



DIRECTION GENERALE DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION

ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES

Communiqué de presse

Communiqué de presse

www.economie.gouv.fr/dgccrf

Paris, le 21 août 2015

La DGCCRF met en garde contre la consommation du champignon Shiitaké à l'état cru

Le Lentin du chêne (*Lentinula edodes*) communément appelé Lentin comestible, Shiitake ou encore champignon parfumé est un champignon dont la culture est très répandue et que l'on retrouve fréquemment sous forme séchée ou dans des compléments alimentaires.

La consommation de ce champignon à l'état cru ou insuffisamment cuit, et quel que soit le mode de présentation (frais, séché puis réhydraté dans l'eau, poudre ou infusion), peut engendrer des dermatites toxiques dites flagellaires caractérisées par une éruption de petites lésions extrêmement prurigineuses sur l'ensemble du corps.

Cette réaction toxique survient environ 3 jours après la consommation de ce champignon et régresse le plus souvent en une quinzaine de jours sans traitement particulier.

La DGCCRF recommande donc de ne pas consommer ce champignon sans l'avoir préalablement fait cuire suffisamment qu'il soit acheté frais, séché ou en poudre.

Contact presse DGCCRF Marie Taillard : tél : 01 44 97 23 91 - communication@dgccrf.finances.gouv.fr