

## Empoisonnement à *gyromitra esculenta*

Extrait d'un article de John H. Trestrail<sup>1</sup>

Traduit et adapté par Pierrette et Raymond Archambault

Le Blodgett Regional Poison Center, Michigan, rapporte, de 1991 à 1993, 112 cas de patients ayant consommé *Gyromitra esculenta*. Parmi ceux-ci, 95 % présentaient au moins un symptôme d'intoxication. Les cas d'intoxication rapportés au Michigan semblent plus nombreux que partout ailleurs aux États-Unis. Pour l'année 1991, 50 % de tous les cas

Symptômes	Nombre de cas	Patients affectés
Vomissements	71	67%
Nausées	50	47%
Diarrhée	34	32%
Crampes abdominales	21	20%
Étourdissements	8	8%
Maux de tête	8	8%
Jaunisse	6	6%
Légers problèmes de foie	5	5%
Gaz intestinaux	3	3%
Sensations étranges	2	2%

<sup>1</sup> Trestrail, John H. 1993. Gyromitrin-Containing Mushrooms - A Form of gastronomic Roulette. *McIlvainea* 11, (1): 51-60.

d'intoxication enregistrés aux États-Unis proviennent du Centre anti-poison du Michigan.

Sur les 112 cas, un peu plus de la moitié sont de sexe féminin (55 %). L'âge des patients varie de 2 à 80 ans. Parmi ceux-ci, 52 % furent traités à domicile, 28 % en clinique d'urgence seulement et 20 % furent hospitalisés. Aucun décès n'est rapporté. Le tableau ci-contre donne la fréquence des différents symptômes ressentis par les patients.

La toxine responsable des intoxications aux gyromitres est la MMH ou monométhylhydrazine, elle-même issue de la transformation par la cuisson d'une autre toxine connue sous le nom de gyromitrine. La MMH a été utilisée par l'industrie aérospatiale comme carburant de fusée. Les travailleurs venus accidentellement en contact avec la MMH présentent des symptômes semblables à ceux des victimes de l'intoxication aux gyromitres.

La MMH est soluble dans l'eau et son point d'ébullition est de 87,5 °C. La toxine peut être éliminée par simple évaporation au moment de la cuisson, ce qui explique pourquoi les gyromitres cuits sont apparemment moins toxiques que les gyromitres crus ou incomplètement cuits. Les vapeurs de cuissons des gyromitres peuvent représenter un danger pour le cuisinier qui les respire.

Il semble par ailleurs que différents facteurs font varier la teneur en toxines des gyromitres. Les gyromitres croissant à haute altitude contiendraient moins de gyromitrine. La quantité de toxine varierait aussi entre les différentes souches de la même espèce de gyromitre et serait influencée par les conditions de croissance du champignons.

Une caractéristique pharmacologique intéressante de la MMH est son mode d'action qui suit le principe « du tout ou rien ». Chacun possède un seuil de tolérance à la toxine qui varie selon les individus. En-dessous de ce seuil, aucun symptôme ne se manifeste. Mais lorsque le seuil est franchi, les

symptômes d'intoxication se manifestent pleinement. Ceci explique que suite à un dîner où figurent des gyromitres, certains convives peuvent éprouver des malaises et d'autres pas. Il appert aussi que la tolérance varie avec l'âge et la condition physique. Les facteurs génétiques sont également reconnus pour intervenir dans le métabolisme des substances du groupe de la MMH.

Les symptômes d'empoisonnement apparaissent plus ou moins rapidement; ça peut prendre entre 2 et 12 heures. Dans le cas d'intoxication mineure on observe du ballonnement, de la diarrhée, des nausées, des vomissements, la diminution du contrôle musculaire, la jaunisse et des maux de tête. Dans les cas plus graves, c'est la fièvre, des défaillances hépatiques ou rénales, des convulsions, le coma et, finalement, la mort. Dans la plupart des cas, on observe seulement les symptômes gastro-intestinaux et un rétablissement complet en 2 à 5 jours.

En ce qui concerne le mode d'action, il semble que la MMH interfère avec l'utilisation de la vitamine B par le système nerveux central; et de là découleraient les différents symptômes d'intoxication. Par ailleurs, certains dérivés de la MMH sont reconnus cancérigènes et mutagènes chez les animaux de laboratoire. Pour les personnes inquiètes de la présence de substances cancérigènes dans les aliments, c'est une raison de plus pour mettre de côté les gyromitres.

En guise de conclusion, nous reprenons le conseil du centre anti-poison du Michigan: ceux qui veulent poursuivre ce jeu de hasard gastronomique devraient graver le numéro de téléphone du centre anti-poison de leur région sur leurs ustensiles. \*



Centre anti-poison du Québec

1-800-463-5060