

POINT' TOX

Bulletin Trimestriel du Dispositif Toxicovigilance Océan Indien

Numéro 17 — Octobre 2020

L'EDITO

Nous allons aborder pour ce 17^{ème} POINT' TOX et dernier de l'année 2020, une thématique très spécifique de la toxicovigilance, les **intoxications suite à l'ingestion de champignons**.

Dans un premier temps, nous ferons un tour d'horizon du sujet à travers le **Point Epidémio**.

Nouveauté pour ce bulletin, la création de la rubrique **L'interview**. Nous avons posé nos questions au Dr Magali Labadie, chef de service du Centre AntiPoison (CAP) de Bordeaux, au sujet de la prise en charge des appels pour ce type d'intoxications par les CAP.

Nous ferons un focus dans le **Dossier Tox** sur une espèce de champignon très souvent mise en cause dans les intoxications chez les réu-

nionnais, le ***Chlorophyllum molybdites***. La description de l'espèce a été réalisée par un mycologue, Mr Jean-Claude Malaval.

Enfin, dans la rubrique **Prévention**, vous découvrirez tous nos conseils pour éviter une intoxication suite à l'ingestion de champignons sauvages.

Pour accéder aux **Point' Tox** précédents, rendez-vous sur dtv-oi.com.

Très bonne lecture à vous tous.

Adrien Maillot, rédacteur en chef du POINT' TOX.
adrien.maillot@chu-reunion.fr



En cas d'urgence vitale appelez le **Centre 15**. Pour toute demande d'évaluation des risques et pour toute demande d'avis, de conseil concernant le diagnostic, le pronostic et le traitement des intoxications humaines veuillez contacter un des 8 centres antipoison. Numéro de téléphone disponible sur : <https://antipoison.fr/>

Enfin, un portail est disponible à tous pour déclarer un événement indésirable relevant de la toxicovigilance : [accéder au portail national](#).

LE POINT ÉPIDÉMIO : DES INTOXICATIONS AUX CHAMPIGNONS À LA RÉUNION ?

Adrien MAILLOT, Dispositif Toxicovigilance Océan Indien

Quand nous parlons d'intoxication suite à l'ingestion de champignons, nous faisons référence à la consommation de la partie visible du champignon : le mycélium de reproduction.

Très peu de publications concernent ce type d'accident à La Réunion ou à Mayotte. Il existe cependant un inventaire qui a été constitué pour Mayotte par la société mycologique de France en 2013 (Mr Bart Buyck) ; 323 espèces avaient été référencées dont une vingtaine potentiellement endémique.

La Réunion connue pour sa biodiversité exceptionnelle n'a pas fait l'objet d'inventaire. Partiellement, une étude mycologique dans la forêt tropicale de Mare Longue avait été effectuée par Mr Hubert Voiry et Mr Patrick Blanchard de l'Office National des Forêts ; 22 espèces avaient été clairement identifiées à la date du rapport sur une centaine d'espèces récoltées.

Ce travail de fourmi est très important pour établir des connaissances sur les espèces susceptibles d'être consommées par l'Homme. Cependant, rien ne garantit d'être catégorique sur les espèces comestibles et celle qui ne le sont pas, surtout si des espèces sont endémiques de nos îles.

Méthode : avons interrogé 2 bases de données afin d'être le plus exhaustif possible : la base de données du DTV-OI de 2010 à 2019 (principalement alimentée par les passages dans les 4 urgences de l'île) et la base de données des Centres Antipoison (SICAP) de 2001 à 2019. Nous avons exclus toutes consommations à visée récréative telles que les champignons hallucinogènes. Pour tous les cas commun aux 2 bases, nous avons gardé les informations issues du SICAP.

Résultats : un total de 100 cas ont été répertoriés, 36 victimes pour le DTV-OI entre 2010-2019 (6 cas n'ont pas été comptés car commun

au SICAP) et 64 cas via les Centres Antipoison en 2001 et 2019. Les cas groupés (repas familiaux) ont été signalés à 17 reprises (28% des expositions). Tous les cas ont concernés uniquement l'île de La Réunion. Dans 64% des cas, l'intoxication avait eu lieu dans la période entre Décembre et Mars, correspondant à la saison des pluies à La Réunion (figure 1).

Le sexe ratio était de 1,3 homme pour 1 femme (13 données manquantes), l'âge médian était de 42 ans. La plus jeune victime avait 1 an et la plus âgée 86 ans. Dans 76% des cas, les cas avaient plus de 18 ans.

Tous les cas concernaient une exposition aigüe aux champignons, 90% à domicile. Seulement 2 cas relevaient d'une tentative de suicide. Généralement, l'ingestion est volontaire : champignons cuisinés ou issue d'un défaut de perception du risque chez les jeunes enfants ou les personnes ayant des troubles cognitifs ou psychiatriques.

La plupart des symptômes étaient digestifs, dans 31 % des cas un syndrome résinoïdien (douleurs abdominales, diarrhées, nausées et vomissements) était rapporté. La médiane d'apparition des premiers symptômes était 2h. Dans 60% des cas, un passage aux urgences a été nécessaire, et dans 39% des cas, une hospitalisation courte a été préconisée, généralement pour de la réhydratation (les enfants tout particulièrement). Aucun cas grave n'a été déclaré. Il est rare que les champignons aient pu être clairement identifiés par des experts.

Discussion : nous sommes persuadés que le nombre de cas est largement sous-estimé pour 2 principales raisons : très rare recours à un centre antipoison et très peu de données captées via la médecine de ville. Ceci porte préjudice à l'amélioration des connaissances mycotoxicologiques dans nos îles.

L'identification des espèces est également un point faible. Les réunionnais n'ont pas encore ce réflexe de prendre leur cueillette en photo avant de la consommer. De plus, très souvent, il n'y a pas de reste du repas.

Heureusement, jusqu'à présent, aucun cas grave ou décès n'a été rapporté, ce qui ne garantit pas qu'aucune espèce ou circonstance d'intoxication n'ait ce potentiel. N'oublions pas que très peu d'espèces ont été formellement identifiées et que nous ne sommes pas à l'abri d'importations involontaires de nouvelles espèces.

Le DTV-OI travaille activement pour améliorer les connaissances sur ce sujet. Vous trouverez dans la rubrique prévention tous nos conseils pour éviter ces intoxications. ■

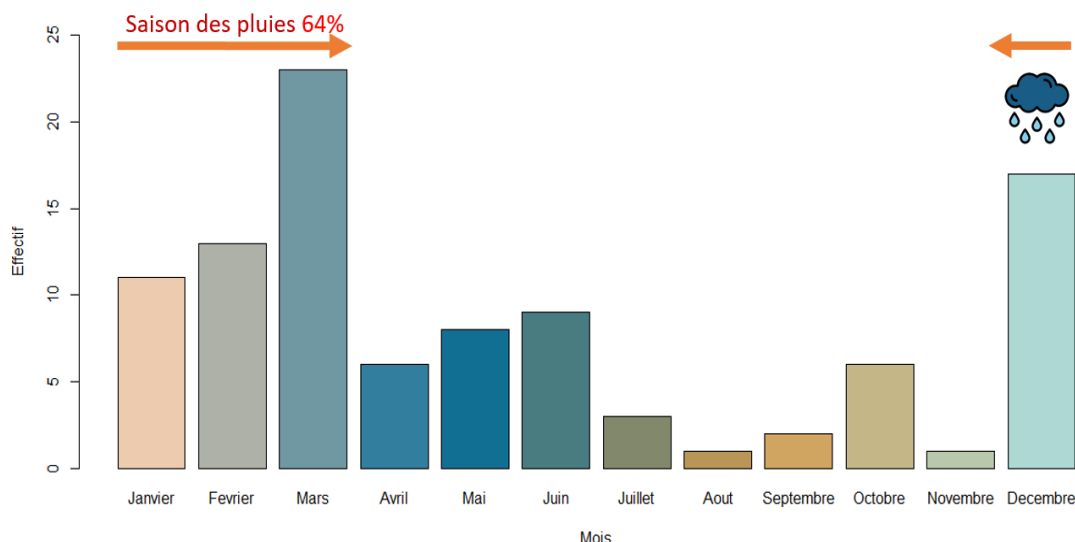


Figure 1 : nombre de cas d'intoxication par mois suite à l'ingestion de champignons à La Réunion entre 2001 et 2019. Source DTV-OI & SICAP.

L'INTERVIEW : DR MAGALI LABADIE, TOXICOLOGUE AU CENTRE ANTIPOISON DE BORDEAUX NOUS PARLE DES INTOXICATIONS AUX CHAMPIGNONS

Fiche d'identité

Prénom : Magali

Nom : Labadie

Fonction : médecin toxicologue

Lieu d'exercice : Bordeaux

Missions au sein du centre antipoison :

chef de service – Réponse Téléphonique d'Urgences – ToxicoVigilance – enseignement et recherche clinique



Pouvez-vous rapidement nous dire ce qu'est un Centre Antipoison et quel est son rôle ?

Un Centre Antipoison est un service médical spécialisé qui apporte des conseils et participe à la prévention, au diagnostic et à la prise en charge des intoxications.

Un Centre Antipoison répond aux demandes de renseignements et aux situations d'urgence sur l'exposition aux agents chimiques, y compris ceux présents dans les produits ménagers, les produits pharmaceutiques, les toxines naturelles, les pesticides et les produits industriels. Il détermine si une exposition donnée est dangereuse et indique le type de traitement qu'il faut éventuellement instaurer. Pour ce faire il dispose d'une ligne téléphonique accessible 24h/24. Chaque appel constitue un dossier médical.

Il participe aussi activement à la santé publique en raison du travail de toxicovigilance associée à la réponse téléphonique. Dans tous les appels reçus, il détermine des situations qui méritent attention soit par leur fréquence et/ou par leur gravité, soit parce que c'est une problématique nouvelle. Il travaille alors de concert avec les agences sanitaires nationales et en particulier avec l'ANSES, en charge de la toxicovigilance.

Parmi tous les appels reçus par les Centres Antipoison chaque année, quelle est la part de ceux en lien avec des intoxications suite à

l'ingestion de champignons en France ?

Les chiffres nationaux s'ils donnent une bonne idée de l'ampleur du phénomène ne sont pas représentatifs : en effet les intoxications sont des intoxications saisonnières, et à la saison des champignons, les cas sont nombreux sur un très court laps de temps. En France métropolitaine, la saison débute en septembre et se termine en novembre. L'an dernier, en 2019, entre le 1er juillet 2019 et le 31 décembre 2019, période de la surveillance nationale des intoxications par des champignons, 225 cas d'intoxication ont été rapportés aux Centres antipoison dont 24 cas graves.

Quels sont les profils de victimes les plus fréquemment rencontrés ?

Les intoxiqués sont pour la plupart des adultes entre 30 et 80 ans. Mais il y a aussi des enfants car les repas de champignons sont souvent familiaux. Les enfants, les personnes âgées et les personnes qui ont des maladies chroniques (insuffisance rénale et hépatique, diabète...) sont les plus à risque de complications.

Dans quelles circonstances ont lieu ces intoxications ?

Il existe 2 cas de figure :

- ⇒ Les enfants peuvent trouver un champignon dans le jardin et le consommer. Il en est de même avec les personnes âgées qui ont des troubles cognitifs. Ce sont généralement des intoxications bénignes
- ⇒ La cueillette familiale : les cas sont nombreux au sein d'une même famille, et certains sont parfois très graves voire mortels.

Combien de cas graves sont recensés chaque année en France ?

Les chiffres sont variables selon les années et la météo qui favorise plus ou moins la pousse de certains champignons. En 2019, 25 cas graves ont été enregistrés soit 1,2% des cas d'intoxications aux champignons.

Quelles sont les espèces majoritairement mises en cause dans les cas graves d'intoxication ? Et quels étaient les signes cliniques ?

Il existe différentes espèces pourvoyeuses de cas graves comme par exemple la famille des amanites, ou celles des cortinaires. Ce qu'il faut bien comprendre c'est que la gravité de l'intoxication ne dépend pas seulement de la nature du champignon mais aussi de l'état de santé et de l'âge des victimes. Ainsi une personne qui a des maladies pré-

existantes peut mourir d'une intoxication même si le champignon n'est pas réputé comme mortel.

Quelles sont selon vous les difficultés fréquemment rencontrées quand vous recevez des appels pour des intoxications suite à l'ingestion de champignon ?

Les difficultés sont de 2 ordres :

- ⇒ Identifier le champignon en cause, ce qui n'est pas facile car le plus souvent tous les champignons ont été consommés. C'est pourquoi, après la cueillette, il faut séparer chaque espèce dans un panier différent et prendre une photo de chaque panier. En cas de problème, il sera bien plus facile de les identifier,
- ⇒ Mesurer le risque d'aggravation de ceux qui sont malades et choisir ceux qui doivent aller à l'hôpital et ceux qui peuvent rester à la maison.

Pouvons-nous être intoxiqués même après avoir consommé un champignon qui n'est pas vénéneux ?

Bien-sûr. Les champignons peuvent être le siège de pourritures, mais aussi de contaminations de divers ordres (pesticides...). C'est pourquoi il est préférable de consommer les champignons jeunes ayant un bel aspect et en aucun cas les ramasser sur le bord des routes ou dans un endroit pouvant faire l'objet d'une contamination.

Même en cas de suspicion, pourquoi est-il important d'appeler un Centre AntiPoison ?

Tout d'abord, cela permet d'identifier au mieux les champignons et en déduire la prise en charge. L'identification des champignons se fait si cela est possible sur photo avec l'aide de mycologues spécialistes.

D'autre part, en l'absence d'identification, d'évaluer l'état clinique des patients, de différencier les patients à hospitaliser de ceux qui peuvent rester à la maison, de prévenir l'hôpital amené à les recevoir et

de préciser la conduite à tenir au médecin hospitalier.

Enfin, la prise en charge précoce suite à l'appel au centre antipoison peut limiter l'aggravation de cette intoxication.

Pouvons-nous nous fier aux applications sur smartphone qui aident à l'identification des champignons ?

Certainement pas, il y a de nombreuses erreurs parfois très graves

Recevez-vous des appels en provenance de La Réunion et de Mayotte ?

Bien-sûr mais très rarement pour une intoxication aux champignons et donc trop peu ! Ce qui pose problème en cas d'intoxication. En effet, si nous ne connaissons pas les champignons particuliers poussant à La Réunion et à Mayotte, notre expérience ne se fait pas, et la conduite à tenir est difficile à préciser.

Quel message souhaiteriez-vous passer à la population réunionnaise et mahoraise ?

Faites vérifier vos paniers systématiquement par un spécialiste reconnu, prenez en photo le panier, appeler le centre antipoison au moindre signe qui survient après une consommation de champignons, y compris si les signes sont tardifs (jusqu'à 2 semaines après le repas). ■

Par Adrien Maillot

AIDE AU CODAGE

Dans la CIM-10, le codage du diagnostic principal le plus adapté à une intoxication suite à l'ingestion de champignons est :

T620 – Effet toxique de champignons ingérés

DOSSIER TOX : *CHLOROPHYLLUM MOLYBDITES*

Pour ce **DOSSIER TOX**, nous avons reçu la précieuse aide de Mr Jean-Claude Malaval, mycologue, qui connaît bien La Réunion pour y avoir observé à plusieurs reprises des champignons. La description du *Chlorophyllum molybdites* qui vous est proposé par Mr Malaval est assez technique, mais nous avons décidé de ne pas vulgariser afin que vous puissiez vous rendre compte de la complexité d'identifier un champignon et de le décrire.

La Lépiote de Morgan, *Chlorophyllum molybdites* (G. Meyer) Massee (1898) à La Réunion

Par Jean-Claude Malaval

Synonymes :

Agaricus molybdites G. Meyer (1818), Primitiae florae essequiboensis, p. 300 (Basionyme)

Agaricus morganii Peck (1879), The botanical gazette (Crawfordsville), 4(3), p. 137

Agaricus glaziovii Berkeley (1880) [1879-80], Videnskabelige meddelelser fra den Dansk naturhistoriske forening i Kjöbenhavn, 41-42, p. 32

Pholiota glaziovii (Berkeley) Saccardo (1887), Sylloge fungorum omnium hucusque cognitorum, 5, p. 751

Lepiota molybdites (G. Meyer) Saccardo (1887), Sylloge fungorum omnium hucusque cognitorum, 5, p. 30

Lepiota morganii (Peck) Saccardo (1887), Sylloge fungorum omnium hucusque cognitorum, 5, p. 31

Mastocephalus molybdites (G. Meyer) Kuntze (1891), Revisio generum plantarum, 2, p. 860

Mastocephalus morganii (Peck) Kuntze (1891), Revisio generum plantarum, 2, p. 860

Lepiota ochrospora Cooke & Massee (1893), Grevillea, 21(99), p. 73

Chlorophyllum molybdites (G. Meyer) Massee (1898), Bulletin of miscellaneous information - Royal Gardens, Kew, 1898(138), p. 136 (nom actuel)

Chlorophyllum morganii (Peck) Massee (1898), Bulletin of miscellaneous information -

Royal Gardens, Kew, 1898(138), p. 136

Chlorophyllum esculentum Massee (1898), Bulletin of miscellaneous information - Royal Gardens, Kew, 1898(138), p. 136

Annularia camporum Spegazzini (1899) [1898], Anales del Museo nacional de Buenos Aires, serie 2, 3, p. 117

Agaricus guadelupensis Patouillard (1899), Bulletin de la Société mycologique de France, 15(3), p. 197

Lepiota esculenta (Massee) Saccardo & P. Sydow (1902), Sylloge fungorum omnium hucusque cognitorum, 16, p. 2

Leucocoprinus molybdites (G. Meyer) Patouillard (1913), Bulletin de la Société mycologique de France, 29(2), p. 215

Lepiota camporum (Spegazzini) Spegazzini (1926), Boletín de la Academia nacional de ciencias en Córdoba, 29, p. 114

Macrolepiota molybdites (G. Meyer) G. Moreno, Bañares & Heykoop (1995), Mycotaxon, 55, p. 467

A La Réunion, les intoxications peuvent être causées par la faune (scolopendre, poisson pierre), la flore locale (datura, jambon vert, pignon d'Inde), mais aussi par des champignons.

Si l'on recherche les données concernant les empoisonnements par les champignons, nous nous apercevons qu'il y a très peu de publications pour La Réunion. *Chlorophyllum molybdites*, connu sous les noms communs de **Lépiote de Morgan**, fausse coulemelle ou coulemelle à spores vertes, est le champignon qui cause le plus d'empoisonnement sérieux parmi les cas recensés (figure 1). C'est un champignon saprophyte qui peut engendrer un syndrome gastro-intestinal sévère nécessitant l'hospitalisation du patient. Dans les basidiomycètes, sa classification est dans l'ordre des Agaricales, famille des *Agaricaceae*, genre *Chlorophyllum*.

A La Réunion, en 2016, concernant cette espèce, un cas est étudié dans une publication scientifique (Schmitt C. & al. 2016), et en mars

2020, ce champignon ramassé dans l'herbe à côté d'un champ de canne à sucre, puis mangé cru, a déclenché un syndrome résinoïdien chez une femme de 50 ans.

Description :

La lépiote de Morgan est un champignon de taille moyenne à grande, dont le chapeau, de 5-10 jusqu'à 40 cm de diamètre, convexe ou à mamelon calotté, avec des squames veloutées, de type *Macrolepiota*, brun sombre sur fond beige, à peine excorié vers l'extérieur.

Les lames libres et serrées sont longtemps d'un blanc crème, puis olivâtres à verdâtres glauque ou vert de gris avec l'âge, mais pouvant pâlir en séchant.

Cette couleur est due à sa sporée verte caractéristique. Son pied, 5-22 x 0,5-2 cm, à bulbe brutal de 1-3 cm; revêtement subglabre, strié, ochracé. Anneau mobile complexe, subconcolore. Chair blanche, plus ou moins rougissante. Spores ovoïdes, lisses, dextrinoïdes, à pore large et trapu, 8-10(12) x 6-8(9) µm. Cheilocystides claviformes à fusiformes ventrues, + ou - sphéropédonculées, 20-30-40 x 10-15-20 µm. Trame à hyphes variables. Epicutis de type trichodermique à hyphes + ou - dressées ou parallèles, peu cloisonnées, boucles rares ou plutôt hyméniales, parfois nulles. Odeur et saveur sans caractères distinctifs.

Distribution et habitat :

Cette espèce est répertoriée dans les zones pantropicales mondiales. Amérique du Nord (Californie, Floride), Etat du Parana au Brésil, Guyane, Antilles, Argentine, Océanie, Afrique, La Réunion, Asie, Nouvelle Calédonie, Australie, Japon, Écosse, Chypre, etc... Rarement en Europe et uniquement en serre, en jardins botaniques ou en pots de fleurs dans de nombreuses régions tempérées.

Habituellement, les spécimens poussent en troupes ou en ronds de sorcière, sur sols des milieux herbeux ouverts, pâturages, pelouses, parfois dans les parcs et jardins, à proximité des habitations.

Ils apparaissent généralement après l'été et les pluies d'automne ou la mousson (variable selon les zones géographiques).

Les intoxications :

La consommation de ce champignon vénéneux provoque de sévères syndromes gastro-intestinaux. Les symptômes surviennent généralement 30 minutes à 3 heures après les avoir ingéré et provoquent des nausées, une irritation du tractus digestif, suivie d'une phase de violents vomissements et de diarrhées parfois sanglantes, accompagnées de douleurs abdominales de type colique, ainsi qu'une faiblesse et des sueurs. La toxicité est variable, inconstante. Bien que ces intoxications puissent être graves, notamment à cause de la déshydratation et d'un possible choc hypovolémique, aucune n'a causé de décès à ce jour à La Réunion.

Confusions avec des espèces comestibles :

Confusions, avec la ressemblance de certains champignons réputés bons comestibles (tableau 1). A La Réunion, la lépiote de Morgan est



Figure 1 : *Chlorophyllum molybdites*. ©DTV-OI.

souvent confondue avec une Volvaire, *Volvariella volvacea*, qui pousse sur du compost de géranium, champignon gris, à lames libres blanches, puis rosâtres, le pied ne possède pas d'anneau, mais une volve à sa base.

Confusion, possible aussi, avec *Chlorophyllum rhacodes* (lépiote déguenillée, coulemelle rougissante), *Macrolepiota procera* (lépiote élevée, coulemelle) ou *Coprinus comatus* (coprin chevelu) et plus rarement avec *Agaricus bisporus* (forme sauvage du champignon de Paris). D'autres *Chlorophyllum* existent comme *Chlorophyllum brunneum* (ancienne *Macrolepiota rhacodes* var. *venenata*), plus trapu, à calotte brune, plus brun, rougit sur le pied quand il est gratté, et aussi *Chlorophyllum hortense*, plus petit, à lames blanches et à calotte de couleur jaune ocre.

Il est facile d'identifier cette lépiote de Morgan, elle a des lames vertes à maturité, mais attention à condition d'avoir des exemplaires âgés de 2 ou 3 jours, temps nécessaire à la maturation des spores qui deviennent vertes. Les spécimens jeunes, au stade de baguette de tambour, sont presque indistinguables des espèces comestibles, ce qui souvent est la cause des confusions dans les intoxications.

Conclusion :

La cueillette et l'ingestion de champignons sauvages comportent des risques. Donc attention ! Ne mangez **jamais** des champignons sans être sûr à 100% d'avoir identifié une espèce comestible. L'identification est entièrement de votre responsabilité, il faut donc faire déterminer absolument vos récoltes par des spécialistes ou un groupe de mycologues ; la détermination avec des ouvrages de référence est souvent insuffisante.

Glossaire

Basidiomycètes : classe de champignons dits supérieurs, dont les spores sont soutenues par les organes de reproduction : les basides.

Résinoïdien : syndromes gastro-intestinaux.

Saprophyte : se nourrit de matières organiques en décomposition.

Sporée : amas de spores tombées des lames parvenues à maturité.

Squameux-Squamuleux : couvert de squames apprimées.

Volve : structure membraneuse, disposée à la base du pied et généralement en forme de sac.

Tableau 1 : comparatif des espèces confondues avec *Chlorophyllum molybdites*. JCM.

Espèces	Sporée	Couleur des lames à maturité	Volve	Anneau	Chapeau	Odeur
<i>Chlorophyllum molybdites</i>	verte	blanche puis verte	non	oui	squamuleux	insignifiante
<i>Volvariella volvacea</i>	rose	grises, saumon, rosâtre	oui	non	grisâtre, fibrilleux	rave
<i>Chlorophyllum rhacodes</i>	blanche	blanche	non	oui	squamuleux	agréable
<i>Macrolepiota procera</i>	blanche	blanche	non	oui	squamuleux	fruitée

Références :

Alves M. H. & al. 2016 - *Chlorophyllum Massee e Macrolepiota Singer (Agaricaceae) em área do bioma Pampa, Rio Grande do Sul, Brasil. Neotropical Biology and Conservation* 11 (3) 141-152.

Alves M. H. & al. 2019 - *First record of Chlorophyllum molybdites (G. Mey.) Massee (Basidiomycota, Agaricaceae) from Piauí state, Brazil. Check List* 15 (5) 695-699.

Bon M. 1993 - *Les Lépiotes. Documents mycologiques, Mémoires hors-série* 3, 153 p., page 126.

Courtecuisse, R., G. J. Samuels, M. Hoff, A. Y. Rossman, G. Cremers, S. M. Huhndorf and S. L. Stephenson. 1996 - *Check-list of fungi from French Guiana. Mycotaxon* 57, 1-85.

Eyi Ndong H., Degreaf J., De Kesel A. 2011 - *Champignons comestibles des forêts densées d'Afrique centrale - Taxonomie et identification. Abctaxa vol 10 LR (1).*

Heinemann, P. 1968 - *Le genre Chlorophyllum Mass. (Leucocoprineae). Aperçu systématique et description des espèces congolaises. Bull. Jard. Bot. Belg.* 38, 195-206.

Kreisel H., Al-Fatimi M. 2008 - *Further Basidiomycetes from Yemen. Journ. Bot. Tax. Geob.* 119 issue 5-6.

Meijer A.A., Almeida Amazonas M.A., Rubio G.B., Martinez C.R. 2007 - *Incidences of poisonings due to Chlorophyllum molybdites in the state of Paraná, Brazil. Braz. arch. biol. technol. vol.50 no.3* 479-488.

Romano G., & al. 2013 - *Hongos Toxicos en la Ciudad de Buenos Aires y Alrededores. Medicina* 73 406-410

Schmit C. & al. 2016 - *Intoxication par ingestion de Chlorophyllum molybdites sur l'île de la Réunion à propos d'un cas. Toxicologie Anal. & Clin.* 28-143-145. ■

PREVENTION

Pendant la cueillette :

- ◆ Cueillez uniquement les champignons en bon état
- ◆ Prélevez la totalité du champignon (pied et chapeau)
- ◆ Ne ramassez que les espèces que vous êtes certains de reconnaître
- ◆ N'achetez que des champignons dont vous êtes certains de la provenance
- ◆ Ne cueillez pas de champignons près de sites concernés par la pollution ou les pesticides
- ◆ Contrairement à une idée reçue à la Réunion, les champignons qui poussent sur le fumier ou la bagasse ne sont pas tous comestibles !
- ◆ Séparez les champignons récoltés par espèce
- ◆ Déposez vos champignons dans une caisse ou un carton (pas de sachet plastique qui accélère le pourrissement)

Après la cueillette :

- ◆ Lavez-vous soigneusement les mains
- ◆ Prenez des photos de votre cueillette avant la cuisson
- ◆ Conservez vos champignons au réfrigérateur dans un récipient à part, au maximum 2 jours

La consommation :

- ◆ La consommation de champignons sauvages doit rester exceptionnelle.
- ◆ Ne consommer pas de champignons identifiés grâce à une application de reconnaissance, il y a beaucoup de risques d'erreurs.
- ◆ Faites cuire suffisamment les champignons avant de les consommer

◆ Enfin, les champignons sauvages ne doivent jamais être consommés par de jeunes enfants.

Que faire en cas d'intoxication ?

En cas d'apparition d'un ou plusieurs symptômes suite à une consommation de champignons (nausées, vomissements, sueurs, tremblements, vertiges, troubles de la vue...), appelez immédiatement un centre antipoison métropolitain.

Les symptômes apparaissent le plus souvent dans les 12h après la consommation. Dans certains cas, ils peuvent apparaître plus tard.

Si possible, notez l'heure d'apparition des premiers symptômes et conservez les restes de la cueillette.

Pour améliorer les connaissances locales sur ce sujet vous pouvez déclarer une intoxication déjà résolue :

www.dtv-oi.com, contact@dtv-oi.com

Le Centre Anti Poison d'Angers est le référent national des intoxications aux champignons

Information grand public

Vous allez découvrir d'ici la fin de l'année 2020, notre campagne d'information à destination de la population réunionnaise... C'est le fruit d'un long travail qui, nous l'espérons, impactera positivement les habitants de l'île et ainsi que les professionnels de santé. Ce travail sera également transposé à Mayotte dès finalisation du réseau de collecte de données. ■

REMERCIEMENTS

Nous tenions à remercier les services des urgences et les DIM des 4 hôpitaux de l'île de La Réunion pour leur travail au quotidien. Merci également aux spécialistes qui ont contribué à enrichir ce bulletin dans une dynamique collaborative. Merci également à masante.re, partenaire dynamique de la prévention à La Réunion.



Dispositif Toxicovigilance Océan Indien

Responsable : Adrien Maillot
Réfèrent médical : Olivier Maillard
adrien.maillot@chu-reunion.fr
+262 692 26 77 13

Le DTV-OI est financé par :



Comité de relecture du pôle Santé Publique :

Norah Anthony, Léa Bruneau, Catherine Marimoutou et Nadège Naty
Rédacteur en chef : Adrien Maillot
Co-Rédacteur en chef : Olivier Maillard