



Helvella crispa

Helvelle crépue, crête de coq, moraille d'automne

Ordre : Pezizeales Genre : Helvella
Sporée : Blanche



Helvella crispa

Helvelle crépue, crête de coq, moraille d'automne

Ordre : Pezizales Genre : Helvella

Sporée : Blanche



Habitat

Surtout sous feuillus, forêts claires, bois
mêlés, sentiers, talus.

Comestibilité

Toxique.



Période de cueillette

Du mois d'Août jusqu'à Novembre.

Remarque

Longtemps considérée comme comestible mais après cuisson, Helvella crispa est désormais établie comme toxique et à rejeter. Outre la présence d'hémolysines qui la rendent toxique à l'état cru, elle contient de la méthylhydrazine responsable d'intoxications graves et aurait des risques cancérogènes à long terme.

Syndrome associé

Syndrome gyromitrien : Le temps d'incubation est variable de 2 à 24h, et les symptômes débutent par une phase de gastro-entérite brutale avec asthénie, vertiges, céphalées et vomissements, parfois diarrhées violentes et fièvre. Le malade peut se rétablir en 2 à 6 jours sans séquelles. Il y a dans certain cas une seconde phase hépatorénale et nerveuse, avec ictère, cytolysse hépatique, hépatomégalie, insuffisance hépatique aigue puis encéphalopathie et anurie, agitation, délire. Un coma et des convulsions peuvent conduire au décès.

Conduite à tenir

Hospitalisation avec rééquilibrage hydro électrolytique. Diazépam si convulsions. Pyridoxine (Vitamine B6) en IV pour prévenir et traiter les convulsions. Epuration extra-rénale par hémodialyse principalement en cas d'hépatites graves ou de forme anurique.

Helvella crispa

Helvelle crépue, crête de coq, moraille d'automne

Ordre : Pezizeales Genre : Helvella
Sporée : Blanche

Confusions avec risques

