



**anses**

# **Intoxications accidentelles par des champignons en France métropolitaine**

**Bilan des cas enregistrés  
par les Centres antipoison  
entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 31 décembre 2024**

Rapport d'étude de toxicovigilance

Septembre 2025



## **Surveillance saisonnière des intoxications accidentelles par des champignons en France hexagonale et Corse**

Bilan des cas enregistrés par les Centres antipoison  
entre le 1<sup>er</sup> juillet 2024 et le 31 décembre 2024

---

**Rapport d'étude n° 2025-VIG-0015**

### **RAPPORT d'étude de toxicovigilance**

**Groupe de travail « Vigilance des toxines naturelles »**

**– Septembre 2025 –**

## Citation suggérée

---

Anses. (2025). Surveillance saisonnière des intoxications accidentelles par des champignons en France métropolitaine : Bilan des cas enregistrés par les Centres antipoison entre le 1<sup>er</sup> juillet 2024 et le 31 décembre 2024. Rapport d'étude de toxicovigilance. Anses. Maisons-Alfort. 39 p.

## Mots clés

---

Champignon ; intoxication alimentaire ; centres antipoison ; toxicovigilance

*Mushroom; food poisoning; Poison control centers; toxicovigilance*

## Présentation des intervenants

**PREAMBULE :** Les experts, membres de comités d'experts spécialisés, de groupes de travail ou désignés rapporteurs sont tous nommés à titre personnel, *intuitu personae*, et ne représentent pas leur organisme d'appartenance.

### GROUPE DE TRAVAIL

---

#### Président

Luc DE HARO – CAP de Marseille – Praticien hospitalier – compétences en toxicologie clinique et toxinologie

#### Vice-Président

Gaël LE ROUX – CAP d'Angers – Pharmacien – Praticien hospitalier – compétences en botanique et toxicologie clinique

#### Membres

Éric ABADIE – IFREMER – Chargé de recherche – compétences en toxicologie et biotoxines marines

David BOELS – CHU de Nantes – Praticien hospitalier – compétences en toxicologie clinique

Nicolas DELCOURT – CAP de Toulouse – Professeur des universités - Praticien hospitalier - compétences en toxicologie clinique

Adrien MAILLOT – Responsable du Dispositif Toxicovigilance Océan-Indien – CHU de La Réunion

Magali OLIVA-LABADIE – CAP de Bordeaux - Praticien hospitalier – compétences en toxicologie clinique

Jérôme LANGRAND – CAP de Paris - Praticien hospitalier - compétences en toxicologie clinique

Sébastien LARRECHE – Hôpital d'instruction des armées Bégin – Praticien certifié du Service de santé des armées – Toxinologie et microbiologie clinique

Sylvie MICHEL – Faculté de Pharmacie de Paris - Professeur émérite de pharmacognosie

Nathalie PARET – CAP de Lyon - Praticien hospitalier – compétences en toxicologie clinique

Christine TOURNOUD – CAP Est – Médecin toxicologue – Praticien hospitalier – compétences en toxicologie clinique

**RAPPORTEURS**

Chloé BRUNEAU – CAP d'Angers – Pharmacien – Praticien hospitalier – compétences en mycologie et toxicologie clinique

**PARTICIPATION ANSES****Coordination scientifique**

Jérémy HAMON – Chargé d'études en toxicovigilance – Direction Alertes et Vigilances sanitaires

Sandra SINNO-TELLIER – Coordinatrice de la Toxicovigilance – Direction Alertes et Vigilances sanitaires

**Secrétariat administratif**

Daphné GOUVRIT

**Validation du rapport d'étude**

Juliette BLOCH, directrice de la Direction Alertes et Vigilances Sanitaires : 28/08/2025

## Sommaire

<b>Présentation des intervenants .....</b>	<b>3</b>
<b>Synthèse .....</b>	<b>6</b>
<b>Liste des tableaux.....</b>	<b>8</b>
<b>Liste des figures .....</b>	<b>8</b>
<b>Liste des annexes.....</b>	<b>9</b>
<b>1   Contexte, objectifs et modalités de réalisation des travaux .....</b>	<b>10</b>
<b>1.1   Contexte.....</b>	<b>10</b>
<b>1.2   Objectifs .....</b>	<b>10</b>
<b>1.3   Modalités de réalisation des travaux : moyens mis en œuvre et organisation.....</b>	<b>10</b>
<b>1.4   Prévention des risques de conflit d'intérêts.....</b>	<b>10</b>
<b>2   Matériel et méthodes .....</b>	<b>11</b>
<b>2.1   Schéma et période d'étude .....</b>	<b>11</b>
<b>2.2   Sources de données : le système d'information des Centres antipoison (SICAP) .....</b>	<b>11</b>
<b>2.2.1   Base des agents .....</b>	<b>11</b>
<b>2.2.2   Base des cas .....</b>	<b>11</b>
<b>2.2.3   Questionnaire de recueil spécifique .....</b>	<b>12</b>
<b>2.3   Sélection des agents .....</b>	<b>12</b>
<b>2.4   Définition des cas d'intérêt.....</b>	<b>12</b>
<b>2.4.1   Définition des cas .....</b>	<b>12</b>
<b>2.4.2   Critères d'inclusion et d'exclusion.....</b>	<b>13</b>
<b>2.5   Méthodes d'évaluation des cas d'exposition .....</b>	<b>13</b>
<b>2.5.1   Imputabilité .....</b>	<b>13</b>
<b>2.5.2   Gravité .....</b>	<b>13</b>
<b>2.5.3   Relecture de dossiers .....</b>	<b>14</b>
<b>2.5.4   Plan d'analyse .....</b>	<b>14</b>
<b>2.5.5   Statistiques .....</b>	<b>14</b>
<b>3   Résultats .....</b>	<b>15</b>
<b>3.1   Données générales .....</b>	<b>15</b>
<b>3.1.1   Répartition temporelle .....</b>	<b>15</b>
<b>3.1.2   Circonstances d'intoxication .....</b>	<b>16</b>
<b>3.2   Bilan des intoxications saisonnières par des champignons consommés au cours d'un repas....</b>	<b>17</b>
<b>3.2.1   Répartition par sexe et par âge .....</b>	<b>17</b>
<b>3.2.2   Répartition géographique .....</b>	<b>18</b>
<b>3.3   Mode d'obtention et identification des champignons.....</b>	<b>19</b>
<b>3.3.1   Mode d'obtention.....</b>	<b>19</b>
<b>3.3.2   Espèces recherchées par les cueilleurs .....</b>	<b>21</b>
<b>3.3.3   Identification des champignons cueillis .....</b>	<b>22</b>
<b>3.3.4   Mode de transport et temps de conservation .....</b>	<b>24</b>
<b>3.3.5   Mode de consommation .....</b>	<b>25</b>
<b>3.4   Description des symptômes.....</b>	<b>25</b>
<b>3.5   Gravité et décès.....</b>	<b>26</b>
<b>4   Discussion.....</b>	<b>29</b>
<b>5   Conclusion du groupe de travail de l'Anses .....</b>	<b>31</b>
<b>6   Bibliographie .....</b>	<b>32</b>

## Synthèse

Si les champignons sont des aliments appréciés, certaines espèces sont toxiques voire mortelles pour l'Homme.

Chaque année depuis 2016, l'Anses réalise une surveillance saisonnière des intoxications accidentelles par ingestion de champignons de juillet à décembre, les champignons poussant en majorité en été et à l'automne dans l'hémisphère Nord.

Entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 31 décembre 2024, 1.363 personnes ont appelé un Centre antipoison pour une intoxication par des champignons en France hexagonale. Parmi elles, 1.320 personnes s'étaient intoxiquées lors d'un repas. Les intoxications restantes correspondaient à une ingestion accidentelle d'un champignon par méconnaissance du risque.

Le nombre d'intoxications a été légèrement inférieur à celui de 2023 et sensiblement égal à ceux de 2021, 2020 et 2017. Le nombre de cas graves était le plus haut (avec 2021 et 2017) depuis 2016 et le pourcentage de cas graves, d'environ 3 %, était le deuxième pourcentage le plus élevé après 2021. Le pic mensuel d'intoxications de la saison 2024 est survenu en octobre, comme pour la plupart des années précédentes.

Les girolles et chanterelles étaient les espèces les plus recherchées sur l'ensemble de la saison 2024, plus spécifiquement de mi-octobre à mi-décembre. Cette information diffère de 2023, où les espèces les plus recherchées étaient les cèpes ou bolets, les coulemelles ou les lépiotes et agarics champêtres.

Lorsque l'information était disponible (540 repas sur 948 repas de l'étude), la cueillette avait fait l'objet d'une identification avant consommation des champignons dans un peu plus d'un quart des repas. Lorsque la cueillette avait été identifiée *a posteriori* par un expert mycologue (202 repas), elle contenait une ou plusieurs espèces toxiques de champignons pour 44 % des repas. Dans les autres cas, la cueillette ne contenait que des espèces de champignons réputées comestibles ou non identifiables.

Lorsque l'information sur le mode de préparation était disponible (522 repas), des champignons avaient été cuits moins de 20 minutes pour plus de 75 % des repas et avaient été consommés crus pour environ 9 %. Pour rappel, il est recommandé de ne jamais consommer les champignons sauvages crus et de les cuire au moins 20 minutes.

Si la plupart des intoxications étaient bénignes, 41 cas (3,1 %) étaient de gravité forte. Les patients atteints de forme grave présentaient principalement un syndrome phalloïdien (56 %), sudorien (20 %) ou orellanien (10 %). Trois personnes sont décédées.

La surveillance nationale saisonnière des intoxications par des champignons s'accompagne de la diffusion chaque année de messages de prévention au moment des périodes de pousse et de cueillette des champignons, messages qui sont relayés par la presse, les réseaux sociaux et les associations ou sociétés régionales de mycologie. Toutefois, le nombre d'intoxications rapportées aux Centres antipoison reste globalement stable d'une année à l'autre.

## Sigles et abréviations

ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail

BNCM : Base nationale des cas médicaux

BNPC : Base nationale des produits et compositions

CAP : Centre antipoison

DGS : Direction générale de la santé

PSS : Poisoning severity score

RTU : Réponse téléphonique à l'urgence

SICAP : Système d'information commun des Centres antipoison

## Liste des tableaux

Tableau I : Répartition mensuelle des cas d'intoxication accidentelle par des champignons observés par les CAP de 2016 à 2024, du 1 <sup>er</sup> juillet au 31 décembre. En bleu, le mois le plus concerné (source : SICAP) .....	15
Tableau II : Mode d'obtention des champignons à l'origine de l'intoxication (n = 1.146 repas en 2022, n = 691 en 2023 et n = 671 en 2024, source : SICAP) .....	20
Tableau III : Moyens d'identification de la cueillette avant sa consommation (n = 660 repas en 2022, n = 583 en 2023 et n = 540 en 2024, source : SICAP) .....	22
Tableau IV : Liste des principales espèces de champignons réellement cueillies (identifiées par un expert mycologue) et responsables d'intoxication versus les espèces recherchées par les cueilleurs (source : SICAP). Sont soulignées les espèces de champignons toxiques .....	24
Tableau V : Mode de transport (n = 303 repas en 2023 et n = 308 en 2024) et temps de conservation (n = 595 repas en 2023 et n = 603 en 2024) issus du questionnaire (source : SICAP) .....	25
Tableau VI : Temps de cuisson des champignons issus du questionnaire (n = 566 repas en 2023 et n = 522 en 2024, source : SICAP) .....	25
Tableau VII : Nombre de cas de gravité forte et de décès par saison .....	26
Tableau VIII : Syndrome, champignons recherchés, mode d'obtention et évolution des cas de gravité forte. Classement des syndromes par ordre de fréquence décroissante (n = 41 cas, source : SICAP) .....	27

## Liste des figures

Figure 1 : Nombre de cas d'intoxication accidentelle par des champignons observés par les CAP (diagrammes en bâton) et pourcentage par rapport à tous les cas d'intoxication accidentelle observés par les CAP (courbe orange), France, 2016 à 2024, du 1 <sup>er</sup> juillet au 31 décembre (source : SICAP) .....	15
Figure 2 : Répartition des cas d'intoxication accidentelle par des champignons enregistrés par les CAP entre le 1 <sup>er</sup> juillet et le 29 décembre 2024 (semaines 27 à 52) (source : SICAP) .....	16
Figure 3 : Répartition par classe d'âge (axe des ordonnées) et sexe des cas d'intoxication dans un contexte alimentaire rapportés aux CAP entre le 1 <sup>er</sup> juillet et le 31 décembre 2024 (n = 1.273, source : SICAP) .....	17
Figure 4 : Répartition géographique du nombre et du pourcentage de repas de champignons à l'origine d'intoxications enregistrés par les CAP entre le 1 <sup>er</sup> juillet et le 31 décembre 2024 (n = 948, source : SICAP) .....	18

Figure 5 : Répartition géographique (en nombre de cas à gauche et en incidence pour 10.000 habitants à droite) des cas d'intoxication dans un contexte alimentaire rapportés aux CAP entre le 1 <sup>er</sup> juillet et le 31 décembre 2024 (n = 1.320, source : SICAP). Les points noirs représentent la localisation des CAP .....	19
Figure 6 : Répartition du nombre de repas responsables d'au moins une intoxication, par semaine pour les espèces les plus recherchées, rapportés aux CAP entre le 8 juillet et le 29 décembre 2024 (n = 471 repas, source : SICAP) .....	21
Figure 7 : Répartition des classes de symptôme des cas d'intoxications par des champignons, rapportés aux CAP entre le 1 <sup>er</sup> juillet et le 31 décembre 2024 (pourcentages de cas, n = 1.320, source : SICAP). Plusieurs symptômes possibles pour un même cas .....	26

## Liste des annexes

Annexe 1 : Liste des syndromes mycotoxiques retrouvés cette saison.....	34
Annexe 2 : Formulaire national de recueil pour la vigilance champignons.....	35
Annexe 3 : Champignons identifiés par la Mycoliste (sont soulignées les espèces toxiques).....	36
Annexe 4 : Recommandations publiées par l'Anses en 2017. ....	39

# 1 Contexte, objectifs et modalités de réalisation des travaux

## 1.1 Contexte

En France, plus de 3.000 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. Les intoxications par des champignons peuvent résulter d'une confusion entre une espèce comestible et une espèce毒ique ou encore de la consommation de champignons comestibles en mauvais état ou peu cuits.

Du fait de leur caractère saisonnier, température et humidité conditionnant la pousse des champignons, une surveillance des intoxications par des champignons a été mise en place depuis 2010, du 1<sup>er</sup> juillet au 31 décembre. L'Anses suit ainsi chaque semaine, avec l'appui du réseau des Centres antipoison (CAP), le nombre d'intoxications qui leur est rapporté.

## 1.2 Objectifs

L'objectif de l'étude était de réaliser le bilan des intoxications accidentelles par des champignons enregistrées par les CAP entre le 1<sup>er</sup> juillet 2024 et le 31 décembre 2024.

## 1.3 Modalités de réalisation des travaux : moyens mis en œuvre et organisation

Le travail a été confié au groupe de travail « Vigilance des toxines naturelles » de l'Anses.

Le Dr Chloé Bruneau, du CAP d'Angers et référente nationale pour les CAP de la surveillance des intoxications par des champignons, était rapporteure.

Ces travaux sont ainsi issus d'un collectif d'experts aux compétences complémentaires.

L'étude a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – prescriptions générales de compétence pour une expertise (mai 2003) ».

## 1.4 Prévention des risques de conflit d'intérêts

L'Anses analyse les liens d'intérêts déclarés par les experts avant leur nomination et tout au long des travaux, afin d'éviter les risques de conflits d'intérêts au regard des points traités dans le cadre de l'étude.

Les déclarations d'intérêts des experts sont publiées sur le site internet de l'agence (<https://dpi.sante.gouv.fr>).

## 2 Matériel et méthodes

### 2.1 Schéma et période d'étude

Il s'agit d'une étude descriptive des cas d'intoxication accidentelle par ingestion de champignons ayant fait l'objet d'un appel, par un particulier ou un professionnel de santé, au réseau des CAP, entre le 01/07/2024 et le 31/12/2024.

### 2.2 Sources de données : le système d'information des Centres antipoison (SICAP)

Le système d'information des CAP (SICAP) est composé du Service des agents et compositions (SAC) permettant la gestion de la base nationale des produits et compositions (BNPC), et du Service des cas médicaux (SCM) permettant la mise à jour de la Base nationale des cas médicaux (BNCM).

Les CAP et l'Anses utilisent les données non nominatives du SICAP pour les besoins de toxicovigilance, interrogable via un système d'information décisionnel dédié (SID), conformément à l'arrêté du 21 février 2022 relatif au fonctionnement du système d'information des centres antipoison et de toxicovigilance.

#### 2.2.1 Base des agents

Les agents (mélanges, ingrédients, classes d'agents etc.) ont été recherchés dans la base nationale des produits et compositions (BNPC), thésaurus des agents ayant motivé une téléconsultation et/ou ceux faisant l'objet d'une obligation réglementaire de déclaration de composition. Il s'agit d'une base de données dynamique, mise à jour en permanence à partir des déclarations réglementaires ou spontanées des industriels et des réponses aux demandes spécifiques des CAP, conformément à l'article R.1340-7 du Code de la santé publique.

Les agents de la BNPC sont référencés dans des classes d'agents déterminées par une hiérarchie principale d'usage, ainsi que des hiérarchies secondaires.

#### 2.2.2 Base des cas

Les cas sont issus de la BNCM, qui comprend les données à caractère personnel recueillies et enregistrées par les CAP dans le cadre de leur mission de réponse téléphonique à l'urgence (RTU), dans le respect de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement (UE) n°2016/679 du 26 avril 2018 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et conformément à l'arrêté du 21 février 2022 relatif au fonctionnement du système d'information des centres antipoison et de toxicovigilance (SICAP).

Le cas échéant, des cas peuvent également être « hors RTU ». Il s'agit de cas notifiés aux CAP sans qu'ils ne soient contactés pour une téléconsultation médicale, de cas recherchés spécifiquement dans les dossiers d'hospitalisation de façon proactive ou encore de cas signalés via le portail des signalements.

Les termes médicaux employés pour décrire les symptômes proviennent du thésaurus SnoMED 3.5<sup>1</sup> utilisé par les CAP.

### 2.2.3 Questionnaire de recueil spécifique

Depuis 2022, un questionnaire de recueil spécifique standardisé a été mis en place dans le SICAP (cf. Annexe 2). Chaque personne appelant un CAP suite à la consommation de champignons dans un contexte alimentaire et qui présentait des symptômes, se voyait proposer le questionnaire. Celui-ci avait pour but de collecter des données autres que les variables qu'il est possible de coder dans les dossiers médicaux telles que le mode d'obtention des champignons, les champignons recherchés par le cueilleur, l'identification, le mode de transport et le temps de conservation des champignons ou encore le mode de consommation des champignons.

## 2.3 Sélection des agents

La BNPC comporte un nœud « CHAMPIGNONS » qui permet, selon les informations disponibles pour identifier le champignon, de coder le dossier avec soit :

- le genre (« BOLETS », « AMANITES », « CORTINAIRES » ...),
- l'espèce du champignon (« BOLET SATAN », « AMANITE PHALLOÏDE », « CORTINAIRE COULEUR DE ROCOU »),
- ou bien, lorsque ces informations ne sont pas disponibles, de coder le champignon sans précision (« CHAMPIGNON [classe] », « CHAMPIGNON NON IDENTIFIÉ À LAMELLES », « CHAMPIGNON NON IDENTIFIÉ À TUBES », ...).

## 2.4 Définition des cas d'intérêt

### 2.4.1 Définition des cas

Cas d'exposition : personne exposée à un champignon. Cette exposition a pu être suivie d'effets de santé ou non.

Cas d'intoxication : personne exposée à un champignon ayant entraîné des effets de santé. Ces effets peuvent être cliniques (symptômes, syndrome...) ou paracliniques (biologiques, imagerie médicale...).

---

<sup>1</sup> <https://smt.esante.gouv.fr/terminologie-snomed-35vf/>

## 2.4.2 Critères d'inclusion et d'exclusion

Les cas inclus dans l'étude correspondaient aux personnes ayant appelé<sup>2</sup> un CAP et ayant présenté un ou plusieurs symptômes suite à un repas de champignons. Le périmètre de l'étude ne concernait pas les intoxications dues à des moisissures, ni les intoxications par des champignons aux effets psychotropes consommés dans un contexte récréatif ou suicidaire, ni celles survenues en Outre-mer.

Les cas d'imputabilité nulle, c'est-à-dire sans lien de causalité entre les symptômes observés et le repas de champignons, ainsi que les doublons, ont été exclus.

## 2.5 Méthodes d'évaluation des cas d'exposition

### 2.5.1 Imputabilité

L'imputabilité est établie pour les cas symptomatiques selon la méthode d'imputabilité en toxicovigilance. Elle indique la force du lien causal entre une exposition à un agent et la survenue d'un effet de santé (symptôme, syndrome ou maladie). Elle comporte 5 niveaux :

- Imputabilité très probable [I4]
- Imputabilité probable [I3]
- Imputabilité possible [I2]
- Imputabilité douteuse/non exclue [I1]
- Imputabilité nulle [I0]

### 2.5.2 Gravité

La gravité est évaluée selon la méthode d'évaluation de la gravité en toxicovigilance (SGT), adaptée du « Poisoning Severity Score (PSS)» (Persson et al. 1998) pour les intoxications aiguës et de l'évaluation des séquelles via l'incapacité permanente partielle (IPP).

La gravité globale d'un cas correspond à la gravité la plus élevée des différents symptômes et/ou signes paracliniques du cas considérés un à un.

Le PSS comporte 5 niveaux :

Niveau 0 : gravité nulle : absence de symptôme ou signe

Niveau 1 : gravité faible : symptômes ou signes mineurs, faibles, régressant spontanément

Niveau 2 : gravité moyenne : symptômes ou signes prononcés ou prolongés

Niveau 3 : gravité forte : symptômes ou signes sévères ou mettant en jeu le pronostic vital

Niveau 4 : décès

---

<sup>2</sup> Il s'agit des cas RTU. Les cas « hors RTU » ont été exclus.

### 2.5.3 Relecture de dossiers

Les cas de gravité forte ont été validés par la rapporteure de l'étude pendant la période de surveillance saisonnière (de juillet à décembre) après relecture de leur dossier complet. Pour ces cas, la toxicologue a vérifié l'imputabilité et a identifié le syndrome mycotoxique en cause le cas échéant.

### 2.5.4 Plan d'analyse

Les paramètres en lien avec les personnes (âge, sexe, symptômes, gravité, etc...) ont été analysés par cas alors que les paramètres en lien avec les champignons (mode d'obtention, identification, etc...) ont été analysés par repas.

La description des données a été réalisée comme suit :

- Répartition temporelle des cas
- Circonstances d'intoxication par cas
- Répartition des cas par sexe et âge
- Répartitions géographiques des cas et des repas
- Mode d'obtention et identification des champignons par repas
  - o Comparaison des années 2022, 2023 et 2024
- Identification des champignons par repas
  - o Comparaison des années 2022, 2023 et 2024
- Mode de transport et temps de conservation des champignons par repas
- Mode de consommation des champignons par repas
- Description des symptômes par cas
- Description des cas de gravité forte

### 2.5.5 Statistiques

Les données ont été traitées à l'aide du logiciel R version 4.4.3.

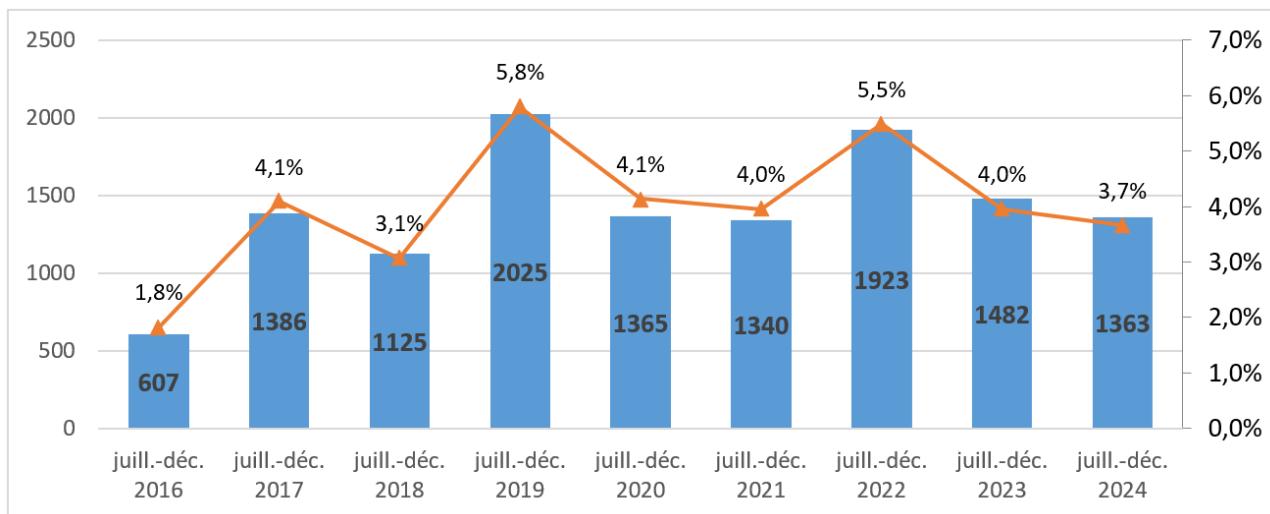
## 3 Résultats

### 3.1 Données générales

#### 3.1.1 Répartition temporelle

Au total, 1.363 intoxications ont été rapportées aux CAP entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 31 décembre 2024.

Le nombre de cas d'intoxication saisonnière en 2024 (de juillet à décembre) était sensiblement égal à ceux de 2021, 2020 et 2017 et inférieur à ceux de 2022 et 2019 (qui sont les deux années avec le plus de cas d'intoxication saisonnière depuis 2016) (Figure 1).



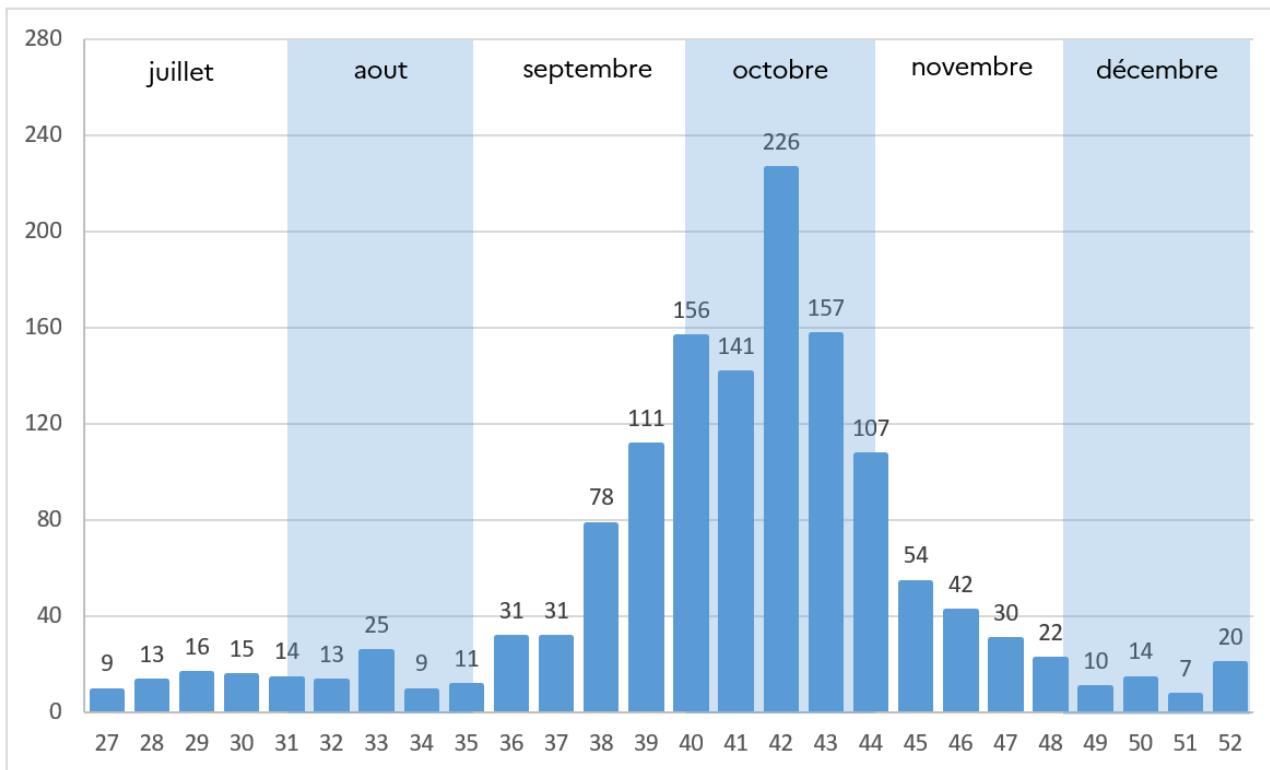
**Figure 1 : Nombre de cas d'intoxication accidentelle par des champignons observés par les CAP (diagrammes en bâton) et pourcentage par rapport à tous les cas d'intoxication accidentelle observés par les CAP (courbe orange), France, 2016 à 2024, du 1<sup>er</sup> juillet au 31 décembre (source : SICAP)**

Comme pour la plupart des années précédentes, en 2024 octobre était le mois pour lequel le nombre d'intoxications était le plus élevé (Tableau I).

**Tableau I : Répartition mensuelle des cas d'intoxication accidentelle par des champignons observés par les CAP de 2016 à 2024, du 1<sup>er</sup> juillet au 31 décembre. En bleu, le mois le plus concerné (source : SICAP)**

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Juillet	18	87	38	24	51	174	93	71	60
Août	29	182	125	193	48	147	33	197	63
Septembre	38	493	221	124	195	132	380	129	281
Octobre	271	529	293	1.157	764	603	1.018	449	715
Novembre	232	64	368	404	267	223	307	527	189
Décembre	19	31	80	123	40	61	92	109	55
<b>Total</b>	<b>607</b>	<b>1.386</b>	<b>1.125</b>	<b>2.025</b>	<b>1.365</b>	<b>1.340</b>	<b>1.923</b>	<b>1.482</b>	<b>1.363</b>

Comme pour les années précédentes, le nombre d'intoxications n'a pas été homogène au cours de la saison. De manière générale, le nombre d'intoxications augmente de juillet à octobre (voire novembre) puis redescend après avoir atteint un pic (en octobre ou novembre). Pour 2024, ce pic était atteint en octobre, au cours de la semaine 42 (Figure 2).



**Figure 2 : Répartition des cas d'intoxication accidentelle par des champignons enregistrés par les CAP entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 29 décembre 2024 (semaines 27 à 52) (source : SICAP)**

### 3.1.2 Circonstances d'intoxication

On distingue deux circonstances d'intoxication : la plus fréquente survient dans un contexte alimentaire lors de la consommation d'une espèce de champignon毒ique ou de champignons comestibles en mauvais état ou insuffisamment cuits. Une autre cause moins fréquente est l'ingestion dite accidentelle par « méconnaissance du risque », par une personne, généralement un enfant ou une personne âgée ayant des troubles cognitifs, qui va porter à sa bouche et manger un champignon qu'elle a trouvé et qui n'est pas comestible ou en mauvais état.

#### 3.1.2.1 Intoxication au cours d'un repas

Parmi les 1.363 cas rapportés aux CAP en 2024, 1.320 personnes (96,8 %) s'étaient intoxiquées lors d'un repas de champignons, partagés ou non. Il y avait 948 repas, au cours desquels une seule personne s'était intoxiquée pour plus des deux tiers (667 repas soit 70,4 %) et au moins deux personnes pour le tiers restant (281 repas soit 29,6 %).

### 3.1.2.2 Intoxication par méconnaissance du risque

Parmi les 1.363 intoxications, 43 (3,2 %) correspondaient à de jeunes enfants (35 cas âgés de moins de 10 ans) ou des adultes présentant des troubles cognitifs (8 cas) qui avaient mangé à l'insu des parents ou du personnel de surveillance un champignon trouvé dans le jardin, la cour de récréation, le parc de la structure d'accueil ou dans la nature. **Ces 43 intoxications ne sont pas incluses dans la suite de ce bilan.**

## 3.2 Bilan des intoxications saisonnières par des champignons consommés au cours d'un repas

### 3.2.1 Répartition par sexe et par âge

Les données sur le sexe et l'âge étaient inconnues respectivement pour 2,3 % (30/1.320) et 3,4 % (44/1.320) des cas. Le sexe ratio (H/F) était égal à 0,89 (soit 53 % de femmes et 47 % d'hommes). Les patients étaient âgés de 20 mois à 92 ans, l'âge moyen ( $\pm$  écart-type) était égal à 46,6 ans ( $\pm$  20,4) et l'âge médian à 47 ans.

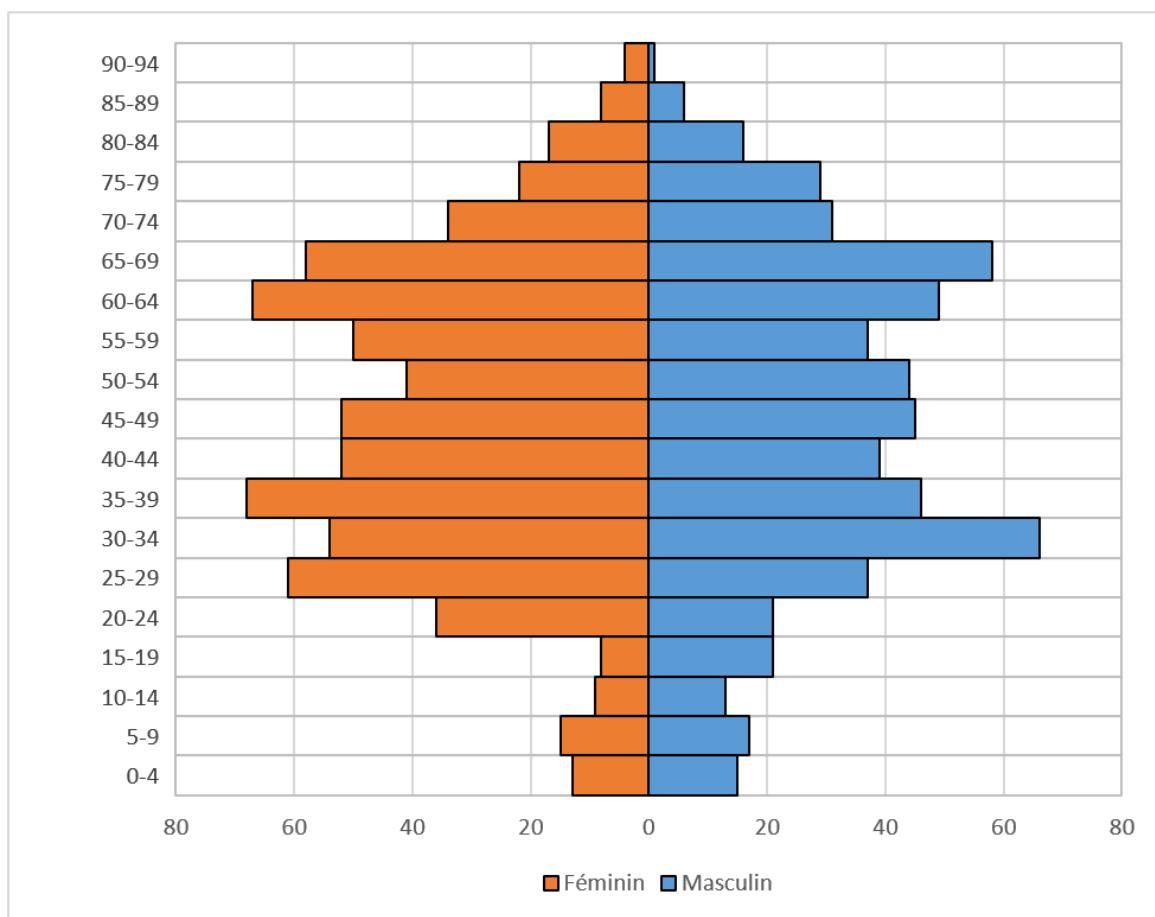
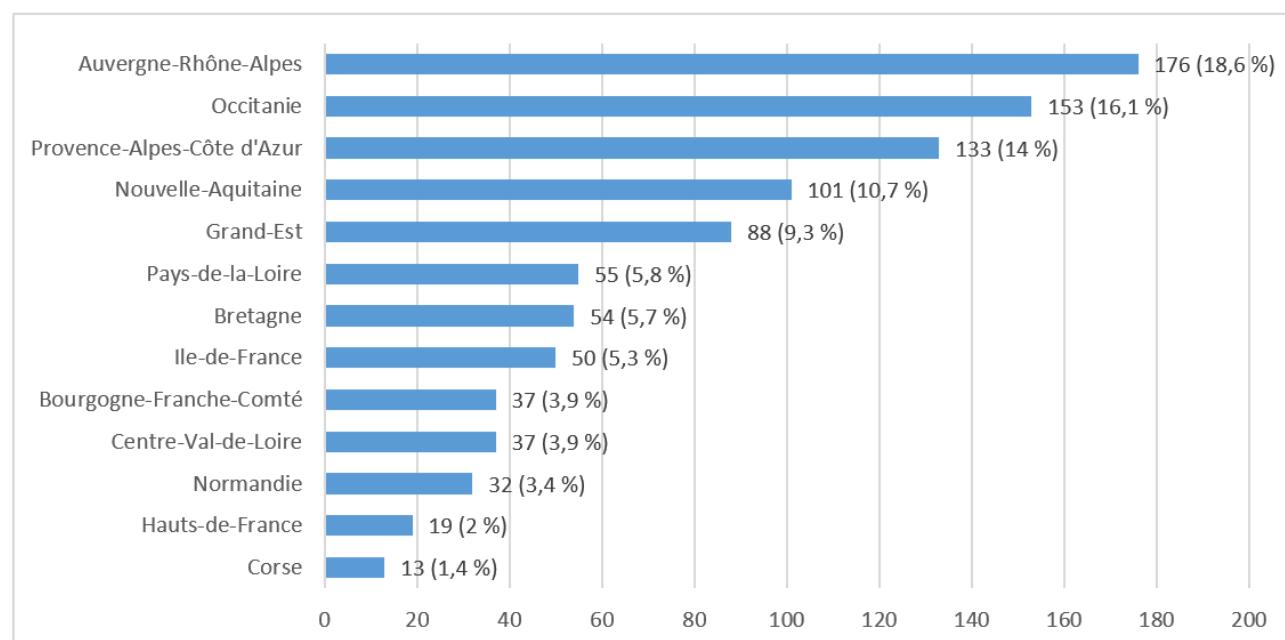


Figure 3 : Répartition par classe d'âge (axe des ordonnées) et sexe des cas d'intoxication dans un contexte alimentaire rapportés aux CAP entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 31 décembre 2024  
(n = 1.273, source : SICAP).

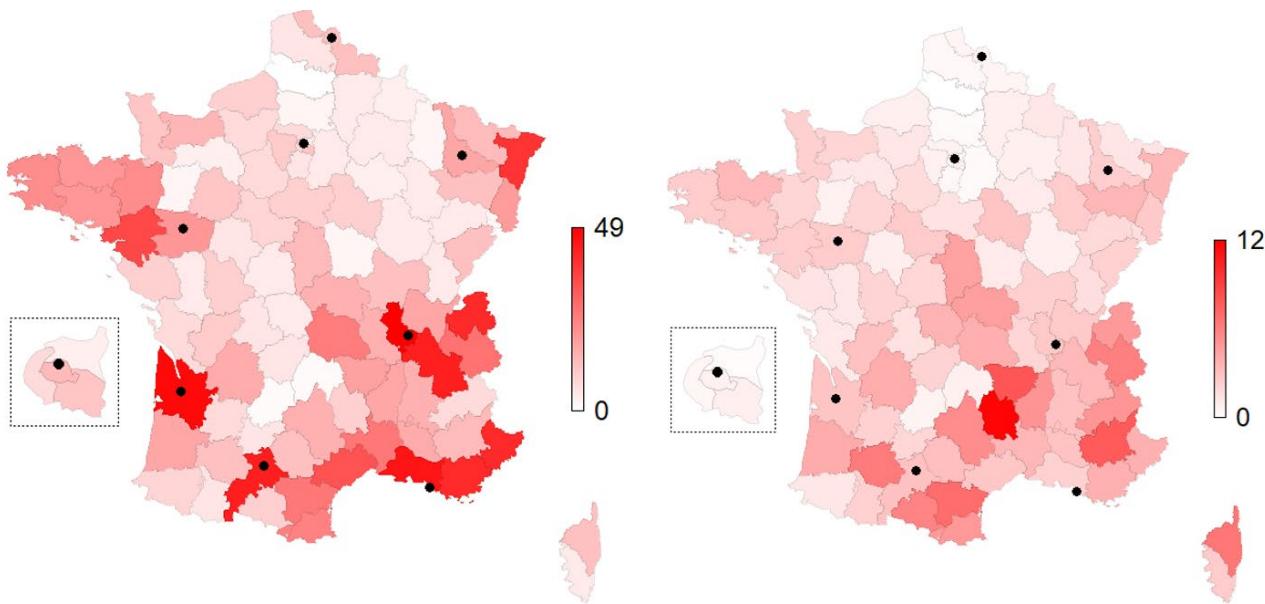
Parmi ces intoxiqués se trouvaient 55 enfants âgés de moins de 10 ans (soit 4,3 % des personnes intoxiquées au cours d'un repas de champignons pour lesquelles l'âge était connu) (Figure 3), alors qu'il est recommandé de ne jamais proposer de champignons cueillis à de jeunes enfants. Le plus jeune avait moins de 2 ans (20 mois).

### 3.2.2 Répartition géographique

Si toutes les régions étaient représentées (Figure 4), les intoxications étaient observées plus particulièrement en Auvergne-Rhône-Alpes (18,6 %, principalement dans le Rhône, l'Isère et en Haute-Savoie), en Occitanie (16,1 %, principalement en Haute-Garonne) et en Provence-Alpes-Côte d'Azur (14 %, principalement dans les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes-Maritimes) suivies des régions Nouvelle-Aquitaine (10,7 %, principalement en Gironde) et Grand-Est (9,3 %, principalement dans le Bas-Rhin).



**Figure 4 : Répartition géographique du nombre et du pourcentage de repas de champignons à l'origine d'intoxications enregistrés par les CAP entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 31 décembre 2024 (n = 948, source : SICAP).**



**Figure 5 : Répartition géographique (en nombre de cas à gauche et en incidence pour 10.000 habitants à droite) des cas d'intoxication dans un contexte alimentaire rapportés aux CAP entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 31 décembre 2024 (n = 1.320, source : SICAP). Les points noirs représentent la localisation des CAP.**

### 3.3 Mode d'obtention et identification des champignons

L'analyse des données collectées grâce au questionnaire de recueil spécifique mis en place depuis la saison 2022 et modifié pour la saison 2023 a permis d'obtenir différentes informations sur le mode d'obtention des champignons, leur identification mais aussi la façon dont ils ont été consommés. De manière générale, les résultats pour la saison 2024 étaient assez similaires à ceux des saisons 2022 et 2023. Quand cela était possible (le questionnaire a été modifié pour la saison 2023), les données des saisons 2022 et 2023 sont présentées à côté de celles de 2024.

#### 3.3.1 Mode d'obtention

Lorsque l'information sur l'obtention était disponible (667/948 repas soit 70,4 %), les champignons avaient été très majoritairement cueillis (92,8 % des repas soit 619/667) plutôt qu'achetés dans un lieu de vente (supermarché, marché ou primeur) (6,6 % des repas soit 44/667) ou consommés au restaurant (0,6 % des repas soit 4/667) (Tableau II). Cette répartition était très similaire à 2022 et 2023, où, là aussi, la très grande majorité des champignons avaient été cueillis (92,8 % en 2022 et 93,3 % en 2023).

Les champignons avaient été cueillis par l'intoxiqué lui-même pour 73 % des 619 repas de cueillette et dans une moindre mesure par une tierce personne (25,2 %) (ami, voisin, etc.), pourcentage légèrement en hausse par rapport à 2023 (22,6 %). La cueillette avait eu lieu essentiellement en forêt (58 % des repas cueillis) et moins fréquemment dans un champ (13,4 %) ou dans un jardin (12,3 %). Bien qu'il soit déconseillé de cueillir des champignons en

bord de route, 5,2 % des champignons étaient cueillis à cet endroit, ce qui était supérieur à 2023 (4,5 %).

Concernant les champignons achetés dans un lieu de vente (44 repas), ce dernier était un primeur/supermarché pour 52,3 % des repas (soit 23 repas) ou un marché pour 34,1 % des repas (soit 15 repas), et majoritairement sous forme « frais » (63,6 % des repas). En 2024, même s'il était plus fréquent que les champignons achetés soient sauvages (13,6 %) qu'en 2023 (4,9 %) ou 2022 (3,8 %), ils provenaient principalement de culture (20,5 %) comme les autres années.

**Tableau II : Mode d'obtention des champignons à l'origine de l'intoxication (n = 1.146 repas en 2022, n = 691 en 2023 et n = 671 en 2024, source : SICAP).**

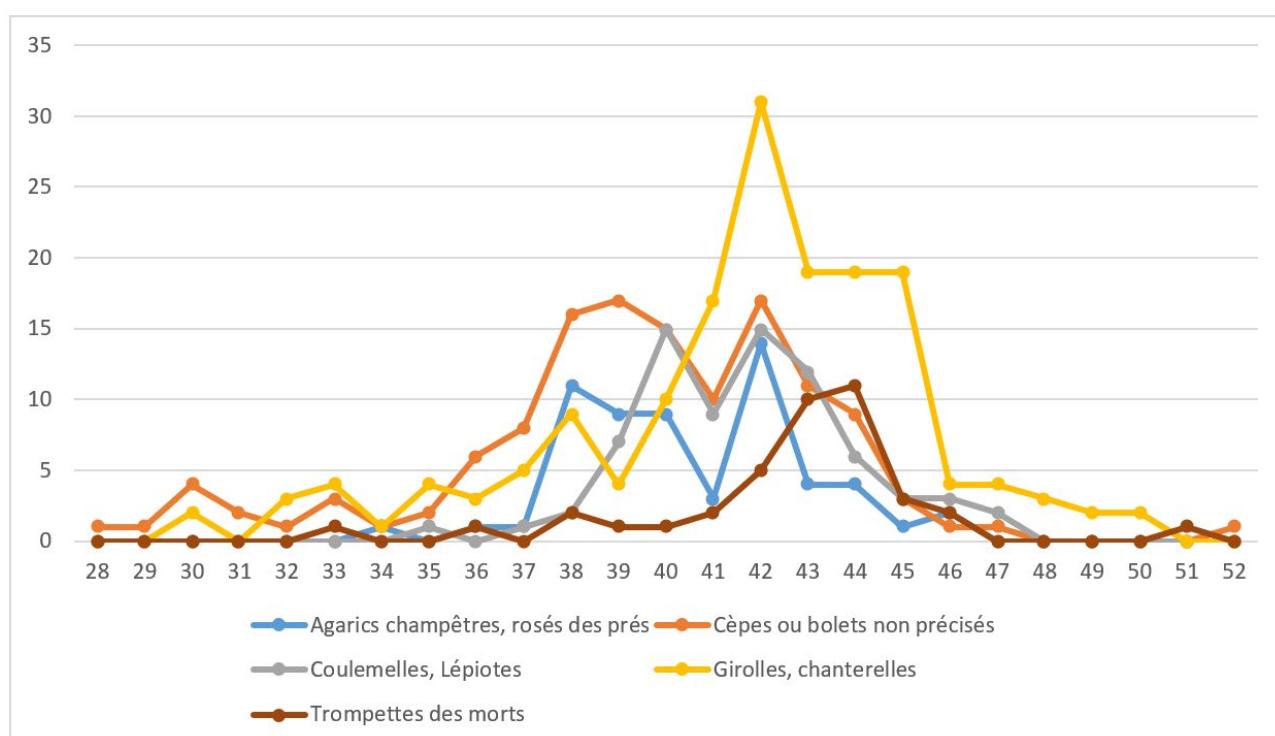
		Nombre de repas* (2022)	%	Nombre de repas* (2023)	%	Nombre de repas* (2024)	%
<b>Cueillis par un particulier</b>		<b>1.064</b>	<b>92,8</b>	<b>645</b>	<b>93,3</b>	<b>619</b>	<b>92,8</b>
Cueilli par	<i>Intoxiqué lui-même</i>	818	76,9	490	76,0	452	73,0
	<i>Une tierce personne</i>	231	21,7	146	22,6	156	25,2
	<i>Non renseigné</i>	15	1,4	9	1,4	11	1,8
Lieu de la cueillette	<i>Forêt, bois</i>	555	52,2	335	51,9	359	58,0
	<i>Jardin</i>	165	15,5	73	11,3	76	12,3
	<i>Bords de route</i>	30	2,8	29	4,5	32	5,2
	<i>Champs</i>	/	/	110	17,1	83	13,4
	<i>Non renseigné</i>	314	29,5	108	16,7	85	13,7
<b>Achetés dans un lieu de vente</b>		<b>61</b>	<b>5,1</b>	<b>41</b>	<b>5,9</b>	<b>44</b>	<b>6,6</b>
Lieu d'achat	<i>Primeur ou supermarché</i>	34	55,7	24	58,3	23	52,3
	<i>Marché</i>	17	27,9	11	26,8	15	34,1
	<i>Champignonnière</i>	2	3,3	1	2,4	0	0
	<i>Non renseigné</i>	8	13,1	5	12,2	6	13,6
Nature du champignon acheté	<i>De culture</i>	19	31,2	8	19,5	9	20,5
	<i>Sauvage</i>	2	3,8	2	4,9	6	13,6
	<i>Non renseigné</i>	40	65,6	31	75,6	29	65,9
Forme du champignon acheté	<i>Frais</i>	23	39,3	26	63,4	28	63,6
	<i>Séché</i>	24	18,0	5	12,2	10	20,5
	<i>Surgelé</i>	3	4,9	2	4,9	1	2,3
	<i>En conserve</i>	/	/	1	2,4	1	2,3
	<i>Non renseigné</i>	23	37,7	7	17,1	5	11,4
<b>Consommés dans un restaurant/traiteur</b>		<b>21</b>	<b>1,8</b>	<b>6</b>	<b>0,9</b>	<b>4</b>	<b>0,6</b>
<b>Total</b>		<b>1.146</b>		<b>691</b>		<b>667</b>	

\*les champignons pouvaient avoir plusieurs origines pour un même repas

### 3.3.2 Espèces recherchées<sup>3</sup> par les cueilleurs

Sur les 619 repas pour lesquels les champignons consommés étaient issus de la cueillette, l'information sur l'espèce recherchée était renseignée pour 576 (93,1 %). Lorsque l'information était renseignée, les champignons les plus recherchés étaient les girolles et chanterelles (28,6 %), les cèpes ou bolets sans précision (22,6 %), les coulemelles et lépiotes (13,2 %), les agarics champêtres (10,4 %), les mousserons (7,8 %), les pieds de moutons (7,6 %), les trompettes de la mort (6,9 %) et les amanites des Césars (2,1 %).

Au mois de septembre et début octobre (semaines 36 à 40), les espèces les plus recherchées étaient, comme en 2023, les cèpes ou bolets non précisés (Figure 6). A partir de la deuxième semaine du mois d'octobre (semaine 41) et jusqu'à mi-décembre (semaine 50), les espèces les plus recherchées étaient, contrairement à 2023, les girolles et chanterelles. Une des explications pourrait venir du fait qu'en 2024, il semblerait que la pousse des bolets et des agarics se soit arrêtée plus tôt que l'année dernière, les rendant moins disponibles à la cueillette à partir de mi-octobre.



**Figure 6 : Répartition du nombre de repas responsables d'au moins une intoxication, par semaine pour les espèces les plus recherchées, rapportés aux CAP entre le 8 juillet et le 29 décembre 2024 (n = 471 repas, source : SICAP).**

<sup>3</sup> Espèce de champignon que le cueilleur souhaitait ou pensait cueillir mais pas nécessairement celle qu'il a réellement cueillie.

### 3.3.3 Identification des champignons cueillis

Certaines personnes avaient tenté d'identifier les champignons cueillis avant leur consommation à l'aide de différents moyens tels que livres, applications pour smartphone, internet ou encore une tierce personne, un pharmacien ou un mycologue d'association. Lorsque l'information était disponible (87,1 % des repas, 539/619), la cueillette avait fait l'objet d'une identification pour 27,3 % des repas (n = 147). Plus d'un tiers de ces cueilleurs avaient fait appel à une tierce personne (connaissance, entourage...). Les autres moyens d'identification sont présentés dans le Tableau III.

**Tableau III : Moyens d'identification de la cueillette avant sa consommation (n = 660 repas en 2022, n = 583 en 2023 et n = 540 en 2024, source : SICAP).**

Identification de la cueillette	Nombre de repas* (2022)	%	Nombre de repas* (2023)	%	Nombre de repas* (2024)	%
<b>Non</b>	<b>494</b>	<b>74,8</b>	<b>447</b>	<b>76,7</b>	<b>390</b>	<b>72,4</b>
<b>Oui</b>	<b>166</b>	<b>25,2</b>	<b>136</b>	<b>23,3</b>	<b>147</b>	<b>27,3</b>
<i>Par une tierce personne</i>	79	49,4	63	46,3	56	38,1
<i>Internet</i>	10	7,5	32	23,5	30	20,4
<i>Par un pharmacien</i>	31	16,0	21	15,4	22	15,0
<i>Grâce à un livre</i>	26	14,3	19	14,0	22	15,0
<i>Par une application smartphone</i>	19	10,5	13	9,6	18	12,2
<i>Par un mycologue d'une association</i>	14	8,0	7	5,1	12	8,2
<b>Total</b>	<b>660</b>		<b>583</b>		<b>539</b>	

\*plusieurs moyens d'identification de la cueillette pour un même repas étaient possibles

Comme en 2023, l'utilisation d'internet pour identifier la cueillette représentait, en 2024, une part importante parmi les moyens d'identification (deuxième moyen d'identification le plus utilisé avec 20,4 % soit 30 repas). Pour 25 repas (parmi ces 30), c'était le seul moyen d'identification utilisé.

Parmi ces 25 repas, l'espèce des champignons cueillis a pu être identifiée *a posteriori* par un mycologue de la Mycoliste<sup>4</sup> pour dix repas. Pour cinq des dix repas, les espèces identifiées par la Mycoliste étaient toxiques (amanite phalloïde, entolome livide, bolet châtain, bolet Satan et lépiote vénéuse).

Parmi les 619 repas de champignons cueillis, une photographie de la cueillette était disponible pour 283 repas (45,7 %). A partir de cette photographie, un mycologue de la

<sup>4</sup> Depuis 2014, grâce au réseau national « Mycoliste » mettant en relation les Centres antipoison et des experts mycologues, les champignons suspectés être à l'origine d'une intoxication pour laquelle un Centre antipoison a été sollicité peuvent être identifiés, lorsque les informations nécessaires sont fournies (photographies, descriptif...) ; cette identification rapide permet aux toxicologues des Centres antipoison d'adapter la prise en charge des patients (Bourgeois et al., 2017).

Mycoliste avait identifié les champignons cueillis pour 202 repas (71,4 %), incluant les dix repas cités précédemment.

Parmi ces 202 repas et d'après le mycologue, le repas ne comprenait que des champignons réputés comestibles pour 72 d'entre eux (35,6 %). En revanche, 88 repas (43,6 %) contenaient une ou plusieurs espèces toxiques de champignons. Enfin, pour 42 repas (20,8%), seul le genre des champignons a pu être déterminé sans possibilité d'identifier s'il s'agissait d'une espèce toxique ou d'une espèce comestible.

Les espèces toxiques les plus fréquemment identifiées étaient les agarics jaunissants (19,3 %, *Agaricus xanthodermus*), les entolomes livides (14,8 %, *Entoloma sinuatum*), les lépiotes des jardins ou lépiotes vénéneuses (12,5 %, *Chlorophyllum brunneum*), les amanites phalloïdes (9,1 %, *Amanita phalloides*), ou encore les bolets Satan (6,8 %, *Rubroboletus satanas*), les faux clitocybes lumineux (6,8 %, *Omphalotus illudens*) et les clitocybes de l'olivier (6,8 %, *Omphalotus olearius*). L'ensemble des champignons identifiés par la Mycoliste est détaillé en Annexe 3.

Pour 147 repas, l'espèce recherchée et l'espèce réellement cueillie identifiée par la Mycoliste étaient toutes les deux renseignées. Les confusions les plus fréquemment rencontrées sont présentées dans le Tableau IV.

**Tableau IV : Liste des principales espèces de champignons réellement cueillies (identifiées par un expert mycologue) et responsables d'intoxication versus les espèces recherchées par les cueilleurs (source : SICAP). Sont soulignées les espèces de champignons toxiques.**

Groupe d'espèces recherchées	Espèce réellement cueillie (identifiée par un mycologue de la Mycoliste)
Agarics champêtres, rosés des prés	<u>Agaric jaunissant (<i>Agaricus xanthodermus</i>)</u>
Amanite des Césars (Oronge)	<u>Amanite tue-mouches (<i>Amanita muscaria</i>)</u>
Cèpes ou bolets non précisés	<u>Bolet Satan (<i>Rubroboletus satanas</i>)</u>
Coulemelles, Lépiotes	Lépiote des jardins ( <u><i>Chlorophyllum brunneum</i></u> ), <u>Amanite phalloïde (<i>Amanita phalloides</i>)</u> , Lépiote élévée ( <u><i>Macrolepiota procera</i></u> ), Lépiote mammelonnée ( <u><i>Macrolepiota mastoidea</i></u> )
Girolles, chanterelles	<u>Clitocybe de l'olivier (<i>Omphalotus olearius</i>)</u> , <u>Faux clitocybe lumineux (<i>Omphalotus illudens</i>)</u> , Chanterelle en tube ( <u><i>Craterellus tubaeformis</i></u> ), Chanterelle jaune ( <u><i>Craterellus lutescens</i></u> )
Mousserons, faux-mousserons (Marasmes des oréades)	Des inocybes ( <u><i>Inocybe sp.</i></u> ), Marasme des oréades ( <u><i>Marasmius oreades</i></u> ), <u>Lépiote de Josserand (<i>Lepiota josserandii</i>)</u> , <u>Galère marginée (<i>Galerina marginata</i>)</u>
Pieds de mouton	Pied-de-mouton ( <u><i>Hydnus repandum</i></u> )
Trompette-de-la-mort	Trompette-de-la-mort ( <u><i>Craterellus cornucopioides</i></u> )

### 3.3.4 Mode de transport et temps de conservation

L'information sur le mode de transport était disponible pour 49,8 % des repas (308/619). Les champignons avaient été transportés dans un sac en plastique pour plus d'un quart des repas (89 repas soit 28,9 %) alors que c'est déconseillé (Tableau V). Pour 15 de ces repas, le mycologue de la Mycoliste avait identifié des espèces réputées comestibles : le défaut de transport était probablement en partie responsable de l'intoxication.

L'information sur le temps de conservation était disponible pour 97,4 % des repas (603/619). Pour la très grande majorité des repas (92,5 %), les champignons avaient été consommés moins de 48 heures après leur cueillette et même moins de 24 heures après leur cueillette pour 76,9 % des repas.

**Tableau V : Mode de transport (n = 303 repas en 2023 et n = 308 en 2024) et temps de conservation (n = 595 repas en 2023 et n = 603 en 2024) issus du questionnaire (source : SICAP)**

		Nombre de repas* (2023)	%	Nombre de repas* (2024)	%
<b>Mode de transport</b>	Dans un panier ou un carton	216	71,3	221	71,7
	Dans un sac en plastique	89	29,4	89	28,9
	<b>Total</b>	<b>303</b>		<b>308</b>	
<b>Temps de conservation</b>	< 24 h	461	83,7	464	76,9
	24 – 48 h	89	9,8	94	15,6
	> 48 h	45	6,5	45	7,5
	<b>Total</b>	<b>595</b>		<b>603</b>	

\*plusieurs modes de transport pour un même repas étaient possibles

### 3.3.5 Mode de consommation

L'information sur le temps de cuisson était disponible pour 84,3 % des repas (522/619). Bien que ce soit déconseillé, dans près de 10 % des repas, les champignons avaient été consommés crus et dans plus de 75 % des repas, au moins une partie des champignons avaient été cuits moins de 20 minutes (Tableau VI).

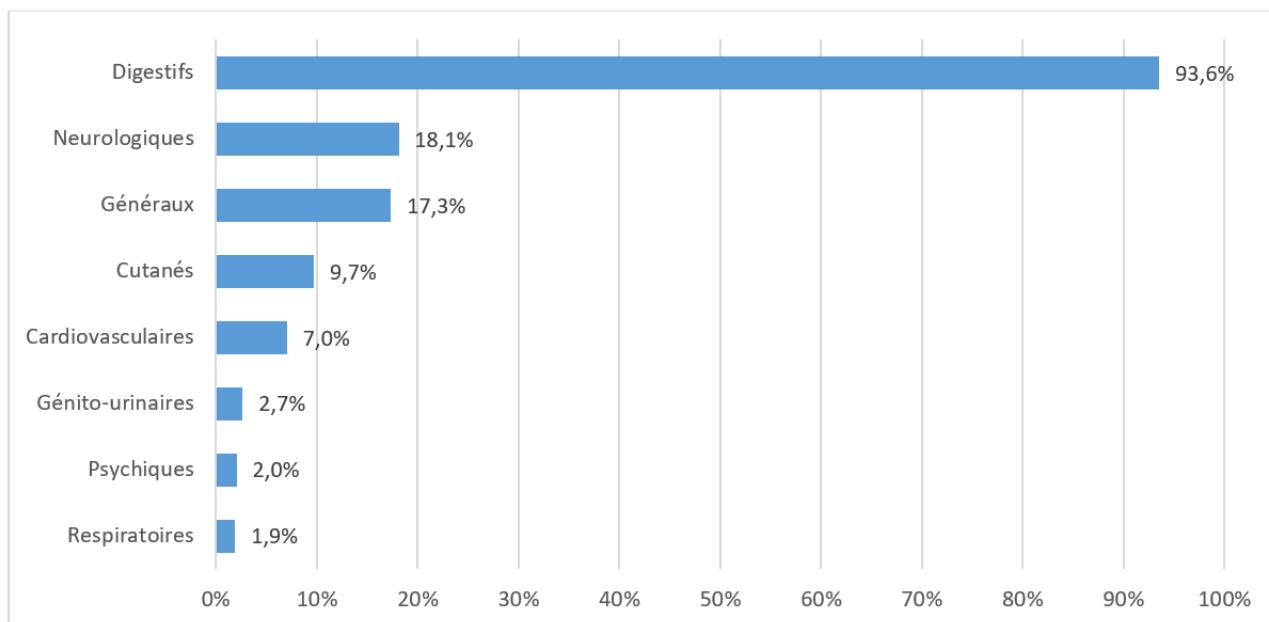
**Tableau VI : Temps de cuisson des champignons issus du questionnaire (n = 566 repas en 2023 et n = 522 en 2024, source : SICAP).**

	Nombre de repas* (2023)	%	Nombre de repas* (2024)	%
Crus	55	9,7	48	9,2
Cuits				
< 10 min	135	23,9	124	23,8
Entre 10 et 20 min	272	48,1	252	48,3
> 20 min	120	21,2	114	21,8
<b>Total</b>	<b>566</b>		<b>522</b>	

\*plusieurs temps de cuisson pour un même repas étaient possibles

## 3.4 Description des symptômes

Les symptômes rapportés par les personnes intoxiquées étaient essentiellement digestifs : 93,6 % (1.235 personnes) en présentaient au moins un ( vomissements, nausées, diarrhée ou douleurs abdominales) (Figure 7). Des signes neurologiques (vertiges, céphalées, tremblements, coma) étaient observés chez 18,1 % des patients, ainsi que des signes généraux chez 17,3 % (asthénie, malaise, hyperthermie). Enfin, 9,7% personnes présentaient des signes cutanés, principalement à type d'hypersudation (caractéristique d'un syndrome sudorien), d'éruption cutanée ou de prurit, et 7% des signes cardiovasculaires (hypotension, tachycardie).



**Figure 7 : Répartition des classes de symptôme des cas d'intoxications par des champignons, rapportés aux CAP entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 31 décembre 2024 (pourcentages de cas, n = 1.320, source : SICAP). Plusieurs symptômes possibles pour un même cas.**

### 3.5 Gravité et décès

Pour cette saison 2024, si la plupart des intoxications étaient bénignes, 41 étaient de gravité forte (Tableau VII).

**Tableau VII : Nombre de cas de gravité forte et de décès par saison.**

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Cas de gravité forte	11	41	24	27	34	41	37	23	41
% cas totaux	1,30 %	2,40 %	2,30 %	1,30 %	2,50 %	3,20 %	1,80 %	1,60 %	3,11 %
Décès	0	2	1	3	5	4	2	0	3
% cas totaux	0 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,30 %	0,30 %	0,10 %	0 %	0,23 %

Les personnes dont l'intoxication était de gravité forte présentaient principalement un syndrome phalloïdien (56,1 %, 23/41), sudorien (19,5 %, 8/41), ou orellanien (9,8 %, 4/41) puis, dans une moindre mesure, un syndrome panthérinien (2 cas), proximien (1 cas) ou résinoïdien (1 cas) (descriptions des syndromes mycotoxiques en Annexe 1). Aucun syndrome mycotoxique n'était identifié pour 4,9 % (2/41) des cas de gravité forte (Tableau VIII).

Trois patients ont présenté des séquelles suite à leur intoxication. Ils ont tous les trois présenté un syndrome orellanien qui a conduit, pour tous, à une insuffisance rénale chronique. Deux d'entre eux étaient toujours sous dialyse et en attente d'une greffe rénale.

Par ailleurs, trois personnes adultes sont décédées, toutes d'un syndrome phalloïdien (caractérisé par une atteinte hépatique aigüe pouvant nécessiter une greffe de foie). L'un des patients avait indiqué avoir cueilli et consommé ce qu'il pensait être des souchettes (ou pholiote changeante) et avait probablement cueilli et consommé des galères marginées. Pour les deux autres patients, l'information concernant l'espèce de champignons recherchée n'était pas disponible. Pour les trois cas, il n'y avait pas de photos disponibles permettant une identification de l'espèce de champignon réellement consommée.

**Tableau VIII : Syndrome, champignons recherchés, mode d'obtention et évolution des cas de gravité forte. Classement des syndromes par ordre de fréquence décroissante (n = 41 cas, source : SICAP).**

Syndrome	Champignon(s) recherché(s)	Champignon(s) identifié(s)	Mode d'obtention	Evolution	Imputabilité	Âge
Phalloïdien	Souchette (pholiote changeante)	Ne sait pas	Cueillette	Décès	Très probable	53
Phalloïdien	Champignons blancs (pas d'espèce en particulier)	Ne sait pas	Cueillette	Décès	Probable	75
Phalloïdien	Ne sait pas	Ne sait pas	Cueillette	Décès	Probable	32
Phalloïdien	Ne sait pas	Amanite phalloïde ( <i>amanita phalloides</i> )	Cueillette	Guérison	Très probable	43
Phalloïdien	Ne sait pas	Amanite phalloïde ( <i>amanita phalloides</i> )	Cueillette	Guérison	Très probable	34
Phalloïdien	Bolets	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Très probable	36
Phalloïdien	Coulemelle	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Très probable	65
Phalloïdien	Girolle, russule charbonnière	Amanite phalloïde ( <i>amanita phalloides</i> )	Cueillette	Guérison	Très probable	54
Phalloïdien	Cèpes	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Très probable	87
Phalloïdien	Ne sait pas	Amanite phalloïde ( <i>amanita phalloides</i> )	Cueillette	Guérison	Très probable	45
Phalloïdien	Russule charbonnière	Amanite phalloïde ( <i>amanita phalloides</i> )	Cueillette	Guérison	Très probable	71
Phalloïdien	Rosé des près	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Très probable	62
Phalloïdien	Champignons blancs (pas d'espèce en particulier)	Amanite phalloïde ( <i>amanita phalloides</i> )	Cueillette	Guérison	Très probable	81
Phalloïdien	Coulemelle	Amanite phalloïde ( <i>amanita phalloides</i> )	Cueillette	Guérison	Très probable	36
Phalloïdien	Champignons (pas d'espèce en particulier)	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Probable	64
Phalloïdien	Ne sait pas	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Probable	53
Phalloïdien	Souchette (pholiote changeante)	Pholiote changeante ( <i>Kuehneromyces mutabilis</i> )	Cueillette	Guérison	Probable	49
Phalloïdien	Coulemelle	Ne sait pas	Ne sait pas	Guérison	Probable	43

Syndrome	Champignon(s) recherché(s)	Champignon(s) identifié(s)	Mode d'obtention	Evolution	Imputabilité	Âge
Phalloïdien	Coulemelle et champignons blancs	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Probable	88
Phalloïdien	Ne sait pas	Amanite phalloïde ( <i>amanita phalloides</i> )	Cueillette	Guérison	Probable	62
Phalloïdien	Ne sait pas	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Probable	74
Phalloïdien	Rosé des près, champignons des près	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Probable	76
Phalloïdien	Ne sait pas	Amanite phalloïde ( <i>amanita phalloides</i> ) et Lactaire zoné ( <i>Lactarius zonarius</i> )	Cueillette	Inconnue	Très probable	59
Sudorien	Mousserons	<i>Inocybe sp.</i>	Cueillette	Guérison	Très probable	67
Sudorien	Laccaire laqué	Mycène rose ( <i>mycena rosea</i> )	Cueillette	Guérison	Probable	
Sudorien	Pied de mouton, girolle, mousseron	<i>Inocybe geophylla</i> var. <i>violacea</i> / <i>Inocybe euviolacea</i>	Cueillette	Guérison	Probable	66
Sudorien	Mousseron violet	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Probable	64
Sudorien	Mousseron	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Probable	82
Sudorien	Mousseron	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Probable	79
Sudorien	Mousseron	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Probable	77
Sudorien	Lepiste sordide	Ne sait pas	Cueillette	Inconnue	Probable	61
Orellanien	Chanterelle	<i>Cortinarius sp.</i>	Cueillette	Séquelles	Très probable	67
Orellanien	Collybies	Ne sait pas	Cueillette	Séquelles	Très probable	81
Orellanien	Chanterelle	Ne sait pas	Cueillette	Séquelles	Probable	57
Orellanien	Chanterelle	Ne sait pas	Cueillette	Inconnue	Probable	61
Panthérinien	Ne sait pas	Ne sait pas	Cueillette	Guérison	Probable	68
Panthérinien	Coulemelle	Amanite panthère ( <i>amanita pantherina</i> )	Cueillette	Guérison	Probable	67
Résinoïdien	Bolet bleuissant	bolet satan	Cueillette	Guérison	Très probable	67
Proximien	Tricholomes	Amanite à volve rousse ( <i>amanita proxima</i> ) ou amanite ovoïde ( <i>amanita ovoidea</i> )	Cueillette	Inconnue	Probable	52
Indeterminé	Vesse de loup	<i>Scleroderma sp.</i>	Cueillette	Inconnue	Possible	67
Indeterminé	Chanterelle	Ne sait pas	Cueillette	Inconnue	Non exclue	72

## 4 Discussion

Depuis le début de la surveillance saisonnière en 2016, chaque année, plus de 1.000 intoxications par des champignons sont enregistrées par le réseau des CAP en France hexagonale et Corse, dont en moyenne 31 sont de gravité forte et deux (0 à 5 par an) conduisent au décès. Ces intoxications représentent environ 4 % de l'ensemble des intoxications accidentelles enregistrées par les CAP. Pour la saison 2024, le nombre d'intoxications a été légèrement inférieur à celui de 2023 mais sensiblement égal à ceux de 2021, 2020 et 2017. Le nombre de cas graves était le plus haut (avec 2021 et 2017) depuis 2016, et le pourcentage de cas graves était d'environ 3 %, soit le deuxième pourcentage le plus élevé, après 2021, depuis 2016. Le pic mensuel d'intoxications pour la saison 2024 est survenu en octobre, comme pour la plupart des années précédentes.

La mise en place, depuis 2022, d'un questionnaire de recueil spécifique, a permis de disposer de nombreuses informations complémentaires sur les pratiques de cueillette et de consommation des champignons.

Dans cette étude 2024, la cueillette avait fait l'objet d'une identification avant sa consommation dans un peu plus d'un quart des repas (27,3 %), ce qui est légèrement supérieur à la valeur observée en 2023 (23,3 %). Or si ces intoxications peuvent être dues à une mauvaise conservation des champignons, à la consommation de spécimens en mauvais état, de champignons insuffisamment cuits ou consommés en trop grande quantité, elles résultent également de la confusion d'une espèce comestible avec une espèce toxique. Il est donc indispensable de faire identifier sa récolte par un spécialiste en cas de doute sur la comestibilité d'un champignon. L'utilisation d'internet pour identifier la cueillette, source de recours croissant, incluant les fonctionnalités de reconnaissance d'image directement disponible sur certains smartphones, semble prendre une part plus importante que l'année dernière parmi les moyens utilisés et va probablement continuer à prendre de l'ampleur (du fait de l'amélioration des algorithmes et de l'utilisation de plus en plus fréquente de l'intelligence artificielle). Dans ce contexte, il faut rappeler que la seule utilisation d'internet, pour un non connaisseur, n'est pas suffisante pour identifier correctement un champignon et que l'utilisation d'une application de reconnaissance de champignon ou d'une fonctionnalité sur smartphone équivalente est déconseillée car sujette à des erreurs. Enfin, il est fortement recommandé de photographier sa cueillette avant cuisson pour une identification ultérieure si besoin. Dans cette étude 2024, les cueillettes identifiées *a posteriori* par un mycologue de la Mycoliste grâce à la photographie prise par le consommateur, comprenaient une ou plusieurs espèces toxiques pour 44 % des repas (sur 202 repas où la photographie était disponible).

Alors qu'en 2023, les girolles et chanterelles ne faisaient pas partie des trois catégories d'espèces les plus recherchées (cèpes ou bolets non précisés, coulembelles et lépiotes, et agarics champêtres), elles étaient les espèces les plus recherchées sur l'ensemble de la

saison 2024 et plus spécifiquement à partir de la deuxième semaine du mois d'octobre et jusqu'à mi-décembre. Cette différence pourrait s'expliquer par une disponibilité moins grande des bolets et des agarics sur la même période, ayant conduit à un nombre plus important d'intoxications au clitocybe de l'olivier (*Omphalotus olearius*) ou au faux clitocybe lumineux (*Omphalotus illudens*), qui sont les principales espèces toxiques de champignon susceptibles d'être confondues avec des girolles ou des chanterelles. En effet, en 2024, environ 6,4 % des repas identifiés contenaient au moins l'une de ces deux espèces toxiques, alors qu'en 2023, ce n'était que 3,3 %.

Par ailleurs, bien qu'il soit déconseillé de consommer des champignons sauvages crus, ce mode de consommation a été privilégié dans 9 % des repas (sur 522 repas) et dans plus de 75 % des repas (sur 522), les champignons ont été cuits moins de 20 minutes. Par rapport à 2022 et 2023, le pourcentage de consommation de champignons sauvages crus n'a pas avoir évolué. Le consommateur peut se référer à l'avis de l'Anses, publié en 2017, et définissant une liste de 146 variétés comestibles de champignons cultivés et sauvages et précisant les conditions de comestibilité de certaines espèces (Anses, 2017).

Enfin, alors qu'il est recommandé de ne jamais proposer de champignons cueillis soi-même à de jeunes enfants pour éviter les risques de consommation de champignons toxiques, 55 enfants de moins de 10 ans ont été intoxiqués au cours d'un repas comportant des champignons cueillis, le plus souvent par leur entourage. Depuis 2021, cet indicateur reste stable en proportion (environ 4 % des intoxications).

Les recommandations sont rappelées dans l'Annexe 4 à la fin du rapport.

## 5 Conclusion du groupe de travail de l'Anses

Si la surveillance est nécessaire pour diffuser des recommandations nationales de cueillette et consommation des champignons au moment du pic d'intoxication, des relais locaux (associations de mycologues, pharmaciens...) restent indispensables pour aider à identifier la cueillette et ainsi limiter le nombre d'intoxications.

La mise en place dans le système d'information des Centres antipoison d'un questionnaire spécifique aux intoxications par des champignons améliore la connaissance de leurs circonstances et peut permettre d'encore mieux cibler les messages de prévention incitant les cueilleurs à faire contrôler leur récolte et respecter les recommandations de consommation.

Par ailleurs, en partenariat avec le CESPHARM<sup>5</sup>, des vidéos reprenant les recommandations de bonnes pratiques de cueillette ont été diffusées durant la saison 2024 dans de nombreuses officines. Dans le cadre de ce partenariat, la diffusion de ces vidéos se poursuivra durant la saison 2025.

La surveillance annuelle des intoxications aux champignons est inscrite dans le programme de travail du GT Vigilance des Toxines naturelles de l'Agence et elle couvrira l'année entière (de janvier à décembre) à partir de 2025 pour prendre en compte les intoxications dues aux champignons sauvages conservés au congélateur (et consommés entre janvier et juillet), ainsi qu'à certaines espèces printanières.

---

<sup>5</sup> Entité de l'ordre des pharmaciens qui s'occupe de diffuser des informations de santé publique auprès des officinaux et laboratoires d'analyses en ville

## 6 Bibliographie

Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à « une demande d'avis lié à un projet d'arrêté relatif aux variétés comestibles de champignons de culture et sauvages ». Maisons-Alfort: Anses; 2017. 38 p.

Bourgeois N, Bruneau C, Courtois A, Nisse P, Sapori JM, de Haro L, et al. La Mycoliste : un outil d'aide à l'identification des champignons impliqués dans les intoxications humaines en France. Bilan de fonctionnement 2014–2015. Toxicologie Analytique et Clinique. Mai 2017;29(2): S32-3.

Persson, H. E., G. K. Sjöberg, J. A. Haines, et J. Pronczuk de Garbino. 1998. « Poisoning severity score. Grading of acute poisoning ». Journal of Toxicology. Clinical Toxicology 36 (3) : 205-13. <https://doi.org/10.3109/15563659809028940>.

Sinno-Tellier S, Bruneau C, Daoudi J, Greillet C, Verrier A, Bloch J. Surveillance nationale des intoxications alimentaires par des champignons : bilan des cas rapportés au réseau des centres antipoison de 2010 à 2017 en France métropolitaine. Bull Epidémiol Hebd. 2019;(33): 666-78. [http://beh.santepubliquefrance.fr/beh/2019/33/2019\\_33\\_1.html](http://beh.santepubliquefrance.fr/beh/2019/33/2019_33_1.html)

---

## ANNEXES

---

**Annexe 1 : Liste des syndromes mycotoxiques retrouvés cette saison**

Syndrome mycotoxique	Délais	Description	Principales espèces responsables du syndrome
Orellanien	12 heures – 20 jours	Syndrome provoqué par l'orellanine et qui peut se manifester en deux temps. Les signes digestifs initiaux ne sont pas constants (12 h à 14 jours après l'ingestion, moyenne de 3 jours). Ce syndrome se caractérise par une atteinte rénale (d'apparition plus tardive : entre 2 et 20 jours), généralement tubulo-interstitielle pouvant évoluer vers la chronicisation.	- Cortinaire des montagnes (ou couleur de rocou) ( <i>Cortinarius orellanus</i> ) - Cortinaire très joli ( <i>Cortinarius speciosissimus</i> )
Panthérinien	30 minutes – 3 heures	Syndrome mycoatropinien où les signes neuropsychiques prédominent et les signes digestifs ne sont pas constants. Il est caractérisé par une phase d'excitation (avec entre autres : euphorie, agitation, délire et hallucinations), pouvant être suivie d'une phase de sommeil profond voire d'un coma et de convulsion dans les cas les plus graves.	- Amanite panthère ( <i>Amanita pantherina</i> ) - Amanite tue-mouche ( <i>Amanita muscaria</i> ) - Amanite royale ( <i>Amanita regalis</i> )
Phalloïdien	6 – 24 heures	Syndrome provoqué par des amanitines. Après une phase de latence en moyenne de 12 heures, ce syndrome est caractérisé par une symptomatologie digestive cholériforme suivi d'une phase viscérale avec une atteinte hépatocellulaire pouvant être gravissime (cytolysé hépatique, insuffisance hépatocellulaire, encéphalopathie hépatique, insuffisance rénale).	- Amanite phalloïde ( <i>Amanita phalloides</i> ) - Amanite printanière ( <i>Amanita verna</i> ) - Amanite vireuse ( <i>Amanita virosa</i> ) - Petites lépiotes toxiques ( <i>Lepiota helveola</i> , <i>L. josserandii</i> , <i>L. brunneoincarnata</i> , etc.) - Galère marginée ( <i>Galerina marginata</i> ) - Galère d'automne ( <i>Galerina autumnalis</i> )
Résinoïdien	30 minutes – 3 heures	Syndrome gastro-entéritique regroupant de multiples espèces de champignons. Syndrome également provoqué à la suite d'une consommation de champignon en décomposition ou riche en chitine ou mannitol.	- Agaric jaunissant ( <i>Agaricus xanthodermus</i> ) - Entolome livide ( <i>Entoloma sinuatum</i> ) - Bolet Satan ( <i>Rubroboletus satanas</i> )
Sudorien (ou muscarinien)	15 minutes – 2 heures	Syndrome provoqué par la muscarine. Il est caractérisé un syndrome cholinergique (pouvant être très bruyant) avec des troubles digestifs associés à des sueurs, larmoiement, myosis, bradycardie, hypotension, encombrement bronchique.	- Clitocybe blanchi ( <i>Clitocybe dealbata</i> ) - Clitocybe cérusé ( <i>Clitocybe cerussata</i> ) - Inocybe de Patouillard ( <i>Inocybe patouillardii</i> ) - Inocybe fastigié ( <i>Inocybe fastigiata</i> )

## Annexe 2 : Formulaire national de recueil pour la vigilance champignons

1. Combien de personnes ont partagé le repas (indiquez le nombre total de personnes impliquées) ?

1	2	3	4	5	>5
---	---	---	---	---	----

2. S'il s'agit d'un cas groupé, indiquez le nombre de cas symptomatiques :

1	2	3	4	5	>5
---	---	---	---	---	----

3. Les champignons ont été (plusieurs choix possibles) :

- 3.1. Cueillis par un particulier  3.2. Achetés dans un lieu de vente  
 3.3. Consommés dans un restaurant/traiteur/restauration collective/cantine  Ne sait pas

3.1.a. Les champignons ont été cueillis par un particulier. S'agissait-il :

De l'intoxiqué lui-même ?	D'un tiers ?	Ne sait pas
---------------------------	--------------	-------------

3.1.b. Les champignons ont été cueillis par un particulier. Quel était le lieu de cueillette ? (plusieurs choix possibles)

- Forêt, bois  Jardin  Bords de route  Champ, prés  Ne sait pas

3.2.a. Les champignons ont été achetés dans un lieu de vente. Quelle était la nature du lieu de vente ? (plusieurs choix possibles)

- Sur un marché  Chez le primeur ou au supermarché  Dans une champignonnière  Ne sait pas

3.2.b. Les champignons ont été achetés dans un lieu de vente. Etaient-ce des champignons : (plusieurs choix possibles)

- Sauvages ?  De culture ?  Ne sait pas

3.2.c. Les champignons ont été achetés dans un lieu de vente. Au moment de l'achat, les champignons étaient-ils : (plusieurs choix possibles)

- Frais ?  Surgelés ?  Séchés ?  En conserve ?  Ne sait pas

3.2.d. Les champignons ont été achetés dans un lieu de vente. Indiquez toute information complémentaire sur la provenance des champignon:

4. Concernant l'identification des champignons, indiquez quelle(s) espèce(s) était(étaient) recherchée(s) :

- Agarics champêtres, rosés des prés  Cèpes ou bolets non précisés  Couleuilles, Lépiotes  Girolles, chanterelles  
 Mousserons, faux-mousserons (Marasmes des oréades)  Trompettes des morts  Pieds de mouton  Amanite des Césars (Oronge)  
 Autre

Si autre, préciser :

4.1. Une photo des champignons est-elle jointe au dossier ?

Oui	Non
-----	-----

4.2. Le cueilleur se dit-il connaisseur ?

Oui	Non	Ne sait pas
-----	-----	-------------

4.3.a. La cueillette a-t-elle été identifiée ? (plusieurs choix possibles)

- Non, elle n'a pas été identifiée  Oui, par une application smartphone (précisez plus loin le nom de l'application)  Oui, à partir d'internet  
 Oui, grâce à un livre  Oui, par un tiers  Oui, par un pharmacien  Oui, par un mycologue d'une association

4.3.b. Le cas échéant, précisez le nom de l'application smartphone de mycologie concernée

4.3.c. Les champignons identifiés sont-ils ceux qui ont été effectivement consommés ou proviennent-ils d'une cueillette ultérieure/d'un reste du panier ?

Champignons consommés	Retour sur lieu de cueillette/restes du panier	Ne sait pas
-----------------------	--	-------------

4.3.d. Si la cueillette a été identifiée, indiquez le nom des espèces déterminées

4.3.e. Les champignons ont-ils fait l'objet d'une identification Mycoliste ?

Oui	Non
-----	-----

4.3.f. En cas d'identification Mycoliste, indiquez les espèces concernées :

5.1. Comment les champignons ont-ils été transportés et conservés ? (plusieurs choix possibles)

- Dans un sac plastique  Dans un panier, un carton...  A température ambiante  Au réfrigérateur  Ne sait pas

5.2. Avant consommation les champignons étaient-ils : (plusieurs choix possibles)

- Frais ?  Surgelés ?  Séchés ?  En conserve ?  Ne sait pas

5.3. En cas de consommation frais, quel était le délai (en heures) entre la cueillette ou l'achat et la consommation ?

< 24 h	24-48 h	> 48 h
--------	---------	--------

6.1. Les champignons ont été consommés : (plusieurs choix possibles)

- Crus  Cuits < 10 min  Cuits 10-20 min  Cuits > 20 min

6.2. Si des champignons ont été consommés lors de repas précédents, indiquez la date des repas. Sinon, indiquez 'Sans objet'

- Le repas précédent  La veille  Il y a 2 jours ou plus  Sans objet

6.3. Y-a-t-il eu consommation d'alcool pendant ou en aval du repas de champignons ?

Oui	Non	Ne sait pas
-----	-----	-------------

7. L'intoxiqué avait-il connaissance de campagnes de prévention des intoxications aux champignons ?

Oui	Non	Ne sait pas
-----	-----	-------------

8. Indiquez toute précision utile à porter à la connaissance de la mission vigilance champignons

Annexe 3 : Champignons identifiés par la Mycoliste (**✗** = espèces toxiques)

Espèce ou genre identifié par la Mycoliste	Nombre de repas*
<i>Craterellus tubaeformis</i>	18
<b>✗ <i>Agaricus xanthodermus</i></b>	17
<b>✗ <i>Entoloma sinuatum</i></b>	13
<i>Hydnus repandum</i>	12
<b>✗ <i>Chlorophyllum brunneum</i></b>	11
<i>Macrolepiota procera</i>	11
<i>Craterellus cornucopioides</i>	9
<b>✗ <i>Amanita phalloides</i></b>	8
<i>Boletus edulis</i>	8
<i>Laccaria amethystina</i>	7
<i>Cantharellus cibarius</i>	6
<i>Imleria badia</i>	6
<i>Inocybe sp.</i>	6
<b>✗ <i>Omphalotus illudens</i></b>	6
<b>✗ <i>Omphalotus olearius</i></b>	6
<b>✗ <i>Rubroboletus satanas</i></b>	6
<i>Craterellus lutescens</i>	4
<i>Cyclocybe cylindracea</i>	4
<i>Russula sp.</i>	4
<i>Armillaria mellea</i>	3
<i>Armillaria sp.</i>	3
<i>Boletus sp.</i>	3
<i>Laccaria sp.</i>	3
<i>Scleroderma sp.</i>	3
<i>Agaricus sp.</i>	2
<i>Amanita caesarea</i>	2
<b>✗ <i>Amanita muscaria</i></b>	2
<i>Amanita rubescens</i>	2
<i>Boletus aestivalis</i>	2
<i>Cantharellus sp.</i>	2
<i>Chlorophyllum rhacodes</i>	2
<b>✗ <i>Clitocybe nebularis</i></b>	2
<i>Cortinarius sp.</i>	2
<i>Entoloma sp.</i>	2
<i>Gymnoporus fusipes</i>	2
<i>Gyroporus sp.</i>	2
<i>Hydnus rufescens</i>	2
<i>Laccaria laccata</i>	2
<i>Lactarius semisanguifluus</i>	2
<i>Lactarius sp.</i>	2
<i>Leccinum sp.</i>	2
<i>Macrolepiota mastoidea</i>	2
<i>Marasmius oreades</i>	2

Espèce ou genre identifié par la Mycoliste	Nombre de repas*
<i>Rubroboletus sp.</i>	2
<i>Xerocomus sp.</i>	2
<b>* <i>Agaricus bresadolanus</i></b>	1
<i>Agaricus campestris</i>	1
<i>Albatrellus ovinus</i>	1
<i>Amanita citrina</i>	1
<i>Amanita crocea</i>	1
<b>* <i>Amanita pantherina</i></b>	1
<b>* <i>Amanita proxima</i></b>	1
<i>Butyriboletus appendiculatus</i>	1
<i>Caloboletus sp.</i>	1
<i>Chlorophyllum brunneum ou rhacodes</i>	1
<i>Clitocybe sp.</i>	1
<i>Clitopilus prunulus</i>	1
<i>Conocybe sp.</i>	1
<i>Cortinarius cumatilis</i>	1
<i>Cortinarius violaceus</i>	1
<i>Cuphophyllus pratensis</i>	1
<b>* <i>Entoloma rhodopolium</i></b>	1
<i>Fistulina hepatica</i>	1
<b>* <i>Galerina marginata</i></b>	1
<i>Gymnopus dryophilus</i>	1
<b>* <i>Gyroporus castaneus</i></b>	1
<i>Hemileccinum depilatum</i>	1
<i>Hydnnum albidum</i>	1
<i>Hydnnum sp.</i>	1
<i>Hygrophorus latitabundus</i>	1
<b>* <i>Imperator rhodopurpureus</i></b>	1
<i>Infundibulicybe gibba</i>	1
<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	1
<i>Lactarius sanguifluus</i>	1
<b>* <i>Lactarius torminosus</i></b>	1
<i>Lactarius zonarius</i>	1
<i>Lanmaoa fragrans</i>	1
<i>Leccinellum lepidum</i>	1
<i>Leccinellum pseudoscabrum</i>	1
<i>Leccinum albostipitatum</i>	1
<i>Leccinum aurantiacum</i>	1
<b>* <i>Leotia lubrica</i></b>	1
<b>* <i>Lepiota josserandii</i></b>	1
<i>Lepista nuda</i>	1
<i>Lepista sp.</i>	1
<i>Lycoperdon perlatum</i>	1
<i>Macrolepiota excoriata</i>	1
<i>Marasmius sp.</i>	1

Espèce ou genre identifié par la Mycoliste	Nombre de repas*
<b>✗ <i>Mycena rosea</i></b>	1
<i>Mycena rosella</i>	1
<b>✗ <i>Omphalotus olearius ou illudens</i></b>	1
<i>Pleurotus sp.</i>	1
<i>Porphyrellus porphyrosporus</i>	1
<b>✗ <i>Rubroboletus lupinus ou Rubroboletus satanas</i></b>	1
<b>✗ <i>Rubroboletus rubrosanguineus</i></b>	1
<b>✗ <i>Russula olivacea</i></b>	1
<i>Sparassis crispa</i>	1
<i>Suillus bovinus</i>	1
<b>✗ <i>Suillus granulatus</i></b>	1
<i>Suillus luteus</i>	1
<i>Tricholoma portentosum</i>	1
<i>Tricholoma saponaceum</i>	1
<b>✗ <i>Tricholoma sciodes</i></b>	1
<i>Tricholoma terreum</i>	1
<i>Xerocomellus sp.</i>	1

\*plusieurs espèces de champignons pour un même repas étaient possibles

#### Annexe 4 : Recommandations de l'Anses

**Pour limiter les risques d'intoxications, l'Anses vous invite à respecter quelques conseils :**

Avant la cueillette :

- prévoir un panier en osier, une caisse ou un carton pour déposer ses champignons, et suffisamment grand pour séparer les différentes espèces. Surtout, n'utilisez jamais de sacs en plastique, ils accélèrent le pourrissement ;
- choisir un lieu de cueillette loin des sites pollués : bords de route, aires industrielles, décharges, pâturages ;
- se renseigner sur les structures qui peuvent aider à identifier une cueillette en cas de doute : certains pharmaciens ou les associations de mycologie de votre région.

Pendant la cueillette :

- ne ramasser que les champignons que vous connaissez parfaitement ;
- 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 fait contrôler par un pharmacien ou une association de mycologie ;
- cueillir uniquement les spécimens en bon état et prélever la totalité du champignon (pied et chapeau) afin d'en permettre l'identification ;
- éviter de ramasser les jeunes spécimens qui n'ont pas fini de se former, ce qui favorise les confusions, et les vieux spécimens qui risquent d'être abîmés.

Après la cueillette :

- se laver soigneusement les mains ;
- prendre une photo de votre récolte avant la cuisson : elle sera utile en cas d'intoxication pour décider du traitement adéquat ;
- 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 les champignons crus et cuire chaque espèce séparément et suffisamment : 20 à 30 minutes à la poêle ou 15 minutes à l'eau bouillante avec rejet de l'eau de cuisson ;
- consommer les champignons en quantité raisonnable, soit 150 à 200 grammes par adulte et par semaine ;
- ne jamais proposer de champignons 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.



# anses

**CONNAÎTRE, ÉVALUER, PROTÉGER**

AGENCE NATIONALE DE SÉCURITÉ SANITAIRE  
de l'alimentation, de l'environnement et du travail  
14 rue Pierre et Marie Curie 94701 Maisons-Alfort Cedex  
[www.anses.fr](http://www.anses.fr)