

## QUE FAIRE EN CAS D'INGESTION ?

- Ne pas donner d'eau, ni de lait.
- Ne pas faire vomir.
- **Appeler rapidement le Centre AntiPoison au Numéro vert ci-dessous.**

AU MOINDRE DOUTE  
APPELER LE

**0 800 59 59 59**

Appel gratuit

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 ces 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.

## CONTACTEZ-NOUS

Le Centre Antipoison peut vous donner **des conseils précieux sur la conduite à tenir en cas d'intoxication**, qu'elle qu'en soit la nature.

Ce service est **ouvert au grand public, au corps médical ou paramédical** (médecins, pharmaciens, personnel hospitalier, services d'urgence et de réanimation).

### ADRESSE :

CHU de Lille  
5 Avenue Oscar Lambret  
59037 Lille Cedex

### TÉLÉPHONE

**0 800 59 59 59**

### SITE WEB

[www.cap.chu-lille.fr](http://www.cap.chu-lille.fr)



## CENTRE ANTIPOISON Hauts-de-France

**0 800 59 59 59**

Appel gratuit



## LES CHAMPIGNONS TOXIQUES de la région Hauts-de-France

## COMMENT RECONNAITRE UN CHAMPIGNON

- la couleur et la forme de son chapeau ses lamelles
- la présence d'un revêtement sur le champignon
- la présence d'un anneau
- la présence d'une volve (épaisseur au pied du champignon)
- son odeur
- le lieu où il pousse

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

**Ne pas essayer d'identifier un champignon par simple comparaison de photos.**

## AVANT DE MANGER UN CHAMPIGNON

- Cueillir la totalité du champignon.
- Ne pas les entreposer dans des sachets en plastique mais dans des caisses en bois ou en carton.
- Séparer les différentes espèces récoltées.
- Eviter la cueillette dans des sites pollués : bord de route, décharge, champs après pulvérisation de pesticides, car le champignon absorbe et concentre les polluants.



- S'assurer de l'identité des champignons cueillis. Attention ! Beaucoup ont des sosies parmi les champignons vénéneux.
- Consommer rapidement la récolte.
- Effectuer une cuisson prolongée : ne jamais manger les champignons récoltés crus.
- Ne pas manger plus de 150g de champignons par jour et par personne adulte.
- En cas de doute, les jeter.
- Les champignons de pelouse sont tentants pour les enfants mais il existe de nombreuses espèces toxiques.

**Il existe plus de 5000 espèces de champignons**

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.