

« L'été a été maussade et la saison des champignons a pris de l'avance, pour le plus grand bonheur des adeptes de la cueillette de champignons. Effet collatéral de cette moisson précoce : les intoxications ont déjà bondi chez les cueilleurs. Entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 29 août, 330 cas ont été signalés aux centres antipoisons. 3 intoxications ont été mortelles et 3 ont menacé le pronostic vital de la victime.

Les intoxications liées à la consommation de champignons sauvages sont courantes. Chaque année, plusieurs centaines de cas sont répertoriées. L'an dernier, 1 300 ont été signalés par les centres antipoisons. Le plus souvent, les champignons responsables ont été ramassés en milieu sauvage.

Nouveauté notable : quelques confusions ont été causées par l'utilisation d'une application smartphone.

Quelques conseils doivent être respectés pour limiter les risques : ne pas ramasser en cas de doute, cuire les champignons à cœur ou encore photographier la cueillette avant de la cuire. Prendre l'avis d'un spécialiste des champignons est également utile. L'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) rappelle aussi que les applications ne constituent pas une vérification suffisante : **elles manquent de fiabilité.**

Le risque ne doit pas être pris à la légère. Le plus souvent, les intoxications provoquent des douleurs abdominales, des nausées, des vomissements ou encore des diarrhées, généralement dans les heures suivant la consommation. Dans les cas les plus graves, la victime peut souffrir de troubles digestifs sévères, de complications rénales ou d'atteintes du foie (menant à la greffe), parfois mortels.

En cas de symptômes légers, il est recommandé d'appeler le centre antipoison. Si les signes sont sévères (perte de connaissance, détresse respiratoire...), il est impératif de contacter le SAMU (15 ou 112).

## **Les numéros des centres antipoisons**

- Angers : 02 41 48 21 21
- Bordeaux : 05 56 96 40 80
- Lille : 08 00 59 59 59
- Lyon : 04 72 11 69 11
- Marseille : 04 91 75 25 25
- Nancy : 03 83 22 50 50
- Paris : 01 40 05 48 48
- Toulouse : 05 61 77 47 47 »

Pour consulter l'article de QUE CHOISIR,  
cliquer sur « Quelques conseils » dans le corps du texte ou sur le lien suivant  
[QUE CHOISIR](#)

En cas de difficulté, accéder au site de QUE CHOISIR à partir de votre navigateur, puis cliquer successivement sur Alimentation, Produit alimentaire et ouvrez l'article « Actualités, Cueillette de champignons ».

Bonne lecture, bonnes cueillettes et restez vigilant ...