



EXPOSITION CHAMPIGNONS

Dimanche 17 novembre 2024

10h30-12h et 14-17h

Maison des Associations Salle Jean Dieuzaide Saint-Orens

VISITE LIBRE

Avec les mycologues
de l'AMT

- ateliers d'initiation à l'identification des champignons (après-midi).
- appui à la détermination de spécimen que vous pouvez apporter

Entrée gratuite



Les intoxications : une réalité !

- Nombreux cas **d'intoxications** encore cette année en France
- Plusieurs champignons mortels ou toxiques sont présents dans notre environnement (y compris dans nos **jardins** et dans les espaces verts de Saint-Orens)



Intoxications en 2024

(Source ANSES, début octobre 2024)

Cueillette des champignons : plus de 400 intoxications depuis juillet, l'Anses appelle à la vigilance
L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail appelle les cueilleurs à la prudence dans cette pratique phare de la saison automnale.

Les précautions à prendre

➤ Cueillette :

- Prélever l'ensemble du champignon (couteau)
- Pas de plastique (panier...)
- Ne prendre que de jeunes champignons
- Eviter bords de route, chemins pollués...
- Ne pas mélanger différentes espèces.



Critères de détermination

- Caractères morphologiques (varient selon lieu et âge) du chapeau à la base. (*Loupe et appareil photo*)
- Odeur, goût (russules)
- Environnement (quels arbres...)



Agaric jaunissant (*Agaricus xanthodermus*)

Chapeau, pied



13/11/2024 Pierre Jouffret



Exposition champignons 2024 : précautions à la collecte



Tubes, lamelles...



Environnement



Pholiote du peuplier :
(*Agrocybe aegirata*)

Le rosé des prés confusion avec Agaric jaunissant

- Champignon des espaces pâturés : tend à devenir rare dans la région
- Confusion fréquente avec l'agaric jaunissant (qui tend à supplanter le rosé des prés)



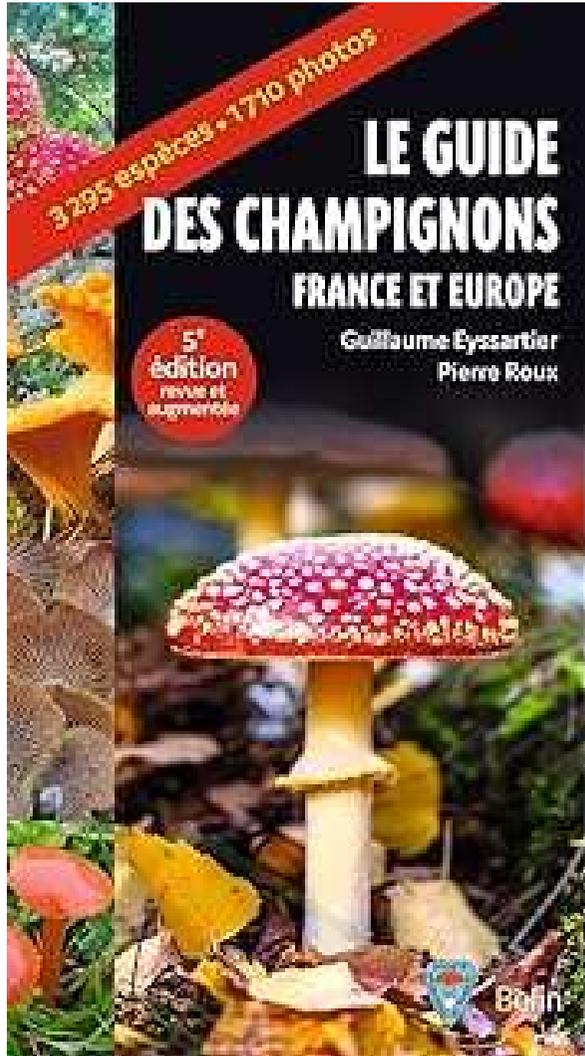
Rosé des prés
(*Agaricus campestris*)

	Rosé des prés	Agaric jaunissant
chapeau	Lisse. Marge appendiculée	Lisse. Globuleux, <u>aplati au sommet</u>
lames	Rose vif	Pâles à rose, rapidement brun noirâtre
pied	Atténué vers la base	Base nettement bulbeuse
chair	Rosissante Odeur, saveur fongiques agréables	Jaunissante <u>Odeur désagréable</u> accentuée à la cuisson
sporée		
habitat	Prairie, surtout pâturées	Jardins, parcs, bois clairs

Agaric jaunissant
(*Agaricus xanthodermus*)

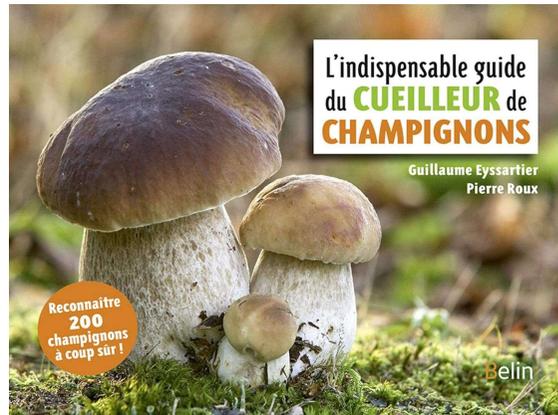


Source : JF Arnoult (AMT)

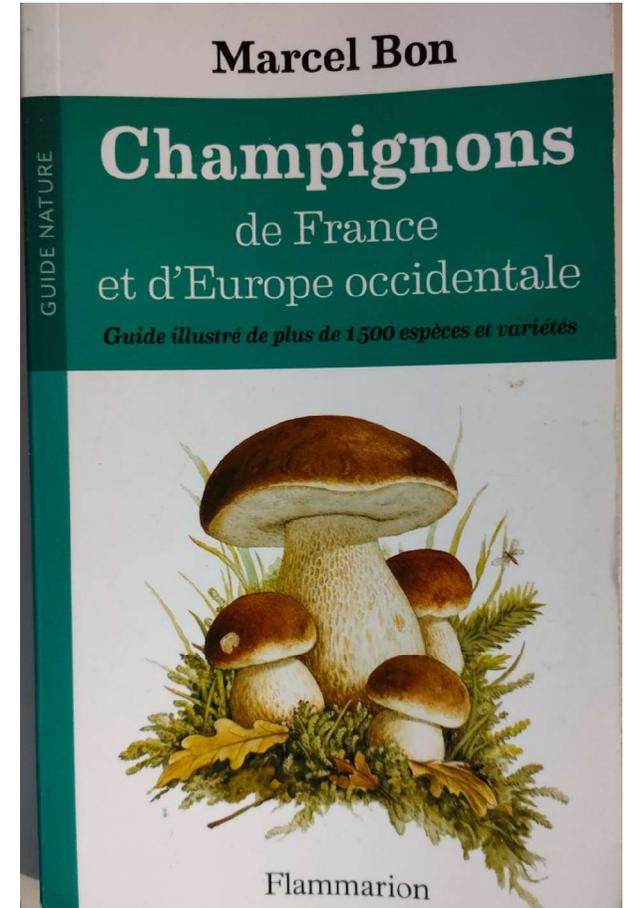


13/11/2024 Pierre Jouffret

Guides d'aide à la détermination



Exposition champignons 2024 : précautions à la collecte



(Très cher)

Conclusion

- Attention : les champignons toxiques et mortels sont fréquents, même dans nos jardins !
- Si vous souhaitez en consommer quelques-uns : soyez très prudents !
 - Apprenez à bien les connaître...et actualisez vos connaissances
 - Prenez des précautions à la cueillette et lors de la préparation.
 - Consommez modérément : soyez gourmets !



Des troubles après le repas ?

Nausées, vomissements, vertiges... Au moindre symptôme, contactez immédiatement [un centre antipoison](#) ou le 15. L'intoxication se manifeste parfois plus de 12 h après l'ingestion. Notez l'heure de l'apparition des symptômes et conservez une photographie des champignons ingérés – ou le reste de la récolte – pour leur identification.