sans inconvénient, un certain nombre de fois (variable), avant de provoquer une très grave intoxication, parfois mortelle, chez les mêmes consommateurs l'ayant déjà testé sans problème !

Le Dr GIACOMONI a signalé que cette espèce provoque chaque année, en Allemagne, de nombreuses intoxications graves, souvent mortelles (16 décès en 1946 à Berlin et dans le Brandebourg !), et qu'elle arrive au 3<sup>ème</sup> rang pour le nombre d'intoxications graves provoquées en Pologne (1). Il est impensable de laisser des inconscients mettre en vente des produits présentant un tel danger pour les acheteurs !

La deuxième affaire est moins flagrante mais également révélatrice de l'anarchie qui règne sur les marchés aux champignons : Mme HOURMANT, veuve d'un grand mycologue trop tôt disparu, a constaté elle-même, sur le marché de Bergerac, la mise en vente d'une grosse touffe d'Armillaires de miel, avec un panneau mentionnant en lettres majuscules "**Colybis**" (sic !), et dessous la mention "Très bon comestible".

On sait que l'Armillaire de miel peut provoquer des intoxications graves (le Dr Lucien GIACOMONI a publié un témoignage éloquent à ce propos), même si certains mycophages, là aussi, la consomment sans inconvénient ; du moins à l'état jeune, car les exemplaires vétustes sont fréquemment envahis par des bactéries qui peuvent provoquer des troubles sévères, nous avons rapporté jadis un cas de ce genre. Et justement Mme HOURMANT a constaté que les Armillaires vendues sous le nom de "Colybis" étaient "de grande taille et de maturité dépassée" !

Nous sommes à l'origine d'un projet de loi, mis au point dans le détail par des délégations de tous les grands groupements mycologiques de notre pays, sous l'impulsion de la Fédération Dauphiné Savoie et de la Fédération des Associations Méditerranéennes.

Notre idée était de s'inspirer de l'excellente organisation mise au point par nos amis Suisses, qui se sont appuyés au départ sur les Sociétés Mycologiques pour créer un corps de contrôleurs officiels vérifiant très scrupuleusement la comestibilité de tous les champignons vendus sur les marchés de la Confédération Helvétique.

Nos collègues des délégations qui ont mis au point le projet français ont voulu aller plus loin, en faisant intervenir les Ministères et Universités concernés. Cela part d'un louable souci de perfection de la réglementation, mais nous craignons que la promulgation en soit considérablement retardée.

Les deux affaires que nous venons d'évoquer, entre autres cas très probables mais non connus, prouvent pourtant l'urgence de rendre ces contrôles systématiques et obligatoires, pour préserver la santé des acheteurs de champignons sauvages...

---

(1) GIACOMONI L., 1989 - *Les champignons : intoxications, pollutions, responsabilités*. Editions Billes, 33 rue de la Tour, 92240 Malakoff : 197 p.