



Direction générale de la Santé

Paris, le 28 août 2014

Communiqué de presse

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

L'Institut de veille sanitaire (InVS) a répertorié 240 cas d'intoxications, parmi lesquels quatre cas graves dont un décès, liés à la consommation de champignons entre le 1^{er} juillet et le 17 août 2014, principalement en Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes, Languedoc-Roussillon et Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Ce nombre de cas enregistrés par les Centres antipoison et de toxicovigilance est en augmentation par rapport à la même période l'année dernière, notamment en raison des conditions météorologiques pluvieuses qui ont avancé la période de cueillette.

Ces intoxications résultent, dans la majorité des cas, d'une confusion avec d'autres champignons comestibles.

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) 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.) suite à 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 et de la Santé : <http://www.sante.gouv.fr/champignons.html>

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 Tel.01 41 79 57 54