

# Les champignons toxiques et leurs syndromes

Patrick LAURENT

Station d'études mycologiques des  
Hautes Vosges  
S.E.M.H.V.

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# AVERTISSEMENT :

- *D'une manière générale, il faut consommer des champignons en petites quantités et jamais de façon répétée à tous les repas. De plus, il ne faut jamais ramasser les champignons dans les endroits potentiellement souillés ou pollués (bords des routes, composts, champs amendés, etc.), car ces organismes, composés à plus de 80 % d'eau, sont de véritables « éponges », et accumulent énormément les composés toxiques.*
- Ne **jamais** consommer de champignons crus

Conseils

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# AVERTISSEMENT :

- Nous recommandons la plus grande prudence, quant à la consommation de champignons. Outre les nombreuses espèces désormais connues comme étant toxiques, dont certaines peuvent être mortelles, les champignons, qui nous l'avons vu, sont capables d'accumuler des métaux lourds et autres substances indésirables, peuvent faire l'objet d'intoxications graves auprès des consommateurs. D'une manière générale, il est fortement recommandé de manger des champignons en petites quantités et surtout pas de façon répétée. Il faut donc espacer les repas à base de champignons.

Conseils

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Il est impératif d'avoir pu, avec certitude, identifier le champignon.  
En cas de doute un mycologue doit être à même de pouvoir identifier toutes les espèces toxiques et éventuellement un pharmacien.

## AVERTISSEMENT :

- On se méfiera des conseils d'autrui et des généralités. On ne récoltera les champignons comestibles qu'à des endroits réputés sains, en s'abstenant d'en récolter aux bords des routes et chemins, sur ou aux abords des composts, dans les prairies amendées de façon non naturelle à base d'engrais chimiques, dans les champs cultivés qui regorgent trop souvent de fongicides et de pesticides très toxiques pour notre santé, dans les parcs des villes et surtout aux abords immédiats des zones industrielles ou artisanales. Contentez vous de ramasser les quelques dizaines d'espèces faisant partie des meilleurs comestibles qui poussent dans les bois et les prés sains.

Conseils

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Les syndromes et les champignons responsables

- Les syndromes à incubation longue
- Les syndromes à incubation courte
- Les intoxications extrinsèques
- Des intoxications nouvelles ou méconnues
- Rappel sur la comestibilité des champignons

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Syndromes à incubation longue

- **Durée d'incubation longue,** supérieure à 6 h : pronostic défavorable.

- **Syndrome Phalloïdien**

Amanite phalloïde, Amanita phalloïdes.

Amanite printanière, Amanita verna.

Amanite vireuse, Amanita virosa.

Lépiote brun-rose, Lepiota  
brunneoincarnata.

Galère marginée, Galerina marginata.

22/09/2010

origine

retour

suivant

# Syndrome phalloïdien

- ***Molécules responsables*** : les amatoxines.
- ***Les symptômes*** : entre 8 et 12 heures après l'ingestion apparaissent de violentes douleurs abdominales, de fortes nausées, des vomissements et de la diarrhée. Cette première phase pouvait, par le passé, entraîner la mort des intoxiqués. En moyenne un à deux jours après cette première phase et alors que les intoxiqués ont recouvré la santé, se déclare la deuxième phase qui se traduit par une atteinte hépatique grave, pouvant être mortelle.

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Amanite phalloïde, Amanita phalloides.



Champignon mortel, assez ubiquiste, mais qui préfère les feuillus

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Amanite vireuse – *Amanita virosa*



Elle vient principalement sous les résineux (Epicéas et sapins), dans les fonds de vallées humides du massif vosgien

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Amanite printanière – *Amanita verna*



Elle est rare sur le massif des Vosges. Se rencontre occasionnellement en plaine, pas forcément au printemps

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Amanite phalloïde blanche

## *A. phalloides f. alba*



Variété blanche,  
récoltée à  
Madagascar, sous  
pins californiens

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Lépiote brun lilacin

## *Lepiota brunneolilacea*



22/09/2010

Espèce de la dune blanche. Vient aussi dans des prairies de plaine.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# *Lepiota pseudohelveola*

Espèce venant principalement sur les dunes du littoral atlantique



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Lépiote de Josserand

## *Lepiota josserandii*



Vient dans les  
clairières, les  
bosquets et lisières.

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Galère marginée

## *Galerina marginata*

Espèce venant sur  
bois dégradé,  
souvent moussu



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Syndrome orellanien

- ***Molécule responsable*** : l'orellanine.
- ***Les symptômes*** : comme dans le cas des intoxications dues à l'amanite phalloïde, les premiers symptômes digestifs apparaissent une dizaine d'heures après l'ingestion. Ceux en relation avec l'insuffisance rénale apparaissent dans un délai de 2 à 17 jours après la consommation. L'intoxiqué ressent une violente sécheresse de la bouche, puis est atteint de nausées, de vomissements et de diarrhées aiguës. La fonction rénale est rapidement détruite, et la mort pouvait survenir dans un délai de 2 à 6 mois. Aujourd'hui, les patients insuffisants rénaux chroniques doivent supporter des hémodialyses régulières, dans l'attente d'une greffe rénale, ou sinon jusqu'à la fin de leur vie.

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Cortinaire couleur de rocou

## *Cortinarius orellanus*



On le trouve surtout dans  
la hêtraie sapinière,  
parfois sous chênes, de  
la plaine à la montagne

22/09/2010  
Patrick LAURENT  
SEMHV

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Cortinaire joli

## *Cortinarius speciosissimus*

On le trouve essentiellement dans  
les tourbières, dans les sphaignes



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Syndrome gyromitrien

- **Molécules responsables** : les gyromitrines ; l'une d'elles se transforme dès que le champignon est cueilli et jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec, en une molécule extrêmement toxique, la méthylhydrazine. Certains dérivés de cette molécule servent de carburant aux moteurs des fusées !
- Les troubles apparaissent de 5 à 48 heures après ingestion : nausées, vomissements et diarrhée. Fait unique dans les empoisonnements fongiques, les intoxiqués ont de la fièvre. Certains peuvent avoir des convulsions. L'atteinte hépatique qui s'en suit peut être mortelle. De plus, certaines personnes présentant un terrain génétique favorable peuvent voir leurs globules rouges partiellement détruits : cette hémolyse peut avoir, dans les cas les plus graves, des conséquences fâcheuses.

LAURENT P.  
SEMHV

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Gyromitre « comestible » (mortel) *Gyromitra esculenta*



Vient surtout  
sous les pins  
et sur le tan,  
mais aussi  
sous d'autres  
conifères,  
surtout en  
montagne

© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Ces deux espèces sont interdites à la vente

## Gyromitre géant *Gyromitra gigas*

Plus rare que le précédent, il vient en Montagne de préférence sous les résineux



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Pousse essentiellement sous les pins

**Pézize en couronne**  
***Sarcosphaera crassa***



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Syndrome auratien (ou de rhabdomyolyse)

- **Molécule responsable** : inconnue dans l'état actuel des connaissances.
- Le tricholome équestre, excellent comestible abondamment récolté, notamment dans les Landes sous le nom de « bidaou », a été clairement identifié comme ayant provoqué une douzaine d'intoxications, dont trois mortelles, rapportées à la consommation excessive de ce champignon (3 à 6 repas consécutifs). De un à trois jours après l'ingestion, le consommateur, fatigué, ressent des douleurs musculaires dans les membres inférieurs, parfois des nausées. Les muscles striés sont spécifiquement détruits (muscles de l'appareil locomoteur, du diaphragme et myocarde).

# Tricholome doré (Le Bidaou) *Tricholoma auratum*

Espèce caractéristique du Sud-Ouest,  
sous les pins maritimes du littoral  
atlantique.



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

C'est cette espèce que l'on trouve dans  
les hautes Vosges

# Tricholome équestre

## *Tricholoma equestre*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Syndromes à incubation courte

- Le syndrome panthérinien  
Le syndrome muscarinien  
Le syndrome proximien  
Le syndrome résinoïde  
Le syndrome acromélagien  
Le syndrome coprinien
- Les syndromes digestifs

Incubation : 20 mn à plus d'une heure -  
Durée : 1 à 3 jours selon les espèces.

## Syndrome panthéринien ou atropinoïde

- Ces champignons contiennent de faibles quantités de muscarine qui provoquent des troubles digestifs se traduisant par des signes à types de nausées, diarrhées, voire de constipation. L'intoxication provoque également des délires et des hallucinations, ces troubles psychiques sont imputables à l'acide iboténique, ainsi qu'au muscimol. Le malade peut souffrir aussi de convulsions, particulièrement chez des personnes faibles ou des jeunes enfants, et des spasmes accompagnés parfois d'une forte agressivité. On observe également une tachycardie, mydriase et une diminution de la sécrétion salivaire et des muqueuses en général. Les symptômes d'excitation cèdent la place après quelques heures, à un sommeil profond. Au réveil, le patient ne conserve que de vagues souvenirs de sa mésaventure.

# Amanite panthère

## *Amanita pantherina*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Amanite tue-mouches

## *Amanita muscaria* var. *flavivolvata*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Amanite jonquille

## *Amanita jonquillea* (Gemmata)



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Incubation : 10 à 30 min après prise d'alcool  
Durée : le malaise dure environ 2 h, s'il n'est pas re-consommé d'alcool

## Syndrome coprinien

- C'est la coprine (Parfois dénommée à tort : coprine) qui se métabolise en molécule active, l'aminocyclopropanol. Elle bloque, à un stade toxique le métabolisme de l'alcool. Le syndrome coprinien provoque une vasodilatation de la face se traduisant par un rougissement excessif du visage, de l'hypotension, de la tachycardie et (ou) une augmentation du rythme cardiaque, une céphalée qui peut être violente avec ou sans bourdonnements d'oreilles, des nausées accompagnées de vomissements et parfois des diarrhées. C'est l'effet Antabuse qui est provoqué par la coprine N5 (hydroxycyclopropyl L-glutamine) proche du disulfirame, médicament utilisé dans les cures de désintoxication des alcooliques.

# Coprin noir d'encre

## *Coprinus atramentarius*

22/09/2010



[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# *Coprinus atramentarius* var *acuminatus*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Coprin de Romagnesi

## *Coprinus romagnesianus*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Incubation : 30 à 60 mn - Durée : 24 à 48 h

# Syndrome helvellien

- Espèces responsables : Des champignons telles que les Helvelles, les Morilles, ou autres Pezizes et notamment : ***Helvella crispa***, ***H. lacunosa***, ***Disciotis venosa***, ***Aleuria aurantia***, ces discomycètes mal cuits, y compris les Morilles, provoquent nausées, vomissements douloureux, transpirations profuses, vertiges et plus rarement des syncopes.

# Pézize veinée

## *Disciotis venosa*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Helvelle noire *Helvella atra* Helvelle élastique *H. elastica*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

La plus courante

**Helvelle crépue (Morille d'automne)**  
***Helvella crispa***



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Helvelle lacuneuse

## *Helvella lacunosa*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Pézize orangée

## *Aleuria aurantia*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Syndrome paxilien

- ***Molécule responsable*** : inconnue dans l'état actuel des connaissances.
- Le Paxille enroulé, comme le tricholome équestre (voir syndrome suivant), est encore donné comme bon comestible dans de nombreux ouvrages de mycologie. Il a pourtant entraîné de graves intoxications qui, pour certaines d'entre elles, ont eu une issue fatale. Il semble qu'il s'agisse plutôt de sensibilisation progressive, débouchant sur des réactions allergiques violentes (destruction des globules rouges), puisque les personnes intoxiquées avaient déjà consommé ce champignon sans aucun problème et à plusieurs reprises.

# Paxille enroulé

## *Paxillus involutus*

Champignon très  
commun et très  
ubiquiste



Il sort des bois pour  
s'aventurer dans les  
parcs des villes et  
jusque dans vos  
pelouses

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Paxille runicond

## *Paxillus rubicundulus*



22/09/2010

Il ne pousse que  
sous les aulnes

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Incubation : 15 min. à 3 h

Durée : 3 à 8 h

## **Syndrome muscarien**, ou syndrome sudorien, muscarinien, muscarinique, cholinergique

- La toxine responsable est la muscarine qui agit sur les fibres musculaires lisses et sur les glandes endocrines. Toutes ces espèces provoquent de forts troubles gastro-intestinaux, avec des douleurs abdominales, des vomissements, des diarrhées ; des hypersécrétions comme une transpiration abondante (Syndrome sudorien), un larmolement ou une hypersalivation, mais aussi une bronchoconstriction et hypersécrétion des mucus des poumons, parfois des bradycardies et hypotension pouvant provoquer un coma. La régression est spontanée, mais des cas mortels sont à déplorer.

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Syndrome muscarien

## Espèces responsables

- *Inocybe patouillardii* et les *Inocybes* en général, les *Clitocybes* blancs comme *Clitocybe dealbata*, *C. rivulosa*, *C. cerussata* et *phyllophila*, parfois aussi *Russula emetica*, *R. sylvestris*, *R. fageticola* (et toutes les *Russules* du groupe émétique), *Mycena pura* et ses variétés, ainsi que *Mycena rosea*, *M. pelianthina*, mais aussi *Hebeloma crustuliniforme* et ses proches.

22/09/2010

origine

retour

suivant

# Inocybe de Patouillard

## *Inocybe patouillardii*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Clitocybe ami des feuilles

## *Clitocybe phyllophila*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Russule émétique

## *Russula emetica*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

**Mycène pur**  
***Mycena pura***



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Espèce proche de *M. pura* aux lames bordées de violet, sous hêtres

## *Mycena pelianthina*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Hébélome en forme de croûte *Hebeloma crustuliniforme*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Syndrome acroméalgien, erythermalgique ou acrosyndrome

- C'est vers le milieu des années 1990, qu'une nouvelle intoxication a fait son apparition dans les Alpes Françaises, dont les symptômes rappelaient ceux d'une espèce de clitocybe japonais (*Clitocybe acromelalga* Ichimura). Notre Clitocybe à bonne odeur **Clitocybe amoenolens**, décrit à l'origine d'Afrique du Nord, répandu au Japon et connu des Alpes françaises est un sosie du Clitocybe givré *Lepista gilva* (Fr.) Sing. Et ressemble beaucoup au Clitocybe inversé *Lepista inversa*. Elle est due à l'acide acromélique A(AA-A) qui est un puissant neurotoxique, excitateur de système nerveux, mais la responsabilité de cette molécule n'est pas la seule responsable, car une vingtaine d'autres sont présentes dans l'espèce japonaise.

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Environ 24 heures après l'ingestion,

## Clitocybe à bonne odeur *Clitocybe amoenolens*

- Les intoxiqués voient les extrémités de leurs membres, doigts et orteils, gonfler et rougir. Tout commence par des dysesthésies qui se manifestent sous forme de picotements et fourmillements, mais ce n'est que le début d'une véritable torture. Les extrémités deviennent intolérablement douloureuses et résistantes aux antalgiques, le malade ressent des sensations de brûlures insupportables, paroxystiques et nocturnes, insomniantes, touchant les 4 extrémités mais surtout les membres inférieurs. Ces symptômes persistent généralement plusieurs semaines. En cas d'évolution non favorable : persistance de sensations de brûlures après 6 mois, de paresthésies à type de brûlures ainsi qu'une sensibilité au froid (sensation de pieds gelés) après 1 an, de gêne au port de chaussures serrées après 2 ans voire davantage. Les extrémités des membres inférieurs lésées peuvent conserver, à vie, des cicatrices douloureuses de cette intoxication avec œdème chaud et rouge. Plusieurs cas mortels sont connus au Japon. On peut tenter de soulager le patient par des bains d'eau glacée.

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Clitocybe à bonne odeur

## *Clitocybe amoenolens*



[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Espèce saprotrophe des souches de résineux, très commun dans les Vosges

*Pleurocybella porrigens* (Pers.) Singer  
*Nothopanus porrigens* (Pers.) Singer



Comestible  
Mais ???

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

*Pleurocybella porrigens* (Pers.) Singer  
*Nothopanus porrigens* (Pers.) Singer  
« Oreille de cochon » Pleurote blanc

- Espèce typique de l'étage montagnard supérieur des Vosges, venant sur bois de sapin déjà très dégradé ou d'épicéa en décomposition. Elle n'était pas très consommée jusqu'à ces dernières années, mais la pression commerciale est telle, que la filière a tout fait pour la commercialiser en raison de sa ressemblance morphologique avec les vrais Pleurotes. Elle est donc consommée dans ce département et vendue sur les étales des marchés, mais également ailleurs en France et en Europe. Cependant en novembre 2004, des cas mortels suite à l'ingestion de ce champignon ont été signalés au Japon. (Tout en sachant qu'il y a au moins deux populations génétiquement différentes de *P. porrigens* au Japon (Matsumoto et *al.* 2005). 46 personnes dont 40 insuffisants rénaux ont eu des atteintes neurologiques après la consommation de cette espèce, après deux à trois semaines.

Toxique au  
Japon

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# *Pleurocybella porrigens*

- Les signes neurologiques se sont manifestés par des mouvements incontrôlés, des difficultés d'élocution, une fatigue musculaire, des convulsions et pour certains des comas. 13 personnes sont décédées, toutes atteintes d'insuffisance rénale qui ont fait une encéphalopathie (complication classique des dialysés). Il s'agit d'une encéphalopathie métabolique consécutive à l'accumulation de substances habituellement non toxiques, mais le devenant quand elles ne sont pas éliminées par les reins. On sait que la cause principale de cette affection des dialysés est l'aluminium. On peut donc affirmer, que selon l'endroit où il pousse, ce champignon peut accumuler des substances nocives dont l'être humain possède un seuil de tolérance, au-delà duquel la dose peut-être mortelle.

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

## Syndrome résinoïdien ou résinien ou résinoïde encore dénommé entolomien ou plus généralement gastro-intestinal

- On parle de la forme olearienne du syndrome résinoïdien qui intervient en une heure environ après l'ingestion d'*Omphalotus illudens* ou *Omphalotus ollearius* que l'on trouve sur les souches d'oliviers et qui provoquent une transpiration anormale, une hypersalivation, des vomissements incoercibles et des diarrhées. Une seconde forme pardinienne intervient de 1 à 2 heures après l'ingestion du Tricholome tigré *Tricholoma pardinum* qui provoque des nausées et des vomissements, des douleurs gastriques et abdominales, des diarrhées, des céphalées et une grande fatigue. Ces deux dernières intoxications sont les plus graves.
- (Ce syndrome représente environ 60 % des intoxications dues aux champignons)

C'est ici l'espèce des chênes et  
châtaigniers du nord de la France

# Clitocybe lumineux (de l'Olivier) *Omphalotus illudens*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

**Tricholome tigré var. filamenteuse**  
***Tricholoma pardinum* var. *filamentosus***



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Entolome livide

## *Entoloma lividum*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Les syndromes digestifs

- Ils sont provoqués par de nombreuses espèces parmi lesquelles on peut citer l'amanite rougissante *Amanita rubescens*, les Armillaires dont l'Armillaire couleur de miel *Armillaria mellea* venant sur les feuillus, ou *Armillaria ostoyae* qui vient plus volontiers sur les résineux, ainsi qu'*Armillaria borealis*, *cepistipes*, *gallica* et *tabescens*, les grandes lépiotes comestibles *Macrolepiota procera* et ses variété *Bohemica* ou *Venenata* et les espèces proches souvent très fibreuses, sont mal digérées par certaines personnes, les Bolets visqueux du genre *Suillus* nettement laxatifs lorsque l'on ne prend pas la peine d'ôter cette pellicule visqueuse sur le chapeau, certaines clavaires du groupe de *Ramaria formosa* et en général toutes les Clavaires jaunes ou jaune orange, ainsi que la russule olivacée *Russula olivacea*, sans oublier les Agarics jaunissants du groupe *Xanthoderma*, *Agaricus praeclaresquamosus*, *Scleroderma citrinum*, ainsi que *Boletus satanas*, *radicans* et *galopus*.

# Amanite rougissant ou Golmotte *Amanita ribescens*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Morille conique

## *Morchella conica*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Bolet à pied rouge

## *Boletus erythropus* var. *discolor*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Vient uniquement sur sols thermocalcicoles

# Bolet Satan

## *Boletus satanas*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Bolet à beau pied *Boletus calopus*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Vient uniquement sur feuillus

# Armillaire couleur de miel

## *Armillaria mellea*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Macrolepiota rhacodes var. venenata (Lépiote déguenillée)



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Agaric jaunissant

## *Agaricus xanthoderma*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Agaricus xanthoderma var. meleagroides



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Lactaire toisonné (aux coliques) *Lactarius torminosus*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Clavaire jaunissante

## *Ramaria flavescens*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Espèces responsables : Psilocybe dont et surtout *Psilocybe semilanceata*, *Panaeolus* et *Stropharia*, ainsi que de nombreuses espèces tropicales.  
Incubation : 30 mn à 4 h - Durée : 1 à 3 jours selon les espèces.

## Syndrome narcotinique, psilocybien ou psychodysléptique

- Ces champignons contiennent des substances indoliques apparentées au LSD. La psilocybine, psilocine et baeocystine, sont des molécules proches de la sérotonine, un médiateur de la transmission nerveuse. Les effets sont identiques aux drogues dures (type LSD), ils provoquent des hallucinations avec modifications sensorielles, des délires, des réactions paranoïaques, dépressives ou schizophrènes aiguës avec risque d'un passage à l'acte, ainsi que des réactions psychotiques parfois durables et des diurèses. Un jeune homme de 18 ans a été la victime d'un infarctus du myocarde, suite à une « overdose ». Des cas mortels ont eu lieu encore en 2002. A savoir que la détention, le transport, la cession à titre gratuit ou onéreux de ces champignons sont interdits par la Loi (La liste est fixée par le Tableau B, annexe 4 des Stupéfiants.)

**Psilocybe lanceolé**  
***Psilocybe lanceata***



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# *Panaeolus sphinctrinus*



© LAURENT P.

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Syndrome ergotique également appelé feu de Saint-Antoine, ergotisme ou mal des Ardents

- Ces toxines sont à l'origine de l'ergotisme, courant au Moyen-âge et connu sous les noms de « Mal des ardents » ou de « feu de St-Antoine », responsable de milliers de morts à cette époque. L'intoxication se manifeste par une grave vasoconstriction des extrémités des membres provoquant une gangrène, une dégénérescence du système nerveux, des convulsions suivies de la mort. Les symptômes sont provoqués par des alcaloïdes Les molécules qu'ils contiennent, proches de l'acide lysergique, provoquent une diminution du diamètre des vaisseaux sanguins, avec pour conséquence l'occlusion totale des plus petits, notamment de ceux situés aux extrémités des membres, provoquant ainsi gangrène et autres complications vasculaires.

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Le mal des ardents !

## *Claviceps purpurea* (Fr.) Tul. – Ergot de seigle



Les molécules qu'il contient, proches de l'acide lysergique (L.S.D.), provoquent une diminution du diamètre des vaisseaux sanguins et à terme une gangrène. Les différents ergots des graminées, comme *Claviceps purpurea*, contiennent que des traces de dérivés de l'acide lysergique classés comme substances stupéfiantes. Le législateur a donc sanctionné leur détention au titre de la possession de précurseurs permettant la fabrication de substances classées comme stupéfiants ! Il serait également possible d'infliger une sanction au titre de la possession de substances vénéneuses.

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Syndrome de Szechwan ou syndrome purpurique

- Espèces responsables :
- L'Oreille de Juda *Auricularia auricula-judae* = *Auricularia auricula*, *Auricularia polytricha* qui n'est autre que le très commun « champignon noir chinois) ; *Auricularia porphyrea* et vraisemblablement *Auricularia fuscosuccinea*.

Oreille de Juda

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Syndrome de Szechwan ou syndrome purpurique

- Ce syndrome fut découvert vers 1981. Il s'agit de champignons utilisés dans la médecine chinoise contre les thromboses comme les phlébites, les hémorroïdes et en abondance dans l'art culinaire asiatique. Il fut néanmoins découvert par des chercheurs américains, qu'une toxine, un adénoside provoquerait la constitution d'éventuel caillot ou thrombose par agrégation des thrombocytes, autrement dit des plaquettes. Les troubles se manifestent de prime abord par des saignements des gencives et des purpuras, écoulement anormaux de sang au niveau de la peau ou des muqueuses : celles-ci sont parsemées de petites taches rouge vif ou bleuâtres, qui en vieillissant deviennent brunâtres ou jaunâtres. Si ces saignements ne sont que d'ordre externe il se soignent relativement bien avec absorption de vitamine K et l'arrêt immédiat de la consommation de ces champignons. En revanche des saignements internes, comme une hémorragie cérébrale, pourrait avoir des conséquences nettement plus graves.

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Oreille « de judas » asiatique et  
tropicale *Auricularia polytricha*



[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Oreille de Judas

## *Auricularia auricula-judae*



[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# *Hapalopilus nidulans* (Fr.) P. Karst. – Polypore rutilant

On notera un accident récent consécutif à la consommation de ce “Polypore”. On peut même se demander ce qui a pu pousser un couple d’allemands avec leurs deux enfants, à consommer une telle espèce. Toujours est-il que cette famille a été intoxiquée par ce champignon en raison de l’acide polyporique qu’il contient. Les patients se sont plaints de troubles digestifs et ils ont vu leurs urines violettes. Ils ont été victime d’une atteinte hépatho-rénale biologique sans symptômes, d’une atteinte neurologique centrale avec vertiges, somnolence et troubles de la vision. L’électroencéphalogramme effectué révélait une altération voisine de celui d’un œdème. La rémission est intervenue après 12 heures.

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Cette espèce relativement commune se présente en forme de console irrégulière et bosselée de 5 à 12 cm, fauve à cannelle, à revêtement supérieur velouté, puis lisse avec l'âge. L'hyménophore est constitué de tubes irréguliers roussâtres à brun grisâtre. La chair molle concolore. se teinte en violet pourpre sous l'action de la soude.

## *Hapalopilus nidulans* (Fr.) P. Karst. – Polypore rutilant



22/09/2010

Elle pousse du printemps à l'automne sur les souches, les troncs et branches mortes de feuillus tels que le chêne, le bouleau et le hêtre, et plus rarement sur conifères.

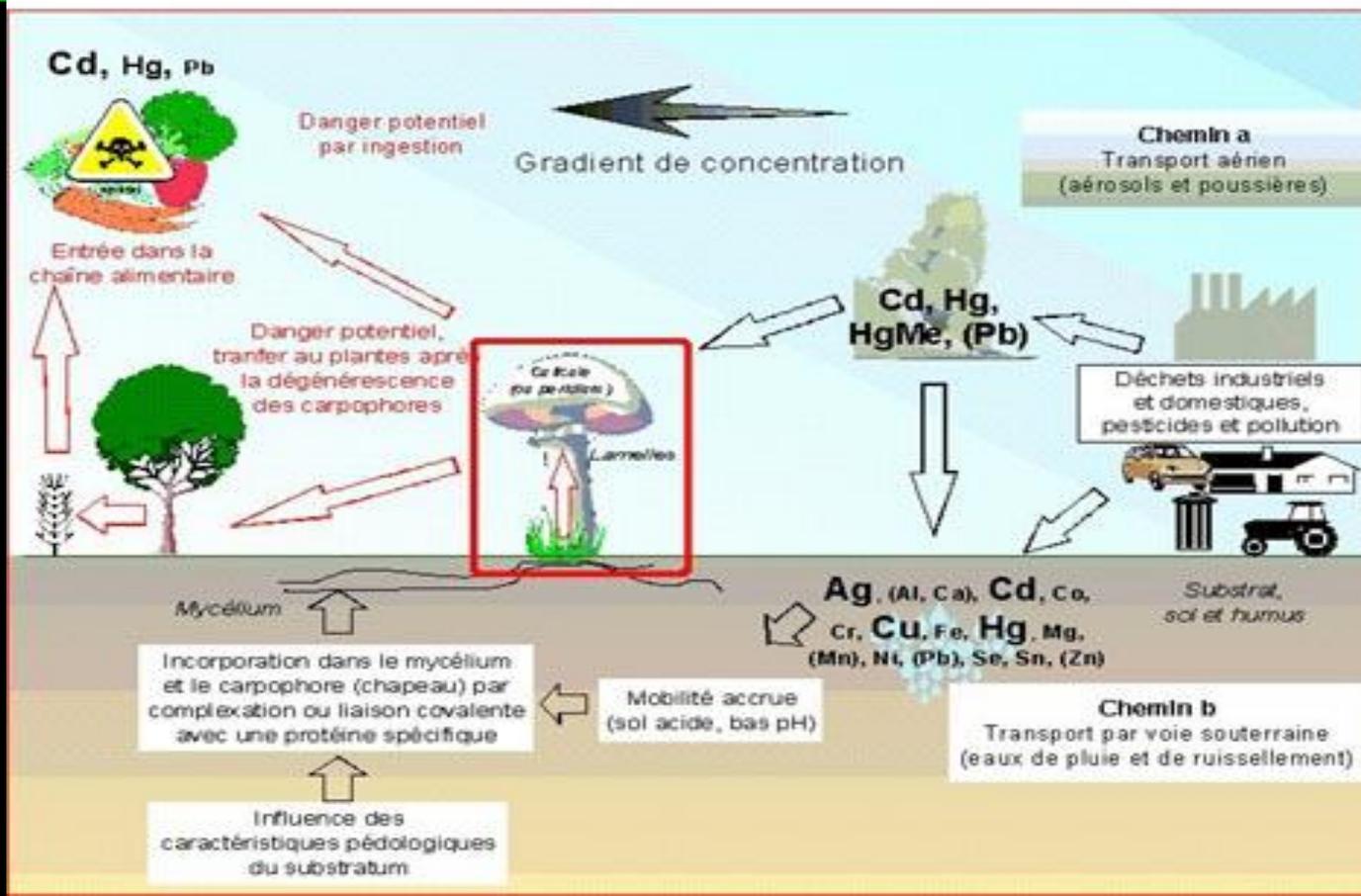
[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Les toxines extrinsèques

Transfert et incorporation des métaux lourds dans les champignons.



Cycle de la pollution

# Agaric des jachères

## *Agaricus arvensis*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Agaric des trottoirs

## *Agaricus bitorquis*



22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Pas de cueillette dans les champs cultivés

# Volvaire gluante

## *Volvariella gloiocephala*



Ce champignon est parfois cultivé

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Pas de consommation crue – Attention à l'accumulation de fongicide !

## Champignon de Paris ou de couche *Agaricus bisporus*



22/09/2010

[origine](#)

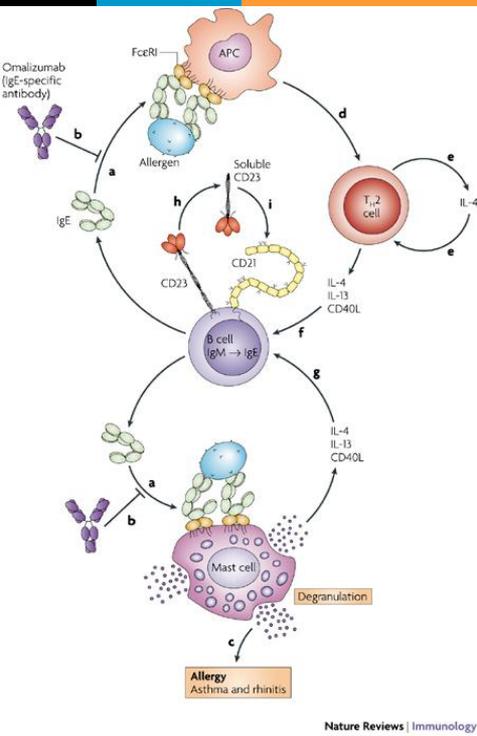
[retour](#)

[suivant](#)

# *Lentinula edodes*

## La toxicodermmie du Shiitaké (Shiitake dermatitis)

- Une toxicodermmie (ou toxidermie) se manifeste par des éruptions cutanées liées à un mécanisme immunologique (Hypersensibilité relayée par l'immunoglobuline E (*IgE*), classe d'anticorps (isotype) présente uniquement chez les mammifères, réaction de toxicité à médiation cellulaire, réactions à complexes immuns)
- Cette toxicodermmie n'intervient que lorsque le champignon est consommé cru.



origine

retour

suivant

*Lentinula edodes*

**Shiitaké – Champignon  
parfumé ou Lentin du chêne**



[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

Occlusions intestinales dues  
à la consommation de :

# La trompette des morts *Craterellus cornucoipoides*



[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Résumé

- Il faut garder à l'esprit qu'un champignon est une denrée alimentaire périssable, qui se conserve assez peu dans le temps. La conservation dépend de l'âge des sporophores, des conditions de stockage et des matériaux employés pour leur conservation. Ainsi, la vétusté des champignons peut entraîner des syndromes de type botuliques, se traduisant par des troubles de l'appareil gastro-intestinal et du système nerveux. **Attention** : N'utilisez jamais de sac plastique, car le confinement dans cet emballage peut provoquer, surtout s'il fait chaud et humide, la fermentation des champignons et les rendre impropres à la consommation.
- Ces avertissements ont pour but de rendre le mycophage attentif afin de mieux le préserver contre d'éventuelles intoxications dues aux substances propres à une espèce de champignon ou extrinsèques. Nous essayons donc d'en préciser les risques, qu'il ne faut pas ignorer, sans pour autant dramatiser

RESUME

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# Pour conclure

- Précisons enfin qu'en cas d'intoxication, il faut appeler le médecin ou conduire le malade aux urgences de l'hôpital. Si possible récupérer des restes des champignons consommés afin de pouvoir éventuellement identifier l'espèce incriminée et surtout ne rien donner à boire, ni eau, ni lait, ni alcool.
- La liste des champignons toxiques dressée ici n'est pas exhaustive. Il est donc recommandé la plus grande prudence avant de consommer des champignons.

FIN

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)

# FIN

- Vous pouvez poser vos questions par mail, dans le module contact en page MYCOLOGIE

22/09/2010

[origine](#)

[retour](#)

[suivant](#)