



Homéopathie : Staphylococcinum

Le staphylocoque doré (*Staphylococcus aureus*) est l'espèce la plus pathogène du genre *Staphylococcus*. Elle est responsable d'intoxications alimentaires, d'infections localisées suppurées et, dans certains cas extrêmes, de septicémies physiques (greffe, prothèses cardiaques). *S. aureus* se présente comme une coque en amas (grappes de raisin), Gram positif et catalase positif. Sa teneur en caroténoïdes lui confère une couleur dorée à l'origine de son nom.

Action générale de Staphylococcinum

Infections localisées suppurées

Certains constituants de *S. aureus* exercent un chimiotactisme sur les leucocytes, mais les enzymes sécrétées par la bactérie vont détruire les leucocytes et créer, dans la structure du derme et des muqueuses, des lésions visibles qui favorisent une multiplication et une diffusion dans l'organisme à partir de ces poches qui les protègent des réactions immunitaires du corps.

Les infections cutanées de *S. aureus* s'accompagnent donc d'une **production abondante et localisée de pus** résultant de la destruction des cellules phagocytaires et des cellules environnantes.

Tout ceci se traduit par :

- **des infections cutanées suppuratives** c'est-à-dire avec production de pus (formes les plus fréquentes) : **furuncles**, anthrax (voir dermatologie, rien à voir avec la maladie du charbon due à *Bacillus anthracis*.), **panaris**, folliculite, sycosis (en association avec un trichophyton), cellulite, **érysipèle**, **suppurations de plaies**, pemphigus néonatal, **impétigo** (en association avec des streptocoques) ;
- des **myosites aiguës** (surtout en région tropicale) ;
- des **otites et sinusites** (remarque : *S. aureus* n'est pas le principal germe responsable de ces pathologies.) ;
- **des infections de différents viscères** : infections de l'appareil respiratoire : **pneumonies** (surtout comme complications de grippe), **endocardite** (en particulier chez les patients porteurs de prothèses cardiaques), infections urinaires, phlébites, certains types d'entérite, méningites (même remarque que pour otites et sinusites) ;
- **infection des os : ostéomyélites** (*S. aureus* est reconnu responsable dans 90 % des cas).



Infections généralisées

Si un patient n'est pas traité suffisamment tôt et (dans la plupart des cas) est immunodéprimé, **il peut se produire une septicémie**, c'est-à-dire une entrée et une multiplication de la bactérie dans la circulation sanguine. Dans ce cas, l'individu doit être traité dans les plus brefs délais à de fortes doses d'antibiotiques en milieu hospitalier sous la surveillance continue de professionnels de la santé. La septicémie est une infection grave qui peut être mortelle.

Intoxications alimentaires

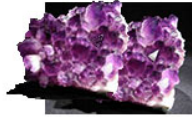
La conservation de la viande tranchée dans des lieux non-réfrigérés comporte un risque important de toxi-infection. Il en va de même pour les sandwiches, salades, pâtisseries, etc.

Les intoxications alimentaires sont dues à une entérotoxine produite dans l'aliment ingéré, souvent des aliments à risque de contamination comme la viande, crème glacée, etc. La toxine est responsable de troubles importants de la digestion. Ceux-ci se manifestant en deux à quatre heures après ingestion de la toxine par de violents vomissements accompagnés le plus généralement par des nausées, diarrhées et maux de tête, rarement de fièvres. Mais l'intoxication à *S. aureus* n'est en général pas mortelle pour un individu en bonne santé et bien nourri. Elle guérit presque spontanément dans les 24 heures suivant l'apparition des symptômes.

En bactériologie alimentaire, l'apparition d'une intoxication à *S. aureus* suppose plusieurs conditions :

- la contamination de l'aliment : elle est presque exclusivement due à une mauvaise manipulation de l'aliment par des porteurs sains (ou plus rarement par des individus en incubation car les symptômes apparaissent vite) ne respectant pas les exigences d'hygiène ;
- une mauvaise conservation : certains aliments dits sensibles contiennent une quantité négligeable de *S. aureus* mais une mauvaise conservation comme une décongélation-recongélation ou exposition prolongée à une température ambiante favorise la multiplication des micro-organismes ;
- présence d'une entérotoxine dans l'aliment : certaines souches de *S. aureus* sont capables de sécréter une entérotoxine qui, à elle seule, même en absence de corps végétatifs (bactérie vivante), peut provoquer une intoxication alimentaire, car les entérotoxines sont dites thermostables et résistent à de hautes températures de traitement, au-delà de ce que peut supporter la bactérie elle-même, sans être dénaturées.

Source : Homéopathie, thérapeutique & matière médicale, Boiron 1998



Utilisation(s) en homéopathie de Staphylococcinum

Furoncle

15 CH 1 dose par semaine

Lorsque le furoncle est isolé

Orgelet

9 CH 5 granules 3 fois par jour

Lorsque l'orgelet est dû à une infection par staphylocoques

Panaris

9 CH 5 granules 3 fois par jour

Lorsque le panaris est dû au Staphylocoque doré

Zona

15 CH 1 dose par jour pendant 3 jours

Lors d'une infection par des staphylocoques, ici systématiquement

https://homeopathie-conseils.fr/affichage-nom_souche-Staphylococcinum.html