

Direction générale de la Santé

Paris, le 29 septembre 2017

Communiqué de presse

Augmentation des intoxications liées à la consommation de champignons : restez vigilants !

Face à l'augmentation du nombre de cas d'intoxication liés à la consommation de champignons signalés aux centres antipoison et de toxicovigilance, l'Anses, la Direction générale de la santé (DGS) et les Centres antipoison mettent en garde les amateurs de cueillette et rappellent les bonnes pratiques à respecter.

Depuis une dizaine de jours, les conditions météorologiques plus fraîches et humides favorisent la pousse de champignons, ce qui entraîne une augmentation du nombre d'intoxications observées.

En effet, si de juillet à fin août, les centres antipoison enregistraient un nombre de cas variant de 15 à 50 par semaine, 181 cas d'intoxication ont été enregistrés ces deux dernières semaines.

Les conséquences sur la santé de ce type d'intoxications peuvent être graves (troubles digestifs sévères, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe), voire mortelles. Cinq cas graves ont été enregistrés depuis le mois de juillet 2017.

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, l'Anses et la DGS vous recommandent :

- de ne ramasser 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 d'un des champignons récoltés, de ne pas consommer 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 ;
- de cueillir uniquement les spécimens en bon état et de prélever la totalité du champignon (pied et chapeau), afin d'en permettre l'identification ;
- de ne pas cueillir les champignons près de sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) ;
- de bien séparer par espèce les champignons récoltés pour éviter le mélange de morceaux de champignons vénéneux avec des champignons comestibles ;
- de déposer les champignons séparément, dans une caisse ou un carton, mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement ;
- de vous laver soigneusement les mains après la récolte ;
- de conserver les champignons à part et dans de bonnes conditions au réfrigérateur et de les consommer dans les deux jours au maximum après la cueillette ;
- de consommer les champignons en quantité raisonnable après une cuisson suffisante et de ne jamais les consommer crus ;

- de ne jamais proposer de champignons cueillis à de jeunes enfants.

Un réflexe utile : photographiez votre cueillette avant cuisson !

La photo sera utile au pharmacien ou au médecin du centre antipoison en cas d'intoxication, pour décider du traitement adéquat.

En cas d'apparition d'un ou plusieurs symptômes

(notamment diarrhées, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, etc.) à la suite d'une consommation de champignons de cueillette :

appelez immédiatement le « 15 » ou le [centre antipoison](#) de votre région, et précisez que vous avez consommé des champignons.

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.


Suite au transfert de la coordination de la toxicovigilance à l'Anses en janvier 2016, l'Agence assure la surveillance saisonnière des intoxications par des champignons à partir des données des centres antipoison.

Liens utiles :

- › [Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail](#) :
- › [Ministère des Solidarités et de la Santé](#)
- › [Société Mycologique de France](#) :
- › [Association des Centres Antipoison et de Toxicovigilance](#)

Contacts presse

Anses : presse@anses.fr - Tél : 01 49 77 22 26 / 01 49 77 13 77  @Anses_fr

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