

Confusions entre plantes sauvages réputées alimentaires et plantes sauvages toxiques Etude rétrospective sur un an au centre antipoison d'Angers

G. Le Roux¹, L. Lagarce², P. Harry²

¹UFR des Sciences Pharmaceutique et d'Ingénierie de la Santé, 49100 Angers.

²CAP-TV, CHU, 49333 Angers cedex 09.

Introduction. Dans un contexte actuel d'exode urbain et de marasme économique, la cueillette des plantes sauvages en vue de leur consommation est de plus en plus pratiquée. Mais le grand public a perdu la connaissance des végétaux et le risque de confusion est important ce qui peut entraîner des intoxications pouvant être graves. La survenue de ces intoxications est de plus en plus fréquente et l'attention des CAP doit être attirée sur ce phénomène.

Méthodes. Par interrogation d'Infocentre ont été extraits les cas rapportés au CAP d'Angers en 2008. Ont été retenues et analysées les intoxications survenues lors de la consommation d'une plante sauvage toxique cueillie par méprise à la place d'une plante réputée alimentaire.

Une recherche sur le nombre de cas similaires survenus entre 2000 et 2007 a été ensuite réalisée.

Résultats. La période d'intoxication s'étend d'avril à juillet. Il n'y a pas de cas de gravité forte. Une augmentation du nombre d'intoxiqués est observée en 2008 (18 patients) alors que de 2000 à 2007, le nombre d'intoxiqués est resté stable (autour de 2).

Espèce ingérée	Symptômes présentés (délai)	Syndrome	Espèce recherchée
Stramoine - 1 dossier, 4 patients	Tachycardie (104 bpm), hallucinations, mydriase, sécheresse des muqueuses, hypersudation, vomissements (2 h)	Atropinique	“ Epinards ” Feuilles cuites
Ciguë tachetée - 1 d., 2 p.	Malaise, nausées, vertiges, mydriase (2 h)	Nicotinique	“ Plante turque comestible ” Feuilles cuites
Digitale pourpre - 1 d., 1 p.	Bradycardie (45 bpm), cupule digitalique, hypotension artérielle (90 mmHg), vomissements (2 h)	Cardiotoxique	“ Consoude ” Feuilles crues (en salade)
Oenanthe safranée - 2 d., 5 p.	Vomissements, hypersudation (30') Convulsions, confusion mentale (3 h) Hypothermie < 35°C, bradycardie (45 bpm) (4 h)	Proconvulsivant	“ Carotte sauvage ” Bio “ Céléri sauvage ” Racine cuite en soupe
Gouet tacheté - 1 d., 5 p.	Irritation oropharyngée (5') Nausées (2 h)	Irritatif	“ Blettes sauvages ” Feuilles cuites
Bryone dioïque - 1 d., 1 p.	Vomissements (30') Diarrhées, douleur digestive (1 h)	Purgatif	“ Racine comestible ” Racine crue

Discussion. Un si petit nombre de cas ne permet d'établir que des hypothèses concernant l'émergence de ce type d'exposition : difficultés économiques ? Mode du « retour au naturel » ? Il est nécessaire de comprendre comment le grand public commet des erreurs : 1) certaines familles (Apiacées) constituent des groupes homogènes au sein desquels cohabitent des espèces comestibles et toxiques qu'il est difficile de distinguer. 2) ce sont les fleurs qui permettent dans certains cas de discerner sans ambiguïté deux espèces ; les appareils végétatifs seuls peuvent induire le public en erreur : c'est pour cela que la digitale a été cueillie à la place de la consoude, ou que les blettes sauvages ont été confondues avec du gouet tacheté. 3) l'introduction au jardin de plantes sauvages toxiques est un facteur favorisant la confusion : le datura a ainsi été consommé comme des épinards. 4) une faible connaissance des plantes alimentaires est à l'origine de l'intoxication par la racine de bryone, que la patiente pensait comestible.

Conclusion. L'information du grand public sur les risques de la cueillette de plantes sauvages à visée alimentaire doit être renforcée. L'augmentation récente du nombre de cas d'intoxications à la suite d'une confusion entre une plante sauvage réputée alimentaire et une plante toxique doit attirer l'attention des praticiens des CAPTV afin d'évaluer le risque de confusion lors d'appels relatifs à des plantes considérées comme comestibles.