**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
**Band:** 84 (2006)
**Heft:** 1

**Artikel:** Quiz mycotoxicologique no 11 : est-ce que je peux manger cela?
**Autor:** Flammer, René
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-935632

**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:** 10.12.2025

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

# Est-ce que je peux manger cela?

**Dr. med. René Flammer**

Fichtenstrasse 26, CH-9303 Wittenbach, E-Mail: rene.flammer@freesurf.ch

Oui, on peut. Tout est une question de quantité et de sensibilité individuelle. C'est une banale constatation pour laquelle il n'est nul besoin d'être Paracelse. Presque tout est poison. Pourquoi donc les êtres vivants auraient-ils à se débarrasser des mécanismes nuisibles? Plus un organisme est complexe, plus il a besoin de barrières contre les intoxications:
les reins pour l'élimination des surplus et des toxines, la peau pour la gestion des équilibres de l'eau et du sel, un système complexe de détecteurs dans de nombreuses cellules, une conduite acrobatique du système nerveux et hormonal, un intestin très long pour transmuter des matières extérieures en matières organiques propres.

1. Les champignons représentés par M^me^ Krommer-Eisfelder doivent être toxiques. Mais leurs proches parents ne le sont pas.

- Comment ce champignon se nomme-t-il?
- Dans quel genre ces proches parents se trouvent-ils?

2. Cinq personnes ont savouré un mets de viande avec des morilles. Une personne est atteinte de diarrhées violentes après une demi-heure. L'année suivante, cette même personne tente de consommer un repas avec une petite garniture de morilles. Elle est atteinte aussitôt de même diarrhées violentes.

- Comment faut-il interpréter les caractéristiques de la maladie?

3. Un récolteur expérimenté de champignons pouvait en ingurgiter de grandes quantités sans ressentir le moindre problème. Une seule fois, il eut à souffrir de violentes diarrhées après la consommation d'un plat de risotto aux cèpes.

- Quelle hypothèse peut-elle nous paraître évidente, dans ce cas?

4. Des champignons comestibles peuvent être avariés, par exemple par des amateurs issus du domaine des insectes. Quelques-uns d'entre eux s'y installent ou, alors, élisent les fructifications comme chambre d'incubation pour leurs petits. Les diptères et les coléoptères parasitent fréquemment les champignons.

- Quelle quantité de ces insectes estimez-vous que l'on a pu découvrir dans des champignons et combien d'espèces d'insectes a-t-on pu déterminer?
- Lequel d'entre eux s'est spécialisé comme notre concurrent?

Solution du Quiz n°10 (BSM 6/2005):

Et voici la suite du rapport du d^r^ Bernhard Gurtner:
«... et une tante s'écria: ‹Les champignons!› En criant cela, elle déclencha une psychose collective. Tous les convives alors redoutèrent que la soupe offerte en début de repas de noces, qui avait intoxiqué le père de la mariée, allait les entraîner dans le même destin mortel.
Il n'était guère aisé de persuader cette assemblée très perturbée, que les champignons, si d'aventure ils étaient toxiques, ne développaient leur action que plusieurs heures après l'ingestion. Moins les champignons étaient toxiques, plus rapidement ils développaient leur action. Malheureusement, nous n'avons pas pu ramener à la vie le père de la mariée qui était arrivé entre-temps, avec l'ambulance, toutes lumières et sirène d'alarme en activité. Ce n'était pas la soupe, mais la fête qui a été gâchée, sans aucun secours pour la victime.»

1. La soupe de champignons ne contenait aucun toxique. L'infarctus a eu pour seule origine le domaine psychologique.

- Le père de la mariée est décédé d'une crise cardiaque aiguë.

2. Tout d'abord, il faut calmer la maman, puis l'enfant cesse (éventuellement) de crier.
- Si la maman n'a apporté aucun échantillon, inspecter le jardin ou le lieu de la trouvaille.
- Procéder à une hospitalisation seulement en cas de soupçon d'intoxication grave. Ne pas procéder à un lavage d'estomac. Pour des enfants plus âgés, prescrire l'ingestion de charbon officinal.

3. *Galerina marginata* (Galère marginée).

4. *Galerina marginata*
- *Galerina marginata* n'atteint pas les dimensions de *Pholiota mutabilis.* (Attention: par temps de sécheresse, les pholiotes se racornissent.) L'anneau des galères marginées est fugace, la marge est striée. En cas de doute, la saveur et l'odeur peuvent aider davantage: farineuse chez la galère marginée, fongique chez la pholiote changeante.
- *Galerina marginata*: spores verruqueuses avec une plage supra apiculaire, *Pholiota mutabilis,* spores lisses, avec un pore germinatif parfois peu visible.

5. Pour les deux illustrations, il s'agit de *Galerina marginata.* On remarque que la croissance de *G. marginata* est plutôt groupée, celle de *Pholiota mutabilis* en touffe. Les deux espèces se trouvent parfois sur le même tronc ou la même branche.

Traduction: J.-J. Roth


# SZP Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

*Redaktion* Verantwortlicher Hauptredaktor: Guido Bieri, Brückenstrasse 7, 3005 Bern, Tel. 031 318 78 19 (nur freitags)
E-Mail redaktion@szp-bsm.ch
Redaktion für die französische Schweiz: Jean-Jacques Roth, 2 Chemin Babel, 1257 Bardonnex GE,
Tel. 022 771 14 48. E-Mail: pervenchesr@geneva-link.ch

*Redaktionsschluss* Für die Vereinsmitteilungen am 10. des Vormonats, für andere Beiträge 6 Wochen vor Erscheinen der SZP

*Abonnementspreise* Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz Fr. 35.–, Ausland Fr. 40.– oder Euro 30.–.
Postcheckkonto Verband Schweiz. Vereine für Pilzkunde 30-10707-1. Bern.

*Insertionspreise* 1 Seite Fr. 500.–, ½ Seite Fr. 250.–, ¼ Seite Fr. 130.–

*Abonnemente und Adressenverwaltung* Ruedi Greber, Hasenbüelweg 32, 6300 Zug. Fax 041 725 1487. E-Mail: ruedi.greber@datazug.ch

# BSM Bulletin Suisse de Mycologie

*Rédaction* Rédacteur responsable: Guido Bieri, Brückenstrasse 7, 3005 Bern, tél. 031 318 78 19 (seulement vendredi)
E-Mail redaktion@szp-bsm.ch
Rédaction pour la Suisse romande: Jean-Jacques Roth, 2 Chemin Babel, 1257 Bardonnex GE,
Tel. 022 771 14 48. E-Mail: pervenchesr@geneva-link.ch

*Délais rédactionnels* Pour les communications des Sociétés, le 10 du mois qui précède la parution; pour les autres textes, 6 semaines avant la parution du BSM

*Abonnements* Pour les membres des Sociétés affiliées à l'USSM, l'abonnement est inclus dans la cotisation. Membres isolés:
Suisse fr. 35.–, étranger fr. 40.– ou Euro 30.–. Compte de chèques postaux de l'USSM: 30-10707-1. Bern.

*Publicité* 1 page fr. 500.–, ½ page fr. 250.–, ¼ page fr. 130.–

*Abonnements et adresses* Ruedi Greber, Hasenbüelweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 1487. E-Mail: ruedi.greber@datazug.ch

# BSM Bollettino Svizzero di Micologia

*Redazione* Redattore responsabile: Guido Bieri, Brückenstrasse 7, 3005 Bern, tel. 031 318 78 19 (solamente venerdì)
E-Mail redaktion@szp-bsm.ch
Redazione per la Svizzera romanda: Jean-Jacques Roth, 2 Chemin Babel, 1257 Bardonnex GE,
Tel. 022 771 14 48. E-Mail: pervenchesr@geneva-link.ch

*Termini di consegna* Per il notiziario sezionale il 10 del mese precedente, per gli altri contributi 6 settimane prima dell'apparizione del BMS

*Abbonamento* Per i membri della USSM l'abbonamento e compreso nella quota sociale. (Per i membri delle Società Micologiche della Svizzera italiana l'abbonamento non è compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato separatamente della Società di appartenenza.) Per i membri isolati: Svizzera Fr. 35.–, estero Fr. 40.– o Euro 30.–. Conto C. P. della USSM: 30-10707-1. Bern.

*Inserzioni* 1 pagina Fr. 500.–, ½ pagina Fr. 250.–, ¼ pagina Fr. 130.–

*Abbonamenti ed indirizzi* Ruedi Greber, Hasenbüelweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 1487. E-Mail: ruedi.greber@datazug.ch

Champignons Suisses

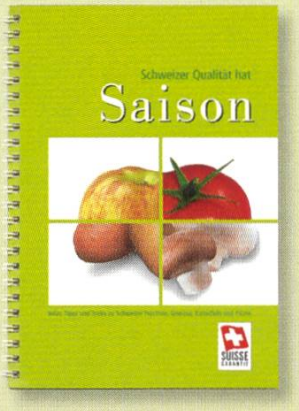
## Informativ

Längst ist Ihnen bekannt, dass Pilze aus Schweizer Produktion das ganze Jahr Saison haben. Aber wissen Sie, wann die gute Luise reif ist, die Reginas auf den Markt kommen oder etwa, dass Lady Felicia keine britische Lady ist?

Solche und viele andere **Infos sowie Tipps und Tricks zu Schweizer Früchten, Gemüse, Kartoffeln und Pilzen** finden Sie in der Fibel «Schweizer Qualität hat Saison».

Diese Saison-Agenda wurde in Zusammenarbeit mit dem Verband Schweizer Gemüseproduzenten, dem Schweizerischen Obstverband und swisspatat erarbeitet.

Preis Fr. 8.50 + Versandspesen




## Praktisch

Übrigens, neu gibt es auch eine Champignons Suisses-**Kochschürze**

Preis Fr. 12.– + Versandspesen

**Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch**

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP
c/o BNPO Schweiz
Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisses.ch
www.pilzrezepte.ch