Ne consommez jamais un champignon dont l'identification n'est pas certaine !

Entre le 1er juillet et le 6 octobre 2013, l'Institut de veille sanitaire (InVS) a répertorié 546 cas d'intoxication par des champignons, dont 1 cas grave chez un enfant de 18 mois ayant nécessité une greffe hépatique.

Du fait des conditions météorologiques pluvieuses, ces cas, enregistrés par le réseau des Centres antipoison et de toxicovigilance (CAPTV), sont en forte augmentation depuis ces dernières semaines (25 cas du 9 au 15 septembre, contre 177 cas du 30 septembre au 6 octobre). Ce pic d'intoxication est plus précoce qu'en 2012.

Ces intoxications sont la conséquence, dans la majorité des cas, d'une confusion avec d'autres champignons comestibles. Certaines personnes pratiquent la cueillette sans chercher à identifier les champignons et sans connaître les risques d'intoxication avant leur consommation.

Les conséquences sur la santé de ce type d'intoxications peuvent être très graves (troubles digestifs sévères, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe), voire mortelles.

Face à ces cas d'intoxications qui se renouvellent et perdurent chaque année, la Direction générale de la Santé (DGS) et l'Institut de veille sanitaire (InVS) souhaitent mettre en garde les amateurs de cueillette des champignons :
- 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 ;
- ne cueillez pas près de sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants ;
- 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, pour ne pas mélanger d’éventuels fragments de champignons lors de la cueillette ;
- lavez-vous soigneusement les mains après la récolte ;
- conservez les champignons à part et 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.), à la suite d’une consommation de champignons de cueillette :
> appelez immédiatement un Centre antipoison ou le Centre 15 car l’état de la personne intoxiquée peut s’aggraver rapidement ;
> notez les heures du ou des derniers repas et l’heure de survenue des premiers symptômes ;
> conservez les restes de la cueillette pour identification.