

Quiz mycotoxicologique no 11 : est-ce que je peux manger cela?

Autor(en): **Flammer, René**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **84 (2006)**

Heft 1

PDF erstellt am: **08.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935632>

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.

Est-ce que je peux manger cela?

Dr. med. René Flammer

Fichtenstrasse 26, CH-9303 Wittenbach, E-Mail: rene.flammer@freesurf.ch

Oui, on peut. Tout est une question de quantité et de sensibilité individuelle. C'est une banale constatation pour laquelle il n'est nul besoin d'être Paracelse. Presque tout est poison. Pourquoi donc les êtres vivants auraient-ils à se débarrasser des mécanismes nuisibles? Plus un organisme est complexe, plus il a besoin de barrières contre les intoxications:

les reins pour l'élimination des surplus et des toxines, la peau pour la gestion des équilibres de l'eau et du sel, un système complexe de détecteurs dans de nombreuses cellules, une conduite acrobatique du système nerveux et hormonal, un intestin très long pour transmuter des matières extérieures en matières organiques propres.

1. Les champignons représentés par M^{me} Krommer-Eisfelder doivent être toxiques. Mais leurs proches parents ne le sont pas.
 - Comment ce champignon se nomme-t-il?
 - Dans quel genre ces proches parents se trouvent-ils?
2. Cinq personnes ont savouré un mets de viande avec des morilles. Une personne est atteinte de diarrhées violentes après une demi-heure. L'année suivante, cette même personne tente de consommer un repas avec une petite garniture de morilles. Elle est atteinte aussitôt de même diarrhées violentes.
 - Comment faut-il interpréter les caractéristiques de la maladie?
3. Un récolteur expérimenté de champignons pouvait en ingurgiter de grandes quantités sans ressentir le moindre problème. Une seule fois, il eut à souffrir de violentes diarrhées après la consommation d'un plat de risotto aux cèpes.
 - Quelle hypothèse peut-elle nous paraître évidente, dans ce cas?
4. Des champignons comestibles peuvent être avariés, par exemple par des amateurs issus du domaine des insectes. Quelques-uns d'entre eux s'y installent ou, alors, élisent les fructifications comme chambre d'incubation pour leurs petits. Les diptères et les coléoptères parasitent fréquemment les champignons.
 - Quelle quantité de ces insectes estimez-vous que l'on a pu découvrir dans des champignons et combien d'espèces d'insectes a-t-on pu déterminer?
 - Lequel d'entre eux s'est spécialisé comme notre concurrent?

Solution du Quiz n°10 (BSM 6 / 2005):

Et voici la suite du rapport du dr Bernhard Gurtner:

«... et une tante s'écria: «Les champignons!» En criant cela, elle déclencha une psychose collective. Tous les convives alors redoutèrent que la soupe offerte en début de repas de noces, qui avait intoxiqué le père de la mariée, allait les entraîner dans le même destin mortel.

Il n'était guère aisé de persuader cette assemblée très perturbée, que les champignons, si d'aventure ils étaient toxiques, ne développaient leur action que plusieurs heures après l'ingestion. Moins les champignons étaient toxiques, plus rapidement ils développaient leur action. Malheureusement, nous n'avons pas pu ramener à la vie le père de la mariée qui était arrivé entre-temps, avec l'ambulance, toutes lumières et sirène d'alarme en activité. Ce n'était pas la soupe, mais la fête qui a été gâchée, sans aucun secours pour la victime.»

1. La soupe de champignons ne contenait aucun toxique. L'infarctus a eu pour seule origine le domaine psychologique.
 - Le père de la mariée est décédé d'une crise cardiaque aiguë.

2. Tout d'abord, il faut calmer la maman, puis l'enfant cesse (éventuellement) de crier.
- Si la maman n'a apporté aucun échantillon, inspecter le jardin ou le lieu de la trouvaille.
 - Procéder à une hospitalisation seulement en cas de soupçon d'intoxication grave. Ne pas procéder à un lavage d'estomac. Pour des enfants plus âgés, prescrire l'ingestion de charbon officinal.
3. *Galerina marginata* (Galère marginée).
4. *Galerina marginata*
- *Galerina marginata* n'atteint pas les dimensions de *Pholiota mutabilis*. (Attention: par temps de sécheresse, les pholiotés se racornissent.) L'anneau des galères marginées est fugace, la marge est striée. En cas de doute, la saveur et l'odeur peuvent aider davantage: farineuse chez la galère marginée, fongique chez la pholioté changeante.
 - *Galerina marginata*: spores verruqueuses avec une plage supra apiculaire, *Pholiota mutabilis*, spores lisses, avec un pore germinatif parfois peu visible.
5. Pour les deux illustrations, il s'agit de *Galerina marginata*. On remarque que la croissance de *G. marginata* est plutôt groupée, celle de *Pholiota mutabilis* en touffe. Les deux espèces se trouvent parfois sur le même tronc ou la même branche.

Traduction: J.-J. Roth

SZP	Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde
Redaktion	Verantwortlicher Hauptredaktor: Guido Bieri, Brückenstrasse 7, 3005 Bern, Tel. 031 318 78 19 (nur freitags) E-Mail redaktion@szp-bsm.ch
Redaktionsschluss	Redaktion für die französische Schweiz: Jean-Jacques Roth, 2 Chemin Babel, 1257 Bardonnex GE, Tel. 022 771 14 48. E-Mail: pervenchesr@geneva-link.ch
Abonnementspreise	Für die Vereinsnachrichten am 10. des Vormonats, für andere Beiträge 6 Wochen vor Erscheinen der SZP Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz Fr. 35.–, Ausland Fr. 40.– oder Euro 30.– Postcheckkonto Verband Schweiz. Vereine für Pilzkunde 30-10707-1. Bern.
Insertionspreise	1 Seite Fr. 500.–, ½ Seite Fr. 250.–, ¼ Seite Fr. 130.–
Abonnemente und Adressverwaltung	Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax 041 725 1487. E-Mail: ruedi.greber@datazug.ch
BSM	Bulletin Suisse de Mycologie
Redaction	Rédacteur responsable: Guido Bieri, Brückenstrasse 7, 3005 Bern, tél. 031 318 78 19 (seulement vendredi) E-Mail redaktion@szp-bsm.ch
Délais rédactionnels	Redazione per la Svizzera romanda: Jean-Jacques Roth, 2 Chemin Babel, 1257 Bardonnex GE, Tel. 022 771 14 48. E-Mail: pervenchesr@geneva-link.ch
Abonnements	Pour les communications des Sociétés, le 10 du mois qui précède la parution; pour les autres textes, 6 semaines avant la parution du BSM
Publicité	Pour les membres des Sociétés affiliées à l'USSM, l'abonnement est inclus dans la cotisation. Membres isolés: Suisse fr. 35.–, étranger fr. 40.– ou Euro 30.–. Compte de chèques postaux de l'USSM: 30-10707-1. Bern.
Abonnements et adresses	1 page fr. 500.–, ½ page fr. 250.–, ¼ page fr. 130.– Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 1487. E-Mail: ruedi.greber@datazug.ch
BSM	Bollettino Svizzero di Micologia
Redazione	Redattore responsabile: Guido Bieri, Brückenstrasse 7, 3005 Bern, tel. 031 318 78 19 (solamente venerdì) E-Mail redaktion@szp-bsm.ch
Termini di consegna	Redazione per la Svizzera romanda: Jean-Jacques Roth, 2 Chemin Babel, 1257 Bardonnex GE, Tel. 022 771 14 48. E-Mail: pervenchesr@geneva-link.ch
Abbonamento	Per il notiziario sezionale il 10 del mese precedente, per gli altri contributi 6 settimane prima dell'apparizione del BMS Per i membri della USSM l'abbonamento è compreso nella quota sociale. (Per i membri delle Società Micologiche della Svizzera italiana l'abbonamento non è compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato separatamente della Società di appartenenza.) Per i membri isolati: Svizzera Fr. 35.–, estero Fr. 40.– o Euro 30.–. Conto C. P. della USSM: 30-10707-1. Bern.
Inserzioni	1 pagina Fr. 500.–, ½ pagina Fr. 250.–, ¼ pagina Fr. 130.–
Abbonamenti ed indirizzi	Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 1487. E-Mail: ruedi.greber@datazug.ch

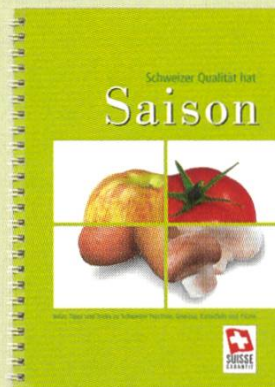
Informativ

Längst ist Ihnen bekannt, dass Pilze aus Schweizer Produktion das ganze Jahr Saison haben. Aber wissen Sie, wann die gute Luise reif ist, die Reginas auf den Markt kommen oder etwa, dass Lady Felicia keine britische Lady ist?

Solche und viele andere **Infos sowie Tipps und Tricks zu Schweizer Früchten, Gemüse, Kartoffeln und Pilzen** finden Sie in der Fibel «Schweizer Qualität hat Saison».

Diese Saison-Agenda wurde in Zusammenarbeit mit dem Verband Schweizer Gemüseproduzenten, dem Schweizerischen Obstverband und swisspatat erarbeitet.

Preis Fr. 8.50 + Versandkosten



Praktisch

Übrigens, neu gibt es auch eine Champignons Suisses-**Kochschürze**

Preis Fr. 12.- + Versandkosten



Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

Verband Schweizer
Pilzproduzenten VSP
c/o BNPO Schweiz
Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisses.ch
www.pilzrepte.ch