



Direction générale de la santé



Communiqué de presse

Cas graves d'intoxications liées à la consommation de champignons, notamment d'amanites phalloïdes Rappel des recommandations

8 octobre 2010

Depuis la mi-septembre 2010, 14 cas d'intoxications liées à la consommation d'amanites phalloïdes ont été recensés par les centres antipoison, auxquels s'ajoutent 10 cas graves d'intoxication à d'autres champignons. Les conséquences sur la santé en ont été graves : troubles digestifs sévères, atteintes du foie ayant pu nécessiter une greffe. Ces intoxications ont conduit à des hospitalisations, pour la moitié d'entre elles en réanimation. Une personne est décédée.

Quatre régions sont principalement concernées : Centre, Pays de Loire, Rhône-Alpes et Ile de France.

Ces intoxications sont la conséquence, dans la majorité des cas, d'une confusion avec d'autres champignons¹ comestibles mais, dans certains cas également, de la cueillette par des personnes qui ignorent les risques d'intoxication et en l'absence totale d'identification des champignons.

La Direction générale de la Santé et l'Institut de veille sanitaire souhaitent mettre en garde les amateurs de cueillette des champignons et rappeler de nouveau qu'il est primordial de prendre en compte les recommandations suivantes :

**- ne ramasser que les champignons que vous connaissez et reconnaissez parfaitement : certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles ;
- au moindre doute sur l'état ou l'identification de l'un des champignons récoltés, 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;**

- cueillir uniquement les spécimens en bon état et prélever la totalité du champignon (pied et chapeau), afin de permettre l'identification ;
- éviter les sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants au moindre doute, jeter le champignon ;
- déposer les champignons séparément, dans une caisse ou un carton mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement ;
- séparer les champignons récoltés, par espèce. Un champignon vénéneux peut contaminer les autres ;
- bien se laver les mains après la récolte ;
- les conserver dans de bonnes conditions au réfrigérateur et les consommer dans les 2 jours au maximum après la cueillette ;
- les consommer en quantité raisonnable après une cuisson suffisante, ne jamais les consommer crus.

¹ notamment, pour les amanites phalloïdes, confusion avec des coulemelles ou des rosés de prés

En cas d'apparition d'un ou plusieurs symptômes

(notamment diarrhée, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, etc.) suite à une consommation de champignons de cueillette
il faut appeler immédiatement un centre antipoison ou le Centre 15 en mentionnant cette consommation

Les symptômes commencent généralement à apparaître dans les 12 heures après la consommation et l'état de la personne intoxiquée peut s'aggraver ensuite.

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.

Liens utiles

- ▶ Société Française de Mycologie : <http://www.mycofrance.org>
- ▶ Centres antipoison : <http://www.centres-antipoison.net>