FLASH SANITAIRE

Communiqué de POLLENIZ

EDITO

SOMMAIRE

- Propos de saison : la cueillette des champignons
- Les recommandations de l'ANSES
- Ce qu'il faut retenir en cas de symptômes
- En Pays de la Loire, quelques chiffres…
- Achetez un guide de reconnaissance des champignons
- Actualité documentaire
- Annexe : Cueillir et consommer les champignons en toute sécurité

LES CHAMPIGNONS, C'EST BON, MAIS ATTENTION AUX INTOXICATIONS !

Cela fait quelques semaines maintenant que les champignons ont fait leur apparition. Même si les connaisseurs sont en mesure d'en trouver à toute saison !

Cette année, leur apparition a été parfois tardive car il leur faut de l'humidité pour pousser. Or, celle-ci a mis du temps à se montrer pour arroser semis et sous-bois.

Il paraît que les cèpes pointent leur chapeau, peut-être les trompettes de la mort suivront quand le froid sera roi.

Un cèpe de Bordeaux marqué par la vie… © I. Ferra
Source photo : https://www.futura-sciences.com/planete/actualites/botanique-diaporama-balade-parmi-champignons-13726/

Mais surtout, respectez les conseils qui vous sont donnés par l'ANSES. Ne sanctionnez pas votre gourmandise par un excès de confiance ou de méconnaissance. En cas de doute, ne cueillez pas les champignons ou consultez un pharmacien mycologue ou un membre d'une association de mycologie proche de chez vous.

Vous avez lu toute la gazette ?
Alors appuyez sur l'accélérateur
Pour trouver les douces saveurs
D'une chanterelle, d'un cèpe
D'une trompette de la mort
Surtout, ne laissez pas le sort
Anéantir tous vos efforts

Agence Régionale de Santé Pays de la Loire

POLLENIZ
RÉSEAU POUR LA SANTÉ DU VÉGÉTAL
Réseau FREDON-FDGDON Pays de la Loire

N°48 — novembre 2018

FREDON Pays de la Loire
9, avenue du Bois l'Abbé—CS 30045
49071 BEAUCOUZE CEDEX

Mail : polleniz@polleniz.fr
www.polleniz.fr

La FREDON est reconnue Organisme à Vocation Sanitaire depuis le 31 mars 2014

Propos de saison

La cueillette des champignons

Source photo : http://ariege-osier-vannerie.blogspot.com/2012/10/en-osier-plein-de-champignons-lautomne.html

« Les champignons poussent dans les endroits humides. C'est pourquoi ils ont la forme d'un parapluie. »

Alphonse Allais
Artiste, comique, écrivain, journaliste (1854-1905)

« La cueillette de champignons sauvages est une activité qui peut comporter des risques. En effet un certain nombre de champignons ne sont pas comestibles. Chaque année, on déplore en France un millier d'intoxications dues aux champignons.

Les conséquences sur la santé peuvent être graves : troubles digestifs sévères, complications rénales, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe.

Ces intoxications peuvent nécessiter une hospitalisation et conduisent parfois au décès.

Il est donc indispensable d'apprendre à reconnaître les espèces de champignons et de prendre connaissance de quelques recommandations pour consommer le fruit de votre cueillette en toute sécurité. »

Les recommandations de l'ANSES

♦ « Ne ramassez pas un champignon si vous avez le moindre doute sur son état ou son identification. Certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles.

♦ Cueillez uniquement les spécimens en bon état et prélevez la totalité du champignon (pied et chapeau), afin de permettre l'identification.

♦ Evitez les sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants. Vous avez un doute ? Jetez le champignon.

♦ Déposez vos champignons séparément, dans une caisse ou un carton. N'utilisez jamais de sac plastique : il accélère le pourrissement.

♦ Séparez les champignons récoltés par espèce. Un champignon vénéneux peut contaminer les autres.

♦ Lavez-vous soigneusement les mains après avoir ramassé des champignons.

♦ Ne consommez pas votre récolte avant de l'avoir fait contrôler par un spécialiste. Consultez les pharmaciens ou les associations et sociétés de mycologie de votre région.

♦ Conservez vos champignons dans de bonnes conditions, au réfrigérateur et consommez-les dans les deux jours après la cueillette.

♦ Consommez-les en quantité raisonnable et de préférence de façon espacée dans le temps, après une cuisson suffisante. Ne les consommez jamais crus ! »

Les recommandations de l'ANSES

Ce qu'il faut retenir en cas de symptômes

♦ En cas d'apparition d'un ou de plusieurs des symptômes associés à une consommation de champignons de cueillette (tremblements, vertiges, troubles de la vue, nausées, vomissements…), appelez immédiatement un centre antipoison ou le Centre 15.

♦ Les symptômes apparaissent le plus fréquemment dans les douze heures après la consommation, mais dans certains cas, l'intoxication peut apparaître plus tard.

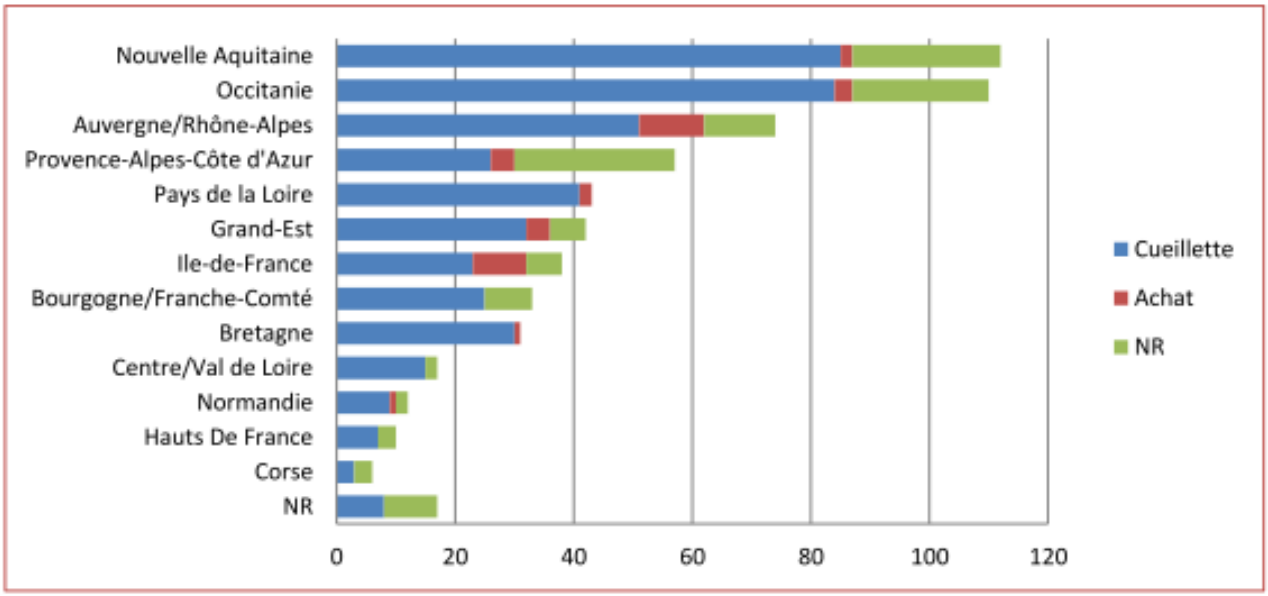
♦ Notez les heures du ou des derniers repas, l'heure de survenue des premiers signes et conservez les restes de la cueillette pour identification.

L'Amanite phalloïde ou Calice de la mort. Un des champignons les plus toxiques au monde. Source photo : http://www.topito.com/top-champignon-toxique-omelette-vomi

En Pays de la Loire, quelques chiffres…

De juillet à décembre 2016, 603 cas d'intoxications ont été recensés pour lesquels les symptômes étaient en lien, à des degrés divers, avec des champignons consommés. Les champignons étaient majoritairement issus de cueillette personnelle pour 73%. Les intoxications surviennent d'ailleurs majoritairement au mois d'octobre, puis au mois de novembre, la saison traditionnelle des cueillettes de champignons.

Le graphique ci-après présente la répartition régionale des cas d'intoxications par des champignons, selon leur mode d'obtention (NR = Non Recensé), rapportés aux Centres Anti-Poisons, pour la période considérée (Source : Système d'information des CAP). La région Pays de la Loire se positionne en 5e place !



ACHETER UN GUIDE DE RECONNAISSANCE DES CHAMPIGNONS ?

L'amateur de champignons cherche souvent à éclairer ses connaissances dans l'identification des champignons qu'il espère trouver lors de ses ballades automnales. Et c'est bien normal. Mais se pose alors la question du guide qui répondra le plus à ses attentes !

Or, les guides sont très nombreux et rarement complets. Et ils ne peuvent pas l'être. « Ainsi, la Société Mycologique de France a recensé 16 000 espèces pour la France métropolitaine. Certes certaines d'entre elles, de taille minuscule, ne sont pas récoltables en quantité suffisante pour être consommées, ainsi nous ne savons rien de leur comestibilité. »

En fait, « au vu des connaissances actuelles, le nombre d'espèces consommables sans trop de problèmes ne dépasse pas la cinquantaine ! »

En conclusion, si vous vous décidez à acheter un guide, orientez votre choix vers des ouvrages présentant les champignons comestibles.

Et bien sûr, dès que vous avez un doute, consultez un pharmacien mycologue ou rechercher l'association de mycologie la plus proche de chez vous. C'est d'ailleurs une bonne façon de savoir quels champignons comestibles poussent dans votre région. Cela réduira votre champ d'investigation.

Ah la belle poêlée de chanterelles !
Source photo : http://www.laurentmariotte.com/recette-de-poelee-de-chanterelles/

Sources d'information du dossier

- Réseau Polleniz (FREDON-FDGDON Pays de la Loire)
- ANSES, 2015. Cueillette des champignons. 1 page. Lettre d'information de l'ANSES, octobre 2018. Anses <info@anses.fr>
- ANSES, 2017. Le bulletin des vigilances de l'Anses. Vigil'Anses n°2 (juin). 3 pages
- https://www.kloranebotanical.foundation/fr/les-champignons-comestibles

Actualité documentaire

Webinaires ambroisie

Les enregistrements des deux premiers webinaires sur l'ambroisie, organisés par le CNFPT en partenariat avec la Direction générale de la santé et l'Observatoire des ambroisies sont accessibles sur les liens suivants : « 30 minutes pour connaître l'ambroisie » et « la plate-forme de signalement ambroisie »

Pied d'ambroisie à feuilles d'armoise en bord de route.

Photo : FDGDON 44©

Vos correspondants

POLLENIZ 44 : 02 40 36 83 03
Contact : Vincent Brochard
polleniz44@polleniz.fr

POLLENIZ 49 : 02 41 37 12 48
Contact : Emmanuelle Meunier
fdgdon49@orange.fr

POLLENIZ 53 : 02 43 56 12 40
Contact : Francine Gastinel
polleniz53@polleniz.fr

POLLENIZ 72 : 02 43 85 28 65
Contact : Christine Lejeune
polleniz72@polleniz.fr

POLLENIZ 85 : 02 51 47 70 61
Contact : Nicolas Tesson
polleniz85@polleniz.fr

Conception graphique : service communication POLLENIZ

Rédaction : POLLENIZ - 02 41 48 75 70
Rédacteur en chef : Gérald GUEDON
Contributeurs : l'équipe technique du réseau POLLENIZ et les observateurs