



CHARTRE DES DETERMINATEURS-VERIFICATEURS pour la consommation des champignons sauvages

La Société Mycologique Auxerroise (S.M.A.) conformément à ses statuts, afin de contribuer à la réduction des risques d'intoxications par les champignons sauvages, applique le présent dispositif de prévention de ces risques, constitué par :

- 1 - la liste restrictive de champignons sauvages locaux « réputés » comestibles
- 2 - les listes des champignons sauvages locaux mortels et toxiques
- 3 - la liste de ses déterminateurs-vérificateurs compétents agréés S.M.A.

Ce dispositif ne peut en aucune manière se substituer à la responsabilité individuelle en matière de consommation de champignons sauvages et, en conséquence, n'ouvre droit à aucun recours contre la S.M.A. et ses déterminateurs-vérificateurs

1 - Liste de champignons sauvages de l'Yonne réputés comestibles

Agaricus arvensis	Craterellus cornucopioides	Macrolepiota excoriata
Agaricus campestris	Craterellus lutescens	Macrolepiota procera
Agaricus sylvicola	Craterellus tubaeformis	Macrolepiota rickenii
Amanita cesarea	Gomphidius glutinosus	Marasmius oreades
Amanita rubescens	Grifola frondosa	Morchella conica
Boletus aereus	Hydnum repandum	Morchella esculenta
Boletus aestivalis	Hydnum rufescens	Néoboletus erythropus
Amanita rubescens	Hygrophorus latitabundus	Pleurotus cornucopioae
Boletus aereus	Hygrophorus nemoreus	Pleurotus ostreatus
Boletus aestivalis	Imleria badia	Russula cyanoxantha
Boletus edulis	Laccaria amethystina	Russula vesca
Boletus pinophilus	Laccaria laccata	Russula virescens
Calocybe gambosa	Lactarius deliciosus	Sparassis crispa
Cantharellus cibarius	Lactarius sanguifluus	Suillus luteus
Cicocybe cylindracea	Lactarius semisanguifluus	Tricholoma columbetta
Clitocybe odora	Leccinum albobostipitatum	Tricholoma portentosum
Clitopilus prunulus	Leccinum aurantiacum	Tricholoma terreum
Coprinus comatus	Leccinum duriusculum	Tuber aestivum
Cortinarius caperatus	Lepista nuda	Tuber uncinatum

Dans l'état actuel des connaissances en toxicologie, ces espèces de champignons sont déclarées comestibles parce qu'elles sont réputées n'avoir pas provoqué d'intoxications du fait de leur consommation dans les conditions suivantes : la fraîcheur de leur cueillette, une cuisson indispensable, une quantité ingérée modérée, une fréquence d'utilisation espacée, la non-absorption simultanée de substances contre-indiquées. Elles ont un intérêt culinaire. Beaucoup d'autres espèces ont volontairement été omises afin d'assurer leur protection.

Cette liste est le référentiel exclusif pour nos déterminateurs-vérificateurs qui ne sont pas autorisés à vous signaler d'autres espèces comme étant comestibles.

La toxicité des champignons sauvages de l'Yonne

Sont considérés comme toxiques légères, ou sans intérêt culinaire, toutes les espèces non répertoriées dans la liste des champignons sauvages comestibles ni dans la liste des champignons mortels ou toxiques graves.

Attention : un risque de toxicité – indispositions – pour certaines espèces réputées comestibles existe en fonction de votre sensibilité personnelle.

2 - Liste de champignons sauvages mortels de l'Yonne

Amanita phalloides	Cortinarius splendens	Lepiota Jossierandii
Amanita verna	Galerina marginata	Paxillus involutus
Amanita virosa	Gyromitra infula	Tricholoma auratum
Cortinarius orellanus	Lepiota brunneoincarnata	Tricholoma equestre
Cortinarius speciosissimus	Lepiota helvéola	

3 - Liste de champignons sauvages toxiques graves de l'Yonne

Agaricus xanthodermus	Entoloma lividum	Lepista irina
Amanita junquillea	Gymnopilus penetrans	Mycena pelianthina
Amanita muscaria	Gyroporus castaneus	Mycena pura
Amanita pantherina	Helvella crispa	Mycena rosea
Amanita proxima	Hypholoma fasciculare	Omphalotus illudens
Chlorophyllum brunneum	Inocybe geophylla	Rubroboletus satanas
Clitocybe dealbata	Lactarius necator	Russula olivacea
Clitocybe phyllophylla	Lactarius pyrogalus	Sarcosphaera coronaria
Clitocybe rivulosa	Lactarius torminosus	Schizophyllum commune
Coprinopsis atramentaria	Leotia lubrica	Scleroderma citrinum
Cortinarius sanguineus	Lepiota felina	Tricholoma sciodes

Champignons interdits par la loi au transport, à la vente et à la consommation

Gyromitra esculenta, Gyromitra esculenta var. fragilis, Gyromitra infula : Décret du 15/04/1912.
Tricholoma auratum, Tricholoma equestre, Tricholoma flavovirens : Décret du 19/09/2005 n° 1164
Toutes les espèces de psilocybes sont classées au tableau des stupéfiants et gérées à ce titre par l'article 222-37 du Code Pénal

Les syndromes d'intoxication sont au nombre de 15 : pour 6 d'entre eux les délais d'apparition des symptômes sont inférieurs à 6 heures ; pour les autres ils sont supérieurs à 6 heures, certains pouvant se décompter en jours !

Les intoxications les plus nombreuses ne sont pas majoritairement mortelles mais beaucoup d'entre elles laissent des séquelles graves handicapantes.

Centre antipoison et de toxicovigilance de notre région :

CHU - Hôpital central

29 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny

54035 NANCY Cedex

Tél. : 03 83 22 50 50 / email : cap@chu-nancy.fr

Rôle des déterminateurs-vérificateurs

Pour déclarer mangeables des champignons sauvages comestibles qui sont de toute manière relativement difficiles à digérer par l'organisme humain, il faut :

- 1 - déterminer avec certitude l'appartenance à une espèce réputée comestible de la liste n°1. Pour cela, il faut impérativement présenter tous les champignons entiers à la personne chargée de la vérification qui maîtrise les critères de détermination et pourra les expliquer : tout doute entraînera une déclaration de non-comestibilité ;
- 2 - présenter la totalité de la récolte, non des échantillons, car une erreur sur un seul exemplaire peut être fatale ;
- 3 - s'assurer que le lieu où les champignons ramassés n'est pas pollué, car ils sont des absorbeurs des éléments du sol toxiques pour l'être humain ;
- 4 - respecter les conditions particulières de consommation de certaines espèces : cuisson, quantité, fréquence, et non absorption concomitante de certaines substances ;
- 5 - connaître ses propres réactions allergiques et son état de santé.

Déterminateurs-vérificateurs de la S.M.A.

M. CHARDINOUX Claude, au 06 88 51 64 22
Auxerre et Communauté, Chablisien, Puisaye, Vermentonais
Email : cchardinoux@gmail.com

Mme GRASPERGER Françoise, uniquement par SMS au 06 78 49 36 54
Florentinois et Tonnerrois
Email : françoise.grasperger@orange.f

Leur compétence est garantie par la Société Mycologique Auxerroise qui leur délivre une carte individuelle validée annuellement.

Les conditions de validité de leurs vérifications vous obligent à présenter la totalité de votre récolte et à respecter les indications de consommation qu'ils vous donnent, car le doute n'est pas permis, et seule votre responsabilité est engagée par le fait de vos choix de consommation, personne ne pouvant vous garantir que vous ne serez pas incommodé.

En agissant ainsi, la S.M.A. ne fait qu'apporter sa contribution au principe de précaution pour réduire les risques d'intoxications sans pouvoir les éliminer totalement.

A propos de la cueillette

Les champignons n'appartiennent pas à tout le monde, mais légalement au propriétaire du lieu où ils poussent. Il faut donc se renseigner pour savoir si leur cueillette est autorisée et, si oui, s'il y a des conditions limitatives.

Dans tous les cas, respectez les lieux et ne détruisez pas les espèces que vous ne récoltez pas car elles jouent un rôle dans le bon fonctionnement du milieu naturel et des équilibres de la nature.

Les mycophages se doivent d'être mycophiles à défaut d'être mycologues