B-P-
copie AM SD4/2015/081/1899

anses
alimentation, environnement, travail

Direction générale
adjointe scientifique

Madame Nathalie HOMOBONO
Directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
Ministère de l'Economie et des finances
59 boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS Cedex 13

A l'attention de Madame POUYET - Bureau 4C

Maisons-Alfort, le 04 août 2015

Mission Alertes et veille sanitaires

Dossier suivi par :
Dr Juliette BLOCH

☎ 01 56 29 19 34

juliette.bloch@anses.fr

N. Réf. : D15MAV0804

V. Réf. :

Objet : Recommandation pour la consommation du champignon Shiitake

Cette note a pour objet d'attirer votre attention sur le risque lié à la consommation de Shiitakes crus (*Lentinula edodes*). Lorsqu'il est consommé cru, le Shiitake peut engendrer une dermatite toxique dite flagellaire, sur tout le corps, extrêmement prurigineuse, débutant dans les 3 jours suivant l'ingestion, durant en moyenne une quinzaine de jours et évoluant favorablement sans traitement particulier.

Ce champignon, auquel la médecine traditionnelle asiatique prête des effets anti-cholestérols, antihypertenseurs et anticancéreux, initialement produit en Asie, est maintenant largement cultivé, produit et consommé en France. On le trouve dans des compléments alimentaires à visée de renforcement de l'immunité.

Les premiers cas de dermatite toxique flagellaire après consommation de Shiitakes crus ont été décrits au Japon en 1977. Les premiers cas européen ont été publiés en 2006, et le premier cas français, en 2010[1]. Toutefois, une publication récente des Centres Antipoison français fait état de 15 cas signalés entre 2000 et 2013[2]. Ce chiffre sous-estime vraisemblablement le nombre de cas puisqu'il ne comprend que les situations où le patient lui-même ou un professionnel de santé a demandé avis à un Centre antipoison. Les cas décrits dans cette publication sont tous survenus après absorption de Shiitaké non cuit, quel que soit le mode de consommation : frais, séché puis réhydraté dans l'eau, poudre ou infusion. Le mécanisme de la toxicité n'est pas encore totalement élucidé, mais pourrait être lié au lentinane, composé thermolabile présent dans le champignon.

Qu'il faille bien cuire ces champignons avant de les consommer est mal connu du consommateur et ne figure pas sur les paquets de champignons séchés présents dans le commerce. Une rapide recherche sur internet identifie des sites qui signalent ce risque mais aussi beaucoup d'autres qui indiquent qu'ils peuvent se consommer crus.

.../

[1] Hérault M. , Waton J. , Bursztejn A-C. Annales de Dermatologie et de Vénéréologie. La shiitake dermatitis (dermatose toxique au lentin) est arrivée en France. 2010 ; 137 : 290-293
[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 Jul;52(6):625-8

/...

En conséquence, il nous semble utile d'émettre des recommandations officielles sur le risque lié à la consommation sans cuisson suffisante de ce champignon et que la mention de ce risque figure sur les paquets de Shiitakes séchés ou en poudre.

Par ailleurs, nous le signalerons en risque émergent au groupe EREN (Emerging Risks Exchange Network) de l'EFSA.

Gérard Lasfargues,
Directeur général adjoint scientifique