L'**Agence régionale** de **santé** Rhône-Alpes invite à la vigilance et rappelle les **recommandations**
essentielles.

L'agence régionale de santé Rhône-Alpes a été informée de deux **cas mortels** dans la Loire et d'un cas d' **intoxication**
dans le Rhône actuellement hospitalisé, liés à la
consommation
de
champignons
toxiques
.

Chaque année plusieurs centaines d'intoxications sont signalées en France. En 2011, 1458 cas d'intoxication ont été enregistrés par les **Centres antipoison** et de **toxicovigilance** et 550 passages aux urgences pour intoxications par des champignons ont été enregistrés en France (source Institut de veille sanitaire, InVS).

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 la 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 (*1*)

- Evitez 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

(1) notamment, pour les amanites phalloïdes, confusion avec des coulemelles ou des rosés de prés ;
pour certains bolets toxiques, confusion avec des cèpes.

RECOMMANDATIONS pour le grand public
En cas d'apparition de un ou plusieurs symptômes tels que diarrhée, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, etc.)
suite à une consommation de champignons de cueillette, appelez immédiatement le 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.

Centre antipoison et de toxicovigilance de **Lyon**
Numéro de la permanence médicale téléphonique
7 jours sur 7 et 24h sur 24
04 72 11 69 11

SURVEILLANCE en France
C'est l'Institut de veille sanitaire (InVS) qui 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).

La surveillance sanitaire est saisonnière, et s'étend du 1er juillet au 31 décembre de chaque année. En 2011, 1458 cas d'intoxication ont été enregistrés par les CAPTV et 550 passages aux urgences pour intoxications par des champignons ont été notifiés.

Cette année 2012, 520 cas d'intoxication par des champignons ont été enregistrés par les CAPTV entre le 01 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 1er au 07 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 08 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%).

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

LIENS UTILES
- Agence régionale de santé Rhône-Alpes : www.ars.rhonealpes.sante.fr
- Institut de veille sanitaire : www.invs.sante.fr
- Centre antipoison de Lyon : www.centres-antipoison.net/lyon/index.html