



Groupe Mycologique Nazairien (G.M.N.)

Agora 1901, 2bis rue A. de Mun

44600 Saint Nazaire

www.groupemycologiquenazairien44.fr

CHARTRE des DETERMINATEURS-VERIFICATEURS Pour la Consommation des Champignons sauvages

Le Groupe Mycologique Nazairien (G.M.N.), conformément à ses statuts, afin de contribuer à la réduction des risques d'intoxications par les champignons sauvages, met en place le présent dispositif de prévention de ces risques qui est constitué de:

- 1- une liste restrictive de champignons sauvages locaux « réputés » comestibles,
- 2- une liste de champignons sauvages locaux mortels,
- 3- une liste de toxiques graves,
- 4- la liste de ses détermineurs (-trices)- vérificateurs (-trices) compétents agréés G.M.N.
- 5- une liste d'espèces risquant d'entrer en confusion avec des espèces comestibles.

Ce dispositif ne peut en aucun cas se substituer à la responsabilité individuelle en matière de consommation de champignons sauvages, et en conséquence n'ouvre aucun droit de recours contre le G.M.N. et ses détermineurs(-trices)-vérificateurs(-trices).

1- Liste de 58 champignons sauvages de Loire atlantique réputés comestibles.

<i>Agaricus arvensis</i>	<i>Craterellus cornucopioides</i>	<i>Macrolepiota excoriata</i>
<i>Agaricus bisporus</i>	<i>Craterellus lutescens</i>	<i>Macrolepiota fuliginosa</i>
<i>Agaricus campestris</i>	<i>Craterellus tubaeformis</i>	<i>Macrolepiota mastoidea</i>
<i>Agaricus sylvicola</i>	<i>Fistulina hepatica</i>	<i>Macrolepiota procera</i>
<i>Agrocybe cylindrica</i>	<i>Hydnum repandum</i>	<i>Macrolepiota rickenii</i>
<i>Amanita caesarea</i>	<i>Hydnum rufescens</i>	<i>Marasmius oreades</i>
<i>Amanita rubescens</i>	<i>Hygrocybe pratensis</i>	<i>Morchella conica</i>
<i>Boletus aereus</i>	<i>Laccaria amethystina</i>	<i>Morchella esculenta</i>
<i>Boletus aestivalis</i>	<i>Laccaria laccata</i>	<i>Morchella rotunda</i>
<i>Boletus appendiculatus</i>	<i>Lactarius deliciosus</i>	<i>Morchella vulgaris</i>
<i>Boletus badius</i>	<i>Lactarius sanguifluus</i>	<i>Pleurotus cornucopiae</i>
<i>Boletus edulis</i>	<i>Langermannia gigantea</i>	<i>Pleurotus eryngii</i>
<i>Boletus erythropus</i>	<i>Leccinum aurantiacum</i>	<i>Pleurotus ostreatus</i>
<i>Boletus pinophilus</i>	<i>Leccinum duriusculum</i>	<i>Russula cyanoxantha</i>
<i>Calocybe gambosa</i>	<i>Leccinum quercinum</i>	<i>Russula vesca</i>
<i>Cantharellus cibarius</i>	<i>Leccinum scabrum</i>	<i>Russula virescens</i>
<i>Clitocybe odora</i>	<i>Lepista nuda</i>	<i>Sparassis crispa</i>
<i>Clitopilus prunulus</i>	<i>Leucoagaricus leucothites</i>	<i>Suillus luteus</i>
<i>Coprinus comatus</i>	<i>Lyophyllum decastes</i>	<i>Tricholoma columbetta</i>
<i>Cortinarius caperatus</i>		

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 requises, à savoir : leur fraîcheur, leur cuisson, la quantité, la fréquence, la non absorption simultanée de substances contre-indiquées. Ceci dans l'état présent des connaissances en toxicologie.

Elles ont un intérêt culinaire. D'autres espèces sont omises pour cause de protection.

Attention aux informations périmées des éditions anciennes de livres de mycologie.

Arrêté du 05 août 2016 relatif à la suspension de la mise sur le marché des champignons des espèces *Suillus granulatus*, *Russula olivacea*, *Armillaria mellea*, *Lentulina edodes* (Shitaké).

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

La Toxicité des champignons sauvages de Loire atlantique.

Sont considérées comme toxiques légères, ou sans intérêt culinaire toutes les espèces non inscrites dans la liste des champignons sauvages comestibles ni dans les listes de champignons mortels ou toxiques graves. Rappel: il existe un risque de toxicité acquise (indispositions) pour certaines espèces réputées comestibles, ce risque existe aussi en fonction de votre sensibilité personnelle.

2- Liste de 18 champignons sauvages mortels de Loire atlantique.

<i>Amanita decipiens</i> <i>Amanita dunensis</i> <i>Amanita phalloides</i> <i>Amanita verna</i> <i>Amanita virosa</i> <i>Cortinarius orellanus</i>	<i>Cortinarius speciosissimus</i> <i>Entoloma lividum</i> <i>Galerina marginata</i> <i>Gyromitra esculenta</i> <i>Inocybe patouillardii</i> <i>Lepiota brunneoincarnata</i>	<i>Lepiota helveola</i> <i>Lepiota josserandii</i> <i>Omphalotus illudens</i> <i>Omphalotus olearius</i> <i>Paxillus involutus</i> <i>Tricholoma auratum</i>
---	--	---

3- Liste de 25 champignons sauvages toxiques graves de Loire atlantique.

<i>Agaricus praeclaresquamosus</i> <i>Agaricus xanthoderma</i> <i>Amanita junquillea</i> <i>Amanita muscaria</i> <i>Amanita pantherina</i> <i>Boletus legaliae</i> <i>Boletus satanas</i> <i>Cudonia circinans</i>	<i>Clitocybe dealbata</i> <i>Clitocybe phyllophylla</i> <i>Clitocybe rivulosa</i> <i>Coprinopsis atramentaria</i> <i>Gymnopilus penetrans</i> <i>Gyroporus castaneus</i> <i>Helvella crispa</i> <i>Hypholoma fasciculare</i> <i>Inocybe geophylla</i>	<i>Lactarius torminosus</i> <i>Lactarius necator</i> <i>Leotia lubrica</i> <i>Mycena pelianthina</i> <i>Mycena pura</i> <i>Mycena rosea</i> <i>Scleroderma citrinum</i> <i>Tricholoma sulphureum</i>
---	---	---

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 n°2005-1184 du 19/09/2005.

Toutes les espèces de **Psilocybes** sont classées aux tableaux des stupéfiants et à ce titre gérées par le Code Pénal, article 222-37.

Les syndromes d'intoxications 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 Anti-Poison et de Toxicologie-Vigilance (C.A.P.T.V.) de notre Région :

C.H.R.U. d'Angers:

4, rue Larrey 49033 ANGERS cedex 01

tél. 0241482121 fax: 0241355507

E-mail: centre-antipoison@chu-angers.fr

Présentation des espèces lors des expositions mycologiques.

VERT: espèces comestibles de la liste

NOIR: espèces mortelles

ROUGE: espèces toxiques graves

ORANGE: espèces sans intérêt culinaire, voire indigestes, ou protégées, à rejeter.

Qu'est-ce que la détermination-vérification?

Pour déclarer mangeables des champignons sauvages comestibles, il faut:

- 1- en déterminer avec certitude l'appartenance à une espèce réputée comestible de la liste N°1. Pour cela il faut présenter tous les champignons entiers à la personne chargée de la vérification. Elle 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 ont poussé n'est pas pollué, parce que les champignons sauvages sont des absorbeurs d'éléments du sol toxiques pour l'homme (et la femme!).
- 4- respecter les conditions particulières de consommation de certaines espèces: cuisson, quantités, fréquence, non absorption concomitante de certaines substances.
- 5- connaître ses propres réactions allergiques et son état de santé. Tous les champignons sont relativement difficiles à digérer pour l'organisme humain!

4 - Liste des Déterminateurs-vérificateurs du G.M.N.

Noms et prénoms	N° de mobile	Canton d'intervention
DESLANDE Max	0612738916	St Brévin, St Père, Pornic
GERVAIS Hubert	0608163503	Bourgneuf, Pornic
GUIZIOU Pierre-Yves	0679187801	La Baule
LE FOLL Jean-Noël	0672327819	Guérande, St Nazaire
PERIGAUD Thierry	0609838474	Herbignac
RICORDEAU Alain	0668519406	St Nazaire
TESSIER Annick	0687335291	St Dolay

Leur compétence est garantie par le Groupe Mycologique Nazairien 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 consignes de consommation qu'ils vous indiquent.

Le doute n'est pas permis, seule votre responsabilité est engagée par le fait de vos choix de consommation. Personne ne peut vous garantir que vous ne serez pas incommodé.

Le G.M.N. 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 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. Elles ont un rôle dans le bon fonctionnement et les équilibres de la nature.

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

5 - CONFUSIONS POSSIBLES

ESPECES COMESTIBLES	ESPECES MORTELLES	ESPECES TOXIQUES	ESPECES A REJETER
<i>Agaricus arvensis</i> <i>Agaricus campestris</i> <i>Agaricus sylvicola</i> <i>Agrocybe cylindrica</i> <i>Leucoagaricus leucothites</i> <i>Tricholoma columbetta</i>	<i>Amanita phalloides</i> <i>Amanita verna</i> <i>Amanita virosa</i> Toutes les Amanites blanches	<i>Agaricus moelleri</i> <i>Agaricus xanthoderma</i> <i>Amanita pantherina</i>	<i>Tricholoma album</i>
<i>Amanita caesarea</i>		<i>Amanita muscaria</i>	
<i>Amanita rubescens</i>		<i>Amanita pantherina</i>	<i>Amanita excelsa</i> v. <i>spissa</i>
<i>Boletus aereus</i> <i>Boletus aestivalis</i> <i>Boletus appendiculatus</i> <i>Boletus badius</i> <i>Boletus edulis</i> <i>Boletus erythropus</i> <i>Boletus pinophilus</i> <i>Leccinum aurantiacum</i> <i>Leccinum scabrum</i>		<i>Boletus satanas</i> <i>Gyroporus castaneus</i>	<i>Boletus fragans</i> <i>Boletus impolitus</i> <i>Boletus luridus</i> <i>Tylopilus felleus</i> <i>Xerocomus chrysesteron</i> <i>Xerocomus ferrugineus</i> <i>Xerocomus pruinatus</i>
<i>Calocybe gambosa</i>	<i>Inocybe patouillardii</i>	<i>Agaricus xanthoderma</i>	<i>Entoloma sepium</i> <i>Inocybes bruns</i>
<i>Cantharellus cibarius</i>	<i>Cortinarius orellanus</i> <i>Omphalotus illudens</i> <i>Omphalotus olearius</i>		<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>
<i>Clitopilus prunulus</i>	<i>Lepiota josserandii</i>	<i>Clitocybe dealbata</i> <i>Clitocybe phyllophylla</i> <i>Clitocybe rivulosa</i> <i>Inocybe geophylla</i>	<i>Lepiota cristata</i>
<i>Coprinus comatus</i>		<i>Coprinopsis atramentaria</i>	<i>Coprinopsis picacea</i>
<i>Cortinarius caperatus</i>			<i>Cortinarius elatior</i> <i>Cortinarius mucosus</i> <i>Cortinarius muscifluoides</i>
<i>Craterellus lutescens</i> <i>Craterellus tubaeformis</i>		<i>Cudonia incinans</i> <i>Leotia lubrica</i>	<i>Cortinarius semisanguineus</i>
<i>Laccaria amethystina</i> <i>Laccaria laccata</i>		<i>Inocybe geophylla</i> <i>Mycena pelianthina</i> <i>Mycena pura</i> <i>Mycena rosea</i>	<i>Cortinarius purpurascens</i> <i>Cortinarius violaceus</i> <i>Mycena peleantina</i> Autres Laccaires
<i>Lactarius deliciosus</i> <i>Lactarius sanguifluus</i>		<i>Lactarius torminosus</i>	<i>Lactarius quieticolor</i>
<i>Lepista nuda</i>			Cortinaires bleus
<i>Macrolepiota excoriata</i> <i>Macrolepiota fuliginosa</i> <i>Macrolepiota mastoidea</i> <i>Macrolepiota procera</i> <i>Macrolepiota rickenii</i>		<i>Amanita pantherina</i>	<i>Chlorophyllum brunneum</i>
<i>Marasmius oreades</i>	<i>Lepiota josserandii</i>	<i>Clitocybe dealbata</i> <i>Clitocybe rivulosa</i> <i>Inocybe geophylla</i>	<i>Collybia dryophila</i>
<i>Morchella conica</i> <i>Morchella esculenta</i> <i>Morchella rotunda</i> <i>Morchella vulgaris</i>	<i>Gyromitra esculenta</i>		<i>Verpa bohemica</i>
<i>Pleurotus cornucopiae</i> <i>Pleurotus eryngii</i> <i>Pleurotus ostreatus</i>			<i>Hohenbuehelia geogenia</i> <i>Pleurotus dryinus</i> <i>Tapinella atrotomentosa</i>
<i>Russula cyanoxantha</i> <i>Russula virescens</i>	<i>Amanita phalloides</i>	<i>Tricholoma sulphureum</i>	<i>Tricholoma portensum</i> <i>Tricholoma sejunctum</i>
<i>Sparassis crispa</i>			<i>Sparassis brevipes</i>
<i>Suillus luteus</i>			<i>Suillus granulatus</i>