

Les syndromes d'INTOXICATION FONGIQUE

Synthèse réalisée par Marcel Lecomte¹

Nous n'envisagerons ici que les syndromes causés par les champignons dits « supérieurs », car d'autres empoisonnements peuvent également être causés par des moisissures, des charbons, certains ascomycètes.

Syndrome	Manifestations et symptômes
Les syndromes à incubation longue (de 6 à 12-24 h., jusqu'à 12-15-20 jours)	
phalloïdien	Sans doute le plus dangereux, car mortel dans quasi tous les cas ; → gastroentérite sévère, vomissements douloureux, déshydratation et sueurs importantes ; ensuite, phases de rémission suivies d'attaques encore plus fortes et irréversibles (reins, foie), hémorragies digestives ; en cause, <i>Amanita phalloides</i> (90 % des décès), <i>A. virosa</i> , <i>A. verna</i> , <i>Galera marginata</i> , <i>G. autumnalis</i> , nombre de petites lépiotes.
orellanien	→ après 12-36 h., vomissements, nausées, anorexie, douleurs abdominales ; insuffisance rénale apparaissant après 3-10 jours, pouvant entraîner une dialyse à vie ; responsables : <i>Cortinarius orellanus</i> , <i>C. speciosissimus</i> .
gyromitrien	→ douleurs abdominales, nausées, vomissements, fièvre, violentes migraines, avec complications plus graves (hémolyse, reins, convulsions) pour certaines personnes ; causé par les gyromitres (surtout <i>Gyromitra esculenta</i>) et sans doute les helvelles.
proximien	→ troubles digestifs (nausées, vomissements, diarrhées), douleurs abdominales suivis de problèmes hépatiques et rénaux graves (destruction des cellules) ; causé par <i>Amanita proxima</i> , qui est confondu avec <i>A. ovoidea</i> .
acromélagien	→ picotements, rougeurs, fourmillements très douloureux au bout des pieds, pouvant résister à la morphine ; 24 à 48 h. ; causé par <i>Clitocybe amoenolens</i> dans le sud de la France et l'Italie, par confusion avec <i>Lepista inversa</i> .
rhabdo-myolitique	→ fonte musculaire générale et importante, plus aucun tonus ; causé par une consommation excessive (3 à 6 repas successifs) de <i>Tricholoma auratum</i> , <i>T. equestre</i> .
dermatose zébrée	→ éruption cutanée importante avec prurit constant ; causé par une consommation importante de shitakés crus ou mal cuits.
Syndromes neurologiques	
cérébelleux : → 5-6 h., problèmes digestifs ; après 12 h., troubles de la vue, vertiges, tremblements, perte de coordination motrice ; en cause, une consommation excessive de morilles, même bien cuites.	
d'encéphalopathie : → 6 à 8 h., problèmes digestifs, urine violette, foie et reins atteints, somnolence, perte d'équilibre ; causé par <i>Hapalopilus rutilans</i> .	
d'encéphalopathie convulsivante : → favorisé par une insuffisance rénale ; fatigue musculaire, troubles divers (coordination, élocution), convulsions, perte de conscience, tremblements, paralysie ; causé par <i>Pleurocybella porrigens</i> .	
Les syndromes à incubation courte (qq minutes à 2 h.)	
gastro intestinal	Provoqué par une mauvaise digestion, notamment de la chitine, ou la présence de toxines et de molécules laxatives → douleurs abdominales, nausées, vomissements, dans les 2 h. après ingestion ; plus de 300 espèces sont mises en cause.
résinoïdien	→ douleurs abdominales très violentes, nausées, vomissements, diarrhées sanglantes, soif intense, dans les 2-6 h. après ingestion ; en cause notamment <i>Boletus satanas</i> , <i>Macrolepiota rhacodes</i> , <i>M. hortensis</i> , <i>Tricholoma pardinum</i> , <i>Omphalotus illudens</i> , <i>Entoloma lividum</i> , certains bolets, d'autres entolomes, certains hébélomes et d'autres tricholomes ...En cause également, la consommation excessive d'espèces dites co-

¹ Pour plus de détails, voir « **Guide des Champignons de France et d'Europe** », par R. Courtecuisse et B. Duhem (Ed. Delachaux & Nestlé).

« **Prise en charge des intoxications par les champignons en Normandie occidentale** », Ed. par un groupe de travail de la Faculté de Pharmacie de Caen.

	mestibles.
hémolytique	Provoqué par la consommation de champignons crus → nausées, vomissements, douleurs lombaires et ventrales, hypotension, mais surtout destruction des globules rouges ; en cause les morilles, les helvelles, nombre d'amanites, dont <i>Amanita rubescens</i> ... certains bolets ; ces champignons perdent leur toxicité s'ils sont cuits.
muscarinien ou sudorien	→ quelques min. à 2 h. : nausées, vomissements, diarrhées, hypotension artérielle, rythme cardiaque lent, mais surtout sueurs, larmes et salivation abondantes, diminution du Ø de la pupille, spasmes digestifs et contractions abdominales ; en cause, nombre d'inocybes, les petits clitocybes blancs, <i>Mycena pura</i> , <i>M. rosea</i> .
panthérinien	30 min. à 5 h. après ingestion → d'abord, euphorie, anxiété, hallucinations, délire, agitation, fourmillements et sensation de brûlures, fixations diverses, dilatation des pupilles, nausées, vomissements puis dépression, somnolence et parfois coma ; en cause, <i>Amanita muscaria</i> , <i>A. pantherina</i> , <i>A. junquillea</i> .
psylocibien / narcotinique	Dû au LSD qui se trouve dans les psilocybes ; leur commerce est interdit par la loi → hallucinations visuelles & auditives, euphorie, distorsion temporelle et spatiale, et effets secondaires parfois très dérangeants.
ergotique	N'est plus d'actualité en Europe, où les farines ne sont plus contaminées par l'ergot du seigle. Appelé jadis « Mal des Ardents », il provoquait une forte vaso-constriction des extrémités des membres, pouvant aller jusqu'à la perte des doigts, des orteils, voire des membres complets.
coprinien	Dû au mélange coprins-alcool → rougeur faciale et thoracique, bouffées de chaleur, migraine, sueurs abondantes, battements de cœur, chute de tension ; en cause, <i>Coprinus atramentarius</i> , et sans doute <i>C. micaceus</i> .
paxillien	→ coliques, chute de tension, ictère au foie, problèmes rénaux graves ; causé par <i>Paxillus involutus</i> & <i>P. filamentosus</i> , et généré par une accumulation progressive d'anticorps, suite à des consommations successives.
de Szechewan	→ troubles importants de la coagulation, saignement au niveau des gencives ; en cause, l'oreille de Judas, consommée de manière excessive, et les autres champignons noirs qu'on trouve dans la cuisine asiatique.

Les intoxications chimiques

Elles ne sont pas dues à la nature du champignon, mais bien à sa capacité de fixer certains éléments toxiques qui se trouvent dans son substrat et qui s'accumulent dans la chair, tels que pesticides, insecticides, herbicides, métaux lourds (plomb, mercure, cadmium, apportés par les gaz d'échappement ou des industries polluantes). Un exemple : ne jamais consommer *Coprinus comatus* cueilli en bordure de route ou sur les talus d'autoroutes.

Les intoxications par la radioactivité

Les causes sont multiples : essais nucléaires, radioactivité ambiante ou industrielle, et surtout les catastrophes dans les centrales atomiques (Tchernobyl, Fukushima). Deux espèces sont particulièrement concernées : *Xerocomus badius* et *Laccaria amethystina*.

Les intoxications par négligence ou méconnaissance

Certaines personnes, sous prétexte que l'espèce est comestible, ramassent des champignons dans n'importe quel état : parasités, véreux, à demi-pourris ... ne nous étonnons pas s'il s'en suit de graves problèmes digestifs.

Certaines espèces sont sur la sellette également : les armillaires, les oreilles-de-Juda.

Les intoxications par bêtise ou stupidité

Entendu à nombre d'expositions et manifestations publiques ; « Hier, j'ai mangé ce champignon, car il sentait bon, il poussait dans ma pelouse, il était beau, et les limaces l'avaient grignoté ... mais, est-il comestible ? »

A RETENIR et MEDITER :

tous les champignons sont comestibles, mais certains ne le sont qu'une seule fois !