

Intoxications par ingestion de Shiitake

D.Boels*, **M. Bretaudeau***, **M. Miannay**, **P.Harry*** et l'association des CAPTV

* Centre Antipoison - Toxicovigilance, CHU Angers - 49933 Angers Cedex 9

Les premières intoxications à l'origine d'une toxidermie au champignon *lentinus edodes* appelé plus communément Shiitake ont été décrites en 1974 au Japon. Suite à l'intoxication en 2008 par ingestion de Shiitake de deux patients adultes recensés CAPTV d'Angers, une mise au point nous a semblé utile.

Matériels et méthodes

Il s'agit d'une étude rétrospective entre 1999 et Janvier 2009 sur les cas d'ingestion de Shiitake saisis sur SICAP par les CAPTV. Après accord du comité de coordination de toxicovigilance, l'interrogation sur Infocentre a permis l'exploitation des dossiers. Les dossiers pour lesquels il s'avère que les champignons en cause n'étaient pas des Shiitake ont été exclus.

Résultats

Sur les 24 dossiers, 16 dossiers ont été exclus car les champignons concernés n'étaient pas des Shiitake.

Sur les 8 dossiers restants, 4 cas d'ingestion de Shiitake ont été suivis de troubles digestifs mineurs (douleurs abdominales, vomissements, diarrhées) d'évolution spontanément favorable ne nécessitant pas d'hospitalisation sans que nous puissions préciser le mode de cuisson et les aliments associés et donc confirmer ou infirmer le rôle du Shiitake.

Quatre dossiers concernent 5 personnes pour lesquelles l'ingestion de Shiitake a été suivie d'une éruption cutanée et d'un prurit intense. Pour 3 personnes, le diagnostic de dermatite flagellaire au Shiitake a été confirmé. La chronologie des symptômes et leurs évolutions, pour les 2 cas du CAP d'Angers, sont très similaires. Une éruption cutanée de la face et du cou a débuté 60h après l'ingestion de champignons crus. Cette éruption prurigineuse papuleuse caractéristique formant des lignes évoquant des "griffures" s'est généralisée au tronc puis aux extrémités en 24h. Les symptômes ont persisté environ 15 jours et avec une évolution favorable spontanée. Un des deux patients a présenté une aggravation des lésions cutanées et du prurit lors d'un séjour au soleil évoquant une photosensibilisation.

Discussion

Dans la littérature médicale une série de 51 cas de dermatites flagellaires a été décrite suite à l'ingestion de Shiitake au Japon (1). Le mécanisme de toxicité est mal connu et n'est pas allergique (2). Un polysaccharide appelé lentinan entrant dans la composition du Shiitake et utilisé pour sa propriété anti-cancéreuse serait à l'origine de cette toxidermie. En effet, les dermatites flagellaires sont une des complications observées lors de l'utilisation thérapeutique du lentinan Il n'existe pas de traitement spécifique et les corticoïdes n'ont pas fait la preuve de leur efficacité. Concernant les deux cas pris en charge par le CAP d'Angers, l'absence de cuisson serait à l'origine de cette intoxication car deux autres personnes ayant consommé, le jour même, les mêmes champignons cuits sont restées asymptomatiques. Cependant, le caractère thermolabile du lentinan n'a pas été démontré. Déjà évoqué dans la littérature médicale (3), cette intoxication semble également être à l'origine d'un mécanisme de photosensibilisation.

Ces champignons consommés habituellement en Asie sont désormais cultivés et commercialisés en France. Il est donc nécessaire d'être informé du risque de dermatotoxicité et de photosensibilisation du à une consommation de ces champignons crus ou peu cuits.

Références

- 1) Nakamura T, Shiitake (*Lentinus edodes*) dermatitis, Contact Dermatitis 1992 Nov;27(5):351
- 2) Tarvainen K, Salonen JP, Allergy and toxicodermia from shiitake mushrooms, J Am Acad Dermatol. 1991 Jan;24(1):64-6
- 3) Mak RK, Wakelin SH, Shiitake dermatitis: the first case reported from a European country, Br J Dermatol. 2006 Apr;154(4):800-1