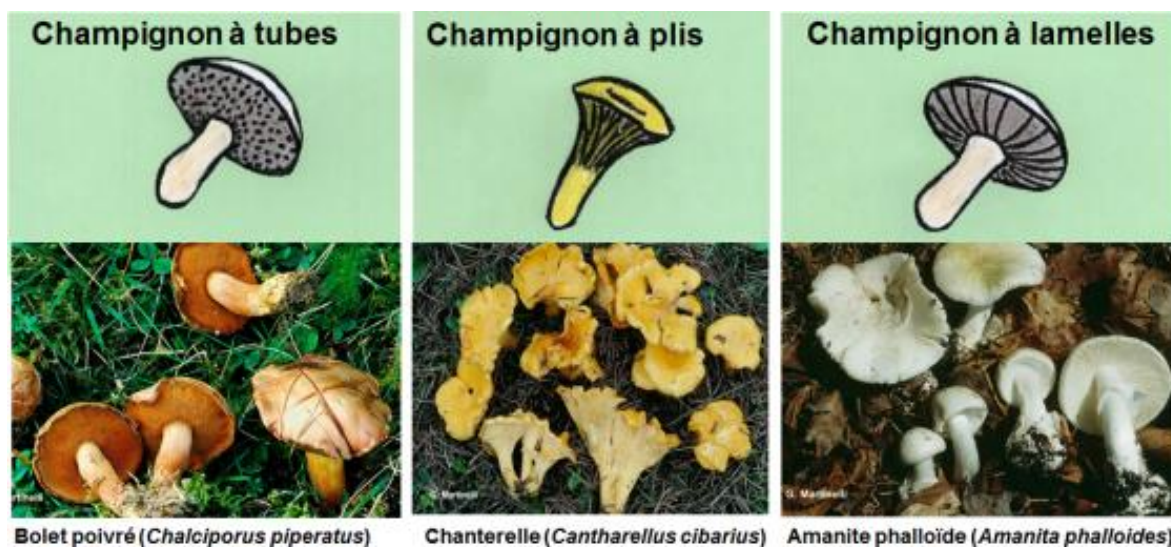


# Champignons à lamelles ou à tubes ?



Faites contrôler votre récolte si vous souhaitez faire durer le plaisir après avoir consommé des champignons ! Vous trouverez le lieu de contrôle le plus proche sur le site [www.vapko.ch](http://www.vapko.ch)

Rien n'est plus désagréable qu'une diarrhée ou des vomissements après avoir consommé ses propres champignons. Il n'est pas simple de distinguer une intolérance anodine d'un début d'intoxication susceptible de mettre la vie en danger. Un indice peut être la peau (cuticule) de la chair des champignons consommés, soit la face inférieure du chapeau.

**Champignon à tubes** : La cuticule des champignons à tubes, les bolets par exemple, ressemble à une éponge de bain.

**Champignon à plis** : la girolle et la chanterelle sont des champignons à plis.

**Champignon à lamelles** : les lamelles sont aussi dénommées lames, les Champignons de Paris en sont un exemple typique, mais également l'Amanite phalloïde, un champignon très toxique.

On ne rencontre aucune espèce de champignons vénéneux dangereux parmi les champignons à tubes et les champignons à plis. Cependant, Tox Info Suisse recense chaque année jusqu'à 8 intoxications dues à l'Amanite phalloïde, un champignon à lamelles.

Contactez immédiatement notre service d'urgence si vous avez des doutes sur la comestibilité de champignons non contrôlés que vous avez récoltés ou si vous éprouvez des troubles gastro-intestinaux après les avoir consommés. Dans le cas d'une intoxication par l'Amanite phalloïde, entamer un traitement rapidement peut sauver une vie !

On ne peut en aucun cas identifier un champignon à partir d'une image. Les espèces de champignons représentées ci-dessus servent uniquement d'illustration.

Katharina Schenk, Katharina Hofer  
Août 2019 [www.toxinfo.ch](http://www.toxinfo.ch)