

# Surveillance saisonnière des intoxications accidentelles par des champignons en France métropolitaine

Bilan des cas enregistrés par les Centres antipoison entre le 1<sup>er</sup> juillet  
2023 et le 31 décembre 2023



Entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 31 décembre 2023, 1 482 personnes se sont intoxiquées avec des champignons, dont 1 437 lors d'un repas. Les intoxications étaient liées à 988 repas, partagés ou non. Les autres cas correspondaient à une ingestion accidentelle par méconnaissance du risque.

[RAPPORT d'étude de toxicovigilance Bilan des cas enregistrés par les Centres antipoison entre le 1<sup>er</sup> juillet 2023 et le 31 décembre 2023 \(anses.fr\)](https://anses.fr)



Le nombre d'intoxications a été inférieur à celui de 2022, sensiblement égal à ceux de 2021 et 2020, et le nombre de cas graves était parmi l'un des plus bas **depuis 2016**. Le pic mensuel d'intoxications pour la saison 2023 est **survenu en novembre**. Il y a eu 23 cas étaient de gravité forte, pas de décès.



Figure 1 : Nombre de cas d'intoxication accidentelle par des champignons observés par les CAP (diagrammes en bâton) et pourcentage par rapport à tous les cas d'intoxication accidentelle observés par les CAP (courbe orange), France, 2016 à 2023, du 1er juillet au 31 décembre (source : SICAP).

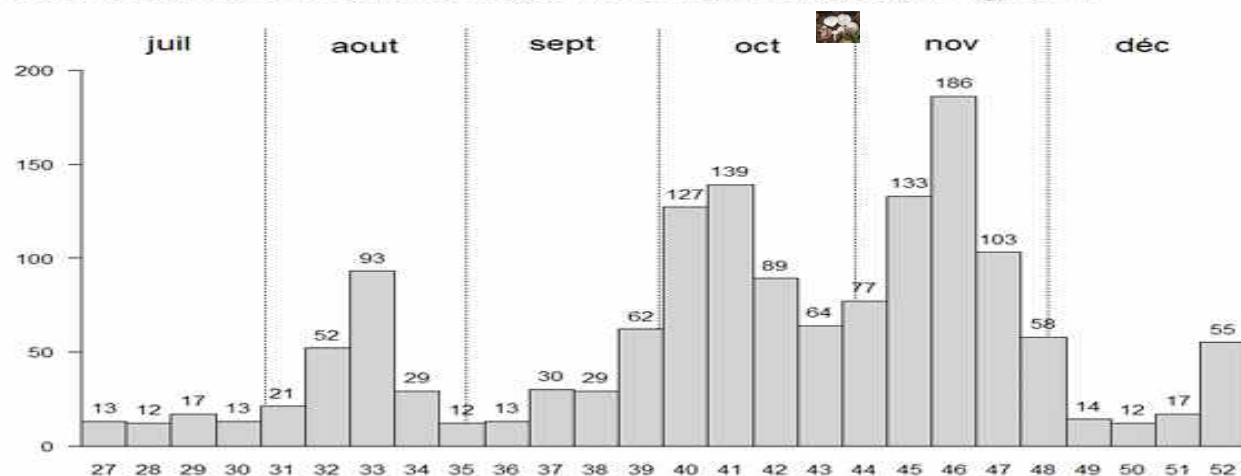




**Tableau I : Répartition mensuelle des cas d'intoxication accidentelle par des champignons observés par les CAP de 2016 à 2023, du 1er juillet au 31 décembre. En bleu, le mois le plus concerné (source : SICAP).**

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Juillet	18	87	38	24	51	174	93	71
Août	29	182	125	193	48	147	33	197
Septembre	38	493	221	124	195	132	380	129
Octobre	271	529	293	1157	764	603	1018	449
Novembre	232	64	368	404	267	223	307	527
Décembre	19	31	80	123	40	61	92	109
Total	607	1386	1125	2025	1365	1340	1923	1482

Comme pour toutes les années précédentes, le nombre de cas d'intoxication n'a pas été homogène au cours de la saison. De manière générale, le nombre de cas d'intoxication augmente de juillet à octobre (voire novembre) puis redescend après avoir atteint un pic (en octobre ou novembre). Pour 2023, plusieurs périodes, caractérisées par des pics d'intoxication, se sont démarquées : la semaine 33 (du 14 au 20 août), les semaines 40 et 41 (du 2 au 15 octobre), et la semaine 46 (du 13 au 19 novembre) (cf. Figure 2).



**Figure 2 : Répartition des cas d'intoxication accidentelle par des champignons enregistrés par les CAP entre le 3 juillet et le 31 décembre 2023 (semaines 27 à 52) (source : SICAP).**





# Circonstances d'intoxication

## 3.1.2.1 Intoxication au cours d'un repas

Parmi les 1 482 cas rapportés aux CAP en 2023, 1 437 personnes (96,9%) s'étaient intoxiquées lors d'un repas de champignons, soit 988 repas, partagés ou non. Le repas n'avait intoxiqué qu'une seule personne pour 58,2 % d'entre eux (575 repas) et plusieurs (au moins deux personnes symptomatiques ayant partagé le même repas de champignons) pour 41,8 % (413 repas).

## 3.1.2.2 Intoxication par méconnaissance du risque

Parmi les 1 482 cas rapportés aux CAP en 2023, 45 cas (3 %) correspondaient à une ingestion accidentelle de jeunes enfants (30 cas âgés de moins de 10 ans) ou d'adultes présentant des troubles cognitifs (15 cas), qui avaient mangé à l'insu des parents ou du personnel de surveillance un champignon trouvé dans le jardin, la cour de récréation, le parc de la structure d'accueil ou dans la nature. **Ces 45 cas ne seront pas détaillés dans la suite de ce bilan.**



# Cueillette des champignons : l'Anses alerte sur le risque d'intoxication, 400 cas recensés depuis le 1er juillet 2024

## Attention aux applications!!

L'Anses recommande de *"ramasser uniquement"* les champignons que l'on connaît *"parfaitement"*. Au moindre doute, faire contrôler la récolte *"par un spécialiste en la matière"* comme un pharmacien ou une association de mycologie.

Enfin, les autorités déconseillent de consommer un champignon identifié grâce à *"une application de reconnaissance de champignons sur smartphone, en raison du risque élevé d'erreur"*. Parmi les **espèces toxiques les plus fréquemment identifiées**, on trouve **l'agaric jaunissant, les lépiotes vénéneuses, le bolet chicorée ou encore le bolet Satan.**

## Rappel:

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation dresse également son bilan pour l'année 2023. Entre juillet et décembre, 1.482 cas d'intoxications ont été recensés. Si aucun décès n'a été constaté, 23 intoxications *"étaient de gravité forte"*. *"Les symptômes observés étaient essentiellement digestifs : douleurs abdominales, nausées, vomissements, diarrhées"*, selon l'Anses.





**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...

## CAP de Lille

Pouvez-vous nous aider à identifier ce champignon ?

Malheureusement, les parents n'ont que des fragments en photo. Le champignon se trouvait à l'école dans un pot de fleur. L'enfant est asymptomatique depuis l'ingestion.

1) Avec la meilleure volonté du monde, je ne vois aucune hypothèse poindre à l'horizon... Vraiment désolé.. Peut-être quelqu'un d'autre sera plus inspiré par ces débris...  
(RC)





## CAP de Lyon

Pourriez-vous nous aider à identifier ce champignon qui poussait dans la cour de l'école. Une enfant de 5 ans en a mangé quelques morceaux ce matin à 10h30. Pas de symptômes pour le moment.



1) Sur la base des photos et du texte fourni, j'ai tendance à voir une **espèce du genre Bovista (Boviste)** avec cette couche externe (exopéridium) d'1 ou 2 mm, fragile comme du vieux plâtre et tombant en fragments lors de la manipulation. La première photo me semble montrer la couleur caca-d'oiseau foncé de la gléba mouillée qui est à l'intérieur du champignon. (EC)

OK avec EC : il s'agit de Lycoperdaciées, probablement *Bovista* sp., à un stade de maturation un peu avancé.

Je confirme qu'il s'agit de champignons comestibles, même si dans ce cas ils ne sont pas en bon état de conservation. Pas de danger sérieux, en tout cas.



## CAP Angers

Pouvez-vous nous aider à identifier ces champignons trouvés dans jardin familial par enfant de 14 mois sur le 85260 MONTREVERD ?  
L'enfant en a ingéré  $\frac{1}{4}$  d'un petit (1<sup>ère</sup> photo), ne présente pas de symptômes à 30 min de l'exposition.



Réponse:

Il s'agit de *Lepiota oreadiformis* (groupe *laevigata* / *roca-brunae* etc.), normalement tout à fait inoffensive .

Ce groupe de Lépiotes de la Section des *Fusisporae* ne présentent pas à priori de dangers toxicologiques connus (en dehors de rester prudent voire très vigilant vis à vis des petites Lépiotes). (JG)



# De plus en plus de photos proviennent d'un smartphone!!

CAP Bordeaux:

Un patient actuellement aux urgences aurait ingéré hier un champignon ramassé dans les bois.

**symptômes:** 5 - 6 heures après ingestion (peut être plus, barrière de la langue qui complique la prise d'info) ; vomissements ++ mais pas de diarrhée. champignon **mangé cru..**



1) Cela semble être Amanita pantherina, l'amanite panthère, toxique. (DP)

2) Je pense plutôt à Amanita rubescens, toxique cru.

La chaleur à fait craqueler le chapeau et au niveau du pied des squames apparaissent (JCB)





CAP Bordeaux:  
Mise au point:

Cliniquement, le tableau est plutôt évocateur d'une *A. Rubescens*.

En effet : signe digestifs isolés et aucun signe myco-atropinien. Le champignon a bien été consommé cru.

C'est toujours difficile ces identifications sur photo...



CAP Lyon:

Pourriez-vous nous aider à identifier ces champignons ?

Typiques exemplaires de **Agaricus xanthodermus** = **Agaric jaunissant**, indigeste à toxique gastro-intestinal. Ont-ils produit leurs effets ? (EC)

CAP Lyon: Oui troubles digestifs





CAP Bordeaux:

52 ans, mycologue.

Syndrome résinoïdien 2 h après la consommation d'un champignon *Clitocybe Nebularis*  
pas bien cuit dit -elle



1) Je dirais *Entoloma sinuatum*, et cuit ou peu cuit ça ne change pas le résultat !Mycologue ??? (NS)

2) **ENTOLOMA SINUATUM:**  
contient de la Vinyl glycine.

Syndrome resinoïdien / éméto-cathartique. (EM)

## CAP Angers

Pouvez-vous nous aider à identifier des champignons cueillis hier en forêt dans les côtes d'Armor dans les sous-bois par 3 personnes adultes ?

Champignons consommés le soir même, cuits pdt 10 min.

SPT (diarrhées, vomissements, douleurs abdominales) apparus dans les 2 à 4h après ingestion pour 2 exposés, 9h après ingestion pour la 3<sup>ème</sup> personne qui en a consommé moins.

Les 3 exposés sont hospitalisés aux urgences, plus de diarrhées depuis leur arrivée vers 8h30 ce matin, conservent douleurs abdominales, vomissements pris en charge par tt antiémétisants.

Pour le moment, pas de cytolyse pour les 3 exposés.





1) Cela ressemble tout à fait à une **Amanite phalloïdes** et au tableau clinique de l'intoxication associée (SR)

2) les champignons des photos sont des **Amanita phalloïdes**.

Le délai des symptômes inhabituellement court pourrait-il être dû à d'autres champignons ? Était-ce un mélange ?

Une réflexion: les vomissements précoces pourraient aider les deux premiers exposés, tandis que la troisième personne qui en a consommé moins pourrait quand même subir des dégâts... (NS)

**CAP Angers: (Mise au point)**

Concernant l'interrogatoire et les circonstances exactes du repas de champignons (mélanges ou autres), il est très difficile d'avoir des informations précises (patients roumains, barrière de la langue)

## CAP Bruges:

Quelqu'un peut-il aider à identifier ce champignon svp ?

Bien sûr, c'est une amanite phalloïde (amanita phalloides).

**MORTEL**, elle cause le **syndrome phalloïdien**, responsable de la **destruction du foie**, vital pour l'Homme.

1)Le syndrome intervient **24h après l'ingestion**.

Si le consommateur n'est pas pris en charge maintenant, il court un grand **danger**. (YA)



## CAP Bruges:

Cela n'était pas clair tout à l'heure, mais maintenant on parle de « 2 cm<sup>2</sup> du chapeau ». L'enfant a ± 18 mois et a reçu entretemps son charbon à l'hôpital. On va donner de multiples doses de charbon et garder l'enfant pour 48 hrs pour contrôle de ses paramètres. On garde l'espoir vu la quantité qui n'est heureusement pas énorme



Cela a pris quelque temps, mais finalement j'ai pu obtenir un suivi du cas. Je vous présente une traduction du rapport médical à la démission de l'hôpital :

*« Ceci est la conclusion du cas de la jeune fille de 19 mois avec une possible intoxication à l'amanite phalloïde :*

*Admission pour observation après suspicion d'ingestion accidentelle d'amanite phalloïde (amatoxine). Cliniquement, à la présentation, état clinique satisfaisant.*

*En concertation avec le Centre Antipoison, la patiente a été admise au service de pédiatrie, où des administrations répétées (toutes les 5 heures) de charbon actif ont été débutées. Les amatoxines subissent une circulation entérohépatique, ce qui justifie l'administration répétée de charbon actif pour accélérer l'élimination des amatoxines. Les administrations de charbon actif ont été bien tolérées.*

*La toxicité se manifeste après une phase latente de 6 à 24 heures, avec une phase gastro-intestinale comprenant douleurs abdominales, nausées, vomissements, diarrhée, troubles électrolytiques et insuffisance rénale secondaire. Ces symptômes n'ont pas été objectivés ici. Observation rassurante. Sortie en bon état général après 24 heures d'observation. »*



***Lepiota elaiophylla*** Vellinga & Huijser (1998) [1997] Famille : *Secotiaceae* = une petite lépiote à lames jaune vue dans les pots de fleurs, toxique à amanitines, que Jacques Guinberteau soupçonnait déjà il y a quelques jours pour un autre cas à l'occasion duquel il a été écrit par le professeur Rapior : "Tu as tout à fait raison Jacques, Selon Sawari et al 2022 ==>  $\beta$ -amanitin and  $\alpha$ -amanitin in *Lepiota elaiophylla*.

Il est également précisé : Two possibly undescribed amatoxin derivatives were found in *Lepiota boudieri* and *L. elaiophylla*« (EC)





## CAP Angers:

Des petits champignons détrempés responsables ce soir de deux syndromes sudoriens chez un couple de patients d'environ 70 ans. Ils pensaient récolter des « mousserons ». Symptômes marqués mais d'évolution favorable car pris en charge précocement. Vu l'aspect et les spores rouille, j'évoque des inocybes.



Oui, ce sont probablement des Inocybes. (NS)

Nouveau cas du jour, une dame nous appelle car a mangé quasiment tous les jours depuis jeudi divers champignons :

- 1<sup>ère</sup> cueillette mercredi dans son jardin : pensait qu'il s'agissait de petits gris puis finalement identifiés via un ouvrage comme hygrophore à odeur agréable et finalement par une tierce personne comme entolome... quoi qu'il en soit consommés sur 3 jours jeudi, vendredi et samedi
- 2<sup>ème</sup> cueillette dimanche, sortie mycologique : aurait ramassé des *laccaires amethystes* et des **pieds de moutons**, consommés dimanche.  
Depuis douleurs abdo pour elle, a priori qq épisodes de diarrhées rapidement résolutifs pour une amie qui aurait consommé la 1<sup>ère</sup> cueillette avec elle le vendredi.





## CAP Lyon: Diapo 2

### 1) Entoloma sp. Toxique (GB)

2) L' ( les) intoxication semblait inévitable.

Ces Entoloma du groupe prunuloides ou lividoalbum, sont considérés comme pour le moins suspects sinon toxiques violents. Et si un E.lividum qu'un tri rapide ne saura éviter, se glisse dans le panier, bingo !

De plus tout le monde devrait savoir que l'ingestion répétitive de n'importe quel champignon dit « comestible » peut être source d'indigestion. (PA)

3) J'interviens dans ce cas pour préciser qu'il ne faut pas tenir pour acquis que les espèces automnales du genre Entoloma soient toujours toxiques.

L'espèce **Entoloma lividoalbum**, par exemple, est parfaitement comestible : je peux l'affirmer avec certitude parce que, dans le cadre des recherches en ethnomycologie alimentaire que nous avons menée en Italie au cours des 15 dernières années, nous avons détecté une zone de consommation traditionnelle dans le Latium (où ils sont consommés par association avec Lyophyllum decastes).

Cependant, en termes de statut de comestibilité, il s'agit d'une espèce qui on ne doit évidemment pas faire consommer, compte tenu surtout de sa similitude avec d'autres entolomes toxiques. Mais dans un cas comme celui-ci, il n'est pas surprenant que la consommatrice n'ait subi aucune conséquence grave. Les symptômes sont probablement imputables à la consommation de nombreux repas consécutifs, comme déjà dit par PA. (NS)

## CHU Paris:

2 adultes ont consommés l'ensemble de ces champignons le lendemain de la cueillette dans la forêt de Fontainebleau.

Symptomatique pour les 2 : sueurs et diarrhées.





**Parmi les nombreuses espèces comestibles** (*Hericium coralloides*, *Cortinarius violaceus*, *Macrolepiota* sp., *Russula cyanoxantha*, *Laccaria* spp.) et comestibles après cuisson (*Amanita rubescens*) on trouve aussi **une espèce toxique**: *Mycena rosea*. Le syndrome gastro-intestinal avec connotation muscarininienne est compatible. (NS)

Vu aussi cette semaine *Hericium clathroides* en Chartreuse !  
Ne devrait-on pas interdire la cueillette de cette **espèce rarissime indicatrice de vieille forêt** à longue continuité de gestion conservatrice !  
D'ailleurs tout comme *Cortinarius praestans* qui est fréquemment consommé et pillé ! ( JG)

