

Courges amères : gare aux intoxications

Ne pas consommer les courges ornementales !

Aussi appelées coloquintes, elles sont toutes **toxiques**.

Vérifiez l'étiquette ou demandez conseil aux vendeurs sur les lieux de vente.

Courges alimentaires vendues dans le commerce ou cultivées dans le potager : se fier au goût !

Goûtez un petit morceau de courge crue et si le goût est **amer**, recrachez-le et jetez la courge : elle est toxique et ne doit pas être consommée, même cuite.

Courges issues de potagers : attention aux hybridations sauvages !

Des plants de courges comestibles peuvent être pollinisés par des courges sauvages et devenir non comestibles.

- **Ne consommez pas de courges « sauvages »**, qui ont poussé spontanément.
- **Ne récupérez pas les graines des récoltes précédentes** pour les ressemer.
- **Achetez de nouvelles graines** à chaque nouvelle semence dans le potager.



En cas d'urgence médicale, appelez le 15 ou le 112.

En cas de signes d'intoxication, appelez un centre antipoison.

