

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

Bilan des cas enregistrés par les Centres antipoison

Entre:

Le 1er juillet 2024 et le 31 décembre 2024.

Publication septembre 2025



Entre le 1er juillet et le 31 décembre 2024, 1.363 (1482 en 2023) personnes ont appelé un Centre antipoison pour une intoxication par des champignons en France hexagonale. Parmi elles, 1320 (1437 en 2023) personnes s'étaient intoxiquées lors d'un repas. Les intoxications restantes correspondaient à une ingestion accidentelle d'un champignon par méconnaissance du risque.

[RAPPORT d'étude de toxicovigilance Bilan des cas enregistrés par les Centres antipoison entre le 1er juillet 2024 et le 31 décembre 2024 \(anses.fr\)](https://www.anses.fr/fr/content/rappo...-cas-enregistres-par-les-centres-antipoison-entre-le-1er-juillet-2024-et-le-31-decembre-2024)

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.

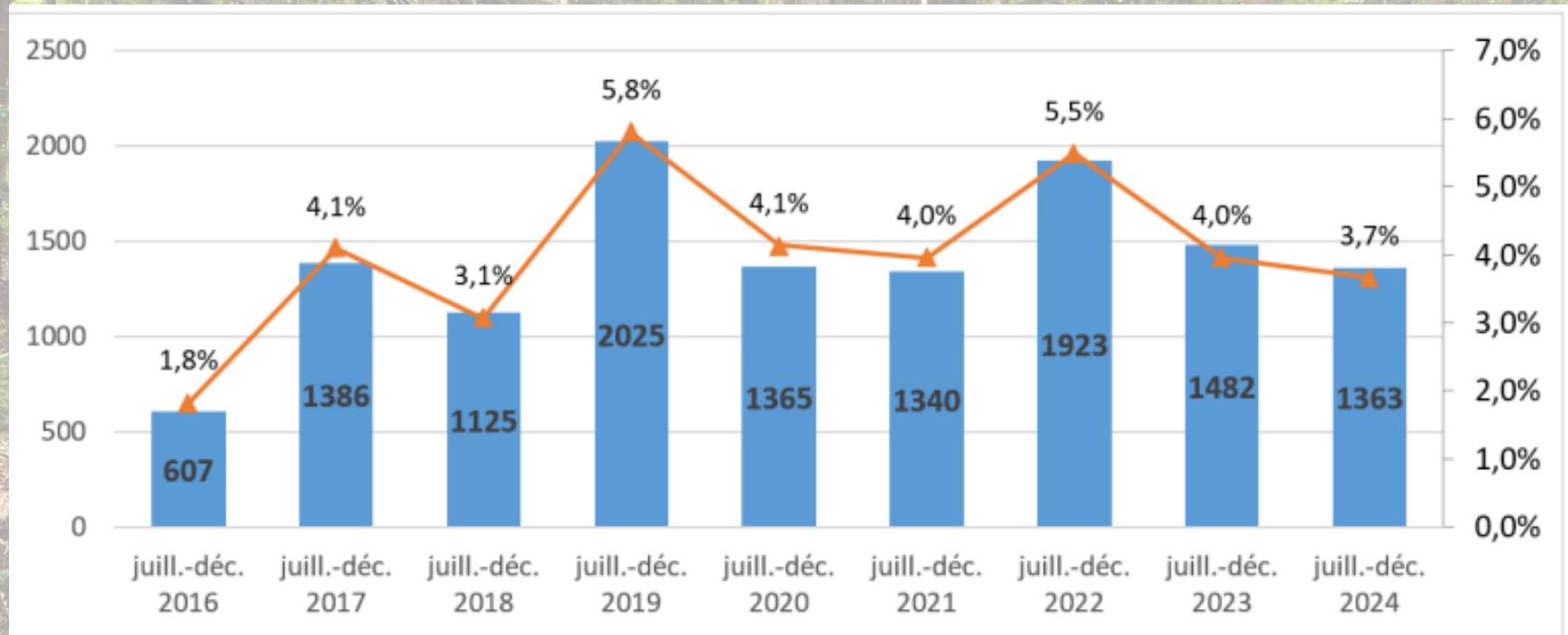


Tableau I : Répartition mensuelle des cas d'intoxication accidentelle par des champignons observés par les CAP de 2016 à 2024, du 1^{er} juillet au 31 décembre. En bleu, le mois le plus concerné (source : SICAP)

	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
Total	607	1.386	1.125	2.025	1.365	1.340	1.923	1.482	1.363

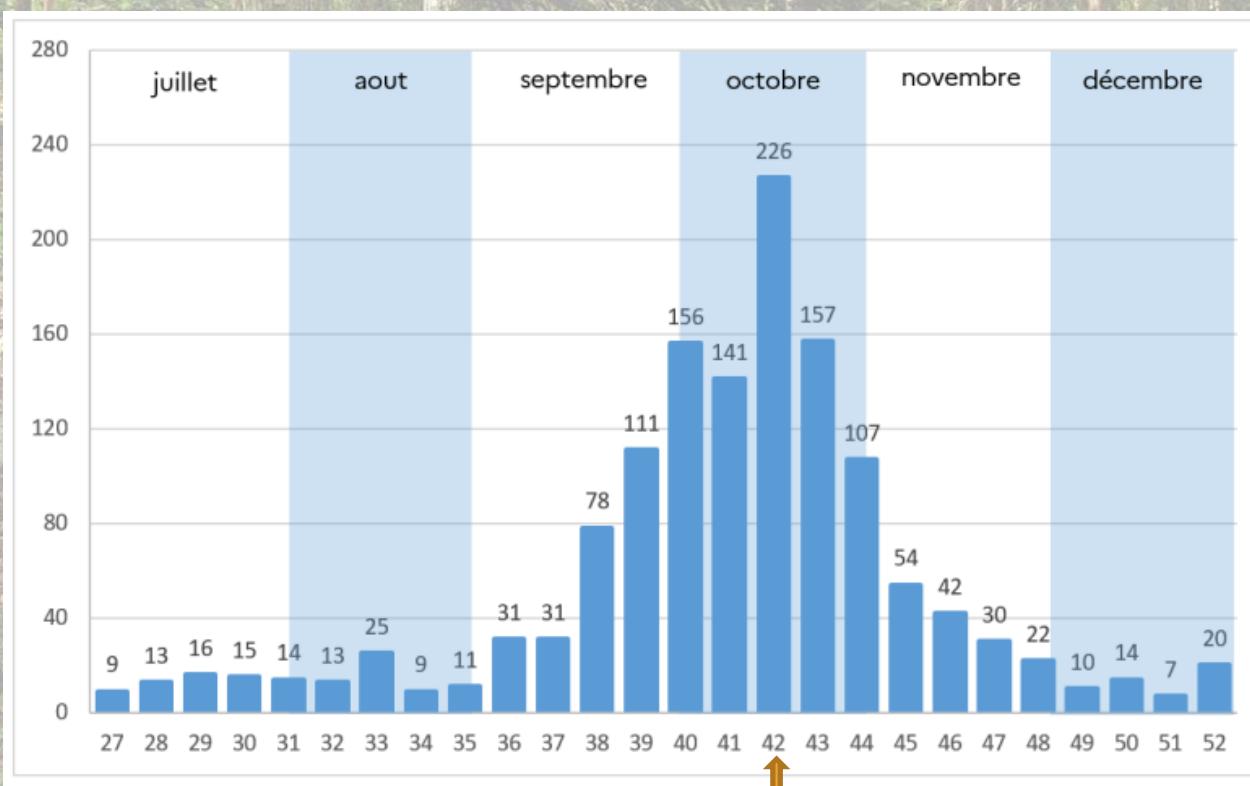


Figure 2 : Répartition des cas d'intoxication accidentelle par des champignons enregistrés par les CAP entre le 1^{er} juillet et le 29 décembre 2024 (semaines 27 à 52) (source : SICAP)



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.

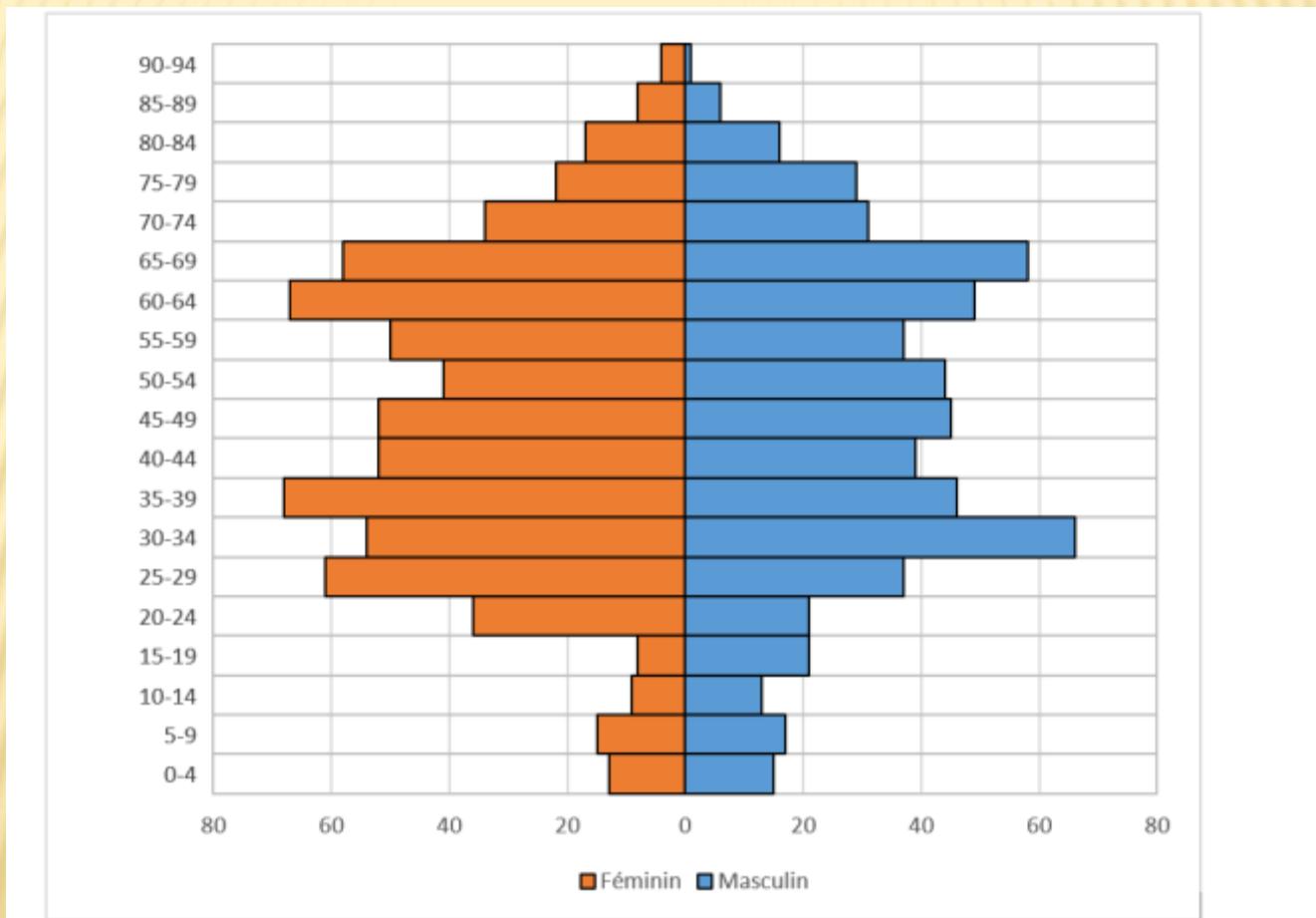


Figure 3 : Répartition par classe d'âge (axe des ordonnées) et sexe des cas d'intoxication dans un contexte alimentaire rapportés aux CAP entre le 1^{er} juillet et le 31 décembre 2024
(n = 1.273, source : SICAP).

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).

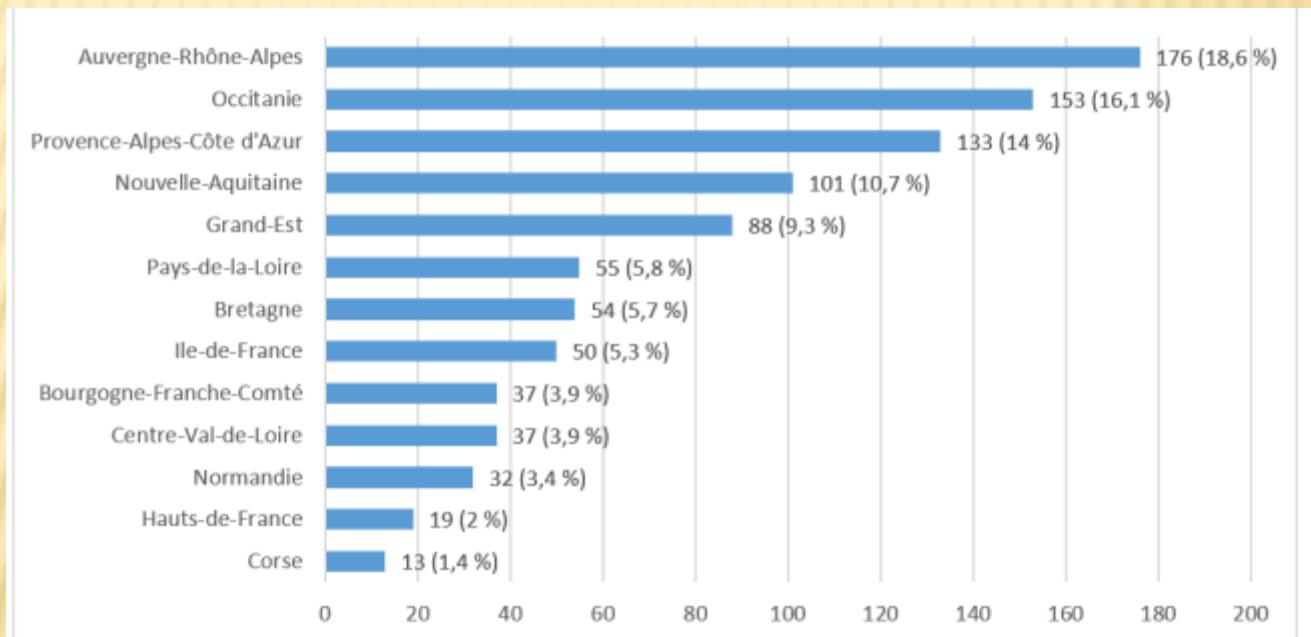


Figure 4 : Répartition géographique du nombre et du pourcentage de repas de champignons à l'origine d'intoxications enregistrés par les CAP entre le 1^{er} juillet et le 31 décembre 2024
(n = 948, source : SICAP).

Circonstances d'intoxication

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 toxique 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.

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...).

Depuis le 1er juillet 2025, environ 500 intoxications liées à la cueillette et à la consommation de champignons ont déjà été recensées par les Centres antipoison. Une augmentation nette des cas est observée depuis début septembre et un pic est attendu en octobre.

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.

Discussion:

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.

Cueillette des champignons : l'Anses alerte sur le risque d'intoxication, 400 cas recensés depuis le 1er juillet 2024

Attention aux applications!!

L'Anses recommande de "*ramasser uniquement*" les champignons que l'on connaît "*parfaitement*". Au moindre doute, faire contrôler la récolte "*par un spécialiste en la matière*" comme un pharmacien ou une association de mycologie.

Enfin, les autorités déconseillent de consommer un champignon identifié grâce à "*une application de reconnaissance de champignons sur smartphone, en raison du risque élevé d'erreur*". Parmi **les espèces toxiques les plus fréquemment identifiées**, on trouve **l'agaric jaunissant, les lépiotes vénéneuses, le bolet chicorée ou encore le bolet Satan**.

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

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)	%
Non	494	74,8	447	76,7	390	72,4
Oui	166	25,2	136	23,3	147	27,3
<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
Total	660		583		539	

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



Interface entre les centres Antipoison et les mycologues **LA MYCOLISTE**

MYCOLISTE : un outil d'aide à l'identification des champignons impliqués dans les intoxications humaines en France et Wallonie...

Pouvez-vous nous aider à identifier ces champignons ?



Photo 1

La réponse n'est pas simple...

Sur la première photo, on peut voir une grande quantité d'*Imleria badia* et au moins un *Boletus edulis* (à gauche). On peut également voir des champignons à lames en haut à droite, mais les caractères ne sont pas évaluables et donc l'identification est très difficile. Il pourrait s'agir d'espèces du genre *Hebeloma*, ou du genre *Tricholoma*... et peut-être plusieurs espèces pourraient être présentes. (NS)



Deuxième photo:

- en haut *Hydnellum repandum*, *Sparassis crispa* et plusieurs bolets non identifiables
- à gauche: 1 *Cantharellus cibarius* et plusieurs champignons à lames non identifiables (un chapeau un peu inquietant, au dessus de la girolle)
- à droite: une bonne quantité d'*Imleria badia* et *Leccinum* sp., plus au moins 2 ou 3 spécimens de *Boletus* (*Caloboletus*) *calopus* et 1 bolet à pores rouges (*queletii*??)

CAP Nancy

Nous avons été contactés suite à l'ingestion de ces champignons par un homme de 67 ans, cueillis dans le 54 .

Cuisiné comment : dégorgé pendant vidé 2 fois l'eau à la poêle : dans une grosse poêle avec ail; A bu de la bière

Symptômes des digestifs vomissement et diarrhées persistants

Plusieurs espèces

Réponse:

Apparemment un nombre important d'inocybes dans ce tas (chapeaux coniques et fibrilleux radialement) avec peut-être, un entolome livide (champignon à lames roses retourné sur le chapeau)??? ainsi que d'autres espèces difficilement identifiables de par la mauvaise qualité de la photo et tout cet amas fongique...

D'autres avis nécessaires. (JCJ)



CAP Lyon: Tous les violets sont comestibles??

Quelqu'un peut-il aider à identifier ce champignon svp ? Consommation hier midi par un couple avec apparition de sueurs importantes 30 minutes après le repas. Les champignons ont été identifiés par l'oncle pharmacien comme étant des "Laccaria laccata".

Evolution ce matin : régression complète des symptômes.



Bonjour,
Lepista sordida et surtout Mycena rosea,
espèce muscarinienne! (NS)

Différences	Sporée	Chapeau	Odeur	Lames	Test de torsion
<i>Inocybe geophylla</i> var. <i>lilacina</i>	Gris-brun	Conique fibrilleux	Spermatique	Grises, fines et serrées	Non résistant
<i>Mycena pura</i>	Blanche	Obtus lisse	Raphanoïde (pomme de terre)	Blanches, fines et serrées	Non résistant
<i>Laccaria amethystina</i>	Blanche	Obtus lisse ou furfuracé	Nulle	Violettes, épaisses et espacées	Résistant



Inocybe geophylla var. *lilacina*

Mycena pura

Laccaria amethystina

Merci PAM!!

CAP Nancy:

Nous avons été contactés à 14h pour des champignons cueillis dans une forêt du 39, il y a deux jours et consommés hier soir.

La patiente pensait cueillir des **chanterelles**.

Aujourd'hui douleurs abdominales sans vomissements ni diarrhées apparus à 11h.

Pourriez-vous nous aider pour l'identification ?



Il y a deux espèces sur la photo, un cortinaire (celui entre les mains) qui me semble être du groupe de *Cortinarius hinnuleus* (non orellanien, mais je n'ai pas d'information sur une éventuelle toxicité), et deux lactaires (*Lactarius quietus* ou apparenté), non comestibles mais non toxiques.

Dans ce contexte où la patiente ne sait manifestement pas reconnaître ce qu'elle ramasse, d'autres espèces ont très bien pu être également confondues et consommées. L'apparition tardive des troubles me semble suspecte, une intoxication par cortinaires orellaniens n'est pas à exclure. Fonctions rénales et hépatiques à contrôler au cas où. (PAM)



Suillellus luridus

Bolet blafard

Comestible?

Différence d'appréciation entre 2 mycologues émérites sur un groupe Facebook

(**BV** : Pharmacien mycologue)

C'est un luridus effectivement.

Toxique (bolet blafard autrefois considéré comme comestible)

GE:

Admin

Contributeur(ice) star

BV :

ce bolet n'est pas toxique du tout... Il est très largement consommé, sans aucun problème, dans les pays du nord et de sud de l'Europe, après cuisson complète (seule précaution à prendre, que l'on peut sans inconvénient étendre à - presque - tous les champignons :-).;

GE:

« Pas toxique du tout »

Tu exagères un peu G.

BV: ben je ne crois pas... A-t-il occasionné des intoxications ? L'histoire avec la coprine est une légende urbaine, semble-t-il...

Pourriez-vous identifier les champignons sauvages dans les photos ci-joints ? Il s'agit d'une jeune femme de 25 ans et sa mère de 51 ans qui ont mangé ces champignons hier, une fois **vers 14h** dans une soupe et une fois dans une salade (salés, pas chauffé). Elles se trouvent aux urgences à l'instant parce qu'elles ont eu des symptômes gastro-intestinaux graves (vomissements, forte diarrhée). Les symptômes ont commencé pendant la nuit **vers 2h30**. Les symptômes se sont améliorés à l'instant. Les champignons ont été cueillis dans un foret à Huy (Belgique). Les ramasseurs sont la sœur et le père, les victimes n'ont pas ramassé les champignons elles-mêmes.



Réponses:

Effrayant ! Il n'est pas possible de tout identifier mais la présence de nombreux Paxilles de type "Paxille enroulé" est très très inquiétante.
Présence également de Mycena rosea. (JLF)

Si ce n'était pas affligeant de voir un tel tableau, je ferais bien une tirade à la Pierre Desproges : "Les intoxiqués avaient une exposition mycologique entière. Les organisateurs ne déposent pas plainte...". Le même, à l'humour noir et cynique, qui avaient dit : "L'amanite phalloïde a mauvaise réputation. C'est pourtant l'un des rares champignons qui soit capable d'abréger les souffrances des myopathes". Outre les espèces citées par JLF: (**Paxilles enroulés, Mycène rose**), il y a un Agaric blanc grisonnant qui ne m'inspire pas non plus façon **Agaricus xanthoderma**, des champis à lames ocre-orangé de style **Gymnopilus sp.**.. Et j'espère que les apparentes Pholiotes changeantes (difficile de voir les détails du pied) ne sont pas des Galères marginées ou apparentées ? Bref, ces cueilleurs cochent beaucoup de cases. Et leurs proches devaient avoir un "appétit d'enfer" pour avaler de tels champignon crus. Ou bien, ils voulaient vérifier par eux-mêmes s'ils étaient plus résistants que le grand mycologue, cortinariologue et russulologue allemand Julius SCHÄFFER, mort accidentellement en octobre 1944 des suites de la consommation du Paxille enroulé (belle biographie de cette homme sur Wikipédia : https://fr.wikipedia.org/wiki/Julius_Sch%C3%A4ffer) . (EC)

J'ai besoin de votre avis précieux pour une situation assez inédite pour moi : l'ingestion de plusieurs champignons crus par un adolescent lors d'une balade en famille.

La famille se baladait en forêt à la découverte des champignons, sans but de cueillette précis, ils ont ramassé tout ce qu'ils ont trouvé avant d'aller en pharmacie pour faire identifier le panier. A priori la pharmacie aurait dit que **tout est « à jeter »**. Mais dans le dos de la famille, **l'adolescent aurait mangé plusieurs spécimens** de ce panier, mais on ne sait pas lesquels, il n'est pas capable de le dire.

A priori les champignons se trouvent dans le lot que je vous joins en PJ.

Le jeune a mangé cela vers 17h, début des symptômes vers 22h30.

Cela a commencé par des vomissements itératifs. Il perd connaissance moins de 5 minutes sans mouvement tonico-clonique. Il se réveille confus. Aux urgences il est ataxique, difficile à interroger, comme en état d'ébriété (alcoolémie en attente, mais n'aurait pris aucun toxique)

CAP Angers: 2



je complète ma réponse car j'ai regardé un peu trop rapidement

les deux amanites ont des pieds blancs ce qui exclut une amanite citrine (pied jaune) (SR)

A gauche, je vois une Amanite à chapeau jaunâtre, anneau sur le pied, volve : difficile d'être sûre que ce soit une *Amanita citrina* et pas une *Amanite phalloïde* car le centre du chapeau m'apparaît foncé

Il y a une seconde Amanite à droite (on voit l'anneau sur le pied) mais sans pouvoir observer la couleur du chapeau et la volve : une autre photo ?

Surveillance des transaminases, du taux de prothrombine chez le patient pour ne pas passer à côté d'une poly-intoxication avec des champignons qui seraient à l'origine d'un syndrome résinoïdien et d'un syndrome phalloïdien

Il y a plusieurs russules dans le filet

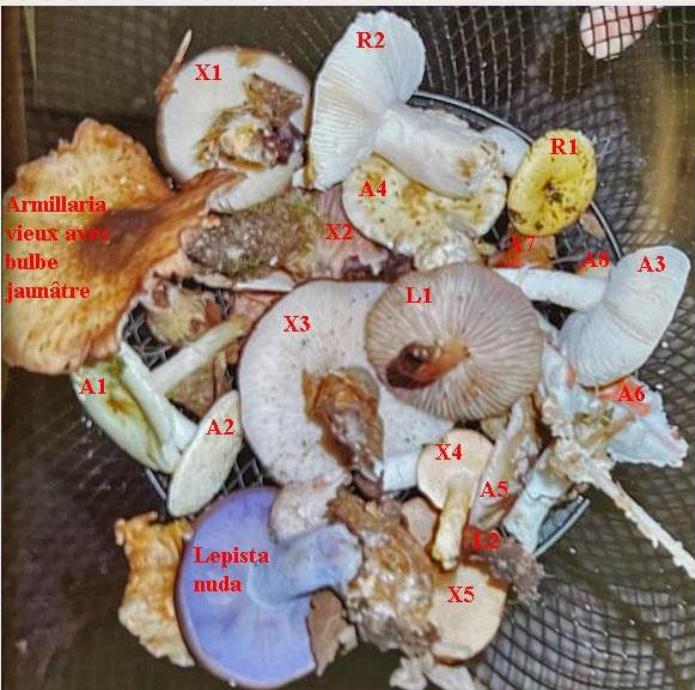
Un autre avis de la part des mycologues

Comment va le patient ? (SR)

En bas à droite on voit le chapeau de profil de ce qui pourrait être une amanite avec des restes de voile assez blancs. Possible amanite panthère ? (PR)

Effectivement possible *Amanita pantherina* ou bien *Amanita rubescens* toxique cru. difficile d'être très précis...(JCB)





(JCB)

Liste champignons mail CAP 49 du 23-10-2025 réf. CAP Angers 2510-016-901

Le dessus visible du panier :

Milieu : 1 feuille de hêtre + 1 feuille de chêne

A1 : amanite chapeau citrin... Citrine ?

A2 : amanite chapeau plus blanc + verrues... Citrine forma alba ?

A3 : amanite sans précision autre que bulbe tordu partiel

A4 : amanite couleurs citrines + verrues ? (petites verrues, ce qui exclue la phalloïde)

A5 : amanite brun olivâtre clair + verrues : rubescens ou **panthère** ?

A6 : amanite à chapeau rouge rongé + anneau + bulbe sans volve : **muscaria vraisemblable**

A7 : fragment rouge orange : amanite ou russule ou *Leccinum* orange ?

A8 : fragment rouge orange : amanite ou russule ou *Leccinum* orange ?

Armillaria vieux avec bulbe un peu jaunâtre

L1 : lactaire possible

L2 : lactaire (pied) possible

Lepista nuda retourné

R1 : russule ocre et blanche (*Russula ochroleuca*)

R2 : russule sans précision

X1 :

X2 : peut-être armillaire retourné (couleur des lames OK)

X3 :

X4 :

X5 :

Une hypothèse : beaucoup (trop) de sites internet font la promotion de la consommation d'Amanite tue-mouches, pour son action sur le système nerveux (de préférence sèchée, ou/et chauffée à 80 degrés, ce qui, prétendument, ferait disparaître le mauvais composant qui cause des désagréments en le transformant en le composant "utile" pour le "voyage"...). Parfois, on dissimule les vertus recherchées en prétextant utiliser ses vertus "**enthéogènes**" pour faire "comme les chamans et les traditions des peuples qui de tout temps s'en sont servi pour guérir et soigner". Je passe sur les commentaires tels que "oui, bigpharma ne veut pas que ça se sache, car il perdrait des profits issus de ses produits de m...., alors que les champignons guérissent et sont naturels"... Il est possible que ce jeune ait été tenté par ce genre d'expérience.

Merci à tous pour vos réponses, pour certaines très détaillées +++ ! Et merci de prendre des nouvelles

L'adolescent va très bien. Dans la matinée la confusion avait disparue et il a pu expliquer qu'il n'avait croqué qu'un morceau d'un seul champignon (probablement la panthère ou la tue-mouche vu le tableau clinique)

Il n'a présenté aucun troubles digestifs.



CAP Bordeaux:

Un particulier a ramassé en forêt dans le pays basque, un unique exemplaire de ce champignon, poêlé et consommé samedi vers 13h. Vers 22h il présente un syndrome gastroentéritique pour lequel il consulte SOS Médecin hier, est mis sous tiorfan; consulte ce matin déshydraté et avec de violentes douleurs abdominales; discrète cytolysé hépatique au bilan biologique. Merci de votre expertise.



Il s'agit sans aucun doute possible d'une **amanite phalloïde**.
Malheureusement conforme à la symptomatologie. (PAM)

Place de l'IA dans la connaissance en myco/Tox?

Question: Toxicité des Conocybes?

Réponse de l'IA:

Les Conocybe sont un genre de champignons qui peuvent être toxiques. Certaines espèces, comme *Conocybe filaris*, contiennent des alcaloïdes qui peuvent causer des symptômes graves, voire mortels, en cas d'ingestion. Il est crucial d'éviter de consommer des champignons de ce genre sans expertise approfondie en mycologie. Les risques associés à la consommation de Conocybe incluent des troubles gastro-intestinaux, neurologiques et potentiellement létaux. L'identification précise et la connaissance des espèces sont essentielles pour éviter les intoxications.

Place de l'IA dans la connaissance en myco/Tox?



◆ Aperçu IA

L'image montre probablement un lactaire délicieux (*Lactarius deliciosus*), un champignon comestible reconnaissable à ses lamelles et son chapeau de couleur orangée.



- Il est souvent trouvé sous les pins et produit un lait orangé lorsqu'il est coupé.
- Il ne doit pas être confondu

Paxillus involutus!!

Une femme de 32 ans a mangé des champignons cuits pendant 5 min à la poêle puis quelques minutes au four, qu'elle pensait être des girolles (**identifiés par chatGPT**). Après ingestion, elle se questionne sur le fait que ce soit en réalité des fausses girolles. Asymptomatique au moment de l'appel 20 min après l'ingestion. S'agit-il d'une fausse girolle s'il vous plaît ?

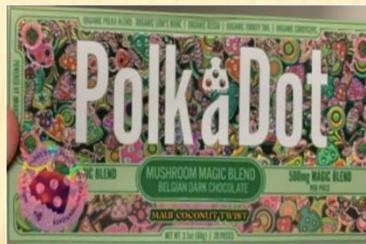


Nous ne sommes qu'au début des vicissitudes liées à l'usage d'outils de l'IA en mycologie... Et ici, par chance, rien de grave en l'occurrence. Il s'agit bien d'*Hygrophoropsis aurantiaca*, la fausse-girolle. Lames vraies (et non des plis qui caractérisent les *Cantharellus*) fourchues. La texture de la fausse-girolle est souvent beaucoup plus molle que chez la (vraie) girolle. Normalement, il ne devrait rien se passer, sauf si certains exemplaires étaient trop âgés (*Hygrophoropsis* se corrompt facilement) ou s'il y a eu mélange avec autre chose encore (pour ce qui nous concerne en mycologie, Chat GPT = grosse prétention trompeuse ; on n'est à l'abri de rien...). (RC)

Trois enfants intoxiqués par du chocolat au champignon hallucinogène!!

Des pédiatres français rapportent une intoxication familiale accidentelle chez des enfants après ingestion de chocolat contenant des substances psycho actives.

C'est l'histoire de trois enfants ayant ingéré accidentellement du chocolat en tablette contenant du *Psilocybe cubensis*, un champignon aux propriétés hallucinogènes. Leur père avait reçu, en cadeau d'un ami venu des États-Unis, une tablette de chocolat belge, composée de 15 carrés contenant au total 4 g de *P. cubensis*(soit environ 267 mg par carré)



Ignorant la présence d'une substance psychoactive dans le chocolat, il en a donné à ses trois enfants pour le goûter : deux carrés au plus jeune, âgé de 3 ans (15 kg), et un carré à chacun des deux autres, âgés respectivement de 6 ans (22 kg) et 8 ans (31 kg). Moins d'une heure après ingestion, les trois enfants présentaient une **mydriase (dilatation des pupilles)**, une **euphorie modérée et une fatigue importante (asthénie)**. La plus jeune a également eu des hallucinations fugaces. Ils ont été conduits aux urgences où, sur conseil du centre antipoison, ils ont reçu du charbon activé (1 g/kg), 90 minutes après l'ingestion.

Les symptômes ont persisté **six heures**. Après une surveillance hospitalière de douze heures, justifiée par un risque de convulsions et de déshydratation, les enfants ont pu regagner leur domicile.

Les boissons à base de champignons envahissent les rayons mais est-ce vraiment bon pour la santé?



Ganoderma lucidum
=Reishi

Bénéfices du Café aux Champignons

comment l'inclure dans votre routine
de bien-être



pinterest.fr



Propriétés adaptogènes?

<https://www.ouest-france.fr/leditiondusoir/2025-09-08/les-boissons-a-base-de-champignons-envahissent-les-rayons-mais-est-ce-vraiment-bon-pour-la-sante-f2b4f37b-70af-44f5-9cc2-b16d0ebf8a59>



Omphallotus illudens

De plus en plus présent dans notre région

Merci Caroline!!

"Les champignons vénéneux sont-ils là pour contribuer à la sélection naturelle de l'humanité, dans le sens de la suppression des imprudents, des présomptueux, des imbéciles et des empiriques?" Dr Roch

