



# Les confusions entre les principaux champignons comestibles et toxiques

Russule verdoyante / Amanite phalloïde



 Russule verdoyante (*Russula virescens*)




 Amanite phalloïde (*Amanita phalloides*)




Chaque année, beaucoup de cueilleurs consomment des champignons non comestibles et sont intoxiqués ! Cela s'explique par le grand nombre de confusions possibles entre les champignons comestibles et les champignons toxiques.

### Amanite des césars / Amanite tue-mouche



 Amanite tue-mouche (*Amanita muscaria*)


 Amanite des césars (*Amanita caesarea*)

- Trois critères pour reconnaître des Amanites :
- champignons à lames
  - présence d'un anneau (susceptible de disparaître au cours du temps)
  - présence d'une volve (formant un sac à la base du pied ou dispersée sur le chapeau)



Morille ronde / Gyromitre délicieux




 Morille ronde (*Morchella rotunda*)



 Gyromitre délicieux (*Gyromitra esculenta*)

Chanterelle ou Girolle / Clitocybe de l'olivier



 Chanterelle ou Girolle (*Cantharellus cibarius*)




 Clitocybe de l'olivier (*Omphalotus illudens*)

Comme tu le vois,  
beaucoup de confusions sont possibles !  
Et nous ne t'avons montré que quelques exemples,  
il en existe beaucoup d'autres !




## Bolet à pied rouge / Bolet satan



 Bolet à pied rouge (*Boletus erythropus*)




 Bolet satan (*Boletus satanas*)


Evite de ramasser des champignons que tu ne connais pas et suis les conseils de cueillette à la fin du livret. Et puis surtout, n'oublie pas de demander à un pharmacien ou à un mycologue de regarder toute ta récolte. Ils sauront te dire si tu peux la manger.

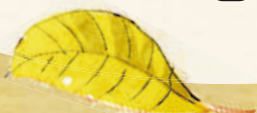
## Lactaire délicieux / Paxille enroulé



 Lactaire délicieux (*Lactarius deliciosus*)



 Paxille enroulé (*Paxillus involutus*)



*Lorsque l'on a consommé un champignon toxique ou mortel, un certain nombre de signes d'alertes ou symptômes apparaissent. Ils peuvent varier en fonction du champignon.*



# Symptômes et durées d'incubation

L'intoxication est due à de petites molécules toxiques présentes dans le champignon. Ces molécules passent dans le sang après ingestion d'un morceau de champignon. Cela provoque des symptômes plus ou moins graves. Plus le champignon est dangereux, plus les symptômes vont se manifester tardivement. Ainsi, les molécules mortelles des Amanites phalloïdes sont déjà passées dans le sang depuis longtemps lorsque les premiers symptômes d'intoxication apparaissent. **Il est alors trop tard !**

## Les symptômes

- nausées
- vomissements
- douleurs au ventre
- hallucinations
- rougeurs
- diarrhée
- fièvre
- maux de tête
- sueurs
- ...



## La période d'incubation :

C'est la durée entre la consommation de champignons et l'apparition des premiers symptômes. Elle varie en fonction de la toxicité du champignon.

### Durée d'incubation inférieure à 2 heures



**Amanite tue-mouche**

*Amanita muscaria*



**Bolet de satan**

*Boletus satanas*



**Tricholome tigré**

*Tricholoma pardinum*



**Clytocipe de l'Olivier**

*Omphalotus illudens*

### Durée d'incubation entre 2 et 6 heures



**Gyromitre délicieux**

*Gyromitra esculenta*



**Paxille enroulé**

*Paxillus involutus*

### Durée d'incubation supérieure à 6 heures



**Amanite phalloïde**

*Amanita phalloides*



**Cortinaire des montagnes**

*Cortinarius orellanus*



**Galère marginée**

*Galerina marginata*



**Lépiote brun rose**

*Lepiota brunneoincarnata*