



PRÉFET DE LA CÔTE-D'OR

Cabinet du Préfet
Service régional et départemental
de la communication interministérielle

05/08/2014

Ne consommez jamais un champignon dont l'identification n'est pas certaine !

Alors que les premières cueillettes de champignons débutent, pour éviter tout accident, il est important de prendre un certain nombre de précautions :

- 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) ;
- cueillez uniquement les spécimens en bon état et prélevez la totalité du champignon (pied et chapeau), afin de permettre l'identification ;
- ne cueillez pas près de sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants ;
- déposez les champignons séparément, dans une caisse ou un carton mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement ;
- séparez les champignons récoltés par espèce, pour ne pas mélanger d'éventuels fragments de champignons lors de la cueillette ;
- lavez-vous soigneusement les mains après la récolte ;
- conservez les champignons à part et dans de bonnes conditions au réfrigérateur et consommez-les dans les deux jours au maximum après la cueillette ;
- consommez les champignons en quantité raisonnable après une cuisson suffisante, ne les consommez jamais crus.

En cas d'apparition d'un ou plusieurs symptômes (notamment diarrhée, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, etc.), à la suite à une consommation de champignons de cueillette :

- **appelez immédiatement un Centre antipoison ou le Centre 15 car l'état de la personne intoxiquée peut s'aggraver rapidement ;**
- **notez les heures du ou des derniers repas et l'heure de survenue des premiers symptômes ;**
- **conservez les restes de la cueillette pour identification.**