

# Evaluation des risques liés à la consommation des champignons dénommés :

- Suillus granulatus*
- Russula olivacea*
- Armillaria mellea*



# Suillus granulatus



Chapeau moyen ou peu charnu, d'un roux vif parfois clair ou à reflets orangés, non ou peu marbré. Pores petits, réguliers, jaune clair ou plus vif, ± pleurants au début (voir exemplaire de droite ci-dessus). Stipe égal, pâle jaunâtre, à granulations laiteuses blanchâtres puis jaunissantes, un peu orangées à la fin. Chair pâle. Vient sous pins. Comestible, mais parfois purgatif. Spores  $10 \times 4 \mu\text{m}$ . (Photo: LF)

# Russula olivacea



Sous hêtres ou chênes, parfois sous épicéas, sur sol acide comme sur sol calcaire. Chapeau mat, souvent gercé, brun olivâtre à vert-pourpre. Lames jaunes à maturité. Stipe blanc plus ou moins rose, souvent cerné de rose sous les lames. Réaction violet groseille au phénol. Saveur douce. Sporée 4b-4c. Spores 9-11 x 8-9  $\mu\text{m}$  avec verrues isolées. (Mycocharentes)

# Armillaria mellea



Cespiteux et parasite virulent de feuillus. Chapeau brun olive à jaune. Stipe glabre ou à peine floconneux. Anneau membraneux ample à bord généralement jaune (parfois entièrement blanc, selon les mycéliums). Spores  $7-8,5 \times 5-6 \mu\text{m}$ , boucles absentes aux cloisons des hyphes. (Mycocharentes)

# Suillus granulatus

- Mentionné comme un comestible médiocre.
- Cuticule visqueuse renfermant des substances laxatives

## Symptômes:

- Entérocolite particulière appelée « entérite granulienne » qui se manifeste par une diarrhée profuse généralement indolore.
- Signes neuropsychiques possibles (tremblements, céphalées, angoisse, anxiété) quelques heures après l'ingestion du champignon
- Localement: Dermite de contact possible
- Présence de Mannitol



↑ Pression osmotique



En France, entre le 1er juillet 1999 et le 31 mars 2015, 25 cas d'intoxications

# Russula olivacea

- Parfois consommée et considérée comme comestible en Europe de l'Est, mais intoxications signalées, Dans le guide de Courtecuisse de 2011, pas citée comme toxique.
- Notée comme toxique dans le GEPR de 2011 car reconnue responsable d'intoxications assez graves.

Symptômes: Incubation de 2-3 heures à **8-10 heures**.

- Troubles intestinaux ). Ces intoxications sont observées lorsque ce champignon est consommé cru ou insuffisamment cuit (Sitta et al., 2005). En Italie, au pays basque Espagnol (**cuisson au barbecue**). Quelques dizaines de cas observés.
- L'hypothèse de l'implication d'une toxine thermolabile a été émise.

En France, entre le 1er juillet 1999 et le 31 mars 2015, 3 cas groupés d'intoxications ont été enregistrés par les CAP-TV (cas survenus en 2012).



# Armillaria mellea

- Longtemps citée comme un comestible moyen (jeune) parfois indigeste, ou responsable d'allergies.
- Utilisée dans la pharmacopée chinoise ou en phytothérapie (2013).
- Notée comme pouvant être à l'origine de troubles intestinaux (Courtecuisse et GEPR), 2011. E

Symptômes: Incubation de quelques heures

Troubles digestifs (diarrhées, vomissements, douleurs abdominales)

En Italie: Espèce fortement consommée, de nombreuses intoxications répertoriées.

En effet, 99 cas ont été répertoriés par le centre antipoison de Milan entre 1994 et 1999, ce qui représente 25% des intoxications fongiques enregistrées par ce centre durant cette période.

En France, entre le 1er juillet 1999 et le 31 mars 2015, 83 cas d'intoxications ont été enregistrés par les CAP-TV.



Bibliographie:

Anses



**Cas d'une espèce pas courante: *Phaeolepiota aurea***

Merci Odette et Olivier!!



## *Phaeolepiota aurea*

Dans de nombreux ouvrages:

- Noté **bon comestible**

(GEPR 4<sup>ème</sup> édition, le Courtecuisse )...

-Pour certains autres (Américains), provoque **des troubles gastro-intestinaux** .

-Contient de l'acide cyanhydrique (HCN) (de l'ordre de quelques centaines de mg/kg de poids frais) que la cuisson ne peut pas éliminer efficacement, contrairement à ce qui se passe avec d'autres espèces fongiques (*Marasmius oreades...*) (3)

- Capte également des métaux lourds (Cadmium..)

-Contient aussi des lectines (4)

<https://fungi.fr/Html/Paurea.html>

[https://fungi.fr/Html/phoar\\_descript.html](https://fungi.fr/Html/phoar_descript.html)

(3)Stijve T. & Andrey D. (2002) – *Phaeolepiota aurea*, a beautiful and mysterious mushroom. *Australasian Mycologist* 21 (1): 24-28

(4)Kawagishi H, Wasa T, Murata T, Usui T, Kimura A, Chiba S. Two N-acetyl-D-galactosamine-specific lectins from *Phaeolepiota aurea*. *Phytochemistry*. 1996 Mar;41(4):1013-6. doi: 10.1016/0031-9422(95)00733-4.

(4) ' *Int. J. Mol. Sci.* **2015**, 16(4), 7802-7838; <https://doi.org/10.3390/ijms16047802>

<https://www.mdpi.com/1422-0067/16/4/7802>

Les lectines sont des glycoprotéines qui se lient aux sucres présents à la surface des cellules. Elles jouent un rôle important dans les mécanismes de défense des plantes contre les prédateurs et les infections.

Certaines études suggèrent que certaines lectines peuvent perturber la fonction intestinale en se liant aux cellules de la paroi intestinale, ce qui peut provoquer des inflammations et des troubles digestifs.

*Pour ces raisons, cette espèce doit être considérée comme non comestible. De plus, c'est une espèce rare à protéger!!*