

Questions / réponses sur *Tricholoma auratum*, dit « Bidaou » dans le Sud-Ouest et *Tricholoma equestre*, dit « canari » en Auvergne

Contexte

Tricholoma auratum est abondamment récolté et consommé, notamment dans le Sud-Ouest, sous le nom de « bidaou » qui pousse sous les pins.

Tricholoma equestre dit « canari » en Auvergne, qui pousse sous conifères et feuillus, n'est pas à l'origine d'intoxication dans cette région. Certains mycologues considèrent que *T. flavovirens* est le synonyme de *T. equestre*.

Nous ne savons pas, dans l'état actuel de nos connaissances, si *T. equestre* contient ou non les mêmes toxines que *T. auratum*.

Compte tenu de l'incertitude qui pèse sur la définition des espèces du groupe équestre, il convient de rejeter tout aussi fermement : *T. equestre*, *T. auratum* et *T. flavovirens*.

Considéré auparavant comme excellent comestible, ***T. auratum* a été clairement identifié en 2001 comme ayant provoqué une douzaine d'intoxications, dont trois mortelles**, entre les années 1993 et 1998 (publication en 2001).

Depuis, d'autres intoxications très graves ont été enregistrés, notamment un décès et une intoxication sévère le 9 décembre 2009. D'autres cas dont un décès ont été rapportés en Pologne.

Une constante : une consommation abondante et/ou à plusieurs repas de suite.

Ces **intoxications avérées** ont amené les pouvoirs publics à interdire l'importation, la vente et la distribution à titre gratuit des espèces suivantes du groupe équestre : *Tricholoma equestre*, *Tricholoma auratum*, *Tricholoma flavovirens* par un décret de 2005 (Décret n° 2005-1184 du 19 septembre 2005 – J.O. du 21 septembre 2005).

Si j'en mange qu'est-ce que je risque ?

La toxicité du *Tricholoma auratum* est prouvée.

Ce champignon peut provoquer une **rhabdomyolyse, c'est-à-dire, la destruction des cellules musculaires**. Les premiers signes associent une fatigabilité musculaire anormale, des douleurs musculaires surtout au niveau des hanches et des épaules ainsi que des sueurs, sans fièvre. **Les troubles digestifs sont mineurs, voire absents**.

Après une consommation excessive et/ou plusieurs repas de *Tricholoma auratum*, les muscles respiratoires mais surtout le muscle cardiaque risquent d'être atteints, ce qui peut entraîner la mort par défaillance cardiaque.

Pour une consommation plus modérée, on peut voir une altération des muscles accompagnée d'une fatigue intense, fatigue très longue à disparaître.

Pour tous les tricholomes du groupe équestre : nous ne connaissons pas précisément le seuil de tolérance de chaque individu lié à sa corpulence, à son état de santé, à d'éventuelles interactions médicamenteuses et à bien d'autres paramètres.

Pourquoi tant de gens en ont mangé sans être malades et tant de gens continuent d'en manger ?

La toxicité musculaire du *Tricholoma auratum*, le délai d'apparition de l'intoxication supérieur à 24 h et une plus ou moins grande sensibilité de chaque individu, font que les intoxications passent souvent inaperçues.

Ce qui est établi c'est que la consommation répétée, de quantités importantes, est responsable des intoxications sévères (dans un délai de 1 à 3 jours suivant les repas de champignons). Il y a certainement eu des accidents cardiaques pour lesquels le rapport intoxication sévère/défaillance cardiaque n'a jamais été fait.

Les personnes ayant pu être intoxiquées « légèrement » n'ont peut-être pas attribué leurs problèmes musculaires à l'ingestion de champignons, d'autant que la tolérance individuelle est très variable d'un individu à l'autre (voir échanges de correspondances pages suivante).

Pour prévenir le risque lié à la consommation de *T. auratum*, les pouvoirs publics ont informé la population par communiqués de presse. Dans le décret d'interdiction, ils ont inclus les autres espèces proches en application d'un principe de précaution.

Quant aux restaurants qui pourraient en servir, ils sont hors la loi !
Leur responsabilité pourrait être mise en cause en cas d'intoxication.

Peut-on en consommer quand même à petite dose puisqu'il est dit que ce sont les grandes quantités qui rendent malades ?

T. auratum : consommer même à petites doses des champignons qui ont causé la mort de plusieurs personnes, c'est prendre un risque parfaitement inutile, d'autant que le seuil peut considérablement varier d'un individu à l'autre.

Les autres tricholomes du groupe équestre : le doute étant sérieux, il ne faut pas les consommer, même en faibles quantités.

Est-on sûr que le *Tricholoma auratum* n'a pas été confondu avec une autre espèce toxique ?

Il est vrai que tous les tricholomes du groupe équestre peuvent être confondus avec d'autres champignons jaunes toxiques, notamment des formes particulières d'Amanite phalloïde. Cette dernière est responsable de symptômes différents et bien connus.

Est-on sûr que ce ne sont pas des champignons pollués qui ont été ramassés ? une mutation ?

La pollution entraînerait vraisemblablement d'autres maux et d'autres symptômes.

De plus, cette même pollution concernerait certainement d'autres espèces, dans le même secteur géographique.

A notre connaissance, il n'y a pas d'étude menée sur une éventuelle mutation. Néanmoins, cette hypothèse semble peu probable.

Est ce qu'on connaît la toxine ? le mécanisme ?

Nous ne connaissons ni la toxine, ni le mécanisme de cette intoxication mais faut-il encourir un risque mortel pour un plat de champignons ?

(ci-joint un dialogue intéressant trouvé sur le site :
<http://www.associationmycologiquetoulouse.ups-tlse.fr/spip.php?article32>)

A propos du Bidaou

mercredi 7 janvier 2009, par [Guy Durrieu](#), [Louis Chavant](#)

Le "Bidaou", *Tricholoma equestre* ou *T. auratum*, le Tricholome des Chevaliers, est un champignon très recherché dans le Sud-Ouest où il est très fréquent (forêt landaise). Or il a été constaté qu'en cas de consommation importante, plusieurs repas successifs, il provoquait des intoxications pouvant être très graves. Une douzaine de cas survenus dans le Sud-ouest de la France entre 1992 et 2000, dont trois cas mortels ont été rapportés. Ils ont été clairement imputés à une consommation excessive du champignon.

Le temps de latence varie de 24 à 72 heures après le dernier repas. Les premiers signes sont des douleurs musculaires surtout au niveau des hanches et des épaules ainsi que des sueurs sans fièvre. Il s'agit d'une rhabdomyolyse : destruction des cellules musculaires. Dans les cas peu graves la récupération du tissu musculaire est assez rapide. Mais les cas les plus graves ont conduit au décès. Si bien qu'un arrêté ministériel en interdit la vente et l'importation sur l'ensemble du territoire français par décret du 19 septembre 2005 (Journal officiel du 21/09/2005)

(A noter que pour le moment c'est le seul champignon qui jouit de cette faveur. Les autres ne relèvent pour le moment que de décisions locales, c'est à dire qu'il existe de nombreux endroits où la vente de l'Amanite phalloïde n'est pas interdite !

Un échange de lettres très instructif

A.. D... 33...

Mardi 2 Décembre 2008 Institut Klorane, à l'attention de Mr A.. C..

Votre Brochure : Champignons toxiques et comestibles

Cher Monsieur,

J'ai une tendresse particulière pour les Laboratoires Fabre. C'est la raison pour laquelle je lis toujours avec plaisir les publications que vous faites régulièrement. La dernière en date, citée en objet et que j'ai trouvée chez mon Pharmacien, m'a littéralement paniqué..!. Rendez vous compte : je ne sais reconnaître dans ma région que deux champignons : les chanterelles et le BidaouOr que lis-je page 12 de votre brochure :Tricholome équestre (Bidaou) : Mortel..... !!! Comme j'en mange tous les jours depuis une semaine (la récolte a été très bonne).....et que je suis toujours vivant, je suis allé plus avant dans la lecture de votre brochure et j'ai trouvé page 8 un complément d'informations à peine plus rassurant : c'est donc du *Tricholoma Auratum* que j'ai mangé , champignon apparemment comestible, mais pouvant donner des intoxications sévères pouvant aller jusqu'à la mort...!! Vous voulez vous fâcher avec tous les Bordelais ??!! Déjà qu'ils sont naturellement imbus de leur supériorité vis à vis des Toulousains (je ne suis pas Bordelais !) et à fortiori vis à vis des Castrais, leur assener que leur champignon préféré après le cèpe et les chanterelles est mortel, est un véritable *casus belli* qui aura forcément des retombées négatives sur vos produits...!!! Alors procédez vite à la rectification page 12 et ne vous référez pas à des incidents, certes mortels pour certains d'entre eux, datant des années 90 ...!! C'était d'ailleurs certainement des Toulousains qui avaient voulu jouer un mauvais tour aux Bordelais ... !!!
Bien cordialement, A.. D..

le 12/12/08

Louis Chavant Toulouse, Professeur des universités, Faculté de Pharmacie de Toulouse
à M. A.. D... 33...

Cher Monsieur,

Suite à un courrier récent que vous avez adressé à M. A.. C., Président de l'Institut Klorane, fondation d'entreprise du groupe Pierre Fabre, je me permets de répondre à vos inquiétudes. En effet, vous avez pu lire dans la brochure « champignons toxiques et comestibles » éditée par l'Institut Klorane et dont je suis l'auteur que le Bidaou ou Tricholome équestre (noms communs du *Tricholoma auratum*) est mortel lorsqu'il est consommé dans certaines conditions : grande quantités et/ou répétitions quotidiennes (au cours d'une même semaine ou plus), par des personnes qui ne sont pas en très bonne santé,.....

Il est vrai par ailleurs que lorsqu'il est consommé avec modération, en principe il n'y a pas de problème. Des accidents graves (certains mortels) ont incité certains chercheurs des Universités bordelaises (en particulier mon collègue G. Deffieux) à étudier la toxicité potentielle de ce champignon. Les résultats ont été publiés dans certains congrès et revues scientifiques internationales sérieuses (avec comité de lecture). Vous trouverez ci-joints 2 documents qui font état de leur recherche et de leur résultat qui tendent à affirmer que dans certaines conditions ce champignon est toxique et potentiellement mortel. Dans ce cas, et par mesure de précaution, toute revue ou brochure « Grand public » se doit de signaler cette toxicité potentielle dans certaines conditions. Le consommateur, ainsi informé, est libre de choisir sa conduite : consommer (+/- modérément) ou ne pas consommer le Bidaou. Pour votre information je vous signale que M. Deffieux consomme toujours, mais modérément ce champignon.

Je vous prie de croire, Monsieur, à ma parfaite considération .

Louis Chavant

PJ :The New England Journal of Médecine et un CR d'une réunion scientifique de la Faculté de Pharmacie de Bordeaux

A.. D... 33...

Samedi 20 Décembre 2008

Monsieur le Professeur Louis Chavant

Votre courrier du 12/12/08

Monsieur le Professeur,

Je vous remercie vivement d'avoir bien voulu répondre aussi rapidement au courrier que j'avais adressé à Mr Cassan.

Vous avez entièrement raison sur le Bidaou et j'ai péché par excès d'optimisme car quelques jours après ce courrier, nous avons présenté, mon épouse et moi-même, tous les symptômes qui sont décrits dans les articles que vous avez bien voulu me transmettre. Ces symptômes ont même nécessité une hospitalisation d'urgence de mon épouse (CPK à 45000 !) moi-même étant moins touché (CPK à 12000) mais néanmoins sous contrôle au jour le jour par le service Rhumatologie de l'Hôpital Pellegrin dans lequel mon épouse a été prise en charge. Le plus étonnant dans cette affaire est que le centre antipoison et de toxico-vigilance de Bordeaux que j'avais consulté à 3 heures du matin m'a assuré que si nous n'avions pas eu de problèmes dans les 6 heures qui ont suivi l'ingestion des champignons, ils ne pouvaient être la cause des symptômes constatés Il ya donc certainement une mise à niveau à faire pour la formation spécifique des médecins de garde dans ce centre. Nous sommes donc tirés d'affaire (et j'espère ne pas faire preuve cette fois d'optimisme exagéré) et nous espérons que nous n'aurons pas de séquelles même si nous savons que la récupération musculaire sera longue. En conclusion, nous regrettons simplement de ne pas avoir eu connaissance de votre brochure avant de déguster (car ils étaient bons !!) ces sacrés champignons !!! Je vous prie de croire, Monsieur le Professeur, à l'assurance de mes sentiments cordiaux . A .. D..