

FLASH SANITAIRE

Communiqué de POLLENIZ

EDITO 

SOMMAIRE 

Ce qui pique peut renfermer des délices

« De patience tu t'armeras pour ne pas te piquer
Nos conseils tu suivras pour ne pas te tromper
Te frotter tu éviteras pour ne pas te gratter
L'environnement tu respecteras quand tu agiras
Et ton dîner automnal près de l'âtre tu apprécieras »



Bogues de châtaignes avant maturité © Pixabay

Le flash sanitaire évoque bien souvent des formes d'agression de la nature, parfois piquantes (moustiques, frelons...), allergisantes (Ambroisie à feuilles d'armoise) ou encore toxiques (Berce du Caucase, Datura stramoine...).

Mais ce qui pique n'est pas toujours mauvais, la châtaigne en est un bel exemple. A l'inverse, ce qui est beau peut se révéler être un faux ami, tel le Marron d'Inde ! A ce jeu-là, les champignons aussi occupent sans doute la première marche du podium.

Ce flash sanitaire aborde naturellement ces sujets automnaux. Sans oublier la processionnaire du pin, sujet récurrent pendant quelques mois.

- Propos de saison
- Processionnaire du pin : le stade larvaire 3 est annoncé
- Quelques conseils pour maintenant et demain
- Marrons et châtaignes : ne pas les confondre pour éviter les intoxications
- Comment distinguer les marrons d'Inde des châtaignes ?
- Les champignons sont de retour
- Actualité littéraire

ars
Agence Régionale de Santé
Pays de la Loire



POLLENIZ

PROTÉGER LE VÉGÉTAL ET
NOTRE ENVIRONNEMENT

POLLENIZ

9, avenue du Bois l'Abbé—CS 30045
49071 BEAUCOUZE CEDEX

Mail : polleniz@polleniz.fr
www.polleniz.fr

**POLLENIZ est reconnue
Organisme à Vocation Sanitaire
depuis le 31 janvier 2019**

N°62 — octobre 2019

Marrons et châtaignes : ne pas les confondre pour éviter les intoxications

Communiqué de l'Anses paru le 25 septembre 2019

« Dès le début de l'automne, les confusions de marrons d'Inde, qui poussent et tombent du Marronnier d'Inde (*Aesculus hippocastanum*), avec des châtaignes que l'on ramasse du Châtaignier commun (*Castanea sativa*), sont fréquentes.

Dans une étude de l'Anses sur les confusions des plantes enregistrées par les centres antipoison de 2012 à 2018, les confusions de marrons avec des châtaignes représentaient 11 % des confusions, toutes saisons confondues, et étaient les plus fréquentes après les confusions de plantes à bulbes (12 % des confusions).

En effet, même si on parle couramment de « marrons », de « marrons glacés », ou encore de « crème » ou « purée de marrons », il s'agit en fait d'une variété de grosse châtaigne cultivée pour leur consommation.

Si les châtaignes, cultivées ou sauvages, sont comestibles, les marrons d'Inde sont quant à eux toxiques, et peuvent entraîner des troubles digestifs tels que des douleurs abdominales, des nausées, des vomissements, ou des irritations de la gorge... »



Bogue et fruits du Châtaignier © Pixabay

Comment distinguer les marrons d'Inde des châtaignes ?

« Observez leur forme, et celle de la « capsule » qui les renferme :

- celle des châtaignes, appelée « bogue », est d'abord verte puis devient brune en vieillissant, hérissée de nombreux et longs piquants, et contient 2 à 3 châtaignes à la fois, plutôt petites, aplaties et triangulaires ;
- celle des marrons d'Inde est épaisse, verte, pourvue de petits pics espacés et courts, et contient généralement un seul marron, plus gros et arrondi.

Regardez où sont implantés les arbres et comment sont leurs feuilles :

- les marronniers sont dans les villes, les parcs, les allées et les cours d'école, tandis que les châtaigniers sont dans les bois, les forêts ou les vergers ;
- les feuilles du marronnier sont composées chacune de plusieurs « petites feuilles » (folioles) de forme ovale, qui donnent à l'ensemble de la feuille un aspect palmé, alors que les feuilles du châtaignier sont simples, sans foliole et allongées. »

Que faire en cas de problème ?

- Conservez les restes de repas ou une photographie de la récolte pour faciliter l'identification en cas d'intoxication.
- En cas d'urgence médicale, appelez le 15 ou consultez aux urgences.
- En cas de signes d'intoxication (troubles digestifs...), appelez le centre antipoison et toxicovigilance de notre région à Angers (tél. : 02 41 48 21 21) ou consultez un médecin.



Bogues et fruits du Marronnier © Pixabay

Processionnaire du pin : le stade larvaire 3 est annoncé

La Processionnaire du pin (*Thaumetopoea pityocampa*) s'alimente des aiguilles de pin pendant ses stades larvaires (chenille). Ce régime alimentaire entraîne des dégâts sur les boisements de pins en forêt, en particulier sur les lisières, dans des boisements ouverts ou sur des arbres isolés. De fortes défoliations sont observées sur jeunes pins et arbres affaiblis.

En zone d'habitation, la présence de nids dans les pins des jardins et des espaces verts entraîne un aspect inesthétique des arbres atteints, globalement peu apprécié.

Cependant, le problème le plus important touche à la santé publique et animale. **En effet, dès le 3^e stade larvaire, les chenilles sont pourvues de poils microscopiques, très urticants, qu'elles libèrent dans l'air.**

Pour en savoir plus, consultez le [flash sanitaire 46](#)



Chenilles au stade L3 de la Processionnaire du pin — © Polleniz

Quelques conseils pour maintenant et demain

Voici les principales actions pouvant être mises en œuvre en ce moment.

N'oubliez pas : pour toute intervention, protégez-vous en portant des gants, un vêtement étanche, un couvre-tête et des lunettes de protection.

✏️ Pratiquez l'échenillage mécanique si les nids sont peu nombreux et faciles d'accès. Les nids coupés et les chenilles seront incinérés (sous réserve d'autorisation de brûlage) ou évacués dans des sacs étanches en déchetterie (tout-venant).

✏️ Posez les éco-pièges fin octobre - début novembre pour capturer les premières processions qui commencent tôt en zone littorale. Une collerette réglable, fixée autour du tronc, et un tube de descente, dirigent les chenilles vers un sac collecteur rempli de terre, qui sera ensuite détruit et remplacé par un sac neuf.

✏️ Si vous n'avez pas de mésanges dans votre environnement, envisagez l'installation de nichoirs. Ce bel oiseau insectivore consomme jusqu'à 40 chenilles par jour qu'il prélève dans le nid de soie. Pour information, la mésange consomme aussi les chenilles de la Pyrale du buis.

✏️ Faites intervenir rapidement des professionnels pour un traitement au *Bacillus thuringiensis* selon nécessité (nombre de pins important et de haute taille, forte infestation, situations à risque sanitaire élevé...).

✏️ L'automne est la saison des plantations. C'est l'occasion de se séparer d'un pin trop souvent attaqué et devenu inesthétique. Mais avant de passer à l'acte, assurez-vous de la réglementation en vigueur auprès de votre commune car des espaces boisés peuvent être classés. Choisissez une essence locale et assurez-vous de la bonne concordance entre la surface disponible / la circonférence de la cime quand l'arbre aura atteint sa taille adulte.

✏️ Vous créez ou refaites votre espace vert ? Evitez de replanter du pin. Mélangez les essences, en évitant celles pouvant entraîner des allergies, tel le bouleau, et ne plantez pas un pin isolé en bordure de propriété, encore moins près d'un lampadaire en ville car le papillon de la processionnaire du pin est attiré par la lumière.

Les champignons sont de retour

Chaque année, les cueilleurs de champignons sauvages guettent les signes de leur retour. C'est un moment de bonheur, entre balade en nature, instinct du chasseur-cueilleur et cuisine gourmande en perspective.

« Mais, comme le rappelle l'Anses, cette activité n'est pas sans risque. Car un certain nombre de champignons ne sont pas comestibles. Chaque année, on déplore en France un millier d'intoxications dues aux champignons.

Les conséquences sur la santé peuvent être graves : troubles digestifs sévères, complications rénales, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe. Ces intoxications peuvent nécessiter une hospitalisation et conduisent parfois au décès.

Il est donc indispensable d'apprendre à reconnaître les espèces de champignons et de prendre connaissance de quelques recommandations pour consommer le fruit de votre cueillette en toute sécurité. »



Pour connaître les recommandations de l'Anses et la démarche à suivre en cas de symptômes, consulter le [flash sanitaire 48](#)



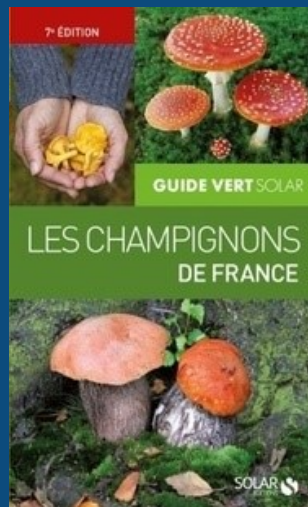
Sources d'information du dossier

- Réseau Polleniz
- <https://www.anses.fr/fr/content/marrons-et-ch%C3%A2taignes-ne-pas-les-confondre-pour-%C3%A9viter-les-intoxications>
- http://polleniz.fr/wp-content/uploads/2019/10/14bsv_jevi_20191003.pdf

Actualité réglementaire



Les champignons de France. Guide vert Solar



Cette 7^e édition du guide vert des champignons, éditée en août dernier par Solar, recense et décrit plus de 380 espèces. Elle arrive à point nommé en ce début d'automne doux et humide, climat favorable aux champignons.

Un guide qualifié de pratique par l'éditeur : « une page entière est consacrée à chaque espèce. Des symboles et pictogrammes permettent de repérer rapidement leurs caractéristiques. Un coup d'œil suffit pour distinguer les champignons comestibles de ceux qui ne le sont pas et évaluer leur

qualité gustative. [...] Des photographies couleur accompagnent les textes qui précisent les caractéristiques propres à chaque espèce (classification, aspect, habitat...). A la fin de l'ouvrage, les gourmets apprécieront de savoureuses recettes avec photos alléchantes. Elles agrémentent ce guide très documenté s'adressant à tous les amateurs de champignons, qu'ils soient mycophages avertis ou simples promeneurs. »

Chaumeton Hervé, Guillot Jean, Lamaison Jean-Louis, Champciaux Michèle, Leraut Patrice, 2019. Les champignons de France. Collection Guide vert. 7^e édition. Solar Edition : 510 p.

Vos correspondants



POLLENIZ Siège social : 02 41 48 75 70

Contact : Gérald Guédon
polleniz@polleniz.fr

POLLENIZ 44 : 02 40 36 83 03

Contact : Vincent Brochard
polleniz44@polleniz.fr

POLLENIZ 53 : 02 43 56 12 40

Contact : Francine Gastinel
polleniz53@polleniz.fr

POLLENIZ 72 : 02 43 85 28 65

Contact : Gérald Guédon
polleniz72@polleniz.fr

POLLENIZ 85 : 02 51 47 70 61

Contact : Vanessa Pénisson
polleniz85@polleniz.fr

FDGDON 49 : 02 41 37 12 48

Contact : Antonin Frémy
fdgdon49@orange.fr

Rédacteur en chef : Gérald Guédon

Contributeur : Francine Gastinel