



Intoxications, encore et toujours : un communiqué de l'ANSES

Par Bertrand HELSENS

Actualité du 09/11/2018



Une augmentation des intoxications liées à la consommation de champignons : restez vigilants !

Face à l'augmentation du nombre de cas d'intoxication liés à la consommation de champignons signalés aux centres antipoison et de toxicovigilance, l'Anses et la Direction générale de la santé (DGS) mettent en garde les amateurs de cueillette et rappellent les bonnes pratiques à respecter.

Si les conditions météorologiques du mois de septembre et de la première quinzaine du mois d'octobre (température élevée et sécheresse) n'étaient pas propices à la pousse des champignons, les températures plus fraîches et humides de ces quinze derniers jours, ont été plus favorables et, par conséquent, le nombre d'intoxications observées a fortement augmenté.

Ainsi, si de juillet à mi-octobre, les centres antipoison enregistraient un nombre de cas variant de 5 à 60 cas par semaine, 249 cas d'intoxication ont été enregistrés ces deux dernières semaines.

Les conséquences sur la santé de ce type d'intoxications peuvent être graves (troubles digestifs sévères, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe), voire mortelles. Sept cas graves ont été enregistrés depuis le mois de juillet 2018, dont quatre ces deux dernières semaines.

Ces intoxications résultent, dans la majorité des cas, d'une confusion avec des champignons comestibles, d'où l'importance de rester vigilant, que l'on soit connaisseur ou que l'on pratique la cueillette ponctuellement.

Face à ces cas qui se renouvellent et perdurent chaque année, l'Anses et la DGS rappellent les principales recommandations :

- Ne ramasser que les champignons que vous connaissez parfaitement : certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles ;
- Au moindre doute sur l'état ou l'identification d'un des champignons récoltés, de ne pas consommer la récolte avant de l'avoir fait 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 pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) ;
- Bien séparer par espèce les champignons récoltés pour éviter le mélange de morceaux de champignons vénéneux avec des champignons comestibles ;
- Déposer les champignons séparément, dans une caisse ou un carton, mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement ;
- Se laver soigneusement les mains après la récolte ;
- Conserver les champignons à part et dans de bonnes conditions au réfrigérateur et de les consommer dans les deux jours au maximum après la cueillette ;
- Consommer les champignons en quantité raisonnable après une cuisson suffisante et de ne jamais les consommer crus ;
- Ne jamais proposer de champignons cueillis à de jeunes enfants.

Un réflexe utile : photographiez votre cueillette avant cuisson ! La photo sera utile au pharmacien ou au médecin du centre antipoison en cas d'intoxication, pour décider du traitement adéquat.

En cas d'apparition d'un ou plusieurs symptômes (notamment diarrhées, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, *etc.*) à la suite d'une consommation de champignons de cueillette :

Appelez immédiatement le « 15 » ou le [centre antipoison](#) de votre région, et précisez que vous avez consommé des champignons.

Les symptômes commencent généralement à apparaître dans les 12 heures après la consommation et l'état de la personne intoxiquée peut s'aggraver rapidement.

En cas de symptômes, il est utile de noter les heures du ou des derniers repas, l'heure de survenue des premiers signes et de conserver les restes de la cueillette pour identification.

L'Anses assure la surveillance saisonnière des intoxications par des champignons à partir des données des centres antipoison.

Sources : <https://www.anses.fr/fr>

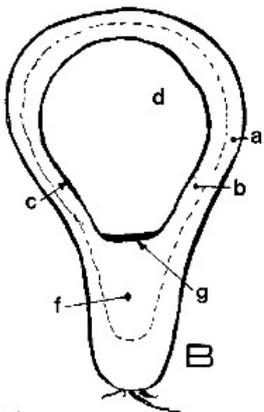
Lycoperdons / Sclérodermes

Par Bertrand HELSENS

Lycoperdon : genre de champignons basidiomycètes de la famille des *Agaricaceae* (ou des *Lycoperdaceae* selon les classifications), qui comprend l'essentiel de ce qui est communément appelé *vesse-de-loup*. Le nom du genre a été construit, en étymologie inverse, sur le terme *vesse-de-loup* en accolant les racines grecques *λύκος* (loup), et *πέτρομαι* (péter).¹

Scleroderma : genre de champignons basidiomycètes de la famille des *Sclerodermataceae*. Malgré le manque de pied et de tubes, les sclérodermes appartiennent à l'ordre des *Boletales*. Leur nom a été tiré du grec *Skleros*, "dur" et *Derma*, "peau".²

Morphologie



a, b ⇒ exoperidium : Couche externe du périidium (enveloppe) ;

c ⇒ endoperidium : Couche interne du périidium ;

d ⇒ gléba : Partie fertile qui contient les hyphes, basides et les spores. D'abord blanche devient brune et pulvérulente à maturité ;

f ⇒ subgléba : Stérile, reste pâle à maturité ;

g ⇒ diaphragme : Membrane séparant la gléba de la subgléba.

Capillitium : hyphes stériles de la gléba des gastéromycètes.

¹ Wikipedia, page Lycoperdon : Contenu soumis à la licence CC-BY-SA 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.fr>) Source : Article Lycoperdon de Wikipédia en français (<http://fr.wikipedia.org/wiki/Lycoperdon>).

² Wikipedia, page Sclerodermataceae : Contenu soumis à la licence CC-BY-SA 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.fr>) Source : Article *Sclerodermataceae* de Wikipédia en français (<http://fr.wikipedia.org/wiki/Sclerodermataceae>)

Lycoperdon

Fructification relativement tendre, plus ou moins sphérique, piriforme³ ou stipitée⁴ et capitée⁵.

Péridium à deux couches : exopéridium \pm fugace, blanc à brun (et alors en général ornée d'aiguillons \pm détersiles⁶).

Endopéridium mince mais relativement ferme.

Jeune gléba blanche, se colorant lentement en jaunâtre, brun ou olivâtre, sans marbrures..



Lycoperdon perlatum

Scléroderme

Fructification relativement dure, bulbeuse/sphérique.

Péridium simple, tenace-coriace, jaunâtre à brun le plus souvent orné de squamules plus foncées plus ou apprimées.

Jeune gléba blanchâtre, puis brunissant-noircissant avec des marbrures blanchâtres ou jaunes.



Scleroderma citrinum

Quelques exemples de Sclérodermes et de Lycoperdons.



Scleroderma bovista : en coupe, la gléba noire, mature, est parfaitement visible.

³ Piriforme : En forme de poire (du latin *Pirum* : poire et *Forma* : forme).

⁴ Stipité : Muni d'un pied (stipe).

⁵ Capité : Extrémité brusquement dilatée en une tête arrondie.

⁶ Détersile : qui s'enlève facilement.



Scleroderma verrucosum : le péricidium s'est ouvert à maturité pour libérer les spores contenues dans la gléba.



Scleroderma polyrhizum est une grosse espèce à péricidium très épais qui s'ouvre en étoile.



Lycoperdon echinatum est le Lycoperdon qui a les aiguillons les plus longs.



Lycoperdon perlatum, après la perte de ses aiguillons, présente des aréoles caractéristiques. Le mamelon central se perce à maturité (ostiole) pour libérer les spores.

Lycoperdon piriforme (syn *Morganella piriforme*) est couverte de granules bruns qui, une fois tombés, laisse apparaître une surface lisse.

Son pied net lui donne une allure de toupie ou de poire.



Humeur

Par Bertrand HELSENS

Message reçu à la SMR :

En rentrant, j'ai vu une amanite tue-mouche au pied d'un immeuble. Je voulais vous tenir au courant car elle est à un endroit à la portée des enfants.



Notre réponse :

Effectivement, l'Amanite tue-mouche, bien que non mortelle, cause des intoxications de type myco-atropinien (ou panthérinien). Les symptômes apparaissent au bout de 30mn à 3 heures et disparaissent au bout de 12 à 24h.

Il n'est toutefois pas utile de détruire ces champignons ou de faire une intervention quelconque. Le risque potentiel pour des enfants n'existe que s'ils portent à la bouche et ingèrent des morceaux de champignons et je n'ai, personnellement, jamais vu d'enfants faire ce geste. Une éducation à la nature et à ses risques est sans doute nécessaire et est sûrement plus efficace qu'une destruction.

Nos haies et nos jardins sont remplies de fleurs et d'arbustes à baies dont certaines espèces sont très toxiques voire mortelles (Aconits, baies d'If, laurier rose, muguet, etc.) et nous ne les détruisons pas pour autant même si des enfants jouent à proximité.

Notre rôle d'adulte, d'association, est d'éduquer et de transmettre des connaissances pour éviter des intoxications.



Asterophora parasitica, un basidiomycète qui peut se passer de baside ?

Par Pascal PEUCH



Ce champignon a été récolté par France Ledoux en septembre 2018 lors de notre participation à la manifestation «Arts et nature» à Paimpont.



Cette espèce se développe sur les vieux sporophores de russulacées et principalement sur les sporophores momifiés du groupe de *Russula nigricans*. Au moment de la récolte, les sporophores étaient à l'état de primordiums, ils ont été placés en chambre humide avec leur russule hôte et se sont développés en quelques jours. A maturité, les lames ont pris une couleur ocre.

L'observation microscopique n'a permis d'observer aucune baside ni aucune spore. En revanche, on trouve une très grande quantité de chlamydoconies. Ces chlamydoconidies, souvent nommées chlamydoconies par abus de langage me semble-t-il, remplissent une fonction de reproduction asexuée, elles sont dotées d'une paroi épaisse leur permettant de résister dans le temps.



Cette découverte me pose les questions suivantes pour lesquelles je n'ai pas trouvé, à ce jour, de documentation convaincante :

- Pourquoi la littérature générale parle de parasitisme alors que ce champignon prolifère sur des cadavres de russules ?
- Le champignon se développe-t-il sur les jeunes sporophores de russules ? Est-il parasite du mycélium de la russule ?
- Comment se forment ces conidies ?
- Pourquoi cette espèce semble avoir privilégié la reproduction asexuée à la production de basidiospores ?

Pour cette dernière question, j'envisage la piste suivante : cette espèce étant inféodée strictement à des russules, il est préférable de produire des structures de résistance pour attendre pendant un an le retour des sporophores de russules.