



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 36514

Texte de la question

M. André Chassaing attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur les mesures préventives de lutte contre les intoxications liées à la consommation de champignons. Dans son rapport annuel, l'Institut de veille sanitaire (Invs) a souligné le nombre important d'intoxications durant les périodes de poussées et de ramassage des champignons. Une surveillance est réalisée chaque année de juillet à décembre et ce dispositif collecte les cas enregistrés par les centres antipoison et de toxicovigilance (CAPTV) et le réseau Oscour (réseau de surveillance coordonnée des passages aux urgences). Or cette surveillance a révélé qu'en seulement 3 semaines, en octobre 2012, 644 cas d'intoxication ont été enregistrés par les CAPTV, dont 3 décès. À partir de ce constat, l'Invs « a rappelé que l'augmentation saisonnière observée nécessitait une grande vigilance de la part des cueilleurs de champignons ». Pour limiter le nombre d'intoxication et ses conséquences parfois dramatiques, il estime que « l'identification botanique des espèces en cause par des mycologues devrait être systématique et des relais d'information devraient être mis en place sur le terrain dès l'apparition des premiers pics d'intoxication ». Au regard de la pertinence de ces propositions, il lui demande quelles mesures il compte prendre pour limiter le nombre d'intoxications, notamment durant la saison de ramassage des champignons.

Texte de la réponse

Le dispositif de surveillance systématique des cas d'intoxication par champignons a été mis en place en 2010 par l'Institut de veille sanitaire (InVS). Cette surveillance, hebdomadaire, est réalisée chaque année, de juillet à décembre, à partir du nombre de cas enregistrés par les centres antipoison et de toxicovigilance (CAPTV) et le réseau Oscour (réseau de surveillance coordonnée des passages aux urgences). La mise en place de ce dispositif permet de souligner le fait que les intoxications aux champignons se renouvellent chaque année et que leurs conséquences sur la santé sont graves, voire mortelles. La plupart d'entre elles conduit à une hospitalisation, souvent en réanimation. Ces intoxications sont la conséquence, le plus souvent, d'une confusion entre des espèces comestibles et des espèces toxiques. Face à cette situation, depuis plusieurs années, durant la saison de ramassage des champignons, la direction générale de la santé (DGS) et l'InVS publient des communiqués de presse sur les recommandations sanitaires en matière de cueillette des champignons. Un dossier spécifique sur les champignons, ainsi qu'une fiche « prévention des intoxications par les champignons », sont disponibles sur le site internet du ministère des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes. Parmi les recommandations de cueillette et de consommation, la DGS conseille de ne pas ramasser un champignon en cas de moindre doute sur son état ou son identification, certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblant beaucoup aux espèces comestibles. Une autre recommandation est de ne pas consommer sa récolte avant de l'avoir fait contrôler par un spécialiste en la matière. Les pharmaciens ou les associations et sociétés de mycologie de chaque région peuvent être consultés ; un lien vers la société française de mycologie est disponible sur le site du ministère des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes.

Données clés

Auteur : [M. André Chassaigne](#)

Circonscription : Puy-de-Dôme (5^e circonscription) - Gauche démocrate et républicaine

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 36514

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Affaires sociales, santé et droits des femmes

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [3 septembre 2013](#), page 9163

Réponse publiée au JO le : [5 mai 2015](#), page 3389