

**Zeitschrift:** La Croix-Rouge suisse  
**Herausgeber:** La Croix-Rouge suisse  
**Band:** 63 (1954)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Les champignons vénéneux  
**Autor:** Thomas, M.-M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-683852>

### **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:** 13.01.2026

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

# LES CHAMPIGNONS VÉNÉNEUX

*Dessins de Gérard Wanner*

*M.-M. Thomas*

Il y a un nombre considérable de champignons. Infiniment plus considérable qu'on l'imagine, puisqu'on en peut compter plus de 25 000 espèces. Pour nos climats seulement, la «Flore des champignons de France» de Constantin et Dufour, notait le professeur M. Roch, n'accompagne-t-elle pas ses tableaux synoptiques de 4700 figures? Et elle n'a pas la prétention d'être complète!

L'étude des champignons ne relève d'ailleurs pas seulement de la botanique; elle intéresse également la chimie, la médecine et bien d'autres sciences. Et non pas uniquement, comme on le croit volontiers, ensuite des propriétés vénéneuses d'un certain nombre d'espèces provoquant chaque an des empoisonnements dont d'aucuns peuvent être mortels, mais pour bien d'autres raisons. Le dermatologue, par exemple, a fréquemment à soigner des cas de maladies provoquées par des champignons parasites — ainsi du «muguet», de la teigne, de bien d'autres mycoses cutanées. Les agronomes ont eux à lutter contre cent champignons qui attaquent à peu près toutes les espèces végétales — mildiou, tavelure, rouille, charbon, etc., causant chaque année des millions de dégâts et de pertes. D'autres espèces s'en prennent au bois de construction; d'autres au papier et ne respectent pas les éditions les plus précieuses; d'autres à bien d'autres matières encore qu'elles rendent inutilisables. Mais à côté de ces espèces malfaisantes, la science contemporaine a mis en lumière l'utilité bienfaisante d'une infinité d'autres champignons. Les levures de toutes sortes ont pris ainsi une importance sans cesse grandissante dans l'économie alimentaire, si leur rôle dans la boulangerie, dans la fermentation de la bière, dans l'art de la fromagerie était plus ou moins bien connu depuis longtemps. Mais la découverte des «antibiotiques» et le nombre croissant de remèdes de cette espèce — pénicilline, streptomycine, auréomycine et dix autres — a attiré plus encore l'attention sur les extraordinaires richesses de ce monde fongique, et les possibilités qu'il offre dans la lutte contre la maladie infectieuse.

## Où le pire côtoie partout le meilleur

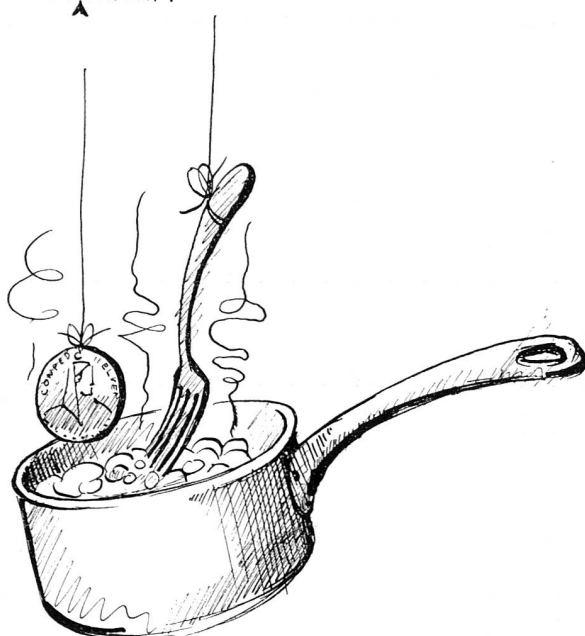
Source du meilleur comme du pire, le monde des champignons présente donc à l'observateur et à l'homme de science un immense domaine

encore mal exploré. Il nous réserve peut-être encore beaucoup d'étonnantes surprises. Que l'on songe par exemple à ce seul champignon appelé l'ergot de seigle, dont la présence dans la farine provoqua jadis les terribles épidémies du «Mal des ardents» ou «Mal de St-Antoine» et qui, aujourd'hui, apporte au chimiste et au pharmacien un extraordinaire arsenal de produits rares utilisés avec profit.

Notre intention, en commençant cette brève série d'articles, n'est pas de nous étendre sur la science, jeune encore, de la mycologie. Elle est, plus modestement, de nous borner à quelques notions générales sur les seuls champignons qui hantent nos prés, nos bois ou nos pâturages et, entre ceux-ci, d'insister sur les espèces dangereuses les plus fréquentes chez nous et auxquelles on peut imputer le plus grand nombre de cas d'empoisonnement.

Car, si nous comptons une grande quantité d'espèces et de variétés de champignons rustiques, le nombre de celles qui sont susceptibles de provoquer des malaises sérieux est proportionnellement très faible. Apprendre à identifier les espèces les plus redoutables est donc une façon, et non des moindres, de prévenir le risque

DOMINUS PROVIDEBIT !



Une cuiller ou une pièce d'argent noircissent au contact d'un champignon vénéneux? Ce n'est pas vrai! En présence d'une amanite mortelle le métal ne change pas de couleur. Alors qu'il noircira peut-être au contact d'une espèce comestible.

et de réduire peut-être le nombre des confusions, des erreurs et des imprudences aux suites parfois mortelles qu'on leur doit.

### Gare aux recettes de bonne femme, toutes sont menteuses!

En effet, il ne faut pas se lasser de le répéter encore et toujours, aucune des recettes prétendues infaillibles et dont la tradition se transmet quasi religieusement en dépit de tous les avertissements n'est valable ni pour l'identification des champignons vénéneux ni pour leur neutralisation. Tous les moyens empiriques recommandés dans ce but ne sont que des pièges, et des pièges parfois mortels hélas.

Il n'est pas vrai que l'argent (pièce ou cuiller) noircisse infailliblement au contact d'un champignon vénéneux. Il n'est pas vrai que l'adjonction de vinaigre ou d'autres substances à l'eau de cuisson que l'on jette ensuite, rende les champignons du coup inoffensifs. Il n'est pas vrai que les chats ou d'autres animaux refusent d'instinct les espèces vénéneuses et acceptent les bonnes. Il n'est pas vrai que tous les champignons dont la chair change de couleur à l'air soient dangereux; le *lactaire délicieux* verdit, le *bolet rugueux* noircit, et ils sont tous deux comestibles. Il n'est pas vrai que l'oignon ou l'ail brunissent au contact d'un champignon nocif. Il n'est pas vrai que les limaces ne s'attaquent pas aux espèces vénéneuses. Il n'est pas vrai que l'odeur ou la saveur suffisent à faire distinguer les bonnes des mauvaises espèces: l'odeur de l'*entolome livide* est fort agréable, telles *amanites* dangereuses ont un goût plaisant. Il n'est pas vrai encore, que les champignons comes-

tibles, comme on l'a prétendu parfois, se séchent et se conservent bien tandis que les «mauvais» ne tardent pas à se décomposer: l'excellent *coprin* est impropre à la conservation tandis que tel *bolet* suspect se prête à la dessiccation aussi bien que ses cousins comestibles.

### Apprendre à connaître et à «voir» les champignons

Il n'est qu'une façon de distinguer les espèces dangereuses, c'est de les connaître. Et les connaître réellement et d'après l'ensemble de leurs caractères botaniques. Car la connaissance superficielle de telles espèces comestibles — que l'on croit fort bien connaître — ne préserve nullement l'amateur de mêler un jour à sa récolte quelques exemplaires d'une espèce vénéneuse assez semblable en apparence pour le tromper. Rien n'est plus variable d'aspect, de forme, de couleur que le champignon. L'*amanite phalloïde*, une des plus dangereuses, est de toutes la plus multiforme peut-être. Et ce n'est pas pour rien que, dans bien des régions, sa rivale, l'*entolome livide*, est appelée «l'Hypocrite» ou «la Perfide».

C'est dans ce but que nous avons rédigé cette petite étude. Nous nous sommes basés pour une large part sur les travaux que le D<sup>r</sup> Roch, ancien professeur à la Faculté de médecine de l'Université de Genève et un des maîtres les plus avertis de l'intoxication mycologique, a bien voulu nous communiquer en nous permettant d'y puiser à notre guise et nous avons suivi sa classification, aujourd'hui classique, des syndromes d'intoxication basée sur les symptômes.

\*

L'importance de la détermination exacte des champignons nocifs est donc très grande pour leur cueillette. Elle ne l'est pas moins pour le médecin appelé à traiter un cas d'empoisonnement. Car le diagnostic, et le traitement, seront fort différents selon le champignon qui aura provoqué l'accident. C'est pourquoi d'ailleurs, en cas d'empoisonnement par les champignons, il est toujours recommandé de retrouver et de mettre soigneusement de côté les épluchures ou le reste des champignons consommés pour les soumettre au médecin.

### Attention aux désignations fantaisistes ou populaires, souvent trompeuses

Il faut se garder également de se fier à l'appellation familière des chasseurs de champignons. Le même champignon porte souvent des appellations locales fort différentes de région à région, et, inversement, le même nom désignera selon la contrée des espèces différentes. D'autres noms «passe-partout» sont appliqués souvent à



La limace ne s'attaque pas aux champignons vénéneux? Ce n'est pas vrai! Les pires amanites sont inoffensives pour la limace, qui s'en régale, et ne touche guère à la chanterelle trop coriace pour elle.

tort et à travers et désignent indifféremment des espèces que ne rapproche qu'une vague ressemblance extérieure et dont les caractères botaniques sont très différents. On sait combien la fâcheuse expression de «mousseron» peut couvrir, selon celui qui l'emploie, d'espèces différentes. Il en va de même, outre-Jura, du nom populaire de «petit-gris» ou de «gris».

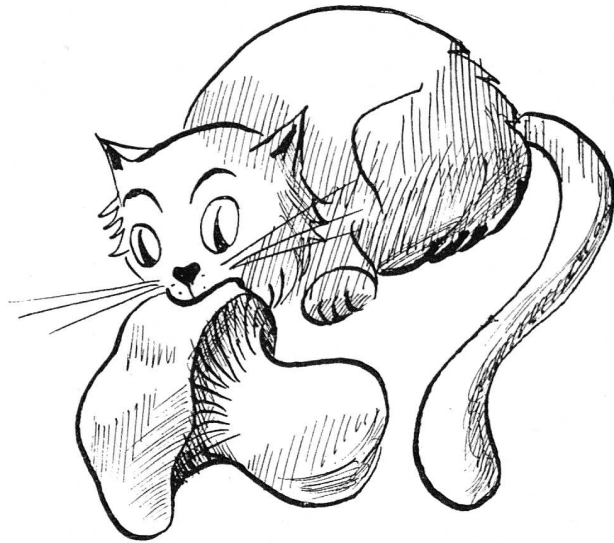
Il est jusqu'à des dénominations pourtant bien spécifiées dans la nomenclature que des champignonnistes utilisent parfois et à tort, sur le vu d'une vague ressemblance, pour d'autres espèces. Non contents de confondre allégrement sous le nom de leur qualificatif commun la *clitocybe nébuleuse* et le *tricholome nébuleux*, bien des «champignonnistes» du dimanche qualifient aisément de «nébuleux» tous les champignons gris et automnaux qui leur tombent sous la main; l'étonnant est qu'ils ne mêlent pas plus souvent à leur récolte quelques exemplaires d'*entolome livide*! Il en va de même du «saint-georges», sous le nom duquel j'ai vu cueillir quasi tout champignon blanc et printannier, au risque d'une confusion avec la redoutable *amanite printanière*.

Nos amateurs romands semblent nourrir quelque méfiance pour les champignons dont le chapeau est vert; il est vrai que l'excellente *rusule verte* est moins fréquente chez nous que dans les Vosges, où elle abonde et s'appelle indifféremment «bise», «cul vert» ou «palomet». Leur abstention est à tout prendre plus heureuse que la négligence de ce bon vieux Lorrain qui me montrait triomphalement un jour sa récolte de «bises» vertes — la plupart des exemplaires étaient à tel point rongés par l'âge et les limaces qu'il m'eût été impossible d'affirmer que c'était bien là des *rusules verdoyantes*, et non pas des mortelles *amanites phalloïdes*, ou encore de ces *rusules fourchues*, inconnues je crois chez nous, mais que les mycologues vosgiens disent vénéneuses. Le miracle, c'est, ma foi, que les accidents ne soient pas plus fréquents!

### Mais les savants ne sont pas toujours d'accord entre eux

Quant aux flores et autres atlas de champignons, il faut prendre garde que les nomenclatures savantes sont, elles aussi, fort différentes selon l'époque ou le pays, et que tels mycologues ont pris peine parfois à embrouiller et compliquer encore les choses. L'amateur qui s'amuse à comparer trois ou quatre ouvrages en sort le plus souvent bien découragé et assuré qu'il n'y comprend plus rien. Dumée appelle *tricholome châtoyant*, ou *argouane* (*Tricholoma panoeolum*), le *tricholome nébuleux* (*Tricholoma nimbatum*) de Jaccottet, et celui-ci ne fait qu'une espèce du *clitopile petite prune*, alias «Meunier» (*Clitopilus prunulus* Scop., *Clitop.*

*orcella* Bull.) alors que Dumée comme Bernardin font deux espèces distinctes du «Prunulus» (*Mousseron gris* chez Bernardin, *Mousseron* chez



Un chat ni un chien ne touchent aux champignons vénéneux? Ce n'est pas vrai. En 1921, à Commugny, toute une famille fut victime d'un plat de champignons vénéneux (*Am. phalloïdes* ou *citrines*). Or, le chat de la maison s'était régalé des épluchures, et en mourut d'ailleurs quelques heures avant ses maîtres.

Dumée) et de l'«Orcella» (*Meunier* chez Dumée et *Langue-de-carpe* chez Bernardin). Pour ne citer que ces menus exemples et ces trois seuls auteurs.

### Choisir son manuel, et s'y tenir

Ce ne sont là d'ailleurs questions que de mots qui ne doivent pas nous préoccuper beaucoup. Le mieux, pour l'amateur, est de choisir pour guide un manuel moderne — et d'un auteur de chez soi. Moderne, car, l'expérience aidant, bien des notions données pour quasi sacrées par des ouvrages datant de cinquante ans à peine se sont vues renversées de fond en comble, et telles espèces tenues pour dangereuses sont considérées aujourd'hui pour comestibles. De chez soi, car il y a ainsi le plus de chances de parler la même langue et de désigner du même nom les mêmes champignons!

Mais l'essentiel, revenons-y, c'est encore et surtout d'apprendre à *voir* le champignon par ses propres yeux. Et c'est ce que trop peu de gens, voire même de vieux chasseurs, l'accoutumance aidant, savent faire.

\*

- Op. cit. — Prof. M. Roch, Empoisonnement par les champignons, *Traité français de médecine*, 20 vol., Masson éd., Paris.
- J. Jaccottet, *Les champignons dans la nature*, Delachaux & Niestlé, éditeur, Neuchâtel, coll. Les beautés de la nature.
- P. Dumée, *Nouvel atlas de poche des champignons*, 2 vol. P. Klincksieck, éditeur, Paris, 1909.
- Ch. Bernardin, *Soixante champignons comestibles*, Ad. Weick, éditeur, Saint-Dié.