

Direction générale de la Santé

Paris, 23 octobre 2019

## **Une 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 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, plus fraîches et humides depuis ces deux dernières semaines, ont favorisé la pousse de champignons. Par conséquent le nombre d'intoxications observées a fortement augmenté. Ainsi, si de juillet à début octobre les centres antipoison enregistraient un nombre de cas variant de 4 à 90 par semaine, ce nombre est monté à 493 cas d'intoxications ces deux dernières semaines. 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.

Ces intoxications peuvent résulter de différents facteurs : confusion d'une espèce comestible avec une espèce toxique, consommation de champignons comestibles en mauvais état ou mal cuits... C'est pourquoi, il est important de rester vigilant, que l'on soit connaisseur ou que l'on pratique la cueillette occasionnellement.

Face à ces cas qui se renouvellent chaque année, l'Anses et la DGS 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 potentiellement 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 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 toxicologue 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.

*L'Anses assure la surveillance saisonnière des intoxications par des champignons à partir des données des centres antipoison*

#### **En savoir plus**

[Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail](#)

[Ministère des Solidarités et de la Santé](#)

[Société Française de Mycologie](#)

[Centres Antipoison et de Toxicovigilance](#)

---

#### **Contacts presse**

Anses : [presse@anses.fr](mailto:presse@anses.fr) – Tél : 01 49 77 22 26 / 01 49 77 13 77 -  @Anses\_fr  
DGS : [presse-dgs@sante.gouv.fr](mailto:presse-dgs@sante.gouv.fr) - Tél. 01 40 56 84 00