



Direction générale de la Santé

Paris, le 5 novembre 2012

Communiqué de presse

664 cas d'intoxication dont 3 décès liés à la consommation de champignons

Ne consommez jamais un champignon dont l'identification n'est pas certaine !

L'Institut de veille sanitaire (InVS) a répertorié 664 cas d'intoxications dont 3 décès liés à la consommation de champignons au cours des trois dernières semaines, principalement en Rhône-Alpes, Pays de Loire et Aquitaine.

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

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.

Face à ces cas d'intoxications qui se renouvellent et perdurent chaque année, la Direction générale de la Santé (DGS) et l'Institut de veille sanitaire (InVS) souhaitent mettre en garde les amateurs de cueillette des champignons :

- 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 ;
- déposez les champignons séparément, dans une caisse ou un carton mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement ;

- séparez les champignons récoltés, par espèce. Un champignon vénéneux peut contaminer les autres ;
- 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.

En cas d'apparition d'un ou plusieurs symptômes

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

**Appelez immédiatement un centre antipoison ou le Centre 15
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.

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 :

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

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

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