

Mycotoxicologie

Guy FOURRÉ*

Le "bidaou" mis en examen

Dans notre précédent bulletin nous avons donné des informations détaillées sur le nouveau syndrome apparu en matière de mycotoxicologie, la rhabdomyolyse ¹. Cette pathologie assez rare est généralement liée à des intoxications sans rapport avec les champignons, ou à de violents traumatismes. Mais dans une dizaine de cas constatés en Gironde (dont trois issues mortelles), les victimes avaient pour point commun d'avoir consommé, à plusieurs repas consécutifs, des "bidaous" nom populaire du tricholome équestre *sensu lato*, *Tricholoma auratum* pour l'espèce des pinèdes atlantiques.

Depuis notre article de l'an dernier une thèse de pharmacie a été consacrée à ce problème, et une publication scientifique est en cours. Le Pr DEFFIEUX, qui enseigne la mycologie à la Faculté de Pharmacie de Bordeaux, a réalisé de nombreuses expériences sur des animaux de laboratoire, et il a réussi à provoquer le syndrome de rhabdomyolyse sur des souris en les gavant de bidaous.

La responsabilité de *Tricholoma auratum* dans ces intoxications est donc de plus en plus probable et il convient de mettre en garde une fois de plus les mycophages. Certes des milliers d'entre eux ont consommé et consomment encore sans problème cette espèce. Mais il est vivement conseillé de s'abstenir d'en manger en grandes quantités et à plusieurs repas de suite. D'autant plus qu'à la toxicité par effet cumulatif semble s'ajouter une sensibilité individuelle, imprévisible, démontrée par le cas de la jeune femme de 28 ans qui est décédée alors que sa mère avait partagé le même repas et n'a pas été incommodée. Comme pour les gyromitres, la consommation répétée de "bidaous" s'apparen-

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

Note : Nomenclature selon *Guide des champignons de France et d'Europe*, par COURTECUISSE et DUHEM, 1994. Ed. Delachaux et Niestlé.

1 - Destruction des muscles striés, qui permettent le fonctionnement normal des divers organes du corps humain.

te à la roulette russe. C'est peut-être un barillet à mille trous, mais dans l'un des trous il y a une balle !

Le coupable savoyard identifié

Dans de précédentes éditions de notre bulletin nous avons signalé les curieuses et inquiétantes intoxications qui s'étaient produites en Savoie il y a quelques années, dans la région de Lanslebourg, où des amateurs de clitocybes retournés (*Lepista inversa* ou *Lepista flaccida*) avaient été en proie à d'intolérables brûlures aux extrémités des pieds et des mains. Un syndrome terrifiant, connu seulement au Japon où il est provoqué par un clitocybe ressemblant beaucoup au *Lepista inversa*, le *Clitocybe acromelalga*.

Diverses hypothèses avaient été émises, allant de l'implantation récente et localisée du champignon japonais à l'apparition d'une nouvelle espèce possédant les mêmes propriétés.

Le problème semble maintenant résolu, grâce aux nouvelles récoltes et aux minutieuses et premières observations du mycologue grenoblois Robert GARCIN, aux travaux de quelques autres mycologues français et japonais, d'une équipe du centre hospitalier universitaire de Grenoble, et du mycologue français, vivant au Japon, Daniel GUEZ². Le champignon responsable des intoxications "acromelalgiques" en Savoie serait bien le *Clitocybe amoenolens*, décrit à l'origine du Maroc par MALENÇON, mais retrouvé dans les Alpes du Sud par Pierre NEVILLE et Serge POUMARAT et en Savoie par Marcel BON.

Ce clitocybe, dont on ignorait le danger, est assez facile à distinguer du *Lepista inversa* et espèces voisines, par son odeur très prononcée (*inde nomen*) et son chapeau méchuleux. Mais si cette détermination est aisée pour des mycologues, elle est beaucoup moins évidente pour des mycophages non informés du problème. Il est donc tout à fait recommandé de déconseiller la consommation du *Lepista inversa* (d'autant plus que c'est un comestible bien médiocre).

Intoxication phalloïdienne en Vendée

À l'automne 2000, à La Roche-sur-Yon, une septuagénaire a bien failli succomber à une intoxication phalloïdienne, provoquée par des champignons qui lui avaient été donnés. Selon la description qu'elle devait en faire *a posteriori*, il pouvait s'agir de petites lépiotes du groupe *helveola*, elles avaient d'ailleurs été cueillies pour des "nez-de-chat" (nom vernaculaire généralement appliqué à *Macrolepiota excoriata*).

Une dizaine d'heures après le repas étaient apparus les vomissements et la diarrhée, symptômes de plus en plus violents. Pourtant la patiente n'avait pas

2 - Une publication est en cours, elle sera co-signée par Pierre-Arthur MOREAU, Régis COURTECUISSÉ, Daniel GUEZ, Robert GARCIN, Shinnosuké MIYAUCHI, Pierre NEVILLE, Philippe SAVIUC et Françoise SEIGLE-MURANDI.

appelé le médecin tout de suite, elle avait mis la gastro-entérite sur le compte de fruits de mer consommés la veille.

Deux jours après le repas la dame avait été hospitalisée d'urgence au C.H.D. de La Roche-sur-Yon, où l'on constatait une hépatite toxique extrêmement sévère. Avec le concours du Centre Anti-Poison d'Angers un traitement très énergique, comportant notamment une protection du foie par des injections de silimarine (substance tirée du Chardon-Marie) avait été mis en oeuvre. Le cas paraissait si grave qu'une greffe du foie avait été envisagée. Heureusement ce ne fut pas nécessaire : le traitement permit de sauver la malade, qui put quitter l'hôpital, guérie, au bout d'une semaine.

Il ne faudrait pas déduire de cette issue heureuse que l'on possède maintenant les moyens de sauver tous les patients atteints par une intoxication phalloïdienne. Le pronostic final dépend essentiellement de deux éléments, l'un et l'autre imprévisibles : d'une part la résistance individuelle du malade, très variable selon les personnes ; d'autre part la quantité d'amatoxines ingérées. On sait que ce dernier point peut varier non seulement selon le volume de la récolte et le nombre d'exemplaires toxiques qu'elle comporte, mais aussi selon les espèces et même selon les souches à l'intérieur d'une même espèce ³.

L'enseignement à en tirer est la nécessité des efforts de prévention : il faut répéter inlassablement qu'à côté des populaires "coulemelles" ou "nez-de-chat" comestibles il existe dans la même famille des lépiotes mortelles. C'est toujours ce qui surprend le plus les profanes quand un mycologue fait un exposé général sur les champignons, mais on ne le dira jamais assez !

Intoxications par des "chinoiseries"

Notre correspondant Tjakko STIJVE nous a brièvement signalé une intoxication, survenue en Suisse récemment, après consommation de bolets séchés importés de Chine ! Les sachets, analysés après l'alerte, contenaient des cèpes mais aussi d'autres champignons appartenant à des genres aussi variés que *Tylophilus*, *Heimiella*, *Russula*, *Lactarius* et même *Amanita* !

Cette intoxication fut heureusement bénigne, comme l'avait été celle survenue à Niort il y a quelques années après consommation d'une boîte de "champignons forestiers" contenant diverses espèces.

Cela ne nous surprend pas du tout, nous pensons même qu'il y a certainement d'autres cas, non répertoriés, de gastro-entérites provoquées par des achats dans le commerce, les victimes ne pensant pas à incriminer les champignons.

Un auteur allemand a publié récemment un roman ⁴ dont le thème est l'intoxication de tout un village par des champignons vénéneux vendus sur

3 - ANDARY, C., ENJALBERT, F., PRIVAT, G., MANDROU, B., 1979 - Étude de la variation du taux d'amanitines chez *A. phalloides* Fr. - *Bull. Soc. Mycol. de France*, **95** (3) : 169-180.

4 - *Tödliche Pilze*, ("Champignons mortels"), par Karin MONTAG.

le marché. Cet auteur, une femme qui a exercé justement le métier de vendeur de champignons, a écrit ce livre pour attirer l'attention des autorités allemandes sur une fiction qui pourrait très bien devenir réalité du fait de l'insuffisance des contrôles de la comestibilité des récoltes vendues sur les marchés. La France pourrait être concernée tout comme l'Allemagne par cette éventualité, car aucune mesure générale n'a encore été prise dans notre pays (sauf dans quelques villes) pour garantir aux consommateurs la comestibilité des champignons qu'ils achètent...