

Les empoisonnements causés par les champignons durant ce dernier quart de siècle

Autor(en): **Brodbeck, E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **27 (1949)**

Heft 11

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934182>

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.

Les empoisonnements causés par les champignons durant ce dernier quart de siècle

Résumé d'après les articles du Dr F. Thellung (Gunten), parus les 15 juillet et 15 août 1946
dans le « Bulletin Suisse de mycologie »

Par E. Brodbeck (Neuchâtel)

Dès 1919 « l'Union des sociétés suisses de mycologie » a étudié les cas d'empoisonnements qui lui étaient signalés.

Elle en a dressé une statistique d'où il ressort que jusqu'en 1943, 1238 personnes furent intoxiquées plus ou moins gravement pour avoir consommé des champignons.

Au cours de ce dernier quart de siècle la plupart de ces empoisonnements ont été signalés et étudiés aussi bien en Suisse qu'à l'étranger et notre but est de donner un résumé de l'état actuel de nos connaissances sur ce point.

Il y a 3 catégories de champignons vénéneux

- 1 – Les champignons qui agissent presque exclusivement sur la muqueuse des organes de digestion.
- 2 – Les champignons qui agissent surtout sur le système nerveux.
- 3 – Les champignons qui sont la cause d'une dégénérescence dans les cellules d'organes vitaux.

1 – Champignons agissant presque exclusivement sur les organes de digestion.

Cette première catégorie, qui est aussi la plus importante se subdivise en 5 groupes selon les causes de l'intoxication.

- A – L'indigestion;
- B – Indispositions en suite de consommation de champignons crus;
- C – Indispositions du fait d'idiosyncrasie, notamment l'hypersensibilité vis-à-vis d'excitants appelés allergènes;
- D – Intoxication due à la consommation de champignons altérés ou en voie de décomposition;
- E – Empoisonnements dus à des champignons vénéneux à proprement parler.

A – L'indigestion (mauvaise digestion, consommation exagérée).

Les champignons ne sont pas une nourriture facilement digestible. La cellulose du champignon, qui est voisine de la chitine du règne animal demande un certain effort des organes de digestion.

Une consommation exagérée, une mastication insuffisante, ainsi qu'une cuisson incomplète ont assez souvent été la cause de maux d'estomac et même de dyspepsie (gastroentérite) chez les personnes qui y sont sujettes.

La chanterelle comestible bien connue (*Cantharellus cibarius*) et le polypore des brebis (*Polyporus ovinus*) ont donné lieu à un grand nombre de ces indigestions (22 cas); il ne s'agit pas ici d'intoxications.

B – Indispositions en suite de consommation de champignons crus.

Les troubles de digestion sont ici en partie d'ordre mécanique. Ne sont comestibles que les champignons bien cuits ou ébouillantés.

Seules deux espèces de trémellacées peuvent être mangées crues en salade :

Le trémelladon gélatineux (*Tremellodon gelatinosus*) (Persoon ex Scopoli) et la guépinie en helvelle (*Guepinia helvelloides* Fr.).

Dans notre pays 19 personnes ont été malades pour avoir consommé des champignons crus : Certaines Russules à chair douce (5 cas), l'Amanite engainée (*Amanita* [*Amanitopsis*] *vaginata* [Fries ex Bull.] Quélet) 3 cas. L'Amanite solitaire var. *strobiliformis* (Konrad et Maublanc) 4 cas. La Truffe blanche (*Chaeromyces maeandriiformis*) (Vitt). L'Entolome en bouclier (*Entoloma clypeatum* [Fries ex Linné] Quélet) 1 cas (enfant); le simple fait de goûter aux Bolets *satanas*, *luridus* et *purpureus* a causé des indigestions.

—Note du traducteur :

L'*Amanita rubescens*, l'*Amanitopsis vaginata*, les Helvelles, la Gyromitre comestible (*Gyromitra esculenta* (Fries ex Person) et même les morilles doivent subir une cuisson de plus de 70 degrés si l'on veut éviter un empoisonnement.

C – Indispositions du fait d'idiosyncrasie, (hypersensibilité, allergie) occasionnées par l'albumine contenue dans les champignons.

Des espèces comestibles peuvent causer des troubles de digestion chez des individus qui présentent ces particularités (idiosyncrasies). Parfois on voit apparaître une éruption comme de l'urticaire, la plupart du temps au lendemain du repas.

D – Intoxications dues à la consommation de champignons comestibles altérés ou en voie de décomposition.

La plupart du temps il s'agit de champignons qui reposèrent trop longtemps, souvent dans des endroits chauds avant d'être consommés. Parfois certaines espèces peuvent produire des intoxications du fait d'avoir trop absorbé d'eau de pluie. (*Clavaria ramaria*.) Il en est de même de champignons d'arrière automne qui restent trop longtemps sur pied par un temps froid ou qui ont subi le gel.

Les champignons riches en eau et en albumine sont sujets à se décomposer spontanément (Autolyse), toutefois le plus souvent il s'y ajoute l'action de diverses bactéries qui sont elles-mêmes des champignons d'espèces inférieures. Les intoxications assez fréquentes (40 cas) ne sont en général pas graves : malaises, vertiges, maux de tête, vomissements diarrhée. Un signe caractéristique de ces sortes d'intoxications est que les malaises n'apparaissent en général que le jour suivant.

Les champignons en conserve ou en boîte peuvent aussi causer des intoxications; il en est aussi de même des champignons secs (8 cas en tout). D'ailleurs, lorsqu'il s'agit de champignons secs, il est très difficile de dire s'il ne s'est pas trouvé quelques exemplaires vénéneux parmi les autres.

E – Empoisonnements dus à des champignons vénéneux proprement dits, c'est-à-dire de champignons qui sont nocifs, même frais, et après une préparation correcte.

Sont vénéneux les russules et les lactaires au goût acre.

La *Russula vesca* (Bresadola) douce au goût, peut se confondre facilement avec la *Russula emetica* (Fries ex Schaeffer) (vénéneuse). (18 cas d'empoisonnements par les russules.)

Trois personnes furent empoisonnées par le lactaire à fossettes (*Lactarius scrobiculatus*) (Fr. ex Scop) en 1920. Depuis lors, il semble qu'il n'y ait pas eu d'autres cas. Le lactaire à odeur de Maggi (*Lactarius helvus* Fries) occasionna dans un seul cas des troubles de digestion sans gravité. Ce champignon, comme le lactaire odorant (*Lactarius glyciosmus* Fries) ne doit être employé que pour assaisonner un plat.

Il existe un moyen facile de savoir si une russule ou un lactaire sont comestibles, sans qu'il soit nécessaire pour cela de connaître les différentes espèces.

Toutes les espèces à chair douce sont comestibles, celles à chair âcre peuvent être vénéneuses, il faut donc s'en garder. Cette règle ne vaut que pour les russules et les lactaires; les amanites qu'on peut confondre avec les deux espèces ci-dessus ont la chair douce, et pourtant certaines d'entre elles sont vénéneuses.

Les russules et les lactaires à chair âcre consommés crus, ou après une cuisson insuffisante provoquent des brûlures dans la bouche et dans la gorge, puis des douleurs d'estomac, des vomissements et de la diarrhée (parfois avec hémorragie) des crampes dans les mollets, des faiblesses par suite de douleurs et de la déshydratation. L'empoisonnement est dû à des résines que les lactaires contiennent en émulsion dans leur lait. Par la cuisson ces gouttes de résine s'agglomèrent; pour une même quantité de résine la surface diminue d'étendue; le goût âcre s'affaiblit d'autant comme aussi le danger d'empoisonnement.

Par une cuisson prolongée un certain nombre de ces espèces âcres deviennent inoffensives surtout si l'on prend soin de jeter l'eau de cuisson; il faut dire que ces champignons perdent ainsi beaucoup de leur valeur nutritive, alors que le goût âcre subsiste toujours un peu. En particulier le lactaire poivré (*Lactarius piperatus* Fries ex. Scop.) devient comestible après une cuisson prolongée; il agit sur les voies urinaires, aussi est-il prescrit parfois dans les cas de maladie de la vessie et la gonorrhœe.

Un autre groupe de cette catégorie I sont les bolets du genre luridi. Ils peuvent provoquer des troubles de digestion non seulement lorsqu'on les consomme crus mais aussi après une trop courte cuisson; leur goût serait agréable et leur action toxique ne s'exerce qu'une fois dans l'estomac. Par exemple le bolet blafard (*Boletus luridus*) Fries ex Schaeffer, ne devient comestible qu'après une cuisson prolongée; malgré cela certaines personnes ne peuvent les supporter. Il vaut donc mieux ne pas les recommander sans autre au public.

Le bolet à pied rouge (*Boletus erythropus* Fries) est plus inoffensif (plus facilement digestible) mais ne doit pas être absorbé à l'état cru. Nous connaissons mal les effets du Bolet pourpre (*Boletus purpureus* Fries), selon Konrad, il serait comestible, toutefois en faible quantité; il ne peut donc pas non plus être recommandé sans autre.

Nous manquons également de renseignements concernant le *Boletus rhodoxanthus* (Kromb.) Kallenbach, il faut s'en méfier. Le plus dangereux de ce groupe est le bolet satan (*Boletus satanas*) Lenz; il reste nocif, même après une préparation

convenable; il n'a pourtant jamais causé d'empoisonnement mortel. Huit cas d'empoisonnements assez véniels sont signalés en Suisse.

Le bolet à beau pied (*Boletus calopus* Fries) passe généralement pour non comestible du fait de son goût amer; toutefois nous ne connaissons que 9 cas d'empoisonnements légers dûs probablement à cette espèce à moins qu'il ne se soit agit du bolet blanchâtre (*Boletus albidus* Roques). Le poison des différentes espèces de bolets est dû lui aussi à des résines.

Le Clitocybe de l'olivier (*Clitocybe olearia* [Fr. ex de Candolle], R. Maire) est connu depuis longtemps comme vénéneux (6 cas d'empoisonnement-vomissements ensuite de confusion avec la chanterelle comestible (*Cantharellus cibarius* Fr.) même après avoir été blanchi, ce champignon reste nocif.

Il y a 25 ans, on ne signalait en Suisse comme vénéneux que les espèces que nous venons d'énumérer. Il n'était pas question du tricholome tigré (*Tricholoma pardinum* Quélet) et de l'entolome livide (*Entoloma lividum* [Fries ex Bulliard] Quélet) qui firent pourtant plusieurs victimes; depuis lors, ces deux espèces sont connues pour avoir occasionné le plus grand nombre d'empoisonnements: 190 pour le Tricholome tigré et 109 pour l'entolome livide; pas de cas mortels.

On atteint le chiffre de 600 pour ces deux espèces ensemble si l'on ajoute les cas d'empoisonnements dans lesquels une preuve certaine n'a pas pu être établie.

L'espèce la plus dangereuse de la catégorie 1 est l'entolome livide. Elle provoque en plus de dérangements des organes de digestion et de faiblesses cardiaques, de légères atteintes au foie (jaunisse) et de l'hypochloramie (diminution de sels minéraux dans le sang). Cette dernière peut se manifester sous forme d'urémie (vomissements, évanouissements, crampes).

Les réaction chimiques des toxines contenues dans ces champignons n'ont pas été étudiées à fond.

En tous les cas, le fait de blanchir ces espèces ne supprime leur nocivité.

A côté des espèces principales dont nous venons de dresser la liste, il existe d'autres espèces plus rares ou ayant des effets plus faibles; ainsi l'entolome rose grisâtre (*Entoloma rhodopolium* [Fries] Quélet), 21 personnes atteintes de vomissements après un repas pris en commun.

Il faut signaler l'entolome à odeur de nitre (*Entoloma nidorosum* [Fries] Quélet) qui ne provoqua aucun empoisonnement en Suisse, mais quelques cas à l'étranger. (Son odeur suffit à le faire rejeter – note du traducteur.)

21 personnes furent légèrement empoisonnées par le psallioté jaunissant (*Agaricus Xanthodermus* Genevier) difficile à distinguer des espèces voisines. Son goût âcre va de pair avec son caractère nocif, surtout lorsqu'il a crû en terrain pergué ou marécageux. Séchée, cette espèce semble être comestible.

Les champignons ci-après ont aussi causé des intoxications dans les cas isolés:

* l'armillaire couleur de miel (*Armillariella mellea* [Fries ex Vat.] Karsten) 12 cas

* le Clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis* [Fries ex Batsch] Quélet)... 18 cas

* la pézize remarquable (*Sarcosphaera eximia* [Durieu ex Léveillé]

R. Maire!) 21 cas

* le paxille enroulé (*Paxillus involutus* Fries ex Batsch) 1 cas

* Note du traducteur: Ces champignons peuvent être consommés impunément en quantité raisonnable s'ils ont été bien blanchis.

La clavaire pâle

Clavaria (Ramaria) pallida Schöff. 11 cas

** Différentes espèces de clavaires 9 cas

** *Clavaria formosa* se trouvait probablement parmi.

Le polypore hérissé (*Isonotus hispidus* Fries ex Karsten), les sclérodermes verruqueux et vulgaires (*Scleroderma verrucosum* Persoon ex Bull. et *S. aurantium* Persoon ex Linné).

Les amanites citrines et jonquille (*Amanita citrina* Roques ex Schaeffer et *Amanita gemmata* [Fries] Gillet) n'ont pas causé d'indisposition en Suisse, il en a été signalé à l'étranger.

Comment agir dans les cas d'empoisonnement dûs à des champignons de la catégorie I?

Comme il ne s'agit pas ici de champignons présentant un danger mortel, il suffit de soutenir la nature dans sa défense et atténuer ainsi les effets du mal.

Il n'est pas toujours besoin de faire appel au médecin, si on a soin d'observer les points suivants: ne pas donner d'alcool (qui favorise l'assimilation du poison); faire vomir en donnant à boire de l'eau douce, éventuellement du lait ou encore de l'eau bien salée ou dans laquelle on a dissout du savon ou de la poudre de moutarde; on peut aussi faire absorber quelques gorgées d'huile à salade.

En outre, on fera bien de chatouiller le fond de la gorge avec le doigt ou une cuillère.

Les liquides doivent être absorbés chauds, en grande quantité, sauf dans les cas d'empoisonnements par les Russules et les lactaires pour lesquels l'eau très froide a un effet bienfaisant et calmant. Il faut, en outre, éviter toute boisson fermentée. Lorsqu'après des vomissements suffisants, il n'y a pas de diarrhée et qu'elle apparaît nécessaire du fait de coliques, on peut donner de l'huile de ricin, du sel de Karlsbad, éventuellement des clystères. Une fois que la diarrhée a été suffisante on peut faire absorber du charbon de bois en poudre pris par cuillerée dans un peu d'eau; il a un effet apaisant. Il convient également d'envelopper l'abdomen de linge chaud.

(A suivre)

Pilzstudentage in Schwarzenberg (Wynental)

Im Bestreben, auch unter den schweizerischen Mykologen einige gemeinsame Exkursionen mit anschließendem Artenstudium zu ermöglichen, war auf Ende August im Bad Schwarzenberg bei Gontenschwil eine mehrtägige Zusammenkunft der W.K.-Mitglieder und einiger weiterer Teilnehmer aus unserm Verbands vorgesehen. Die außergewöhnliche Trockenheit bedingte aber vorerst eine Verschiebung dieses Vorhabens. Inzwischen nahm eine stattliche Zahl dieser Mitglieder an der Tagung der Société Mycologique de France im französischen Jura teil, so daß unsere Zusammenkunft erst am 15.-16. Oktober noch während zwei Tagen stattfinden konnte.

Die rege Beteiligung aus Aarau, Basel, Luzern, Neuchâtel, Rütli und Zürich ließ einen Austausch reicher Erfahrungen aus den verschiedensten Florengebiets erwarten.