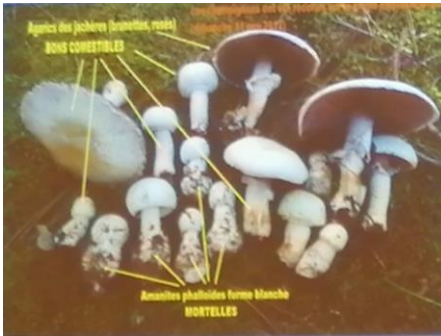


« CONFUSIONS ET INTOXICATIONS ALIMENTAIRES PAR LES CHAMPIGNONS »

**Jeudi 3 octobre 2024 Conférence animée par :
Monsieur Bernard KOCH**

M. Koch nous a alertés sur la présence de champignons qui se développent simultanément, certains étant comestibles, d'autres toxiques voire mortels.



Les amanites phalloïdes
sont très nombreuses
cette année



LES TOXINES

- Amaritine (de l'amanite phalloïde) endommage le foie et les reins
- Gyromitrine provoque des symptômes neurologiques
- Muscarine affecte le système nerveux

LES SYMPTOMES

Nausées, vomissement, diarrhée, crampes abdominales, confusion, hallucinations, troubles neurologiques dommages aux organes (foie, reins)

Attention à la fausse morille qui peut provoquer la maladie de CHARCOT

Photos de quelques champignons toxiques



CONSEILS

Prélever les champignons et les mettre dans un panier ; séparer les différentes variétés ; les faire vérifier par des experts, ne jamais les manger crus. **(Les champignons de paris sont sans danger)**

[LA SOCIETE MYCOLOGIQUE DE STRASBOURG](#) (site à visiter)

Se tient tous les lundi soir à 20h15 à disposition pour vérifier votre collecte du weekend jusqu'en novembre (fin de la saison des champignons)

À LA MAISON DE L'ENFANCE

4 rue Françoise Dolto

Maille Brigitte

STRASBOURG HAUTEPIERRE

CENTRE ANTI POISON GRAND EST 03 83 22 50 50

Un grand merci à Mr Bernard KOCH pour tous ces renseignements.