

Direction générale de la Santé

Paris, le 3 septembre 2015

Communiqué de presse

212 cas d'intoxication liés à la consommation de champignons : restez vigilants !

L'Institut de veille sanitaire (InVS) a répertorié 212 cas d'intoxication liés à la consommation de champignons entre le 29 juin et le 30 août 2015. Face à l'augmentation régulière du nombre de cas signalés aux Centres antipoison et de toxicovigilance, en particulier depuis le début de ce mois d'août, la Direction générale de la santé (DGS), l'Institut de veille sanitaire (InVS) et l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES) souhaitent mettre en garde les amateurs de cueillette et rappeler les bonnes pratiques.

Les cas d'intoxication répertoriés depuis le début de la période de surveillance ont été principalement relevés en Aquitaine (47 cas), en Midi-Pyrénées (36 cas), en Rhône-Alpes (27 cas) et en Franche-Comté (13 cas). Aucun décès ni cas grave n'a été enregistré.

Les conséquences sur la santé de ce type d'intoxications sont graves (troubles digestifs sévères, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe), voire mortelles. La plupart d'entre elles conduit à une hospitalisation, souvent en réanimation.

Ces intoxications résultent, dans la majorité des cas, d'une confusion avec des champignons comestibles, d'où l'importance de rester vigilant, que l'on soit connaisseur ou que l'on pratique la cueillette ponctuellement.

Face à ces cas qui se renouvellent et perdurent chaque année, la DGS, l'InVS et l'INPES renouvellent leurs mises en garde :

- ne ramassez que les champignons que vous connaissez parfaitement : certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles ;
- au moindre doute sur l'état ou l'identification de l'un des champignons récoltés, ne consommez pas la récolte avant de l'avoir fait contrôler par un spécialiste en la matière (les pharmaciens ou les associations et sociétés de mycologie de votre région peuvent être consultés) ;
- cueillez uniquement les spécimens en bon état et prélevez la totalité du champignon (pied et chapeau), afin de permettre l'identification ;
- ne cueillez pas près de sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants ;
- séparez les champignons récoltés, par espèce. Un champignon vénéneux peut contaminer les autres ;
- déposez les champignons séparément, dans une caisse ou un carton mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement ;
- lavez-vous soigneusement les mains après la récolte ;
- conservez les champignons à part et dans de bonnes conditions au réfrigérateur et consommez-les dans les deux jours au maximum après la cueillette ;
- consommez les champignons en quantité raisonnable après une cuisson suffisante, ne les consommez jamais crus.
- ne proposez jamais de champignons cueillis à de jeunes enfants.

En cas d'apparition d'un ou plusieurs symptômes
(notamment diarrhée, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, etc.)
à la suite d'une consommation de champignons de cueillette :

**appelez immédiatement le « 15 » ou un centre antipoison
en mentionnant cette consommation.**

Les symptômes commencent généralement à apparaître dans les 12 heures après la consommation et l'état de la personne intoxiquée peut s'aggraver rapidement.

En cas de symptômes, il est utile de noter les heures du ou des derniers repas, l'heure de survenue des premiers signes et de conserver les restes de la cueillette pour identification.

Liens utiles :

Ministère des Affaires sociales, de la santé et des Droits des femmes :

<http://www.sante.gouv.fr/champignons.html>

Société Française de Mycologie : <http://www.mycofrance.org>

Centres antipoison : <http://www.centres-antipoison.net/>

Institut de veille sanitaire : <http://www.invs.sante.fr/>

Contacts presse :

DGS : presse-dgs@sante.gouv.fr Tél. 01 40 56 84 00

InVS : presse@invs.sante.fr Tél. 01 41 79 57 54 / 69 67

INPES : vanessa.lemoine@inpes.sante.fr Tél. 01 49 33 22 42