



Interface entre les centres Antipoison et les mycologues

LA MYCOLISTE

MYCOLISTE : un outil d'aide à l'identification des champignons impliqués dans les intoxications humaines en France et Wallonie...

Objectifs :

Jusqu'en juin 2014, date de création de la Mycoliste :

La prise en charge médicale par les centres antipoison (CAP) des patients exposés à des champignons était guidée principalement par les toxidromes (Syndromes) observés.

Dans ce contexte, les CAP ont développé un réseau permettant d'identifier rapidement les espèces de champignons impliqués dans les expositions et les intoxications.

Méthodes :

La Mycoliste est un réseau actif depuis juin 2014 :

- Mise en relation les CAP Français et Belgique Francophone avec des mycologues confirmés par l'intermédiaire d'une liste de diffusion par mail sécurisé.
- L'identification des champignons est faite sur photographies, associées au contexte de cueillette et au descriptif du cas.
- Evaluation de la Mycoliste (nombre de sollicitations, rapidité de réponse des mycologues)
- Analyse des cas correspondants saisis dans le système d'information des CAP (SICAP) (sexe, âge des patients, gravité évaluée par le Poisoning Severity Score [PSS]).

Résultats

la Mycoliste est sollicitée :

- Délais de réponse de moins de 20 minutes.
 - Dans 53 % des cas, une identification par au moins deux mycologues a été effectuée.
 - La concordance des réponses était élevée : « accord excellent » ----
- La gravité des intoxications est classée :
- Nulle (PSS 0) dans environ 50% des cas.
 - Faible (PSS1) dans environ 30 % des cas.
 - Modérée (PSS 2) dans environ 10 % des cas.
 - Sévère (PSS 3) dans environ 3% des cas.

Discussion :

La rapidité et la concordance des réponses des mycologues pour l'identification des champignons impliqués dans les intoxications est une plus-value pour la prise en charge du patient par le médecin.

Lorsque la Mycoliste était sollicitée pour des cas d'expositions d'**enfants**, la gravité des cas était plus fréquemment de PSS0 car il s'agissait d'enfants ayant ingéré un petit morceau de champignon.

Pour les **adultes**, la Mycoliste a été plus fréquemment sollicitée pour des intoxications modérées ou sévères afin de corréler le toxidrome à l'espèce en cause.

Cette Mycoliste permet d'améliorer la connaissance de la toxicité humaine des champignons.

Question Mycoliste :

Merci de votre aide pour l'identification de ces champignons mangés cuits

3 personnes ont ramassé des champignons à Pomerol pensant manger des amanites de César.

-Le père s'est endormi, au réveil de la sieste soit environ 3h après ingestion: incoordination motrice, propos incohérents et "impression de voyage", à noter qu'il aurait mangé 400g de champignons et une bonne quantité d'alcool à l'apéro.

Il a été transféré à l'hôpital pour surveillance

-La mère de 55ans a présenté des douleurs abdominales qui ont régressé;

-La fille, 27 ans enceinte de 2 mois a eu 1 vomissement immédiat après ingestion puis sensation d'ivresse persistante.

Fanny V.

Interne du CAP de Bordeaux



Photo: 28/11/2022 CHU Lyon)

Mycoliste : Réponses!!

Confusion trop "classique" entre oronge et amanite tue mouches. L'impression de "voyage" correspond bien à l'effet, entre autres, hallucinogène de *Amanita muscaria*.

Syndrome panthérinien.

Une femme enceinte qui mange des champignons, et surtout après une identification incertaine !!!

C'est bien triste que les conseils d'élémentaire prudence ne soient jamais observés. On peut signaler par ailleurs que les autorités italiennes ont publié une intéressante brochure à l'usage du public (photo), disponible dans de nombreux emplacements ainsi que sur le net (site gouvernemental) et écrite par le Dr Assisi, mycotoxicologue bien connue du Centre antipoison de Milan. Un exemple à suivre, peut-être ?

Cordialement

Dr Giacomoni



Question Mycoliste :

Pourriez-vous nous aider à identifier ses champignons
H 24 ans pensait cueillir des *Mycènes* rose.
Après ingestion de 2 petits champignons vomissements et
comportement délirant.
Merci d'avance.
Cordialement CAP Nancy.



Mycoliste : Réponses!!

Ce sont bien des *Mycènes* roses

Leur consommation peut entraîner un syndrome sudorien comme déjà signalé sur la mycoliste plusieurs fois. Je n'ai pas trouvé dans ma biblio d'article mentionnant la présence de psilocybine ou autre molécule "déliquante" mais ma biblio n'est pas exhaustive.

(Sylvie R)

C'est un cas intéressant, parce que les *Mycena* du groupe "pura" et surtout *M. rosea*, apparemment sont "chimiquement variables".

Je demande si c'est possible de savoir si consommation à l'état cru ou après cuisson ou... autre.

Possible ingestion de drogues en même temps ?

Sur les effets hallucinogènes vous pouvez consulter :

Heim R. (1963) - Les champignons toxiques et hallucinogènes. Boubée, Paris.

Samorini G. (1993) - Funghi allucinogeni italiani. Atti 2° Convegno Nazionale Avvelenamenti da Funghi. Supplemento agli Annali del Museo Civico di Rovereto 8: 125-149.

Et puis il y a le cas particulier de l'intoxication du collègue Olivier D, décrit par **L. Giacomoni (1984) (Nicola Sitta)**

Question Mycoliste :

Un couple de trentenaires vient de manger un champignon blanc à lamelles blanches ramassé le matin même dans les bois.

Poêlé, bien cuit vers 16h30..

Ne connaissent pas le champignon mais rassurés car blanc m'expliquent t' ils??

La patiente inquiète lors du repas aurait présenté des nausées et bouffées de chaleur.

Pouvez-vous nous aider dans l'indentification du champignon s'il vous plait ?



Mycologiste : Réponses!!

Bonsoir,

Sur la base des deux espèces représentées sur les photos, je peux exclure la présence de champignons potentiellement mortels.

Le champignon aux lames libres et blanches est un *Leucoagaricus leucothites* et pourrait bien être le champignon consommé, étant donné l'absence de symptômes. L'autre plus grand semble plutôt être un *Entoloma*.

Cordialement

Nicola Sitta

Question Mycoliste :

19/11/2023

Sauriez-vous identifier sur la base de ces mauvaises photos ce champignon ?
à priori probablement juste porté à la bouche et recraché par enfant de 5 ans
sur la commune de Mandelieu la Napoule 06210.



Mycoliste : Réponses!!

19/11/2023

Il s'agit de *Lepiota brunneoincarnata*, espèce mortelle phalloïdienne. Tant qu'il n'y a pas ingestion, il n'y a pas de risque.
(Bravo Pierre-Arthur Moreau!!)



Question Mycoliste :

19/11/2023

Pourriez-vous aider à l'identification de ces champignons ramassés et dégustés en omelette le 28/10 (dans le Gard).

Le patient pensait cueillir des coulemelles ! Le pharmacien consulté aujourd'hui pense plutôt à des amanites phalloïdes.

Ce jour, donc à J9, 2 épisodes de selles liquides isolés (RAS avant, 2 autres convives asymptomatiques à priori). Dr Audrey B



Mycoliste : Réponses!!

1) Les champignons problématiques doivent être les spécimens à volve rousse, *Amanita proxima* (Syndrome proximien).

Les champignons à volve blanche me semblent être des amanites ovoïdes avec leur anneau crémeux (odeur de vase/marée ?).

Je ne pense pas voir là d'amanites blanches de la section Phalloïdeae mais vu l'enjeu, d'autres avis seront bienvenus. (Pierre LPA.)

2) J'identifie des amanites..*Amanita ovoidea* pour les champignons avec une volve blanche à la base du pied et un chapeau farineux sur le bord. **Réputée comestible.** Et aussi des amanites à volve rousse: *Amanita proxima*, toxique, responsable d'insuffisance rénale aiguë.

Je ne vois pas d'Amanites phalloïdes. Peut-être une forme alba d'*Amanita phalloïdes*....

Cas à prendre au sérieux en tout du fait de la présence de *Amanita proxima*.

Jean-Christophe H.

Mycoliste : Réponses!!

3) Tout à fait d'accord avec Nicola.

Le groupe des amanites blanches (ovoidea, proxima) **mériterait une étude chimique sur de nombreux échantillons, et encore.**

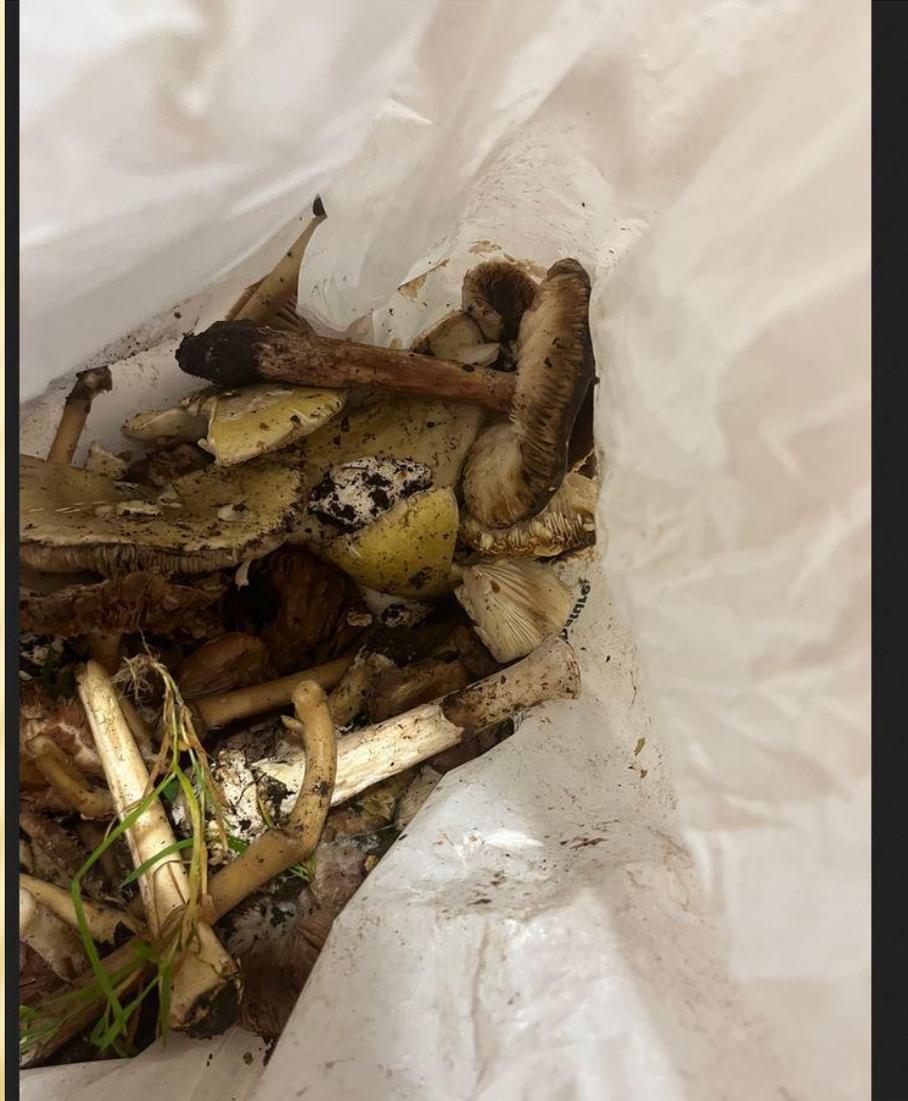
La couleur plus ou moins rousse, ou l'absence de couleur, n'est pas un laissez-passer.

On connaît des Proxima qui ont été consommées sans problème et des ovoidea qui déclenchent, elles aussi, des **néphropathies mineures.**

À déconseiller de toute façon en raison des confusions possibles avec d'autres amanites blanches, autrement plus toxiques surtout vues au travers d'applications douteuses. (Lucien G.)

Réponse du CAP :

Pour vous tenir au courant de la suite des évènements : les trois patients sont allés aux urgences et l'examen clinique et biologique était sans particularité. Ils étaient donc à J+10 de la consommation de ses champignons et ne présentaient pas de cytolysse hépatique ni d'insuffisance rénale. Cliniquement, tous les patients étaient asymptomatiques à J+10.



Reçu à la mycoliste, sans commentaires!!

Bilan des intoxications 2022

19/11/2023

Sources (ANSES) :

1923 cas d'intoxications relevés dont 37 cas de gravité forte (48,6% liés à un syndrome phalloïdien) et 2 décès sont à déplorer. C'est 583 cas de plus qu'en 2021 (1340 cas). Les 2 décès sont liés à un syndrome phalloïdien.

- Premier cas, confusion avec des agarics des jachères, *Agaricus arvensis*.
- Deuxième cas, confusion avec des rosés des prés, *Agaricus campestris*.

Dans les 19 syndromes phalloïdiens identifiés, les espèces recherchées (quand elle étaient clairement ciblées par le patient) étaient dans la plupart des cas : des coulemelles, *Macrolepiota procera*, des rosés des prés, *Agaricus campestris*, des agarics des jachères, *Agaricus arvensis*, des « russules vertes », *Russula sp.*



Bilan des intoxications!! (Suite)

19/11/2025



Parmi les cas graves, 3 patients présentent des séquelles (transplantation hépatique, insuffisance rénale chronique, etc.).

Notons cette année que, malgré les recommandations de **ne pas faire consommer** de champignons issus de la cueillette **aux jeunes enfants**, 74 enfants de moins de 10 ans ont été intoxiqués (parmi les cas graves, un enfant de 11 mois atteint d'une hépatite sévère a dû être hospitalisé en réanimation).

Alors qu'il est **formellement recommandé** de ne pas consommer de **champignons crus**, dans 94 cas ce mode de consommation a été retenu.

Encore une fois, les **applications de reconnaissance de champignons** sur Smartphone ont fait des dégâts : 30 personnes se sont intoxiquées en identifiant les champignons avec leur application (contre 9 en 2021).

Bilan des intoxications!! (Fin)

19/11/2023

En 2023, les intoxications continuent malheureusement d'avancer à bon train.

Un article de l'ANSES du 13/10/2023 fait mention de 600 cas relevés depuis le 1er juillet.

La nécessité de continuer à informer et à sensibiliser le public n'est plus à prouver.

La communication et la formation sont des leviers à développer. Merci à toutes les associations mycologiques et aux institutions qui font cela tout au long de l'année.

Merci à Nastasia Camberoque



Le bilan à retrouver ici : <https://www.anses.fr/.../Toxicovigilance2023VIG0127Ra.pdf>

Mise en Garde sur la comestibilité des champignons :

- Que savons-nous des champignons en tant que comestibles?
- Leurs qualités gustatives ne doivent pas faire oublier que leur valeur nutritive est très faible.
- Le nombre d'espèces à valeur gastronomique incontestable est très faible.
- Ce sont aussi, hélas! De remarquables accumulateurs de pollution.

Aujourd'hui :

- Suite à une meilleure connaissance des espèces naturellement toxiques ou rendues toxiques par la multiplication des sources de pollution.
- Il n'est plus possible de garantir au public la totale innocuité des espèces jusqu'ici réputées comestibles.

Centres Antipoison et de Toxicovigilance

ANGERS

02 41 48 21 21

BORDEAUX

05 56 96 40 80

LILLE

08 00 59 59 59

LYON

04 72 11 69 11

MARSEILLE

04 91 75 25 25

NANCY

03 83 22 50 50

PARIS

01 40 05 48 48

STRASBOURG

03 88 37 37 37

TOULOUSE

05 61 77 74 47