

Publication immédiate

## Champignons sauvages : prudence!

**Sherbrooke, le 9 juillet 2009** – À la suite d'un signalement d'intoxication sévère, la Direction de santé publique de l'Estrie rappelle à la population de s'en tenir à des pratiques sécuritaires lors des activités de cueillette de champignons sauvages. Rappelons que l'été dernier, sept cas d'intoxication chez des cueilleurs de champignons avaient été signalés dans la région de l'Estrie.

Bien que la majorité des champignons qui poussent en région soient inoffensifs, la présence de quelques espèces vénéneuses oblige à prendre des précautions accrues. Ces espèces peuvent apparaître près des habitations, parfois même sur votre pelouse.

Il faut apprendre à bien identifier les quatre ou cinq espèces comestibles les plus usuelles, que nous ne pouvons confondre avec les espèces vénéneuses, et rejeter toutes les autres espèces, à moins de recevoir des conseils éclairés de la part d'experts dans le domaine des champignons. Les intoxications surviennent le plus souvent chez des gens qui négligent ces précautions après avoir maîtrisé les rudiments de la mycologie.

Rappelons que la cuisson des champignons vénéneux ne les rend pas comestibles.

Pour une aide immédiate dans le cas où serait soupçonnée une intoxication aux champignons, contactez le Centre antipoison du Québec au 1 800 463-5060.

- 30 -

Source : Yan Quirion  
Service des communications  
819 829-3400, poste 42007