

Alsace Cueillette des champignons : comment éviter les intoxications

L'agaric jaunissant, la lépiote vénéneuse et l'entolome livide sont les principaux coupables des intoxications aux champignons. Chaque détail compte pour éviter la confusion entre espèces comestibles et toxiques.

Franck Buchy - 04 oct. 2025 à 06:30 | mis à jour le 04 oct. 2025 à 15:51 - Temps de lecture : 4 min

[4](#) |



L'agaric jaunissant, champignon toxique, est fréquemment confondu avec le rosé-des-prés qui est comestible. Photo DR/Philippe Defranoux (SMHR)

S'il est un domaine où les sosies peuvent être mortels, c'est bien celui de la mycologie. Surtout en automne. Rien ne ressemble plus à un champignon comestible qu'un champignon toxique. Et avec les 6 000 espèces recensées sur son territoire, l'Alsace est gâtée. Mais dans le tableau des intoxications accidentelles que l'agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) a dressé pour l'année 2024 en France, trois coupables sortent du lot : l'agaric jaunissant, la lépiote vénéneuse et l'entolome livide. En cause, leur ressemblance avec des espèces comestibles.

Comment distinguer l'agaric jaunissant du rosé-des-prés

Pour reconnaître l'agaric jaunissant, espèce toxique, il faut gratter la base du pied du champignon ou le bord du chapeau qui virera instantanément au jaune vif. « Si la couleur part vers le jaune soufre, direction la poubelle ! », note Bernard Diss, président de la société mycologique du Haut-Rhin. Coupée, sa chair dégage aussi une forte odeur d'iode et d'encre. Il a des lames roses à brunes et un anneau épais autour de son pied.

Le rosé-des-prés a la chair blanche qui peut rosir légèrement à la coupe et une odeur agréable qui rappelle le champignon de Paris, des lames roses qui peuvent brunir à maturité et un chapeau blanc et lisse.



Le rosé-des-prés est une espèce de champignon comestible et commun très souvent confondu avec l'agaric jaunissant, champignon toxique. Photo Philippe Defranoux (SMHR)

L'agaric jaunissant pousse dans des zones rudérales (parcs, aux abords des villes) sur des sols travaillés par l'homme, riches en azote et en potasse. Le rosé-des-prés pousse sur des sols riches : prés et pâtures.

Comment distinguer la lépiote vénéneuse de la coulemelle

L'enjeu ici est de différencier la lépiote vénéneuse de la coulemelle aussi appelée lépiote élevée ! La lépiote vénéneuse se distingue par son chapeau plus clair et moins écaillé, son anneau simple, son bulbe marginé et surtout par sa chair qui rougit par oxydation lorsqu'on la coupe. La chair de la coulemelle reste au contraire d'un blanc immuable lorsqu'elle est coupée et elle a un anneau double et coulissant autour de son pied bulbeux.



La lépiote élevée communément appelée coulemelle, est une espèce de champignon comestible qui est régulièrement confondue avec l'agaric jaunissant, champignon toxique. Photo DR Philippe Defranoux (SMHR).

La lépiote vénéneuse pousse dans des espaces ouverts (parcs) et sur des sols remués riches en azotes tels que les jardins, composts et fumiers. La lépiote élevée pousse sur des sols acides, plutôt sablonneux : prés, jardins, bois de feuillus.



La lépiote vénéneuse est un champignon toxique qui est fréquemment confondu avec la coulemelle (lépiote élevée) qui est comestible. Photo DR Philippe Defranoux (SMHR)

Attention à l'entolome livide !

L'entolome est classé toxique sévère. « C'est un beau champignon, grand et dodu, dont les spores sont roses et qui a une forte odeur de farine », note Dominique Schott, président de la société mycologique de Strasbourg, qui avance une confusion possible avec le clitocybe nébuleux, un champignon encore consommé, notamment dans le massif du Jura français et suisse, mais considéré comme toxique. « Le clitocybe nébuleux n'est pas rose », précise le mycologue.



L'entoloma sinuatum, appelé l'entolome livide, est une espèce de champignon toxique sévère. Il est à l'origine de nombreuses intoxications chaque année. Photo DR Philippe Defranoux (SMHR).

Les symptômes

Selon le rapport de l'ANSES, les symptômes rapportés par les personnes intoxiquées étaient essentiellement d'ordre digestifs : vomissements, nausées, diarrhées ou douleurs abdominales. Près de 10 % d'entre elles présentaient des signes cutanés : transpiration excessive, éruption sur la peau ou de prurit, et 7 % des signes cardio-vasculaires : hypotension ou tachycardie. Des signes neurologiques (vertiges, céphalées, tremblements, coma) étaient observés chez 18 % des patients. Les séquelles peuvent s'avérer très graves sur le fonctionnement des reins (insuffisance rénale) ou du foie. Trois personnes sont décédées en 2024 suite à une intoxication aux champignons.

La mise en garde de mycologues alsaciens

Les présidents des sociétés mycologiques du Haut-Rhin et de Strasbourg mettent en garde contre [l'usage des applications, des sites internet ou des plateformes collaboratives](#) censés déterminer une espèce de champignon à partir de photos.

« Les sosies sont indétectables sur une image », relève Dominique Schott, qui juge ces logiciels « pas forcément fiables » et sources de « confusion ». « Une photo ne dit rien de l'odeur ni de la saveur ni du changement de couleur, et la différenciation est d'autant plus approximative et compliquée quand les champignons se ressemblent, comme pour la lépiote », relève Bernard Diss.

Les conseils d'experts

En cas de doute, l'idéal est de se rapprocher des sociétés mycologiques, voire d'un [pharmacien](#). « [Si un détail ne correspond pas à la description, il faut se méfier](#) », insiste Dominique Schott. « Le champignon n'est pas un légume fait pour être consommé ; tout ce qui l'intéresse c'est de se reproduire en disséminant ses spores. »

La mycologie est une science complexe et « un monde méconnu », la plupart des ouvrages ne traitant que de quelques centaines d'espèces sur des milliers qui existent en Alsace. L'affaire se complique encore à partir du moment où des champignons deviennent toxiques avec le temps et que la tolérance à la consommation de champignons est personnelle. « Tout le monde ne supporte pas de la même manière les champignons ; cela dépend des enzymes présents ou non dans l'appareil digestif », note Dominique Schott.

Rencontrer des spécialistes

Rien de mieux, pour apprendre, découvrir et s'informer, que de rencontrer des experts à l'occasion d'événements dédiés aux champignons. La société mycologique du Haut-Rhin organise son exposition annuelle le 5 octobre, à la Salle du Platane, à Lutterbach (de 9 h à 18 h). L'exposition traditionnelle de la société mycologique de Strasbourg se tiendra le 11 octobre (de 15 h à 19 h) et le 12 octobre (de 10 h à 18 h 30) à la Salle de la Monnaie, à Molsheim.