

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

**Rouyn-Noranda, le 30 août 2023** – De plus en plus d'amateurs s'adonnent à la cueillette de champignons sauvages de façon récréative. Chaque année, le Centre antipoison du Québec (CAPQ) reçoit plusieurs centaines d'appels pour des cas d'intoxication soupçonnée chez des cueilleurs de l'ensemble de la province. La Direction de santé publique du Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de l'Abitibi-Témiscamingue souhaite rappeler quelques pratiques sécuritaires à respecter dans le cadre de cette activité.

La majorité des espèces de champignons qui poussent dans la région sont inoffensives. Cependant, la présence de quelques espèces toxiques oblige à prendre des précautions. Les champignons toxiques et les champignons comestibles poussent côte à côte et 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 ou d'un expert dans le domaine. Les intoxications surviennent le plus souvent chez des personnes qui négligent les précautions de base après avoir maîtrisé les rudiments de la mycologie (science des champignons).

## Quelques conseils 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 sont mortels et peuvent facilement être confondus avec les espèces que l'on retrouve au supermarché.
- Vérifiez souvent les endroits à l'extérieur où les enfants jouent, particulièrement après une période pluvieuse, puisque les champignons poussent abondamment en période humide.
- Détruisez les champignons qui poussent sur vos pelouses, votre paillis et dans vos jardins, en particulier si vous avez de jeunes enfants et n'êtes pas en mesure de les identifier sans l'ombre d'un doute.
- Apprenez à vos enfants que tous les champignons sauvages peuvent poser un risque.
- Rappelez-vous : la cuisson des champignons sauvages ne les rend pas comestibles.

UNIR NOS FORCES  
VERS L'EXCELLENCE  
POUR LE BIEN-ÊTRE  
DES GENS D'ICI

HUMANISME

ENGAGEMENT

TRANSPARENCE

COLLABORATION

### **Symptômes d’empoisonnement par des champignons**

- Nausée;
- Crampes d’estomac;
- Vomissements;
- Diarrhée;
- Hallucinations.

Un ou plusieurs de ces symptômes peuvent se manifester rapidement après l’ingestion ou plusieurs heures plus tard.

Si vous soupçonnez une intoxication aux champignons :

- Communiquez immédiatement avec le Centre antipoison du Québec au 1 800 463-5060;
- Si les symptômes persistent ou demeurent sévères, rendez-vous immédiatement à l’urgence de l’hôpital le plus près de chez vous. Emportez vos spécimens de champignons frais afin de faire l’évaluation nécessaire pour déterminer s’ils sont vraiment la cause de vos malaises.

-30-

**Source :**

Sarah Charbonneau

Adjointe à la PDG – affaires publiques et relations avec les médias

[08\\_cierrat\\_communications@ssss.gouv.qc.ca](mailto:08_cierrat_communications@ssss.gouv.qc.ca)