

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 98 (2020)
Heft: 1

Artikel: Mise au point quant à la toxicité présumée d'*Agaricus augustus*
Autor: Monti, Jean-Pierre / Delamadeleine, Yves / Schenk-Jäger, Katharina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-958422>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.10.2024

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

Mise au point quant à la toxicité présumée d'*Agaricus augustus*

(voir Monti & Delamadeleine, BSM No. 3/2019)

JEAN-PIERRE MONTI, YVES DELAMADELEINE & DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER

À la suite de plusieurs réactions provenant de contrôleurs officiels alémaniques, il nous semble nécessaire d'expliquer brièvement pourquoi nous avons écrit qu'il faut éviter de consommer *Agaricus augustus*. En consultant le livre d'Eyssartier & Roux (2011), Le Guide des champignons, France et Europe, p. 270, nous avons été surpris de voir qu'*Agaricus augustus* était qualifié de toxique. Après avoir visité plusieurs sites Internet, citant uniquement des auteurs français, qui confirment cette toxicité, nous avons pensé qu'il était de notre devoir de signaler cette information dans le BSM. Nous vous communiquons ci-dessous quelques-uns des liens de sites Internet français qui citent ou qui parlent de ce sujet.

Par contre, Dr. Katharina Schenk-Jäger, la toxicologue de l'USSM, n'a rien trouvé tant dans des ouvrages allemands, anglais ou américains, concernant cette toxicité, ce qui lui a fait dire qu'il existe aussi un «*augustus-Graben*»!

Comme il semble n'y avoir pour le moment que des études d'origine française, nous suggérons à chacun d'être prudent en attendant la confirmation ou l'infirmité de cette toxicité par d'autres études.

Ci-dessous, quelques liens de sites Internet qui parlent de cette toxicité.

1. Site des passionnés de champignons de Suisse romande (www.carpophore.ch).

Page consacrée à *Agaricus augustus*:

<https://www.carpophore.ch/jo25/les-champignons/index-alphabetique/17-alames/agaricaceae/agaricus/28-agaric-auguste>

2. Site Wikipedia, l'Encyclopédie libre, version française: https://fr.wikipedia.org/wiki/Agaric_auguste.

3. Site de l'Association girondine «À la poursuite des champignons»: <https://alapoursuitedeschampignons.wordpress.com/tag/agaricus-augustus/>.

L'agaritine, dérivé de l'hydrazine qui peut produire des substances cancérigènes, est présente dans l'ensemble des espèces d'*Agaricus* voire d'autres genres d'*Agaricales*. Depuis 2008, des publications contradictoires au sujet de sa toxicité se sont succédées sans que l'on puisse aujourd'hui trancher sur les risques que cette substance peut faire courir aux consommateurs de ces espèces comme le dit Roupas et al. (2010): <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1756464610000241#>.

Et, même dans la littérature francophone, on trouve des articles qui demandent d'être prudent vis-à-vis de cette question: <http://gillesw.over-blog.com/2016/09/des-toxines-dans-les-champignons-comestibles.html>.

Enfin, dans l'édition 2017 du livre d'Eyssartier & Roux, on ne trouve plus l'allusion aux effets cancérigènes de l'agaritine, par contre la mise en garde de non consommation de cette espèce est conservée à cause de son pouvoir accumulateur de métaux lourds.

«Pas de fumée sans feu» c'est ce que dit le proverbe. Mais en attendant des clarifications sur le sujet rappelons que la toxicologue de l'USSM et la VAPKO ont la sagesse de préconiser: «Par prudenances, comme les champignons de toutes familles peuvent accumuler des substances indésirables ou être assez indigestes, on doit recommander de ne pas en manger de trop grandes quantités (pas plus de 250 gr. par semaine, comme proposé par la VAPKO)».

Et en ce début d'année, en vous souhaitant de belles récoltes et découvertes en 2020, osons cette boutade: Il semble clair, qu'en l'état actuel, l'*Agaricus augustus* reste comestible pour toutes les personnes âgées de plus de 90 ans!

AGARICUS AUGUSTUS



JEAN-PIERRE MONTI