

Champignons : attention aux risques d'intoxication !

Rappel des mesures de prévention



Champignons : attention aux risques d'intoxication !

L'actualité tragique de ces derniers jours - un décès et deux hospitalisations dans les Deux-Sèvres suite à intoxications aux champignons vénéneux - incite à renouveler les mises en garde :

Ne ramassez que les champignons que vous connaissez parfaitement. Certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles,

Au moindre doute sur l'état ou l'identification de l'un des champignons récoltés, **ne consommez pas la récolte avant de l'avoir fait contrôler par un spécialiste** en la matière (les pharmaciens ou les associations et sociétés de mycologie de votre région peuvent être consultés).

Les conséquences sur la santé de ce type d'intoxications sont graves (troubles digestifs sévères, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe), **voire mortelles**. La plupart d'entre elles conduit à une hospitalisation, souvent en réanimation.

Les symptômes commencent généralement à apparaître **dans les 12 heures après la consommation** et l'état de la personne intoxiquée peut s'aggraver rapidement.

En cas de symptômes, il est **utile de noter les heures du ou des derniers repas, l'heure de survenue des premiers signes et de conserver les restes de la cueillette pour identification**.

En cas d'apparition d'un ou plusieurs symptômes : notamment diarrhée, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, etc., **suite à une consommation de champignons de cueillette, appelez immédiatement le « 15 » ou le Centre Antipoison et de Toxicovigilance d'Occitanie (CAPTV), en mentionnant ce que la personne intoxiquée a consommé.**