



Amanite vireuse

Amanite vireuse, *Amanita virosa*

(Norvégien: Hvit fluesopp)

Ce champignon est entièrement blanc (chapeau, lames, pied et chair). Le pied est annelé ; notez toutefois que l'anneau est peut-être déjà tombé. La partie inférieure du pied est enveloppée d'un voile en forme de sac – la volve. C'est un champignon commun dans les bois et forêts de Norvège.



Amanite phalloïde

Amanite phalloïde, *Amanita phalloides*

(Norvégien: Grønn fluesopp)

La couleur de l'amanite phalloïde varie du vert au brun et au jaune. Les lames et le pied sont blancs. Le pied est annelé ; notez toutefois que l'anneau est peut-être déjà tombé. La partie inférieure du pied est enveloppée d'une volve (voile en forme de sac). C'est un champignon peu commun en Norvège.



Galère marginée

Galère marginée, *Galerina marginata*

(Norvégien: Flatklokkehatt)

Ce champignon est entièrement brun (lames, pied et chair). C'est en général un champignon de petite taille. Communément répandu en Norvège, il pousse souvent en colonies sur de l'écorce de bois mort ou des souches d'arbre.



Cortinaire rouge fauve

Cortinaire rouge fauve, *Cortinarius rubellus*

(Norvégien: Spiss giftslørsopp)

Ce champignon est entièrement rouge fauve (chapeau, lames, pied et chair). Il est commun dans les bois et forêts de Norvège.



Cortinaire couleur de Rocou

Cortinaire couleur de Rocou, *Cortinarius orellanus*

(Norvégien: Butt giftslørsopp)

Il ressemble au Cortinaire rouge fauve, mais son chapeau est concave. C'est un champignon rare en Norvège, qui croît dans les bois et forêts de feuillus.



Cortinaire rouge fauve et Chanterelle tubiforme

Danger de confusion

Le Cortinaire rouge fauve peut pousser aux mêmes endroits que la Chanterelle tubiforme, *Craterellus tubaeformis* (Norvégien : Traktkantarell); ces champignons ont des couleurs similaires (voir l'illustration). Il est essentiel de vérifier chaque champignon lors de la cueillette afin de vous assurer qu'un Cortinaire rouge fauve n'a pas été confondu avec les chanterelles comestibles que vous avez cueillies, et ne risque pas de se retrouver dans votre panier.

Toxicité

L'ingestion d'une faible quantité de l'un de ces trois champignons peut suffire à causer une intoxication sévère. Des symptômes violents apparaissent 6 heures au moins après consommation : forte diarrhée liquide, crampes d'estomac et vomissements. En l'espace de 2 à 3 jours, le risque de lésions du foie qui peut être de nature mortelle est élevé. En cas de suspicion d'intoxication, contactez *Giftinformasjonen* en composant son numéro d'urgence 24h/24, pour être conseillé sur les mesures à prendre.

Toxicité

Une très petite quantité de Cortinaire rouge fauve ou de Cortinaire couleur de Rocou contient assez de substance toxique pour causer de graves lésions des reins. Les symptômes d'intoxication apparaissent moins de 2 jours après consommation de ces champignons, et ressemblent à ceux de la grippe, avec une sensation de malaise général accompagnée d'une augmentation ou d'une réduction du volume d'urine. Le risque de développer une insuffisance rénale dans les 3 à 10 jours suivants est très élevé. En cas de suspicion d'intoxication, contactez *Giftinformasjonen* en composant son numéro d'urgence 24h/24 pour être conseillé sur les mesures à prendre.

Amanite tue-mouches, Amanite royale, Amanite panthère, Amanita muscaria var. muscaria / var. regalis / pantherina

(Norvégien: Rød / Brun / Panter fluesopp)

Ces champignons ont des lames blanches et un pied annelé. À sa base, le pied présente un bulbe. Le chapeau est de couleur rouge ou brune, et tacheté de points blancs ; notez toutefois que ceux-ci sont peut-être déjà tombés.



Toxicité

Ces trois variétés d'amanite contiennent une substance toxique qui affecte le système nerveux. Les symptômes apparaissent le plus souvent entre 30 minutes et 3 heures après consommation de ces champignons. Une petite quantité ingérée peut provoquer des symptômes tels que confusion mentale, vertiges, palpitations et embarras gastriques. Les intoxications graves sont rares, mais consommés en plus grande quantité ces amanites peuvent provoquer des symptômes nécessitant une hospitalisation.

Bolet roux, Leccinum versipelle

(Norvégien: Rødskrubb)

Ce bolet a un chapeau dont le dessus est de couleur brun roux, et un pied blanc couvert d'écailles noires. Sa chair noircit dès qu'on la coupe. Il est commun dans toute la Norvège.



Toxicité

Le Bolet roux est un champignon comestible à condition d'être cuit pendant au moins 15 minutes. S'il n'est pas assez cuit, ce bolet est assurément celui qui provoque en Norvège les cas les plus fréquents d'embarras gastriques. Nausées, vomissements, diarrhées et crampes d'estomac apparaissent le plus souvent dans les quelques heures suivant sa consommation. Les symptômes disparaissent habituellement ou bout de 24 à 48 heures. S'il est consommé en grande quantité, les symptômes déclenchés peuvent être très violents et nécessiter une hospitalisation.

Paxille enroulé, Paxillus involutus

(Norvégien: Pluggsopp)

Ce champignon a un chapeau brun au bord enroulé, des lames qui brunissent sous la pression et un pied brun. Le Paxille enroulé est très commun en Norvège.



Toxicité

Le Paxille enroulé contient plusieurs substances toxiques qui peuvent donner un tableau clinique varié. Vomissements, diarrhées et crampes d'estomac peuvent apparaître entre 30 minutes et 3 heures après consommation du champignon à l'état cru. L'ingestion réitérée du champignon à l'état cuit peut déclencher une intoxication sévère avec lésion des cellules sanguines et des reins.

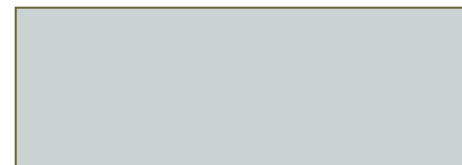
Champignons vénéneux en Norvège



Les bois et forêts de Norvège abritent des champignons comestibles, des champignons inconsommables et des champignons vénéneux. Certains des champignons vénéneux poussant en Norvège peuvent être confondus avec des champignons comestibles que l'on récolte dans d'autres pays.

Bons conseils pour une cueillette de champignons sauvages:

- Soyez absolument sûr que vous avez bien identifié les champignons que vous cueillez.
- N'essayez jamais de goûter un champignon qui vous ne pouvez pas identifier – plusieurs des champignons les plus toxiques ont une saveur douce.
- Participez à un cours sur l'identification des champignons.
- Si vous suspectez une intoxication, contactez *Giftinformasjonen*, le Centre norvégien d'information antipoison.



La brochure est élaborée par *Giftinformasjonen*, www.giftinfo.no
 Une version plus étendue existe en norvégien et peut être commandée sous forme de fascicule ou téléchargée sur le site du service.
Soppognyttevekster, la Société norvégienne de mycologie et des plantes comestibles (www.soppognyttevekster.no), organise des cours sur l'identification des champignons.