

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, 31 août 2021

### **La saison des champignons en avance cette année : soyez vigilant face aux risques d'intoxications**

**Les conditions météorologiques des mois de juillet et d'août favorisent cette année les cueillettes précoces de champignons. De nombreuses intoxications liées à leur consommation sont déjà observées. Celles-ci peuvent être graves - troubles digestifs sévères, complications rénales, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe - voire mortelles. Que vous soyez connaisseur ou cueilleur occasionnel, restez vigilant et respectez les bonnes pratiques pour une consommation en toute sécurité.**

#### **Déjà trois personnes décédées suite à une intoxication en 2021**

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. Entre le 1er juillet et le 29 août 2021, 330 cas d'intoxication ont déjà été rapportés aux centres antipoison, dont trois de forte gravité pouvant menacer le pronostic vital, et trois décès sont d'ores et déjà répertoriés.

#### **Bilan de la saison passée**

L'Anses assure la surveillance saisonnière des intoxications par des champignons à partir des données des Centres antipoison.

Le bilan de la saison passée montre qu'entre le 1er juillet et le 31 décembre 2020, plus de 1 300 intoxications ont été rapportées aux Centres antipoison, particulièrement au mois d'octobre (56 % des cas), lorsque les conditions météorologiques associant précipitations, humidité et fraîcheur ont favorisé la pousse des champignons et leur cueillette. La majorité des intoxications était liée à des champignons cueillis mais dans 4,5% des cas, ils avaient été achetés sur un marché ou dans un commerce. Si les personnes s'étaient le plus souvent intoxiquées au cours d'un repas, 3 % des cas faisaient suite à l'ingestion, par un enfant ou un adulte présentant des troubles

cognitifs comme la maladie d'Alzheimer ou une déficience intellectuelle, d'un morceau de champignon non comestible trouvé dans le jardin ou la cour de l'école. Dans quelques cas, la confusion avec une espèce comestible était liée à l'utilisation d'une application digitale de reconnaissance de champignons.

Les symptômes observés étaient essentiellement digestifs : douleurs abdominales, nausées, vomissements, diarrhées. Si ces intoxications étaient pour la plupart de faible gravité, 29 cas pouvant menacer le pronostic vital ont été recensés, ainsi que 5 décès.

### **Nos recommandations pour éviter les accidents**

Face à une situation qui se renouvelle hélas 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. Des champignons vénéneux peuvent également 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 vous aider.
- 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 dans une caisse, un carton ou un panier, mais jamais dans un sac plastique, qui accélère le pourrissement.
- Conserver les champignons au réfrigérateur (maximum 4°C) en évitant tout contact avec d'autres aliments et les consommer dans les deux jours après la cueillette.
- Consommer les champignons en quantité raisonnable après une cuisson suffisante (20 à 30 minutes à la poêle ou 15 minutes à l'eau bouillante) et ne jamais consommer des champignons sauvages crus.
- Ne jamais donner à manger les champignons que vous avez cueillis à de jeunes enfants.
- Veiller à ce qu'ils ne mettent pas à la bouche un champignon trouvé dans le jardin ou la cour de l'école.

- Ne pas consommer de champignon identifié au seul moyen d'une application de reconnaissance de champignons sur smartphone, en raison du risque élevé d'erreur.
- Ne pas consommer de champignons commercialisés « à la sauvette ».

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.

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, le 112 ou le 114 (SMS pour les personnes sourdes et malentendantes).

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

**Liens utiles :**

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail :

<https://www.anses.fr/fr/system/files/InfographieChampignon2021.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](http://www.mycofrance.org)

Centres Antipoison et de Toxicovigilance: [www.centres-antipoison.net](http://www.centres-antipoison.net)

## Contacts presse

### **ANSES**

01 49 77 13 77 - 01 49 77 22 26 - 01 49 77 28 20  
presse@anses.fr

### **DGS**

01 40 56 84 00  
presse-dgs@sante.gouv.fr