Depuis début octobre, **87 cas d'intoxication** liés à la **consommation de champignons**, dont 3 cas graves, ont été signalés aux centres antipoison et de toxicovigilance. Face à l'augmentation du nombre de cas, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) et la Direction générale de la santé (DGS) mettent en garde les amateurs de cueillette et rappellent les bonnes pratiques à respecter.

Les conditions météorologiques de ces dernières semaines (période de chaleur suivie de fortes pluies) ont favorisé la pousse des champignons et, par conséquent, fortement augmenté le nombre d'intoxications liées à leur consommation Les conséquences sur la santé de ce type d'intoxications peuvent être graves (troubles digestifs sévères, complications rénales, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe), voire mortelles. Elles résultent, dans la majorité des cas, d'une confusion avec d'autres champignons comestibles.

Face à des cas qui se renouvellent et perdurent chaque année, la vigilance s'impose. L'ANSES et la DGS recommandent aux amateurs de champignons :

de ne ramasser que les champignons parfaitement connus : certains d'entre eux, 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 (pharmaciens ou associations et sociétés de mycologie régionales par exemples) ;
de cueillir uniquement les spécimens en bon état et de prélever la totalité du champignon (pied et chapeau), afin d'en permettre l'identification ;
de bien séparer par espèce les champignons récoltés pour éviter le mélange de morceaux de champignons vénéneux avec des champignons comestibles ;
de se laver soigneusement les mains après la récolte ;
de ne jamais proposer de champignons cueillis à de jeunes enfants, femmes enceintes ou personnes fragiles, si des doutes persistent sur leur caractère comestible et s'ils n'ont pas été identifiés par un spécialiste.

Par ailleurs, il est également recommandé :

de ne pas cueillir les champignons près de sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) ;
de déposer les champignons séparément dans une caisse ou un carton pour favoriser leur bonne conservation, mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement ;
de 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 ;
de consommer les champignons après une cuisson suffisante et de ne jamais les consommer crus.

Que faire en cas de symptômes d'intoxication ?

Les symptômes associés à une consommation de champignons de cueillette (diarrhées, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, etc.) peuvent apparaître jusqu'à 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.

Réflexe utile : photographiez votre cueillette avant cuisson ! La photo servira 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 de ces symptômes, appelez immédiatement le centre antipoison
de votre région ou le « 15 », et précisez que vous avez consommé des champignons.

Liens utiles :

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail : www.anses.fr
Ministère des Affaires sociales et de la Santé :
www.sante.gouv.fr/champignons.html

Société Française de Mycologie : www.mycofrance.org

Centres antipoison et de toxicovigilance: www.centres-antipoison.net