anses
agence nationale de sécurité sanitaire alimentation, environnement, travail
Connaître, évaluer, protéger

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ

Direction générale de la Santé

Paris, le 9 novembre 2018

Communiqué de presse

Une 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 et la Direction générale de la santé (DGS) mettent en garde les amateurs de cueillette et rappellent les bonnes pratiques à respecter.

Si les conditions météorologiques du mois de septembre et de la première quinzaine du mois d'octobre (température élevée et sécheresse) n'étaient pas propices à la pousse des champignons, les températures plus fraiches et humides de ces quinze derniers jours, ont été plus favorables et, par conséquent, le nombre d'intoxications observées a fortement augmenté.
Ainsi, si de juillet à mi-octobre, les centres antipoison enregistraient un nombre de cas variant de 5 à 60 cas par semaine, 249 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. Sept cas graves ont été enregistrés depuis le mois de juillet 2018, dont quatre ces deux dernières semaines.

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 rappellent les principales recommandations :

- 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 ;
- Cueillir uniquement les spécimens en bon état et de prélever la totalité du champignon (pied et chapeau), afin d'en permettre l'identification ;
- Ne pas cueillir les champignons près de sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) ;
- Bien séparer par espèce les champignons récoltés pour éviter le mélange de morceaux de champignons vénéneux avec des champignons comestibles ;
- Déposer les champignons séparément, dans une caisse ou un carton, mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement ;

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

- Se laver soigneusement les mains après la récolte ;
- 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 ;
- Consommer les champignons en quantité raisonnable après une cuisson suffisante et de ne jamais les consommer crus ;
- 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.

L'Anses 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 : https://www.anses.fr/fr/system/files/InfographieChampignons.pdf

Ministère des Solidarités et de la Santé : : http://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/denrees-alimentaires/article/prevention-des-intoxications-par-les-champignons#

Société Mycologique de France : www.mycofrance.fr

Association des Centres Antipoison et de Toxicovigilance: www.centres-antipoison.net

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