

Quelques conseils mycologiques...

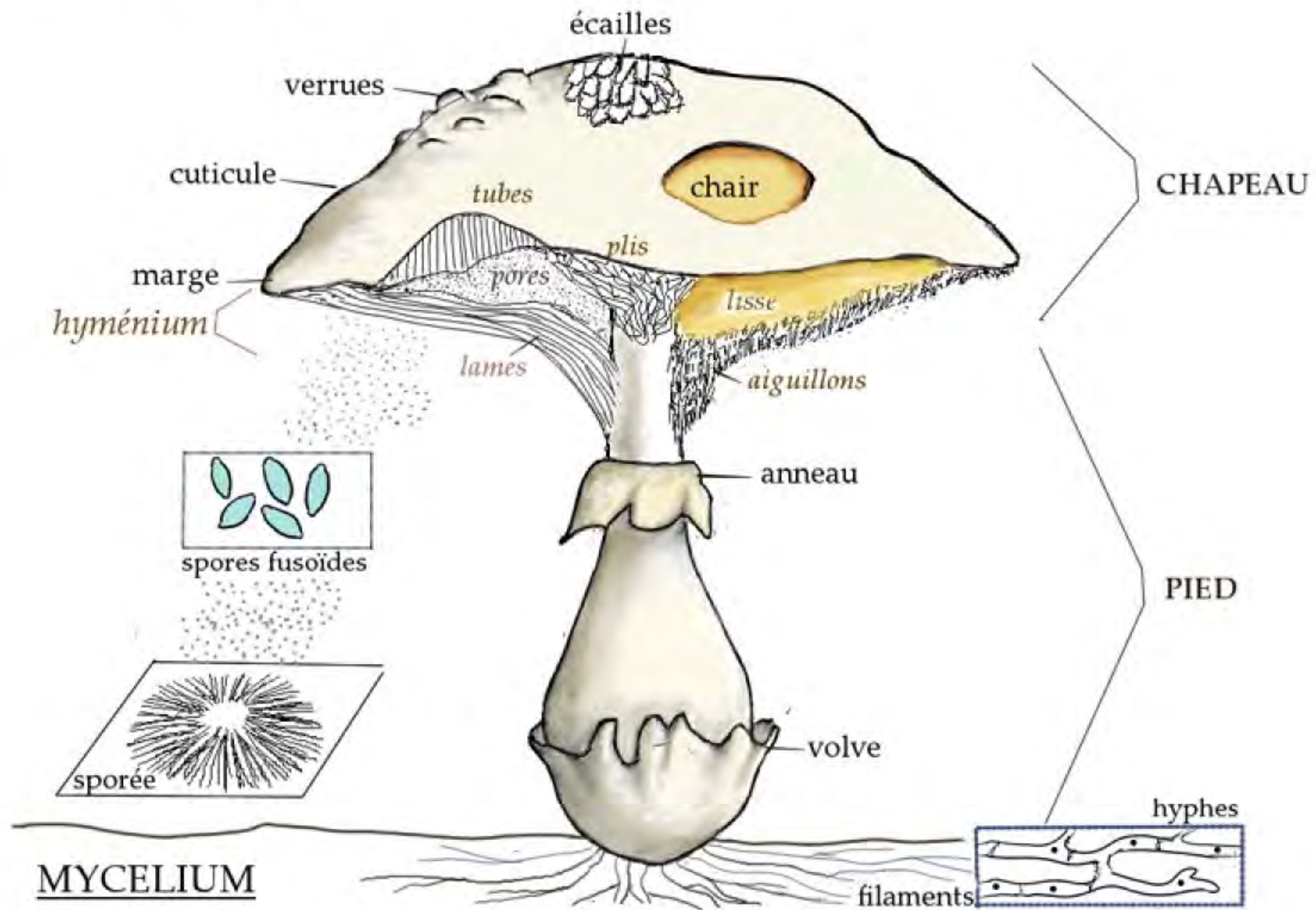
Lundi 29 septembre 2025

Bruno DAVID

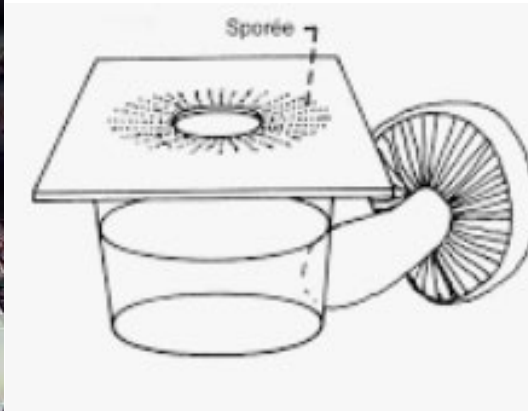




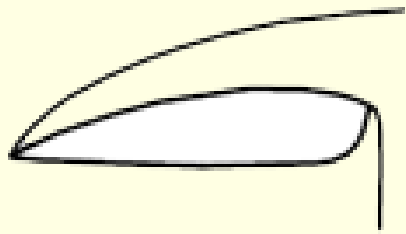
SPOROPHORE



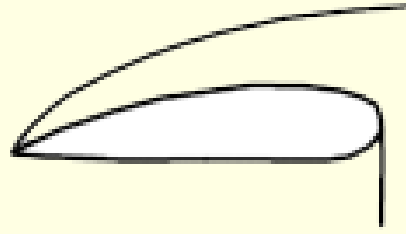
Exemple de photos dites « mycologiques »



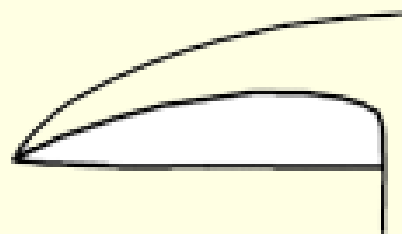
Modes d'attachement des lames au pied



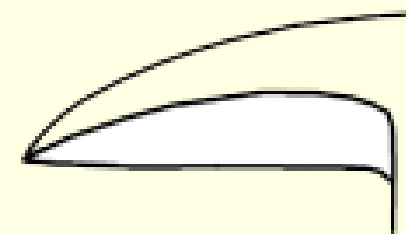
a) libres



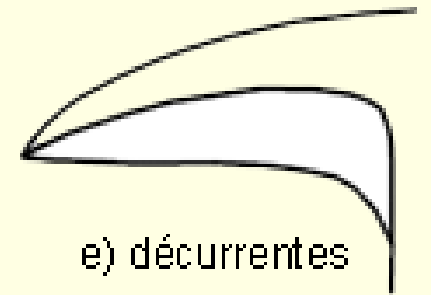
b) adnexées



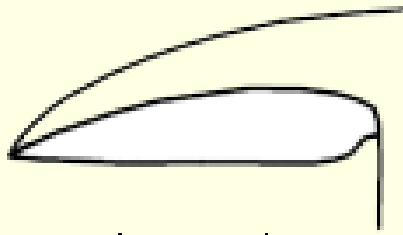
c) adnées



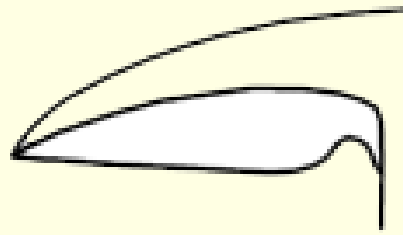
d) subdécurrentes



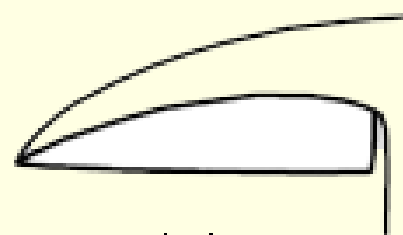
e) décurrentes



f) échancrées



g) sinuées



h) sécédentes



i) décurrentes
en filet

PRINCIPES GÉNÉRAUX CLASSIFICATION (Macromycètes)

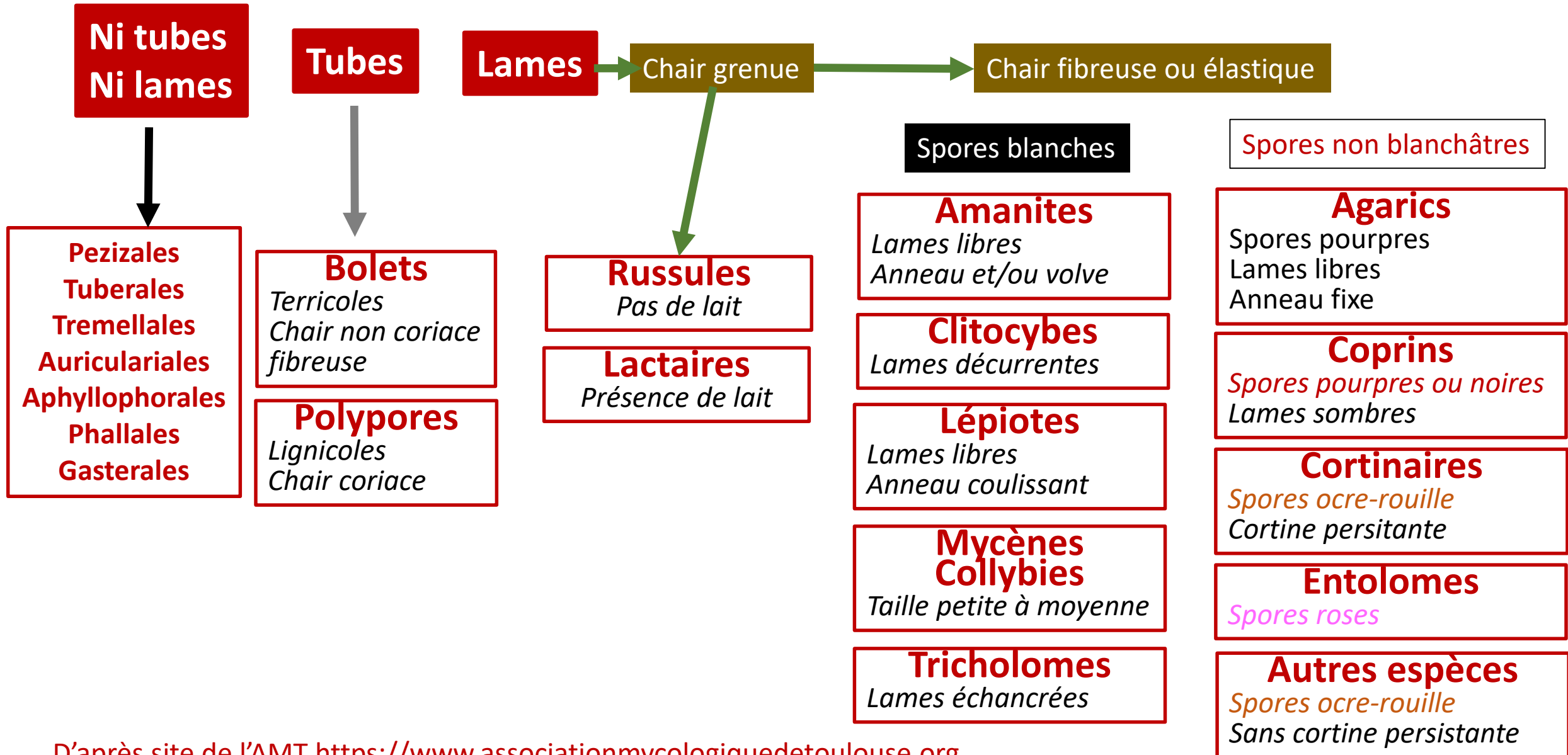


Tableau 7- LES AMANITES

Lames libres, spores blanches, anneau et/ou volve

I - Anneau et volve

A - Volve membraneuse en sac,

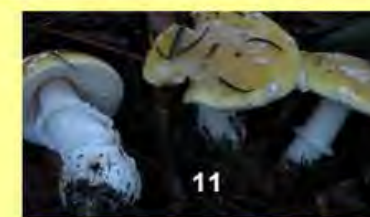
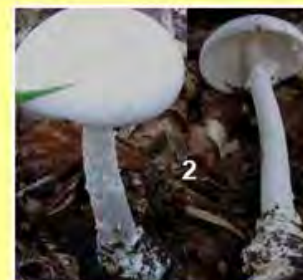
- 1)- chapeau blanc : *Amanita verna* 1
- : *Amanita virosa* 2
- : *Amanita ovoïdea* 3
- : *Amanita proxima* 4
- 2)- chapeau vert : *Amanita phalloides* 5
- 3)- chapeau orange: *Amanita caesarea* 6

B - Volve en débris,

- 1)- chapeau rouge : *Amanita muscaria* 7
- 2)- chapeau gris, brun, rougeâtre
- : *Amanita pantherina* 8
- : *Amanita rubescens* 9
- : *Amanita spissa* 10
- 3)- chapeau jaune : *Amanita gemmata* 11

C - Volve marginée,

- 1)- chapeau jaune : *Amanita citrina* 12

II - Volve, pas d'anneauA - Chapeau gris : *Amanita vaginata* 13B - Chapeau orangé : *Amanita fulva* 14C - Chapeau ni gris,
ni orangé : *Amanita battaræ***III - Anneau, pas de volve**A - Chapeau blanc : *Limacella* 15

Cueillette des champignons



Au cours de la cueillette

- Ramassez uniquement les champignons que vous connaissez : **au moindre doute**, ne consommez pas la récolte avant de l'avoir faite contrôler par un pharmacien ou une association de mycologie ;
- **Méfiez-vous des applications** pour l'identification des champignons : le risque d'erreur est élevé.

Lors de la consommation

- Avant la cuisson, prenez une **photo** de votre cueillette, elle sera utile en cas d'intoxication ;
- Ne consommez **jamais** les champignons sauvages **crus** : les cuire 20 à 30 min à la poêle ou 15 min à l'eau bouillante.

En cas d'intoxication

- En cas d'urgence vitale, appelez le **15** ou le **112** ;
- En cas d'autres symptômes, appelez un **Centre antipoison** immédiatement.



Ne donnez **jamais** à manger de champignons sauvages à de **jeunes enfants** !

Chaque année en France métropolitaine :

+/- 2000 intoxications rapportées aux Centres antipoison.

50 cas gravité forte

2-5 décès à déplorer.



MINISTÈRE
DU TRAVAIL, DE LA SANTÉ,
DES SOLIDARITÉS
ET DES FAMILLES

*Liberté
Égalité
Fraternité*

sante.gouv.fr

anses

agence nationale de sécurité sanitaire
alimentation, environnement, travail



Connaître, évaluer, protéger

Recommandations

- Ramasser uniquement les champignons que vous connaissez parfaitement : certains champignons hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles. Attention ! Des champignons vénéneux peuvent 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 être consultés.
- 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 récoltés connus et inconnus pour éviter le mélange de morceaux de champignons vénéneux avec des champignons comestibles.
- Déposer les champignons en séparant les espèces, dans une caisse, un carton ou un panier, mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement.
- Conserver les champignons en évitant tout contact avec d'autres aliments au réfrigérateur (maxi 4°C) et les consommer dans les deux jours après la cueillette.
- **Ne jamais consommer des champignons sauvages crus**, et consommer des quantités raisonnables.
- Ne jamais donner à manger les champignons que vous avez cueillis à de jeunes enfants.
- Ne pas consommer de champignon identifié au moyen d'une application de reconnaissance de champignons sur smartphone, en raison du risque élevé d'erreur.
- Ne pas consommer de champignons commercialisés par des non professionnels, « à la sauvette ».

Syndromes	Toxines	Espèces	Symptômes	Délais
Phalloïdien	Amatoxines (alpha-amanitine) Phallotoxines Virotoxines Phallolysines	Amanite phalloïde (<i>Amanita phalloides</i>)	Vomissements diarrhées, douleurs abdominales, cytolyse hépatique, insuffisance rénale, coma, décès	6-24 heures
		Amanite printanière (<i>Amanita verna</i>)		
		Petites lépiotes toxiques (<i>Lepiota</i> <i>helveola</i> , <i>L.</i> <i>josserandii</i> , <i>L.</i> <i>brunneoincarnata</i> , <i>L.</i> <i>brunneolilacina</i> , <i>L.</i> <i>kuehneri</i> , <i>L. subincarnata</i> , <i>L.</i> <i>helveoloides</i> , <i>L.</i> <i>pseudohelveola</i> , etc.)		
		Amanite vireuse (<i>Amanita virosa</i>)		
		Galère marginée (<i>Galerina marginita</i>)		
		Galère d'automne (<i>Galerina autumnalis</i>)		

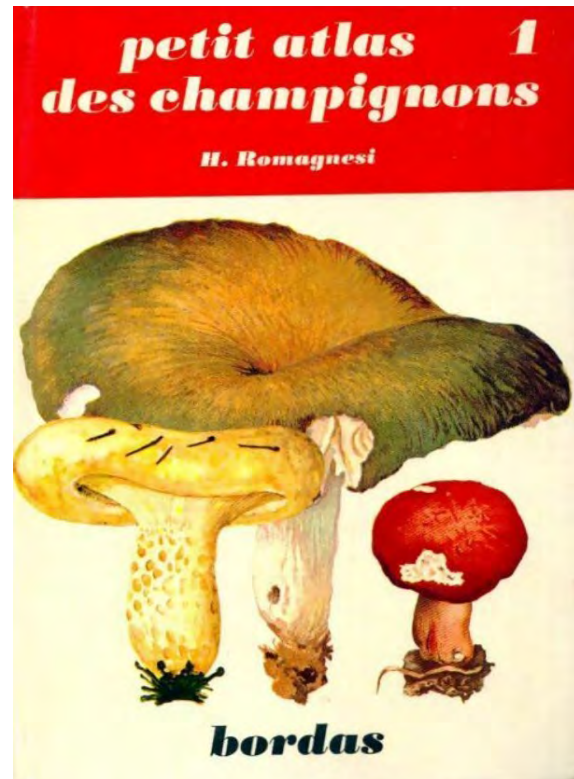
Syndromes	Toxines	Espèces	Symptômes	Délais
Orellanien	Orellanine	Cortinaire des montagnes (de rocou) (<i>Cortinarius orellanus</i> / <i>Cortinarius speciosissimus</i>)	Troubles digestifs passagers, insuffisance rénale	24-36 heures
Gyromitrien	Gyromitrine	Gyromitre (<i>Gyromitra esculenta</i>) et autres espèces Helvelle cépue (<i>Helvella crispa</i>)	Nausées, vomissements, diarrhées, douleurs abdominales, cytolyse hépatique, hémolyse, insuffisance rénale, convulsions, coma, décès	6-24 heures
Proximien	Inconnues	Amanite à volve rousse (<i>Amanita proxima</i>) Amanite de Smith (<i>Amanita smithiana</i>)	Troubles digestifs, cytolyse hépatique, insuffisance rénale	24 heures
Acroméalgien	Acides acroméliques	Clitocybe à bonne odeur (<i>Clytocybe amoenolens</i>) Poison des Sasa, champignons aux brûlures (<i>Clytocybe acromelalga</i>)	Fourmillements et brûlures des extrémités	24 heures
Rhabdomyolyse	Inconnues	Tricholome équestre (<i>Tricholoma equestre</i>)	Rhabdomyolyse	1-3 jours
Atteinte du système nerveux central ou encéphalopathie	Acide polyporique	Polypore rutilant (<i>Haploporus rutilans</i>)	Troubles digestifs, cytolyse hépatique, vertiges, ataxie, somnolence, troubles visuels, urines violettes	12 – 24 heures

Syndromes	Toxines	Espèces	Symptômes	Délais
Gastro-intestinal (ou résinoïdien)	Non identifiées	Agaric jaunissant (<i>Agaricus xanthoderma</i>), Clavaire dorée (<i>Ramaria aurea</i>) Russule émétique (<i>Russula emetica</i>) Hypholome en touffe (<i>Hypholoma fasciculare</i>) Clitocybe de l'olivier (<i>Omphalotus olearius</i>) Entolome livide (<i>Entoloma lividum</i>) Bolet Satan (<i>Boletus satanas</i>) Bolet radicaire (<i>Caloboletus radicans</i>) Tricholome tigré (<i>Tricholoma pardinum</i>)	Nausées, vomissements, diarrhées, douleurs abdominales	15 minutes - 3 heures (rarement jusqu'à 8 heures)
Muscarinien (ou sudorien)	Muscarine	Clitocybe blanchi (<i>Clitocybe dealbata</i> , <i>Clitocybe rivulos</i>) Clitocybe cérule (<i>Clitocybe cerussata</i>) Inocybe de Patouillard (<i>Inocybe patouillardii</i>) Inocybe fastigié (<i>Inocybe fastigiata</i>) Inocybe à lames terreuses (<i>Inocybe aeophylla</i>)	Nausées, vomissements, diarrhées, douleurs abdominales, hypersécrétions salivaires et bronchiques, sueurs profuses, bradycardie, hypotension	15 minutes - 2 heures

Syndromes	Toxines	Espèces	Symptômes	Délais
Panthérinien	Dérivés isoxazoles (acide iboténique et muscimol)	Amanite tue-mouches (<i>Amanita muscaria</i>) Amanite panthère (<i>Amanita pantherina</i>) Amanite Jonquille (<i>Amanita Jonquillea</i>)	Nausées, vomissements, syndrome ébrieux, agitation, confusion, obnubilation, délire, hallucinations, tachycardie, mydriase, convulsions, coma	30 minutes - 3 heures
Coprinien	Coprine	Coprin noir d'encre (<i>Coprinus atramentarius</i>)	Flush visage, sueurs, céphalées, tachycardie, hypotension (les effets sont plus forts s'il y a consommation simultanée d'alcool : syndrome antabuse)	30 minutes - 1 heure (jusqu'à 3 jours après repas si prise d'alcool)
Narcotinien ou psilocybien	Dérivés indoles (psilocybine)	Psilocybe lancéolé (<i>Psilocybe semilanceata</i> ,) Panéole (<i>Paneolus subalteatus</i>)	Troubles de l'humeur, hallucinations visuelles et auditives, distorsion spatio-temporelle	15 – 30 minutes
Paxillien	Inconnues	Paxille enroulée (<i>Paxillus involutus</i>)	Nausées, vomissements, diarrhées, anémie hémolytique	< 6 heures

ÉVOLUTION COMESTIBILITÉ

1970



2024



UNIVERSITÉ JOSEPH FOURIER
FACULTÉ DE PHARMACIE DE GRENOBLE

Année 2008

N° 7048

Intoxications par les champignons réputés comestibles

Thèse présentée pour l'obtention du titre de Docteur en Pharmacie
Diplôme d'Etat

Aurélié ROUX

Née le 27 mars 1983 à Saint-Martin d'Hères (38)

Thèse soutenue publiquement à la Faculté de Pharmacie de Grenoble
Le 09 décembre 2008

Devant le jury composé de :

Monsieur Vincent DANEL, Professeur et président du jury
Monsieur Bernard CHAMPON, Professeur Associé
Monsieur Bello MOUHAMADOU, Maître de Conférence Universitaire
Monsieur Philippe SAVIUC, Praticien Hospitalier et directeur de thèse

*La Faculté de Pharmacie de Grenoble n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises
dans les thèses : ces opinions sont considérées comme propres à leurs auteurs.*

Roux A. (2008) <https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01025662/document>

Exemple 1 *Lentinula edodes* (Shiitaké)

Lentin du Chêne, *L. comestible* (Basidio/Omphalotaceae)



Recette Poêlée de champignons shiitake



5 sur 5 (11 commentaires)



- immunostimulant
- anti-inflammatoire
- orexigène
- adaptogène
- hypotenseur...

Toxicité du Shiitaké



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 9 avril 2021

Intoxication par champignons Shiitake : l'Anses et la DGCCRF rappellent l'importance de bien les cuire avant de les consommer

Originaire d'Asie, le champignon Shiitake est le champignon le plus consommé au monde après le champignon de Paris. Arrivé sur le marché européen depuis plusieurs années, il est désormais cultivé et produit en France. Lorsqu'il est consommé cru ou insuffisamment cuit, le Shiitake peut entraîner une dermatite toxique « en flagelle » sur tout le corps, provoquant de fortes démangeaisons. Pour éviter ces intoxications, l'Anses et la DGCCRF rappellent aux consommateurs et professionnels de la restauration l'importance de cuire le Shiitake à cœur avant de le consommer et ce, quel que soit le mode de présentation : frais, séchés ou en poudre.

Le mécanisme de la dermatite aux shiitake serait dû à une réaction d'hypersensibilité au lentinan, un polysaccharide thermolabile composant le champignon. Une cuisson inadéquate semble clairement être un facteur déterminant de l'apparition de la dermatite.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/Toxicovigilance2021AUTO0058Ra.pdf>

Dermatite flagellaire



Toxicité du Shiitaké



Intoxications par des champignons shiitake

Rapport d'étude
de toxicovigilance

Avril 2021



Les cas de **dermatites flagellaires** suite à une consommation de shiitake sont toujours observées par les Centres antipoison, ce qui n'est pas surprenant, le shiitake étant de plus en plus consommé dans les pays occidentaux.

La relation dose-réponse mise en évidence dans cette étude, oriente vers un **mécanisme toxique** de la dermatite associée à la consommation de shiitake probablement dû au **lentinan**, un composant **polysaccharidique thermolabile** du champignon.

Cette étude confirme par ailleurs la nécessité de cuire les shiitake. L'Anses recommande donc de sensibiliser à nouveau les professionnels de la vente de ces champignons avec des messages clairs en direction des consommateurs ainsi que des restaurateurs, et de renforcer les messages de prévention auprès du public et des professionnels de santé.

Cinquante-neuf cas (46,5%) ont présenté au moins un signe digestif. Il s'agissait majoritairement de **douleurs abdominales** (76,3%) pouvant être accompagnées de **vomissements et de diarrhée**. Pour 6 cas, ces signes digestifs étaient accompagnés d'une **hyperthermie**.

Le délai d'apparition médian des signes digestifs était de 5h (15min-120h). Les champignons ont été consommés pour plus de la moitié de cas cuits (50,8%) et crus pour 27% des cas. Près de 80% ont déclaré avoir consommé une quantité modérée de shiitake.

- Autres symptômes

Outre les symptômes cutanés et digestifs à la consommation de shiitake, 13,6% des cas ont présenté des **symptômes neurologiques et neuromusculaires** de type **vertige, céphalées** mais également des signes généraux (6,4%) de type **asthénie et hyperthermie**. Dans une moindre mesure, quelques cas ont présenté des **signes cardiovasculaires** (hypertension, tachycardie) ou oculaire (trouble de la vision). L'ensemble des symptômes est présenté

Exemple 2 *Agaricus bisporus*

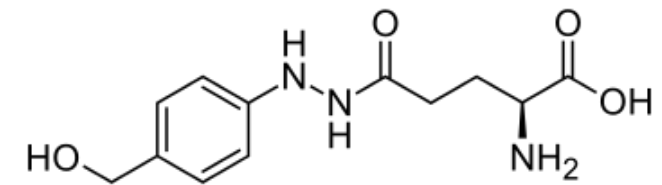
Champignon de Paris (Cult.) (Basidio/ Agaricaceae)



Genre espèce	Agaricus bisporus Agaric bisporé
CHAPEAU	Brunâtre à roussâtre. Sublisse ou largement squamuleux. Marge <u>appendiculée</u> .
LAMES	Gris rosé puis brunes.
PIED	Grisâtre puis roussâtre. Anneau étroit, mixte.
CHAIR	Odeur fongique ou un peu fruitée.
SPOREE	Brun noirâtre .
HABITAT	Lisières, terres remuées. Tendance rudérale.



agaritine
150- 500 mg/kg frais
Mutagène, cancérigène *in vivo*
car dérivé de l'hydrazine



Hashida C. *et al* (1990) Quantities of agaritine in mushrooms (*Agaricus bisporus*) and the carcinogenicity of mushroom methanol extracts on the mouse bladder epithelium. *Nihon Koshu Eisei Zasshi*, 37: 400-405

Photo et tableau <https://www.associationmycologiquedetoulouse.org>

ASPECTS JURIDIQUES



Les champignons sauvages appartiennent de plein droit au propriétaire de la forêt, du bois ou des prés où ils poussent (idem pour châtaignes, mûres, muguet, bois mort...).

Ramasser sans autorisation est du vol, puni d'une amende de 135 euros.

EN CONCLUSION

Être 100% certain d'avoir identifié le champignon avant de le cueillir pour le consommer.
Bien connaître les espèces toxiques qui ressemblent avant de collecter.
Le doute n'a pas de place. Faire vérifier par mycologue. Prendre des photos mycologiques.

Si apparition de symptômes suite consommation contacter le 15 / Centre antipoison

Ne récolter que des champignons sains, pas de transport dans poches plastiques

Les consommer assez rapidement (<2 jours) en petites quantités et bien cuits

Éviter les zones polluées : métaux lourds, produits chimiques, pesticides...

Respecter la législation et ne pas prélever les espèces rares