Comment diminuer le nombre des intoxications?

Autor(en): **Thomas, M.-M.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **La Croix-Rouge suisse**

Band (Jahr): **63 (1954)**

Heft 7

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-683984

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

COMMENT DIMINUER LE NOMBRE DES INTOXICATIONS?

Cette année a vu un nombre considérable d'accidents — et d'accidents graves — dus à l'ingestion de champignons. Nous avons connu, assurément, un automne exceptionnellement favorable à la poussée des cryptogames. Et l'abondance même de la récolte a provoqué du même coup celle des imprudences ou des erreurs. Un peu moins d'ignorance ici, un peu plus de précautions là eussent pourtant permis de les éviter.

Champignons S. A.?

Il faut regretter à ce propos, croyons-nous, que les journaux, en relatant les cas d'empoisonnements dus à des champignons, restent trop souvent imprécis quant à la cause exacte de chaque accident. Car une mise en garde donnant chaque fois que cela est possible le nom du champignon responsable aiderait certainement à répandre dans le public des notions plus justes sur le danger réel que constituent les quelques espèces de champignons — toujours les mêmes — qui provoquent la plupart des accidents. Pourquoi les services d'hygiène compétents de chaque canton ne diffuseraient-ils pas, chaque fois qu'un empoisonnement dû aux champignons est relaté dans la presse, une brève note spécifiant l'origine exacte du cas?

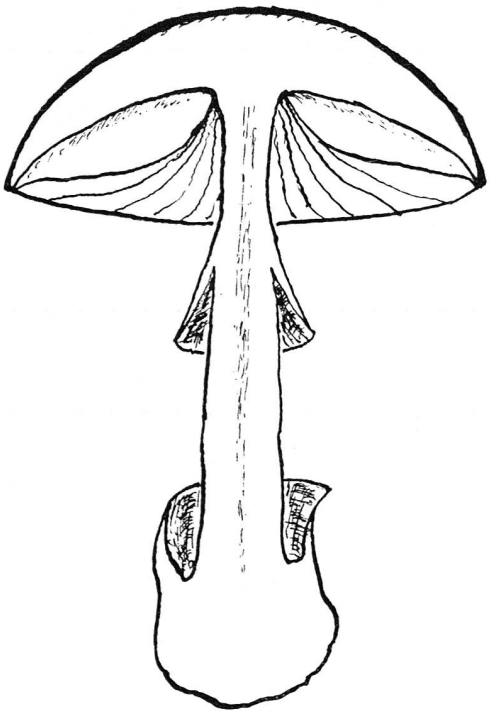
L'annonce rituelle que l'on voit s'épanouir jusque sur les affiches des journaux *«Encore une famille victime des champignons»* satisfait peut-être le goût du lecteur pour les faits-divers locaux, mais elle a un double inconvénient. Elle ne décourage nullement, d'abord, les chercheurs impénitents, pas plus que l'autre rubrique quasi quotidienne de «La route sanglante» ne décourage les amateurs de vitesse. Elle contribue par ailleurs à semer dans une part importante de la population une méfiance irraisonnée et regrettable contre tous les champignons, bons ou mauvais, et fussent-ils vendus au marché et sous le contrôle des inspecteurs officiels. Et c'est grand dommage et grande injustice, ma foi, que de voir l'innocente chanterelle ou le cèpe rondouillard tenus à suspicion par trop de gens et pour le reste de la saison parce que quatre ou cinq intoxications auront été annoncées successivement et attribuées anonymement «aux champignons».

Imprudence, ignorance et préjugés mortels

A quels motifs faut-il attribuer en effet les intoxications trop fréquentes dont sont victimes bon an mal an des amateurs de champignons?

La première raison est *l'imprudence pure,* une imprudence qu'une totale *ignorance* de l'ABC même de la mycologie pratique explique seule. Ce sont les intoxications dont sont victimes tous ceux pour qui «tous les champignons se ressemblent et se valent», et qui s'imaginent qu'avec une ou l'autre de ces recettes de bonne femme dont nous écrivions dans notre dernière édition, ils se prémunissent de tout danger. J'entendais hier encore quelqu'un me dire: «Baste, j'ai toujours mangé tous les champignons que je trouvais, il suffit de les faire bouillir assez longtemps dans de l'eau bien vinaigrée et de jeter l'eau, on ne risque plus rien...» On ne peut trouver meilleure réponse à des propos de cette espèce que celle du professeur Maurice Roch:

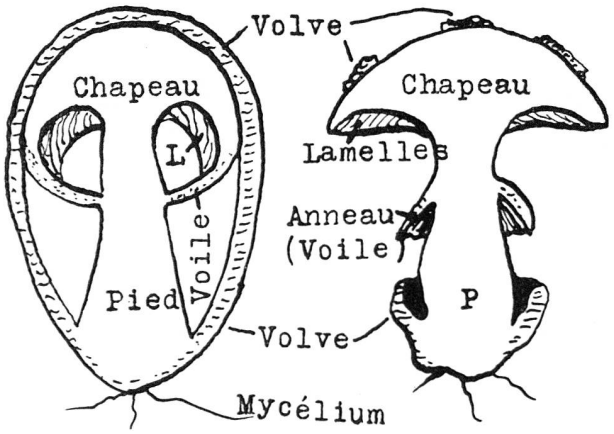
«Ceux qui prétendent pouvoir manger sans inconvénient n'importe quelle espèce de cham-



Coupe d'une **amanite** montrant l'anneau et le pied renflé à sa base et entouré des débris de la volve.

---

souvent, tient passionnément à sa boisson. Mais elle conduit aussi au plus beau des résultats: la reconstitution d'une personnalité qui s'effritait et la possibilité, pour un être, de recouvrer une liberté élargie, c'est-à-dire de devenir plus pleinement un *homme.*



Coupe schématique montrant le développement d'une **amanite** à volve persistante et la formation de la **volve** et de l'**anneau.** Lors de sa formation sur le mycélium d'où il naît, le jeune champignon est entièrement entouré d'une enveloppe blanche, le «voile général» de tous les champignons. Chez l'amanite, ce voile particulièrement épais prend le nom de **volve** et est persistant (figure de gauche). En grandissant, le champignon fait éclater la volve, dont le bas de la coque reste autour de la base du pied comme une espèce de bourse. Chez certaines espèces d'amanites (Amanite fausse-oronge, Amanite panthère, etc.) des fragments de la volve restent attachés sur le chapeau où ils forment des sortes de verrues ou de plaques irrégulières. Pendant la formation du champignon, le bord du chapeau est relié au pied par une autre membrane qui cache tout le dessous du chapeau, le «voile hyménal». Cette enveloppe se rompt également autour du chapeau, découvrant les feuillets, et vient se rabattre autour du pied où elle forme l'**anneau.**

pignon après les avoir fait blanchir dans l'eau bouillante, ont eu simplement la chance de ne pas tomber sur les espèces les plus redoutables.» Car le «remède» est absolument inefficace contre l'*amanite phalloïde* ou la *vireuse* pour ne parler que de ceux-ci. Et puis, il est permis de se demander quel agrément l'on peut prendre à consommer des champignons ayant subi une pareille cuisson, — le meilleur des *cèpes* ou la plus délicate *oronge vraie* y doivent acquérir la consistance et la saveur à peu près d'une vieille chaussette! Pour la valeur alimentaire, elle doit être du même ordre à peu près.

De tels préjugés continuent néanmoins de causer de nombreux accidents, à la campagne notamment, et parmi des gens très peu cultivés. Nous avons cité un bon nombre de ces sottises dans notre premier article. On peut leur en ajouter d'autres encore.

Par exemple celle-ci: «Tous les champignons venant en cercle sont comestibles», c'est négliger qu'un cercle de *marasmes oréades* (faux-mousserons) à la saveur délicate pourra parfaitement abriter de périlleux petits *clitocybes* blancs, pour ne prendre que cet exemple, ou ignorer que le perfide *entolome livide* vous dessine dans l'herbe à l'occasion de ravissants arcs de cercle.

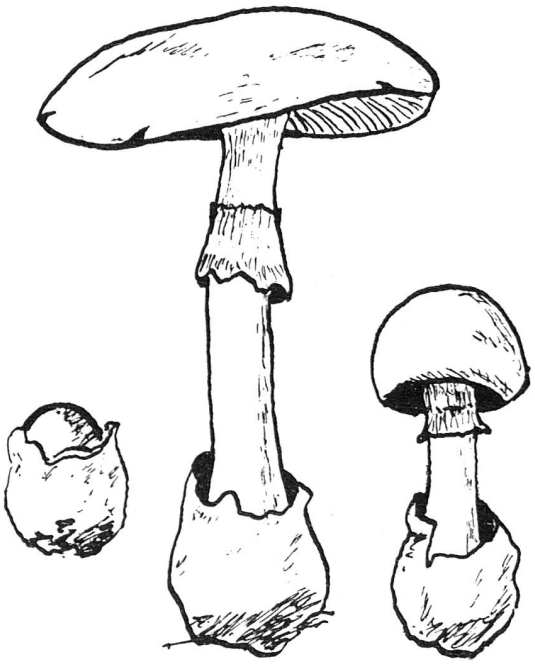
Ou encore celle que cite M. Gossin et qui prétend que les champignons dont la tige est «fibreuse» seraient comestibles alors que ceux dont la tige est «cassante» seraient à rejeter: on croit rêver à entendre de tels enfantillages!

Et que penser de ceux qui imaginent que les saisons jouent un rôle dans la nocuité ou l'innocuité du champignon et que «au printemps par exemple tous les champignons sont sans danger»! Car le *gyromitre* ou «morillon» printanier, par exemple, n'est inoffensif qu'avec certaines précautions, et les redoutables *amanites vernale* et *vireuse* n'attendent pas l'été pour faire éclore leur chapeau blanc.

Ce n'est qu'à force de lutter sans se décourager que l'on parviendra à vaincre peu à peu ces préjugés. Il serait éminemment souhaitable d'ailleurs de voir l'école — et notamment à la campagne — consacrer chaque an une ou quelques leçons aux champignons et à l'étude de leurs caractères élémentaires. Ce serait assurément la meilleure occasion d'apprendre aux enfants à n'accorder aucune créance à toutes ces recettes de bonne femme qui ont déjà tant d'accidents, et souvent mortels à leur actif.

Erreurs et confusions

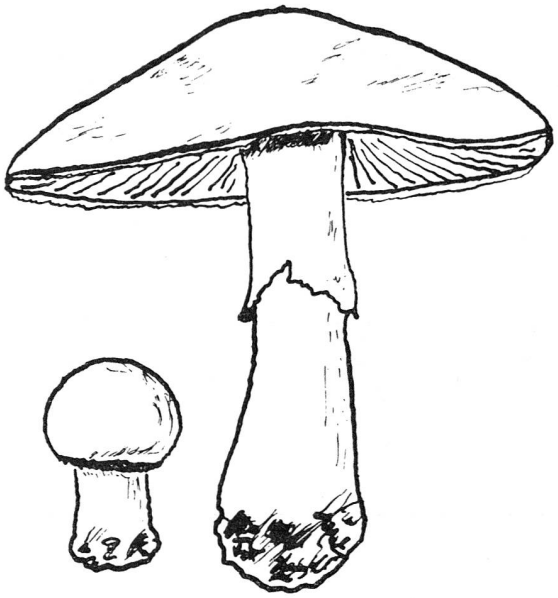
La seconde source d'accidents, c'est la *confusion* que des amateurs pourtant point entière-



Amanites à divers stades de leur croissance. Les espèces les plus dangereuses sont l'**Amanite phalloïde** (chapeau vert-jaunâtre, très variable de couleur d'ailleurs, parfois vert, ou jaune, voire blanc), l'**Amanite printanière** et l'**Amanite vireuse** (chapeau blanc toutes deux), qui poussent de préférence dans les forêts ombragées dès le début de l'été. Vénéneuses aussi, l'**Amanite fausse-oronge** (chapeau rouge ou orangé à verrues blanches) et l'**Amanite panthère** (chapeau gris, gris brun ou brun jaunâtre à verrues blanches ou jaunâtres) et, suspecte en tous cas, l'**Amanite citrine** (chapeau jaune ou olivâtre avec des verrues blanches ou jaunâtres) ont sensiblement les mêmes caractéristiques. Les débris de la **volve,** au pied du champignon, sont souvent enterrés et il faut toujours examiner avec soin **la base**, généralement renflée, **du pied.** Les **lamelles** (feuillets) de ces amanites sont **blanches.** Les **spores** qui s'y forment également **blanches.**

ment ignorants des différences qu'il y a entre des champignons comestibles et de proches espèces suspectes ou vénéneuses commettent trop fréquemment l'habitude aidant. Cela va de l'erreur grossière, apparemment, de ceux qui confondent l'*oronge vraie* ou *amanite de César* avec sa cousine la *fausse-oronge* ou *amanite tue-mouches* à des erreurs plus captieuses comme de prendre ainsi que dans un cas récent l'*amanite panthère* pour l'*amanite rougeâtre* ou *vineuse* ou de cueillir et de consommer comme, hélas, cela se fait chaque an et à bien des reprises l'*entolome livide* en lieu et place tant du *tricholome de la Saint-Georges* que de la *psalliote champêtre* voire du *clitocybe nébuleux* ou du *clitopile meunier*.

De telles erreurs sont aisées pour ceux qui se laissent aller à se fier, l'habitude et la confiance allant de pair, à de simples caractères extérieurs tels que port et couleur, pourtant éminemment variables, et omettent de vérifier les caractères botaniques de chaque exemplaire de leur cueillette. S'il est notoire par exemple que ce seront habituellement des Italiens ou des Méridionaux qui cueilleront sous nos climats des *amanites tue-mouches* au chapeau vermillon et taché de blanc et aux lamelles et à la chair blanches en lieu et place de l'*amanite des Césars*



Exemples d'agaricacées munies d'un **anneau** mais **dépourvues de volve**, comme la **psalliote champêtre**, ou **agaric champêtre**, et ses diverses variétés connues sous le nom de **champignon de Paris**, ou **de couche**, de **pratelle**, de **boule de neige**. Ces champignons comestibles, au **chapeau blanc** (parfois roux ou brunâtre) peuvent être confondus faute d'attention, et surtout pour les jeunes exemplaires, avec les variétés blanches d'Amanites phalloïde, l'Amanite vireuse et l'Amanite printanière. Il faut toujours vérifier leur **pied**. D'autre part leurs **lamelles** sont **roses** puis foncent en vieillissant pour devenir **pourprées** puis **noires**. Leurs **spores** sont **brun pourpre**. On peut contrôler les spores d'un champignon en en enlevant le pied et en posant le **chapeau**, lamelles en dessous, sur une feuille de papier. Au bout de quelques heures, les spores déposées sur le papier y forment une poussière très fine dont le dessin et le coloris sont nettement visibles.

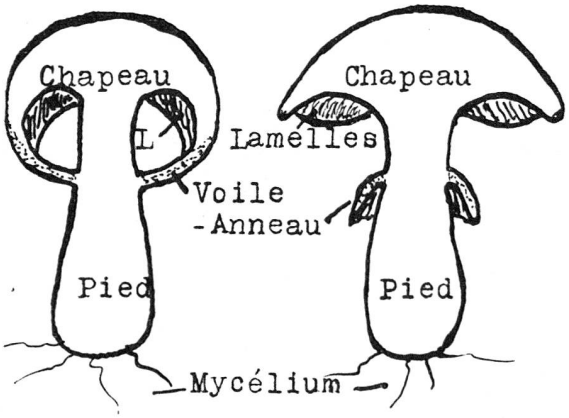


Schéma montrant en coupe le développement d'une agaricacée **à anneau** facile à confondre si l'on n'y prend garde avec une amanite. Le «voile général» disparaît très tôt et ne laisse pas de trace. Le «voile hyménal», par contre, persiste et, en se rompant, laisse un **anneau** autour du pied. De ses fragments restent parfois aussi au bord du chapeau, qui a alors un aspect pelucheux caractéristique.

au chapeau orange et aux feuillets et à la chair jaune, c'est que l'«oronge vraie» est champignon fréquent dans le sud de l'Europe et que par contre la «fausse oronge» si répandue chez nous y est quasi inconnue: habitués à se régaler de leur oronge royale, ils se fient à l'apparence en voyant dans nos bois s'épanouir le chapeau éclatant de notre «tue-mouches». Cela d'autant mieux que, délavé par la pluie, le chapeau de la «fausse-oronge» devient parfois d'un orange quasi pareil à celui de l'«oronge vraie»: j'en ai trouvé des exemplaires cet été qui prêtaient étonnamment à l'illusion si l'on se bornait à regarder le chapeau sans avoir la curiosité d'aller plus loin [1]!

Mais la confusion de l'*oronge panthère* avec la *rougeâtre* ou encore avec la *coucoumelle* ou *amanite à étui*, et celle plus fréquente encore de l'*entolome livide* avec l'un ou l'autre des champignons que nous énumérions plus haut sont, elles, le fait de trop nombreux amateurs mieux ou moins attentifs à leur cueillette. On peut attribuer à cette seconde cause une autre part des accidents survenus.

Un champignon altéré ou vieilli devient dangereux

La troisième source d'accidents est due à la consommation de champignons parfaitement comestibles, mais soit cueillis alors qu'ils n'étaient plus en état de parfaite fraîcheur, soit gardés trop longtemps et préparés alors que la décomposition de leur chair en avait déjà modifié gravement la composition chimique.

Des champignons *ayant subi des altérations* dues à l'âge, à quelle espèce qu'ils appartiennent,

[1] Le professeur Roch signale qu'en Amérique du Nord, où la différence entre les deux espèces serait moins manifeste que chez nous, les Italiens immigrés sont fréquemment victimes d'empoisonnements dus à cette confusion.

peuvent provoquer eux aussi de graves accidents. Si j'en crois les journaux, c'est d'ailleurs à des champignons trop vieux qu'est dû un des cas d'empoisonnement signalés cet automne dans le Pays de Vaud. Il faut notamment éviter de ramasser des champignons au lendemain de pluies abondantes: imbibés d'eau, les champignons se décomposent plus rapidement encore. Il en est de même des champignons qui ont subi le gel et qui, à part quelques espèces particulièrement robustes, ne peuvent pas être consommés sans danger.

Mais ces précautions ne sont pas valables qu'à l'endroit des champignons et sont aussi bien applicables, comme chacun le sait, à quasi tous les aliments — animaux ou végétaux — que nous utilisons. Laissons à quelques peuplades primitives demeurées plus robustes sans doute, ou immunisées par une habitude ancestrale, le goût d'une nourriture putréfiée!

Quant aux *conserves de champignons,* il faut se souvenir qu'elles appellent aussi, et principalement les champignons desséchés, qu'il faut garder à l'abri de toute humidité, une surveillance attentive. Souvenons-nous de bien examiner, avant de le mettre à tremper pour les consommer, les *bolets,* les *cornes d'abondance* ou les *hydnes écailleux* séchés de notre provision, qu'ils soient indemnes de toute moisissure et demeurés secs comme au jour de leur ensachage. Et écartez soigneusement tous ceux qui présentent quelque signe d'altération et qui paraissent humides, visqueux ou tachés de moisissures. Car ils peuvent également provoquer des accidents parfois redoutables.

Idiosyncrasies et indigestions

Rappelons enfin une dernière source possible d'accidents: le champignon n'est pas, de nature, aisément digestible. Certaines personnes les supportent mal, entre autres la chanterelle, d'où les *troubles digestifs* qui peuvent punir tels consommateurs un peu trop avides.

Notons encore que des sujets semblent souffrir d'une *idiosyncrasie* à l'égard de telle ou telle espèce parfaitement comestible, il est évident qu'ils s'abstiendront d'en consommer. On peut ranger dans la même catégorie, je pense, le phénomène curieux provoqué chez bon nombre de personnes par l'ingestion du *coprin goutte d'encre* consommé en même temps que des boissons alcooliques: congestion intense de la face, palpitations, etc. Mais ce sont là des possibilités d'accident dues à des réactions strictement individuelles de certains sujets et que l'on ne saurait reprocher aux champignons eux-mêmes. Pas plus que l'on ne saurait faire grief au poisson, par exemple, ou aux fraises, des idiosyncrasies que présentent à leur endroit d'autres personnes.

Une éducation nécessaire

Voilà donc les principales raisons qui peuvent entraîner des accidents. Comme nous le disions plus haut, avec quelques précautions élémentaires, avec un peu moins d'ignorance, la plupart d'entre eux pourraient être évités. L'habitude de ne pas aller manger toutes les baies des bois ou des haies ou toutes les herbes des champs, tout comme celle de ne pas consommer de viande, de poisson ni de conserves suspects, se sont fort bien établies chez nous. Pourquoi en irait-il autrement avec les champignons? Il n'est plus guère d'enfant qui ne soit averti d'éviter d'aller goûter des baies de *belladonne* ou des pommes de *datura* ou de sucer des fleurs de *colchique* ou de *jusquiame.* Pourquoi n'enseignerait-on pas tout aussi bien à connaître et à éviter les quelques espèces de champignons vénéneux les plus répandues dans nos prés ou nos forêts et à s'abstenir de récolter les champignons inconnus ou incertains? Il n'en coûterait pas beaucoup plus. Car le nombre des espèces dangereuses de champignons n'est pas plus élevé, proportionnellement, que celui des plantes vénéneuses qui poussent librement dans nos bois ou nos prairies.

Méfiez-vous des amanites!

La première précaution à prendre serait, je crois, d'instruire chacun à se méfier d'abord et a priori des *amanites,* et à les reconnaître à leurs caractères précis, puisqu'elles renferment les trois des plus dangereuses espèces que l'on rencontre chez nous, la *phalloïde,* la *vireuse* et la *printannière,* deux espèces moins redoutables, mais également vénéneuses, la *panthère* et la *fausse-oronge* ou *tue-mouches,* et une qui demeure suspecte malgré tout, la *citrine.*

Ce serait éliminer du coup une des causes essentielles d'accidents graves. Et les amateurs champignonnistes ne perdraient pas grand-chose s'ils laissaient aux seuls mycologues expérimentés la chasse de l'excellente *oronge vraie* ou *amanite des Césars,* si rare chez nous qu'elle y est en fait quasi exceptionnelle, et celles de l'*amanite rougeâtre* ou *oronge vineuse* et de la *coucoumelle* ou *amanite à étui* qui prêtent toutes deux à une si facile confusion avec l'*amanite panthère* que leur vente est interdite sur bien des marchés.

Cf. Prof. Maurice Roch, **Tableaux de champignons vénéneux et comestibles,** 16 planches. Hoffmann-La Roche, éditeurs, Bâle.

A. Maublanc, **Les champignons de France,** 2 tomes. Paul Lechevalier, éditeur, Encyclopédie pratique du naturaliste, vol. XXII et XXIII, 4e édition. Paris, 1952.

M. Gossin, **L'A. B. C. des champignons,** Cahiers d'enseignement pratique no 4. Delachaux & Niestlé, éditeurs, Neuchâtel et Paris, 1931.

Habersaat et Galland, **Nos champignons,** Petit atlas de poche no 29-30. Payot, éditeur, Lausanne.

Roger Heim, **Les champignons.** Editions Alpina, Paris, 1948 (230 photos de J. Vincent).