



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

protection

Question écrite n° 114131

Texte de la question

M. Jean-Marc Roubaud appelle l'attention de M. le ministre de la santé et des solidarités sur les dangers de la cueillette des champignons. Cette année a été une aubaine pour les amateurs de champignons sauvages due aux conditions climatiques. Or, on enregistre une augmentation frappante de cas d'intoxication et de décès dus à cette cueillette. Ainsi plusieurs personnes ont été en réanimation, hospitalisées dans un état grave, après avoir mangé des champignons toxiques. Il s'agit de cas très sérieux car une intoxication de champignons peut créer des problèmes hépatiques très graves, nécessitant parfois une greffe et pouvant entraîner la mort. Il existe quelques milliers d'espèces dont beaucoup présentent une toxicité plus ou moins importante, certaines étant mortelles. Ainsi, il convient de considérer que le risque est bien réel et qu'il est très important que le ramasseur de champignons ne soit pas totalement amateur. En conséquence, il lui demande s'il prévoit de mettre en place une politique d'information et de prévention contre les dangers de la cueillette de champignons sauvages qui pourrait prendre la forme d'un livret de conseils avec des recommandations simples et efficaces.

Texte de la réponse

Certaines espèces de champignons sauvages ne sont pas sans danger pour le consommateur. Ainsi, en 2005, ont été interdites différentes espèces de tricholome équestre en raison de leur dangerosité en cas de consommation excessive (rhabdomyolyses aiguës). À l'automne 2006, des communiqués de presse de l'AFSSA (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) et de l'INVS (Institut de veille sanitaire), d'une part, et de la direction générale de la santé, d'autre part, ont été diffusés pour prévenir les intoxications liées à la consommation de champignons non comestibles confondus avec des champignons comestibles. Ils rappellent qu'il ne faut pas ramasser de champignons s'il existe un moindre doute sur leur identification ni consommer les récoltes qui ne seraient pas contrôlées par un spécialiste, pharmacien ou membre d'une société de mycologie. D'autres organismes comme les centres antipoison diffusent également des informations pour prévenir les risques toxiques ou peuvent être consultés en cas de suspicion d'intoxication. Ainsi, il existe sur le site internet du centre antipoison de Lille (<http://www.chru-lille.fr/cap/ca9cap.htm>) une brochure d'information sur les champignons comportant des règles de récolte à respecter et des conseils en cas d'intoxication. Cette brochure peut être commandée gratuitement auprès du centre antipoison de Lille.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Marc Roubaud](#)

Circonscription : Gard (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 114131

Rubrique : Santé

Ministère interrogé : santé et solidarités

Ministère attributaire : santé et solidarités

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 26 décembre 2006, page 13515

Réponse publiée le : 20 mars 2007, page 3008