

Intoxication après consommation de champignons

La confusion entre un champignon toxique et un champignon comestible est l'une des premières causes d'intoxications. Les symptômes présentés peuvent être en lien avec une action toxique directe, une contamination microbienne si le champignon consommé était en voie de décomposition, ou encore une pollution par pesticides, en particulier lorsque la récolte s'est effectuée à proximité de champs cultivés. Ces intoxications peuvent parfois être graves, voire mortelles.

© 2014 Elsevier Masson SAS. Tous droits réservés

Mots clés - centre antipoison ; champignon mortel ; champignon toxique ; cueillette ; identification ; intoxication

Mushroom poisoning. Confusion between a toxic mushroom and an edible mushroom is one of the main causes of poisoning. The symptoms may relate to a direct toxic action, microbial contamination if the mushroom consumed was in the process of decomposing, or pollution from pesticides, in particular when they are picked close to fields of crops. These forms of intoxication can sometimes be serious or even fatal.

© 2014 Elsevier Masson SAS. All rights reserved

Keywords - anti-poison centre; deadly mushroom; identification; intoxication; picking; poisonous mushroom

Les intoxications par champignons ont évidemment un caractère saisonnier, de mi-septembre à mi-octobre. Les victimes sont bien souvent et paradoxalement des personnes qui croient connaître les champignons. La plupart des accidents sont dus à des erreurs d'identification associées souvent à de l'imprudence.

Expliquer brièvement la pathologie

Environ 5 000 espèces de champignons supérieurs sont répertoriées. Parmi elles, une centaine est toxique et dix à vingt sont mortelles.

♦ **Les champignons mortels** provoquent la mort dans plus de 50 % des cas, même en cas d'intervention médicale.

♦ **Les champignons toxiques** génèrent des accidents graves qui se soldent au final par une guérison.

♦ **Les champignons suspects** provoquent des vomissements, des diarrhées ou une simple indigestion. La gravité d'une intoxication est fonction du temps écoulé entre l'ingestion

et l'apparition des symptômes : lorsque la durée d'incubation est courte (moins de six heures), l'évolution est généralement favorable alors que lorsque l'incubation est longue (au-delà de six heures), le pronostic vital est engagé.

Durée d'incubation courte

♦ **Les syndromes digestifs** sont souvent dus à des fermentations provoquant d'importantes diarrhées. C'est le cas avec l'armillaire couleur de miel ou certains bolets comme l'élégant ou le granuleux dont la cuticule est assez indigeste. La consommation de champignons comestibles en grandes quantités ou altérés peut également provoquer ce type de troubles.

♦ **Le syndrome résinoïdien** ou gastro-intestinal, le plus fréquent, s'exprime par des troubles digestifs isolés. Il est dû à une ingestion en quantité excessive d'un champignon comestible, à un déficit enzymatique (certains individus ne sécrètent pas de tréhalase, enzyme nécessaire à la

Chiffres

Entre juillet et octobre 2013, il a été recensé 546 cas d'intoxications par des champignons, dont un cas grave chez un enfant de 18 mois ayant nécessité une greffe hépatique.

digestion de certains disaccharides présents dans les champignons) ou à la consommation d'un champignon cru, infecté ou contaminé lors d'une mauvaise conservation (formation de ptomaines). Enfin, le mycélium peut capter des substances toxiques comme les engrais, les désherbants, les pesticides ou la radioactivité qui se concentrent dans le chapeau et le pied, rendant ainsi toxiques les champignons pourtant reconnus comme "bons comestibles".

Les symptômes apparaissent généralement 15 minutes à deux heures après le repas et durent moins de 48 heures. Le début est brutal, avec des douleurs abdominales, une diarrhée et des vomissements consécutifs. Dans les

Stéphane BERTHÉLÉMY
Pharmacien

Pharmacie de Cordouan,
24 avenue de la République,
17420 Saint-Palais-sur-Mer,
France

Adresse e-mail :
sberthelemy17@wanadoo.fr
(S. Berthélémy).

formes sévères, des crampes musculaires et un collapsus (malaise, baisse de la tension artérielle, sueurs...), voire une déshydratation importante exposant à un risque de coma et d'insuffisance rénale peuvent survenir. Le traitement est essentiellement symptomatique avec compensation des pertes en eau et en sel, puis administration d'antispasmodiques. L'hospitalisation est parfois nécessaire, notamment si l'intoxication survient chez une personne fragile (enfant, personne âgée ou femme enceinte). Les troubles digestifs disparaissent en 24 à 48 heures.

♦ **Le "syndrome résinoïdien sévère"**, qui associe une gastro-entérite et une atteinte du foie, est dû à l'entolome livide. Le traitement reste symptomatique mais une hospitalisation peut être parfois nécessaire pour traiter la déshydratation et surveiller le bilan hépatique. L'intoxication par ce champignon débute de la même manière que celle à l'amanite phalloïde. Elle évolue vers la guérison en cinq à six jours.

♦ **Le syndrome muscarinien ou sudorien** est la conséquence de l'action de la muscarine qui possède un effet parasympholytique. Les symptômes surviennent dans un délai de 15 minutes à deux heures et sont caractérisés par des troubles digestifs (douleurs abdominales, nausées, vomissements, diarrhées), des sueurs, une salivation importante, un écoulement nasal, un larmolement, une vasodilatation et des troubles cardiovasculaires (ralentissement de la fréquence cardiaque, baisse de la tension artérielle). Les personnes ayant des problèmes cardiaques risquent de succomber. La muscarine est essentiellement présente dans de nombreux clitocybes (du bord des routes, blanc d'ivoire...) et dans pratiquement tous les inocybes (fastigié, de Patouillard, à lames couleur de terre...).

Le traitement repose sur la compensation des pertes hydro-électrolytiques dues aux fortes diarrhées et



© Fotolia.com/Shine-rsu

Figure 1. L'amanite panthère peut être à l'origine de convulsions et d'accidents mortels.

à la transpiration importante. L'antidote est l'atropine (administration possible de sulfate d'atropine) ou la teinture de belladone. La guérison survient en 24 à 48 heures.

♦ **Le syndrome panthérinien ou muscarinien** est dû, d'une part, à la présence de muscarine dans les champignons incriminés, mais également au muscimol ou à l'acide iboténique responsables des troubles psychomoteurs. Les signes apparaissent dans les 30 minutes à trois heures après l'ingestion. Les symptômes sont des troubles digestifs (nausées, vomissements), une vasoconstriction, une tachycardie, une hypertension, un assèchement des muqueuses et des

troubles neurologiques (agitation, ébriété, confusion, délire, hallucinations). Les espèces responsables sont les amanites tue-mouches, panthère et jonquille. Toutefois, l'amanite panthère peut être à l'origine de convulsions et d'accidents mortels (figure 1).

♦ **Le syndrome narcotinique** résulte de la consommation volontaire de champignons hallucinogènes (psilocybes essentiellement) contenant une toxine, la psilocybine. Les symptômes apparaissent en règle générale 30 minutes après la consommation de champignons frais ou séchés. Au début, les troubles sont caractérisés par une

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/2475384>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/2475384>

[Daneshyari.com](https://daneshyari.com)