

## Mycotoxicologie

Guy FOURRÉ \*

Nous n'avons pas eu connaissance d'intoxications graves par les champignons en 2005, du moins dans notre région. Ce n'est certainement pas le résultat d'une meilleure prise de conscience des dangers de la part des mycophages, car on voit encore des gens prêts à mettre à la poêle des champignons qu'ils ne connaissent pas simplement « parce qu'ils sentent bon » !! Mais la sécheresse a beaucoup réduit les fructifications d'espèces dangereuses dans la plupart des régions...

Nous avons cependant glané quelques informations, parfois très surprenantes...

### Interdiction de vente du *Tricholome équestre*

Un décret du 19 septembre 2005, publié au Journal Officiel du 21/9/2005 page 15187 stipule que : « Il est interdit d'importer, d'exporter, de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit les espèces, sous-espèces ou variétés suivantes de champignons : *Tricholoma auratum*, *Tricholoma equestre*, *Tricholoma flavovirens*, communément dénommées notamment tricholome équestre, tricholome doré, bidaou, jaunet, chevalier ou canari, à l'état frais ou transformé, sous quelque forme que ce soit ».

La sanction en cas d'infraction à cette interdiction est la peine d'amende prévue pour les contraventions de la cinquième classe.

Il est précisé que « les personnes morales peuvent être déclarées pénalement responsables, dans les conditions prévues par l'article 121-2 du code pénal, des infractions définies à l'alinéa précédent ». Cette dernière disposition est à méditer par les responsables d'associations mycologiques...

Le danger était parfaitement défini dès septembre 2001, par la publication des travaux du Pr DEFFIEUX et de son équipe de la Faculté de Pharmacie de Bordeaux, après les cas mortels de rhabdomyolyse recensés en décembre 1999 chez des consommateurs de tricholomes équestres. Nous avons pour notre part signalé ce danger dès le tome 31 (année 2000) de notre bulletin. En 2004, un arrêté inter-ministériel avait déjà stipulé que la vente de ces espèces était « suspendue pour une durée d'un an ».

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

Le décret du 19/9/2005 est signé des ministres de l'économie et des finances (dont dépend le service de la répression des fraudes), de la justice, de la santé, de l'agriculture et du budget, qui sont chargés, « chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret ».

Malgré les signatures de ces cinq ministres, nous sommes sceptique sur la mise en application réelle du décret sur le terrain (notamment dans le Sud-Ouest), en l'absence totale de contrôles sur la plupart des marchés où se vendent des champignons...

### Attention aux lépiotes blanches

La plupart des amateurs de champignons sont persuadés qu'il n'y a aucun risque à manger des « coulemelles ». C'est une grave erreur : les « coulemelles » appartiennent à l'immense famille des lépiotes, qui comprend plus de 300 espèces, dont une bonne douzaine contiennent les mêmes toxines que l'amanite phalloïde et peuvent être mortelles, tandis que de nombreuses autres espèces peuvent provoquer des gastro-entérites, moins graves mais fâcheuses...

A fin octobre 2005, on a vu apparaître partout, dans les terrains herbeux à découvert, des milliers de lépiotes blanches : il s'agissait en général de la lépiote pudique (*Leucoagaricus leucothites*), qualifiée de comestible dans la plupart des ouvrages de vulgarisation.

Cependant des cas de malaises après dégustation de lépiotes pudiques ont été signalés en Italie, ainsi qu'aux Etats-Unis où il a même été précisé que 10 % des consommateurs ne supportent pas cette espèce. Selon les Américains, les symptômes ressembleraient à ceux d'un bon refroidissement : s'il en est ainsi il est probable qu'aucun des consommateurs atteint ne penserait à incriminer les champignons !

Les risques semblent limités, et il est vrai qu'aucun cas d'intoxication n'a été signalé à fin octobre 2005 dans notre région, malgré les grandes quantités consommées par des centaines de mycophages...

Mais il existe un danger beaucoup plus grave : nous sommes persuadés que 90 % des mycophages cueilleraient sans hésiter des amanites blanches mortelles en les prenant pour des « coulemelles » : la seule différence évidente entre une lépiote pudique et une amanite vireuse ou printanière est la présence, chez les amanites, d'une volve à la base du pied, pouvant passer inaperçue, surtout si on a coupé le pied.

Heureusement ces amanites blanches mortelles sont rares, et ne poussent généralement pas à découvert comme les lépiotes pudiques. Mais à proximité des arbres une confusion serait tout à fait possible...

### Des russules mortelles

On a longtemps considéré, et on peut le lire encore dans des ouvrages de vulgarisation, qu'aucune russule n'est vraiment dangereuse... Pourtant en Asie des intoxications mortelles ont été imputées, à diverses reprises, à des russules du groupe *nigricans*. En août 2005, Daniel GUEZ (un excellent mycologue français qui vit au Japon) signalait sur le forum *Mycologia-Europaea* le décès d'un couple de Japonais qui avaient consommé des russules, attribuées à l'espèce *Russula subnigricans*. Cette espèce avait été décrite en 1958 par le célèbre mycologue japonais HONGO après plusieurs intoxications mortelles survenues dans les régions de Kyoto et Osaka. Des cas semblables ont été

signalés en 1998 à Taïwan, où les intoxiqués ont été atteints de rhabdomyolyse (comme avec le tricholome équestre) et d'insuffisance rénale sévère.

A la suite d'une question pertinente, sur la répartition mondiale de *Russula subnigricans*, Daniel GUEZ a précisé qu'elle a longtemps été considérée comme endémique du Japon mais qu'elle serait présente également en Corée et à Taïwan. Mais cela reste à vérifier, et un autre mycologue japonais aurait récemment distingué plusieurs variétés jusque-là confondues sous le nom de *subnigricans*.

Dans notre pays nous n'avons jamais entendu parler d'intoxications avec ces russules : le noircissement du chapeau et de la chair, les lames épaisses et cassantes de la plupart des espèces du groupe *nigricans* ne mettraient pas en appétit le plus enragé des mycophages !

Mais il est bon de savoir que le poison peut exister là où on ne le soupçonne pas, même dans les russules et pas seulement dans le groupe *nigricans* : le mycologue espagnol Xabier LASKIBAR a recensé au Pays Basque, en 25 ans, 40 intoxications attribuées à *Russula olivacea* !

### Des chiens victimes des champignons

Dans les *Cahiers mycologiques nantais*, n° 17, de juin 2005, le Dr Pierre LEJAY, vétérinaire en retraite à Pontorson, et excellent mycologue, signale l'intoxication mortelle d'un chien par *Paxillus involutus*.

C'était une chienne de race « Cavalier King Charles », âgée de 7 mois. La propriétaire se souvenait l'avoir vue, à plusieurs reprises, manger des champignons qui poussaient en abondance sur sa pelouse : il s'agissait du Paxille enroulé (*Paxillus involutus*).

Au stade de la recherche des causes de la mort de l'animal, le laboratoire de l'Ecole Vétérinaire de Nantes avait pu éliminer, par des analyses, la maladie de Carré, la parvovirose et la leptospirose. Le cadavre fut alors autopsié par le Dr LEJAY, qui retrouva dans les matières fécales restées dans l'intestin des spores de *Paxillus involutus*. Les symptômes et les lésions trouvées à l'autopsie correspondaient à ce qui a été observé chez les humains intoxiqués par ce champignon.

On sait en effet que le Paxille enroulé, après avoir été longtemps considéré comme une espèce comestible, a provoqué un certain nombre d'intoxications graves, parfois mortelles, chez l'homme. En Allemagne, 16 cas mortels dus à cette espèce ont été relevés dans la seule année 1946, à Berlin et dans le Brandebourg. Ce champignon vient au 3<sup>ème</sup> rang des causes d'intoxications graves en Pologne (AZEMA, cité par GIACOMONI). Malgré toutes les mises en garde, des mycophages irréductibles persistent à le mettre à la poêle : l'un d'eux, à Saint-Etienne, en est mort, après avoir dit pendant des années qu'il le supportait parfaitement. Souhaitons longue vie aux autres...

Pour en revenir à l'espèce canine, d'autres cas de victimes des champignons ont été signalés : le Dr LEJAY cite, dans le bulletin de l'A.M.O., la mort de trois chiens après l'absorption d'une soupe préparée avec le jus de cuisson de *Gyromitra esculenta*, une espèce qui elle aussi fut longtemps jugée comestible (*inde nomen*) mais qui a provoqué des dizaines d'intoxications mortelles chez l'homme. Un chien américain a succombé après avoir mangé une amanite phalloïde, un autre n'a pas survécu à la dégustation de clitocybes, probablement des *rivulosa*.

Le Pr Jean-Philippe RIOULT, de l'Université de Caen, a étudié le cas mortel d'un jeune chien de race *Schipperke* qui, dans le Calvados, avait sans doute consommé des *Inocybe subbrunnea* poussant dans son enclos : cet *Inocybe* est riche en muscarine, expliquant les signes cliniques observés chez le jeune chien, et probablement la mort d'une femelle adulte du même élevage.

En conclusion, amis mycologues et botanistes, si vous tenez à votre toutou, assurez-vous que son terrain de jeux ou son enclos ne sont pas peuplés de champignons qui pourraient le tenter et lui coûter la vie !



**Photo 1** - Ces deux beaux champignons blancs sont des *Amanites phalloïdes* (*Amanita phalloides* var. *alba* = *A. andaryi* Mornand) mortelles. Nous sommes persuadé que beaucoup d'amateurs les cueilleraient sans hésiter pour des « coulemelles »... Heureusement c'est une espèce rare et qui ne pousse généralement pas à découvert.

**Photo 2** - La lépiote pudique (*Leucoagaricus leucothites*) a fructifié partout en quantités phénoménales à fin octobre 2005. La plupart des mycophages les ont consommées sans inquiétude, et sans s'assurer qu'il n'y avait pas une volve à la base du pied...



**Photo 3** - Le *paxille enroulé* est l'un des champignons les plus répandus partout en automne, notamment au pied des bouleaux, mais aussi sur les racines de nombreux autres arbres. Il est tout à fait déconseillé de le consommer !

(Les photographies illustrant cet article sont de Guy FOURRÉ)