

## Mycotoxicologie :

par Guy FOURRÉ(\*)

### Une intoxication par des *Boletus lupinus* mal cuits

Le dimanche 22 août 1982, vers 20 h 30, nous apprenons qu'un habitant de Mauzé-sur-le-Mignon (Deux-Sèvres) va être transporté à l'Hôpital de Niort par suite d'une intoxication par les champignons. Nous nous rendons aussitôt à l'hôpital, et nous proposons notre aide pour essayer de déterminer les restes de champignons qui doivent être apportés par l'épouse du malade. L'interne de service accepte.

Le malade arrive : c'est un homme de 32 ans, M. Alain BOUCHER. Il pense avoir mangé des « Bolets raboteux ». Dans les restes que son épouse nous montre, on distingue en effet des chapeaux de Bolets, mais semblant plutôt correspondre à *B. queletti*, *luridus* ou *lupinus* (les pieds font défaut), ainsi que *B. chrysenteron* et quelques champignons à lames notamment *Collybia platyphylla*.

5 à 6 h après le repas, M. BOUCHER a été pris de vomissements très violents et douloureux, accompagnés de diarrhée très liquide, crampes et sueurs froides. Des symptômes ressemblant beaucoup à une intoxication phalloïdienne, bien que le délai d'apparition des troubles soit en ce cas un peu bref. D'autre part la variété des espèces vues dans les restes de la cuisson peut rendre plausible la récolte et l'absorption d'une Amanite phalloïde.

Par mesure de précaution, nous conseillons donc la mise en œuvre du traitement du Dr BASTIEN, mais n'étant pas médecin, nous ne pouvons en prendre la responsabilité et nous recommandons à l'interne d'appeler le Centre Anti-Poison d'Angers, qui confirme en préconisant Vitamine C, Abiocrine et Ercéfuryl.

Ce traitement est commencé, mais faute de place dans le service de réanimation de l'hôpital de Niort, le malade est transféré vers 22 h à l'hôpital de Poitiers.

Par l'épouse, nous apprendrons le lendemain que le traitement n'a pas été poursuivi à Poitiers, M. BOUCHER ayant reçu seulement de la Vitamine C et un désinfectant intestinal. Heureusement pour lui, il n'avait pas mangé de l'Amanite phalloïde, car il va déjà bien mieux, et le mardi il sort de l'hôpital, guéri.

Il nous téléphone aussitôt, et dès le mercredi matin, nous allons ensemble sur les lieux de sa récolte, le bois du Grand Breuil, près de Mauzé-sur-le-Mignon, pour essayer de savoir ce qu'il avait mangé.

---

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

Nous nous rendons compte rapidement que M. BOUCHER connaît bien quelques champignons et n'aurait pas pris une Amanite phalloïde pour un Bolet. Il affirme d'ailleurs n'avoir mangé aucun des champignons à lames qu'il avait récoltés. Il reconnaît également sans hésiter *Boletus satanas*, dont quelques exemplaires vétustes sont présents en mélange avec les autres Bolets. L'espèce dominante est *Boletus lupinus* Fr. : il y en a des centaines, énormes, et M. BOUCHER est sûr que c'est ce qu'il a mangé.

- Mais comment avez-vous pu prendre ces Bolets pour des « raboteux » alors qu'ils ne se ressemblent pas du tout ?

- Je vous montrerai le petit livre où je les ai identifiés...

De retour chez lui, il nous montre un petit guide de « Sélection du Reader's Digest », assez ancien, et distribué comme cadeau pour l'achat d'un autre ouvrage. Certaines photos couleurs sont bonnes, mais d'autres sont très mauvaises et les explications sont extrêmement sommaires. Ainsi, sous le nom de « Bolet raboteux », figure un champignon vaguement jaunâtre dont on ne voit ni le dessous du chapeau ni le pied, si bien que cela pourrait être n'importe quoi, y compris un champignon à lames !

Reste à expliquer l'intoxication : la conversation avec M. BOUCHER donne rapidement la clef de l'énigme. Il a en effet consommé ses Bolets sur le gril, à peine cuits. C'est si vrai que certains chapeaux « grillés » et non consommés étaient encore reconnaissables dans les restes lorsque nous les avons examinés !

D'autre part, si les vomissements étaient apparus seulement 5 à 6 h après le repas, en fait M. BOUCHER nous confie qu'il avait commencé à être malade peu de temps après avoir mangé ses champignons, lourdeur d'estomac et nausées ayant précédé les troubles plus spectaculaires.

Tous les auteurs signalent que les Bolets du groupe *purpureus*, et *lupinus* notamment, sont toxiques ou pour le moins suspects à l'état cru. Par ailleurs, d'autres cas ont montré qu'une cuisson sur le gril est insuffisante (pour *Paxillus involutus* par exemple).

Bien qu'une certitude absolue soit impossible à obtenir dans un tel cas, il semble plus que probable que M. BOUCHER avait été intoxiqué par des *Boletus lupinus* mal cuits. Et il est intéressant de noter l'ampleur des malaises qui ont été provoqués, au point que dans leur phase la plus aiguë, les troubles pouvaient faire penser à une intoxication phalloïdienne !

### Six personnes intoxiquées par *Entoloma rhodopolium*

Le samedi 23 octobre 1982, six personnes de Gournay (Deux-Sèvres), avaient été transportées à l'hôpital de NIORT par suite d'une intoxication par les champignons.

Les troubles - vomissements, diarrhée, sueurs froides - étaient apparus très peu de temps après le repas. On pouvait donc espérer qu'il n'y aurait rien de grave, et de fait, 3 des 6 intoxiqués avaient regagné leur domicile le lendemain après avoir reçu des soins.

L'un d'eux, qui avait participé à la récolte avec son beau-père, accepta de retourner aussitôt avec nous sur les lieux où les champignons avaient été ramassés. La station, dans les bois de la Chevrelière, fut facilement retrouvée, et les champignons y étaient très peu nombreux.

« Ce sont des champignons comme ceux-là que nous avons ramassés et mangés », dit le récolteur en nous montrant des carpophores grisâtres à long pied blanc : il s'agissait d'*Entoloma rhodopolium*. L'autre récolteur, le beau-père, reconnut formellement lui aussi ces champignons comme identiques à ceux qui avaient été consommés.

Les deux ramasseurs croyaient avoir récolté des « souchettes », terme vague mais qui, d'après leurs explications, semblaient se rapporter à *Lyophyllum aggregatum*. Pour un mycologue, une telle confusion peut sembler surprenante. Mais on a vu pire !

Or les récolteurs ignoraient totalement l'existence des Entolomes toxiques ! Par chance, ils étaient tombés sur *rhodopolium*, qui n'avait provoqué qu'une gastro-entérite modérée. Si le hasard l'avait voulu, ils auraient dégusté avec le même entrain une cuisine de *lividum*, ce qui leur aurait laissé un plus cuisant souvenir...

A quelque chose malheur est bon : comme c'était le jour de l'exposition de Chizé, nous emmenâmes le jeune récolteur au Chêne Papinot pour lui montrer quelques exemplaires d'Entolomes livides et autres espèces toxiques. Cela évitera peut-être à la famille un autre séjour à l'hôpital !