

# Purge kolossale à Leipzig

Ou

Le jour de gloire de *Lactarius helvus*

Ou encore

## Il vaut mieux être hospitalisé avant de s'empoisonner !

Dr L. Giacomoni  
Dr R. Di Zigoni  
(CRITTOCH – 1/8, 5/8)

**Résumé :** *Lactarius helvus* Fries est responsable d'une intoxication collective par les champignons, la plus gigantesque de l'histoire. Explication et commentaires.

**Mots-clés :** *Lactarius helvus* Fries, Alimentation collective, Empoisonnements.

**Abstract :** *Lactarius helvus* Fries is responsible for the most important poisoning with edible fungi. Explanation and comment.

**Key-words :** *Lactarius helvus* Fries, Common meals, Poisoning.

Un beau jour du mois d'octobre 1949, les pensionnaires de l'Hôpital de Leipzig (Krankenhaus) se mettent à table pour un repas de gala : des champignons au fumet délicieux, appétissants et servis à volonté, ce qui est rare et réjouissant quand on ne mange pas tous les jours à sa faim. Une demi-heure après, les infirmières et les médecins, tout au moins celles et ceux qui n'avaient pas goûté aux champignons, sont débordés par un empoisonnement collectif d'une rare ampleur et d'une rare sévérité. L'hôpital est un champ de bataille où règnent des relents fétides de vomissures et de matières fécales. Le Directeur Général, le Directeur Général adjoint, l'*Hauptkoch*, le chef-cuisinier, sont appréhendés (nous sommes en Allemagne de l'Est). Puis les autorités sanitaires lancent une réquisition générale à tous les praticiens et à toutes les infirmières exerçant en ville, qui se rendent immédiatement sur les lieux de l'épandage. 418 personnes sont affalées dans leur chambre, dans les couloirs, dans les W.C., dans les escaliers ; on trouvera même des malheureux, qui n'avaient pas réussi à atteindre des toilettes encombrées et débordées, parfois même bouchées, dans des lieux insolites comme la lingerie, la tisanerie, le bureau de la surveillante...

Le syndrome toxique est une gastro-entérite sévère avec des coliques extrêmement douloureuses et des rejets simultanés, par le haut et par le bas, de matières et de fluides divers. Mais plusieurs symptômes rarement décrits marquent l'originalité de cet empoisonnement : une *hypersalivation* (que l'on peut rattacher au syndrome P.L.S. des auteurs américains), des *vertiges* (des victimes sont affalées dans les chambres et les couloirs et sont incapables de se tenir debout) et des *frissons* (prenant parfois l'allure de trémulations, parfois en fasciculations, ce que les profanes prennent volontiers pour des convulsions). Le commentaire le plus détaillé, celui de Klemm (1961) ne précise pas si l'empoisonnement collectif a causé des décès, il ne donne pas non plus de détails sur la thérapeutique utilisée – vraisemblablement antispasmodique et atropinique, encore que l'atropine et ses homologues extraits des solanées toxiques (scopolamine, hyoscyamine) soient d'usage délicat quand le tableau clinique comporte des vertiges d'origine inconnue.

Le champignon responsable est donc *Lactarius helvus* Fries, servi aux malades dans une période de disette (l'après-guerre est particulièrement difficile dans le régime « démocratique » d'Otto Grotewohl), faute d'espèces plus réputées ou plus savoureuses réservées à la *Nomenklatura*. C'est bien lui qui a intoxiqué les pensionnaires de l'hôpital de Leipzig, aucun doute n'est permis : les ouvriers de l'intendance et les employés de cuisine ont reconnu son odeur suave caractéristique, et le champignon a d'ailleurs été identifié avec certitude par un mycologue dont le nom n'est pas cité.

rapidement dans l'ordre, puis des crampes très désagréables au niveau des orteils<sup>3</sup>, qui la conduisent à une sorte de panique. Le mari, puis le père parviendront (en massant les orteils à l'huile de l'olive !) à faire cesser ce qu'ils appellent des *lamenti* !. La malade se dit engourdie, comme si elle avait été battue (*non picchiare* !). Elle absorbe ensuite du vin sucré qui n'est pas rejeté, mais les nausées persistent plusieurs heures. Les selles seront répétées pendant deux jours, mais sans véritable diarrhée, tout au moins sans débâcle intestinale. Mr R... présentera également des signes digestifs, des vomissements initiaux, puis une diarrhée très liquide qui se calmera assez rapidement (grâce au vin ?).

Le grand-père, Mr D..., qui s'est couché sans le moindre malaise après avoir soigné la famille (et bien entendu sans avoir prévenu le médecin), se réveille dans la nuit avec des nausées, quelques vertiges et *tremitos*. Il se soigne avec une bouillotte, de la *grappa* sucrée, et un médicament non précisé contre le mal à l'estomac. C'est peut-être d'ailleurs ce médicament qui le fera vomir. Il subira ensuite trois ou quatre selles liquides, mais sans trop de coliques. Le lendemain, il se sent à peu près bien, en dehors de quelques courbatures. Et comme il incrimine plutôt la viande de veau dans la genèse de l'accident familial... il retourne chercher des champignons (mais sa fille les jettera).

Il ne s'agit pas pour cette observation d'un syndrome très grave, sauf chez l'enfant, ce qui s'explique très bien (rapport entre la quantité de poison et le poids de la victime, et immaturité hépatique) et la mère (avec sans doute un syndrome psychique proche de la panique et de l'hystérie). Il faut néanmoins remarquer que ce syndrome entérotoxique banal, avec une incubation courte ou moyenne (sauf chez la personne âgée, mais c'est la moins malade), s'accompagne de malaises, dont un collapsus, et de crampes très désagréables prédominant au niveau des orteils. Ce curieux phénomène n'a jamais été signalé, à notre connaissance.

Il faut également considérer que ces gens-là ont toujours consommé le *chiodine*, depuis plusieurs générations, sans le moindre malaise disent-ils, et qu'ils le consommeront sans doute de nouveau, malgré les conseils que nous avons pu apporter. Sauf probablement la mère de famille, qui nous a avoué : « J'ai bien cru mourir... ». L'interrogatoire un peu poussé montre toutefois que le grand-père a déjà été dérangé plusieurs fois par des champignons, avec diarrhée fétide (*puzzolenta*) mais comme il en mange beaucoup, il ne se souvient plus desquels !

Nous savons, nous, que l'armillaire est un champignon toxique au moins depuis la publication de Kubicka et Veselsky<sup>4</sup>, qui date de plus d'un demi-siècle, et surtout depuis les relations répétées de nos Centres Anti-Poison. Pourtant, *Armillaria mellea* est un champignon officiellement comestible, vendu en grandes quantités sur les marchés italiens et utilisé dans d'innombrables conserves et préparations culinaires. Il est nommément autorisé à la vente par diverses législations et décrets comme la loi N° 352 du 23 août 1993, et intégré aux articles du D.P.R. 376 du 14 juillet 1995 (Articles 4 et 9). Comme le préconisent nos centres anti-poison, il serait peut-être judicieux de remettre en cause son innocuité, donc sa comestibilité<sup>5</sup>.

<sup>3</sup> **Id.** : probablement dues à une chute du potassium sanguin à la suite des vomissements (hypokaliémie), mais les signes que l'on retrouve lors des intoxications par *Tricholoma equestre* nous incitent à la prudence (voir par ailleurs l'article sur le Rhabdomyolyse). Malheureusement, les victimes qui étaient des parents éloignés de Mucei, n'ont pas consulté de médecin et n'ont pas été hospitalisées. La thérapeutique « héroïque » par le vin rouge est inédite, mais n'a pas fait ses preuves... Nous la retenons néanmoins pour notre traitement personnel, en dehors même (et surtout) de la consommation d'armillaires !

<sup>4</sup> **Note de l'auteur** : Kubicka J., Veselsky J., (1981) : Über die bedingt toxische Wirkung einiger Speisepilze, Südwestdeutsch. Pilzrundschau, 17 (1) : 12-14.

<sup>5</sup> **N.D.L.R.** (septembre 2002) : revoir les documents que nous avons publiés, avec G. N. Mucei, après le Congrès de Roccella Jonica (1990).