



Pour votre santé - LES INTOXICATIONS PAR LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Source : [Institut national de Santé publique du Québec](#)

Extrait du texte de Sylvie Lanteigne
Infirmière clinicienne, CSPI, Centre antipoison du Québec

Révision scientifique :

René Blais, M.D., F.R.C.P.C., ABMT
Directeur médical, Centre antipoison du Québec

Lyse Lefebvre, B. Pharm.
Pharmacienne, Institut national de santé publique

Introduction (extrait)

Comme le printemps est agréable, le bourgeonnement des arbres et des fleurs, les odeurs qui émanent de partout, sans oublier l'arrivée des champignons. De plus en plus de gens s'adonnent à la cueillette des champignons sauvages et la belle saison nous en apporte de nombreuses variétés. Que dire du goût des morilles, des chanterelles, de certains agarics, quel délice ! Mais la prudence s'impose car certaines espèces de champignons sauvages sont toxiques, voir mortelles.

Au Québec, des mycologues spécialistes tentent, par la tenue de conférences et la publication de livres et d'articles, de vulgariser cette science pour la rendre plus accessible aux amateurs intéressés. [...] Selon Mycoquébec.org. 2 677 espèces de champignons sont répertoriées au Québec.

[...]

On peut découvrir à proximité de chez soi, et ce, dans les mêmes habitats, aussi bien des champignons comestibles que des champignons toxiques.

Les mycologues et les directions de santé publique ne cessent d'inciter les gens à la prudence. L'audace et la témérité n'ont pas leur place en mycologie. [...]

L'observation de la taille des spores ou d'autres éléments microscopiques est la seule façon de distinguer avec certitude une espèce d'une autre. Cette difficulté est à l'origine d'erreurs d'identification qui peuvent entraîner des intoxications.



Pour votre santé (suite) –

LES INTOXICATIONS PAR LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Statistiques

Chaque année, le Centre antipoison du Québec (CAPQ) reçoit entre 400 et 500 appels à la suite d'ingestion de champignons, et ce, du printemps jusqu'au gel du sol. Selon les statistiques de 2007, le principal type d'appel (64 % des cas rapportés) concerne un parent ou gardien dont l'enfant d'âge préscolaire vient de porter à sa bouche un champignon. Le second type d'appel (36 % des cas) concerne un ou plusieurs adultes présentant des symptômes après un repas contenant des champignons sauvages.

Depuis les débuts du CAPQ en 1986, aucun cas de toxicité importante chez un enfant n'a été rapporté. De plus, aucune intoxication grave n'a été associée à un geste volontaire. Dans tous les cas où le CAPQ a été consulté pour des signes d'atteinte importante, il s'agissait d'adultes intoxiqués à la suite d'erreurs d'identification du champignon. Les gens s'étaient fiés aux images retrouvées dans des livres ou sur Internet afin d'identifier les champignons qu'ils avaient cueillis. Une extrême prudence est de rigueur, car, pour plusieurs espèces, l'identification à partir d'une photographie est impossible.

Si vous souhaitez identifier un champignon à partir de photographies, vous pouvez consulter la section suivante du site web de la Filière mycologique de la Mauricie <http://mycomauricie.com/photographie-du-champignon>.

Champignons sauvages toxiques

Plusieurs toxidromes sont associés à différentes espèces de champignons. Dans la mesure où une seule espèce de champignon a été consommée, il est possible d'en déterminer le degré de dangerosité en fonction du délai d'apparition des symptômes.

➤ Délai d'apparition des symptômes **inférieur à 4 heures**

Lorsque le temps de latence entre l'ingestion et l'apparition des symptômes est inférieur 4 heures, il s'agit généralement d'un pronostic d'intoxication [...]

➤ Délai d'apparition des symptômes **supérieur à 6 heures**

Lorsque le délai d'apparition des symptômes est de plus de 6 heures, il faut craindre une intoxication plus importante, voire mortelle. [...]

Signes et symptômes

Phases du syndrome non traité après une période asymptomatique (sans symptôme) d'une durée moyenne de 6 à 12 heures.



Pour votre santé (suite) -

LES INTOXICATIONS PAR LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Phase	Description
1. Phase gastro-intestinale	Elle est caractérisée par des vomissements importants, des douleurs abdominales, des diarrhées de type cholérimforme (qui peuvent persister jusqu'au 10 ^e jour), menant à une déshydratation sévère.
2. Phase de rémission clinique	Entre la 36 ^e et la 48 ^e heure, les symptômes régressent malgré le début de l'atteinte hépatique. ¹
3. Phase hépatorénale	Environ deux jours après l'ingestion, il y a atteinte hépatique. Puis, c'est la défaillance aigüe dont le point culminant se situe vers le 4 ^e ou le 5 ^e jour. L'encéphalopathie et le coma peuvent s'ensuivre, menant au décès dans les 6 à 16 jours suivant l'ingestion.

[1] relatif au foie