



## FICHE PRODUIT

# Champignons toxiques

**T** La première cause d'intoxications par les végétaux est l'ingestion de champignons. Lors de jeux dans le jardin ou de promenades dans les forêts, on rencontre souvent des champignons de tous aspects.

**T** Chaque année, le centre anti-poison de Lille enregistre plus de 400 intoxications par les végétaux dont 12% sont dus à des champignons. Le manque de connaissance concernant les espèces de champignons, sont à l'origine de la quasi-totalité des accidents.

**T** Certaines personnes se souviennent des conseils des anciens : «*Les champignons vénéneux sentent mauvais.*», ou «*Les vers et les escargots ne mangent que les bons.*», ou «*On ajoute une pièce ou une cuillère à la cuisson, si elle noircit alors les champignons sont vénéneux.*»...

**Tous ces conseils sont faux.**

La seule solution, pour éviter un accident, est d'apprendre le nom des champignons et de les distinguer selon des critères scientifiques sûrs (caractéristiques botaniques).

**T** Il existe une vingtaine de familles de champignons. Selon les mycologues, il existerait quelques 14 000 espèces de champignons. Parmi elles :

- une vingtaine d'espèces sont mortelles : Amanite phalloïde, Cortinaire doré...
- plus de 200 espèces sont toxiques : Bolet satan, Entolome livide...
- le reste est soit comestible, soit sans intérêt particulier.

**T** Les intoxications peuvent aller de rougeurs, de salivations à une atteinte du foie et des reins en passant par des nausées, des diarrhées, des troubles digestifs... L'atteinte du foie et des reins peut entraîner la mort de la personne intoxiquée.

## Conseils

- Empêcher les enfants de toucher à tous les champignons.
- Ne ramasser que les espèces clairement définies et cueillir la totalité du champignon (y compris le pied).
- Ne ramasser que des champignons bien développés (particularités visibles pour l'identification).
- Utiliser plusieurs petits paniers pour la cueillette, un par espèce.
- Les entreposer dans des caisses en bois ou en carton, jamais dans des sacs en plastique, (sans air, ils s'altèrent rapidement), séparer les espèces.
- Éviter la cueillette près des routes, des décharges ou des champs traités aux pesticides (absorption et concentration des polluants).
- Les manger rapidement (pas plus de 150 g par jour et par personne).
- En cas de doute sur l'identité de champignons cueillis, montrer sa récolte au pharmacien-herboriste.
- Bien nettoyer avant de consommer.



## En cas d'accident

- Ne pas s'affoler et ne pas traiter, seul, l'intoxication.
- Ne pas attendre que les symptômes apparaissent pour vous renseigner.
- Ne jamais donner d'eau, ni de lait.
- Ne jamais faire vomir.
- Rechercher les épiluchures des champignons pour l'identification.

### Appeler le centre anti-poison de votre région

- Angers : 02 41 48 21 21
- Bordeaux : 05 56 96 40 80
- Lille : 0 825 812 822
- Lyon : 04 72 11 69 11
- Marseille : 04 91 75 25 25
- Nancy : 03 83 32 36 36
- Paris : 01 40 05 48 48
- Rennes : 02 99 59 22 22
- Strasbourg : 03 88 37 37 37
- Toulouse : 05 61 77 74 47

**En cas de manifestations graves, alerter le 15 (SAMU), le 112 (centre d'appel d'urgence) ou le 18 (pompiers).**



Pour plus d'informations, consulter le centre anti-poison de Lille ou par internet : [www.chru-lille.fr/cap/lille.htm](http://www.chru-lille.fr/cap/lille.htm)  
Ou l'Organisme Notional des Forêts : [www.onf.fr](http://www.onf.fr)

**CALYXIS, Pôle d'expertise du risque**

94, Rue des Ors - BP 68622 - 79026 Niort Cedex

Tél : 05 49 04 66 77 - Fax : 05 49 04 66 76

Email : [calyxis@calyxis.fr](mailto:calyxis@calyxis.fr) - [www.calyxis.fr](http://www.calyxis.fr)



## FICHE PRODUIT

# Champignons toxiques

**T** La première cause d'intoxications par les végétaux est l'ingestion de champignons. Lors de jeux dans le jardin ou de promenades dans les forêts, on rencontre souvent des champignons de tous aspects.

**T** Chaque année, le centre anti-poison de Lille enregistre plus de 400 intoxications par les végétaux dont 12% sont dus à des champignons. Le manque de connaissance concernant les espèces de champignons, sont à l'origine de la quasi-totalité des accidents.

**T** Certaines personnes se souviennent des conseils des anciens : «*Les champignons vénéneux sentent mauvais.*», ou «*Les vers et les escargots ne mangent que les bons.*», ou «*On ajoute une pièce ou une cuillère à la cuisson, si elle noircit alors les champignons sont vénéneux.*»...

**Tous ces conseils sont faux.**

La seule solution, pour éviter un accident, est d'apprendre le nom des champignons et de les distinguer selon des critères scientifiques sûrs (caractéristiques botaniques).

**T** Il existe une vingtaine de familles de champignons. Selon les mycologues, il existerait quelques 14 000 espèces de champignons. Parmi elles :

- une vingtaine d'espèces sont mortelles : Amanite phalloïde, Cortinaire doré...
- plus de 200 espèces sont toxiques : Bolet satan, Entolome livide...
- le reste est soit comestible, soit sans intérêt particulier.

**T** Les intoxications peuvent aller de rougeurs, de salivations à une atteinte du foie et des reins en passant par des nausées, des diarrhées, des troubles digestifs... L'atteinte du foie et des reins peut entraîner la mort de la personne intoxiquée.

## Conseils

- Empêcher les enfants de toucher à tous les champignons.
- Ne ramasser que les espèces clairement définies et cueillir la totalité du champignon (y compris le pied).
- Ne ramasser que des champignons bien développés (particularités visibles pour l'identification).
- Utiliser plusieurs petits paniers pour la cueillette, un par espèce.
- Les entreposer dans des caisses en bois ou en carton, jamais dans des sacs en plastique, (sans air, ils s'altèrent rapidement), séparer les espèces.
- Éviter la cueillette près des routes, des décharges ou des champs traités aux pesticides (absorption et concentration des polluants).
- Les manger rapidement (pas plus de 150 g par jour et par personne).
- En cas de doute sur l'identité de champignons cueillis, montrer sa récolte au pharmacien-herboriste.
- Bien nettoyer avant de consommer.



## En cas d'accident

- Ne pas s'affoler et ne pas traiter, seul, l'intoxication.
- Ne pas attendre que les symptômes apparaissent pour vous renseigner.
- Ne jamais donner d'eau, ni de lait.
- Ne jamais faire vomir.
- Rechercher les épiluchures des champignons pour l'identification.

### Appeler le centre anti-poison de votre région

- Angers : 02 41 48 21 21
- Bordeaux : 05 56 96 40 80
- Lille : 0 825 812 822
- Lyon : 04 72 11 69 11
- Marseille : 04 91 75 25 25
- Nancy : 03 83 32 36 36
- Paris : 01 40 05 48 48
- Rennes : 02 99 59 22 22
- Strasbourg : 03 88 37 37 37
- Toulouse : 05 61 77 74 47

**En cas de manifestations graves, alerter le 15 (SAMU), le 112 (centre d'appel d'urgence) ou le 18 (pompiers).**



Pour plus d'informations, consulter le centre anti-poison de Lille ou par internet : [www.chru-lille.fr/cap/lille.htm](http://www.chru-lille.fr/cap/lille.htm)  
Ou l'Organisme Notional des Forêts : [www.onf.fr](http://www.onf.fr)