



# ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

## Hygiène alimentaire

Question écrite n° 178

### Texte de la question

M. François Rochebloine appelle l'attention de M. le ministre délégué à la santé sur les problèmes que pose la consommation de certains champignons sauvages. D'une façon générale, il apparaît que selon les espèces et les zones, ceux-ci peuvent receler des taux de radioactivité dangereux à terme pour la santé humaine. Il est donc indispensable d'effectuer les analyses nécessaires, d'informer les consommateurs et d'interdire, s'il y a lieu, la commercialisation de ces produits trop pollués. Par ailleurs, on constate que si le décret n° 91-1039 du 7 octobre 1991 constitue un progrès car il a interdit la détention en vue de la vente, la mise en vente et la vente des gyromitres fausses morilles, frais ou transformés, ce dispositif demeure cependant insuffisant, car il existe encore des stocks de gyromitres. Or, il faut rappeler que ce champignon est extrêmement toxique, y compris après cuisson et dessiccation. Aussi, il lui demande de prendre les mesures nécessaires pour empêcher rapidement la commercialisation de produits dangereux et informer les consommateurs des risques encourus.

### Texte de la réponse

La radioactivité des champignons, quelle que soit leur espèce, ne présente pas, en France, de valeurs, même locales, susceptibles de constituer pour le consommateur un risque par rapport aux limites réglementaires d'incorporation annuelle. Cette limite est, pour le césium 137, de 400 000 becquerels par an pour la population. Les valeurs actuellement relevées, par exemple en Lorraine ou dans le sud-est de la France, sont, habituellement, de l'ordre de la centaine de becquerels de césium 137 par kilo frais, rarement de l'ordre de quelques centaines de becquerels. Même en retenant une valeur de 1 000 becquerels par kilo frais, il faudrait imaginer une consommation de 400 kilogrammes de tels champignons dans l'année pour atteindre la limite réglementaire, elle-même établie avec de grandes marges de sécurité. En tout état de cause, la limite de commercialisation de la réglementation européenne est, dans son interprétation la plus sévère, de 1 250 becquerels par kilo frais. Par ailleurs, la cueillette des champignons requiert une parfaite connaissance des espèces, et l'on ne saurait trop recommander au public et aux enfants de s'abstenir de cette cueillette, sauf pour les seules espèces qu'ils sont sûrs de savoir parfaitement identifier. Dans le doute, le public trouvera toujours conseil auprès des pharmaciens. En cas de troubles consécutifs à la consommation de champignons, il importe de prendre immédiatement contact avec le centre antipoison le plus proche. Enfin, les services de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, responsables de la mise en application du décret n° 91-1039 du 7 octobre 1991, interdisant la détention, la mise en vente et la vente des gyromitres fausses morilles, frais ou transformés, ont mis en œuvre sur le plan départemental les mesures permettant de garantir le respect de ce décret.

### Données clés

**Auteur :** [M. Rochebloine François](#)

**Circonscription :** - UDF

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 178

**Rubrique** : Sante publique

**Ministère interrogé** : affaires sociales, santé et ville

**Ministère attributaire** : affaires sociales, santé et ville

Date(s) clé(s)

**Question publiée le** : 19 avril 1993, page 1222

**Réponse publiée le** : 6 septembre 1993, page 2843