LE SOIR



SANTÉ

# Les dangers de la cueillette des champignons assistée par l'IA

Une photo, une appli et voilà votre bolet identifié. Mais peut-on vraiment se fier à ces outils avant de passer à table ? Les mycologues mettent en garde contre les risques, tandis que le Centre Antipoisons constate déjà les effets pervers de l'IA.

JULIE HUON

Tout ça, c'est du bluff. C'est de la blague, hein ! » Paul Pirot n'est pourtant pas un ennemi des nouvelles technologies. Celui qui a présidé les Mycologues du Luxembourg belge pendant plus de quarante ans se dit même impressionné par certaines applications capables de reconnaître les plantes. « Mais les champignons, c'est autre chose. Déjà ils sont bien plus nombreux que les plantes et que les oiseaux. Et puis ils changent tout le temps. Ils poussent très vite, et quand vous avez de tout petits exemplaires, il est parfois difficile de les reconnaître. Prenez la mucidule visqueuse : un jeune spécimen peut être bien différent d'un exemplaire arrivé à maturité. » Sans compter, ajoute-t-il, que les champignons sont souvent contrariés dans leur développement, « par une branche au sol, par un animal qui mange un morceau. Ils pourrissent aussi très vite ».

Alors, photographier ce joli champignon au chapeau clair et au pied rougeâtre – alerte spoiler : surtout pas, c'est un bolet de Satan ! –, soumettre l'image à ChatGPT et se fier à la réponse pour décider s'il finira dans l'assiette ? Très mauvaise idée, estime le mycologue. « Même après cinquante ans de pratique, il m'arrive encore, avec d'autres spécialistes, de rester perplexe devant certaines espèces. »

Pour autant, les photographies ne sont pas inutiles. Paul Pirot lui-même en réclame lorsqu'il collabore avec le centre antipoisons, notamment quand des parents paniqués appellent parce que leur enfant a avalé un petit machin rond et mou trouvé dans la pelouse. « Le souci, c'est qu'ils n'envoient que le chapeau, ou que les lames en dessous, alors que le pied du champignon peut contenir des éléments essentiels à son identification. En plus, la couleur du fond peut tout changer. Exactement comme les écrans d'ordinateur ne sont pas calibrés tous de la même manière. »

### A qui montrer son panier ?

Surtout, il y a tout ce que l'image ne montre pas. « L'odorat est très, très important », confie le spécialiste. « Il y a énormément d'odeurs dans les champignons. Certaines évoquent la compote de pommes, d'autres l'ail ou le chlore d'une piscine. » Le toucher permet lui aussi de distinguer « des surfaces lisses, râpeuses, veloutées ou bien visqueuses, glutineuses. Et puis il y a les goûts fondamentaux, ce qui est doux, âcre, piquant ou amer. Mais on recrache, bien entendu ! Comme pour le vin ».

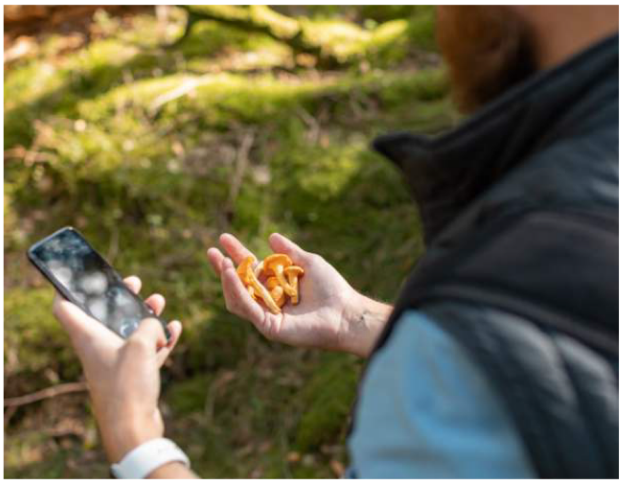
*Même après cinquante ans de pratique, il m'arrive encore, avec d'autres spécialistes, de rester perplexe devant certaines espèces*

**Paul Pirot**
Mycologue

Ou alors on laisse faire les pros. Qui ont une loupe, voire un microscope, et un laboratoire où recourir à des analyses moléculaires. Mais à qui montrer son panier ? En France, les autorités sanitaires recommandent de s'adresser aux pharmaciens ou pharmaciennes. En Belgique, Paul Pirot déconseille : les études pharmaceutiques n'accorderaient pas – ou plus – suffisamment de place à cette discipline. Mieux vaut rejoindre un cercle de mycologie et apprendre auprès de personnes expérimentées. Une « relation de maître à disciple », comme il dit.

Benoît Lohisse, pharmacien à Profondeville, ne le contredirait pas. Des clients viennent encore régulièrement lui présenter leur récolte, mais il préfère les orienter vers des spécialistes. « Ne venez surtout pas chez moi, non, je risque de vous tuer ! », plaisante-t-il. Il a pourtant étudié les champignons à l'université, notamment parce que pas mal d'entre eux entrent dans la fabrication de médicaments. « Mais c'était il y a longtemps et je n'ai pas entretenu mes connaissances. Alors qu'un expert fera une analyse microscopique ou organoleptique. Sans oublier tous ces gens qui ne sont pas pharmaciens mais qui s'y connaissent très bien en mycologie à force, notamment, de parcourir les bois chaque automne. »

Et si certains veulent malgré tout confier à l'IA le choix de leur dîner ? « Aucun problème. Elimination naturelle ! »



**Gare aux erreurs d'identification : les champignons sont bien plus nombreux que les plantes et les oiseaux. Et ils changent tout le temps de look.** © DR

### Une saison sans champignons

Faut-il craindre une explosion des intoxications avec l'arrivée de ces nouveaux outils ? Les chiffres belges ne montrent pas de hausse particulière. Le centre antipoisons a reçu 377 appels pour des expositions aux champignons en 2025, contre 381 en 2024, 423 en 2023, 384 en 2022 et 370 en 2021.

« Dans la majorité des cas (226 sur 377 en 2025), il ne s'agit pas de champignons cueillis intentionnellement », explique Patrick De Cock, coordinateur de la communication du centre antipoisons, « mais d'enfants qui en mettent un morceau dans leur bouche par curiosité. Par ailleurs, les adultes ne ramènent pas seulement des champignons pour préparer des repas – notons que la cueillette est interdite dans les forêts et espaces naturels en Flandre, sauf dérogation – mais aussi… pour leurs effets hallucinogènes. »

Le centre ne dispose pas encore de chiffres sur les intoxications liées à ChatGPT ou aux applis de reconnaissance. Mais leurs effets se font déjà sentir sur sa ligne d'urgence. « Les moteurs de recherche qui intègrent l'IA fournissent régulièrement des réponses manquant de nuance. Ce qui entraîne des appels inutiles au centre antipoison. La ligne d'urgence médicale se retrouve ainsi surchargée, ce qui génère de longues files d'attente », note Patrick De Cock.

Encore faut-il que les champignons soient au rendez-vous cet automne. « Après cette année tout à fait étrange et ces canicules à répétition », s'inquiète Paul Pirot, « il n'y aura peut-être pas de saison pour ce qu'on appelle les mycorhiziens, les champignons qui sont en relation avec les arbres. » Or, en Ardenne, les premières gelées approchent. « Il est possible que ce soit la fin, la fin des champignons. Pour cette année, en tout cas. » Cata ? « Non, des champignons, vous savez, il y en a partout, toute l'année. C'est un organisme passionnant. Et qui nous survivra. »