Zeitschrift: Bulletin de la Société Neuchâteloise des Sciences Naturelles
Herausgeber: Société Neuchâteloise des Sciences Naturelles
Band: 42 (1916-1917)

Artikel: Sur la comestibilité de nos champignons
Autor: Konrad, P.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-88598

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

SUR LA

COMESTIBILITÉ DE NOS CHAMPIGNONS

NOTES MYCOLOGIQUES ET MYCOPHAGIQUES

PAR

P. KONRAD, Géom.

I. Evaluation quantitative de nos espèces vénéneuses et inoffensives.

Nous avons déjà signalé la très grande richesse de notre flore fongique (Soc. neuch. des sc. nat., séance du 11 fév. 1916).

Notre pays appartient en effet à la région boisée centreuropéenne, s'étendant des Ardennes aux Vosges, à la Forêt Noire, au Jura, aux Basses Alpes, jusqu'en Savoie, région privilégiée au point de vue mycologique, qui compte à elle seule la plupart des espèces d'Europe. Neuchâtel, située en plein vignoble, entre les sommets calcaires du Haut Jura, les terrains siliceux des dépôts morainiques et les régions mollassiques du Plateau suisse (rive sud du lac) est un centre excellent, d'où il suffit de rayonner pour faire de riches et abondantes cueillettes.

A défaut d'un catalogue récent des espèces qui croissent chez nous, nous nous sommes livré à une évaluation aussi serrée que possible, en comparant les résultats acquis précédemment, tant dans notre canton que dans les régions voisines[1].

[1] « Catalogue de MORTHIER et FAVRE, » *Bull. Soc. neuch. des sc. nat.*, tome VIII, 1870; QUÉLET, *Les Champignons du Jura et des Vosges*, 1872-1875; BIGEARD et JACQUIN, *Flore de Saône et Loire*, 1898; CH.-ED. MARTIN, « Contribution à la flore myc. genevoise, » *Bull. Soc. bot. Genève*, 1892-1905; COSTANTIN et DUFOUR, *Nouvelle Flore des Champignons*, Paris, 4me édition; BIGEARD et GUILLEMIN, *Flore des Champignons supérieurs de France*, 1909 et 1911; BATAILLE, *Monographies de quelques genres*, Besançon, 1902-1912.

Nous sommes ainsi arrivé au nombre probable de 1600 espèces, représentant les champignons supérieurs de notre flore : *Basidiomycètes* et principaux *Ascomycètes,* en excluant les espèces de trop petite taille n'offrant aucun intérêt aux mycophages.

Parmi cette grande quantité d'espèces, les champignons vénéneux sont relativement très peu nombreux. Nos évaluations nous ont fourni les nombres maxima suivants :

Espèces mortelles (appartenant exclusivement aux genres *Amanita* et *Volvaria*)	5 à 7
Espèces dangereuses (genres *Amanita, Volvaria, Lepiota, Tricholoma* et *Entoloma*)	10 à 12
Espèces suspectes et indigestes (appartenant surtout aux genres *Lepiota, Tricholoma, Pleurotus, Lactarius, Russula, Entoloma, Inocybe, Stropharia, Hypholoma, Boletus* et *Clavaria*)	45 à 60

C'est donc un total de 60 espèces vénéneuses, 80 si l'on veut être très prudent, qu'il convient d'éliminer. Le reste, soit en chiffres ronds 1500 espèces, est inoffensif.

Ces 1500 champignons ne sont, cela va sans dire, pas tous comestibles et surtout bons comestibles. Les uns sont ligneux, subéreux, coriaces ; d'autres sont âcres, amers, ont mauvais goût ; d'autres encore ont une odeur nauséabonde, vireuse, et ne sont pas appétissants. Ils sont cependant inoffensifs et c'est là l'important. Il nous paraît du reste qu'en matière de comestibilité, le rôle de la mycologie doit se borner avant tout à déclarer avec certitude que tel ou tel champignon est inoffensif ou ne l'est pas ; vouloir dire qu'il s'agit d'un comestible excellent ou grossier est affaire d'appréciation individuelle, relevant tout autant, si ce n'est plus, de l'art culinaire que de la mycologie. Nous avons du reste constaté que l'on rencontre toujours des personnes qui trouvent excellent tel champignon qui paraît exécrable à d'autres.

Nous pouvons ainsi dire que le nombre des espèces inoffensives que l'on peut récolter chez nous s'élève à 1500 environ. De ce nombre il est probable que les espèces vraiment comestibles, soit celles qui peuvent contribuer à la nourriture de l'homme, ne dépassent pas 600 à 700, ce qui est déjà fort respectable. — Nous avons essayé à ce jour environ 300 espèces, sans être le moins du monde incommodé.

D'autre part, le nombre des espèces vénéneuses à tous les

degrés : mortelles, dangereuses, suspectes ou simplement indigestes, n'atteint pas la centaine.

Or, si nous ouvrons un ouvrage quelconque de mycologie, nous constatons que le nombre des espèces vénéneuses qui y sont indiquées est beaucoup plus considérable que les chiffres de notre évaluation Qu'en est-il ? C'est qu'une quantité de champignons, réputés vénéneux autrefois, sont aujourd'hui reconnus inoffensifs. Quelques-uns même ont suivi une progression ascendante; de dangereux, ils sont devenus simplement suspects, puis indigestes, puis comestibles grossiers, puis comestibles sans qualificatif. Le contraire ne se rencontre pas. Et comme ce ne sont pas les champignons qui ont changé, il faut bien admettre que les observations de comestibilité faites autrefois sont entachées d'erreurs. Plus exactement, de telles observations rigoureuses n'ont pas ou presque pas été faites autrefois et c'est ensuite de préjugés regrettables qu'une foule de champignons inoffensifs étaient et sont encore trop souvent considérés comme vénéneux.

Les champignons étaient en effet très mal connus autrefois. Nos vieillards, par exemple, se souviennent que chez nous, à l'époque de leur jeunesse, tous les champignons étaient réputés vénéneux, à l'exception d'un seul : la morille (*Morchella conica*, Pers., *M. rotunda,* Pers., *M. vulgaris,* Pers.). N'oublions pas que des champignons dont la comestibilité est aujourd'hui archi-reconnue, tels que le bolet (*Boletus edulis,* Bull.), la chanterelle (*Cantharellus cibarius*, Fr.), l'hydne (*Hydnum repandum,* L.), le mousseron (*Tricholoma Georgii,* Fr.), etc., champignons qui tendent même à disparaître, tant on leur fait une chasse effrénée, n'ont guère été connus de nos populations qu'après la publication des cahiers de vulgarisation de Louis Favre, parus à Neuchâtel en 1861 et 1869.

Empressons-nous d'ajouter que si de regrettables préjugés font encore rejeter l'usage d'un grand nombre de champignons parfaitement comestibles, d'autres préjugés absurdes et meurtriers, sur les prétendus moyens empiriques de reconnaître les champignons vénéneux, sont la cause de la plupart des empoisonnements. Nous ne saurions trop répéter que seule la détermination botanique exacte de chaque espèce, jointe à la connaissance des qualités reconnues de ces espèces, peuvent fournir des indications certaines sur la comestibilité des champignons.

Ainsi donc, une quantité de champignons ont une réputation injustifiée de nocivité et méritent d'être réhabilités.

C'est à cette œuvre de réhabilitation que nous désirons apporter une modeste contribution, basée sur des essais personnels faits ensuite de nombreuses excursions mycologiques dans la région de Neuchâtel.

II. Comestibilité des champignons à lamelles décurrentes.

Nous ne nous occuperons, dans le présent travail, que d'une seule famille, celle des *Agaricacées* et, dans cette grande famille, que d'un seul groupe naturel comprenant des champignons non pourvus d'une volve à la base du pied, ne possédant pas d'anneau entourant le pied, ni de cortine ou voile aranéeux, mais ayant des lamelles décurrentes, c'est-à-dire descendant le long du pied. Nous excluons de notre groupe les *Astérosporées,* formant un ensemble botanique nettement distinct et facilement reconnaissable, comprenant les genres *Russula* et *Lactarius*. Nous éliminons encore les genres *Omphalia, Eccilia* et *Tubaria,* par suite de leur petite taille.

Il nous reste un groupe important comprenant une dizaine de genres que nous allons examiner au point de vue de leur comestibilité :

1. Genre Clitocybe.

Ce genre comprend de belles espèces charnues à spores blanches; plusieurs sont d'excellents comestibles.

Clitocybe nebularis, Batsch. Ce beau champignon gris, très abondant dans nos forêts, a été déclaré malfaisant par Cordier[1] dont le témoignage est encore reproduit par la plupart des auteurs. Dumée[2] l'indique avec raison comme étant comestible. Depuis nombre d'années nous le consommons en grande quantité; nous l'avons recommandé à beaucoup d'amateurs qui s'en régalent; nous connaissons des estomacs délabrés qui en font usage sans le moindre inconvénient. Cette espèce a enfin été admise sur le marché de Neuchâtel en octobre 1915. Sa comestibilité ne fait plus aucun doute. Ce champignon ne peut causer d'accident que lorsque... on le confond avec d'autres espèces! C'est ainsi que nous avons

[1] Cordier, *Les Champignons*, Paris, 1876.
[2] Dumée, *Nouvel Atlas de poche*, Paris, 1905.

fait séquestrer en octobre 1916 sur le marché de Neuchâtel une pleine corbeille de *Tricholoma saponaceum*, Fr., champignon suspect et indigeste qu'une marchande prenait pour *Cl. nebularis,* ces deux espèces ayant une vague analogie de couleur.

Clitocybe inversa, Scop. Cette espèce, longtemps considérée comme suspecte, est aujourd'hui reconnue comestible. Nous l'avons essayée à maintes reprises sans le moindre inconvénient. Il en est de même des espèces voisines *Cl. squamulosa*, Pers., *Cl. vermicularis,* Fr., *Cl. flaccida*, Sow., *Cl. sinopica*, Fr., etc.

Clitocybes blancs. Les nombreuses espèces et variétés de clitocybes blancs : *Cl. cerussata,* Fr., *Cl. phyllophila,* Fr., *Cl. rivulosa,* Pers., *Cl. pithyophila*, Secr., *Cl. connata,* Schum., *Cl. candicans,* Pers., *Cl. tuba,* Fr., etc., ont la réputation d'être vénéneuses et suspectes. Il n'en est rien ainsi que nous l'avons constaté à la suite d'un heureux hasard : En septembre 1914, une de nos connaissances, ayant pris par erreur *Cl. cerussata* pour *Clitopilus orcella*, Bull., en a apprêté un bon plat et s'en est régalé en famille sans être incommodée. Surpris de ce résultat, nous en avons fait l'essai, d'abord prudemment, puis en quantités toujours plus grandes, puis finalement avec tous les clitocybes blancs que nous avons récoltés en 1914, 1915 et 1916. Ces nombreux essais nous paraissent concluants et nous pouvons déclarer que non seulement les clitocybes blancs sont inoffensifs, mais qu'ils sont de bons comestibles. Nous avons eu le plaisir de constater récemment que nos résultats sont confirmés à Lausanne où *Cl. cerussata* et *Cl. rivulosa* sont depuis quelque temps admis sur le marché.

Nous avons consommé les espèces suivantes dont la comestibilité ne fait aucun doute : *Clitocybe geotropa,* Bull., *Cl. maxima,* Fr., *Cl. infundibuliformis*, Sch., et sa variété *Cl. catina,* Fr., *Cl. metachroa,* Fr., *Cl. applanata,* Fr., *Cl. cyathiformis,* Bull., *Cl. brumalis*, Fr., *Cl. hirneola,* Fr., *Cl. suaveolens,* Schum., et *Cl. odora,* Bull. Il en est de même de *Cl. gilva,* Fr., dont la comestibilité est indiquée à tort selon nous avec un (?) par Bigeard et Guillemin. D'autre part, *Cl. gymnopodia,* Bull., *Cl. gigantea,* Sow., *Cl. expallens*, Pers., *Cl. Queletii,* Fr , *Cl. socialis*, Fr., *Cl. Dealbata,* Sow., que nous n'avons pas encore récoltés, sont des comestibles reconnus.

Les *Aggregatae* comprennent des champignons dont la décurrence des lamelles est peu accentuée et qui pour cette raison forment la transition entre les genres *Clitocybe* et *Tri-*

choloma. Toutes les espèces de cette catégorie : *Clitocybe aggregata*, Sch., *Cl. decastes,* Fr., *Cl. coffeata,* Fr., etc., sont comestibles. Il en est de même des espèces voisines : *Tricholoma cinerascens,* Bull., *Tr. grammopodium,* Bull., *Tr. melaleucum*, Pers., dont les lamelles sont parfois décurrentes. *Clitocybe aggregata,* synonyme *Tricholoma aggregatum*, nous paraît un des meilleurs champignons de notre région ; nous l'avons offert à maints gourmets qui ont fort apprécié son goût délicat.

Clitocybe clavipes, Pers., est indiqué comme suspect par quelques auteurs. Nous n'avons pu l'essayer, ne l'ayant pas encore rencontré ou tout au moins pas différencié de *Cl. nebularis*, dont il est voisin. Il est probable que *Cl. clavipes* est aussi inoffensif que *Cl. nebularis* et que l'innocuité de l'un entraîne l'innocuité de l'autre. Nos amis lausannois nous disent en effet que ces deux champignons se rencontrent dans le Jorat, où ils sont confondus et cela sans qu'aucun accident s'en soit suivi.

Pour résumer, l'innocuité de *Cl. nebularis* et *clavipes,* de *Cl. inversa* et des Clitocybes blancs étant admise, nous constatons que toutes les espèces du genre Clitocybe sont comestibles.

2. Genre Laccaria.

Ce genre, distinct du genre Clitocybe par la forme anguleuse des spores, ne compte que des espèces comestibles : nous avons consommé à maintes reprises *Laccaria laccata,* Scop., *Lac. amethystina,* Vaill. et *Lac. tortilis*, Bolt., champignons très abondants dans nos forêts et qui mériteraient d'être mieux connus des mycophages.

Laccaria amethystina pourrait être confondu avec *Mycena pura,* Pers., auquel il ressemble grossièrement par sa couleur rosée-violacée ; le mal ne serait pas grand, pour autant du moins qu'il ne s'agisse pas de quantité considérable ; nous avons en effet souvent essayé *Mycena pura,* champignon suspect, sans être le moins du monde incommodé.

3. Genre Clitopilus.

Agaricacées à spores roses, correspondant aux Clitocybes. Les deux espèces que l'on rencontre chez nous : *Clitopilus prunulus,* Scop. et *Cl. orcella,* Bull., sont des comestibles bien connus et appréciés (nom vulgaire : Meunier).

4. Genre Paxillus.

Agaricacées à spores ocracées, correspondant aux Clitocybes. Les espèces qui croissent dans notre région sont toutes comestibles. Nous avons consommé sans désagrément... comme aussi sans aucun plaisir : *Pax. atrotomentosus,* Batsch., *Pax. involutus,* Batsch., *Pax. leptopus,* Fr., mets de goût médiocre selon nous.

5. Genre Gomphidius.

Agaricacées à spores noires, correspondant à peu près aux Clitocybes, dont les espèces sont toutes comestibles. *G. glutinosus,* Sch. est considéré bien à tort comme médiocre ; ce champignon nous a toujours paru très délicat, surtout si l'on a soin d'en enlever la cuticule visqueuse ; il est en tous cas de meilleure qualité que *G. viscidus,* L., champignon inoffensif, autrefois suspect, à vrai dire peu fameux.

Il est remarquable de constater l'innocuité des genres ci-dessus indiqués. Il s'agit de champignons naturellement très voisins les uns des autres, quoique éloignés dans la classification systématique de Fries ; cette classification frieséenne, qui rend les plus grands services au point de vue de la détermination des espèces, est peu naturelle, puisqu'elle est uniquement basée sur la couleur des spores.

Les mêmes constatations peuvent être faites en ce qui concerne les champignons vénéneux. Ainsi par exemple, les espèces mortelles ne se rencontrent que dans les genres *Amanita* et *Volvaria*, naturellement très voisins, quoiqu'appartenant l'un aux *Leucosporées*, l'autre aux *Rhodosporées* de la classification de Fries. De même, les genres *Tricholoma, Entoloma, Hypholoma,* naturellement voisins, quoique appartenant à des groupes différents de la classification de Fries, comptent des espèces dangereuses et suspectes.

Ayant reconnu l'innocuité des genres indiqués plus haut, nous nous sommes demandé ce qu'il en était des autres genres à lamelles décurrentes, complétant notre groupe naturel. Or, nous constatons aussi, qu'à une exception près, ces genres voisins ne comptent que des espèces inoffensives.

6. Genre Cantharellus.

Ce genre, voisin du genre Clitocybe, mais dont les lamelles sont plus ou moins réduites à des plis, comprend en dehors de *Cantharellus cibarius,* Fr. (chanterelle comestible) et de ses variétés, quelques espèces longtemps considérées comme vénéneuses et suspectes.

Cantharellus aurantiacus, Wulf. La comestibilité de la chanterelle orangée, longtemps mise en doute, est aujourd'hui définitivement établie. Ce champignon est plutôt rare dans la région jurassienne; nous ne l'avons cueilli qu'une fois et en trop petite quantité pour que notre propre essai soit concluant. On peut s'en remettre au témoignage de mycologues français (Dumée[1], Klincksieck[2]) ainsi qu'à celui de B. Studer[3] de Berne. Si ce champignon a réellement causé quelques indispositions passagères, il ne peut être considéré comme vénéneux, tant les troubles occasionnés sont de faible importance et inconstants.

Cantharellus tubaeformis, Fr. et *Canth. infundibuliformis,* Scop. champignons considérés comme suspects par la plupart des auteurs et qui sont parfaitement comestibles; nous en avons fait l'expérience à maintes reprises et nous les cueillons régulièrement; il s'agit d'espèces assez abondantes chez nous, jusqu'à l'arrière-saison. (Nous avons encore cueilli *C. tubeaformis* dans la forêt de Bôle le 30 décembre 1916.) Ces champignons mériteraient d'être mieux connus des amateurs. Ils pourraient sans inconvénient être admis sur le marché de Neuchâtel.

Cantharellus lutescens, Pers. Cette belle espèce, que l'on ne trouve pas partout, mais toujours en troupes de nombreux individus, est un excellent comestible, quoique en disent bien des auteurs. Ce champignon peut être consommé sans crainte aucune. Bien apprêté, il fournit un mets des plus délicat, que nous avons souvent fort apprécié. Pourrait aussi être admis sur le marché de Neuchâtel.

Cantharellus cinereus, Pers. est aussi comestible. Il en est de même de *Canth. carbonarius,* A. et S., espèce indiquée à tort comme suspecte, par plusieurs auteurs et qui est vendue sur le marché de Lausanne.

[1] Dumée, *Nouvel atlas,* IIme série, Paris, 1911.
[2] Rolland, *Atlas des Champignons,* Paris, 1910, note de l'éditeur.
[3] « Communication de B. Studer sur *Clitocybe aurantiaca* » parue dans *Hedwigia* (Band XXXIX).

Il n'y a pas à notre connaissance de faits démontrant la nocivité des quelques autres espèces plutôt rares, de telle sorte que nous pouvons considérer *le genre Cantharellus comme inoffensif.*

7. Genre Craterellus.

Ici, les plis anastomosés deviennent des rides peu saillantes qui peuvent même disparaître; ce genre forme ainsi la transition entre les familles des *Agaricacées* et des *Thélephoracées.* Ce genre, autrefois négligé par les mycophages, ne compte que des espèces comestibles, de plus en plus recherchées; *Craterellus cornucopioïdes,* L. et *Cr. clavatus,* Pers. sont communs dans notre région; *Cr. sinuosus,* Fr. est plus rare.

8. Genre Pleurotus.

Champignon ayant une grande analogie avec les Clitocybes mais dont le pied est excentrique ou latéral. Peu d'espèces croissent chez nous; on y rencontre cependant, assez rarement du reste: *Pleurotus geogenius,* D. C., *Pl. petaloïdes,* Bull., *Pl. ostreatus,* Jacq., *Pl. ulmarius,* Bull., peut-être quelques autres encore, tous comestibles. Une seule espèce a la réputation d'être vénéneuse: c'est *Pleurotus olearius,* D. C., beau champignon à lamelles phosphorescentes, qui peut paraît-il donner des coliques. Cette espèce, que nous n'avons pas encore rencontrée chez nous, est assez connue dans les environs de Genève: nos amis genevois nous disent qu'elle est impunément mangée par les uns, tandis que d'autres personnes en ont été incommodées. Ce champignon est ainsi le seul de tout le groupe dont nous nous occupons, qui doit être considéré comme suspect.

9. Genre Lentinus.

Les champignons de ce genre ressemblent aux Pleurotus, avec des lamelles dentelées sur la tranche. La plupart des espèces sont coriaces et immangeables, quoique inoffensives. Quelques espèces cependant sont charnues et parfaitement comestibles, telles que: *Lentinus cochleatus,* Pers. et *L. tigrinus,* Bull., assez communes chez nous.

10. Genre Hygrophorus.

Plusieurs espèces de ce genre important se rattachent à notre groupe par la décurrence de leurs lamelles. Ensuite d'essais répétés, nous pouvons dire que tous les hygrophores sont inoffensifs: nous avons spécialement essayé, sans le moindre inconvénient, les espèces qui ont la réputation d'être suspectes.

Dans le sous-genre *Limacium,* nos essais ont porté sur les espèces suivantes, communes dans notre région : *Hygrophorus eburneus*, Bull., *Hygr. chrysodon,* Batsch., *Hygr. cossus,* Sow. (peu appétissant par suite de son odeur, mais inoffensif), *Hygr. discoïdeus,* Pers., *Hygr. russula,* Sch., *Hygr. pudorinus,* Fr. (constaté que les individus qui croissent sous des arbres à feuilles caduques sont agréables à manger et n'ont pas un arrière-goût résineux aussi prononcé que les individus récoltés dans les forêts de conifères), *Hygr. hypotheius,* Fr., *Hygr. limacinus,* Scop., *Hygr. lucorum,* Kalch., *Hygr. olivaceo-albus,* Fr., *Hygr. agathosmus,* Fr. (arrière-goût peu agréable, mais inoffensif) et son voisin *Hygr. pustulatus,* Pers.

Dans le sous-genre *Camarophyllus,* aucune espèce n'est même signalée comme suspecte. Nous récoltons pour la table: *Hygr. virgineus,* Wulf., *Hygr. niveus,* Scop., *Hygr. pratensis*, Pers., *Hygr. nemoreus,* Pers., *Hygr. subradiatus,* Schum., *Hygr. ovinus,* Bull., *Hygr. caprinus,* Scop. et *Hygr. marzuolus*, Fr. (ce dernier, introduit sur le marché de Neuchâtel en février 1916).

Le sous-genre *Hygrocybe* compte quelques espèces dont la comestibilité est contestée, bien à tort selon nous. Nous avons essayé à différentes reprises *Hygr. conicus,* Scop., champignon assez commun chez nous (Plateau de Wavre, Planeyse, etc.) sans jamais éprouver le moindre malaise. Les autres espèces sont incontestablement comestibles; nous avons en particulier essayé : *Hygrophorus coccineus*, Sch., *Hygr. puniceus,* (très délicat) Fr., *Hygr. miniatus,* Fr., *Hygr. amaenus,* Lasch., *Hygr. chlorophanus,* Fr., *Hygr. obrusseus,* Fr., *Hygr. ceraceus,* Wulf. et *Hygr. psittacinus*, Sch.

En résumé, nous pouvons dire que toutes les espèces du groupe naturel d'*Agaricacées* que nous venons d'examiner, sont inoffensives, à l'exception de *Pleurotus olearius*, espèce non dangereuse, mais suspecte. Nous rappelons que ce

groupe naturel est caractérisé par la décurrence des lamelles; il ne comprend pas de champignons à volve, ni à anneau, ni les *Astérosporées,* quoique plusieurs d'entre elles présentent des lamelles décurrentes.

Nous rattachons, pour terminer, un dernier genre à notre groupe, le genre *Collybia*, qui s'en éloigne un peu par des lamelles adnées et non décurrentes. Quelques espèces de ce genre sont cependant ci et là confondues avec certains Clitocybes de petite taille.

11. Genre Collybia.

Plusieurs espèces de ce genre ont la réputation d'être suspectes, cela bien à tort, selon nous; nos nombreux essais nous permettent de déclarer que toutes les espèces de ce genre sont inoffensives.

Collybia grammocephala, Bull., *Coll. maculata,* A. et S., *Coll. butyracea,* Bull., *Coll. radicata*, Relh., que plusieurs auteurs indiquent comme suspectes, ne nous ont jamais incommodé le moins du monde, quoique essayées en assez grande quantité. *Collybia fusipes,* Bull., *Coll. longipes*, Bull., *Coll. velutipes*, Curt., *Coll. erythropus,* Pers., *Coll. dryophila,* Bull. et ses variétés, sont des comestibles bien connus. Nous avons encore essayé *Coll. distorta*, Fr., *Coll. extuberans,* Batt., *Coll. hariolorum,* DC., puis *Coll. tenacella,* Pers., *Coll. clavus,* Sch. et *Coll. conigena,* Pers., très voisins les uns des autres. *Collybia fumosa*, Pers. espèce soi-disant suspecte que nous n'avons pas encore rencontrée ou déterminée, est déclarée comestible par M. le Dr Sartory[2], ce qui ne nous étonne nullement.

Les 11 genres que nous venons d'examiner comptent à eux seuls dans notre région près de 200 espèces que nous pouvons déclarer inoffensives, ainsi que nous venons de le voir, à l'exception d'une seule, fort peu redoutable du reste. Ce premier résultat de réhabilitation de tout un groupe fort naturel réjouira certainement de nombreux mycophages.

Nous ajoutons que tous les essais de comestibilité faits sur nous-même avec les espèces indiquées ci-dessus, s'entendent pour des champignons bien cuits. N'oublions pas que les travaux récents de Roch[1] et de Sartory[2] ont mis en

[1] Dr M. Roch, *Les empoisonnements par les champignons*, Bull. Soc. bot., Genève, 2me série, Vol. V., 1913.

[2] Dr A. Sartory, *Les Champignons vénéneux,* Thèse concours d'aggrégation, Nancy, 1914.

évidence ce fait que beaucoup de champignons comestibles contiennent à l'état frais des substances dangereuses, surtout en injection sous-cutanée; ces substances sont, pour les espèces considérées, détruites par la cuisson, souvent même par les sucs digestifs. Ainsi par exemple, le Dr Sartory a démontré que le bolet tant recherché *(Boletus edulis*, Bull.), administré en injection sous-cutanée, est capable d'empoisonner un lapin.

P. KONRAD.