

26.09.2006 - 08:30 Uhr

Boire de l'alcool avec certains champignons peut être dangereux

Lausanne (ots) -

Depuis quelque temps déjà, les champignons garnissent les sols humides des prés et des bois. Il est préférable d'être prudent avant d'en consommer. L'Institut suisse de prévention de l'alcoolisme et autres toxicomanies (ISPA) signale ainsi que le coprin noir d'encre ne doit en aucun cas être consommé avec de l'alcool. Il s'agit en effet d'un mélange qui s'avère toxique et peut provoquer des bouffées de chaleur, des nausées, voire des problèmes cardiovasculaires.

Tous les amateurs de champignons savent qu'il vaut mieux ne pas toucher à l'amanite tue-mouche ou à l'amanite phalloïde. Il est en revanche moins connu que le coprin noir d'encre (*Coprinus atramentarius*) ne doit pas être consommé avec de l'alcool. Une telle association peut en effet provoquer une intoxication, dont les symptômes sont des bouffées de chaleur, des nausées, des problèmes respiratoires, des vertiges, des palpitations cardiaques, voire un collapsus cardiovasculaire ou des problèmes cardiaques. C'est la coprine contenue dans ces champignons qui provoque une telle intoxication. Elle empêche en effet l'élimination de l'alcool - plus précisément de l'acétaldéhyde, qui est un poison et qui, en s'accumulant dans le sang, provoque une intoxication. (A cet égard, le coprin noir d'encre a des effets semblables à ceux de l'Antabus utilisé dans les traitements aversifs de l'alcoolodépendance.) Les symptômes surviennent entre une minute et une heure après le repas. Le coprin n'étant éliminé que très lentement par le corps, des signes d'intoxication grave peuvent apparaître jusqu'à trois jours plus tard si l'on consomme de l'alcool durant cette période. Par précaution, il conviendrait même de renoncer à consommer de l'alcool quelques jours avant de manger un plat de coprins. Il faut aussi se méfier de l'alcool contenu dans le vinaigre de vin et certains médicaments comme les sirops pour la toux, etc.

Contactez l'hôpital le plus proche en cas de symptômes

Selon les informations fournies par la VAPKO, l'Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons, le coprin noir d'encre pousse dans les prés, les lisières de forêt et les jardins jusqu'à la fin de l'automne. Les champignonnières et champignonnières peu expérimentés ont de la peine à faire la différence entre le coprin noir d'encre et le coprin chevelu, lui aussi très répandu et qui peut être consommé sans problème avec de l'alcool. De ce fait, il faudrait toujours faire vérifier sa cueillette par l'organe de contrôle des champignons de sa région. L'adresse du contrôleur le plus proche de chez soi peut être obtenue auprès de la commune ou de la VAPKO. Les adresses de tous les organes de contrôle en Suisse se trouvent à l'adresse Internet www.vapko.ch. Si des symptômes d'intoxication tels que ceux décrits ci-dessus apparaissent, il convient de contacter immédiatement l'hôpital le plus proche, un médecin ou le Centre suisse d'information toxicologique (numéro d'urgence: 145).

Information: Corine Kibora, responsable des médias à l'ISPA
tél. 021 321 29 75
courriel: ckibora@sfa-ispa.ch

Vous trouverez également ce communiqué avec une photo du coprin sous <http://www.sfa-ispa.ch/index.php?IDtheme=26&IDcat7visible=1&langue=F>

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000980/100516523> abgerufen werden.