

21.09.2010 - 10:00 Uhr

## Addiction Info Suisse - Alcool et champignons: un régal risqué

Lausanne (ots) -

Manger des champignons allie souvent plaisir et risque. Les amateurs de champignons devraient toujours veiller aux risques qu'il y a à boire de l'alcool en mangeant des champignons. Addiction Info Suisse (ex-ISPA) conseille en particulier de ne pas boire d'alcool si l'on mange des coprins noir d'encre. Des symptômes d'intoxication tels que sensations de chaleur, palpitations cardiaques ou vertiges peuvent apparaître.

Le coprin noir d'encre (*Coprinus atramentarius*) est un champignon discret. Il pousse jusqu'à la fin de l'automne, il est charnu et pousse généralement en touffes dans les prés et les jardins. Son chapeau gris a d'abord une forme d'oeuf puis de cloche. Ce champignon est comestible, en principe sans problèmes. Mais la plupart des personnes ne savent pas que boire de l'alcool en le mangeant a des conséquences désagréables, même avec de petites quantités d'alcool. Il contient en effet une substance qui bloque la dégradation de l'alcool au niveau du foie et déclenche des symptômes d'intoxication comme des sensations de chaleur, des vertiges ou des palpitations cardiaques. Si l'on veut manger des coprins noir d'encre, il vaudrait mieux renoncer à consommer de l'alcool quelques jours avant et après.

Il vaut mieux se renseigner que de prendre des risques. Boire de l'alcool en mangeant des champignons peut avoir des effets désagréables. Le coprin noir d'encre en est l'exemple le plus connu. Les coprins ne sont pas des champignons que l'on mange souvent. Ils sont généralement petits et difficiles à déterminer; leur incompatibilité avec l'alcool n'est donc souvent pas connue. Les spécialistes recommandent de ce fait d'éviter les coprins. Le coprin chevelu (*Coprinus comatus*) est le seul à être considéré comme un bon champignon comestible.

Faire contrôler ses champignons constitue la seule protection contre les intoxications aux champignons, avec ou sans consommation d'alcool. Le site internet [www.vapko.ch/fr/](http://www.vapko.ch/fr/) répertorie tous les contrôleurs de champignons diplômés de Suisse. En cas de symptômes d'intoxication consécutifs à la consommation de champignons, il faut contacter le Centre suisse d'information toxicologique 24 heures sur 24 au tél. 145.

Vous trouverez ce communiqué de presse sur le site Internet d'Addiction Info Suisse: [www.addiction-info.ch/medias/](http://www.addiction-info.ch/medias/)

Contact:

Corine Kibora, porte-parole  
Addiction Info Suisse  
[ckibora@addiction-info.ch](mailto:ckibora@addiction-info.ch)  
Tél.: 021 321 29 75