

Paris, 25 septembre 2020

La saison de cueillette des champignons commence : restez vigilants face aux risques d'intoxications !

Le début de l'automne marque le début de la saison des champignons et de leur cueillette. Chaque année, de nombreuses intoxications par des champignons sont rapportées aux Centres antipoison. Les conséquences sur la santé peuvent être graves et conduire à une hospitalisation voire le décès : troubles digestifs sévères, complications rénales, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe. Aussi, que l'on soit fin connaisseur ou cueilleur occasionnel, il faut rester vigilant et respecter les bonnes pratiques pour une consommation en toute sécurité.

Les risques d'intoxications sont multiples : confusion d'une espèce comestible avec une espèce toxique, consommation de champignons comestibles en mauvais état ou mal cuits. En 2019, plus de 2000 cas d'intoxication ont été rapportés aux Centres antipoison, entre le 1 juillet et le 31 décembre. Ces intoxications ont eu lieu principalement au mois d'octobre (57% des cas), lorsque les conditions météorologiques associant précipitations, humidité et fraîcheur ont favorisé la pousse des champignons et leur cueillette.

La majorité des cas d'intoxication était liée à des champignons cueillis mais pour certains cas, il s'agissait d'un achat sur un marché, dans un commerce ou une consommation dans un restaurant (4%). Si les personnes s'étaient majoritairement intoxiquées au cours d'un repas, dans 3% des cas, il s'agissait de l'ingestion d'un morceau de champignon non comestible par un enfant en bas âge ou par un adulte présentant des troubles cognitifs (maladie d'Alzheimer, déficience intellectuelle etc.). Pour quelques cas, la confusion entre espèces était favorisée par l'utilisation d'applications de reconnaissance de champignons sur smartphone, qui avaient donné des identifications erronées sur les champignons cueillis.

Les symptômes observés étaient essentiellement digestifs: douleurs abdominales, nausées, vomissements, diarrhées. Si ces intoxications sont pour la plupart de faible gravité, 24 cas de forte gravité pouvant menacer le pronostic vital ont été recensés ainsi que 3 décès.

Face à cette situation qui se renouvelle chaque année, l'Anses, les Centres antipoison et la Direction Générale de la Santé recommandent de :

- Ramasser uniquement les champignons que vous connaissez parfaitement : certains champignons hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles. Attention ! Des champignons vénéneux peuvent pousser à l'endroit où vous avez cueilli des champignons comestibles une autre année.
- Au moindre doute sur l'état ou l'identification d'un des champignons récoltés, ne pas consommer la récolte avant de l'avoir faite 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 prélever la totalité du champignon : pied et chapeau, afin d'en permettre l'identification.
- Ne pas cueillir les champignons près de sites potentiellement 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 en séparant les espèces, dans une caisse, un carton ou un panier, mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement.

- Conserver les champignons en évitant tout contact avec d'autres aliments au réfrigérateur (maxi 4°C) et les consommer dans les deux jours après la cueillette.
- Consommer les champignons en quantité raisonnable après une cuisson suffisante et ne jamais consommer des champignons sauvages crus.
- Ne jamais donner à manger les champignons que vous avez cueillis à de jeunes enfants.
- Ne pas consommer de champignon identifié au moyen d'une application de reconnaissance de champignons sur smartphone, en raison du risque élevé d'erreur.
- Ne pas consommer de champignons commercialisés par des non professionnels, « à la sauvette ».

Un réflexe utile : photographiez votre cueillette avant cuisson en séparant les espèces ! Les photos seront utiles au toxicologue du Centre antipoison en cas d'intoxication, pour décider du traitement adéquat.

En cas de détresse vitale : perte de connaissance, détresse respiratoire, etc. Appelez le 15 ou le 112.

En cas d'apparition de symptômes suite à une consommation de champignons: diarrhées, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, etc. Appelez immédiatement un Centre antipoison en mentionnant cette consommation.

Numéros des Centres antipoison :

ANGERS	02 41 48 21 21	MARSEILLE	04 91 75 25 25
BORDEAUX	05 56 96 40 80	NANCY	03 83 22 50 50
LILLE	08 00 59 59 59	PARIS	01 40 05 48 48
LYON	04 72 11 69 11	TOULOUSE	05 61 77 74 47

Le délai d'apparition des symptômes est variable, le plus souvent de quelques heures après la consommation, mais il peut être plus long et dépasser 12 heures. 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 la santé <https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/denrees-alimentaires/article/prevention-des-intoxications-par-les-champignons>

Société Française de Mycologie : www.mycofrance.org

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