

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 9 avril 2021

Intoxication par champignons Shiitake : l'Anses et la DGCCRF rappellent l'importance de bien les cuire avant de les consommer

Originaire d'Asie, le champignon Shiitake est le champignon le plus consommé au monde après le champignon de Paris. Arrivé sur le marché européen depuis plusieurs années, il est désormais cultivé et produit en France. Lorsqu'il est consommé cru ou insuffisamment cuit, le Shiitake peut entraîner une dermatite toxique « en flagelle » sur tout le corps, provoquant de fortes démangeaisons. Pour éviter ces intoxications, l'Anses et la DGCCRF rappellent aux consommateurs et professionnels de la restauration l'importance de cuire le Shiitake à cœur avant de le consommer et ce, quel que soit le mode de présentation : frais, séchés ou en poudre.

La consommation crue ou peu cuite de champignons Shiitake peut provoquer de fortes démangeaisons pendant plusieurs semaines

Ce champignon est commercialisé sous différentes appellations : Lentin du chêne (*Lentinula edodes*), ou plus communément appelé Lentin comestible, shiitaké voire aussi champignon parfumé. Il peut être aussi commercialisé en mélange avec des champignons noirs.

Traditionnellement consommé cuit, la consommation crue de Shiitake s'est développée depuis plusieurs années. Or, la consommation de champignons crus ou insuffisamment cuits, provoque une forme d'intoxication cutanée très spécifique : **la dermatite toxique « en flagelle »**. Elle couvre l'ensemble du corps et du visage et **entraîne de fortes démangeaisons pouvant durer jusqu'à trois semaines**. Les symptômes apparaissent dans les heures ou les jours suivant la consommation et peuvent se réactiver en cas de nouvelle ingestion. La quantité de champignon ingérée jouerait également un rôle dans son apparition et sa persistance.

Le lentin, substance présente dans le champignon qui est détruite par la cuisson, est la cause de cette maladie.

Un nombre d'intoxications à l'origine de signes cutanés toujours persistant

En 2015 une alerte sur les risques d'intoxication avait déjà été lancée par l'Anses et les centres antipoison. Or, une persistance du nombre d'intoxications à l'origine de signes cutanés est

observée : dans le cadre de sa mission de vigilance sanitaire, l'Anses a relevé que **les centres antipoison** enregistrent depuis 2015 entre **11 et 15 cas par an d'intoxications à l'origine de signes cutanés**. Ce **nombre serait néanmoins sous-estimé**, le lien entre la dermatite (maladie méconnue, parfois confondue avec une photodermatose - réaction cutanée après une exposition au soleil) et la consommation de champignons Shiitake n'étant pas toujours fait par le consommateur ou son médecin.

Pour limiter le risque d'intoxication, **la DGCCRF, l'Anses et les centres antipoison rappellent qu'il est indispensable de ne pas consommer ce champignon sans l'avoir préalablement fait cuire à cœur**. La cuisson rapide au wok peut également être insuffisante pour détruire la substance toxique, ainsi que l'attestent plusieurs cas survenus après la consommation dans des restaurants proposant ce type de cuisson.

Plus largement, la DGCCRF, l'Anses et les centres antipoison recommandent de se référer à la liste des champignons comestibles publiée dans un avis de l'Anses du 4 avril 2017 et disponible sur [son site internet](#), dans laquelle sont précisées les conditions de comestibilité et les précautions à prendre pour la préparation et/ou la cuisson de certains champignons.

Contacts presse

ANSES

01 49 77 13 77 - 01 49 77 22 26 - 01 49 77 28 20
presse@anses.fr

DGCCRF

01 44 97 23 91
communication@dgccrf.finances.gouv.fr