

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 62 (1984)
Heft: 11

Artikel: Rapport du toxicologue de l'USSM pour 1983
Autor: Chapuis, Jean-Robert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936141>

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: 21.02.2026

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

Rapport du toxicologue de l'USSM pour 1983

Monsieur le président, chers collègues mycologues,

1983, l'année du cochon des Chinois, a vu croître une belle quantité de Bolets (les Porcini de nos Collègues tessinois) qui a certainement comblé tous nos mycophages. La sécheresse relative du sol a par contre limité la poussée des autres espèces et parmi elles, des amanites toxiques. C'est probablement la raison pour laquelle les empoisonnements fongiques furent relativement peu nombreux. Cela raccourcira d'autant mon rapport.

Tout d'abord *les cas graves de Suisse* (le Toxcentrum en a comptabilisé 12 graves et 1 mortel).

A *Lugano*: au début d'octobre un bon connaisseur tria sa cueillette, écarta les espèces douteuses; mais sa femme, non avertie, met tout dans la casserole, ce qui leur causa une forte intoxication, si forte qu'on trouva notre patient mort d'une crise cardiaque.

L'*Amanite phalloïde* a causé 3 intoxications à *Zurich*, une à *Lausanne*, une à *Bienna*, toutes traitées avec succès par Pénicilline, Silymarine, diurèse forcée, vitamines et cortisone.

A *Zurich*: un des patients chez qui l'Amanitine fut décelée dans les urines eut la chance de manger également des *Russula foetens* et des *Lepiota aspera* qui le firent vomir. Une hémodialyse pratiquée quand même le sortit d'affaire.

L'*Entoloma lividum* n'a provoqué à *Fribourg* qu'une intoxication, mais à *Genève* ce furent une septantaine de cas qui furent traitées à l'hôpital, sans suites fâcheuses heureusement. A *Glaris*, *Boletus satanas* intoxiqua gravement une personne qui l'avait consommé cru, de même que deux personnes à *Aarau* et deux autres à *Soleure*. Toutes les cinq guérirent sans séquelles.

Armillariella mellea donna lieu à des troubles digestifs chez deux consommateurs de *Winterthur*, un de *Lausanne*, et une fillette de *Baden*. Ce dernier cas provoqua l'indignation de la mère contre le médecin qui, appelé de nuit, ne jugea pas nécessaire d'intervenir, les champignons ayant été jugés comestibles au marché.

Inocybe patouillardii provoqua deux intoxications légères à *Baden* en avril.

Un mélange de *Russules* et de *Lactaires* intoxiqua deux adultes de *Menziken* sans qu'il y eût de suite grave. En outre, cinq gastro-entérites dues à des champignons non déterminés furent traitées à *Neuchâtel*, une à *Bienna*, cinq à *Bâle*, un à *Zoug* à la suite d'un repas dans un restaurant qui servait des champignons non contrôlés, et deux à *Interlaken*. Deux cas assez graves furent soignés à l'hôpital *Saronna* à *Locarno*.

A *Fribourg* eurent lieu une intoxication de type « *Vannier* » (?) et deux cas d'intolérance aux *Agaricus campester* et *bitorquis* où le taux de Tréhalose atteignit 2% et 2,2%. Je termine cette énumération en signalant que les champignons hallucinogènes (*Psilocybe* et *Stropharia*) commencent à faire parler d'eux; un cas à *Neuchâtel*, un cas à *Soleure* et à *Genève* une arrestation d'un vendeur sur qui on trouva de nombreux sachets de *Psilocybe semilanceata*.

A l'étranger les cas signalés furent également peu nombreux. En *Allemagne* cinq adultes furent intoxiqués par *Tricholoma pardinum*.

En *Italie* deux adultes et deux enfants, dont un garçon de trois ans qui décéda, furent empoisonnés par une espèce inconnue, puis une famille de neuf personnes fut hospitalisée à l'hôpital *Vibo valentia*. Ils avaient consommé une partie de leur récolte destinée à la vente dans les restaurants. Enfin quatre adultes et deux enfants souffrissent à *Milan* d'une forte gastro-entérite: ils avaient mangé des champignons préparés avec de la crème avariée.

En *France* une belle récolte d'*Entoloma lividum* rendit malade en octobre six habitants de *Pont à Mousson*.

Je pense qu'outre la rareté des poussées de champignons toxiques les nombreuses mises en garde faites par les médias et le travail toujours efficace de nos inspecteurs ont concouru à diminuer les cas d'intoxications. Souvenons-nous que lorsqu'elles se produisent elles peuvent laisser des séquelles très durables; à preuve ce jeune allemand de 10 ans qui, intoxiqué par l'*Amanite phalloïde* en juillet 1981, n'a été considéré comme guéri complètement qu'en septembre 1983.

La liste des espèces toxiques ne s'est pas beaucoup allongée cette année. Un très bon article de R.C. AZEMA est paru en octobre 1983 dans le Bulletin Dauphiné-Savoie (n° 91). Il y recense 41 espèces mortelles, 127 espèces toxiques ou suspectes, 27 hallucinogènes, 29 comestibles cuites mais toxiques crues et enfin une dizaine, seulement purgatives. Il est donc parfaitement justifié de rendre attentif le public lors des expositions sur le danger que présente l'absorption de nombreuses espèces (je pense surtout aux cortinaires) autrefois considérées comme inoffensives; et certains journalistes ne devraient pas ironiser devant ces avertissements!

Notons que dans la Zeitschrift für Mykologie, Pätzold relate la toxicité de *Macrolepiota venenata*, espèce voisine de *L. rhacodes*. Le diagnostic des espèces toxiques a fait l'objet de plusieurs publications. Je citerai celle du Docteur Flammer dans le BSM d'avril (83/4, 75) sur le diagnostic du syndrome phalloïdien et celle de Josserand dans Cryptogamie-Mycologie sur la recherche des débris de champignons dans les fèces d'un intoxiqué.

Les docteurs Flammer et Horak ont publié l'automne passé, sur les toxines fongiques et les champignons toxiques, un excellent petit ouvrage qui fournit une excellente mise au point sur ces sujets.

Le traitement des intoxications de type phalloïdien semble actuellement bien établi en Suisse. La diurèse forcée a pris le pas sur l'hémodialyse et la plasmaphèse et s'accompagne d'administration de Silymarine, de Pénicilline, de vitamines et de réhydratation massive. Ainsi la polémique autour du traitement du Dr Bastien ne semble plus avoir de raison d'être, la plupart des éléments de ce traitement étant utilisés. Je conclurai en remerciant tous ceux qui m'ont communiqué des faits intéressants et en faisant des vœux pour que 1984 ne fasse pas plus de victimes que 1983, tout en offrant aux mycophages d'abondantes cueillettes et aux mycologues de nombreuses et rares trouvailles.

Dr Jean-Robert Chapuis, 18, rue Carouge, 1205 Genève

Le mot du Président de la Commission scientifique

«La grandeur d'un métier est d'unir des hommes» (A. de Saint-Exupéry)

Cela fait à peu près vingt ans que je me suis mis à l'étude des champignons. Auparavant durant de longues années je m'étais consacré à des études théoriques, sèches et abstraites. Enfin je prenais un autre chemin, celui des découvertes mycologiques. Ce fut pour moi une impressionnante révélation. Je me promets de revenir plus tard sur ce point qui est dans ma vie comme une espèce de grand amour. Pour cette fois je me limiterai à m'exprimer sur ce qui fut l'inattendu: la découverte de l'amitié, par les champignons. En effet, il ne se passe pas une seule rencontre, pas une journée d'études, que ce soit au Gardot ou à la commission scientifique, etc., sans que j'éprouve un profond plaisir à revoir mes amis mycologues, petits ou grands, obscurs ou célèbres.

Pourquoi donc cette amitié?

J'ai sondé les profondeurs obscures et mystérieuses de mon âme, pour trouver une réponse. Certes, l'irrationnel se passe d'explications. On aime ou on n'aime pas. Cependant certains faits objectifs semblent quelque peu m'éclairer. Je citerai, par exemple:

- Les excursions en commun, en forêt, parfois sous une pluie battante.
- La sobriété du costume. Chacun se présente propre, certes, mais sans recherche vestimentaire, sans artifice. Parmi les mycologues le snobard serait très mal vu.
- Les discussions. Au cours des rencontres mycologiques, on ne discute que de champignons. Il n'y a pas de place pour la médisance. Les discussions sont parfois vives, mais toujours courtoises et profondes.
- On a un intérêt commun: l'amour de la recherche et de la nature.

Ce sont là quelques aspects qui expliquent peut-être notre amitié. Il y en aurait certainement d'autres. Notons toutefois que les chemins qui conduisent à l'amitié ne sont pas toujours faciles. Il y faut du temps. Il y a d'abord une conquête à faire sur soi-même, sur ses propres ressentiments. Je crois qu'ensemble, les mycologues ont réalisé cette victoire.