



CHAMPIGNONS TOXIQUES

Identifier 200 espèces et leurs syndrômes

Philippe Rioux

L'identification des champignons n'est pas toujours chose aisée. De nombreux champignons comestibles peuvent être confondus avec des espèces toxiques et de nombreux agents extérieurs peuvent influencer leur éventuelle toxicité : la durée entre le moment de cueillette et celui de la consommation, la pollution de l'environnement ou encore la méthode de conservation.

À l'aide de fiches descriptives et de photographies détaillées, cet ouvrage permet d'identifier 200 espèces de champignons toxiques et fait un état des lieux complet sur les différents syndromes qu'ils peuvent provoquer.

- 200 espèces de champignons décrites.
- Près de 20 syndromes identifiés.
- Un complément essentiel aux guides d'identification.
- Le récit de célèbres intoxications au cours de l'histoire.

PARUTION : 26 AOÛT 2022

14 x 19 cm – 208 pages

22,90 €

ISBN : 978-2-603-028836-0

PHILIPPE RIOUX

Philippe Rioux est docteur en pharmacie, spécialisé en mycologie. Il est membre de l'association mycologique de Ploemeur dans le Morbihan (AMPM).

Amanite jonquille
Responsable du syndrome panthérimien



Amanite jonquille Quélet
Le chapeau jaunâtre à marge striée est souvent orné de plaques blanches. Les lames sont libres et blanches. Le pied présente un anneau fragile et fugace. La base est bulbueuse, parfois surmontée de 1 à 2 bourrelets. L'amanite jonquille, de taille moyenne, pousse surtout sous conifères, plus rarement sous feuillus, sur sols non calcaires.



Morilles (genre Morchella)

Syndrome neurologique de type cérébelleux
Les morilles sont d'excellents champignons comestibles à condition toutefois de prendre la précaution de bien les cuire avant de les consommer. Elles peuvent en effet occasionner des troubles digestifs qui sont dus à la présence d'hémolysines, détruites par la cuisson (voir p. 129). Mais, depuis le printemps 2006, un nouveau syndrome est décrit¹ avec la consommation de morilles. Les premiers symptômes apparaissent en moins de 6 heures sous forme de troubles digestifs (nausées, vomissements, diarrhées, douleurs abdominales) et sont accompagnés de troubles neurologiques, tels que tremblements, vertiges, troubles oculaires variés et troubles de l'équilibre.
Dans certains cas sévères, la personne intoxiquée ne peut se tenir debout, a du mal à écrire normalement et parle avec difficulté. Ces troubles régressent assez rapidement en moins de 12 heures et font penser à une atteinte fonctionnelle cérébelleuse du tronc cérébral, d'où le nom de ce syndrome.
Ce nouveau syndrome est bien différent des classiques troubles digestifs apparaissant après la consommation parfois importante de morilles ou apparentées et insuffisamment cuites.
La prudence est donc de se limiter à des quantités raisonnables et de ne pas répéter ces repas de façon trop rapprochée. La Direction générale

de la santé (DGS) a d'ailleurs publié un communiqué de presse incitant à la prudence avec la consommation des morilles¹.
De plus, il ne faut pas oublier que les morilles sont parfois confondues avec d'autres espèces très toxiques, comme les gyromitres (voir p. 92). Le chapeau des gyromitres a un aspect cérébriforme avec ses nombreuses circonvolutions, alors que le chapeau des morilles présente une succession d'arêtes, de loges, séparées par des crêtes.

h 6-h 12
Troubles digestifs
Diarrhées, nausées, vomissements

→

h 12
Troubles neurologiques
Tremblements des extrémités, trouble de l'équilibre et de la coordination motrice, troubles visuels, vertiges

Régression des troubles en moins de 12 h

86 LES DIFFÉRENTS SYNDROMES

SYNDROME NEUROLOGIQUE DE TYPE CÉRÉBELLEUX 87