

## 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.**