

Forte incidence des intoxications par champignons en Poitou-Charentes

Recommandations de cueillette et de consommation

La Cellule de l'InVS en régions Limousin et Poitou-Charentes a établi le 18 août un bilan de la surveillance des intoxications par champignons en Poitou-Charentes. Cette note signale la forte incidence en Poitou-Charentes des intoxications par champignons, et l'Agence Régionale de Santé tient à diffuser ces éléments de santé publique et à rappeler les conseils de cueillette et de consommation des champignons sauvages.

Depuis le début de l'été 2011, les conditions météorologiques ont été favorables à la pousse des champignons en France. Face à une augmentation du nombre de cas d'intoxications par champignons début août, la Direction Générale de la Santé (DGS) et l'Institut de Veille Sanitaire (InVS) ont publié un rappel des recommandations contre les risques liés à la consommation des champignons (cf. <http://www.sante.gouv.fr/champignons.html> et http://www.invs.sante.fr/display/?doc=presse/2010/communiques/cp_intoxications_champignons_300910/index.html)

La surveillance nationale hebdomadaire a débuté précocement le 8 août 2011. Coordonnée par l'InVS, cette surveillance est principalement basée sur les cas d'intoxications signalés aux Centres antipoison et de toxicovigilance (CAPTV). Elle est complétée par le suivi des données de passages aux urgences (réseau Oscour®).

1/ Bilan national : entre le 1^{er} juillet 2011 et le 14 août 2011, 528 cas d'intoxications ont été signalés aux CAPTV en France. Comparativement, 61 cas avaient été enregistrés par les CAPTV entre le 1^{er} juillet et le 8 août 2010. Au total, 270 passages aux urgences pour intoxications par des champignons ont été enregistrés entre le 1^{er} juillet et le 14 août 2011 (+ 67 cas entre les 8 et 14 août). Les cas signalés depuis le 1^{er} juillet jusqu'au 14 août sont survenus principalement en Midi-Pyrénées (21,0 %) et Aquitaine (16,9 %). En terme de gravité, parmi ces 528 cas, **3 ont présenté des symptômes graves** pouvant entraîner une menace du pronostic vital (dép. 09, 90, 45)¹. **Un cas est décédé**².

2/ Bilan régional : en Poitou-Charentes, 49 cas ont été signalés dont 15 la semaine du 8 au 14 août. La région fait partie des 3 régions avec le taux d'incidence le plus élevé en France (2,8 cas pour 100 000 habitants), avec des disparités départementales (voir tableau).

Tableau : Répartition départementale des cas d'intoxication par champignons signalés aux CAPTV entre le 1^{er} juillet et le 14 août 2011 – région Poitou-Charentes

	Nombre de cas (du 1 ^{er} juillet au 14 août 2011)	Taux d'incidence* (cas / 100 000 habitants)	Nombre de nouveaux cas pendant la semaine écoulée (du 8 au 14 août 2011)
Charente (16)	24	6,8	+3
Charente-Maritime (17)	6	1,0	+3
Deux-Sèvres (79)	8	2,2	+7
Vienne (86)	11	2,6	+2
Région	49	2,8	+15

* les taux d'incidence départementale sont à interpréter avec précaution compte tenu de la période de vacances

¹ Cas 1 : consommation de vesse de loup crue et d'amanite phalloïde ; insuffisance hépato-cellulaire

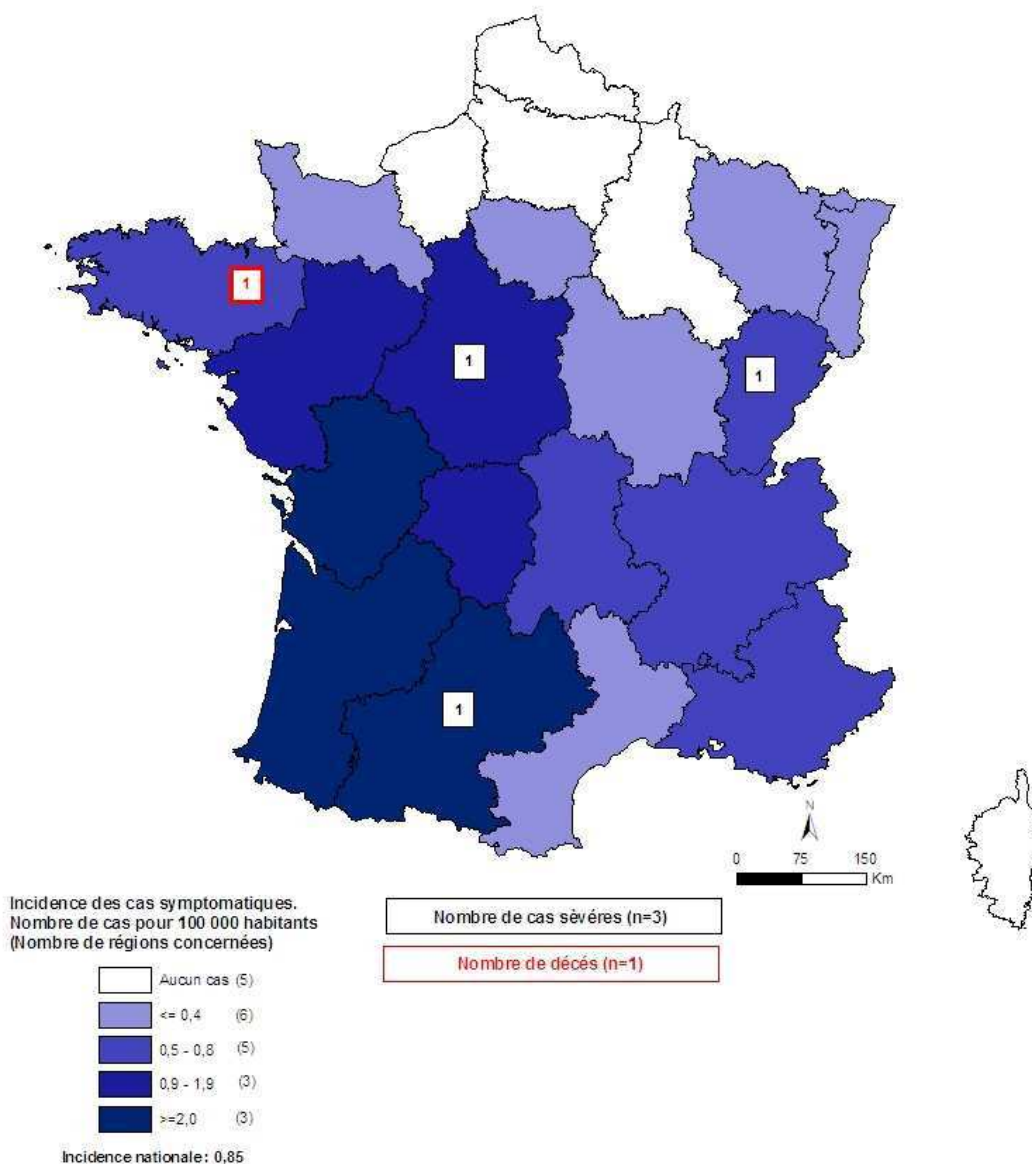
Cas 2 : consommation de d'amanite panthère ; état de mal épileptique, coma

Cas 3 : consommation de bolet de Le Gal ; syndrome digestif avec diarrhée sanglante, déglobulisation

² Consommation d'amanite phalloïde ; coma hépatique puis décès

Du 1^{er} juillet au 14 août, **49 % des cas d'intoxication en région sont survenus en Charente**. L'incidence régionale et départementale est à interpréter avec précaution compte tenu de la période de vacances.

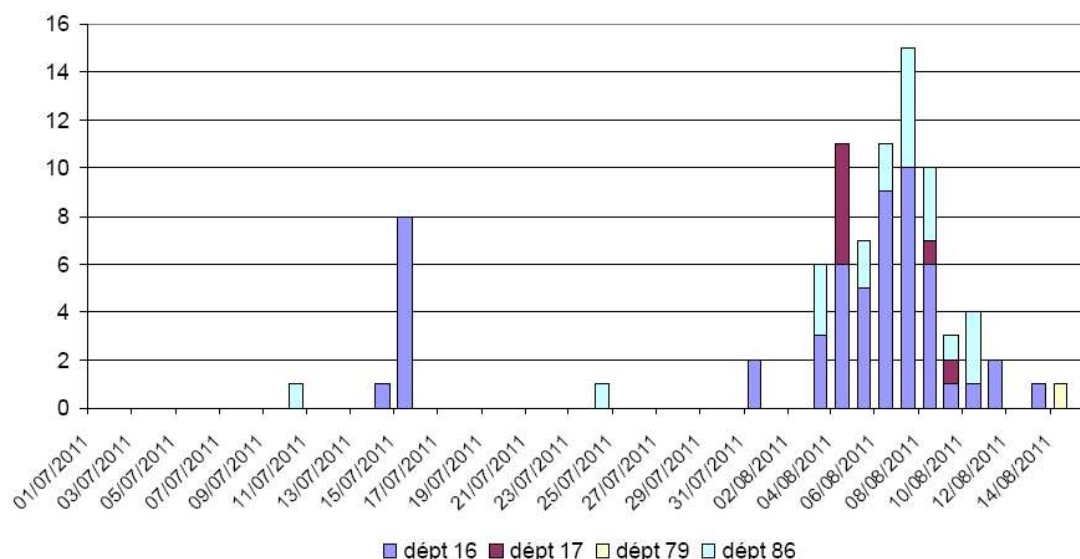
Incidence régionale des cas d'intoxication par champignons enregistrés par les CAPTV en France entre le 01/07/2011 et le 14/08/2011 (n=528)



Les données Oscore® pour le Poitou-Charentes montrent une augmentation des passages aux urgences pour intoxication par ingestion de champignons à partir de début août (voir figure). Un total de 21 passages pour intoxication a été enregistré pour la semaine du 8 au 14 août. Ces cas diagnostiqués aux urgences sont principalement survenus dans des établissements en Charente.

Contact presse :

Figure. Evolution du nombre quotidien de passages aux urgences pour intoxication par ingestion de champignons en Poitou-Charentes, 1^{er} juillet au 15 août 2011 (pour les établissements participant au réseau Oscour®³)



LORS DE LA SAISON DE CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS, IL EST IMPORTANT DE RAPPELER LES RECOMMANDATIONS SUIVANTES

- **Ne pas ramasser un champignon si vous avez le moindre doute sur son état ou son identification, certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles ;**
- Cueillir uniquement les spécimens en bon état et prélever la totalité du champignon (pied et chapeau), afin de permettre l'identification ;
- Eviter les sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants. au moindre doute, jeter le champignon ;
- Déposer les champignons séparément, dans une caisse ou un carton mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement ;
- Séparer les champignons récoltés, par espèce. Un champignon vénéneux peut contaminer les autres ;
- Bien se laver les mains après la récolte ;
- **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 votre région peuvent être consultés;
- Les conserver dans de bonnes conditions au réfrigérateur et les consommer dans les 2 jours au maximum après la cueillette ;
- Les consommer en quantité raisonnable après une cuisson suffisante, ne jamais les consommer crus ;

En cas d'apparition d'un ou plusieurs des symptômes associés à une consommation de champignons de cueillette (tremblements, vertiges, troubles de la vue, nausées, vomissements...)

il faut appeler immédiatement un centre antipoison ou le Centre 15

Les symptômes peuvent apparaître jusqu'à 12 heures après la consommation.

Il est utile de noter les heures du ou des derniers repas, l'heure de survenue des premiers signes et de conserver les restes de la cueillette pour identification