

Même les courges peuvent être empoisonnantes !

En pleine saison des citrouilles, potirons, potimarrons, pâtissons et autres cucurbitacées qui égayent les recettes d'automne, la coordination des centres anti-poisons rappelle que toutes les « courges » ne sont pas comestibles. Certaines courges amères peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires parfois graves. Ces intoxications provoquent surtout des symptômes digestifs :

- amertume buccale,
- diarrhée sanglante,
- douleurs gastriques intenses,
- et, dans les cas les plus graves, déshydratation et/ou hypotension artérielle.

Quelles précautions prendre ?

- Courges ornementales (coloquintes) : elles sont toutes toxiques et ne doivent pas être consommées. Vérifiez l'étiquette ou demandez conseil aux vendeurs sur les lieux de vente.
- Courges alimentaires, achetées dans le commerce ou cultivées dans le potager familial. Goûtez un petit morceau de courge crue ; si le goût est amer, recrachez-le et jetez la courge : elle ne doit pas être consommée, même cuite.
- Courges issues de potagers familiaux : Ne consommez pas de courges « sauvages » qui ont poussé spontanément. Ne récupérez pas non plus les graines des récoltes précédentes pour les ressemer. Achetez de nouvelles graines à chaque nouvelle semence dans le potager.

Source : ANSES, <https://www.anses.fr/fr/content/attention-aux-courges-am%C3%A8res>

Le Dico du doc



Courge



Nom populaire des cucurbitacées, une famille à usage décoratif et culinaire.

Certaines courges sont toxiques car elles contiennent des cucurbitacines, substances amères très irritantes, persistantes à la cuisson, naturellement fabriquées par les courges sauvages pour repousser les chenilles. Ainsi :

- les courges ornementales vendues dans le commerce (parfois au rayon fruits et légumes), comme les coloquintes, sont toutes toxiques et à usage strictement décoratif.
- certaines courges alimentaires, cultivées dans le potager familial, deviennent impropres à la consommation à la suite d'hybridations sauvages, lorsque cohabitent dans un même potager ou dans des potagers voisins des variétés amères et des variétés comestibles. Ces courges hybridées non comestibles ont strictement la même apparence que les courges comestibles, mais par contre ont un goût amer, contrairement aux courges comestibles qui ont un goût neutre ou légèrement sucré.

Source : ANSES, <https://www.anses.fr>

Météo antibio

Risques

- | | |
|--------------------|-------------|
| - Grippe | très faible |
| - Covid19 | en hausse |
| - Bronchiolite | faible |
| - Inf respiratoire | moyen |
| - Gastro-entérite | modéré |
| - Allergie pollens | très faible |

Sources : RNSA, Santé Publique France, Sentinelles, epidmeteo.fr

Grippe : à l'Est, du nouveau

Un foyer épidémique de grippe se développe en Géorgie.

Le virus se manifeste également en Slovaquie, Serbie et Azerbaïdjan.



Sources : OMS, ECDC

Pour s'abonner : <https://openrome.org/abonnement/ddj>