Note sur les champignons

Autor(en): **Favre, L.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société des Sciences Naturelles de Neuchâtel**

Band (Jahr): **15 (1884-1886)**

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-88223

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

NOTE SUR LES CHAMPIGNONS

Par L. FAVRE, Prof.

La sécheresse de l'été, pendant les mois de juin, juillet et la première moitié d'août, n'a pas été favorable à la végétation des champignons, aussi en voyait-on fort peu, et les amateurs se désolaient à la pensée que l'année serait absolument mauvaise. Quelques pluies survenues en août rachetèrent amplement la disette dont on se plaignait, et les champignons surgirent avec une abondance inaccoutumée, comme s'ils eussent répondu à un signal, et cette profusion se prolongea jusque presque à la fin d'octobre. De tous les côtés on m'en a envoyé à déterminer; jamais on n'en a tant vu sur les marchés de Neuchâtel et de la Chaux-de-Fonds. Jamais aussi, comme cette année, je n'ai vu autant de cas d'empoisonnement rapportés dans les journaux; je regrette de n'en avoir pas fait la liste : elle serait longue. On se rappelle celui de Berne, dans la famille du professeur Hagen, dont deux enfants ont succombé. Dans un seul numéro d'un journal français, du mois d'octobre, j'ai relevé les trois cas suivants :

Dans l'asile agricole de St-Louis, au Pont de la Maye (Gironde), dix jeunes garçons sont morts après avoir mangé des champignons cueillis par la cuisinière de

l'établissement. Plusieurs étaient encore en traitement et donnaient des inquiétudes.

A Sizeron (Loire), une famille empoisonnée. Madame Serre et deux fils, l'un de 28 ans et l'autre de 37 ans, ont succombé.

A Mouchat, près de Lyon, le père, la mère et cinq enfants empoisonnés; deux des enfants sont morts

Dans aucun des cas, je n'ai vu mentionnée d'une manière précise l'espèce de champignon qui a causé la catastrophe. Cependant, à l'asile agricole de Saint-Louis, les premiers symptômes ne se sont manifestés que dix ou douze heures après le repas où ces végétaux avaient été ingérés. Cette indication peut mettre sur la voie et me fait croire qu'il s'agit de la fausse Oronge, *Amanita muscaria*, bien qu'une expérience sur ma personne m'ait démontré que les accidents toxiques peuvent aussi se produire immédiatement après le repas.

Il n'en est pas de même d'un autre accident, survenu dans une famille de Genève à la fin de septembre, et dont les détails m'ont été transmis par M. le Dr Paul Ladame. Ici, les premiers symptômes se sont déclarés une heure environ après le repas, d'abord chez la mère (58 ans), un peu plus tard chez le père (60 ans), puis sur les deux fils (20 et 22 ans), mais très variés chez ces quatre personnes. La mère, fort pâle, éprouvait du malaise, de la somnolence, des pandiculations; elle eut une diarrhée cholériforme fréquente. Un des fils eut rapidement le vertige, de fortes angoisses, des transpirations froides, des vomissements. Arrivé en retard à table, il avait fini le plat, qu'il trouva particulièrement de son goût, et qu'il nettoya avec du pain sans y laisser la moindre trace de

sauce. Il paya cher sa gourmandise, c'est lui qui fut le plus malade. L'autre fils s'en tira avec une soif ardente.

Mais, de tous, le père présenta les accidents les plus singuliers; il se mit bientôt à danser, à sauter, à courir, à faire des bonds extraordinaires, à chanter à gorge déployée. On eut beaucoup de peine à le maintenir. Il affirmait être dans le ciel et que, de sa vie, il ne s'était senti aussi heureux. Bientôt survinrent des hallucinations de la vue; il voyait voler des oiseaux en grandes troupes, qui traversaient rapidement et dans tous les sens son champ visuel. Quand il croyait que ces oiseaux se posaient, il s'élançait pour chercher à les saisir. Interrogé sur la manière dont le prenait ce sentiment de légèreté musculaire, il répondit qu'il le ressentait d'abord dans les jambes, ce qui le forçait à sauter et à danser, puis montait à la poitrine, puis dans les bras et enfin dans le cou et l'obligeait à chanter. Il était d'une gaîté folle, disait maintes plaisanteries et ne savait comment exprimer son bonheur; il n'eut ni hallucination de l'ouïe, ni fièvre, mais une soif intense. Il reconnaissait très bien les personnes de son entourage et ne perdit jamais complètement la connaissance.

Aucun ne ressentit de coliques ou des douleurs dans l'estomac et les entrailles.

Comme les aliments, causes de ces désordres, étaient encore dans l'estomac, il était urgent de les en expulser, aussi le médecin prescrivit-il sans retard : ipécacuana, huile de ricin, lavements purgatifs, éther sulfurique, sinapismes, thé.

Le lendemain, tous étaient mieux, à l'exception de la mère qui était encore pâle et faible. Mais le jour suivant, ils étaient rétablis.

En me communiquant le cas dont il venait d'être témoin, M. Ladame m'envoya un spécimen des champignons consommés et, à ma grande surprise, j'ai reconnu l'*Amanita pantherina* (1), ou Agaric panthère, très voisin de l'*Amanita muscaria* ou fausse Oronge, dont il a en gris ce que celle-ci a en rouge vif, mais qui ont les mêmes propriétés toxiques. Interrogés sur l'espèce qu'ils avaient cueillie, les malades l'ont nommée *columelle*.

Je ne connais aucun champignon de ce nom; en revanche, je sais qu'à Genève on nomme coucoumelle l'*Amanita vaginata*, qui est comestible, et golmelle l'*Amanita rubescens*, qui est tenu pour suspect. Trog, qui a soin de donner dans son ouvrage les noms vulgaires avec le nom scientifique, appelle coucoumelle l'*Amanita vaginata;* goulmelle l'*Amanita rubescens*, coulemelle le *Lepiota procera,* ou Agaric couleuvre. En comparant l'échantillon que j'ai reçu avec ces trois espèces, j'admets la possibilité de confondre les *Amanita vaginata*, *rubescens* et *pantherina*. Je suppose donc que le *vaginata* a été servi au repas de la famille et que, dans le nombre, se seront glissés quelques exemplaires d'*Am. rubescens* et d'*Am. pantherina*, dont les propriétés malfaisantes sont hors de doute; peut-être même que l'*Amanita phalloides* (Ag. bulbous), qui est un poison, n'est pas étranger à cet accident. On me dit qu'il a causé plusieurs empoisonnements à Genève et en France en 1884.

Vous aurez remarqué que les symptômes inquiétants se sont manifestés environ une heure après le

(1) M. le prof. Brun, à Genève, à qui M. Ladame soumit aussi un exemplaire, le détermina de même au premier coup d'œil comme l'*Amanita pantherina*.

repas. J'attribue à cette circonstance l'heureuse issue de l'accident; le médecin a pu expulser de l'estomac la substance toxique avant qu'elle eût produit ses effets désorganisateurs. Nous avons vu, dans le cas de l'asile de Saint-Louis, que la présence du poison ne s'est révélée que dix ou douze heures après qu'il a été avalé. Dans ce cas, il est bien difficile de neutraliser les désordres survenus dans l'organisme.

Jusqu'à cette année, je savais qu'en moyenne on compte en France 26 accidents mortels causés par les champignons. C'est peu, quand on songe au danger que courent ceux qui font usage de ces végétaux sans les connaître; c'est beaucoup, si l'on tient compte des deuils provoqués dans les familles. Comment prévenir ces malheurs ? Cette question se pose de divers côtés. Vous savez ce qu'a fait dans notre canton la Société d'Utilité publique; l'ouvrage que j'ai publié sous son patronage, et dont le bas prix a permis la diffusion dans le public, a eu pour effet de dissiper la terreur causée autrefois par les champignons, de les faire connaître et entrer dans l'alimentation générale, de multiplier le nombre des chasseurs et des consommateurs, sans que, jusqu'à présent, aucune catastrophe se soit produite. Et pourtant ce n'est pas sans trembler que je m'étais mis à l'œuvre, tant je craignais de provoquer des accidents en voulant les prévenir.

La Société de botanique de Genève m'a annoncé dernièrement son intention de publier les champignons comestibles et vénéneux de la Suisse romande et des contrées limitrophes. D'un autre côté, il s'est fondé en octobre dernier, à Épinal, sous l'initiative de mycologues français très distingués, en particulier

du Dr Quélet, d'Hérimoncourt, une Société ayant pour but d'encourager et de propager l'étude des champignons, tant au point de vue de l'histoire naturelle qu'à celui de l'hygiène et des usages domestiques.

Je dépose sur le bureau quelques exemplaires des statuts de cette Société, qui comprendra des membres étrangers, en engageant ceux d'entre vous que cela intéresse à se faire inscrire.

Par ces divers moyens, parviendra-t-on à écarter le danger ? Je ne le crois pas, tant sont nombreuses les causes d'accidents. Dans une liste des champignons comestibles de la France et des contrées limitrophes, M. le Dr Quélet en compte 430 espèces; mais à côté il énumère 235 espèces plus ou moins dangereuses et dont un assez grand nombre ressemblent fort à des espèces comestibles et peuvent donner lieu à des méprises. Il suffit d'un moment de distraction lorsqu'on fait la récolte ou lorsqu'on en épluche les produits, pour laisser passer un individu vénéneux. Les hommes les plus savants, les plus expérimentés s'y sont laissés prendre. Le prof. Wolf, de Sion, le Dr Quélet lui-même se sont empoisonnés, eux et leur famille, ou avec leurs amis qu'ils voulaient régaler. Je ne puis leur en faire de reproches, étant tombé dans le même péché. En tout cas, une surveillance stricte des marchés par une personne capable, qui ferait la revue des champignons mis en vente et écarterait ceux qui lui paraîtraient suspects ou en mauvais état, pourrait empêcher des malheurs regrettables, car il est arrivé maintes fois que des champignons jouissant de la meilleure réputation ont causé, dans certains cas, des désordres graves et mis des familles entières en dan-

ger de mort. On cite à cet égard les clavaires, les chanterelles, même les morilles si chères à nos montagnards.

Pour conclure, et quand il s'agit de champignons alimentaires, on ne peut assez recommander la prudence, la vigilance et la sobriété.