

# Les intoxications phalloïdiennes en Suisse : et les considérables coûts de traitement qu'elles peuvent entraîner

Autor(en): **Neukom, Hans-Peter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **76 (1998)**

Heft 6

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936349>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# **Les intoxications phalloïdiennes en Suisse – et les considérables coûts de traitement qu’elles peuvent entraîner**

**Hans-Peter Neukom**

Secrétaire de la VAPKO (Association Suisse des organes de contrôle officiel des champignons) c/o Laboratoire cantonal, Zürich  
(trad.: F. Brunelli, Sion)

**Plus de 90% des intoxications mortelles par les champignons sont causées par l’amanite phalloïde, l’amanite printanière et l’amanite vireuse. Les empoisonnements dus à ces espèces sont non seulement source d’atroces souffrances mais, ce qu’on sait moins, ils peuvent aussi induire des coûts de traitement très élevés. Dans certaines communes de notre pays, il est question de supprimer les postes de contrôle officiel. L’économie qui en résulterait ne constitue qu’une infime goutte d’eau au regard des coûts énormes occasionnés par une seule intoxication grave.**

## **Intoxications par des champignons: une large zone grise**

Les cas d’empoisonnement sont annoncés – quand ils le sont ... – auprès de diverses institutions, p. ex. le Centre national d’information toxicologique de Zurich («Tox-Zentrum»), l’Office fédéral de la statistique, l’Union Suisse des Sociétés de Mycologie (USSM), l’Association Suisse des organes de contrôle officiel des champignons (VAPKO). C’est pourquoi il ne faut ménager ni son temps ni sa peine si l’on veut obtenir des données fiables sur le nombre d’intoxications et sur le coût de leur traitement. Sur demande écrite, c’est du Tox-Zentrum de Zurich qu’on obtient le plus de renseignements. Il m’a donc paru sensé d’analyser de plus près les rapports annuels de cette institution pour me faire une idée un peu plus précise concernant les 20 dernières années. Cependant, il reste toujours des incertitudes sur les fréquences des intoxications fongiques. On doit compter avec une assez large zone grise (surtout pour les intoxications «bénignes»), car tous les cas ne sont ni annoncés ni enregistrés. De plus, on découvre encore et toujours de nouvelles substances chez des espèces considérées auparavant comme comestibles ou du moins sans danger, substances qui peuvent causer chez l’homme des symptômes d’empoisonnement, en partie par accumulation ou par long temps de latence. Il serait souhaitable que soient annoncés aux institutions sus-mentionnées, par les médecins, par les hôpitaux, par les contrôleurs officiels, etc., tous les cas d’intoxication par des champignons. De cette façon, d’une part la toxicologie mycologique pourrait progresser, ce qui d’autre part ne peut que profiter aux récolteurs et aux consommateurs.

Dans le tableau ci-après sont rapportés surtout les cas signalés au Tox-Zentrum, mais non ceux signalés aux autres institutions (excepté pour 1963). Ce tableau ne donne donc pas une vue d’ensemble globale sur les intoxications qui ont eu lieu en Suisse.

## **Les graves intoxications de 1963**

Les statistiques montrent qu’en 1963 fut enregistré le plus grand nombre d’intoxications graves et fatales. D’une part les poussées de champignons ont été particulièrement abondantes cette année-là, ce qui a conduit dans les bois un grand nombre d’amateurs, d’autre part la production d’amanites phalloïdes fut exceptionnellement élevée. Cette année-là, hélas, le nombre d’empoisonnements et de cas mortels a été aussi important que le total des cinq années précédentes! Au début septembre 1963, la presse se fit l’écho presque chaque jour d’intoxications par les champignons. Sur 54 personnes ayant consommé des amanites phalloïdes, 34 étaient des ouvriers étrangers.

## **Un cas tragique**

Le 18 août 1963, une famille de Fribourg consomma un repas de divers champignons comestibles, récoltés par le père mais non présentés au contrôle. Il n’y eut d’abord aucun

**Tableau:** Nombre des cas d'intoxications communiqués au «Tox-Zentrum» à Zurich

Année	Intoxications par <i>A. phalloides</i> Évolution			Autres espèces en cause Évolution			Nombre total		
	nombre	«bénigne»	grave mortelle	nombre	«bénigne»	grave mortelle			
1963(1)	54	30	14	10	160	93	67	0	214
1978	3	n.e.(2)	2	1	64	64	0	0	67
1979	22	21	1	0	268	267	1	0	290
1980	16	13	2	1	69	67	2	0	85
1981	34	25	6	3	251	243	8	0	285
1982	54	39	9	6	134	132	2	0	188
1983	23	16	6	1	257	253	4	0	280
1984	13	11	2	0	202	198	4	0	215
1985	18	16	1	1	145	140	5	0	163
1986	31	25	3	3	214	207	7	0	245
1987	15	15	0	0	222	219	3	0	237
1988	5	3	2	0	208	202	6	0	213
1989	3	1	2	0	157	152	5	0	160
1990	6	4	1	1	150	146	4	0	156
1991	9	2	7	0	183	177	6	0	192
1992	16	10	6	0	238	234	2	0	252
1993	7	7	0	0	76	74	2	2	85
1994	18	17	0	1	182	179	3	0	200
1995	1	1	0	0	145	145	0	0	146
1996	7	5	1	1	118	117	1	0	125
1997	15	15	0	0	181	180	1	0	196
<b>total</b> 1978-97	<b>316</b>	<b>246</b>	<b>51</b>	<b>19</b>	<b>3464</b>	<b>3396</b>	<b>66</b>	<b>2</b>	<b>3780</b>

(1) Alder, A. E., Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1963. Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde (SZP), 44, Heft 3 (15. März 1966).

(2) nombre inconnu

signe d'indisposition chez aucun des 3 commensaux. Le jour suivant, le reste des champignons fut servi au repas du soir. La nuit se passa sans problème. Cependant, le matin suivant, 15 heures après le second repas, le père souffrit de violents vomissements. Douze heures plus tard encore, les deux enfants présentèrent les mêmes symptômes. L'état des enfants empirait, la fille de 14 ans perdit connaissance; les trois malades furent hospitalisés. Malgré tous les efforts des médecins, la jeune fille mourut de coma hépatique trois heures plus tard. Son frère de 5 ans fut transféré à l'hôpital cantonal de Berne. Diagnostic: nécrose et cirrhose partielles du foie, symptômes typiques d'une intoxication phalloïdienne. L'enfant s'en tira après deux semaines, mais les dommages au foie restèrent irréversibles. Le père, assez malade lui aussi, se remit très lentement. Dans la récolte se trouvaient quelques exemplaires d'amanites phalloïdes, consommés au second repas seulement. Remarquons ici une fois de plus que la gravité de telles intoxications est plus grande et qu'elles sont plus souvent fatales pour des enfants que pour les adultes. Et puis, dans ce cas, le début de l'intervention médicale a été beaucoup trop tardif.

## De la nécessité d’informer

Il est réjouissant de noter qu’en 1963 une assurance suisse contre les accidents a envoyé une lettre-circulaire aux entreprises, dans laquelle on mettait en garde les travailleurs étrangers contre la consommation de champignons non contrôlés. La presse signala aussi, à plusieurs reprises, qu’il existait dans notre pays des postes de contrôle officiel gratuit. Une telle information du public reste aujourd’hui encore nécessaire et souhaitable.

## En 1982 aussi, nombreuses intoxications

Le même nombre de cas d’empoisonnement par l’amanite phalloïde, 54, est enregistré en 1982 (9 cas graves et 6 mortels). Cette année-là aussi, on a constaté de fortes poussées de cette dangereuse espèce. L’expérience montre que le nombre d’intoxications est proportionnel à l’importance des poussées, en particulier des espèces toxiques.

Sur 3780 cas enregistrés de 1978 à 1997, 316 (8,5%) sont dus à l’amanite phalloïde, 51 d’entre eux (16,1%) se sont révélés graves (plusieurs jours d’hospitalisation) et 19 (6,0%) avec issue fatale.

Le tableau montre que ces dernières années le nombre d’intoxications phalloïdiennes – comme aussi le nombre des cas graves ou mortels – est plutôt en diminution. Cette constatation est probablement à porter au compte d’une meilleure information du public par les médias de toutes sortes sur l’existence de contrôleurs officiels et aussi sur les progrès médicaux dans les services de soins intensifs. Demeurent cependant bien réels les risques d’intoxications phalloïdiennes mortelles lorsque des champignons ne sont pas contrôlés, comme le montrent les chiffres concernant ces dernières années.

## Les suites dramatiques d’une intoxication phalloïdienne

On l’a dit plus haut, plus de 90% des intoxications mortelles par les champignons sont causées par l’amanite phalloïde, l’amanite printanière et l’amanite vireuse. Les trois espèces contiennent trois substances toxiques, les amanitines  $\alpha$ ,  $\beta$  et  $\gamma$ , qui sont avant tout de violentes hépato-toxines cellulaires. La dose létale pour un adulte est de 0,1 mg par kg de poids corporel. Comme 100 g d’amanites fraîches contiennent environ 15 mg (0,015 g) d’amanitine, un seul sporophore de 50 g peut tuer un adulte, et 5 à 10 g suffisent à entraîner la mort d’un enfant!

Les intoxications phalloïdiennes graves peuvent causer au foie, et en partie aussi aux reins, des dommages qui imposent pendant longtemps la prise de médicaments, ainsi que des hémodialyses (lors de dommages aux reins). Dans les cas extrêmes, la seule planche de salut est une greffe du foie. Ainsi, p. ex. en 1991 un garçon d’origine turque a pu être sauvé, après une gravissime intoxication phalloïdienne, par une transplantation hépatique pratiquée à l’Hôpital cantonal universitaire de Genève (Brunelli, BSM 4/1992). Selon les informations obtenues de Madame Prof. Dr Claude Lecoultré (que je remercie vivement ici pour son aimable collaboration. F.B.), l’enfant va bien à ce jour, mais il a dû endurer plusieurs complications et opérations ultérieures. De 1985 à 1997 on connaît dans le monde 17 cas de greffe du foie après intoxication par l’amanite phalloïde; 15 patients ont survécu, ce qui représente un taux de succès proche de 90%.

## Des coûts énormes

Si les séjours hospitaliers et les soins médicaux sont longs et désagréables lors d’une intoxication par des champignons, elle peut entraîner avant tout d’énormes coûts de traitement. Un séjour à l’hôpital d’une semaine en soins intensifs, comprenant les médicaments, régimes, etc. peut atteindre de 20 000 à 30 000 CHF selon les diverses tarifications hospitalières. Le coût des médicaments à prendre à vie (contre des réactions immunitaires de rejet) lors d’une transplantation hépatique atteint rapidement 6000 CHF. Selon les informations données par l’Association suisse pour les tâches communes aux assurances maladie, et aussi par Madame Prof. Dr C. Lecoultré, le coût opératoire pour une greffe de foie atteint, selon les hôpitaux, de 100 000 à 150 000 CHF, et pour une greffe de reins jusqu’à 60 000 CHF. Avec les éventuelles interventions et soins ultérieurs, une seule

transplantation hépatique peut facilement coûter un demi million. Et ce montant ne comprend pas les coûts sociaux ou d'invalidité éventuels. Le tout à charge de la collectivité et participant à l'augmentation des primes d'assurances-maladie!

### **Contrôles gratuits pour le récolteur**

En collaboration avec les communes, la VAPKO a mis en place des postes de contrôle officiel des récoltes de champignons sauvages, dans le but de protéger les mycophages et les consommateurs contre des intoxications; le tri des espèces non comestibles ou toxiques exercé par les contrôleurs est gratuit pour le consultant. Si tous les récolteurs, au moindre doute sur la comestibilité de tel ou tel champignon, présentaient leurs cueillettes au contrôle dans l'un des nombreux postes existant en Suisse, on éviterait encore davantage d'empoisonnements, ce qui contribuerait à diminuer de beaucoup les coûts de traitement. Les contrôleurs officiels contribuent à la santé publique et permettent d'éviter des dépenses devenues sans objet.

Les anciennes «recettes de bonne femme» (coloration d'une cuiller d'argent ou d'un oignon indiquant à la cuisson un champignon toxique, comestibilité indiquée par la constatation de morsures d'animaux) sont depuis longtemps reléguées au royaume des contes et légendes. Ne peuvent pénétrer en cuisine que des champignons parfaitement déterminés ou contrôlés. Les services communaux peuvent informer tout un chacun sur le poste de contrôle le plus proche de chez vous.

### **Économies de bouts de chandelles à courte vue**

Dans le train d'économies et des changements législatifs de l'État, certaines communes envisagent malheureusement entre autres la suppression des postes de contrôle officiel. Les modestes contributions financières versées par les municipalités pour maintenir ces postes ne justifient guère une telle décision. En effet, selon les cantons et les communes, cette dépense publique varie d'environ 3000 (voire 1000) à 10000 CHF par poste, soit un infime pourcentage d'un budget communal. D'ailleurs certaines communes se partagent ces émoluments en finançant ensemble un poste de contrôle commun. Ainsi, une minime portion de nos impôts permet d'éviter l'augmentation des coûts de la santé, sans parler des souffrances humaines épargnées. La présence de ces postes de contrôle est largement appréciée par la population. Dans le canton de Zurich, durant ces deux dernières années, presque 10000 personnes ont fait appel aux compétences des contrôleurs officiels. Et ces deux dernières années – plutôt pauvres en champignons – 11,3 kg d'amanites mortelles ont été retirés des récoltes privées dans les 38 postes de contrôle officiel! Lorsqu'on sait que 50g de ces amanites peuvent conduire à la mort, on en déduit que ces 11,3 kg auraient pu théoriquement causer 200 intoxications graves et potentiellement mortelles. Cet exemple montre à l'évidence qu'il est nécessaire de maintenir ce service public de contrôleurs officiels des champignons.

Il faut être myope pour croire que l'on peut sans autres supprimer le contrôle des cueillettes privées. L'État ferait bien, surtout aujourd'hui, de maintenir ce service qui constitue en fait un frein non négligeable à l'explosion des coûts de la santé. Il est dans l'air du temps de jeter par dessus bord des structures qui ont fait leurs preuves. Toujours avec bon sens? En tout cas pas, en l'occurrence, ni pour les médecins, ni pour les assurances, ni surtout pour les amateurs de champignons.

### **Remerciements**

Je tiens ici à remercier vivement le Centre toxicologique de Zurich – et Madame Prof. Dr C. Lecoultré, Genève – pour les intéressantes informations fournies, en particulier pour les rapports annuels du «Tox-Zentrum».