

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Pour une consommation avertie des champignons sauvages **Ne vous improvisez pas expert!**

Rouyn-Noranda, le 15 septembre 2016 – La Direction de santé publique du Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de l'Abitibi-Témiscamingue tient à rappeler à la population que la consommation de champignons sauvages peut représenter des risques s'ils sont mal identifiés. Elle désire ainsi rappeler quelques pratiques sécuritaires à respecter.

Il faut savoir que la majorité des espèces de champignons qui poussent dans la région sont inoffensives. Cependant, la présence de quelques espèces vénéneuses (l'amanite vireuse, l'amanite bisporigène, l'amanite tue-mouches, le paxille enroulé, la galérine automnale et le gyromitre) oblige la population à prendre des précautions de base. Ces espèces peuvent apparaître près des habitations, parfois même directement sur la pelouse. Il est donc primordial de prendre le temps de bien identifier les spécimens cueillis à l'aide de la documentation appropriée et d'apprendre à reconnaître les espèces comestibles les plus usuelles, notamment les pleurotes, les chanterelles, les coprins, les morilles et les lactaires. Évitez toutes les autres espèces, à moins de recevoir les conseils éclairés d'un expert dans le domaine. Les intoxications surviennent le plus souvent chez des personnes qui délaissent les précautions de base après avoir maîtrisé les rudiments de la mycologie (science des champignons).

Voici quelques notions de base :

- Ne consommez jamais de champignons qui ont le chapeau blanc, à moins que vous ne les ayez formellement identifiés. Certains de ces champignons blancs, notamment l'amanite vireuse, sont mortels et peuvent facilement être confondus avec l'agaric champêtre (le petit cousin des champignons de supermarché) ou la lépiote lisse.
- Méfiez-vous de tout champignon qui possède un pied élargi à la base puisque plusieurs espèces d'amanites en possèdent un (voir les images au verso).

Depuis quelques années, le Centre antipoison du Québec reçoit plus de 500 appels annuellement pour des cas d'intoxication soupçonnée chez des cueilleurs de la province. Si vous soupçonnez une intoxication aux champignons, obtenez une aide immédiate en contactant le Centre antipoison du Québec au 1 800-463-5060. En cas de symptômes sévères ou persistants (maux de ventre, vomissements, diarrhée, hallucinations, etc.), rendez-vous immédiatement à la salle d'urgence du centre hospitalier le plus près de chez vous. Emportez vos spécimens de champignons frais; ils aideront à déterminer s'ils sont la cause de vos malaises.

Bonne cueillette sécuritaire!

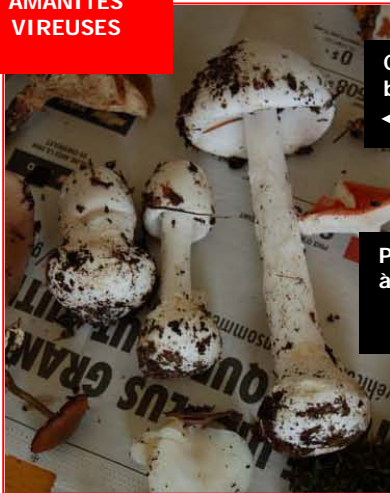
- 30 -

Source : *Krystina Sawyer*
Adjointe au président-directeur général -
relations médias

Pour entrevue : *Renée Labonne*
Direction des ressources humaines,
des communications et des affaires
juridiques
819 825-5858, poste 2509

SPÉCIMENS DE CHAMPIGNONS SAUVAGES TOXIQUES

AMANITES VIREUSES



Chapeau blanc
←

Pied élargi à la base
←

Source : Bulletin INSPQ

GALÉRINES AUTOMNALES



Source : Cercle des mycologues de Montréal

GYROMITRES COMMUNS



Source :
Cercle des mycologues de Montréal



GYROMITRE

Source : Wikipédia

PAXILLES ENROULÉS



Source :
Centre Antipoisons Belge

AMANITES BISPORIGÈNES



Source :
Cercle des mycologues de Montréal

AMANITE TUE-MOUCHE (jaune)



Source :
Mycoblogue du Québec

AMANITES TUE-MOUCHE (rouges)



Source :
Champignonscomestibles.com