



Groupe Mycologique Nazairien (G.M.N.)

Agora 1901, 2bis rue Albert de Mun 44600 - Saint-Nazaire

www.groupe-mycologique-nazairien44.fr

Maj: 27/09/2022

CHARTRE DES DÉTERMINATEURS - VÉRIFICATEURS 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 déterminateurs – vérificateurs compétents agréés par le G.M.N.,

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 déterminateurs - vérificateurs.

1- Liste des champignons sauvages de Loire-Atlantique réputés comestibles.

<i>Agaricus arvensis</i>	<i>Craterellus tubaeformis</i>	<i>Macrolepiota excoriata</i>
<i>Agaricus bisporus</i>	<i>Cyclocybe cylindracea</i>	<i>Macrolepiota fuliginosa</i>
<i>Agaricus campestris</i>	<i>Fistulina hepatica</i>	<i>Macrolepiota mastoidea</i>
<i>Agaricus osecanus</i>	<i>Hydnum repandum</i>	<i>Macrolepiota procera</i>
<i>Agaricus sylvicola</i>	<i>Hydnum rufescens</i>	<i>Macrolepiota rickenii</i>
<i>Amanita caesarea</i>	<i>Imleria badia</i>	<i>Marasmius oreades</i>
<i>Amanita rubescens</i>	<i>Laccaria amethystina</i>	<i>Morchella elata</i>
<i>Boletus aereus</i>	<i>Laccaria laccata</i>	<i>Morchella esculenta</i>
<i>Boletus aestivalis</i>	<i>Laccaria proxima</i>	<i>Morchella rotunda</i>
<i>Boletus edulis</i>	<i>Lactarius deliciosus</i>	<i>Morchella vulgaris</i>
<i>Boletus pinophilus</i>	<i>Lactarius sanguifluus</i>	<i>Neoboletus erythropus</i>
<i>Butyriboletus appendiculatus</i>	<i>Lactarius semisanguifluus</i>	<i>Pleurotus cornucopiae</i>
<i>Calocybe gambosa</i>	<i>Leccinum albobipitatum</i>	<i>Pleurotus eryngii</i>
<i>Calvatia gigantea</i>	<i>Leccinum aurantiacum</i>	<i>Pleurotus ostreatus</i>
<i>Cantharellus cibarius</i>	<i>Leccinum duriusculum</i>	<i>Russula cyanoxantha</i>
<i>Cantharellus pallens</i>	<i>Leccinum melaneum</i>	<i>Russula grisea</i>
<i>Clitocybe odora</i>	<i>Leccinum scabrum</i>	<i>Russula heterophylla</i>
<i>Clitopilus prunulus</i>	<i>Leccinum variicolor</i>	<i>Russula vesca</i>
<i>Coprinus comatus</i>	<i>Leccinum versipelle</i>	<i>Russula virescens</i>
<i>Cortinarius caperatus</i>	<i>Lepista nuda</i>	<i>Sparassis crispa</i>
<i>Craterellus cornucopioides</i>	<i>Lepista sordida</i>	<i>Suillus luteus</i>
<i>Craterellus lutescens</i>	<i>Leucoagaricus leucothites</i>	<i>Tricholoma columbetta</i>
		<i>Verpa bohemica</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*, *Lentinula edodes* (Shiitaké).

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 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 des champignons sauvages mortels de Loire-Atlantique.

<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 sinuatum</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 des champignons sauvages toxiques graves de Loire-Atlantique.

<i>Agaricus moelleri</i> <i>Agaricus xanthodermus</i> <i>Amanita junquillea</i> <i>Amanita muscaria</i> <i>Amanita pantherina</i> <i>Cudonia circinans</i> <i>Clitocybe dealbata</i> <i>Clitocybe phyllophila</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>Rubroboletus legaliae</i> <i>Rubroboletus satanas</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 six d'entre eux les délais d'apparition des symptômes sont inférieurs à six heures, pour les autres ils sont supérieurs à six heures, certains pouvant se décomposer 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 (C.A.P.T.V.) de notre région :

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

4, rue Larrey 49033 - ANGERS cedex 01

tél. 02 41 48 21 21 fax : 02 41 35 55 07

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.
- 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 par l'organisme humain !

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

Nom et prénom	N° de mobile	Canton d'intervention
BOUVIER Alain	0630888264	Pornichet
GERVAIS Hubert	0608163503	Bourgneuf, Pornic
GUIZIOU Pieryves	0679187801	Pornichet
LE FOLL Jean-Noël	0672327819	Guérande, Saint-Nazaire
PERIGAUD Thierry	0609838474	Herbignac
RICORDEAU Alain	0668519406	Saint-Nazaire
TESSIER Annick	0687335291	Saint 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 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 !