

COMESTIBLE, TOXIQUE, MORTEL? MODE D'EMPLOI.

Ce n'est pas si simple!!



Conception : Gilbert Bonthoux

Comestible : Qui est consommable, qui peut être mangé sans risques par l'homme.

En matière de champignons,
toute certitude devient vite
de la présomption.

Georges Becker

Nous étudions les champignons,
nous ne les mangeons pas.

Battara

Toxique : Produit ou substance nocifs pour l'organisme.



**Les champignons, ma biche,
c'est comme les hommes,
rien ne ressemble aux bons
comme les mauvais.**

Paul Gavarni (1804-1866)



Mortel : Qui cause ou est propre à causer la mort.

Phaeolepiota aurea



Photo: Laurent Francini

Pour cette espèce on n'a pas trouvé aucune tradition d'usage alimentaire en Italie. Seulement une consommation occasionnelle, avec des cas sporadiques d'effets indésirables (mais peu documentés). En plus *P. aurea* contiendrait des quantités importantes d'acide cyanhydrique (de l'ordre de quelques centaines de mg/kg de poids frais) que la cuisson ne peut pas éliminer efficacement, contrairement à ce qui se passe avec d'autres espèces fongiques (Stijve & Andrey 2002). Pour ces raisons, à mon avis cette espèce devrait être considérée comme

"non comestible". (N Sitta)

Référence :

Stijve T. & Andrey D. (2002) - *Phaeolepiota aurea*, a beautiful and mysterious mushroom. *Australasian Mycologist* 21 (1): 24-28

Phaeolepiota aurea



Je la déconseillerais totalement pour plusieurs raisons !

Quant au HCN volatil, il y en a de fortes doses dans *Marasmius oreades* avant cuisson !!! Reconnu pourtant comestible !

Le papier micro-sodé que j'ai fabriqué dans mon labo à l'INRAe réagit fortement et vire en rouge aux vapeurs émises par *Marasmius oreades* sous cloche. Expérience très facile à faire !

(J Guinberteau)

C'est un bon exemple de ce que doit être l'évaluation du risque : il y a présence d'un danger (dérivé cyanogénique), et les conditions d'exposition (petite quantité, volatilité) font que le risque est quasi nul avec ces dérivés. Et on peut manger des amandes amères sans conséquence quand les quantités ne sont pas grandes

Donc **toxique** oui, à mon avis sans rapport avec les dérivés cyanogéniques

Il y en a aussi dans *M. oreades* et d'autres, et on ne dit pas pour autant que *M. oreades* est toxique. Ces dérivés sont présents en petite quantité et sont volatils à la cuisson.

(P Saviuc)



Hypholoma fasciculare



Copyright (c) 2007 Jean Louis Chartier

- Je ne suis pas d'accord avec une classification de
- « **potentiellement mortel** » pour *H. fasciculare*, car dans ce cas il faudrait utiliser cette terminologie pour toutes les espèces pouvant provoquer un syndrome gastro-intestinal sévère

! La classification correcte à mon avis est "**toxique gastro-intestinal constant**", le terme "constant" faisant référence à la toxicité qui persiste même après les traitements (par exemple, il existe plusieurs cas d'intoxication après conservation dans l'huile, qui nécessite évidemment une pré-ébullition).

« **Toxique** ».

(N Sitta)



Hypholoma fasciculare



Copyright (c) 2007 Jean Louis Chartier

- Des troubles digestifs, voire parfois une chute de tension sont rapportés. Au moins une intoxication mortelle a déjà été décrite avec une atteinte d'hépatite fulminante après un délai long, chez un consommateur de plusieurs espèces de champignons de genres différents, certaines non identifiées, peut être des *Galerina*
- (la clinique colle avec un syndrome phalloïdien)...
- L'amertume fait que les consommations sont réduites, et l'appréciation de la toxicité est elle aussi réduite. Des toxines ont été identifiées naematolin, et surtout des fasciculols qui pourraient porter la toxicité.
- (*H. capnoides* n'en contient pas). Donc toxiques oui ; mortel ??? ; pas sûr.
- Sauf autres infos, "toxique" devrait suffire)

« Toxique ».

(P Saviuc)

Hypholoma fasciculare

26/10/2023 Mycoliste



« Toxique ».

- ▣ Pouvez-vous m'aider à identifier des champignons ?
- ▣ En pièce jointe la photo de la cueillette d'un couple réalisée hier vers 17h en forêt en Bretagne.
- ▣ Les champignons ont été mangés hier vers 20h.
- ▣ Les petits champignons à lamelles en bas à droite ont été mangés par la femme du couple seulement et c'est seulement elle qui a des symptômes ce matin, depuis 7h (vomissements, diarrhées, frissons, et douleurs abdominales). Elle pensait manger des collybies à pied velouté, qu'en pensez-vous ?



Russula olivacea



« Toxique ».

- ▣ Je ne suis absolument pas d'accord avec une classification de
- ▣ « potentiellement mortel » pour cette espèce, pour la même raison que pour *H. fascicularis*. En plus, en ce cas les toxines sont thermolabiles et peuvent être éliminées avec une cuisson complète, exactement comme pour autres espèces (par exemple *Boletus erythropus* ou *Amanita rubescens*...). Le statut de comestibilité correct pour cette espèce à mon avis est de

« Comestible après cuisson complète »

Référence :

Sitta N., Fontana P. & Bragalli A. (2005) - Le intossicazioni da *Russula olivacea* in Italia: dati "storici" e situazione attuale. Bulletin de l'AEMBA (Association Entreevalaise de Botanique et de Mycologie Appliquée) 44: 29-35.

(N Sitta)



Russula olivacea



Donne des troubles digestifs, surtout en Italie du nord, là où il est beaucoup consommé, quand le champignon est insuffisamment cuit (comme les coulemelles, les spécimens de *R. olivacea* peuvent être cuits au barbecue, grillés recto / verso, pas cuits à cœur compte tenue de la robustesse du champi).

Donc pour moi **toxique mal cuit**, surement pas mortel

(P Saviuc)

« Toxique ».

Clitocybe nebularis



« Modification du statut de comestibilité ». La VAPKO, qui régit le contrôle des champignons en Suisse, vient effectivement de considérer *Clitocybe nebularis* comme

« **champignon non comestible** ». Cette espèce recèle un composé thermorésistant, la nébularine, dont la structure se rapproche beaucoup de l'adénosine, constituant de l'ARN. Ainsi la nébularine peut influencer le métabolisme cellulaire en entraînant en particulier un dysfonctionnement du système immunitaire.

ZOLLER B., ZOLLER O. & NEUHÄUSLER M. - Nebelgrauer Trichterling : Änderung des Speisewertes (Version Française)

Les Cèpes



Stop aux carpaccios de cèpes!!

Déficit en tréhalase :

Maladie intestinale rare caractérisée par une diarrhée osmotique, des douleurs abdominales et une augmentation des flatulences après l'ingestion de tréhalose, un disaccharide présent principalement dans les champignons, en raison d'un déficit en tréhalase intestinale. Elle touche principalement la population du Groenland, bien que des cas aient également été rapportés dans d'autres régions du monde.

Chitine :

Les champignons peuvent occasionner des troubles digestifs. Cela s'explique par la présence dans leur composition d'une fibre indigeste, la chitine. C'est pourquoi il est conseillé de faire cuire les champignons avant de les consommer.

(Sylvie Rapior)

Les Cèpes



Les cèpes crus proposés par les restaurants sont un problème, car cette « mode » est de plus en plus répandue. Dans l'opinion courante ça devient quelque chose qui est « normale », ou presque « la meilleure façon de les consommer », au lieu d'être présentée comme une utilisation absolument déconseillée.

Bref, je crois qu'il n'est pas nécessaire de donner des explications techniques sur les raisons pour lesquelles ils peuvent causer des syndromes gastro-intestinaux, car en réalité nous ne le savons pas encore bien. La question du tréhalose ne me convainc pas du tout.

L'explication la plus simple est que pour les consommer crus, ils doivent être "en parfait état" (et il n'est pas toujours facile de comprendre s'ils le sont !) ils sont en général moins digestes et en tout cas ils peuvent nuire aux personnes "plus prédisposées".

Il n'est pas facile d'estimer combien de cas d'intoxication gastro-intestinale due aux cèpes sont dus à la consommation crue, mais personnellement, je pense que c'est un pourcentage élevé. Un très bon et compétent restaurateur de la province de Bologne, spécialisé dans les champignons et les truffes depuis plus de 20 ans (et qui propose de nombreuses espèces sauvages à sa carte toute l'année), me dit qu'il n'utilise absolument pas les cèpes crus, car "ils provoquent trop souvent des problèmes".

Nicola Sitta

Tricholoma colombetta?



Cette espèce appartiendrait au même Clade que *Tricholoma equestre*?

Photo : Laurent Francini

T. equestre var. *pallidifolia* comme deux représentants d'une espèce différente n'appartenant pas au groupe *T. equestre*. Cette espèce serait phylogénétiquement apparentée à l'espèce *Tricholoma columbetta* avec laquelle elle partage des lames blanches.

[Une contribution moléculaire à l'évaluation du complexe d'espèces *Tricholoma equestre* - ScienceDirect](#)

Recueil de données

Catégories	Types de question
Délai	<ul style="list-style-type: none">• Quand a eu lieu l'ingestion ?• Quel est le délai d'apparition entre l'ingestion et les premiers symptômes ?
Identification	<ul style="list-style-type: none">• Quel type de champignon ?• Nombre ? Quantité ?• Différentes espèces ?• Couleur ?• Pied ?• Lamelles ?• Existe-t-il des restes qui pourraient permettre l'identification ?• Dans quel environnement a-t-il été cueilli (sous-bois, forêt) ?• A quel endroit ?
Préparation	<ul style="list-style-type: none">• Consommé immédiatement ? Congelé ? Conservé au frigo ? (combien de temps ?)• Comment a-t-il été transporté et conservé ? (sac papier, plastique)• Comment a-t-il été cuisiné ? (cru, cuit, bouilli, l'eau de cuisson a-t-elle été consommée ?)• Est-ce que de l'alcool a été consommé ? Quand par rapport à la consommation des champignons et par rapport à l'apparition des symptômes ?
Entourage	<ul style="list-style-type: none">• Est-ce que plusieurs personnes ont consommé les mêmes champignons ?• Sont-elles également malades ?• Est-ce qu'il y a une personne malade qui n'a pas consommé de champignons ?
Antécédents	<ul style="list-style-type: none">• Pathologies hépatiques• Consommation chronique d'alcool



**Les champignons comestibles
ne sont
que les moins toxiques de tous**

Pr Roger Heim



**Tous les champignons sont comestibles...
...une fois**

Gary Lincoff

Un grand merci :

- Jacques Guinberteau
- Sylvie Rapior
- Philippe Saviuc
- Nicola Sitta

Humour de Lucien Giacomoni!!