



HAL
open science

Champignons Shiitake : attention à la cuisson sinon gare aux démangeaisons !

Juliette Bloch

► **To cite this version:**

Juliette Bloch. Champignons Shiitake : attention à la cuisson sinon gare aux démangeaisons!. Vigil'Anses, 2017, pp.5. anses-01676218

HAL Id: anses-01676218

<https://anses.hal.science/anses-01676218v1>

Submitted on 20 Apr 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Champignons Shiitake : attention à la cuisson sinon gare aux démangeaisons !



Photo : J. Guinberteau (Cercle d'Etude Mycologique en Aquitaine)
Copyright © Informa Healthcare USA, Inc. 2014

Le champignon Shiitake, ou Lentin du chêne (*Lentinula edodes*) est le champignon le plus consommé au monde après le champignon de Paris. Originaire d'Asie où il était cultivé en Chine et au Japon, c'est un ingrédient de la cuisine de ces pays et de leur médecine traditionnelle. Arrivé sur le marché européen depuis plusieurs années, il est maintenant cultivé et produit en France. S'il était traditionnellement un ingrédient à cuire, la mode grandissante de la **consommation de produits crus peut conduire à une forme d'intoxication très spécifique : la dermatite toxique « en flagelle », extrêmement prurigineuse** (photo). Celle-ci apparaît dans les heures ou jours suivant la consommation de Shiitake crus ou insuffisamment cuits, et couvre tout le corps, face et cuir chevelu compris. Décrite pour la première fois au Japon en 1977, son mécanisme physiopathologique n'est pas totalement élucidé. L'agent en cause est le lentin, substance thermolabile (donc détruite par la cuisson) présente dans le champignon et son mécanisme d'action serait de type toxique et non allergique. Le traitement est purement symptomatique, la dermatite toxique finissant par régresser en 2 à 3 semaines. Seule une fraction de la population est susceptible d'être atteinte (de l'ordre de 2 % d'après une étude réalisée au Japon [1]). La quantité de produit ingérée jouerait un rôle et la dermatite peut se réactiver en cas de réingestion. À noter que cette dermatite peut être confondue avec une photodermatose (réaction cutanée après une exposition au soleil) même si l'aspect clinique est différent. **En outre, cette dermatite est probablement sous-diagnostiquée, car le lien avec la consommation de champignons n'est pas toujours fait par le consommateur ou son médecin, car cette pathologie est encore mal connue.**

Les centres antipoison (CAP) français sont confrontés depuis plusieurs années à des appels de consommateurs présentant cette pathologie. Ils ont publié une série de 15 cas signalés entre janvier 2000 et décembre 2013 [2]. Tous les cas décrits dans cette publication étaient survenus après absorption de champignons Shiitake non cuits, quel que soit le mode de consommation : frais, séché puis réhydraté dans l'eau, poudre ou infusion. Ayant fait part de ce problème à l'Anses, les CAP ont actualisé et transmis en juillet 2015 à la Direction générale de la santé (DGS) les données qu'ils avaient publiées. Au total, 63 cas étaient enregistrés entre 2010 et 2016 mais ils ne reflètent qu'une toute petite partie des cas réels, car il ne s'agit que des personnes qui ont appelé un centre antipoison, ayant fait un lien entre la dermatose et une intoxication. **Un communiqué de presse de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) a informé le grand public le 21 août 2015 de la nécessité de bien cuire cet aliment.** Sur recommandation de l'Anses et afin que le consommateur soit prévenu au moment de l'achat des effets possibles d'une consommation sans cuisson, un arrêté du 5 août 2016 suspend « pour une durée d'un an, la mise sur le marché à destination du consommateur final, à titre gratuit ou onéreux, des champignons des espèces (...) *Lentinula edodes*, lorsqu'ils sont présentés à l'état frais, en vrac ou préemballés, s'ils ne sont pas accompagnés d'une information claire informant le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation ».

Juliette BLOCH

Références bibliographiques

[1] Mowad CM, Nguyen TV, Elenitsas R., Leyden JJ. Bleomycin-induced fl agellate dermatitis: a clinical and histopathological review. *Br J Dermatol* 1994; 131: 700-702

[2] Boels D, Landreau A, Bruneau C, Garnier R, Pulce C, Labadie M, de Haro L, Harry P. Shiitake dermatitis recorded by French Poison Control Centers - new case series with clinical observations. *Clin Toxicol (Phila)* 2014; 52(6):625

POUR EN SAVOIR PLUS, VOUS POUVEZ CONSULTER:

http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/presse/communique/2015/cp-champignon-shiitake.pdf

https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2016/8/5/EIN_C1622686A/jo/texte