

Communiqué



Pour diffusion immédiate

Le 1^{er} octobre 2020

Mise en garde du Centre antipoison de l'Ontario contre la cueillette de champignons, une activité qui gagne en popularité durant la pandémie

TORONTO – Le Centre antipoison de l'Ontario (CAO) souhaite mettre la population en garde contre les risques associés à la cueillette de champignons sauvages. Avec la pandémie de COVID-19, les Ontariens se tournent de plus en plus vers de nouvelles activités extérieures. Or, nous avons constaté une augmentation des appels concernant des intoxications aux champignons, et dans certains cas, ces personnes ont dû être hospitalisées. Le CAO tient donc à rappeler que la cueillette de champignons est une activité risquée.

En septembre dernier, le CAO a reçu 72 appels concernant des expositions aux champignons, contre seulement 38 en septembre 2019. Alors que la saison de la cueillette de champignons bat son plein dans la province, les spécialistes du CAO s'inquiètent des risques liés à l'identification des espèces. En effet, il existe un risque que des champignons comestibles soient confondus avec des espèces toxiques dont la consommation peut entraîner de lourdes conséquences et mener à une hospitalisation.

« Ce qui est préoccupant avec la cueillette de champignons, c'est que certaines variétés toxiques ressemblent beaucoup à des champignons comestibles. Les espèces toxiques et les espèces comestibles partagent fréquemment le même habitat », explique la D^{re} Margaret Thompson, directrice médicale du CAO, qui dessert aussi le Manitoba et le Nunavut. « Il faut s'abstenir de consommer des champignons sauvages si l'on n'est pas absolument certain de connaître l'espèce en question. »

La cueillette de champignons sauvages est un loisir de plus en plus populaire, et les gens croient souvent que tout le monde peut s'y adonner. Or, les spécialistes du CAO incitent les cueilleurs novices à ne pas courir ce risque.

« Pour s'adonner à cette activité, il est essentiel d'avoir une connaissance approfondie des espèces, mais aussi des zones où l'on envisage faire de la cueillette », ajoute la D^{re} Thompson. « Par exemple, il est possible qu'un champignon toxique du Canada ressemble à s'y méprendre à une espèce comestible présente dans d'autres pays. »

Si la consommation de champignons toxiques peut entraîner des symptômes bénins, comme des nausées, des vomissements, des douleurs abdominales et une diarrhée, elle peut aussi causer une insuffisance hépatique, des convulsions et le coma. Il peut être difficile de poser un diagnostic puisque les symptômes graves n'apparaissent souvent qu'au bout de quelques jours.

Si vous avez des inquiétudes en lien avec la consommation de champignons, vous pouvez communiquer en tout temps avec le CAO pour obtenir des conseils toxicologiques, au 1 800 268-9017.

Le Centre antipoison de l'Ontario

Le Centre antipoison de l'Ontario assure un service auprès du grand public et des professionnels de la santé de toute la province depuis 1979. Bien que les locaux du Centre antipoison se trouvent à The Hospital for Sick Children (SickKids), sa clientèle est composée à la fois d'enfants et d'adultes. Le rôle principal du Centre antipoison consiste à fournir des renseignements et des conseils téléphoniques lors d'empoisonnements. Le Centre recueille également des informations sur les cas d'empoisonnement, réalise et diffuse du matériel de prévention, et participe à la recherche et à l'élaboration de politiques. Pour obtenir de plus amples renseignements, visitez le www.centreantipoisonontario.ca et suivez [@ON_Poison](https://twitter.com/ON_Poison) sur Twitter.

-30-

Personne-ressource pour les médias

Jessamine Luck
The Hospital for Sick Children (SickKids)
416 813-7654, poste 201436
jessamine.luck@sickkids.ca