

Cueillette des champignons mise en garde de l'ANSES



Augmentation des intoxications liées à la consommation de champignons: restez vigilants !

Face à l'augmentation du nombre de cas d'intoxication liés à la consommation de champignons signalés aux centres antipoison et de toxicovigilance, l'Anses, la Direction générale de la [santé](#) (DGS) et les Centres antipoison mettent en garde les amateurs de cueillette et rappellent les bonnes pratiques à respecter.

Depuis une dizaine de [jours](#), les conditions météorologiques plus fraîches et humides favorisent la [pousse](#) de champignons, ce qui entraîne une augmentation du [nombre](#) d'intoxications observées.

Les conséquences sur la santé de ce type d'intoxications peuvent être graves (troubles digestifs sévères, atteintes du [foie](#) pouvant nécessiter une greffe), voire mortelles. Cinq cas graves ont été enregistrés depuis le [mois](#) de juillet 2017.

Ces intoxications résultent, dans la majorité des cas, d'une confusion avec des champignons comestibles, d'où l'importance de rester [vigilant](#), que l'on soit connaisseur ou que l'on pratique la cueillette ponctuellement.

Face à ces cas qui se renouvellent et perdurent chaque [année](#), l'Anses et la DGS vous recommandent:

- de ne ramasser 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 d'un des champignons récoltés, de ne pas consommer [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 ;
- 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 ne pas cueillir les champignons près de sites pollués (bords de routes, [aires](#) industrielles, décharges) ;
- de bien séparer par [espèce](#) les champignons récoltés pour éviter le [mélange](#) de morceaux de champignons vénéneux avec des champignons comestibles ;
- de déposer les champignons séparément, dans une [caisse](#) ou un carton, mais jamais dans un [sac plastique](#) qui accélère le pourrissement ;
- de vous laver soigneusement les mains après la récolte ;
- 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 en [quantité](#) raisonnable après une cuisson suffisante et de ne jamais les consommer crus ;
de ne jamais proposer de champignons cueillis à de jeunes enfants.

Un [réflexe](#) utile: photographiez votre cueillette avant cuisson !

La photo sera utile 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 symptômes (notamment diarrhées, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la [vue](#), etc.) à la suite d'une consommation de champignons de cueillette:

appelez immédiatement le "15" ou le [centre antipoison](#) de votre région, et précisez que vous avez consommé des champignons.

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.

Note:

Suite au transfert de la coordination de la toxicovigilance à l'Anses en janvier 2016, l'Agence assure la surveillance saisonnière des intoxications par des champignons à partir des [données](#) des centres antipoison.