

Consommation de champignons chez l'enfant :

(Question d' Yvonne Mugnier (Meythet)

Gilbert Bonthoux

Question très intéressante à laquelle je m'engage à faire une réponse précise à la réunion. En ce qui me concerne je proscriis formellement la consommation de champignons avant l'âge de 3 ans .

Au delà, la consommation doit être limitée: quantité réduite, fréquence réduite (Max: 1fois//semaine)

Evidemment, après identification formel par un mycologue ou un amateur éclairé!

Jacques Guinberteau

Je partage tout à fait ta réponse ! Merci de nous l'avoir soumis pour complément éventuel. Le champignon comestible (d'origine sauvage ou cultivée) est plus un condiment qu'un aliment. Aussi généralement les enfants n'apprécient guère surtout à l'état cuit.

Ce qui d'ailleurs ne présente guère un intérêt dans l'alimentation infantile !

J'en tiens pour expérience ma propre petite fille (8ans) à laquelle je n'arrive pas à lui faire même goûter (même si c'est elle qui les a ramassés lors d'une partie de cueillette forestière !) !

Ce qui n'est pas le cas des très jeunes enfants qui sur le terrain sont attirés par les petits champignons, qu'ils mettent à la bouche comme bien d'autres objets !

Lucien Giacomoni:

Tout à fait d'accord, nous avons longtemps lutté contre cette inconscience de faire manger des champignons à des enfants de plus en plus jeunes (voir les statistiques de Mycoliste) avant tout pour une raison physiologique méconnue des adeptes de la mycophagie à tout âge. C'est que les organes et surtout le foie, le filtre sentinelle contre toutes les agressions chimiques, le foie donc n'est pas définitivement formé. Je ne sais plus quel auteur (malheureusement, mes archives sont dans des cartons à la cave et ma mémoire sénile me trahit de plus en plus) avait préconisé une première date barrière à 8 ans et une seconde à 12 ans. Je ne sais pas ce que vous pensez, mais, même diminué, je suis preneur de tout renseignement.

Dr Rapior :

Personnellement, depuis que j'enseigne la mycotoxicologie, j'ai toujours mis la barre à 10 ans pour limiter la consommation de champignons chez les enfants, au vu de leur système enzymatique non encore totalement "formé".



Alors qu'il est recommandé de ne jamais proposer de champignons cueillis à de jeunes enfants, 59 jeunes enfants âgés de moins de 10 ans s'étaient intoxiqués au cours d'un repas (soit 4,4 % des personnes intoxiquées au cours d'un repas de champignons pour lesquelles l'âge était connu). Le plus jeune avait moins de 2 ans (21 mois).

