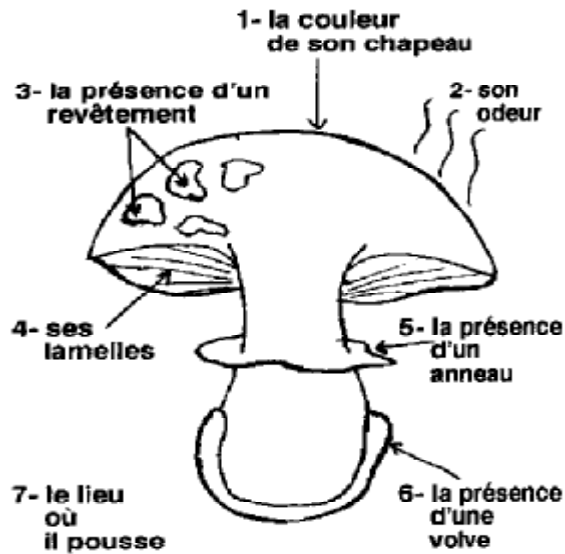


La détermination du champignon se fait en fonction de plusieurs critères :



- Il n'existe aucun mode d'emploi, aucun truc pour distinguer un champignon comestible d'un toxique.
- Seule la connaissance de la classification des champignons le permet.

VOICI QUELQUES RÈGLES DE RÉCOLTE A RESPECTER :

- 1- Cueillir la totalité du champignon.
- 2- Ne pas les entreposer dans des sachets en plastique mais dans des caisses en bois ou en carton.
- 3- Séparer les différentes espèces récoltées.
- 4- Eviter la cueillette dans des sites pollués :
 - bord de route
 - décharge
 - champs après pulvérisation de pesticides.

Car le champignon absorbe et concentre les polluants.

- 5- Consommer rapidement la récolte.

Assurez vous de son identité.

6-Effectuez une cuisson prolongée : ne jamais manger les champignons récoltés crus.

7- Ne pas manger plus de 150g de champignons par jour et par personne adulte.

8-S'assurer de l'identité des champignons cueillis. Attention ! Beaucoup ont des sosies parmi les champignons vénéneux.

9- En cas de doute les jeter.

10-Les champignons de pelouse sont tentants pour les enfants mais presque tous sont toxiques.

Il en existe plus de 2000 espèces

Avant de manger un champignon,

Si malgré ces précautions et après avoir mangé des champignons, vous craignez une intoxication :

-quelque soit le champignon toxique, les malaises débutent toujours par des troubles digestifs :

nausées, vomissements, diarrhées, sans fièvre associée, qui sont précoces (1 à 2 heures après ingestion) ou retardés (de 6 heures à plusieurs jours),

-mettez de côté les restes de repas , les épluchures, pour une détermination ultérieure par des spécialistes ;

- si toute la famille a mangé des champignons, les personnes devront être soignées même si elles ne présentent pas de signe d'intoxication.

-Ne pas donner d'eau, ni de lait.

-Ne pas faire vomir.

-Appeler rapidement le Centre Antipoison au

0825 812 822

Heureusement , les champignons ne sont pas tous toxiques. Ils jouent un rôle important dans la nature.

***Ils vivent en symbiose avec les arbres et les fleurs et permettent leur croissance comme l'orchidée qui pousse grâce à un champignon microscopique**

présent dans ses racines.

***Ils tiennent une place importante dans la gastronomie française (exemple : la truffe, la morille, le roquefort).**

***Ils sont les matières premières de nombreux médicaments : pénicilline, ergot de seigle.**

***Ils représentent un but de promenade et de découverte de la nature.**

**Centre Antipoison
De LILLE**



**VOUS INFORME SUR
LES CHAMPIGNONS
TOXIQUES DE LA
REGION NORD-
PICARDIE**