

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nancy, le 20 Mai 2019

Risque d'intoxications graves induit par la confusion de plantes sauvages

L'ARS Grand Est et le Centre Antipoison et de Toxicovigilance Est souhaitent attirer l'attention du public sur les risques relatifs à la cueillette et à l'ingestion 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 pour l'**ail des ours**.

Au mois d'avril 2019, 20 cas d'exposition à l'ail des ours ont été rapportés aux centres antipoison, deux fois plus que les années antérieures, principalement en Alsace et Rhône-Alpes. Deux cas d'intoxications graves par confusion avec du colchique ont été observés récemment dans le Grand Est.

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 qui peuvent accroître notablement le risque toxique.

L'**ail des ours** a 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, seules les feuilles sont visibles au printemps.



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 une feuille
- Toute plante amère doit être rejetée (colchique)

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**

Contacts PRESSE

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

CHRU Nancy : Dr Christine TOURNOUD
c.tournoud@chru-nancy.fr