



# ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

## Intoxications suite à la cueillette des champignons

Question écrite n° 42478

### Texte de la question

M. Vincent Ledoux appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur les intoxications suite à la cueillette des champignons. L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a recensé « 732 cas d'intoxication dont 5 cas de gravité forte » liés à la consommation de champignons sauvages, comptabilisés depuis le début du mois de juillet 2021 par les centres antipoison. Les causes pouvant conduire à une intoxication sont diverses : confusion d'une espèce comestible avec une espèce toxique, consommation de champignons comestibles en mauvais état, mauvaise cuisson... Ces intoxications proviennent majoritairement de la cueillette mais aussi, « plus rarement », d'achat « sur un marché, dans un commerce ou une consommation dans un restaurant », indique l'Anses. L'agence nationale recommande aux cueilleurs de ne ramasser que des champignons qu'ils connaissent et de ne pas cueillir d'une semaine sur l'autre au même endroit des champignons sans en contrôler l'espèce. L'Anses met également en garde contre l'utilisation de certaines applications pour *smartphones* peu rigoureuses, « qui donnent des identifications erronées sur les champignons cueillis ». Ainsi, il lui demande les intentions du Gouvernement pour augmenter davantage la prévention durant cette période propice à la cueillette de champignons. Également, il souhaiterait savoir si un contrôle des applications qui fournissent ce type d'informations est prévu par le Gouvernement.

### Texte de la réponse

Chaque année, plusieurs centaines de cas d'intoxications dues à des champignons sont recensées en France. Certaines intoxications sont très graves, voire mortelles. Ainsi, au cours des mois de juillet et août 2021, 330 cas d'intoxications ont déjà été rapportés aux centres antipoison (CAP), dont trois de forte gravité pouvant menacer le pronostic vital, et trois décès. En 2020, entre juillet et décembre, plus de 1 300 intoxications ont été rapportées aux CAP, dont 29 cas pouvant menacer le pronostic vital et 5 décès. La majorité des intoxications de 2020 (95,5 %) était liée à une cueillette de champignons sauvages et dans certains cas, la confusion entre un champignon comestible et un champignon vénéneux provenait de l'utilisation d'applications dites de reconnaissance des espèces. En fonction des conditions météorologiques, l'activité de cueillette peut être plus précoce et intense d'une année sur l'autre, entraînant un nombre très important de contaminations comme ce fut le cas durant l'été 2021. Aussi, en complément des communications de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) le ministère des solidarités et de la santé diffuse chaque année, via des communiqués de presse par internet et les réseaux sociaux, les recommandations en la matière. Par ailleurs, afin de renforcer la prévention auprès des auto consommateurs, en octobre 2021 le ministère des solidarités et de la santé a publié le « Petit guide de l'autoconsommation en toute sécurité » [[https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/guidesanitaire\\_autoconsommation\\_octobre\\_2021.pdf](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/guidesanitaire_autoconsommation_octobre_2021.pdf)], dont l'un des chapitres est consacré à la cueillette de champignons. Dès 2019, le ministère des solidarités et de la santé a recommandé de ne pas utiliser les applications de reconnaissance en raison du risque élevé d'erreur. A cet égard, il n'est pas envisagé de contrôler ces applications privées, ce qui reviendrait à leur donner un crédit officiel alors qu'aucun dispositif basé sur des algorithmes de reconnaissance du vivant n'offre des résultats avec

une sécurité absolue. En revanche il est recommandé, tant par le ministère des solidarités et de la santé que par l'ANSES, aux cueilleurs de montrer leur récolte aux pharmaciens au moindre doute, et de la photographier avant cuisson pour permettre au toxicologue du CAP de décider du traitement adéquat en cas d'intoxication.

## Données clés

**Auteur :** [M. Vincent Ledoux](#)

**Circonscription :** Nord (10<sup>e</sup> circonscription) - Agir ensemble

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 42478

**Rubrique :** Santé

**Ministère interrogé :** [Agriculture et alimentation](#)

**Ministère attributaire :** [Solidarités et santé](#)

## Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [9 novembre 2021](#), page 8034

**Réponse publiée au JO le :** [22 février 2022](#), page 1208