

08.10.2002 - 08:15 Uhr

Prévention: le conseil du mois de l'ISPA: Coprins et alcool ne font pas bon ménage! Avec des champignons, mieux vaut boire de l'eau!

Lausanne (ots) -

C'est la saison des champignons et les amateurs font de belles cueillettes. L'Institut suisse de prévention de l'alcoolisme et autres toxicomanies (ISPA), à Lausanne, signale qu'il vaut mieux éviter de consommer certaines espèces de champignons accompagnés d'alcool. Sinon, on risque en effet des réactions physiques pouvant aller de rougeurs du visage et de bouffées de chaleur jusqu'à des problèmes cardio-vasculaires.

La plupart des champignonnières connaissent les espèces à éviter. Ce qu'on sait moins, c'est que certains champignons, tout en étant comestibles, ne doivent pas être consommés accompagnés d'alcool. Les services de contrôle des champignons de Berne, de Bienne et de Zurich en citent trois: le coprin noir d'encre (*Coprinus atramentarius*), le bolet blafard (*Boletus luridus*) et le clitocybe à pied en massue (*Clitocybe clavipes*).

Réactions imprévues

Si l'on consomme ces champignons en les accompagnant d'une boisson alcoolique, on risque de souffrir, parfois jusqu'à trois jours plus tard, de rougeurs du visage, de bouffées de chaleur, de problèmes cardio-vasculaires ou cardiaques. Selon les informations fournies par les services de contrôle des champignons, on trouve ces espèces jusqu'à la fin de l'automne dans les forêts et les bordures herbeuses de toute la Suisse. On le voit, mettre en garde contre les champignons hallucinogènes, qui contiennent de la psilocybine et peuvent provoquer des hallucinations chez les consommateurs, est une bonne chose, mais c'est insuffisant. Il ne faudrait pas oublier pour autant d'attirer l'attention sur quelques champignons, fréquents dans nos contrées qui, mélangés à de l'alcool, peuvent provoquer des réactions allergiques.

Contact:

ISPA Lausanne
Secrétariat Prévention et information
Tél. +41/21/321'29'76