

La TOXICITE des champignons

Marcel Lecomte

Nous avons choisi de créer cette rubrique sur notre site afin de répondre à de nombreuses questions relatives à la dangerosité de la consommation des champignons. Il ne s'agit certes pas ici d'énumérer la liste des espèces comestibles, mais de **signaler des similitudes entre deux espèces qui peuvent être quasi sosies, dont une est potentiellement dangereuse**, et pouvant engendrer des confusions dommageables pour la santé.

Nous vous présenterons des fiches comparatives reprenant les caractères essentiels à contrôler.

ATTENTION ! Ne prenez pas pour monnaie courante les conseils de n'importe qui !

La connaissance et surtout la reconnaissance des champignons est œuvre de longue haleine et exige la fréquentation de mycophiles ou de mycologues reconnus pour leur compétence.

ATTENTION ! La notion de comestibilité a fortement évolué avec les temps et nombre d'anciens livres donnent comme consommables des espèces qui aujourd'hui, sont fortement déconseillées.

ATTENTION ! Des espèces qui sont réputées comestibles sont fortement toxiques si on les consomme à l'état crû, où si elles sont récoltées en milieu pollué.

La consommation de champignons doit rester un plaisir de gastronome, et ne pas constituer une fin en soi. Consommer à tous les repas et de manière excessive des espèces réputées comme « excellents comestibles » peut également générer des intoxications graves, voire mortelles.

N'oubliez pas non plus que le niveau de toxicité augmente fortement chez les enfants ou les personnes âgées, par rapport à une personne adulte de constitution normale. En outre, la chair fongique est constituée de chitine, non dégradable par notre système digestif et fortement fibreuse, ce qui peut amener des complications intestinales graves (comme une occlusion).

Pour votre information personnelle, voir dans ce dossier la description des différents syndromes générés par certains champignons.

	Ce symbole indique que ce champignon est extrêmement toxique, voire mortel. Il ne doit être consommé en aucune manière, et il est essentiel de pouvoir le reconnaître, sous peine de jouer à la « roulette russe ».
	Ce champignon est toujours toxique et ne doit être consommé en aucune manière ; il est impératif de pouvoir le reconnaître,.
	Ce champignon est renseigné comme « comestible » dans certains ouvrages, mais il peut provoquer de graves désagréments, par intolérance individuelle.
	Ce symbole indique que ce champignon a la réputation avérée d'être un bon comestible. A consommer cependant de manière raisonnable, et non répétitive.