

## Intoxication par des champignons *shiitake*. Quoi de neuf depuis la levée de l'obligation d'information en 2017 ?

Un nouveau bilan des cas d'intoxication par des champignons *shiitake* (*Lentinula edodes*), rapportés aux Centres antipoison entre le 1<sup>er</sup> janvier 2014 et le 31 décembre 2019, montre que le nombre d'intoxications a fortement augmenté en 2018 et 2019. Les atteintes cutanées caractéristiques liées à une cuisson insuffisante de ces champignons, restent, elles stables. L'information des producteurs, des restaurateurs et des consommateurs doit être renforcée.



© Informa Healthcare USA, Inc. 2014

### Une alerte en 2015 : il faut cuire les *shiitake*

Dans le premier numéro de *Vigil'Anses*, nous avons fait le point sur ce champignon très particulier dont la consommation crue ou insuffisamment cuite peut entraîner une atteinte cutanée, parfois associée à une atteinte digestive généralement modeste. L'atteinte cutanée est appelée dermatite en flagelle en raison de sa topographie assez caractéristique : tout le corps se couvre de lésions linéaires, très prurigineuses, comme si la personne avait été flagellée (voir photo). Le shiitake contient notamment du lentinan et du tréhalose. Les signes cutanés observés seraient dus au lentinan, un polysaccharide présent dans le shiitake et que la chaleur détruit. Il n'y a pas de traitement spécifique et la dermatite régresse spontanément en 2 à 3 semaines. Les signes digestifs seraient dus au tréhalose un sucre naturel qui ne peut être dégradé que par la tréhalase, enzyme présente dans l'intestin et dont certaines personnes sont dépourvues. Chez ces dernières, l'accumulation de tréhalose non digéré dans l'intestin conduit à une fermentation responsable de signes digestifs comme la diarrhée.

Le shiitake, originaire d'Asie, est très courant sur le marché européen depuis plusieurs années, notamment en France où il est cultivé et produit (voir l'article de *Vigil'Anses* n°1, [1]). On lui prête des propriétés thérapeutiques contre certains cancers, l'hypertension artérielle, l'hypercholestérolémie ou

encore pour stimuler le système immunitaire. Au Japon et en Chine, le lentinan est utilisé comme thérapie complémentaire des traitements classiques contre le cancer (chimiothérapie, radiothérapie, chirurgie) [2]. À ce jour cependant, aucune autorisation de mise sur le marché en tant que médicament n'a été demandée pour l'Union Européenne. Du fait de son statut de denrée alimentaire, le shiitake est commercialisé sous forme d'extrait sec en gélules comme complément alimentaire, dont certains sont concentrés en lentinan.

Le 21 août 2015, suite à l'alerte des Centres antipoison et de l'Anses, un communiqué de presse de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) avait informé le grand public 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 avait suspendu « 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 ».

**Et depuis ? Les intoxications persistent....**

L'obligation d'information n'est donc plus en vigueur depuis août 2017. Un nouveau bilan des cas d'intoxication signalés aux Centres antipoison était nécessaire pour éclairer les

autorités sur d'éventuelles nouvelles mesures à prendre. Le précédent bilan s'arrêtant fin 2013, l'analyse a porté sur les cas rapportés aux Centres antipoison entre le 1<sup>er</sup> janvier 2014 et le 31 décembre 2019, avec un focus sur les patients ayant présenté une atteinte cutanée. En effet, certaines per-

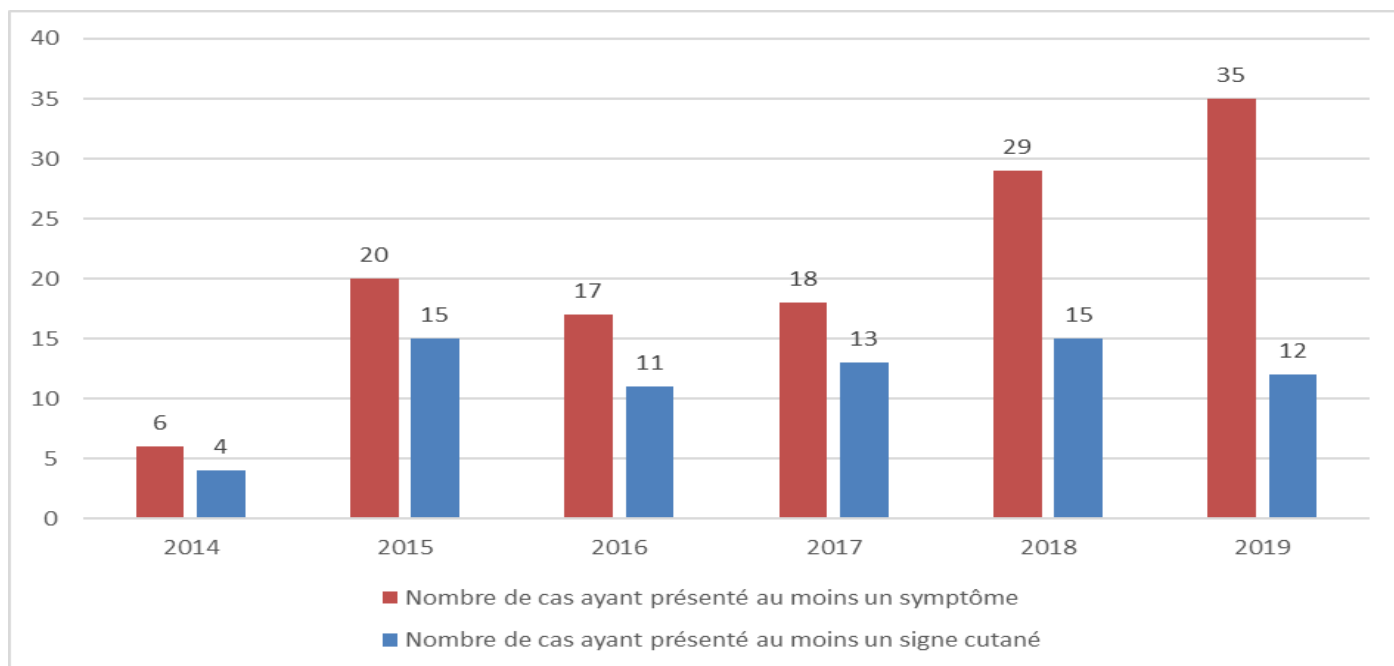


Figure 1 : Évolution annuelle des cas symptomatiques et des cas ayant présenté au moins un signe cutané. Janvier 2014-Décembre 2019 (n=125) (source : Sicap)

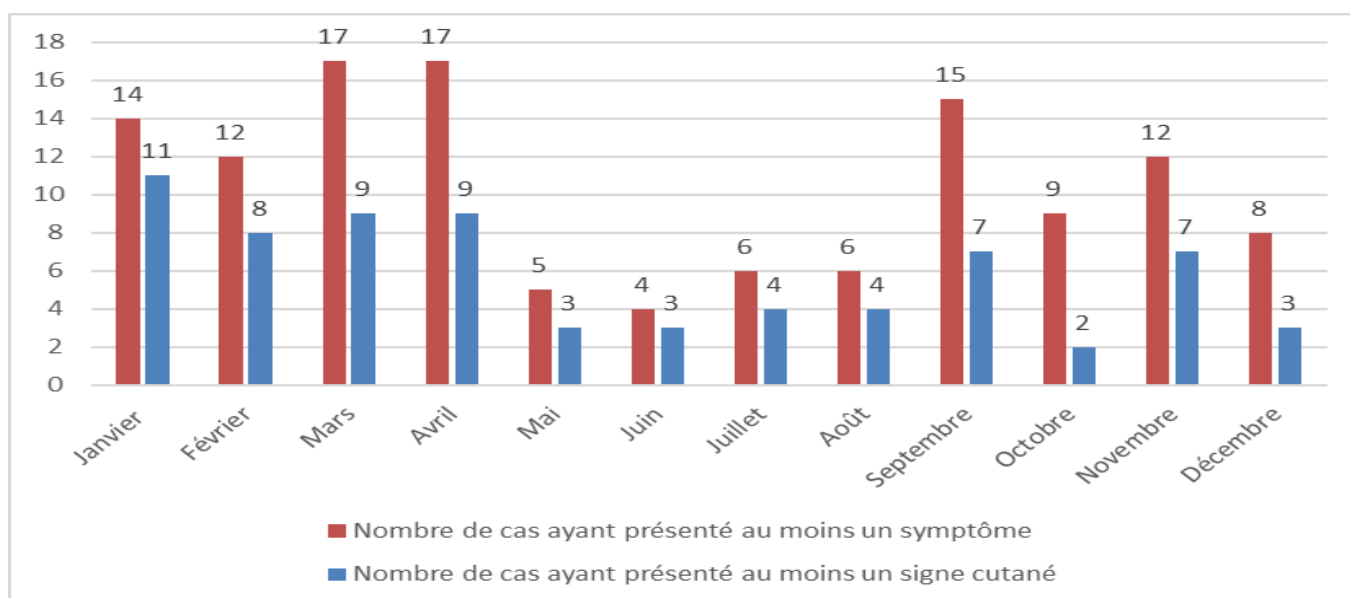


Figure 2 : Répartition mensuelle des cas symptomatiques et des cas ayant présenté au moins un signe cutané suite à la consommation de shiitake. Janvier 2014-Décembre 2019 (n=125) (source : Sicap)

sonnes présentent, après avoir mangé des shiitake, des signes digestifs de type nausées, vomissements ou diarrhée. Ceux-ci peuvent être non spécifiques des champignons shiitake et relever d'une autre cause, par exemple une contamination bactérienne du fait d'un défaut d'hygiène alimentaire ou de la fermentation décrite plus haut.

Sur la période étudiée, les Centres antipoison ont reçu des appels concernant 125 personnes présentant des symptômes en lien avec la consommation de shiitake. Parmi elles, 70 (56%) se plaignaient d'au moins un signe cutané, dont 59 décrivaient une atteinte de type dermatite flagellaire. L'analyse temporelle montre que si le nombre total de cas était plus important en 2018 et 2019 qu'auparavant, le

nombre de personnes ayant une atteinte cutanée était en revanche stable (figure 1). Une saisonnalité marquée épargne relativement les mois d'été (figure 2).

### Qui s'intoxique et comment ?

Les 70 personnes présentant une atteinte cutanée étaient des adultes plutôt jeunes, âgés de 19 à 69 ans (médiane : 39 ans), avec une proportion un peu plus importante d'hommes entre 30 et 40 ans. L'information sur le lieu d'achat ou de consommation était disponible pour 41 cas. Les shiitake avaient été principalement achetés en supermarché (61 % des cas) ou sur un marché (17 %) ou consommés au restaurant (17%). Les lésions cutanées étaient apparues en

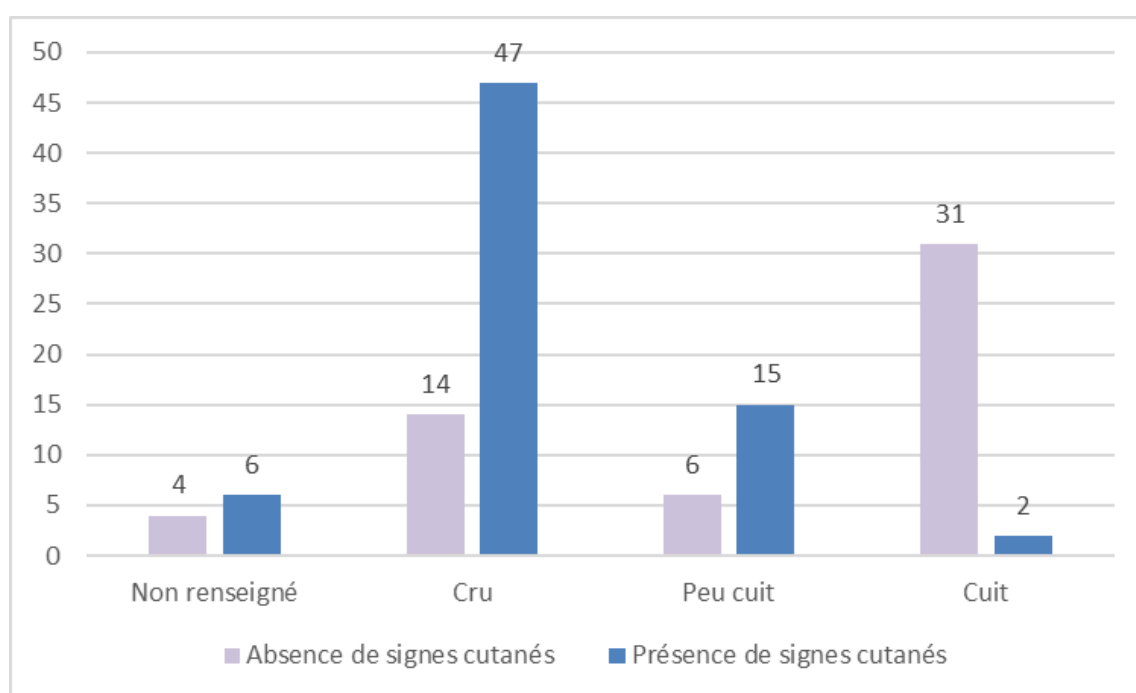


Figure 3 : Répartition du nombre de cas avec ou sans signe cutané en fonction du mode de cuisson des shiitake. Janvier 2014-Décembre 2019 (n=125) (source : Sicap).

moyenne dans les 48 heures suivant la consommation de shiitake, mais parfois les signes étaient apparus dans l'heure ou au contraire, plus tardivement, le délai pouvant aller jusqu'à une semaine après la consommation. Le champignon se présentait à l'état frais dans une grande majorité des cas, la forme déshydratée ne concernant que 15% des cas.

L'insuffisance de cuisson était clairement en cause parmi les personnes atteintes de forme cutanée : seules deux per-

sonnes sur 70 déclaraient avoir bien cuit les shiitake (figure 3). Les autres les avaient consommés crus ou peu cuits (au wok, sur une pizza, ajoutés dans une soupe).

Toutes les personnes se sont rétablies complètement, après un délai d'autant plus long que la quantité de champignons consommée était importante : autour de 4 jours pour une consommation de moins de 60 g, 7 jours pour 60 à 150 g et 15 jours pour des quantités supérieures..

## Informers producteurs, restaurateurs et consommateurs

Rappelons que ces chiffres qui peuvent paraître faibles ne sont qu'un pâle reflet de la réalité. En effet, de nombreuses dermatites flagellaires aux shiitake ne font pas l'objet d'un appel à un Centre antipoison, en particulier parce que le lien n'est pas toujours fait entre la consommation de shiitake et la survenue des lésions, surtout lorsque celles-ci sont d'apparition tardive. Suite à ce bilan, la DGCCRF, l'Anses et les Centres antipoison vont renouveler leur mise en garde auprès de consommateurs. De son côté, la DGCCRF lancera une campagne d'information à destination des producteurs de shiitake afin de les inciter à mentionner sur leurs produits la nécessité de bien cuire ce champignon. Cette campagne sera aussi destinée aux professionnels de la restauration, pour leur rappeler que certains modes de cuisson rapide, comme la cuisine au wok, ne sont pas suffisants pour éliminer le risque de dermatite toxique.

**David Boels (CHU de Nantes) et Juliette Bloch (Anses)**

### POUR EN SAVOIR PLUS, VOUS POUVEZ CONSULTER :

- [1] Vigil'Anses n°1, février 2017 : Champignons Shiitake : attention à la cuisson sinon gare aux démangeaisons !  
[https://vigilances.anses.fr/sites/default/files/VigilancesN1\\_shiitake\\_0.pdf](https://vigilances.anses.fr/sites/default/files/VigilancesN1_shiitake_0.pdf)
- [2] référence 7 du rapport à compléter.

### Références bibliographiques :

1. [http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions\\_services/dgccrf/presse/communique/2015/cp-champignon-shiitake.pdf](http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/presse/communique/2015/cp-champignon-shiitake.pdf)
- 2 . <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2016/8/5/EINC1622686A/jo/texte>