

L'année 2022 marquée par un grand nombre d'intoxications par des champignons

La cueillette de champignons conduit chaque année à plus de 1000 intoxications dont certaines sont mortelles. L'année 2022 a été marquée par un nombre important d'intoxications par rapport aux années précédentes. Afin de mieux connaître les raisons de ces intoxications, un questionnaire de recueil de données spécifiques a été mis en place. Les résultats montrent que les champignons en cause étaient principalement cueillis en forêt, les bolets de Satan et agarics jaunissants arrivant en tête des erreurs d'identification. Près d'une quarantaine de cas graves ont eu lieu en 2022, dont deux décès. L'Anses rappelle les recommandations de bonnes pratiques de cueillette à respecter afin de prévenir ces intoxications.



En France, plus de 3000 espèces de champignons dits « supérieurs » ou macromycètes sont recensées. Si les champignons sont des aliments appréciés, certaines espèces n'en demeurent pas moins toxiques voire mortelles pour l'Homme. Chaque année, plus de 1000 intoxications par des champignons sont enregistrées par le réseau des CAP en France, dont en moyenne 30 sont de gravité forte et trois conduisent au décès.

Depuis 2016, l'Anses surveille ces intoxications de juillet à décembre, les champignons poussant en majorité en été et à l'automne. Des messages de prévention sont relayés par les médias nationaux et locaux au moment où le nombre d'intoxications augmente.

Un nombre important d'intoxications en 2022, comme en 2019

Pour la saison 2022, 1 923 intoxications symptomatiques ont été rapportées aux CAP pendant la période de surveillance, entre le 1^{er} juillet et le 31 décembre 2022. Ce nombre est supérieur aux années précédentes (de l'ordre généralement de 1 300 cas par an) et sensiblement égal à celui de l'année 2019 où le nombre d'intoxication était le plus élevé depuis 2016 (2 025 cas).

La pousse des champignons varie d'une année à l'autre en fonction de divers facteurs tels que les précipitations ou l'ensoleillement. Le pic mensuel d'intoxication de 2022 est survenu en octobre comme pour cinq des six dernières années de surveillance.

Un questionnaire spécifique pour mieux connaître les circonstances d'intoxication

Les facteurs de risque d'intoxication par des champignons sont nombreux : mauvaise conservation des champignons (par exemple, un sac plastique favorisant la prolifération bactérienne), consommation de vieux spécimens en mauvais état, de champignons insuffisamment cuits ou consommés en trop grande quantité, ou encore sensibilité personnelle du consommateur. Mais le risque majeur reste la confusion d'une espèce comestible avec une espèce toxique.

Un questionnaire de recueil spécifique a été mis en place par les CAP pour la surveillance 2022. Il était proposé à chaque personne appelant un CAP pour une intoxication par des champignons dans un contexte alimentaire, afin de collecter systématiquement des données complémentaires : mode d'obtention des champignons, champignons recherchés par le cueilleur, mode d'identification des champignons ou encore connaissance des messages de prévention de l'Anses.

Parmi les 1 923 cas rapportés aux CAP en 2022, 1 862 personnes s'étaient intoxiquées lors d'un repas de champignons. Les autres cas correspondaient à une ingestion accidentelle de jeunes enfants (41 cas âgés de moins de 10 ans) ou des adultes présentant des troubles mentaux (20 cas), qui avaient mangé à l'insu des parents ou du personnel de surveillance un champignon trouvé dans le jardin, la cour de récréation ou en forêt. Ces cas ne seront pas détaillés dans la suite de ce bilan.

Tableau 1 : Répartition mensuelle des cas d'intoxication accidentelle par des champignons observés par les Centres antipoison de 2016 à 2022, du 1er juillet au 31 décembre. En bleu, le mois le plus touché de l'année (Source : SICAP).

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

Tableau 2 : Origine des champignons (Source : SICAP).

	Nombre de repas	%
Cueillis par un particulier	1064	92,8
Cueilleur		
<i>Intoxiqué lui-même</i>	818	76,9
<i>Une tierce personne</i>	231	21,7
<i>Non renseigné</i>	15	1,4
Lieu de la cueillette		
<i>Forêt, bois</i>	555	52,2
<i>Jardin</i>	165	15,5
<i>Bord de route</i>	30	2,8
<i>Ne sait pas</i>	314	29,5
Achetés dans un lieu de vente	61	5,1
Lieu d'achat		
<i>Primeur ou supermarché</i>	34	55,7
<i>Marché</i>	17	27,9
<i>Champignonnière</i>	2	3,3
<i>Ne sait pas</i>	8	13,1
Nature du champignon acheté		
<i>De culture</i>	19	31,2
<i>Sauvages</i>	2	3,8
<i>Ne sait pas</i>	40	65,6
Forme du champignon acheté		
<i>Frais</i>	23	39,3
<i>Séchés</i>	24	18,0
<i>Surgelés</i>	3	4,9
<i>Ne sait pas</i>	23	37,7
Consommés dans un restaurant/traiteur	21	1,8
Total	1146	100

Les intoxications étaient liées à 1 371 repas, partagés ou non. Le repas n'avait intoxiqué qu'une seule personne pour 58,5 % d'entre eux (771 repas) et plusieurs (au moins deux personnes symptomatiques) pour 41,6 % (545 repas).

Des champignons surtout cueillis en forêt...

Pour 1 146 repas (87 %), une information sur l'origine des champignons était disponible. Ils avaient été cueillis (92,8 % des repas) plutôt qu'achetés en supermarché, marché ou primeur (5,3 %) ou consommés au restaurant (1,8 %). Ils avaient été cueillis par l'intoxiqué lui-même pour 76,9 % des repas et dans une moindre mesure par une tierce personne (22,6 %), ami, voisin... La cueillette avait eu lieu essentiellement en forêt/bois (52,5 % des cas) et moins fréquemment dans un jardin (15,5 %). Bien qu'il soit déconseillé de le faire, 2,8 % des champignons avaient été cueillis en bord de route.

Les champignons achetés l'avaient été principalement chez un primeur/supermarché pour 55,7 % des repas concernés, ou sur un marché pour 27,9 %.

Les champignons achetés étaient principalement des champignons de culture (31,2 % des repas), majoritairement vendus frais (39,3 % des repas) ou séchés (18,0 % des repas).

Les espèces les plus recherchées (mais ne correspondant pas forcément à l'espèce cueillie) étaient les cèpes (27,2 %), les lépiotes (19,9 %), les bolets (18,4 %), les agarics (17,3 %), les mousserons (5,3 %), les girolles (5,0 %) et les chanterelles (3,9 %).

Lors de leur cueillette, certaines personnes avaient tenté d'identifier avant leur consommation les champignons cueillis *via* différents moyens tels qu'un livre, une application pour smartphone, internet ou encore à l'aide d'une tierce personne, d'un pharmacien voire d'un mycologue d'association. Cette information sur une tentative d'identification de la cueillette était disponible pour 660 repas (62,0 %). Un quart des champignons en cause avait été identifié, par une tierce personne dans près de la moitié de ces cas, un professionnel dans 24 % (pharmacien, mycologue), à l'aide d'une application de smartphone dans 10,5 % des cas.

Tableau 3 : Moyens d'identification de la cueillette

Identification de la cueillette	Nombre de repas	%
Non	494	74,8
Oui	166	25,2
<i>Par une tierce personne</i>	79	49,4
<i>Par un pharmacien</i>	31	16,0
<i>Grâce à un livre</i>	26	14,3
<i>Par une application smartphone</i>	19	10,5
<i>Par un mycologue d'une association</i>	14	8,0
<i>Internet</i>	10	7,5

Bolets de Satan et agarics jaunissants en tête des confusions

Depuis 2014, grâce au réseau national « Mycoliste » mettant en relation les CAP et des experts mycologues, les champignons suspectés être à l'origine d'une intoxication pour laquelle un CAP a été sollicité peuvent être identifiés, lorsque les informations nécessaires sont fournies (photographies, descriptif...) ; cette identification rapide permet aux toxicologues des CAP d'adapter la prise en charge des patients.

Les cueillettes identifiées *a posteriori* par un mycologue de la mycoliste (n = 377) comprenaient une ou plusieurs espèces toxiques dans près de la moitié des cas.

Les espèces toxiques les plus fréquemment identifiées étaient les bolets de Satan (24,7 %), les agarics jaunissant (21,5 %), les entolomes livides (10,5 %), les lépiotes vénéneuses (7,7 %), les clitocybes de l'olivier (7,3 %), ou encore les amanites tue-mouche (5,7 %).

Le tableau IV présente les confusions les plus fréquentes, lorsque les informations sur l'espèce recherchée et l'identification par la mycoliste du champignon réellement cueilli étaient toutes les deux disponibles.

Les champignons avaient été consommés très majoritairement à l'état frais (669 repas) et cuits à la poêle (750 repas). Bien que cela soit déconseillé, des champignons sauvages avaient été consommés crus dans 94 repas.

Tableau 4 : Espèces recherchées versus espèces cueillies et consommées identifiées par un mycologue et responsables d'intoxication (source : SICAP).

Espèce recherchée	Espèce réellement cueillie
Girolles	Clitocybes de l'olivier
Cèpes	Bolets Satan / Amanites tue-mouche / Bolets chicorés
Coulemelles	Amanites phalloïdes / Chlorophyllum brunneum / Amanites panthères / Entolomes livides
Bolets sans précision	Bolets de Satan / Amanites ovoïdes
Agarics champêtres	Agarics jaunissants
Mousserons	Inocybes / Clitocybes / Paxilles enroulés
Petits gris	Entolomes livides
Amanites des césars	Amanites tue-mouche
Marasmes des oréades	Inocybes / Entolomes livides
Bolets à pied rouge	Bolets chicorés / Bolets à beau pied / Bolets Satan
Vesses de loup	Amanites ovoïdes
Russules charbonnières	Russules perfides
Petits violets	Mycènes roses
Clitocybes géotropes	Entolomes livides
Oronges	Amanites tue-mouche
Meuniers	Entolomes livides
Laccaires	Mycènes

Des intoxications certes bénignes mais parfois mortelles

Les personnes intoxiquées souffraient de symptômes essentiellement digestifs (1 736 personnes soit 93,2 %). Elles présentaient au moins un signe parmi des vomissements, nausées, diarrhées ou douleurs abdominales. Des signes neurologiques étaient également observés chez 17,1 % des patients (vertiges, céphalées, tremblements) ainsi que des signes généraux pour 10,5 % (asthénie, malaise, hyperthermie). Enfin, certaines personnes présentaient des signes cutanés (7,5 %), principalement une hypersudation, une éruption cutanée ou un prurit, ainsi que des signes cardiovasculaires (4,4 %) (hypotension, tachycardie).

Bien que l'année 2022 ait été marquée par un nombre d'intoxication plus important que les années précédentes, le nombre de cas de gravité forte n'était en revanche pas plus élevé (37, soit 1,8 %).

Les patients atteints de forme grave présentaient majoritairement un syndrome phalloïdien¹ (48,6 %) puis, dans une moindre mesure, un syndrome panthérinien² (21,6 %) et sudorien (10,8 %). Deux personnes avaient à la fois un syndrome panthérinien et sudorien³ et une personne un syndrome phalloïdien et orellanien. Aucun syndrome mycotoxique n'était identifié pour 10,8 % de ces cas de gravité forte.

Trois patients ont eu des séquelles de leur intoxication : une greffe hépatique pour l'un, une insuffisance rénale pour un autre et une encéphalopathie pour le dernier cas.

Par ailleurs, deux personnes sont décédées d'un syndrome phalloïdien suite à une confusion entre une espèce comestible et une espèce toxique. L'un des patients avait indiqué avoir cueilli et consommé ce qu'il pensait être des agarics des jachères et l'autre des rosés des prés, tous deux comestibles. En l'absence de photos, l'identification de l'espèce de champignons réellement consommée n'a pas été possible.

1. Syndrome gastro-entérique et hépatique dû surtout à *Amanita phalloides*, *Amanita virosa*, *Amanita verna*, à certaines macrolépiota et *Galerina*.

2. Syndrome mycoatropinien surtout neuropsychique après ingestion d'*Amanita pantherina*, *Amanita muscaria*, *Amanita regalis*, *Amanita jonquillea* notamment.

3. Syndrome gastro-entérique et cardio-vasculaire dû à l'ingestion de clitocybes blancs et d'inocybes.

Tableau 5 : Nombre de cas graves et de décès par année

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Cas graves	11	41	24	27	34	41	37
% cas totaux	1,30 %	2,40 %	2,30 %	1,30 %	2,50 %	3,20 %	1,80 %
Décès	0	2	1	3	5	4	2
% cas totaux	0 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,30 %	0,30 %	0,10 %

Enfin, parmi les cas de gravité forte, un enfant de 11 mois a été hospitalisé en réanimation en raison d'une hépatite sévère survenue après la consommation de champignons issus d'une cueillette familiale. On rappelle que la consommation de champignons sauvages est contre-indiquée chez le très jeune enfant.

Bien que des recommandations soient émises chaque année par l'Anses, des intoxications qui pourraient être évitées sont fréquemment rapportées aux CAP tels que la consommation de champignons crus ou par de jeunes enfants lors de repas ou encore l'utilisation d'application de reconnaissance de champignons pour smartphone.

Aussi, afin de limiter le risque d'intoxication, l'Anses recommande de :

- ramasser uniquement les champignons que vous connaissez parfaitement : certains champignons hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles. Des champignons vénéneux peuvent également pousser à l'endroit où vous avez cueilli des champignons comestibles une autre année.
- au moindre doute sur l'état ou l'identification d'un des champignons récoltés, ne pas consommer la récolte avant de l'avoir faite contrôler par un spécialiste en la matière. Les pharmaciens ou les associations et sociétés de mycologie de votre région peuvent vous aider.
- cueillir uniquement les spécimens en bon état et prélever la totalité du champignon : pied et chapeau, afin d'en permettre l'identification.
- ne pas cueillir les champignons près de sites potentiellement pollués : bords de routes, aires industrielles, décharges.
- bien séparer par espèce les champignons lors de la récolte, pour éviter le mélange de morceaux de champignons vénéneux avec des champignons comestibles.
- déposer les champignons dans une caisse, un carton ou un panier, mais jamais dans un sac plastique, qui accélère le pourrissement.
- conserver les champignons au réfrigérateur (maximum 4°C) en évitant tout contact avec d'autres aliments et les consommer dans les deux jours après la cueillette.
- consommer les champignons en quantité raisonnable après une cuisson suffisante (20 à 30 minutes à la poêle ou 15 minutes à l'eau bouillante) et ne jamais consommer des champignons sauvages crus.
- ne jamais donner à manger les champignons que vous avez cueillis à de jeunes enfants.
- veiller à ce qu'ils ne mettent pas à la bouche un champignon trouvé dans le jardin ou la cour de l'école.
- ne pas consommer de champignon identifié au seul moyen d'une application de reconnaissance de champignons sur smartphone, en raison du risque élevé d'erreur.
- ne pas consommer de champignons commercialisés « à la sauvette ».

Chloé GREILLET (Anses)

POUR EN SAVOIR PLUS, VOUS POUVEZ CONSULTER :

- [Infographie « Cueillette des champignons »](#)
- [Intoxications liées à la consommation de champignons : restez vigilants !](#)
- [Les conseils de l'Anses en vidéo](#)