

Mycotoxicologie

Guy FOURRÉ *

Par chance, nous n'avons pas d'accident grave à relater pour l'année 1998. Nous disons "par chance", car il est surprenant que le nombre d'intoxications par les champignons ne soit pas plus élevé, quand on connaît l'inconscience de certains mycophages.

Ainsi à plusieurs reprises, il nous est arrivé de recevoir des voisins, amis ou inconnus, qui nous apportaient des champignons à déterminer, en avouant qu'ils n'avaient pas la moindre idée de ce que cela pouvait être, mais en ajoutant : "de toute manière ils sont bons, car nous en avons mangé !"

Nous avons trouvé sur Internet une information très succincte, dans l'éditorial du bulletin n° 4 du C.H.U. de Rouen (novembre 1998), sur une intoxication qui avait eu des suites mortelles. Une femme de 56 ans aurait consommé 4 jours de suite des tricholomes équestres (supposés, car si elle n'avait mangé que cette espèce il n'y aurait pas eu d'intoxication). A partir du 5^{ème} jour elle commença à souffrir de malaises graves, asthénie, myalgies, cytolysse hépatique. Elle perdit 10 kg et resta faible pendant un an. Eh bien au bout d'un an elle consomma à nouveau les mêmes champignons, pendant 3 jours, et avec dix autres convives !!! La fin fut tragique : la quinquagénaire en mourut et trois autres convives furent intoxiqués. Aucune information fiable ne permet de savoir quels étaient les champignons réellement consommés.

On dit "qu'il y a un bon Dieu pour les ivrognes". Il doit y en avoir un également pour les mycophages. Mais il ne faut quand même pas exagérer !

Le syndrome japonais

Nous avons évoqué dans notre précédent numéro les étranges intoxications "à syndrome japonais" survenues en Savoie en septembre 1996.

Les champignons consommés ressemblaient à des clitocybes retournés (*Lepista inversa*). Ils devaient être retrouvés sur les lieux de la récolte, à

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

Lanslebourg, et ils furent particulièrement bien étudiés par Robert GARCIN, de Grenoble, ainsi que par Marcel BON.

Un autre mycologue, Pierre NEVILLE, a émis l'hypothèse, d'après les articles publiés, qu'il pourrait s'agir du *Clitocybe amoenolens*, une espèce décrite d'abord du Maroc, mais retrouvée dans les Alpes dans un habitat semblable à celui de la récolte suspecte. Macroscopiquement, il est certain que les ressemblances sont troublantes. Mais le suspect savoyard a des spores parfaitement cyanophiles, ce qui a été bien mis en évidence par GARCIN et confirmé par BON, alors que le *Clitocybe amoenolens* récolté par NEVILLE et POUMARAT a des spores non cyanophiles. Les avis divergent sur la valeur de ce critère, mais il est généralement considéré comme discriminant sur le plan spécifique. Dans l'affirmative il pourrait s'agir d'une nouvelle espèce, très proche du *Clitocybe amoenolens*. Et ressemblant beaucoup, par ses couleurs et sa silhouette, au *Lepista inversa*, d'où l'utilité de mettre en garde les mycophages contre la consommation de cette espèce qui est d'ailleurs un bien médiocre comestible.

Deux critères permettraient cependant de séparer l'espèce consommée en Savoie du clitocybe retourné : la première, comme le *Clitocybe amoenolens*, a un chapeau nettement méchuleux et surtout une très forte odeur aromatique, alors que le *Lepista inversa* a le chapeau lisse et une odeur faible.

Nous avons relaté les terrifiants effets du champignon japonais *Clitocybe acromelalga*, syndrome qui s'est reproduit dans les intoxications de Savoie : ces champignons provoquent d'atroces picotements et sensations de brûlures aux extrémités, plus particulièrement aux doigts de pied et dans les mains, douleurs qui peuvent persister pendant des semaines et empêcher l'intoxiqué de marcher, de s'alimenter et de dormir. Des décès ont été signalés au Japon.

La description de ce syndrome a retenu l'attention de notre correspondante allemande Helga MARXMÜLLER, qui se demande si de tels symptômes ne risqueraient pas d'être attribués à des crises de goutte, pour beaucoup de médecins non avertis des troubles provoqués par le *Clitocybe* japonais. Elle nous a écrit : « J'ai un ami, allant fréquemment au Japon, qui s'est retrouvé un jour avec de terribles douleurs aux orteils, si graves que le contact avec les draps de son lit lui faisait mal. Les médecins lui ont dit qu'il avait la goutte, c'était peut-être vrai, mais qui sait ? » ...

Le danger des mycènes

Nous avons relaté jadis ¹ les intoxications aussi surprenantes qu'inquiétantes provoquées par la consommation de *Mycena pura*, à partir du dossier publié sur cette espèce par le Dr GIACOMONI dans le bulletin de l'A.E.M.B.A. ².

¹ Dans *Pièges et curiosités des champignons*, 1985, édité par l'auteur, p. 97-98.

² A.E.M.B.A. : Association Entervalaise de Mycologie et de Botanique Appliquée, Entrevaux, Alpes-de-Haute-Provence.

On sait aussi que le *Mycena rosea* est une espèce très voisine, possédant la même odeur de rave et la même silhouette, les deux ayant été souvent confondues dans le passé...

Or notre correspondant de Thonon (Haute-Savoie) André GRUAZ nous a rapporté une intoxication survenue en octobre 1998 à Thonon : « Des *Laccaria laccata* avaient été offerts à un brave homme qui s'est rapidement trouvé mal après avoir consommé ces champignons : transpiration et salivation extrêmes, bradycardie (30 pulsations). Après vérification faite aux urgences de l'hôpital de Thonon par un pharmacien mycologue, il s'est avéré que le panier contenait surtout des *Mycena rosea*, conservés en vue d'un deuxième repas ! ».

Cette intoxication n'eût pas de suite grave, mais c'est une raison supplémentaire pour considérer comme toxiques le *Mycena pura* et les espèces voisines (dont *M. rosea*). Bien que les anciens auteurs aient parfois qualifié de "comestible" la mycène pure et qu'elle fut consommée par certains sans inconvénient... les études faites par le Professeur GÉRAULT après l'intoxication que nous avons relatée dans notre premier livre avaient révélé la présence de toxines dans certains lots de *Mycena pura* alors que d'autres en étaient indemnes, mais sans qu'il soit possible de les distinguer les uns des autres par des critères macroscopiques ou microscopiques. Il est bien possible qu'il existe des souches, ou variétés, que nous ne savons pas reconnaître et qui soient toxiques alors que d'autres ne le sont pas. Dans ces conditions la consommation de ce que nous appelons *Mycena pura* s'apparenterait à une dangereuse loterie, genre "roulette russe" !

L'armillaire de miel est toxique

C'est peut-être un phénomène de ce genre qui explique les nombreux accidents survenus avec l'armillaire de miel, alors que nombre de mycophages en ont mangé sans inconvénient.

Nous avons évoqué dans l'ouvrage précité, ainsi que dans *Dernières nouvelles des champignons* (1990) ³ et dans le précédent numéro de notre bulletin, quelques cas précis d'intoxications provoquées par des armillaires de miel.

Au retour d'un colloque de mycotoxicologie en Italie, le Dr GIACOMONI nous a transmis les statistiques du Centre Anti-Poison de Milan et des hopitaux de Lombardie sur les intoxications produites par *Armillaria mellea* : en cinq ans on a relevé là-bas 99 intoxications dues à cette espèce, et touchant parfois des familles entières, soit le quart du total des empoisonnements par les champignons. En 1996, l'armillaire de miel est arrivée en tête du "palmarès" des espèces toxiques avec 47 intoxiqués. Les spécialistes du Centre Anti-Poison de Milan estiment que ce champignon devrait être interdit à la vente et à la consommation.

³ Edité par l'auteur.

Avec cette nouvelle pièce à charge, et après de nombreux cas d'intoxication survenus dans notre région, il nous paraît souhaitable de porter la mention "toxique" sur les étiquettes d'*Armillaria mellea* dans les expositions. Même si quelques chanceux nous diront qu'ils en ont mangé sans inconvénient, les risques sont trop fréquents pour que nous persistions à le considérer comme comestible.