



Direction générale de la Santé

Paris, le 18 avril 2008

Communiqué de presse

Risques d'intoxication liés à la consommation de morilles Recommandations de cueillette et de préparation

Ces dernières années, les centres antipoison et de toxicovigilance français ont repéré plusieurs cas d'intoxication par des morilles, espèce comestible dont la consommation est pourtant considérée sans risque.

Ces intoxications surviennent rarement et se caractérisent par des troubles neurologiques, parfois associés à des troubles digestifs. Dans la quasi-totalité des cas, il s'agit de morilles fraîchement ramassées et, dans la moitié des cas, insuffisamment cuites. La consommation d'une grande quantité de champignons est fréquemment évoquée.

Le début de la saison de la cueillette des morilles étant proche, il est important de suivre les recommandations suivantes :

- ne pas ramasser un champignon si vous avez le moindre doute sur son état ou son identification;
- ne pas consommer sa récolte avant de l'avoir faite contrôler par un spécialiste en la matière. Les pharmaciens peuvent être consultés et éventuellement la société de mycologie de votre région ;
- les conserver dans de bonnes conditions de stockage (avec réfrigération) et les consommer rapidement après la cueillette ;
- les consommer après une cuisson suffisante. Il est rappelé que l'ingestion de spécimens crus est proscrite ;
- les consommer en quantité raisonnable.

L'intoxication se manifeste généralement par :

- des signes neurologiques : tremblements, vertiges, troubles de l'équilibre, troubles de la vue
- parfois associés à des signes digestifs : nausées, vomissements, diarrhées

Le délai d'apparition des symptômes varie de 5 à 12h.

Dès l'apparition d'un ou plusieurs des symptômes évoqués ci-dessus,
il faut contacter sans délai un centre antipoison.
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.

D'une manière générale, il faut rappeler que certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles. Chaque année, on signale en France un millier d'intoxications du aux champignons. Les conséquences sur la santé peuvent être graves : troubles digestifs, atteintes du foie, des reins, pouvant conduire à une hospitalisation, voire au décès du consommateur imprudent. C'est pourquoi l'identification précise des champignons récoltés est le seul moyen de prévention efficace.

De manière plus générale, les recommandations suivantes doivent être suivies par les amateurs de champignons sauvages :

- cueillir uniquement les spécimens en bon état et prélever la totalité du champignon (pied + chapeau), afin de permettre l'identification ;
- séparer les champignons récoltés, par espèce. Un champignon vénéneux peut contaminer les autres ;
- déposer les champignons séparément, dans une caisse ou un carton mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement ;
- toujours s'assurer de l'espèce des champignons et faire vérifier s'ils sont comestibles auprès d'un pharmacien ou d'une association de mycologie ;
- au moindre doute, jeter le champignon ;
- consommer les champignons frais en quantité raisonnable ;
- consommer rapidement la récolte ou la conserver 2 jours maximum dans le bac à légumes du réfrigérateur ;
- effectuer une cuisson prolongée, ne jamais consommer cru ;
- bien se laver les mains après la récolte ;
- éviter les sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants.

Liens utiles :

Société Française de Mycologie : <http://www.mycofrance.org>

Centres antipoison : <http://www.centres-antipoison.net/>

Contact presse : laurence.danand@sante.gouv.fr Tél. 01 40 56 52 62