Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 73 (1995)

Heft: 8

Artikel: Leidfaden der Mykologik : eine x-teilige Serie für progressive Anfänger : 24. Folge : Pilzvergiftungen = Problèmes de mycologie (24) : intoxications fongiques

Autor: Baumgartner, Heinz

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936599

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: 27.01.2026

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

Leidfaden der Mykologik

Eine x-teilige Serie für progressive Anfänger

24. Folge: Pilzvergiftungen

In allen volkstümlichen Pilzbüchern findet man ein mehr oder weniger ausführliches Kapitel über Giftpilze und Pilzvergiftungen. Dabei wird vor allem betont, dass man in erster Linie die Giftpilze kennenlernen sollte. Das ist sicher ein gutgemeinter Rat, allerdings – wie ich aus eigener Erfahrung weiss – kann es Jahre dauern, bis man dieses Ziel auch nur einigermassen erreicht hat. Bei gewissen Gattungen (z.B. Schleierlinge, Risspilze) oder bei kleinen Schirmlingen und Trichterlingen ist dies für den Anfänger ohnehin weitgehend hoffnungslos. Im übrigen sind sich alle Autoren einig, dass es keinerlei «Regeln» gibt , mit denen man die Giftigkeit eines Pilzes erkennen könnte.
Wer aber nicht auf Pilzmahlzeiten verzichten will, bis er mit den Giftpilzen genügend vertraut ist, der muss eben den (auch von mir gewählten) Weg gehen, nämlich nur Pilze zu Speisezwecken sammeln, die er mit Sicherheit kennt; im Zweifel ist dann der Gang zum Pilzkontrolleur angezeigt.
Leider gibt es auch keine allgemeinen «Regeln» für das Erkennen von Speisepilzen. Selbst für «Alle milden Täublinge sind essbar» gilt vielleicht auch nur «Keine Regel ohne Ausnahme». Ich zweifle jedenfalls, ob die milden Vertreter der Sektion *Compactae* (z.B. *Russula delica* oder *R. nigricans*) mit ihrem sehr harten Fleisch wirklich bekömmlich sind, abgesehen davon, dass «essbar» noch lange nicht schmackhaft bedeutet.
Über Verwechslungsmöglichkeiten möchte ich mich hier nicht weiter äussern; sie sind in den meisten Pilzbüchern ausreichend beschrieben. Als Ergänzung wäre zu erwähnen, dass ausser der *Galerina marginata* auch die giftige *Galerina autumnalis* dem «Stockschwämmchen» sehr ähnlich sein kann; über einen als giftig beschriebenen Doppelgänger des «Safranschirmlings» wird weiter unten noch einiges zu sagen sein. Bei genauem Beobachten sollte eigentlich nichts passieren. In diesem Zusammenhang erscheinen mir die Ratschläge in den alten Silva-Büchern besonders einleuchtend: «Pilze sind dreimal zu kontrollieren – beim Sammeln, beim Putzen und beim Rüsten; schliesslich stecke man auch noch die Nase in die Pfanne.»
Allerdings geistern in der Literatur noch gewisse, angeblich schwer unterscheidbare, giftige Doppelgänger von Speisepilzen herum, z.B. der «Falsche Perlpilz» (*Amanita subrubescens*) oder eine toxische Form des «Eierwulstlings» (*Amanita proxima*), die 1991 in Frankreich als verantwortlich für einen Vergiftungsfall vermutet (?) wurde; es soll auch eine scharfe Abart des «Frauentäublings» geben (*Russula cyanoxantha* var. *variata*). Die Gefahr, einen dieser Giftpilze zu erwischen, ist wahrscheinlich gering; jedenfalls habe ich hierzulande noch nie von einem entsprechenden Vergiftungsfall gelesen oder gehört. Es wäre aber immmerhin denkbar, dass vereinzelte, ungeklärte Fälle durch die eine oder andere dieser kaum bekannten Arten verursacht wurden. Streng genommen müsste man also die Finger von Perlpilzen und Eierwulstlingen lassen; die scharfe Frauentäublingvarietät könnte man hingegen durch eine Kostprobe «entlarven».
Auch eigentliche Speisepilze können leichte Vergiftungserscheinungen (meist Verdauungsstörungen) hervorrufen, vor allem wenn sie roh oder in überaltertem Zustand gegessen werden. Auch die Kochzeit kann bei empfindlichen Personen eine Rolle spielen. Z.B. behauptete ein Freund von mir, er vertrage keinerlei Pilze. Auf meine Frage an seine Frau, wie lange sie die Pilze koche, sagte sie: «5 Minuten wie es in meinem Kochbuch steht». Ich habe ihr dann geraten, Pilze mindestens 20 Minuten zu kochen; seither geniesst sie mein Freund ohne jegliche Beschwerden. Ein anderes Beispiel: Meine Frau hat relativ kurz gebratene Steinpilzscheiben – eigentlich eine Delikatesse – überhaupt nicht verdaut.
Im weiteren gibt es Pilzarten, die nicht von allen Leuten gleich gut vertragen werden; dazu gehören z.B. der «Nebelgraue Trichterling» und der «Netzstielige Hexenröhrling». Der letztere soll besonders bei gleichzeitigem Alkoholgenuss gelegentlich Beschwerden verursachen. Ein Vereinskollege hat das einmal überprüft, zuerst in einem Selbstversuch, dann mit einigen «mutigen» Bekannten – beidemal ohne irgendwelche unangenehme Folgen; eine allgemeine Gültigkeit ist damit natürlich nicht bewiesen, also: zur Nachahmung nicht empfohlen!
Ich kenne auch Kollegen, die seit langem ab und zu die überall als giftig bezeichnete «Frühjahrs-

lorchel» (*Gyromitra esculenta*) unbeschadet verzehren, allerdings nur in getrocknetem und einige Monate gelagertem Zustand sowie unter Wegschütten des Einweichwassers. Vielleicht ist es mit diesem Pilz auch eine Glücksache. Ich erinnere mich nämlich an eine ausgedehnte Untersuchung, die gezeigt hat, dass der Giftgehalt dieser Art je nach Standort stark variieren kann und auch beim Trocknen oder Kochen merklich abnimmt (was aber je nach Ausgangsmenge immer noch zuviel sein kann).

Man hört und liest auch gelegentlich von leichten Vergiftungserscheinungen durch den «Hallimasch». Oft liegt es wohl daran, dass von diesem Massenpilz zu grosse Mengen oder zu alte Exemplare gegessen werden oder die Kochzeit zu kurz war. Neuerdings scheint es noch eine weitere Erklärung zu geben. Seit einiger Zeit wurde der «Hallimasch» in mehrere Arten unterteilt; nach Breitenbach und Kränzlin (Pilze der Schweiz, Band 3) gilt davon nur noch eine (*Armillaria ostoyae*) als Speisepilz. Man erkennt sie (leider nicht immer ganz eindeutig) am relativ dunkelbraunen Hut (besonders in der Mitte), ziemlich derben und festsitzenden, schwärzlichen Hutschuppen (besonders dicht in der Mitte), dem weisslichen (nicht gelben!), häutigen Ring sowie am Wachstum an Nadelholz.

In diesem Zusammenhang erscheint noch die «Geschichte» des «Safranschirmlings» und seiner Verwandten erwähnenswert. Im «Moser» ist (kleingedruckt) eine *Macrolepiota rhacodes* var. *hortensis* aufgeführt – mit dem Hinweis: «Soll bisweilen Vergiftungen verursachen». Der gleiche sogenannte «Gartenschirmpilz» ist auch in den älteren Auflagen des Michael/Hennig/Kreisel (Band 3) beschrieben, wobei dort ebenfalls von «mehrfach hervorgerufenen Vergiftungen» die Rede ist. In der letzten Auflage dieses Werkes (1987) wurde dann dieser Pilz (mit dem gleichen Bild) in *Macrolepiota venenata* Bon umgetauft. Dieser «Giftschirmpilz» wurde früher nicht vom «Gartenschirmpilz» getrennt und erst 1979 als eigene Art erkannt. Er unterscheidet sich nach der Literatur vom «Gartenschirmpilz» (diesbezügliche Angaben in Klammern) durch sternförmig aufreissende Huthaut auf bräunlichem Untergrund (+/- konzentrisch angeordnete Hutschuppen auf weisslichem Untergund), einfachem Ring (Ring doppelt oder komplex) und Hyphen am Fuss der Basidien ohne Schnallen (Basidien mit Schnallen, die aber oft schwer sichtbar und bisweilen spärlich sein sollen). Beide Arten haben rötendes Fleisch, eine rundliche bis zwiebelförmige, bisweilen +/- gerandete Stielknolle und wachsen an ähnlichen Standorten.

Als Folge dieser Erkenntnisse gilt nun der «Gartenschirmpilz» als guter Speisepilz, und die gelegentlichen Vergiftungserscheinungen werden mit Verwechslungen mit dem «Giftschirmpilz» erklärt. Kürzlich ist nun aber in den «Documents Mycologiques» (Band XXII, Heft 85, 1992) ein Bericht erschienen, wonach anlässlich einer Tagung 6 (von M. Bon identifizierte) Hüte dieses «Giftpilzes» von zwei Kollegen ohne die geringsten Unannehmlichkeiten verzehrt wurden! Zur «Ehrenrettung» des Pilzes wurde hinzugefügt, dass er oft auf Gartenabfällen wächst, aus denen er dort vorhandene Giftstoffe (Dünger, Pestizide, Schwermetalle) aufnehmen und anreichern kann, die dann gelegentlich zu Verdauungsstörungen führen können – was allerdings für den (ungefährlichen?) «Gartenschirmpilz» ebenso zutreffen dürfte ...

Es ist oft nicht leicht, die Ursache von Vergiftungen herauszufinden oder ihre Schwere zu beurteilen. Relativ rasch eintretende Darmbeschwerden sind zwar meist ziemlich harmlos, können aber dann in falsche Sicherheit wiegen, wenn im gleichen Gericht neben verdauungsstörenden Arten noch giftige Knollenblätterpilze vorhanden waren, bei denen die Symptome bekanntlich erst nach längerer Zeit auftreten.

Interessant war der Fall einer Frau, die nach dem Genuss von Eierschwämmen ernstliche Beschwerden bekam. Des Rätsels Lösung: Eierschwämme enthalten Trehalose – einen Zucker, der von einem im menschlichen Organismus normalerweise vorhandenen Ferment abgebaut wird. Offensichtlich fehlte dieses Ferment bei der betroffenen Frau, was durch vorsichtige Verabreichung einer kleinen Dosis reiner Trehalose bestätigt werden konnte.

Manchmal bleibt es aber (notgedrungen) bei blossen Erklärungsversuchen. So bei einer in den Jahren 1991/92 in Russland aufgetretenen Vergiftungswelle (683 Fälle mit 105 Todesfällen). Es wurden verschiedene Möglichkeiten in Betracht gezogen; eine davon – durch Radioaktivität oder Industriegifte ausgelöste Genmutationen, die zur Bildung von Giftstoffen in Speisepilzen führen – wurde vor allem in der Presse hochgespielt und auch als drohendes Unheil für Westeuropa prophezeit.

Diese «Horror-Vision» wurde dann aber von zugezogenen französischen Experten in das Reich der «Science-fiction» verwiesen. Sie kamen vielmehr zum Schluss, dass es sich höchst wahrscheinlich um die üblichen Verwechslungen handelte, vor allem weil die beobachteten Symptome mehrheitlich auf Knollenblätterpilz-Vergiftungen hindeuteten, wobei die Häufung der Fälle wohl dadurch erklärbar sei, dass infolge der misslichen wirtschaftlichen Verhältnisse in Russland viel mehr Leute (besonders Laien) als sonst versuchen, sich mittels Pilzen zusätzliche Gratislebensmittel zu verschaffen.
(Ein ausführlicher Bericht über diese Vorkommnisse wurde in der Novembernummer 1993 der SZP veröffentlicht unter dem Titel «Massenweise Pilzvergiftungen in der ehemaligen UdSSR: Die Wirklichkeit erscheint einfacher als phantasievolle Erklärungen»).

Etwas in Richtung «Horror» zu gehen scheinen mir allerdings auch die nachfolgenden Aussagen in einer französischen Fachzeitschrift (BSMF, Band 105, Heft 2, 1989) :
- Jeder Pilz ist eine Fabrik, die eine wahre «Suppe» von Chemikalien hervorbringt, und es erscheint unklug, regelmässig eine Suppe zu essen, deren Ingredienzien man nicht kennt.
- Zu beachten ist auch, dass der Gehalt an gewissen krebserregenden Substanzen (bes. Hydrazinderivate) sich mit zunehmendem Alter stark erhöht, was ein verstärktes Misstrauen und eine besondere Aufmerksamkeit bei der Kontrolle der «sogenannten» Speisepilze nötig macht.
- Pilze produzieren zahlreiche giftige Substanzen, die alle irgendwie auf die Struktur oder Organisation der Zellen einwirken und, im Gegensatz zu den bakteriellen Toxinen, keinerlei Bildung von Antikörpern anregen. Das Unerfreulichste daran ist, dass solche giftige Substanzen auch in Speisepilzen (sogar im Zuchtchampignon!) nachgewiesen werden können.

Zum letzteren Punkt ist zu bemerken, dass es mit den heutigen Analysenmethoden möglich ist, auch sehr geringe Spuren von sogenannt giftigen Substanzen nachzuweisen (bekanntlich auch in andern Lebensmitteln), die dann normalerweise als ungefährlich gelten; denn schliesslich gilt seit Paracelsus: «Die Dosis macht das Gift». Wo aber liegen die Grenzen? Die Gesundheitsbehörden legen zwar für verschiedene Giftstoffe sogenannte Grenzwerte fest, die aber schon deshalb als problematisch erscheinen, weil sie von Land zu Land unterschiedlich hoch angesetzt werden.
Im übrigen werden in neueren Büchern (z.B. bei Breitenbach und Kränzlin, Pilze der Schweiz) Arten als ungeniessbar oder giftig bezeichnet, die sonst allgemein als Speisepilze galten, z.B. der «Weisse Rasling» (*Lyophyllum connatum*), der «Falsche Eierschwamm» (*Hygrophoropsis aurantiaca*), der «Wohlriechende Schneckling» (*Hygrophorus agathosmus*) und die «Herbstlorchel» (*Helvella crispa*).
All diese Warnungen sollten uns wohl doch etwas nachdenklich stimmen und uns mindestens zu besonderer Vorsicht im Umgang mit Speisepilzen bewegen. Wie bald alles in unserer modernen Industriegesellschaft scheint auch der Konsum von Pilzen mit einem gewissen «Restrisiko» verbunden zu sein ...

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Problèmes de mycologie (24)

Intoxications fongiques

Tous les livres de vulgarisation comportent un chapitre plus ou moins détaillé sur les champignons toxiques et sur les empoisonnements. On y met l'accent sur la nécessité qu'il y a d'étudier en tout premier lieu les champignons vénéneux. Conseil évidemment judicieux; mais – et mon expérience personnelle me l'a démontré – il peut se passer des années avant qu'on puisse atteindre un tel objectif ou même s'en approcher. Pour le débutant, l'acquisition d'un tel savoir est sans autre largement utopique, par exemple pour certains genres comme les Cortinaires et les Inocybes, ou encore pour les petites Lépiotes et les Tricholomes. Tous les auteurs sont d'autre part unanimes à affirmer qu'il n'existe des «règles» d'aucune sorte permettant de reconnaître si un champignon est toxique.

Cependant, celui qui ne peut renoncer à mettre des champignons dans sa casserole tant qu'il n'est pas suffisamment familier avec les espèces dangereuses, n'a qu'une chose à faire: comme je le pratique moi-même, ne récolter que les champignons comestibles qu'il connaît, ou ceux que le contrôleur lui aura déclarés tels.
Malheureusement, il n'existe pas plus de «règles» permettant de reconnaître les champignons comestibles. Même à l'affirmation «Toutes les Russules douces sont comestibles» il faut peut-être adjoindre le proverbe «Toute règle souffre des exceptions». Je doute fort, en tout cas, que les espèces douces de la section *Compactae* (p. ex. *R. delica* ou *R. nigricans*), dont la chair est très ferme, soient vraiment agréables à consommer; dans ce contexte, le qualificatif «comestible» n'est de loin pas synonyme de «savoureux».
Je ne développerai pas ici les possibilités de confusions, elles sont richement énumérées et décrites dans la plupart des livres. Mentionnons tout de même, en guise de complément, que si *Galerina marginata* est gravement toxique, *Galerina autumnalis* l'est aussi et cette espèce peut, comme son congénère, fortement ressembler à la Pholiote changeante; il sera question plus loin d'un sosie vénéneux de la Lépiote déguenillée, *Macrolepiota rhacodes* (Comme H. Baumgartner dans son texte original en allemand, j'écris volontairement rhacodes et non rachodes, malgré les ukases des seigneurs de la nomenclature. N.d.t.). Une observation méticuleuse devrait, à mon sens, éviter toute confusion. Relevons un conseil particulièrement lumineux que j'ai trouvé dans les livres Silva: «Les champignons doivent être contrôlés trois fois: à la récolte, lors du nettoyage et pendant la préparation; de plus, on n'oubliera pas de promener son nez au-dessus de la casserole».
D'autres sosies encore, vénéneux et prétendument difficiles à reconnaître, de champignons comestibles rodent dans la littérature; en voici trois exemples: la «fausse Amanite vineuse» (*Amanita subrubescens*), une forme de l'Amanite ovoïde (*Amanita proxima*) qu'on suppose (?) avoir causé une intoxication en France en 1991, et aussi une variété âcre de la Russule charbonnière (*Russula cyanoxantha* var. *variata*). Vraisemblablement, le risque de tomber sur un de ces sosies n'est pas grand. En tout cas dans ma région je n'ai jamais lu ni entendu qu'une telle intoxication se soit produite. On pourrait néanmoins toujours penser que des cas isolés et inexpliqués seraient à attribuer à l'une ou l'autre de ces espèces mal connues. Une solution radicale et sûre serait de n'apporter en cuisine ni les Amanites rougissantes, ni les ovoïdes; en ce qui concerne la variété âcre de la Russule charbonnière, un essai gustatif suffirait par contre à démasquer l'intruse.
Les champignons réputés comestibles peuvent aussi être à l'origine de légers symptômes d'intoxication (généralement d'ordre gastro-intestinal), en particulier s'ils sont consommés crus ou avec des sujets trop âgés. Pour des personnes sensibles, la durée de cuisson peut jouer son rôle. Un de mes amis affirmait que son estomac ne supportait aucun champignon. J'ai demandé à sa femme combien de temps elle les laissait cuire. «Cinq minutes, comme il est écrit dans mon livre de cuisine». Je lui ai conseillé de les laisser cuire au moins 20 minutes; dès lors, mon ami consomme des champignons sans aucun désagrément. Un autre exemple: mon épouse n'a pas digéré du tout – et pourtant c'est un régal – de minces tranches de Cèpes de Bordeaux rôties assez brièvement à la poêle.
Il existe d'autre part des espèces plus ou moins bien supportées selon les individus; un exemple classique: le Clitocybe nébuleux et le Bolet blafard. Il semble que le second peut occasionner des problèmes surtout si sa consommation s'accompagne de boisson alcoolisée. Un confrère de ma société a expérimenté cette conjonction, une première fois sur lui-même et une autre fois avec un commensal «courageux», chaque fois sans la moindre conséquence fâcheuse; on ne doit pas considérer ces essais comme une démonstration d'ordre général: je ne vous recommande pas de conduire la même expérience !
Je connais aussi des confrères qui consomment de temps en temps, depuis longtemps et sans dommages des Gyromitres (*Gyromitra esculenta*), partout considérées comme espèce toxique; il faut noter qu'il les ont toujours séchés et stockés pendant quelques mois, et qu'ils jettent toujours l'eau de regonflement. Peut-être qu'ici la chance joue un rôle. Je me souviens d'une recherche de vaste envergure: elle a montré que la contenance en toxine des Gyromitres peut fortement varier selon l'habitat et qu'elle diminue très sensiblement par le séchage ou la cuisson. Mais la proportion résiduelle peut sans autre se révéler excessive, en fonction de la quantité initiale récoltée.

Dans mes conversations ou mes lectures il arrive qu'on ait signalé de légers symptômes d'empoisonnement par des Armillaires. Il est certain, ce champignon venant en masse, soit qu'on en ait consommé avec excès (indigestions), soit qu'on ait cuisiné des sujets trop âgés, soit aussi que le temps de cuisson ait été trop court. Récemment, il semble qu'on ait découvert encore une autre explication. Depuis quelque temps, l'Armillaire a été subdivisée en plusieurs espèces (et en plusieurs «races» N.d.t.); selon Breitenbach et Kränzlin (Champignons de Suisse, tome III) une seule de ces espèces serait comestible, *Armillaria ostoyae;* elle se différencie (malheureusement pas toujours avec évidence) par un chapeau brun assez foncé (surtout au centre), par des squames piléiques noirâtres, assez grossières et non détersiles (densément réparties surtout au centre), par un anneau membraneux blanchâtre (et non jaune!) et par sa venue sur bois de conifères.
Il vaut la peine de mentionner, dans ce contexte, l'histoire liée à la Lépiote déguenillée et aux espèces voisines. On trouve dans le Moser (texte composé en petits caractères) une *Macrolepiota rhacodes* var. *hortensis*, avec la mention «peut causer parfois des intoxications». Cette «Lépiote des jardins» est aussi décrite dans les anciennes éditions du Michael/Hennig/Kreisel («Handbuch für Pilzfreunde», tome II) avec la mention «plusieurs intoxications signalées». Dans la dernière édition de cet ouvrage (1987), avec la même planche polychrome, l'espèce est baptisée *Macrolepiota venenata* Bon. Ce champignon toxique était autrefois inclus dans *M. var. hortensis*; depuis 1979, il est reconnu comme bonne espèce. Selon la littérature, ses caractères différentiels sont (entre parenthèses ceux de la variété *hortensis*): Cuticule se déchirant en étoile sur fond brunâtre (squames piléiques rangées ± concentriquement sur fond blanchâtre), anneau simple (anneau double ou complexe), basides non bouclées (basides bouclées, souvent difficiles à observer et parfois peu nombreuses). La chair des deux espèces rougit, les deux présentent un bulbe subsphérique à napiforme, parfois ± marginé, les deux viennent dans des stations analogues.
A la suite de ces précisions, la Lépiote des jardins est classée comme bon comestible et les intoxications éventuelles sont attribuées à la «Lépiote toxique» (M. venenata). Mais tout récemment, dans le périodique «Documents mycologiques» (Tome XXII, fasc. 85, 1992: 14), un pharmacien publie la communication suivante: «Lors des Journées mycologiques de Porquerolles, six chapeaux de *Macrolepiota venenata*, identifié par Marcel Bon, ont été consommés devant moi par deux confrères, sans en être le moins du monde incommodés». Pour défendre «l'honneur» du champinon, le rapporteur ajoute: «… l'espèce poussant dans les détritus de jardins a pu concentrer des engrais, des pesticides ou des métaux lourds, ce qui pourrait raisonnablement expliquer les troubles digestifs dont on l'a déclarée coupable». Cette hypothèse pourrait alors également concerner la Lépiote des jardins …
Il n'est pas toujours facile de déterminer l'origine ou la gravité des intoxications. Il est vrai que les ennuis digestifs intervenant après un court temps de latence ne présentent en général aucun caractère de gravité, mais cette relative sécurité est prise en défaut si, dans la même préparation contenant des espèces à toxines gastro-intestinales il s'est glissé quelque Amanite phalloïde, dont on sait que le temps de latence est assez long.
Intéressant est le cas d'une femme qui souffrit de symptômes assez sérieux après consommation de Chanterelles. Solution de l'énigme: Les Chanterelles contiennent un sucre, nommé tréhalose (N'y en a-t-il pas dans quasi tous les champignons ? N.d.t.) que le corps humain est capable de décomposer en sucres digestibles seulement s'il produit une enzyme ad hoc (la tréhalase). Manifestement ladite enzyme faisait défaut dans l'organisme de cette femme, ce que confirma la prise prudente d'une petite dose de tréhalose pur.
Parfois pourtant on ne peut qu'en rester, par la force des choses, a des tentatives d'explications. A titre d'exemple, la vague d'empoisonnements survenue en Russie dans les années 1991/92 (683 cas, dont 105 cas mortels). On a exprimé plusieurs hypothèses; l'une d'entres elles ayant alimenté avant tout la presse à sensation, qui a prophétisé un funeste malheur pour l'Europe de l'Est: des émissions radioactives ou des émanations toxiques industrielles auraient provoqué des mutations génétiques et causé la production de substances dangereuses par des espèces comestibles de champignons. Cette vision d'horreur a été reléguée, après enquêtes conduites par des experts français, dans le royaume de la science-fiction. Leurs conclusions sont plus vraisemblables: il s'est agi très vraisemblablement de confusions habituelles d'espèces, surtout parce que les symptômes

observés correspondaient dans la majorité à des intoxications par l'Amanite phalloide; l'accumulation des cas s'expliquerait par le fait que, en raison de la désastreuse situation économique en Russie, un nombre beaucoup plus grand de gens – surtout des profanes en mycologie – cherchaient à se procurer des denrées alimentaires gratuites pour compléter leur maigre ordinaire; en l'occurrence des champignons. (Un rapport plus détaillé sur ces événements a été publié dans le numéro de novembre 1993 du BSM, sous le titre «Hécatombe de mycophages dans l'ex-URSS: La réalité semble plus simple que la fiction».)

Les affirmations suivantes parues dans le Bulletin trimestriel de la Société Mycologique de France (BSMF 105, fascicule 2, 1989 :[87]), sous la plume du Dr Lucien Giacomoni, d'Entrevaux (F), me paraissent aussi devoir figurer au Guiness des horreurs:

- Chaque champignon est une usine qui fabrique une véritable soupe de composants chimiques et il semble bien imprudent de manger régulièrement une soupe dont on ne connaît pas les ingrédients.
- Prenez garde: la proportion de certaines substances cancérigènes (surtout des dérivés d'hydrazines) augmente fortement avec l'âge dans les champignons; il en découle la nécessité d'accroître la méfiance à leur égard et de vouer une attention particulière aux espèces «soi-disant» comestibles.
- Les champignons élaborent de nombreuses substances toxiques qui, toutes, ont une action sur la structure ou sur l'agencement de nos cellules et qui, contrairement aux toxines bactériennes n'induisent pas du tout la formation d'anti-corps par notre organisme. Ce qui est le plus dramatiqué en l'état, c'est que de telles substances toxiques ont été décelées aussi chez des espèces comestibles (et même chez le Champignon de Paris !).

Concernant ce dernier point, il faut savoir que les techniques actuelles d'analyse permettent de déceler d'infimes traces de ces substances dites toxiques (et cela aussi dans d'autres produits alimentaires); ces traces ne présentent normalement aucun danger car enfin, comme l'écrivait déjà Paracelse: «C'est la dose qui fait le poison». Mais où se situent les limites? Les autorités sanitaires ont bien défini des doses-limites pour diverses substances toxiques; la problématique n'est guère résolue, du seul fait déjà que ces limites sont différentes de pays à pays.

Autre remarque pour terminer: Dans des ouvrages récents de mycologie (par exemple dans «Champignons de Suisse» de Breitenbach & Kränzlin), des espèces qui passaient autrefois généralement pour comestibles sont déclarées toxiques ou non consommables; exemples: le Tricholome conné (*Lyophyllum connatum*), la Fausse Chanterelle *(Hygrophoropsis aurantiaca),* l'Hygrophore à odeur agréable (*Hygrophorus agathosmus*) et l'Helvelle crépue (*Helvella crispa*).

Toutes ces mises en garde devraient quand même nous faire réfléchir et, à tout le moins, nous inviter à une prudence accrue dans nos rapports avec les champignons comestibles. Comme bientôt pour tout aliment, dans notre monde industriel moderne, il semble qu'à la consommation des champignons soit aussi lié quelque «risque résiduel» …

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Bâle

Traduction: F. Brunelli, Sion

Fungistud et Mycophile (15)

Lundi, soirée de détermination.

Fungistud – Eh! Mycophile! Il y a déjà quelques semaines qu'on ne t'a pas vu. Comment vas-tu?

Mycophile – Très bien, surtout après ces vacances dans le Valais.

Fungistud – Ah! et merci pour la boîte à biscuits que tu m'as envoyée, remplie de Porés. Il y avait entre autres *Datronia stereoides*.

Mycophile – Oui, j'ai été surtout sur la hauteur.

Fungistud – Tu l'as dit dans ta lettre qui accompagnait les Porés. Tu as récolté surtout entre 1350 et 1650 m. J'ai même remarqué qu'il ne devait pas y avoir de forêt pentue et de pur mélèze, où les grosses pierres tombent et blessent les troncs, où la foudre marque de sa trace noire les arbres centenaires, car tu n'as pas envoyé de Polypore officinal, *Agaricon officinale* (Vill.: Fr.) Rauschert et tu ne m'en parles pas non plus. Or, on le trouve assez facilement dans un tel habitat, même si