

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 66 (1988)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Feuilles St-Galloises de mycologie (V) : documentation sur les intoxications fongiques  
**Autor:** Flammer, R.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936267>

### **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:** 16.01.2026

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

innerlich und geistig beim Pilzstudieren bereichert. Im Vergleich mit diesen Werten seien — nach dem Redner — neun Hundertstelssekunden bei einem Skirennen und das Anhäufen von Geld in den Banken eine blöde Nichtigkeit. Beim Hören von solchen Worten kann ich nur eines tun: Applaus spenden. Die Fortschritte in der modernen Systematik der Pilze sind eine objektive Tatsache, die wir wohl oder übel schlucken müssen. Herr Becker weiss uns, aber mit Talent, an die Weisheit zu erinnern. Darin fühle ich mich einig: Gattungen und Arten tauchen auf und verschwinden wieder. Die heutige Pilzkunde ist nicht einfach und definitiv. Sie ist eine lebende Wissenschaft.

Nach dem Vortrag folgten in den Lokalitäten der Universität Genf ein Aperitif und in einem Restaurant ein Abendessen. Während diesen Momenten wurden unter den vielen Mykologen, die hauptsächlich aus der Suisse romande und aus dem Tessin kamen, viele Gedanken ausgetauscht. Die Gespräche drehten sich um viele Themen und waren nicht zu ernst. Denn bei solchen Umständen ist es gut, Mykologenfreunde, einfache Amateure wie ich, wieder zu sehen, ob sie von Nyon, von Vevey, von Martigny oder von Lugano kommen. Durch die Pilzkunde wird die Freundschaft unter Menschen gepflegt.

Während des Abendessens sass ich mit (zu meiner linken Seite) einem berühmten Spezialisten der Blätterpilze, mit (gegenüber) einer Persönlichkeit der VAPKO (Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz) und mit (zu meiner Rechten) dem scheidenden Präsidenten der Mykologischen Gesellschaft Genf. Ich sass also unter auserlesenen Leuten, und es entstanden rege Gespräche, die so fesselnd waren, dass ich nun nicht mehr weiss, woraus das Menü bestand. Ich weiss nur noch eines: dieses Menü war ausgezeichnet.

Es kamen u. a. zur Sprache: die moderne Pilzkunde, die oft für viele irreführend ist; manche wissenschaftliche mykologische Zeitschriften, die dem Leser «über den Verstand» gehen; wir sprachen auch von der VAPKO, aber ohne etwas Böses zu sagen.

Die Stunden in Genf sind schön gewesen. Der Genfer Mykologischen Gesellschaft, die für uns alle als Vorbild gilt, entbiete ich meine aufrichtige Gratulation.

X. Moirandat

## **Feuilles St-Galloises de mycologie (V)**

### **Documentation sur les intoxications fongiques**

Une documentation complète sur une intoxication fongique exige une collaboration entre le mycologue, le médecin et le toxicologue. Du côté médical, une riche littérature a paru ces dernières années, en particulier sur les empoisonnements phalloïdiens et chaque année sont publiées des découvertes au niveau toxicologique; par contre, de la part des mycologues, c'est le silence presque absolu. On peut obtenir des informations par Datastar, un service de documentation médical, puis par un service de recherches d'ouvrages et par les centres de toxicologie. En RDA, des statistiques soignées sont publiées annuellement par le Ministère de la Santé.

En Suisse, il n'y a pas d'obligation de publier les intoxications par les champignons: c'est pourquoi on ne peut obtenir aucune statistique exacte ni sur les types ni sur la fréquence des empoisonnements. On pourrait par contre faire un pas en avant avec les contrôleurs officiels en leur demandant de remplir un questionnaire qui, une fois les observations notées, serait remis à la VAPKO.

Ce formulaire faciliterait le travail du contrôleur appelé à collaborer. On éviterait d'oublier des points importants, de laisser d'intéressantes observations dans le secret d'un expert et de rendre illusoire une demande de précisions.

La protection des données privées impose de n'indiquer que les initiales des nom et prénom du patient, sa date de naissance, son domicile, le nom du médecin traitant ou de l'hôpital où il a été soigné. Le temps de latence est essentiel (durée entre le repas et l'apparition des premiers symptômes), ainsi que la nature de ceux-ci (vomissements, impression d'ivresse, éruptions cutanées, asthme, perte de connaissance, sang dans l'urine, maux de tête, maux de reins, rubéfaction du visage, palpitations). Autres renseignements essentiels: nature du repas (champignons frais, crus, cuits, secs, conservés à l'huile ou au vinaigre). Le

patient a-t-il bu de l'alcool avant le repas, pendant ou dans les trois jours qui l'ont suivi? Le repas comprenait-il une seule espèce ou plusieurs en mélange? Où et quand les champignons ont-ils été cueillis ou achetés? Où et par qui ont-ils été contrôlés? Combien de repas successifs comprenaient-ils des champignons? La détermination de l'espèce et l'observation des spores sont aussi significatives. A-t-on pu trouver des épluchures, des restes de la préparation ou des fragments dans l'estomac? Une recherche d'amatoxines dans l'urine ou dans le sang (test RIA) a-t-elle été entreprise?

On trouvera ci-contre un projet — à discuter — de questionnaire prenant en compte ces différents points. Au verso du questionnaire, la place est prévue pour des informations complémentaires et pour des descriptions plus complètes. Il est souhaitable d'y ajouter le numéro de téléphone du Toxzentrum de Zurich ainsi qu'une liste d'ouvrages utilisables par le médecin en cas de nécessité.

L'évaluation des questionnaires et la possibilité de demander des précisions facilite le classement précis et la définition des empoisonnements fongiques. Par cette voie, on progressera peut-être vers de nouvelles connaissances. C'est en partie à cause des données insuffisantes qu'il existe une zone d'ombre à la limite des fausses et vraies intoxications fongiques, laquelle crée des problèmes insolubles.

Aux fausses intoxications fongiques appartiennent les états pathologiques dus à la consommation de champignons avariés, à une préparation inadéquate, à la consommation d'une trop grande quantité, souvent après des repas répétés et les allergies. Dans les allergies, ce sont des facteurs individuels qui ont le rôle prédominant. Il ne faut pas déclarer une espèce toxique parce qu'elle a occasionnellement provoqué des réactions allergiques. Par exemple le Bolet jaune — *Suillus luteus* — n'est pas un champignon toxique, même si la littérature mentionne un cas d'hémolyse (Destruction de globules rouges) après plusieurs repas. Par contre le Paxille enroulé — *Paxillus involutus* —, est toxique consommé cru ou mal cuit. Mais le fait qu'en de rares cas il conduit à une hémolyse après consommations répétées ne serait pas, à lui seul, une raison de le classer parmi les champignons vénéneux.

Voici une proposition utile de I. Schmidt [1] de définition et de classification des empoisonnements par les champignons:

1. Intoxications vraies:
  - a) Intoxications par champignons vénéneux sous toute forme
  - b) Intoxications par champignons vénéneux à l'état cru ou mal préparés
  - c) Intoxications liées à la consommation d'alcool
2. Intoxications fausses:
  - a) Champignons avariés ou contaminés
  - b) Surcharge de l'appareil digestif
3. Allergies
4. Manifestations sans lien initial avec des champignons (maladies infectieuses, etc.)
5. Cas non éclaircis
  - a) Empoisonnement fongique probable par une espèce inconnue
  - b) Effets toxiques encore inconnus pour l'espèce consommée
  - c) Symptomatique non concordante avec l'espèce soupçonnée

En résumé, on propose au contrôleur appelé à collaborer en cas de besoin un formulaire à remplir. Les avantages d'un tel questionnaire sont évidents: aucun point important n'est oublié, des renseignements complémentaires peuvent être demandés en tout temps. Il ne fait aucun doute que toutes les personnes impliquées par une intoxication — patient, médecin et contrôleur — peuvent tirer profit d'un concept clair et précis.

#### Littérature:

1. Schmidt, I.: Meldung von Erkrankungen nach Pilzverzehr — Begriffe und Definitionen. Myk. Mitt.bl. 29, 17—10 (1986)

Dr med. R. Flammer, Fichtenstrasse 26, 9303 Wittenbach SG

(trad.: F. Brunelli)

Nom du patient (Initiales): \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

Date de naissance: \_\_\_\_\_

Domicile: \_\_\_\_\_

Médecin traitant: \_\_\_\_\_

Hôpital: \_\_\_\_\_

Temps de latence (1): \_\_\_\_\_

Premiers symptômes (2): \_\_\_\_\_

Champignons frais: cuits: \_\_\_\_\_ crus: \_\_\_\_\_

Conserves: secs: \_\_\_\_\_ dans l'huile: \_\_\_\_\_

au vinaigre: \_\_\_\_\_

Alcool consommé: pendant le repas: \_\_\_\_\_ après le repas: \_\_\_\_\_

Une seule espèce: \_\_\_\_\_ Mélange d'espèces: \_\_\_\_\_

Lieu de cueillette: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

Champignons achetés: \_\_\_\_\_

Contrôlés par: \_\_\_\_\_

Non contrôlés: \_\_\_\_\_

Nombre de repas: \_\_\_\_\_

Nombre de convives: \_\_\_\_\_

Détermination: a) macroscopique (3): \_\_\_\_\_

b) microscopique (4): \_\_\_\_\_

Recherche d'amatoxines dans l'urine: oui non

(1) Durée de temps entre le repas et l'apparition des premiers symptômes.

(2) Vomissements, état d'ivresse, éruptions cutanées, asthme, perte de connaissance, sang dans l'urine, maux de tête, maux de reins, rubéfaction du visage, palpitations.

(3) Epluchures, restes du plat préparé, fragments de champignons dans l'estomac.

(4) Etude des spores: couleur, forme, taille, ornementation, réaction au Melzer.

Nom et adresse du contrôleur: \_\_\_\_\_