

<https://www.watson.ch/fr/!302727903>

De mystérieux empoisonnements aux morilles ont fait deux morts en Suisse



Des spécialistes mettent en garde contre la consommation de morilles. Tox Info confirme que deux personnes en sont mortes en Suisse. Voici ce qu'il faut savoir sur ces champignons aussi savoureux que dangereux.

Un restaurant gastronomique du comté de Gallatin, dans le Montana, aux Etats-Unis, avait voulu proposer à sa carte un mets particulier: des sushis au saumon cru et des morilles marinées à froid. Mais, à peine une heure après le repas, 51 convives étaient éprises de violentes diarrhées et vomissements. Plusieurs personnes se retrouvèrent en soins intensifs, et deux moururent peu après.

Cet événement d'avril 2023 est le plus grand cas connu d'empoisonnement aux morilles à ce jour, mais il est loin d'être le seul. A Valence, en Espagne, une femme mourut après avoir mangé un risotto aux morilles dans un restaurant étoilé au Guide Michelin, et 30 autres convives développèrent des symptômes graves. En France, les centres antipoison ont recensé rétrospectivement 446 cas d'intoxication entre 2010 et 2020: huit personnes ont subi un choc sévère, et deux n'ont pas survécu.

Deux décès en Suisse

Ces signalements ont alerté les responsables de Tox Info Suisse. Une recherche dans leurs bases de données leur a récemment permis de documenter, pour les dix dernières années, «neuf cas graves à évolution foudroyante» en Suisse, comme le confirme Birgit Krueger, de Tox Info.

Pourquoi il faut se méfier des applications à champignons en

Suisse

Ce qui préoccupe la médecin responsable des intoxications aux champignons, c'est qu'en raison d'une déshydratation massive, les personnes concernées ont dû être placées plusieurs jours en soins intensifs. **Deux d'entre elles sont décédées.** Par ailleurs, quatre des neuf cas recensés se sont produits au cours des douze derniers mois.

Les décès n'avaient initialement pas été reconnus comme causalement liés à une consommation de morilles. C'est seulement grâce aux nouvelles données en provenance des Etats-Unis et de France, ainsi qu'aux investigations a posteriori de Tox Info Suisse, que la cause des décès a pu être établie. Pendant trop longtemps, on a supposé que la consommation de ces champignons ne pouvait provoquer, au pire, que des symptômes gastro-intestinaux modérés.

Certes, il est connu depuis un certain temps que les morilles crues ou insuffisamment cuites peuvent représenter un certain danger. Cependant, des cas d'empoisonnement potentiellement mortels sont signalés en nombre croissant dans plusieurs pays. Tox Info Suisse lance donc cette semaine, conjointement avec l'Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons (Vapko), un appel solennel. **Leur message:**

- Les morilles doivent toujours être cuites au moins 20 minutes.
- En cas de troubles gastro-intestinaux, il est nécessaire de contacter immédiatement Tox Info Suisse au 145.

Une énigme pour les spécialistes

Ce que beaucoup ignorent, c'est que pour les morilles séchées ou surgelées, il ne suffit pas de les réhydrater et de les ajouter en fin de cuisson à un risotto ou une sauce aux champignons. Ces morilles sont également considérées comme crues et doivent être cuites au moins 20 minutes pour devenir comestibles, ce qui est souvent indiqué de manière erronée dans les recettes.

9 fun facts pour impressionner votre oncle champignonneur

Reste la question de savoir pourquoi un nombre croissant de cas graves d'intoxication aux morilles est signalé. Malgré des investigations approfondies, les spécialistes font face à une énigme, et on ignore si les symptômes sont causés par une toxine inconnue présente dans le champignon, par une contamination de micro-organismes, ou si des intolérances individuelles jouent également un rôle.

C'est pourquoi, jusqu'à présent, ni les grandes surfaces ni l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) n'ont procédé à des rappels de produits ni publié d'avertissements. De même que Tox Info Suisse, l'office a appelé la population à cuire suffisamment les morilles et à n'en consommer «qu'en petites quantités». On entend par là des quantités inférieures à 100 grammes par personne.

Les morilles asiatiques dans le collimateur

Des chercheurs aux Etats-Unis, en France et en Suisse ont toutefois constaté que, dans les cas bien documentés, les agents responsables étaient pratiquement exclusivement des morilles de culture originaires d'Asie, commercialisées à grande échelle depuis 2010. Y renoncer spécifiquement ne suffit cependant pas, comme l'explique l'experte Birgit Krueger:

«On ne peut pas toujours se fier aux indications d'origine. Nous avons également documenté des cas de maladie avec des morilles provenant d'autres régions.»

En Suisse comme en France, aucun cas connu ayant engendré de graves problèmes de santé n'est lié à une cueillette personnelle.

Il reste donc beaucoup à élucider au sujet de ces mystérieuses morilles. Au cours des derniers jours, Tox Info Suisse a informé les offices de [santé](#) ainsi que les médecins cantonaux du problème, afin qu'à l'avenir, le plus grand nombre possible de cas soient signalés à Tox Info et que les investigations puissent être coordonnées. C'est la seule façon de parvenir à identifier les causes et les fournisseurs. Une chose est sûre: l'institut, menacé par des efforts de compression budgétaire, ne manquera certainement pas de travail.

Un autre type d'intoxication

Bon à savoir: la cuisson prévient également l'apparition d'une tout autre intoxication, elle aussi préoccupante, appelée «syndrome des morilles». Celle-ci survient presque exclusivement après la consommation de morilles fraîches et provoque des symptômes neurologiques, tels que des vertiges, des troubles visuels et de la marche.

«Les personnes touchées ont l'impression d'être sur un bateau qui tangue, ou d'avoir trop bu»