

Nancy, le 25 avril 2024

COMMUNIQUE DE PRESSE

AIL DES OURS : RISQUE D'INTOXICATIONS GRAVES INDUIT PAR LA CONFUSION DE PLANTES SAUVAGES

L'**ail des ours** (*Allium ursinum*) et le poireau sauvage (*Allium polyanthum*) poussent dans les mêmes sous-bois que le **colchique** (*Colchicum autumnale*), confondu le plus fréquemment avec l'ail des ours. Ces espèces poussent à proximité les unes des autres. Comestible, l'ail des ours connaît actuellement un grand intérêt culinaire. Le colchique est une plante toxique.

En France, les régions les plus concernées par ces confusions alimentaires sont le Grand Est (particulièrement l'Alsace) et la région Rhône-Alpes. L'ingestion de colchique peut conduire à une **intoxication grave voire mortelle**, en fonction de la quantité de feuilles ingérées, de la concentration très variable de colchicine présente dans la plante. L'association avec certains médicaments courants peut renforcer le risque toxique.

L'ail des ours présente une odeur d'ail caractéristique, des fleurs blanches en forme d'étoile et possède un bulbe blanc, allongé. Les feuilles sont simples, elliptiques et pointues. Chaque feuille prolonge une tige plus ou moins longue.

Les feuilles du colchique sont plus rigides, charnues, sans tige, à bout arrondi et semblent sortir directement du sol. Le bulbe est rond et foncé. Les fleurs mauves n'apparaissent qu'en automne ; au printemps, seules les feuilles sont visibles, ce qui favorise les confusions.



Ail des ours : présence de tiges, feuilles pointues



Colchique : pas de tige, feuilles rigides à bout rond

Restons vigilants !

Lorsque vous cueillez de l'ail des ours :

- Assurez-vous de bien connaître la plante
- Vérifiez la présence d'une odeur d'ail en froissant chaque feuille
- Ne cueillez pas les feuilles par brassée pour éviter de mélanger des espèces comestibles et toxiques
- Ne consommez pas votre préparation en cas de goût amer (colchique)
- Photographiez votre cueillette avant préparation (peut être utile pour une identification secondaire)

En cas d'incertitude, la plante ne doit pas être consommée !

En cas de doute sur l'identification de la plante après ingestion ou de symptômes notamment digestifs survenus dans les heures suivant l'ingestion d'un plat comportant de l'ail des ours ou du poireau sauvage, contactez rapidement le Centre Antipoison Est au numéro suivant (24h/24h) :

03 83 22 50 50

Contact presse

ARS Grand Est : ars-grandest-presse@ars.sante.fr