



Ministère de la Santé et des Sports  
Direction générale de la santé

Ministère de l'économie, de  
l'industrie et de l'emploi  
Direction Générale de la  
Concurrence, de la Consommation et  
de la Répression des Fraudes



Paris, le 10 décembre 2009

## Communiqué de presse

### **Deux cas d'atteinte musculaire sévère, dont un décès, suite à une ingestion importante et répétée de champignons « tricholome équestre » : recommandations générales de consommation de champignons**

Deux cas dont un mortel d'atteinte musculaire sévère (rhabdomyolyse) imputés à l'ingestion de champignons « tricholome équestre » ont été signalés le 7 décembre 2009 dans le département de Haute Garonne. Ces deux personnes ont consommé pendant plusieurs jours consécutifs une quantité estimée à plus de 150 g/jour, de ce champignon frais qu'ils avaient cuit. Les champignons avaient été cueillis le 28 novembre 2009 à Lacanau.

Le Tricholome équestre qui regroupe les espèces, sous-espèces et variétés suivantes : *Tricholoma equestre*, *tricholoma auratum* ; *Tricholoma flavovirens*, encore appelé « Chevalier », « Bidaou », « Canari », ou « Jaunet », souvent présenté comme comestible par la plupart des ouvrages sur le sujet peut, en réalité, s'avérer dangereux, notamment en cas de consommation sur plusieurs jours consécutifs, sous forme fraîche ou en conserve. L'Afssa avait attiré l'attention il y a quelques années sur les risques liés à la consommation de ce champignon<sup>1</sup>, consommation qui est déconseillée.

Le délai d'apparition des signes varie de 24 à 72 heures après la dernière consommation. Les premiers signes associent une fatigabilité musculaire anormale, des douleurs musculaires prédominant au niveau des hanches et des épaules ainsi que des sueurs sans fièvre. Les troubles digestifs sont mineurs voire absents. Dans les formes les plus graves, une rhabdomyolyse aiguë (destruction des cellules musculaires) est possible<sup>2</sup>, pouvant conduire à une insuffisance rénale aiguë voire au décès.

Le Tricholome équestre, qui pousse à proximité de pins maritimes de variété *Pinus Pinaster* surtout présents sur le littoral atlantique, est essentiellement cueilli et consommé dans le Sud-ouest de la France (mais on peut le retrouver dans toutes les régions françaises). La vente et l'importation de ce champignon sont interdites par décret depuis 2005<sup>3</sup>.

En cette période de récolte, l'apparition de tout symptôme associé à une consommation de champignons sauvages possiblement toxiques doit faire l'objet d'un appel au centre antipoison et/ou d'une consultation médicale dans des délais brefs.

<sup>1</sup> Avis de l'Afssa du 13 octobre 2003 relatif à une demande d'évaluation en termes de santé publique du risque éventuel lié à la consommation de tricholome équestre.

<sup>2</sup> Bedry R, Baudrimont I, Defieux G, Creppy E, Pomiers J, Dupon M, Gabinski C, Chapalain JC et Godeau P. « Wild-mushroom intoxication as a cause of rhabdomyolysis ». *New England Journal of Medicine*. Vol. 345 :798-802 (September 13, 2001).

<sup>3</sup> Décret n°2005-1184 du 19 septembre 2005 portant interdiction de plusieurs espèces, sous-espèces ou variétés de champignons (NOR: ECOO0500092D).

Chaque année, on signale en France un millier d'intoxications dues aux champignons, dont les conséquences sur la santé peuvent être graves. Il est rappelé aux amateurs de champignons sauvages de ne consommer que des quantités raisonnables de produits parfaitement identifiés comme comestibles. De manière plus générale, les recommandations suivantes doivent être suivies :

- cueillir uniquement les spécimens en bon état et prélever la totalité du champignon (pied + chapeau), afin de permettre l'identification ;
- séparer les champignons récoltés, par espèce. Un champignon vénéneux peut contaminer les autres ;
- déposer les champignons séparément, dans une caisse ou un carton mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement ;
- toujours s'assurer de l'espèce des champignons et faire vérifier s'ils sont comestibles auprès d'un pharmacien ou d'une association de mycologie ;
- au moindre doute, jeter le champignon ;
- consommer les champignons frais en quantité raisonnable ;
- consommer rapidement la récolte ou la conserver 2 jours maximum dans le bac à légumes du réfrigérateur ;
- effectuer une cuisson prolongée, ne jamais consommer cru ;
- bien se laver les mains après la récolte ;
- éviter les sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants.

Liens utiles :

Société Française de Mycologie : <http://www.mycofrance.org>

Centres antipoison : <http://www.centres-antipoison.net/>

AFSSA : <http://www.afssa.fr>

---

---

---