



Direction Générale de la Santé

Paris, le 20 octobre 2017

COMMUNIQUE DE PRESSE

Forte hausse des intoxications graves par des champignons Faites identifier les champignons par un spécialiste !

Face à la forte augmentation du nombre de cas graves 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 renouvellent leur mise en garde aux amateurs de cueillette et rappellent les bonnes pratiques à respecter.

Depuis le début de la surveillance, début juillet, 32 cas graves d'intoxication par des champignons ont déjà été rapportés aux centres antipoison sur 1 179 cas signalés, alors que la moyenne annuelle observée est d'une vingtaine de cas graves.

Sur les 32 cas, 20 correspondent à un « syndrome phalloïdien », caractérisé par des signes digestifs survenant en moyenne 10h à 12h après la consommation de champignons et qui peut être à l'origine d'une atteinte hépatique mortelle en l'absence de traitement¹. Ce syndrome peut être causé par des amanites (amanite phalloïde, amanite vireuse...), des petites lépiotes ou des galères². Parmi ces 20 cas, deux ont nécessité une greffe hépatique et un troisième cas est décédé.

En raison de ce pic d'intoxications et du nombre élevé de cas graves associés, la Direction Générale de la Santé (DGS) et l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) réitèrent leurs recommandations à respecter impérativement :

En priorité, et en cas de doute, il est indispensable de faire identifier sa récolte par un spécialiste (pharmaciens, mycologues des associations ou sociétés savantes de mycologie³) avant toute consommation ; certaines intoxications pouvant s'avérer mortelles.

Photographier sa cueillette avant cuisson permet au centre antipoison d'identifier le champignon, en cas d'intoxication.

Toutes les régions sont concernées par des intoxications par des champignons.
Dans les cas signalés, 94% des cas ont été provoqués par les champignons cueillis par des particuliers.

¹ <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2014sa0232Fi.pdf>

² <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2014sa0232Fi.pdf>

³ <http://www.mycofrance.fr/>

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.

En savoir plus :

DGS, [Prévention des intoxications par les champignons](#)

ANSES, [Cueillette et consommation de champignons](#)

[Société Mycologique de France](#)

Association des [Centres Antipoison](#) et de Toxicovigilance

Contacts presse :

DGS : presse-dgs@sante.gouv.fr

Tél.: 01 40 56 84 00

@AlerteSanitaire

Anses : presse@anses.fr

Tél. : 01 49 77 22 26 / 13 77

@Anses_fr