

République Algérien Démocratique Et Populaire



Ministère du commerce

Direction du commerce de la Wilaya d'El Tarf



**Champignons non comestibles
ou toxiques**

Avril 2015

Les intoxications alimentaires par l'ingestion de champignons sont fréquentes, plusieurs cas sont signalés notamment au cours des périodes où les champignons poussent en abondance.

ces intoxications ont pour origine la confusion avec des champignons comestibles.

la direction de la santé ainsi que nos services organisent chaque année des journées d'information et de sensibilisation alertant les amateurs de champignons et rappelle à travers des supports audio visuels les conseils de base relatifs à la consommation de champignons.

AEI Tarf la population de la wilaya et d'une manière générale se base globalement sur la consommation des champignons commercialisés : Aucun cas d'intoxication alimentaire n'a été déclaré aux services de la santé dont la source est due à la consommation des champignons par conséquent le risque reste écarté et éloigné.

Ailleurs, La cueillette et le ramassage des champignons dans les forêts constituent à Yakouren dans la wilaya de Tizi Ouzou, Taxlent dans la wilaya de Batna, Rabta dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj, Bakkaria dans la wilaya de Tébessa et à Bougous dans notre wilaya. et bien d'autres régions du pays, un passe-temps tant pour la population locale que pour certains citoyens venus passer le week-end à la campagne

Il faut toujours identifier ou faire identifier les champignons avant leur consommation, sur des critères scientifiques (ainsi, contrairement à une idée reçue, un champignon consommé ou rongé par des animaux n'est pas forcément sans danger mortel.).

Les symptômes de type diarrhée, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, etc. doivent inciter les patients et professionnels de santé à « appeler sans délai le centre 15 ou le centre antipoison le plus proche » en mentionnant la consommation récente de champignons. À titre d'exemple, il y a eu au cours de cette année plus d'une vingtaine de cas enregistrés d'intoxications par champignons à BBA après avoir consommé des champignons vénéneux 2 enfants en sont mort. De même à Tébessa 3 personnes d'une même famille ont dû être hospitalisés après avoir consommé des champignons.

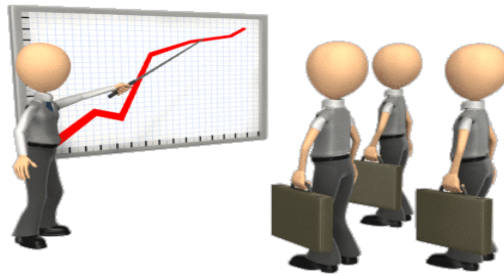
Liste des champignons toxiques pour les humains

en cette période de l'année dans nos forêts cèpes, bolets et girolles. Si beaucoup de variétés sont comestibles, d'autres variétés sont comestibles tout de suite après la cueillette, mais deviennent toxiques quelques jours plus tard. De ce fait, avant de cueillir un champignon, il est donc indispensable d'apprendre à identifier les espèces toxiques non comestibles et celles comestibles.

Cette liste est limitée aux champignons supérieurs, les plus fréquemment trouvés en zone tempérée de l'hémisphère nord, toxiques par ingestion. En Algérie nous comptons environ 170 espèces toxiques répertoriées. La plupart se rapprochent des espèces comestibles ou sont confondues avec elles. Plusieurs espèces comestibles populaires et fortement appréciées sont toxiques lorsqu'elles sont mangées crues. Les champignons vénéneux varient dans leurs effets indésirables légers de l'estomac et du système digestif à des problèmes plus sérieux comme des atteintes au foie. Les solutions pour prévenir ces risques potentiels incluent des conseils locaux sur quelles espèces sont à ramasser ou à éviter

en outre certains champignons peuvent aussi être toxiques de par les métaux lourds(plomb, cadmium, mercure, radionucléides) que certaines espèces accumulent facilement et parfois en grande quantité, y compris pour des champignons souterrains (truffes notamment).

Comment tester les champignons vénéneux?



Il est important de signaler aux amateurs de collecte des champignons que la meilleure façon de tester des champignons pour poison est par l'identification des caractéristiques distinctives des champignons vénéneux .

Chaque fois que vous collectez et mangez des champignons sauvages , vous prenez un risque . Même les meilleurs ramasseurs de champignons peuvent faire une erreur , donc ne jamais manger tout ce que vous n'êtes pas certain , et ne pas essayer de collecter et de manger des champignons sans formation professionnelle .

1-Eviter d'acheter des champignons vendus sur la voie publique cueilli par des enfants.

2- Assurez-vous que vous n'avez pas affaire avec une amanite ou l'une de ces variante.ces champignons sont les plus mortels .

2-Casser la tige . Tout champignon qui a une tige creuse doit être considérée comme un poison mortel . Si la tige ressemble à une paille creuse à l'intérieur , il contient sans doute des toxines mortelles .

3-Les petits champignons bruns sont tous considérés comme toxiques. Et devraient être laisser au sol.

4 -Rechercher des anneaux de souches , et éviter tous les champignons avec ces anneaux .. Les anneaux de tissu de champignon sont environ les trois quarts jusqu'à la tige , et doivent être faciles à repérer.

5 -Gardez un œil sur les faux morilles .

les morilles fleurissent au printemps Si vous trouvez une morille après la première de l'été , c'est une fausse morille et ne doit pas être consommé .

6-des l'apparition de symptômes tels que vomissement, nausées, douleurs abdominales se diriger immédiatement aux services d'urgences.

7-le conditionnement des champignons se fait dans des barquettes, l'utilisation de sacs en plastique altère le produits.

8-attention aux amateurs qui peuvent porter une erreur sur la variante du champignon.
Certaines erreurs sont fatales.

Certaine variété tel que le cortinaire couleur de rocou renferme 'un redoutable toxique, entraînant parfois la mort après n'avoir provoqué les premiers symptômes d'intoxication que plusieurs jours après avoir été consommé ! S'attaquant aux reins, il laisse souvent des séquelles graves aux personnes qui n'ont pu être soignées que tardivement

Champignons non comestibles ou vénéneux en image









لمزيد من المعلومات

زوروا موقع مديرية التجارة لولاية الطارف



www.dcweltarf.dz

أو اتصلوا على الأرقام



038.60.10.24