Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 68 (1990)
Heft: 5/6

Artikel: Connaissances nouvelles sur les toxines des champignons
Autor: Gsell, H. / Schneller, J. / Zuppiger, A.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936413

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: 14.12.2025

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

Und bist du erst in ihrem Bann,
wirst nie und nimmer kaufen.
Es sollen frische in die Pfann',
sonst muss man Haare raufen.

Nun schliessen wir dies Lobgedicht
und hoffen für die Morcheln,
sie bleiben rar als Leibgericht,
und niemand nehme Lorcheln!

Rolf Studer, Schachenfeldstrasse 15, 9463 Oberriet SG (PV St. Gallen)

Connaissances nouvelles sur les toxines des champignons

(Information: poste de contrôle officiel de champignons, Jardin Botanique de Zurich)

Vous avez certainement déjà une fois été surpris d'apprendre que des espèces de champignons réputées comestibles autrefois, sont déclarées non comestibles et même toxiques, alors que depuis des années elles étaient «acceptées» aux contrôles officiels et consommées sans dommage et en quantité.
Il faut savoir que la recherche et la science ne sont pas choses figées. C'est par hasard qu'un composé toxique a été découvert, par exemple, chez *Lyophyllum connatum.* Autre exemple: des études orientées ont prouvé que *Agaricus hortensis* contient des substances nuisibles à notre santé. On a démontré que, dans les deux cas, les toxines n'agissent pas immédiatement mais que leur action est dangereuse à long terme (substances cancérigènes).
Nous nous estimons en devoir de communiquer ces nouveaux résultats à notre «clientèle». Le mycophage qui fait fi de nos informations est naturellement dans son droit (en somme, le fumeur sait bien que son comportement est potentiellement nuisible à sa santé, ... et il continue à fumer). En publiant les explications ci-dessous, nous ne faisons que notre devoir. Voici donc trois espèces actuellement sur la sellette.

Lyophyllum connatum, le Tricholome conné

Un team de chercheurs allemands chercha une explication au fait que le sulfate de fer (FeS04) induit sur les lames de ce Tricholome une coloration bleu-vert. En séparant les diverses substances contenues dans le champignon, ils y ont trouvé la *Connatine,* qui provoque des transformations de type mutagène. En termes simples, cette substance peut agir sur le patrimoine génétique, provoquer des mutations génétiques, lesquelles *peuvent* être cancérigènes. Nous précisons bien: *«peuvent»;* nous n'affirmons pas: *«sont»* à tout coup. Nous vous en prions, pas de panique si, jusqu'ici, vous avez consommé des *Lyophyllum connatum.* Mais, pour l'avenir: «Une certitude est une certitude». D'ailleurs, la substance en question est thermostable: elle ne disparaît pas à la cuisson.
Ainsi donc, le Tricholome conné doit être désigné comme *toxique.*

Boletus luridus, le Bolet blafard

Jusqu'ici, cette espèce passait pour «comestible sous condition». On admettait que les substances dangereuses étaient détruites par la cuisson. En dépit de plus ou moins longues durées de cuisson, ce champignon a toujours conduit parfois à des symptômes d'intoxication de gravité variable. Chez certaines personnes, on a observé de graves symptômes allergiques. Des recherches de laboratoire ont démontré que les substances dangereuses ne sont détruites qu'en petite proportion par chauffage et cuisson prolongés; le solde peut conduire à de graves dommages de santé.
En conséquence, le Bolet blafard doit être qualifié de *toxique.*

Agaricus hortensis, une Psalliote de culture

Un groupe de chercheurs, au cours d'essais expérimentaux, ont nourri des souris avec des Psalliotes de cultures *crues.* Après un laps de temps, on découvrit de méchantes cellules cancéreuses chez quelques souris. Lesdites Psalliotes furent analysées chimiquement. On y trouva — en quantité relativement importante — de *l'Agaritine.* Lors de travaux ultérieurs, aux Etats-Unis, des souris cancéreuses ont été nourries de Psalliotes crues: les souris guérirent! On sait donc aujourd'hui que des Psalliotes crues peuvent provoquer des modifications au niveau cellulaire.
Les recherches ne sont pas terminées du tout et les expérimentations se poursuivent.
On a aussi étudié des Psalliotes sauvages et, presque chez chaque espèce, on a décelé la présence d'Agaritine, en quantité variable il est vrai.
Les chercheurs ont montré aussi que l'Agaritine n'est pas thermostable: autrement dit, on n'a plus trouvé cette substance dans aucune espèce d'Agaricus après cuisson.
Nous en tirons la conclusion impérative suivante: *Ne pas consommer de champignons crus,* qu'il s'agisse des champignons en général ou des Champignons de Paris (exceptions: l'Hydne gélatineux [Pseudohydnum gelatinosum] et l'Oreille de porc [Tremiscus helvelloides] consommés en salade).
Par ces éclaircissements, nous espérons avoir donné à nos Contrôleurs officiels des certitudes nécessaires, et à notre «clientèle» la protection contre des dommages au niveau de leur santé.

H. Gsell, J. Schneller, A. Zuppiger, contr. off. Zurich

(Traduction: F. Brunelli)

Court rapport du Président de la Commission scientifique pour 1989

Mesdames, Messieurs, chers amis mycologues,
L'année dernière, à la suite de difficultés de santé, je n'ai pu remplir mon rôle comme je l'aurais souhaité. J'ai dû me limiter aux affaire administratives (Envoi d'instructions aux organisateurs de cours, invitations pour la CS, commande de la bibliothèque itinérante de l'Union, etc.)
Je n'ai pu participer à aucun cours ou journée d'étude et je l'ai vivement regretté.
Toutefois je me suis consolé, en me disant que sur cette terre nul n'est indispensable et j'ai pu constater que, sans moi, les choses se sont déroulées normalement. Je relève avec gratitude l'engagement et le dévouement de mes nombreux amis mycologues.
L'intérêt pour la mycologie scientifique ne fait qu'augmenter au sein de l'Union, si bien que je vois le jour où nous aurons une pléthore de candidats pour la Commission scientifique. Une telle circonstance est des plus heureuses, mais elle nous imposera une restructuration de notre organe scientifique.
Les discours les meilleurs sont les plus courts. Aussi vais-je ici mettre un terme à mes paroles, en souhaitant à chacun d'entre vous une heureuse et agréable Assemblée des délégués.

X. Moirandat

Kurzer Jahresbericht des WK-Präsidenten für 1989

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Freunde,
Die kürzesten Reden sind die besten. Darum werde ich nur wenige Worte sagen.
Letztes Jahr, wegen gesundheitlicher Schwierigkeiten, konnte ich meinen Auftrag nicht erfüllen, wie ich es gewünscht hätte.
Ich musste mich auf administrative Geschäfte beschränken, wie z. B. die Sendung von Weisungen an die Organisatoren von Kursen und Tagungen, die Einladungen an die Mitglieder der WK, die Bestellung der reisenden Verbandsbibliothek usw.
Von Kursen und Tagungen blieb ich fern, was ich sehr bedauerte.
Auf dieser Welt ist niemand unentbehrlich. Und ich konnte mit Genugtuung feststellen, dass auch ohne mich die Dinge ganz normal und planmässig abgelaufen sind. Das habe ich dem grossen Einsatz meiner vielen Mykologenfreunde zu verdanken.