

<http://www.invs.sante.fr/Actualites/Actualites/Intoxication-liee-a-la-consommation-de-champignons.-Point-de-situation-au-17-octobre-2012#>

ACTUALITES

Publié le 17/10/2012

Intoxication liée à la consommation de champignons.

Point de situation au 17 octobre 2012.

L'InVS réalise une surveillance annuelle des intoxications par des champignons depuis 2010, à partir des cas enregistrés par les Centres antipoison et de toxicovigilance (CAPTV) et du réseau OSCOUR® (réseau de surveillance coordonnées des passages aux urgences, couvrant environ 60 % des services d'urgences hospitalières).

Les poussées de champignons sont liées aux conditions météorologiques (précipitations, humidité relative, température). La surveillance sanitaire est saisonnière et s'étend du 1^{er} juillet au 31 décembre de chaque année.

En 2011, 1 458 cas d'intoxication ont été enregistrés par les CAPTV et 550 passages aux urgences pour intoxications par des champignons ont été enregistrés.

Cette année, en 2012, 520 cas d'intoxication par des champignons ont été enregistrés par les CAPTV entre le 1^{er} juillet et le 17 octobre. Le réseau OSCOUR® a enregistré 170 passages aux urgences pour intoxications par des champignons pendant la même période.

Une tendance à l'augmentation des cas enregistrés par les CAPTV (plus de 50 cas par semaine) est constatée depuis la semaine 39 (du 24 au 30 septembre), où 65 cas ont été enregistrés. En semaine 40 (du 1^{er} au 7 octobre), 54 cas ont été enregistrés par les CAPTV. Un pic est constaté depuis la semaine 41, où 212 cas d'intoxication par des champignons ont été signalés aux CAPTV entre le 8 et le 14 octobre.

Parmi ces 212 cas, 49 sont survenus en région Rhône-Alpes (23 %), **27 en Pays-de-la-Loire (13 %) et 19 en Bretagne (9 %)**. La région Rhône-Alpes est particulièrement concernée par ces intoxications depuis début juillet, où 129 cas ont été enregistrés (25 %). Deux décès sont récemment survenus dans cette région. Pour en savoir plus, consulter le site de l'Agence régionale de santé Rhône-Alpes (<http://www.ars.rhonealpes.sante.fr/>).

L'InVS poursuit la surveillance nationale hebdomadaire des intoxications par champignons jusqu'à la fin de la saison 2012.

Voir aussi

Cas d'intoxication liés à la consommation de champignons.

Rappel des recommandations.

Face à une augmentation du nombre de cas d'intoxications par des champignons ces dernières semaines, la Direction [générale](#) de la santé (DGS) et l'Institut de veille sanitaire (InVS) souhaitent mettre en garde les amateurs de cueillette des champignons.

Entre le 1er juillet et le 8 août 2011, 388 cas ont été signalés aux Centres antipoison et de toxicovigilance. Les régions les plus concernées sont l'Aquitaine (76 cas), Midi-Pyrénées (64 cas) et Rhône-Alpes (44 cas).

Il est donc primordial de prendre en compte les recommandations suivantes :

- **ne ramassez 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 de l'un des champignons récoltés, ne consommez pas 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 ;**
- cueillez uniquement les spécimens en bon état et prélevez la totalité du champignon (pied et chapeau), afin de permettre l'identification ;
- évitez les sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants. Au moindre doute, jetez le champignon ;
- déposez les champignons séparément, dans une caisse ou un carton, mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement ;
- séparez les champignons récoltés, par espèce. Un champignon vénéneux peut contaminer les autres ;
- lavez-vous bien les mains après la récolte ;
- conservez les champignons dans de bonnes [conditions](#) au réfrigérateur et consommez-les dans les deux jours au maximum après la cueillette ;
- consommez les champignons en quantité raisonnable après une cuisson suffisante, ne les consommez jamais crus.

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,
appelez 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.

Centres antipoison : <http://www.centres-antipoison.net/>

Les centres Antipoison sont des centres d'information sur les risques toxiques de tous les produits existants, médicamenteux, industriels et naturels.

Ils ont un rôle d'information auprès des professionnels de santé et du public et apportent une aide par téléphone au diagnostic, à la prise en charge et au traitement des intoxications.

Les centres antipoison et de toxicovigilance participent activement à la [Toxicovigilance](#).

[Rapports du Comité de Coordination de Toxicovigilance](#)

Des médecins assurent une assistance permanente téléphonique gratuite (*hormis le coût de l'appel*).

24 heures sur 24 - 7 jours sur 7

Centres Antipoison et de Toxicovigilance

ANGERS	02 41 48 21 21
BORDEAUX	05 56 96 40 80
LILLE	0800 59 59 59
LYON	04 72 11 69 11
MARSEILLE	04 91 75 25 25
NANCY	03 83 32 36 36
PARIS	01 40 05 48 48
RENNES	02 99 59 22 22
STRASBOURG	03 88 37 37 37
TOULOUSE	05 61 77 74 47

Centres de Toxicovigilance

[GRENOBLE](#)

[REIMS](#)

[ROUEN](#)