

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 71 (1993)  
**Heft:** 5/6

**Artikel:** Champignons et médecine  
**Autor:** Gsell, H. / Schneller, J. / Zuppiger, A.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936484>

### **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:** 18.04.2026

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

- Chair:* mince, relativement coriace, blanc jaunâtre, sans odeur particulière (ligneuse?), saveur un peu âcre-astringente.
- Sporée:* blanche
- Microscopie:* Spores sphériques à subsphériques,  $3,4-4 \times 4-4,5 \mu\text{m}$ , amyloïdes, verruculeuses; apicule petit. Basides  $25-30 \times 4,5-6 \mu\text{m}$ , tétrasporiques, rarement bisporiques, à stérigmates assez longs ( $2-3 \mu\text{m}$ ). Cystides  $15-25 \times 5-6 \mu\text{m}$ , clavées arrondies au sommet; gléocystides rares, à contenu granuleux et à profil irrégulier. Cuticule épaisse constituée d'hyphes brunâtres atteignant  $10 \mu\text{m}$  de largeur et épicutis à faisceaux d'hyphes étroites ( $3-5 \mu\text{m}$ ), articles terminaux fasciculés.
- Station:* sur tronc marcescent d'aune (*Alnus glutinosa*) en bordure d'une châtaigneraie (*Castanea sativa*), à Bedigliora, Malcantone (TI), alt. 506 m, le 28 juin 1992, A. Riva leg. et det. Exsiccatum déposé dans l'herbier LUG, Musée d'Histoire Naturelle, Lugano.
- Remarques:* Cette espèce, peu représentée en iconographie, est peu répandue, du moins dans la zone subalpine de Suisse. Nous avons eu l'occasion de la voir deux fois dans la même station. Une excellente icône est le N° 515/1 de Giacomo Bresadola dans «Iconografia Mycologica», déjà présentée sous le N° 66, dans «Fungi Tridentini». La figure N° 2454 du vol. 6 des «Funghi dal vero» de B. Cetto nous laisse perplexe et semble représenter plutôt *L. vulpinus* (Sow.:Fr.) Kühn. & Mre. Albert Pilát, dans sa monographie du genre *Lentinus*, 1946, est d'avis que *L. vulpinus* (Sow.) Fr. est une bonne espèce et que *L. ursinus* Fr., à chapeau feutré-tomenteux, et *L. castoreus*, à chapeau lisse et glabre, seraient seulement des formes de *vulpinus*: à notre avis, cette interprétation est peu convaincante.
- Texte, photo et dessins:* Alfredo Riva, Via Pusterla 12, 6828 Balerna

*Traduction:* F. Brunelli

*Littérature:* cf. texte original en italien

---

---

## Champignons et médecine

Nous avons reçu récemment le fascicule de mai du périodique «BioSpezial» (Kell 1992), dans lequel un article a attiré notre attention: il y est fait mention de champignons utilisés avec des résultats probants comme médicaments pour traiter diverses maladies. Nous nous permettons ici de résumer cet article avec d'autres publications récentes, dans lesquels il est fait état de champignons auxquels sont attribuées des vertus curatives.

### 1. Le Tricholome du peuplier (*Tricholoma populinum*)

Il s'agit d'un Tricholome brun lié aux peupliers, qui entretient donc avec cet arbre des relations mycorrhiziques.

Le mycologue amateur allemand H. Schäfer a constaté il y a environ 15 ans que la consommation répétée de Tricholomes du peuplier avait mis un terme à un rhume des foins dont il souffrait depuis des années.

Par la suite, un groupe de chercheurs de l'université de Greifswald, sous la conduite d'Ulrike Lindequist, ont fait des recherches sur les composants contenus dans les Tricholomes du peuplier. Ils ont testé, par de nombreuses expérimentations, l'effet de ces composés dans les cas d'allergies, de gripes, d'attaques virales et de cancers. Les résultats peuvent être qualifiés de sensationnels: dans tous les cas étudiés, ils ont obtenu une amélioration ou une guérison complète. Ils ont pu aussi démontrer leur effet préventif.

Alors, suffirait-il dorénavant de prévoir un repas de Tricholomes du peuplier au lieu de se faire vacciner contre la grippe?

## **2. Le Shii-take** (*Lentinus edodes*)

Le Shii-take était cultivé en Chine et au Japon il y a plus de 2000 ans. Depuis environ 10–15 ans, cette espèce est aussi cultivée sous nos latitudes et on le trouve dans le commerce, soit frais, soit séché.

Le célèbre médecin chinois Wu Shui prescrivait, il y a deux millénaires, le Shii-take comme élixir de longue vie. Très récemment, des groupes de chercheurs, surtout des Japonais, ont étudié les composés produits par le Shii-take et testé leur action contre des maladies. Ils ont en particulier démontré que la consommation de ce champignon, à l'état frais, diminuait considérablement (jusqu'à 25%) le taux de cholestérol dans le sang. L'action des champignons secs est un peu moins importante. Ces résultats ont été obtenus par plusieurs scientifiques, indépendamment les uns des autres.

On a démontré aussi, chez des patients soumis à un régime, que l'adjonction de poudre de Shii-take dans leurs aliments entraînait une action inhibitrice de la croissance de tumeurs.

Au Japon, le Shii-take est aussi recommandé dans le but d'améliorer la résistance du corps aux agents pathogènes et de renforcer les organes internes.

## **3. Le Coprin chevelu** (*Coprinus comatus*)

Le médecin français Porton, qui était diabétique, a déjà constaté en 1956, après avoir consommé des préparations de Coprins chevelus, une importante diminution du taux de sucre dans le sang. Des essais ultérieurs faits sur des animaux démontrèrent une telle diminution atteignant jusqu'à 50%.

Le mycologue allemand Kronberger, qui était aussi diabétique, fit des essais sur lui-même en consommant diverses espèces de champignons. L'effet le plus concluant fut encore celui du Coprin chevelu. Les observations publiées en 1964 par Kronberger ont été examinées scientifiquement et attestées dans plusieurs pays. Comme le Coprin chevelu est aussi cultivé, on a examiné si l'action des sujets de culture et des sujets sauvages était différente sur la teneur en sucre dans le sang. Les résultats montrèrent un effet bien supérieur avec les Coprins sauvages. La raison de cette différence d'action doit obligatoirement être imputée au substrat: le substrat de culture de Coprins chevelus diffère considérablement du substrat des stations naturelles.

Alors, diabétiques, allez aux Coprins; d'ailleurs, on en fait des préparations culinaires dignes de fines gueules...

## **4. Le Pleurote coquille d'huître** (*Pleurotus ostreatus*)

Les spécialistes de la nutrition reconnaissent aux préparations culinaires de Pleurotes une haute teneur en protéine.

Ces champignons contiennent presque tous les acides aminés essentiels (les acides aminés sont les plus petites briques constitutives des protéines, briques que notre corps ne sait pas fabriquer lui-même). Autre donnée importante: la protéine des Pleurotes coquille d'huître est facilement réductible; elle ménage donc l'estomac et constitue un nutriment léger.

Ce qui donne à ce champignon une grande valeur nutritionnelle, c'est avant tout sa teneur en vitamine B: une portion de 200 g de Pleurote frais fournit déjà environ la moitié de nos besoins journaliers en vitamine B<sub>2</sub>. Cette vitamine intervient dans toute une série de processus métaboliques; elle est aussi responsable de la fermeté des tissus de notre corps et elle prévient les rides.

Ce n'est qu'en arrière-automne ou durant les mois d'hiver cléments qu'on peut trouver dans la nature les Pleurotes coquille d'huître, sur du bois de feuillus morts ou blessés. Mais, ces dernières années, cette espèce est de plus en plus cultivée: on la trouve en vente sur les marchés et dans les commerces de denrées alimentaires. (Ici, le substrat de culture et le substrat naturel sont les mêmes. N.d.t.)

Il existe plusieurs recettes variées pour apprêter les Pleurotes. Lorsqu'on les cuit, il faut éviter de dépasser la température de 100 °C, sans quoi les vitamines seraient considérablement détruites.

*Il serait bien entendu stupide, pour lutter contre les maladies citées, de consommer des kilos de l'espèce adéquate. Une quantité bien dosée présente les meilleures chances de succès et aucun effet*

secondaire ne se manifesterà. De plus, il est aujourd'hui possible dans chaque ménage de conserver des champignons (congélation ou dessiccation). Les champignons séchés induisent le même effet bénéfique.

Jardin Botanique, Zurich: H. Gsell, J. Schneller, A. Zuppiger

(Traduction: F. Brunelli)

#### Littérature

Delmas, Jacques. Les champignons et leur culture 1989. Diff. Thomas, Paris

Kell 1992 Bio-Spezial. Heft 2/92. D-8132 Tutzing

Lelley, Jean. Pilzanbau 1991. Ulmer Verlag

---

## Rapporto annuale 1992 del tossicologo dell'USSM

Egredi Signori,

il 1992 è stato un anno caratterizzato da una forte piovosità proprio nei periodi di crescita dei funghi e quindi la produzione è stata decisamente forte. Naturalmente anche il numero di intossicazioni è stato abbastanza elevato ma fortunatamente non vi sono stati decessi.

Sui 129 ospedali interpellati ne hanno risposto 91. Sono stati segnalati in totale 98 casi di avvelenamento da funghi di cui 16 casi di tipo falloideo (alfa-amanitina positiva) attribuibili ad *Amanita phalloides* in particolare nella sua forma bianca.

Di questi casi segnalo in particolare i 4 casi gravi ospedalizzati nelle località di Wetzikon, Ginevra (2) e Lugano. In particolare il caso di Wetzikon è impressionante dato che gli intossicati (padre e figlia di 15 anni) hanno ricevuto i funghi da un collega che li ha loro raccomandati come ottimi «Champignons». Convinti della loro bontà essi li hanno consumati e dopo 9 ore hanno iniziato ad avere vomito e diarrea; solo dopo 16 ore sono stati ricoverati all'ospedale. La ragazza ha avuto un decorso grave risoltosi fortunatamente bene. L'intossicazione è verosimilmente dovuta ad *Amanita verna* essendosi verificata nei primi di agosto, o ad una forma precoce e bianca di *Am. phalloides*.

Gli altri casi di avvelenamento falloideo più lievi sono stati segnalati dai vari Ospedali di Zurigo (4), da Bienne (3), da Ginevra, da Rütli, Wetzikon ancora, e Lugano-Viganello (1 ciascuno).

Per quanto riguarda gli altri tipi di avvelenamento ci sono sempre da segnalare almeno 6 casi di intossicazione da *Amanita muscaria*: in buona parte si tratta probabilmente di intossicazioni volontarie a scopo allucinogeno.

Segnalo inoltre 3 casi di intossicazione da *Tricholoma pardinum* verificatisi a Visp in cui la sintomatologia si è limitata a una gastroenterite e dopo somministrazione di carbone medicinale e due giorni di ricovero si è potuta avere la dimissione.

A Liestal si sono avuti 3 casi di intossicazione da *Boletus satanas* così come a Zofingen, anche qui senza particolari conseguenze.

Rilevo infine una intossicazione di 3 persone a Mendrisio dovuti all'ingestione di una grande quantità di *Lepiota procera cruda*; i funghi sono stati ingeriti a due riprese, a cena e poi al pranzo successivo. Dopo un'ora dalla seconda ingestione i tre amici sono stati colti da violento malessere con vomito, diarrea, sudorazione e vertigini. Dopo reidratazione e somministrazione di carbone attivo i pazienti sono stati dimessi il giorno seguente in buone condizioni. Questa «avventura» mostra come l'ingestione di funghi crudi anche commestibili possa portare a intossicazioni anche abbastanza pronunciate: non si raccomanderà mai abbastanza di mangiare i funghi solo cotti e in quantità ridotte per ogni pasto.

Infine segnalo un caso in cui purtroppo è stato «implicato» anche un controllore (per questo tacio la località). Nel corso di una gita una signora ha consumato crudo un esemplare di *Russula olivacea* raccomandato da un controllore come ottimo commestibile. Dopo circa due ore sono insorti ripetuti episodi di vomito e diarrea molto forti fino ad uno stato di prostrazione totale dovuto alla forte disidratazione. Dopo reidratazione si è avuto un rapido ristabilimento. È evidente, come anche asserito dallo stesso controllore ed anche dal Tox-Zentrum di Zurigo, che la tossicità della