

Les champignons des marchés chinois (1) : champignons toxiques et comestibles

Autor(en): **Flammer, René**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **83 (2005)**

Heft 6

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935723>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Les champignons des marchés chinois (1)

Champignons toxiques et comestibles

Dr. med. René Flammer

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

Quel amateur de champignons ne verrait pas son rythme cardiaque s'accélérer lors d'une visite sur le marché de Kunming, ville principale de la province du Yunnan, limitée par des montagnes subtropicales situées entre le 22^e et le 28^e parallèle, faisant frontière au sud avec le Vietnam et le Laos, à l'ouest avec la Birmanie et la province du Setchuan au nord. Les contreforts de l'Himalaya s'avancent dans le paysage chinois. Les meilleures conditions sont réunies pour offrir une abondance de plantes et de champignons, dont certains sont en passe de conquérir les marchés européens.

Les marchés de champignons dans le Yunnan

Un trio d'auteurs chinois (10) nous présente un magnifique «Atlas en couleurs des champignons sauvages commercialisés dans le Yunnan». Le manque de connaissances dans la langue chinoise va être allégé grâce aux noms latins cités et par la présentation de 242 photos et de 142 espèces, enrichies de dessins de spores.

Les récoltes vendues sur les marchés pourraient éveiller notre envie si les espèces vendues correspondaient à nos goûts ou à nos estomacs occidentaux.

Les champignons de l'atlas sont classés par les auteurs en *Ascomycota* et *Basidiomycota*, par ordre alphabétique, et définis dans leurs qualités culinaires par des points de couleurs: vert – comestible, jaune – douteux, rouge – toxique, violet – champignon destiné à la pharmacopée.

Comparaison entre les marchés chinois et les européens

De nombreuses espèces de champignons sauvages chinois peuvent être identifiées comme semblables aux espèces européennes, ou paraissent étroitement parentes avec elles. Une prudence élémentaire se doit d'être respectée en regard des questions taxonomiques et nomenclaturales et l'énorme richesse d'espèces proposées. Elles ne peuvent pas toujours être déterminées avec précision et sans aucun doute.

Ascomycètes: A côté des champignons destinés à la pharmacopée que nous traiterons dans un prochain article, *Morchella esculenta*, *Tuber sinense* et *T. pseudoexcavatum* sont figurées. Ces truffes envahissent les marchés européens; nous en parlerons dans un prochain texte.

Basidiomycètes: Les espèces suivantes sont présentées comme comestibles; elles sont identiques aux espèces européennes ou très proches d'elles.

<i>Boletus edulis (aestivalis)</i>	Cèpe de Bordeaux, Cèpe d'été
<i>Cantharellus cibarius</i>	Girolle (Chanterelle)
<i>Craterellus cornucopioides</i>	Corne d'abondance, (Trompette de la mort)
<i>Entoloma clypeatum</i>	Entolome en bouclier
<i>Hygrophorus russula</i>	Hygrophore russule
<i>Laccaria amethystina</i>	Laccaire améthyste
<i>Laccaria laccata</i>	Laccaire laqué
<i>Lactarius deliciosus</i>	Lactaire délicieux
<i>Lactarius piperatus</i>	Lactaire poivré
<i>Lactarius rugatus</i>	Lactaire ridé
<i>Lactarius vellereus</i>	Lactaire velouté
<i>Lactarius volemus</i>	Vachotte
<i>Lepista nuda</i>	Pied bleu
<i>Leucopaxillus tricolor</i>	Leucopaxille tricolor

<i>Lyophyllum decastes</i>	Lyophylle agrégé
<i>Phylloporus rhodoxanthus</i>	Phyllopore rouge et jaune
<i>Russula cyanoxantha</i>	Russule charbonnière
<i>Russula densifolia</i>	Russule à lames serrées
<i>Russula nigricans</i>	Russule noircissante
<i>Russula vinosa</i>	Russule vineuse
<i>Russula virescens</i>	Russule verdoyante, Palomet

Sur les marchés du Yunnan, on trouve aussi *Rozites emodensis* (= *Rozites caperata*?) *Cantharellus xanthopus* (= *Cantharellus lutescens*?)

Parmi les champignons comestibles du Yunnan se trouvent quelques espèces d'Amanites, telle *Amanita hemibapha*, superbe espèce d'un

orange jaune lumineux (fig. 1). De nombreuses espèces de bolets règnent également sur les marchés: *Boletus bicolor*, *B. calopus*, *B. griseus*, *B. regius* et *B. speciosus*. L'offre d'espèces de *Ramaria* est particulièrement riche, seule *R. formosa* est classée comme toxique. Typique pour le Yunnan, les marchés offrent huit sortes de Termitomycètes (Fig. 5), décrites dans ce livre (voir n°9).

Comme douteux, on peut trouver trois espèces de *Gomphus*, le tricholome à odeur de savon et certaines espèces de Théléphores, destinées à la cuisine, de même que *Schizophyllum commune*. Récemment le professeur H. Cléménçon relevait l'affinité de cette espèce pour les tissus humains (muqueuses, poumons, cerveau) qui trouvait là, des conditions idéales pour sa croissance. Le scléoderme citrin est également consommé en Chine.

Tricholoma flavovirens est défini dans cet ouvrage de 2004 comme un champignon comestible. Comme il est identique au Tricholome équestre, il doit être classifié comme toxique. Apparemment, le message de sa toxicité sur les tissus musculaires n'a pas encore atteint l'Extrême Orient (4).

Heimioporus retisporus (fig. 3) est une espèce ochrosporée avec des spores ornées d'alvéoles polygonaux et d'arêtes étroites de 1–2 mm, avec un exospore jaune dans le KOH. Elle montre macroscopiquement une vague ressemblance avec *Boletus luridus*. Le genre *Heimiella* a été remplacé par le nouveau nom de *Heimioporus* par Horak. Les espèces du genre *Heimioporus* sont des champignons ectomycorrhiziens présents dans la ceinture subtropicale de l'Asie du Sud-Est, du Japon jusqu'en Chine du Sud et en Nouvelle-Guinée, parmi lesquelles l'on trouve des espèces comestibles, comme *H. anguiformis* (R. Heim), E. Horak. J'ai étudié une fois une collection de fragments de bolets chinois, dont les spores pouvaient être rapportées à *H. retisporus* (fig. 4). A côté de cela, l'on pouvait remarquer des fragments et des spores de *Tyloporus felleus*, de russules et des spores amyloïdes d'amanites (3).

Les récolteurs de champignons en Chine, pour séparer et protéger leurs spécimens ou pour mettre en valeur l'esthétique de ceux-ci, utilisent des feuilles de plantes tropicales. Cela peut être la cause de rares intoxications d'origine végétale. J'ai trouvé l'origine d'une douzaine d'intoxications dues à une espèce d'aracée qui provoque des douleurs aiguës dans la bouche, le pharynx et l'oesophage avec des aiguilles (rhapides) de cristaux d'oxalates. La réaction de l'organisme se traduit alors par des inflammations locales qui peuvent durer plusieurs jours.

Les marchés des champignons en Chine

Dans les marchés des régions subtropicales de la Province du Yunnan et du Setchuan, les champignons couvrent littéralement le sol. Ainsi, 12 tonnes de cèpes séchés (soit env. 100 à 120 tonnes de champignons frais) ont été commercialisées, dont certains lots étaient pollués avec des fragments de feuilles d'aracées. Onze incidents semblables à ceux mentionnés plus haut ont été annoncés pour trois tonnes de produits commercialisés. Neuf tonnes furent retirées du marché. Comme X. Schmid le mentionne, pendant la saison, dix tonnes sont livrées chaque jour et triées dans un seul centre plus important.

D'après d'autres sources, 60 tonnes environ de truffes chinoises parviennent chaque année dans l'Union européenne (12). De même, une entreprise franco-chinoise établie à Dali, dans l'ouest du

Yunnan, a vendu 1500 tonnes de champignons sauvages (tous séchés?) avec, à la clé, un revenu de 7 millions de dollars US (8).

Les statistiques publiées par l'Office fédéral des douanes (Swiss-Impex) ont enregistré les espèces importées de Chine, citées ci-dessous, comme champignons comestibles, truffes, séchés ou en morceaux, coupés en lamelles, réduits en poudre ou simplement fragmentés, ou bien livrés «en l'état», non préparé.

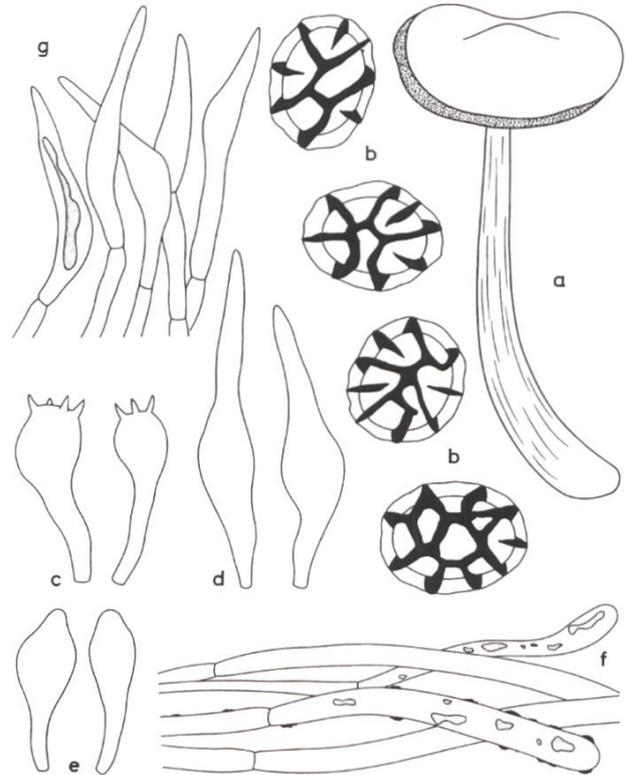
- 2000: 173 484 kg
- 2001: 125 350 kg
- 2002: 182 202 kg (dont 2303 kg *Agaricus sp.*, 4970 kg *Auricularia sp.*)
- 2003: 240 362 kg (dont 9903 kg *Agaricus sp.*, 12 475 kg *Auricularia sp.*)
- 2004: 213 348 kg (dont 32 635 kg *Agaricus sp.*, 4324 kg *Auricularia sp.*)

● 鸡枞菌 *Termitomyces eurhizus* (Berk.) R. Heim
地方名: 鸡枞



Fig. 5 *Termitomyces eurhizus*

ne permet souvent qu'une détermination du genre et met en évidence des contaminants. Les champignons utilisés ne sont parfois pas encore matures et leur détermination n'est guère possible. Ainsi, on a analysé dans un lot de cèpes congelés des spécimens hauts de 2 cm au plus, qui n'avaient pas encore formé leurs spores.



Heimiella retispora (PATOUILLARD et BAKER) BOEDIJN (Holotypus):
a. Fruchtkörper (sec. BOEDIJN). b. Sporen. c. Basidien. d. Cheilocystiden. e. Caulocystiden.
f. Tramahyphen. g. Huthaut

Fig. 3 E. Horak: Synopsis Generum Agaricalium

Conclusion

Le monde s'est contracté. Les contrées orientales éloignées sont plus proches de nous grâce à leurs champignons. Leur consommation doit être revue et les marchés doivent développer une plus grande attention pour éviter les confusions. Comme nous allons le voir, les marchés européens sont de plus en plus conquis par les produits fongiques chinois sauvages ou cultivés. Force est de constater que les intoxications sont tout de même rares. Le «Corpus delicti» est souvent aussi bien caché que l'aiguille dans la botte de foin. Seuls les hasards et les travaux de détectives mènent parfois vers un diagnostic exact. Le décompte officiel des incidents de peu de gravité pourrait être aussi haut que les incidents locaux après dégustations de champignons sauvages ou d'élevage.

Un problème particulier découle des champignons en granules ou réduits en poudre, qui sont souvent produits à partir de champignons de moindre qualité. L'analyse du microscope

La légère indisposition intestinale d'une femme, qui s'est déclarée après un temps de latence tardif, a été attribuée à une cause bactérienne, car les champignons avaient été congelés plusieurs fois. La bonne qualité a son prix. Avec la compression de ceux-ci, la qualité baisse aussi. Les experts en alimentation et en contrôle de champignons devraient s'occuper de ces champignons exotiques. C'est avant tout le devoir des importateurs et des producteurs à mener sur place des contrôles efficaces. A cette condition seule, on verra la qualité des produits se hisser à un niveau élevé et les quelques incidents verront leur nombre réduit.

Remerciements

Je remercie Mme X. Wang, de l'Institut de botanique Kunming, pour les renseignements et pour l'aimable autorisation d'utiliser des reproductions de l'atlas en couleur.

Merci à M. le Professeur E. Horak pour ses renseignements sur le genre *Heimioporus*.

Merci à M. Dr Chr. Spinner, également de l'Institut fédéral de la santé, à Berne, et à M. Dr. H.R. Hunziker, du Service de contrôle des denrées alimentaires de Saint-Gall, pour la mise à disposition gracieuse des données statistiques (Swiss Impex).

Littérature et figures (sauf fig. 5): voir l'article en allemand, BSM 5/2005, p: 211.

Traduction: J.-J. Roth

SZP

Redaktion

Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

Verantwortlicher Hauptredaktor: Guido Bieri, Brückenstr. 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@infomaniak.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.–, 1/2 Seite Fr. 250.–, 1/4 Seite Fr. 130.–

Abonnemente und

Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 1487. E-Mail: ruedi.greber@datazug.ch

Adressenverwaltung

BSM

Rédaction

Bulletin Suisse de Mycologie

Rédacteur responsable: Guido Bieri, Brückenstr. 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@infomaniak.ch

Délais

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

rédactionnels

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.–, 1/2 page fr. 250.–, 1/4 page fr. 130.–

Abonnements et

Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 1487. E-Mail: ruedi.greber@datazug.ch

adresses

BSM

Redazione

Bollettino Svizzero di Micologia

Redattore responsabile: Guido Bieri, Brückenstr. 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@infomaniak.ch

Termini di consegna

Per il notiziario sezionale il 10 del mese precedente, per gli altri contributi 6 settimane prima dell'apparizione del BSM

Abbonamento

Per i membri della USSM l'abbonamento è 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.–, 1/2 pagina Fr. 250.–, 1/4 pagina Fr. 130.–

Abbonamenti ed

Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 1487. E-Mail: ruedi.greber@datazug.ch

indirizzi