

FLASH SANITAIRE

Communiqué de POLLENIZ

EDITO 

L'automne est une période bien agréable. Qui n'attend pas l'été indien, redoutant de voir arriver les frimas de l'hiver !

Et les amoureux de la nature sont sur les starting-blocks pour la chasse, la cueillette des champignons, les longues ballades parmi les arbres aux feuilles d'or. C'est aussi le moment des dernières récoltes, châtaignes, courges de toutes les couleurs, pommes que l'on stockera sur des clayettes à l'abri de la lumière...

Tout cela est fort bucolique. Cela nécessite toutefois quelques précautions que nous tenons à vous rappeler. D'où ce numéro spécial du flash sanitaire.

CHAMPIGNONS ET TRAHISON

Les intoxications liées à la consommation de champignons est en augmentation, signale l'ANSES. Si certains champignons sont communs et faciles à reconnaître, d'autres le sont moins. De plus, dans ce domaine, l'habit ne fait pas le moine, bien au contraire.

COURGE , ES-TU MON AMIE ?

En cette période de production et de consommation de courges, il est apparu important de vous relayer l'information publiée dans le dernier numéro du bulletin des vigilances de l'ANSES - Vi-



gil'Anses. En effet, toutes les courges ne sont pas comestibles, certaines sont vraiment lourdes à digérer.

AMBROISIE, TU T'ACCROCHES ?

Et vous découvrirez en dernière page de ce numéro que l'Ambroisie à feuilles d'armoise commence à développer de la résistance à certains herbicides en agriculture.

[Photo Butternut : http://www.cotemaison.fr/plantes-fleurs/butternut-plantation-entretien_28575.html]

SOMMAIRE 

- Propos de saison : forte hausse d'intoxications graves par des champignons
- Faites identifier les champignons par un spécialiste
- Dossier : toutes les courges ne sont pas comestibles
- L'observatoire fait son cinéma
- L'Ambroisie à feuilles d'armoise fait de la résistance

ars
Agence Régionale de Santé
Pays de la Loire

 **POLLENIZ**
RÉSEAU POUR LA SANTÉ DU VÉGÉTAL

En 2017, le Réseau FREDON-FDGDON Pays de la Loire devient POLLENIZ

FREDON Pays de la Loire
9, avenue du Bois l'Abbé—CS 30045
49071 BEAUCOUZE CEDEX

Mail : polleniz@polleniz.fr
www.polleniz.fr

**La FREDON est reconnue
Organisme à Vocation Sanitaire
depuis le 31 mars 2014**

N°33—Novembre 2017

Forte hausse d'intoxications graves par des champignons

Face à la forte augmentation du nombre de cas graves d'intoxication liés à la consommation de champignons signalés aux centres antipoison et de toxicovigilance, l'Anses, la Direction générale de la santé (DGS) et les Centres antipoison renouvellent la mise en garde des amateurs de cueillette de champignons et rappellent les bonnes pratiques à respecter.

Depuis le début de la surveillance, début juillet 2017, 32 cas graves d'intoxication par des champignons ont déjà été rapportés aux centres antipoison sur 1 179 cas signalés. Alors que la moyenne annuelle observée est d'une vingtaine de cas graves.

Sur les 32 cas, 20 correspondent à un « syndrome phalloïdien », caractérisé par des signes digestifs survenant en moyenne 10h à 12h après la consommation de champignons, et pouvant être à l'origine d'une atteinte hépatique mortelle en l'absence de traitement^[1]

Ce syndrome peut être causé par des amanites (amanite phalloïde, amanite vireuse...), des petites lépiotes ou des galères^[2]. Parmi ces 20 cas, deux ont nécessité une greffe hépatique et un troisième cas est décédé.



Photo : <http://www.champignonscomestibles.fr/le-cepe-de-bordeaux-un-champignon-particulier/>

Faites identifier les champignons par un spécialiste !

En raison de ce pic d'intoxications et du nombre élevé de cas graves associés, la Direction Générale de la Santé (DGS) et l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) renouvellent leurs recommandations à respecter impérativement :

➔ **En priorité et en cas de doute, il est indispensable de faire identifier sa récolte par un spécialiste** (pharmaciens, mycologues des associations ou sociétés savantes de mycologie^[3]) avant toute consommation ; certaines intoxications pouvant s'avérer mortelles.

➔ **Photographier sa cueillette avant cuisson permet au centre antipoison d'identifier le champignon, en cas d'intoxication.**

Toutes les régions sont concernées par des intoxications par des champignons, même si elles sont moins fréquentes dans le Nord et en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Dans les cas signalés, 94% des cas ont été provoqués par les champignons cueillis par des particuliers.

En cas d'apparition d'un ou plusieurs symptômes (notamment diarrhées, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, etc.) à la suite d'une consommation de champignons de cueillette : appelez immédiatement le « 15 » ou le centre antipoison de notre région à Angers (02 41 48 21 21), et précisez que vous avez consommé des champignons.

[1]<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2014sa0232Fi.pdf>

[2]<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2014sa0232Fi.pdf>

[3]<http://www.mycofrance.fr/>

Dossier : toutes les courges ne sont pas comestibles

En France, les courges, citrouilles, melons et coloquintes sont largement présents sur les étals des marchés ainsi que dans les potagers familiaux. Les espèces fréquemment cultivées et commercialisées en Europe sont les suivantes : *Cucumis melo* (melon), *Cucumis sativus* (concombre, cornichon), *Cucurbita pepo* (courge, courgette), *Cucurbita moschata* (courge musquée, Butternut, etc.), *Cucurbita maxima* (potiron, potimarron), *Citrullus lanatus* (pastèque). Il existe également un nombre important de variétés de légumes proposées sous l'appellation « courge ». Sous le seul nom d'espèce *Cucurbita pepo* L. sont regroupées aussi bien les courges que les courgettes, les citrouilles (formes alimentaires a priori comestibles) ou encore les coloquintes ornementales (formes non comestibles).

Lire le bulletin complet pages 5 et 6.



L'Observatoire fait son cinéma

Sarah LABRUYERE et Marilou MOTTET, toutes deux travaillant pour l'Observatoire des ambroisies, se sont improvisées cinéastes et ont emporté leur micro et caméra pour aller à la rencontre des chercheurs travaillant sur *Ophraella communa*. Il en ressort une petite vidéo de 5 min pour présenter le cas de cette chrysomèle prédatrice d'Ambroisie à feuilles d'armoise, et dont nous parlons dans nos colonnes afin d'en suivre l'actualité.

Une version longue, plus détaillée, sera bientôt en ligne. Nous suivrons l'affaire attentivement.

D'ores et déjà, nous vous invitons à regarder cette première vidéo qui nous fera tous patienter.



Petite vidéo de 5 min sur *Ophraella communa* réalisée par nos deux cinéastes en herbe (à poux).

Lien pour accéder à la vidéo :

<https://www.youtube.com/watch?v=w1CAe7SzHzo>

Actualité

L'information ci-dessus est extraite de la lettre de l'Observatoire des ambroisies (N°49—Novembre 2017). Cette lettre est la dernière de la saison 2017. Un rendez-vous nous est donné pour la suivante en mars 2018 !

Mais pas de pause pour l'ambroisie, l'Observatoire des ambroisies est maintenant connecté aux réseaux sociaux. Continuez à recevoir des informations sur l'ambroisie tout au long de l'année, pour cela suivez l'observatoire sur [LinkedIn](#), [Facebook](#) et [Twitter](#) !



L'Ambroisie à feuilles d'ar- moise fait de la résistance aux herbicides

« Dans le monde agricole, le moyen de lutte le plus couramment utilisé pour gérer les populations de mauvaises herbes reste le désherbage chimique via l'utilisation d'herbicides de synthèse. Parmi ces désherbants, le glyphosate est le plus utilisé dans le monde. Des scientifiques ont observé que 38 espèces de mauvaises herbes ont réussi à développer une résistance à cet herbicide... dont l'Ambroisie à feuilles d'armoise. En effet, en 2016, des populations résistantes au glyphosate ont déjà été identifiées aux Etats-Unis dans 14 états ainsi qu'au Canada dans la province de l'Ontario. Une étude parue en 2017 montre que les populations détectées dans le Mississippi peuvent résister jusqu'à 5 fois la dose habituelle. Avant cela, en 2009, des chercheurs ont découvert une autre population dans l'Arkansas qui pouvait résister jusqu'à 20 fois la dose ! De plus, au niveau mondial, l'ambroisie n'est pas seulement résistante au glyphosate, mais également à d'autres herbicides appartenant à différentes familles chimiques.

En France, aucune résistance n'avait été observée chez l'ambroisie. Mais en 2015, une équipe de recherche de l'INRA de Dijon a pu détecter des populations résistantes à des herbicides altérant le fonctionnement d'une enzyme (ALS*) nécessaire à la survie de la plante (figure ci-jointe).

L'utilisation des herbicides pour gérer l'ambroisie doit maintenant être réfléchi en prenant en compte ce risque agronomique grandissant. La diversification des pratiques agricoles, l'utilisation de méthodes de désherbage mécanique ou combinée (voir lettre n°2 de l'observatoire des ambrosies : www.ambrosie-blog.org) et le raisonnement de la rotation mise en place en introduisant des espèces cultivées défavorables à l'introduction et au développement de l'ambroisie peuvent conjointement éviter la sélection de populations résistantes.

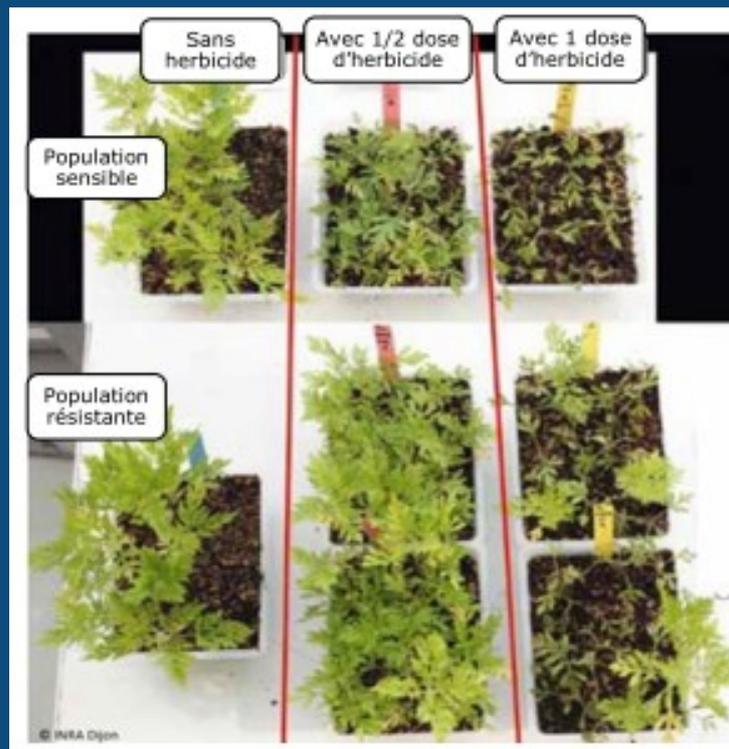
*ALS=Acétolactate synthase, protéine nécessaire à la voie de synthèse des acides aminés chez les plantes et les micro-organismes. »

Sources d'information du dossier



<https://www.anses.fr/fr/content/forte-hausse-d%E2%80%99ggintoxications-graves-par-des-champignons-faites-identifier-les-champignons>

http://vigilances.mag.anses.fr/sites/default/files/VigilancesN3_Courges_1.pdf



Test de sensibilité sur deux populations d'ambrosie : sur cette photo avec imazamox®, molécule herbicide utilisée sur des variétés de tournesol particulières.

Vos correspondants



FDGDON 44 : 02 40 36 83 03

Contact : Vincent Brochard
fdgdon44@wanadoo.fr

FDGDON 49 : 02 41 37 12 48

Contact : Florent Dupont
fdgdon49@orange.fr

FDGDON 53 : 02 43 56 12 40

Contact : Francine Gastinel
polleniz53@polleniz.fr

FDGDON 72 : 02 43 85 28 65

Contact : Fabrice Perrotin
accueil@fdgdon72.fr

FDGDON 85 : 02 51 47 70 61

Contact : Johan Bornier
polleniz85@polleniz.fr

Rédaction : POLLENIZ - 02 41 48 75 70

Rédacteur en chef : Gérald Guédon

Contributeurs : l'équipe technique du réseau Polleniz et les observateurs

Toutes les courges ne sont pas comestibles

En France, les courges, citrouilles, melons et coloquintes sont largement présentes sur les étals des marchés ainsi que dans les potagers familiaux. Les espèces fréquemment cultivées et commercialisées en Europe sont les suivantes : *Cucumis melo* (melon), *Cucumis sativus* (concombre, cornichon), *Cucurbita pepo* (courge, courgette), *Cucurbita moschata* (courge musquée, *Butternut*, etc.), *Cucurbita maxima* (potiron, potimarron), *Citrullus lanatus* (pastèque). Il existe également un nombre important de variétés de légumes proposées sous l'appellation « courge ». Sous le seul nom d'espèce *Cucurbita pepo* L. sont regroupées aussi bien les courges que les courgettes, les citrouilles (formes alimentaires *a priori* comestibles) ou encore les coloquintes ornementales (formes non comestibles).

Mais toutes les « courges » ne sont pas comestibles. La forme et la couleur de certaines courges non comestibles peuvent tromper le consommateur non averti. Dans les potagers, les particuliers peuvent avoir planté par mégarde des espèces non comestibles mais il peut y avoir aussi des hybridations de courges comestibles avec des courges non comestibles, lorsque plusieurs espèces coexistent à proximité.

La toxicité des espèces non comestibles est principalement digestive ; elle est liée à la présence de molécules amères et cytotoxiques appelées cucurbitacines, responsables du goût désagréable des fruits et surtout d'une action purgative drastique au niveau intestinal. Une incertitude persiste cependant sur le lien entre présence de cucurbitacine, amertume et toxicité et les études manquent sur le sujet.



Citrullus Colocynthis non comestible – Source Pr A. Badoc

C'est dans ce contexte que les Centres antipoison (CAP) sont régulièrement sollicités pour la survenue de troubles digestifs associés à la consommation de « courges » supposées comestibles. Ainsi, en cinq ans, entre le 1^{er} janvier

2012 et le 31 décembre 2016, 176 dossiers¹ concernant 353 personnes ont été enregistrés dans le système d'information des CAP, parce qu'elles avaient consommé une courge « amère ». Comme on pouvait s'y attendre, les cas surviennent préférentiellement (82 % des cas) au moment des récoltes lors du second semestre de l'année et en moyenne deux personnes étaient exposées au même légume.



Cucurbita maxima ou potimarron comestible – Source Pr A. Badoc

L'origine de la courge amère a pu être déterminée dans 86 dossiers (48,8 %) correspondant à 197 personnes :

- Achat au marché, au supermarché ou au maraîcher (« marché ») pour 32 dossiers (18,2 %) concernant 90 personnes ;
- Culture dans le potager familial (« jardin ») pour 52 dossiers (29,5 %) concernant 105 personnes ;
- Récolte de spécimens « sauvages » : 2 dossiers (2 personnes).

Plus des deux tiers (n=204) des personnes ont présenté des symptômes digestifs, principalement une diarrhée (54,4 %) et des vomissements (47,5 %) qui apparaissent le plus souvent très rapidement après l'ingestion (quelques heures) et peuvent durer plusieurs jours.

Il n'y a eu aucun décès, ni de cas de gravité forte. Les personnes les plus atteintes (n=14, 4 %), surtout des personnes âgées ou de très jeunes enfants, donc plus fragiles, ont été victimes de troubles digestifs marqués et mal tolérés (hypotension, déshydratation), dont certains ont nécessité une hospitalisation.

¹ Un dossier est constitué d'un cas ou de plusieurs cas reliés entre eux : ici, plusieurs personnes ayant mangé le même produit.

Les intoxications de courges amères achetées dans le commerce ne sont pas rares.

Les courges « décoratives » non comestibles devraient être proposées à la vente aux seuls rayons « décoration » ou dans un rayon dédié en période spécifique (Halloween, etc.) et non à proximité des courges comestibles. Si toutefois ces courges étaient utilisées pour décorer un rayon légumes, l'étiquetage « non comestible » devrait être clairement visible pour éviter toute confusion en cas d'achat et la séparation d'avec les courges comestibles bien visible.

Ainsi, le risque de confusion lors de l'achat de légumes ou de courges décoratives serait limité.

S'agissant des « courges » cultivées par les particuliers, il semble également important, dans les jardinerie ou chez les semenciers, d'indiquer clairement sur les jeunes plants ou sur les sachets de graines, l'espèce, la variété et sa comestibilité. Il serait nécessaire de mentionner clairement les possibilités d'hybridation de deux espèces de cucurbitacées plantées à proximité dont l'une n'est pas comestible.

Magali LABADIE

POUR EN SAVOIR PLUS, VOUS POUVEZ CONSULTER :

http://www.centres-antipoison.net/cctv/CCTV_Courges_2017.pdf