Champignons vénéneux en Norvège

En forêt, on trouve aussi bien des champignons comestibles que des champignons vénéneux. Certains des champignons les plus vénéneux de Norvège peuvent ressembler à des champignons comestibles d'autres pays.

Contactez le centre antipoison (Giftinformasjonen) si vous soupçonnez un empoisonnement.

Le cortinaire roux (Cortinarius rubellus) (à gauche) est vénéneux et peut pousser à côté de champignons comestibles tels que la chanterelle en tube (Craterellus tubaeformis) (les 4 champignons à droite).

Choses à faire pour une cueillette de champignons sûre

- Participez à un cours sur les champignons.
- Cueillez et nettoyez toujours les champignons un par un.
- Apprenez à reconnaître les champignons norvégiens et les champignons vénéneux en Norvège. Les espèces de champignons varient selon les pays et les continents. Des champignons comestibles dans d'autres pays peuvent ressembler à des champignons vénéneux en Norvège.
- Consultez des informations et mises à jour récentes sur les champignons.
- Ne mangez que des champignons de bonne qualité. Jetez les champignons véreux ou pourris.
- Le champignon comestible doit être arrivé à maturité ou présenter suffisamment de caractéristiques pour que vous puissiez l'identifier.
- Séparez les champignons d'espèces différentes dans le panier, en les mettant par exemple dans des récipients différents.
- Soyez absolument sûr des champignons que vous ramassez, mangez ou servez à d'autres personnes.
- Faites vérifier les champignons par des experts en champignons (mycologues), soit en les montrant physiquement près de chez vous, soit par photo sur mobile.
- N'utilisez jamais l'intelligence artificielle pour déterminer quels champignons utiliser en cuisine.

Les champignons les plus vénéneux de Norvège

Les champignons présentés dans cette brochure peuvent causer des dommages à long terme à des organes tels que le foie et les reins.

Il existe également en Norvège d'autres champignons vénéneux et des champignons dont la consommation est déconseillée. Ces derniers ne seront pas abordés ici.

Consultez le site www.soppognyttevekster.no pour plus d'informations sur les champignons comestibles.

Folkehelseinstituttet, 2026

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
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 peutêtre 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
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.

Lepiota boudieri

Lépiote
Le genre Lepiota

Les champignons du genre Lepiota sont petits et difficiles à distinguer. On ignore lesquels, au sein de ce genre, sont toxiques.

Leurs lames sont dans des tons blancs. Le chapeau est orné d'écailles de couleurs variées.

Le pied peut être muni ou non d'un anneau. Il peut être blanc ou d'autres couleurs.

La chair est blanche.

Toxicité

L'ingestion d'une faible quantité de l'un de ces 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 4 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.

Folkehelseinstituttet, 2026

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
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.

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 peuvent inclure des nausées, des vomissements, des douleurs abdominales, une sensation de soif, des myalgies, des vertiges, une fatigue intense et un malaise général. Chez certaines personnes, les symptômes initiaux sont minimes avant l'apparition d'une atteinte rénale. Le risque de développer une insuffisance rénale sévère dans un délai de 3 à 14 jours est élevé.

En cas de suspicion d'intoxication, contactez Giftinformasjonen pour être conseillé sur les mesures à prendre.

Giftinformasjonen
Tél.: 22 59 13 00
(ouvert 24h/24)

Soppognyttevekster, la Société norvégienne de mycologie et des plantes comestibles (www.soppognyttevekster.no), organise des cours sur l'identification des champignons et mets en place des stations de contrôle des champignons pour aider les cueilleurs amateurs à vérifier ce qu'ils ont cueilli. *Digital soppkontroll* - Inspecteur numérique des champignons

La brochure est élaborée par Giftinformasjonen. Pour plus d'informations sur les champignons et les intoxications, veuillez consulter le site www.giftinfo.no.

Photo: Per Marstad

Dernière mise à jour: avril 2026.

FHI