

La Société Mycologique de Strasbourg dont l'objectif numéro un est la prévention des intoxications indique une forte poussée de champignons toxiques et mortels en région Alsace:

**En 2012, on continue à mourir par imprudence,
Par ignorance ou par excès de confiance
En « testant » des champignons**

Depuis début octobre 2012 seulement, il est à déplorer chez nos voisins en Rhône-Alpes TROIS intoxications par ingestion de champignons sauvages et malgré tous les soins prodigués par des équipes médicales très compétentes, deux personnes ont perdu la vie et la troisième risque des séquelles jusqu'à la fin de ses jours.

- ▶ 2 personnes (femme de 75 ans et homme de 38 ans), sans lien entre eux, ont « testé » des champignons sauvages.

L'hospitalisation pour syndrome phalloïdien (atteinte hépatique et rénale) a abouti à leur décès.

- ▶ 1 autre personne de 75 ans a présenté les signes de ce même syndrome phalloïdien avec troubles digestifs majeurs dont une insuffisance rénale majeure.

L'importance et la gravité des séquelles est difficile à estimer à ce jour.



Photo J P Augst

Le syndrome phalloïdien :

Incubation longue, d'une durée supérieure à 6 heures après l'ingestion : une intoxication potentiellement mortelle doit être suspectée. Responsable de 90 à 95% des décès liés aux champignons

Symptôme = signe de l'intoxication : ex : nausées, diarrhées, hallucinations, sueurs, modification du rythme du cœur...

Syndrome : regroupement de symptômes

Quelques responsables :

Amanites : Amanita phalloides, Amanita. virosa, Amanita verna, ...

Lépiotes : Lepiota helveola, L. brunneoincarnata, L. josserandii, ...

Galères : Galerina marginata, ...

La présence conjointe d'un anneau et d'une volve doit alerter le ramasseur sur le risque de se trouver en présence d'une amanite phalloïde , d'où l'importance de bien cueillir le pied

En 2011 plus de 1500 intoxications ont été recensées par les Centres antipoison en France

Ces accidents montrent une fois de plus la nécessité de sensibiliser le grand public aux risques de consommations des champignons. C'est que propose Société Mycologique de Strasbourg qui organise tout au long de cette semaine un certain nombre d'animations s'inscrivant dans la Semaine Nationale du Champignon du 14 au 21 octobre.

C'est ainsi que dimanche dernier une quarantaine de personnes sont parties à la découverte des champignons dans le secteur de la Fischhutte sous la conduite des mycologues de la SMS. Ces derniers leur ont fait comprendre le rôle fonctionnel que jouent les champignons dans les écosystèmes : **sans eux pas de forêt**. Aux travers des récoltes et confusions possibles ils ont découvert que la cueillette des champignons est un plaisir mais que leur consommation peut être très risquée et qu'il faut savoir qu'en matière de consommation les champignons doivent être

- ramassés en bon état (éviter les espèces petites non complètement développées)
 - correctement déterminés
 - Bien conservés (au frais maximum 3 jours)
 - bien cuits
 - consommés en quantité modérée et jamais à plusieurs repas consécutifs
 -
- Prudence en particulier pour les enfants, femme enceintes, personne âgées, etc.

Dans tous les cas, la consommation de champignons requiert la plus grande prudence, le risque toxique étant parfois mortel par atteinte des reins, du foie et d'autres organes.

EN CAS d'INTOXICATION contacter sans tarder le Centre antipoison de Strasbourg 03 88 37 37 37

Indépendamment de leur toxicité naturelle, un nombre de champignons dits comestibles peuvent accumuler des métaux lourds (pollution industrielle), des pesticides ou des engrais (pollution agricole) ou encore des radioéléments (pollution radioactive).

Enfin, une morale écologique et civique de la cueillette est indispensable : les champignons poussent dans des bois privés ou publics et l'on doit respecter la cueillette et les lois sur la propriété d'autrui notamment.

En ce qui concerne les champignons sauvages et de culture proposé à la vente, force est de constater que trop souvent ils ne répondent pas aux critères de fraîcheurs (ce qui peut être à l'origine de certaines intoxications), d'étiquetage et de mention de l'origine que l'on est en droit d'attendre par rapport à la réglementation. C'est pour rendre vigilants les futurs chefs que dans le cadre de la SNC deux interventions d'un mycologue de la SMS sont programmées au lycée Hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden ainsi qu'au Lycée Charles de Foucault de Schiltigheim.

Pour ceux qui souhaitent en savoir plus, se tiendra ce vendredi 19/10/2012 à la Bibliothèque Municipale de Griesheim près de Molsheim : à 20h00 une conférence " A la découverte des champignons " animée par Jean-Pierre AUGST, secrétaire général de la Société Mycologique de Strasbourg et Vice-président de la Fédération Mycologique de l'Est.

Lors de toutes ces animations, les participants se verront remettre la plaquette de la Semaine Nationale du Champignons sur le thème « Partez à la découverte des champignons » éditée en partenariat avec l'Office National de Forêts et les Fédération Mycologiques Françaises