

Confusion de colchique et d'ail des ours : ce n'est pas une comptine !

Le colchique, plante toxique voire mortelle, pousse dans les mêmes endroits que l'ail des ours, plante sauvage comestible appréciée en salade ou en pesto « fait-maison ». Cette dernière est ramassée au printemps, avant sa floraison et celle du colchique, ce qui peut favoriser les confusions. L'article décrit les confusions de colchique avec de l'ail des ours, ou plus rarement du poireau sauvage, plante également comestible, enregistrées par les Centres antipoison de 2020 à 2022. Certaines intoxications étaient responsables d'effets de santé graves, dont des décès. L'Anses et les CAP renouvellent leurs recommandations pour éviter ces confusions.



En 2020, suite à un décès, l'Anses et les Centres antipoison (CAP) ont alerté sur les risques liés à la confusion de colchique (*Colchicum autumnale*), plante toxique voire mortelle chez l'humain comme chez l'animal, avec l'ail des ours qui est comestible [1].

Malgré cette alerte, des intoxications dues à la confusion entre colchique et ail des ours, ou plus rarement entre colchique et poireau sauvage (*Allium polyanthum*), autre plante comestible, restent régulièrement rapportées aux Centres antipoison.

Le colchique, l'ail des ours et le poireau sauvage poussent dans les mêmes sous-bois ou prés, zones humides ou ombragées (voir encadré). Les fleurs de colchique sont très différentes de celles de l'ail des ours ou du poireau sauvage mais, comme le dit la comptine¹, n'apparaissent qu'à la fin de l'été. Au printemps, saison où l'on cueille l'ail des ours et le poireau sauvage, l'absence de fleurs pour les différencier peut faciliter la confusion.

La toxicité du colchique est due à la présence de colchicine, alcaloïde très puissant, dans toutes les parties de la plante (feuilles, fleurs, graines, racines). Cette dernière bloque la division des cellules de l'organisme, ce qui explique plus particulièrement sa toxicité digestive et hématologique, les cellules gastriques, intestinales et de la moelle osseuse se renouvelant rapidement « Colchique dans les prés » est une chanson populaire française du vingtième siècle.

Les premiers signes d'intoxication sont digestifs et se produisent quelques heures après l'ingestion : des douleurs abdominales intenses, vomissements, diarrhées profuses peuvent survenir et provoquer une déshydratation sévère, elle-même à l'origine d'une chute de la tension artérielle et d'un risque d'arrêt cardio-respiratoire. D'autres troubles graves se manifestent plus tardivement : une aplasie médullaire², responsable d'une baisse du nombre de cellules sanguines circulantes, peut apparaître vers le troisième jour et entraîner un risque infectieux et hémorragique. Une perte des cheveux peut se déclarer vers le dixième jour.

De quelles confusions alimentaires parle-t-on ?

Afin de mieux les connaître et les prévenir, l'Anses et les CAP ont étudié les confusions alimentaires de colchique avec l'ail des ours ou le poireau sauvage enregistrées par les CAP entre le 1^{er} janvier 2020 et le 31 décembre 2022.

Tous les dossiers codés sur les agents « colchique », « ail des ours » ou « poireau sauvage », enregistrés pendant cette période dans le système d'information des CAP (SICAP), ont été extraits et relus. Dans chaque cas, la personne pensait avoir consommé de l'ail des ours ou du poireau sauvage mais avait présenté des symptômes après le repas.

1. « Colchique dans les prés » est une chanson populaire française du vingtième siècle.

2. Incapacité de la moelle osseuse à produire normalement les cellules sanguines.

Les définitions des cas de l'étude sont les suivantes :

Un *cas confirmé d'intoxication par du colchique* correspondait à un cas pour lequel le colchique avait été identifié dans les restes de la cueillette par un membre de la Phytoliste³, pour lequel ou la personne malade avait présenté des signes cliniques évocateurs d'intoxication à la colchicine.

Les cas d'intoxication sans identification de colchique par la Phytoliste, ni repas partagé avec un cas confirmé d'intoxication par du colchique, étaient décrits comme *cas suspects de consommation d'une plante confondue avec de l'ail des ours ou du poireau sauvage*. Une confusion avec une plante toxique était suspectée, sans qu'il ne soit possible de le démontrer.

De 2020 à 2022, les CAP ont enregistré 28 cas confirmés d'intoxication liés à une confusion de colchique avec de l'ail des ours (22 cas), du poireau sauvage (deux cas), ou les deux en même temps (quatre cas). A cela s'ajoutaient 127 cas d'intoxication après consommation probable d'une plante toxique prise pour de l'ail des ours (121 cas) ou du poireau sauvage (six cas).

Ces 155 personnes intoxiquées étaient âgées de 3,8 ans à 74 ans (moyenne : 38,7 ans). Il s'agissait de 38 % d'hommes et de 60% de femmes (non renseigné pour les 2 % restants).

Un même repas pouvait avoir été partagé par plusieurs convives et avoir intoxiqué une à quatre personnes. On dénombrait 17 repas associés à la consommation de colchique et 102 repas incluant une plante prise pour de l'ail des ours du poireau sauvage.

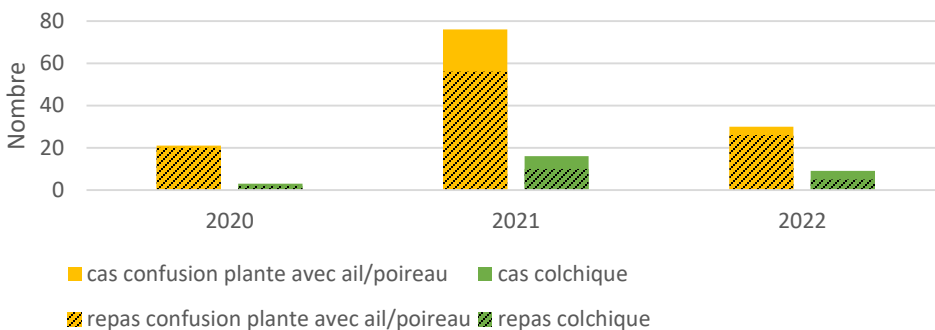


Figure 1 : Répartition annuelle du nombre de cas d'intoxication et de repas pouvant associer plusieurs convives à la consommation de colchique ou d'une plante confondue avec de l'ail des ours ou du poireau sauvage. 2020-2022. Source : SICAP..

Des confusions printanières surtout observées dans la moitié Est du territoire

Les confusions confirmées de colchique et d'ail des ours ou de poireau sauvage sont plus fréquemment identifiées en 2021 qu'en 2022 et 2020 (figure 1).

Ces intoxications étaient essentiellement printanières, début de la saison de pousse des feuilles de ces trois plantes. Un pic était observé en avril pour les consommations suspectées d'une plante prise pour l'ail des ours ou le poireau sauvage (40 % des repas de cette catégorie) (figure 2). Une intoxication suite à la consommation d'une plante prise pour de l'ail des ours préparée en pesto puis conservée au réfrigérateur était survenue à distance de la saison, en août, et une autre en décembre suite à la consommation d'une plante prise pour de l'ail des ours conservée congelée.

Les ingestions confirmées de colchique étaient toutes observées entre mars et mai.

Les repas de colchique étaient survenus pour moitié en Auvergne-Rhône-Alpes (53 %, neuf repas) et en Grand-Est pour un tiers (35 %, six repas). Des confusions de colchique et d'ail des ours sont régulièrement décrites en Europe continentale [3, 4]. Les consommations suspectées d'une plante prise pour l'ail des ours ou le poireau sauvage étaient également prépondérantes en Auvergne-Rhône-Alpes (46 %, 47 repas) et Grand-Est (22 %, 22 repas), et dans une moindre mesure dans les autres régions du territoire.

3. Phytoliste : liste de diffusion par mail sécurisé mettant en relation les toxicologues des CAP avec des botanistes confirmés permettant d'identifier rapidement l'espèce de la plante à l'origine de l'intoxication (à partir de photographies, description de la plante...).

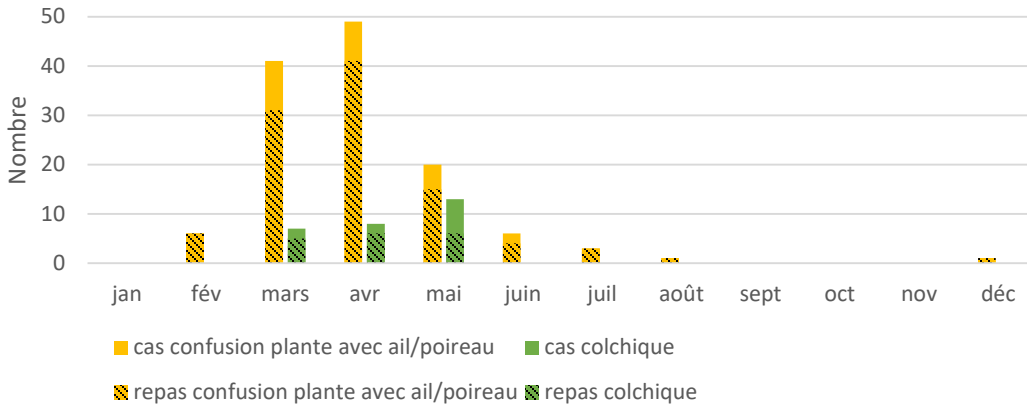


Figure 2 : Répartition mensuelle cumulée du nombre de cas d'intoxication et de repas pouvant associer plusieurs convives à la consommation de colchique ou d'une plante confondue avec de l'ail des ours ou du poireau sauvage. 2020-2022. Source : SICAP.

Des plantes sauvages, cueillies dans la nature

Un convive avait lui-même ramassé la plante à l'origine de l'intoxication dans plus de trois-quarts des repas (respectivement 76 % (13/17 repas) et 78 % (80/102 repas) des confusions confirmées de colchique d'une part et de celles suspectées d'une plante avec l'ail des ours ou le poireau sauvage d'autre part) (figure 3). Les plantes données par un tiers concernaient 7 % (8/119 repas) des repas à l'origine d'intoxication, incitant également à la vigilance.

L'ail des ours avait été acheté dans le commerce pour six repas : dans un magasin bio ou chez un maraîcher (un repas chacun), dans un supermarché ou sur un marché (deux repas chacun). Les intoxications avec une plante achetée dans le commerce n'étaient jamais confirmées comme étant dues à du colchique.

Une préparation en pesto ou en marinade dans près d'un repas sur deux

L'ail des ours intègre de nombreuses recettes de cuisine : dans près d'un repas sur deux (44 %), tous repas confondus, les feuilles ramassées avaient été préparées crues en pesto ou en marinade (figure 4). Ce mode de préparation nécessite de cueillir et d'utiliser une grande quantité de feuilles, augmentant ainsi les risques de confusion et d'intoxication.

Les feuilles avaient également été consommées crues, en salade ou sur des tartines, pour 22 % des repas, ou cuites, dans une quiche ou en poêlée, pour 21 % des repas (figure 4).

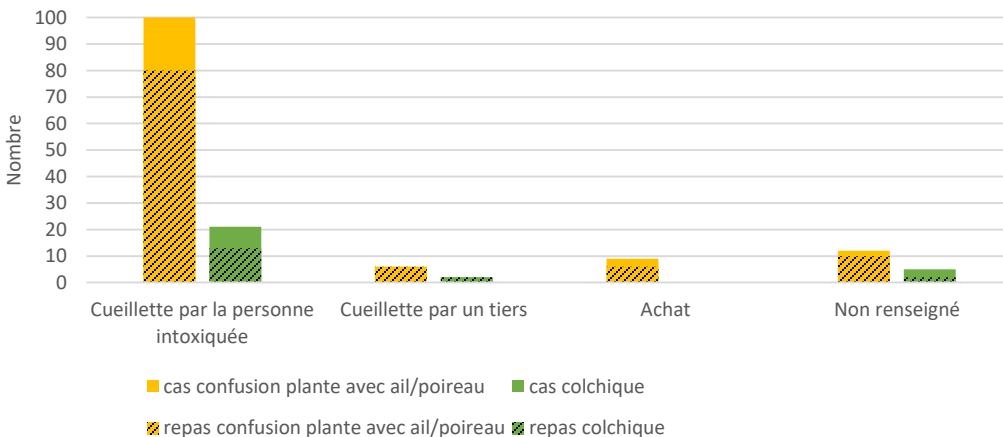


Figure 3 : Mode d'obtention de la plante pour les cas d'intoxication et repas pouvant associer plusieurs convives à la consommation de colchique ou d'une plante confondue avec de l'ail des ours ou du poireau sauvage. 2020-2022. Source : SICAP.

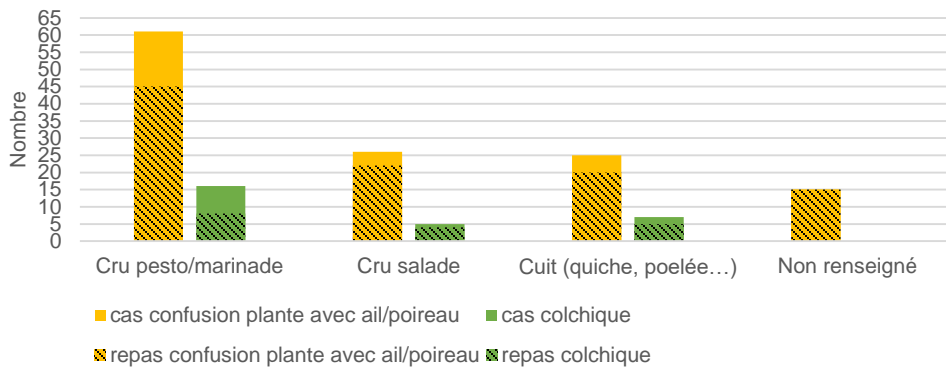


Figure 4 : Mode de préparation de la plante pour les cas d'intoxication et repas pouvant associer plusieurs convives à la consommation de colchique ou d'une plante confondue avec de l'ail des ours ou du poireau sauvage. 2020-2022.
Source : SICAP.

Si les informations disponibles dans les dossiers n'ont pas permis d'estimer précisément la quantité de feuilles ramassées, l'ingestion d'une feuille de colchique ou d'une cuillère à café de pesto pouvait suffire à causer une intoxication.

Des confusions responsables de décès

Chez les 28 personnes intoxiquées par du colchique, des signes digestifs étaient présents chez 93 % d'entre elles (26 cas): diarrhées (79 %), vomissements (68 %), douleurs abdominales (46 %) et nausées (18 %).

La moitié des patients (14 cas) avait présenté des symptômes prononcés ou prolongés (diarrhées ou vomissements persistants) et quatre d'entre eux des symptômes sévères pouvant menacer le pronostic vital comme de graves troubles hépatiques (deux cas) ou hématologiques (trois cas).

L'évolution a été fatale pour deux patients :

- le premier décès concernait une personne habituée à ramasser de l'ail des ours qui avait cueilli une grande quantité de feuilles. Elle est décédée d'une défaillance multiviscérale cinq jours après un repas contenant du pesto « fait maison ». La présence de colchicine a été retrouvée dans tous les prélèvements biologiques du patient (sang, urines, liquide gastrique).
- une autre personne avait consommé une quiche soi-disant à l'ail des ours, cueilli dans la journée. Elle est décédée à son domicile le surlendemain. L'analyse des restes de la quiche a montré la présence de colchicine. La deuxième personne qui avait partagé le diner présentait des signes d'intoxication grave à la colchicine. Son évolution a été favorable après une prise en charge en réanimation.

Les symptômes étaient bénins pour les dix cas d'intoxication restants (36 %).

Par ailleurs, tous les cas de consommation suspectée d'une plante prise pour l'ail des ours ou le poireau sauvage avaient présenté des symptômes bénins (127 cas). Si les signes digestifs étaient prépondérants (84 % des cas), une douleur ou une irritation oropharyngée était rapportée pour 15 % d'entre eux. Ainsi, une confusion avec une autre plante toxique (colchique, arum, muguet, crocus...) ne pouvait être exclue.

**Sandra SINNO-TELLIER (Anses),
Nathalie PARET (CAP de Lyon, Hospices Civils de Lyon) et Christine TOURNOUD (CAP Est - CHRU de Nancy)**

POUR EN SAVOIR PLUS, VOUS POUVEZ CONSULTER :

[Confusions alimentaires de colchique et d'ail des ours ou de poireau sauvage. Bilan des cas enregistrés par les centres antipoison \(de 2020 à 2022\). Rapport d'étude de toxicovigilance](#)

	Colchique	Ail des ours	Poireau sauvage
Substance toxique	Colchicine Résiste à la cuisson et congélation (thermostable) Toutes les parties de la plante	Plante comestible	Plante comestible
Lieu de pousse	Prés, prairies humides, ombragées lisière des bois, massif montagneux	Sous-bois, zones humides, ombragées Forêts de feuillus, alluviales Jusqu'à 1600 m d'altitude	Vignobles calcaires, prés et jardins de régions viticoles
Feuilles	Longilignes et lancéolées Pas de tige ni de pétiole Semblent sortir directement du sol <i>Poussent au printemps</i>	Ovales et lancéolées Long pétiole Forte odeur d'ail <i>Poussent au printemps</i>	Très allongées, bords parallèles Engainent la tige par leur base Odeur de poireau <i>Poussent au printemps</i>
Fleurs	Mauves, lilas clair <i>De septembre à novembre</i>	Blanches, en ombelles <i>D'avril à juin</i>	Pourpres, sphériques <i>De juin à juillet</i>
Fruits	Grosses capsules entre les feuilles	Petites capsules	
Bulbes	Gros bulbe écailleux (corne)	Bulbe fin et allongé	Nombreuses bulbilles rondes

Recommandations pour éviter les confusions alimentaires de plantes

Suite à ce bilan, l'Anses et les Centres antipoison renouvellent leurs recommandations lors de la cueillette d'ail des ours ou de poireau sauvage [4] :

- s'assurer de bien connaître la plante ramassée ;
- ne pas consommer la plante en cas de doute sur son identification ;
- ne pas cueillir les feuilles par brassées pour éviter de mélanger des espèces toxiques avec des espèces comestibles ;
- pour la cueillette d'ail des ours, vérifier la présence d'une odeur d'ail au froissage de chaque feuille ;
- photographier sa cueillette avant le repas pour en faciliter l'identification en cas d'intoxication ;
- cesser immédiatement de manger si la plante a un goût amer ou désagréable ;
- contacter sans délai un Centre antipoison au moindre doute après ingestion ou en présence de symptômes notamment digestifs dans les heures suivant la consommation d'un plat avec de l'ail des ours ou du poireau sauvage.

Références bibliographiques

[1] Communiqué de presse de l'Anses et des Centres antipoison du 4 mai 2020 : « Confusion entre colchique et ail des ours : un cas d'intoxication mortelle signalé par les Centres antipoison ». <https://www.anses.fr/fr/system/files/PRES2020CPA08.pdf>

[2] BfR – German Federal Institute for Risk Assessment. Wild garlic: confusion often leads to poisoning, 04.04.2023. https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2023/07/wild_garlic_confusion_often_leads_to_poisoning-310525.html

[3] Razinger, Gasper, Gordana Kozelj, Vojka Gorjup, Damjan Grenc, et Miran Brvar. 2021. « Accidental poisoning with autumn crocus (*Colchicum autumnale*): a case series ». *Clinical Toxicology* 59 (6) : 493-99. <https://doi.org/10.1080/15563650.2020.1832234>.

[4] Actualité de l'Anses du 19 avril 2023 : « Confusion entre colchique et ail des ours : des intoxications parfois mortelles ». <https://www.anses.fr/fr/content/actu-confusion-colchique-ail-des-ours>