



ANNALES

DE LA

SOCIÉTÉ BOTANIQUE

DE LYON

Paraissant tous les trois mois

TOME XXV (1900)

NOTES ET MÉMOIRES

COMPTES RENDUS DES SÉANCES



SIÈGE DE LA SOCIÉTÉ

AU PALAIS-DES-ARTS, PLACE DES TERREAUX

GEORG, Libraire, passage de l'Hôtel-Dieu, 36-38.

1900

BIBLIOGRAPHIE

Etude médicale sur l'empoisonnement par les Champignons, in-8° de 356 pages. Lyon 1900, par le D^r Victor GILLOT.

L'an dernier, M. Convert donnait un aperçu de la thèse de doctorat présentée à la Faculté de médecine de Lyon par M. Ch. Cordier, sous le titre de « Essai sur la toxicité de quelques Champignons » (Ann. XXIV, p. 148). Nous sommes heureux de faire connaître à notre tour une thèse sur le même sujet présentée à la Faculté de médecine de notre Ville par M. Victor Gillot, fils de notre éminent collègue, le D^r X. Gillot, d'Autun, auteur de nombreux travaux botaniques et notamment d'un « Catalogue des Champignons supérieurs du département de Saône-et-Loire », ouvrage fait en collaboration avec le capitaine Lucand et qui a obtenu en 1892 le prix Montagne décerné par l'Institut de France. Il nous est particulièrement agréable de rappeler cet antécédent familial qui prouve une fois de plus l'heureuse influence du bon exemple. D'autre part, nous éprouvons une vive satisfaction en voyant s'accroître d'une excellente recrue la phalange des naturalistes de notre région.

L'ouvrage de M. Victor Gillot est divisé en neuf chapitres dans lesquels sont étudiées successivement les questions suivantes : valeur alimentaire des Champignons comestibles, composition chimique et toxicité des Champignons vénéneux, symptômes de l'empoisonnement et lésions organiques, traitement et prophylaxie. Enfin dans un appendice bibliographique sont énumérés les principaux ouvrages relatifs à la mycologie pure et aux diverses questions ci-dessus énumérées.

Comme il convenait dans une thèse de médecine, l'auteur a donné surtout un grand développement à ce qui concerne la toxicologie, la thérapeutique, la prophylaxie et il renvoie,

pour ce qui regarde la description des espèces citées, aux traités spéciaux de botanique. Le sujet ainsi délimité a une importance pratique que connaissent bien les botanistes et les médecins, à cause des nombreux cas d'empoisonnement qui se produisent chaque année, surtout à l'automne, chez les imprudents mycophages. Au préalable, il importe de distinguer deux sortes d'empoisonnement : 1° ceux qui méritent surtout cette qualification parce qu'ils sont causés par des Champignons contenant des substances vénéneuses ; 2° ceux qui sont produits par des Champignons non toxiques à l'état frais, mais qui deviennent dangereux lorsqu'ils ont éprouvé une altération ptomainique.

Cette distinction faite, notre auteur étudie successivement les intoxications causées par les Champignons véritablement vénéneux :

1° Groupe comprenant *Amanita muscaria* (Fausse-Oronge), *Am. pantherina*, *excelsa*, *aspera*. Toutes ces espèces contiennent un alcaloïde appelé Muscarine par Schmiedeberg, formant avec les acides des sels déliquescents, solubles dans l'eau et dans l'alcool ; on l'a produit artificiellement en oxydant la choline au moyen de l'acide nitrique.

Les propriétés vénéneuses de la Muscarine ne sont pas détruites ni même atténuées par la cuisson et par la dessiccation ;

2° Groupe comprenant *Amanita bulbosa* et ses formes *phalloïdes*, *viridis*, *alba*, *citrina*, *virescens*, *olivacea*, *mappa*. Les espèces de ce groupe contiennent une sorte de toxalbumine amorphe, dont la composition chimique est mal définie et que Kobert a nommée Phalline ; elle n'est pas modifiée par la cuisson non plus que par la dessiccation et possède une toxicité de beaucoup supérieure à celle de la Muscarine. En effet, la mortalité dans les empoisonnements causés par les Amanites bulbeuses s'élève à 70 et même 75 pour cent, tandis qu'elle est seulement de 3,30 dans les empoisonnements par les espèces du groupe *Muscaria*. La gravité de l'intoxication par les Amanites bulbeuses est encore augmentée par une circonstance qui apporte un retard très préjudiciable dans l'emploi des moyens curatifs : les symptômes qui dénoncent l'intoxication, nausées, vomissements, diarrhée, douleur épigastrique et abdominale, ne se manifestent que onze ou douze heures après l'ingestion des Amanites bulbeuses. La Phalline dissout l'hémoglobine du sang

et produit des suffusions sanguines non seulement dans le tube digestif mais aussi dans les méninges, les poumons et le foie, l'urine est colorée en rouge. Une solution de Phalline à 1/1000 injectée dans les veines tue les animaux en une minute ;

3° Groupe des *Volvaria*, *V. viperina*, *virgata*, *V. gloiocephala* et sa forme *speciosa* ;

4° Groupe des *Russula* comprenant *rubra*, *sanguinea*, *Queleti* ; des *Lactarius* comprenant *torminosus*, *vellereus* et *rufus*. Ces Champignons contiennent des sucs lactescents et résineux qui tuent les animaux dans les veines desquels on les a injectés. Toutefois, l'intoxication par la voie stomacale est rarement mortelle parce que le poison est promptement rejeté par le vomissement ;

5° Groupe comprenant des espèces de divers genres : *Lepiota helveola*, *Pleurotus olearius*, *Clitophilus prunulus*, *Entoloma lividum*, *Hypholoma fasciculare*, *Agaricus xanthodermus*, *Stropharia coronilla*, *Cantharellus aurantiacus*, *Boletus satanas*, *luridus* et *sublateritium* ;

6° Groupe des *Helvella*. Les espèces de ce groupe sont généralement considérées comme comestibles, cependant M. Ch. Cordier a relevé 37 cas d'empoisonnement par l'*Helvella esculenta* dont onze ont été suivis de mort. Ces Champignons contiennent un acide, dit *Helvellique*, qui produit, outre les nausées, vomissements, coliques et diarrhée, des vertiges, des convulsions, de l'ictère, de l'hémoglobinurie et enfin le coma. Heureusement, ce poison est volatil et disparaît par l'ébullition et par la dessiccation, ce qui explique l'innocuité habituelle des Helvelles cuites ou desséchées.

Le traitement de l'empoisonnement par les Champignons est celui qu'on emploie dans tous ceux contre lesquels on est dépourvu d'antidote spécial ; il consiste en vomitifs, purgatifs, et enfin stimulants (injections de caféine, d'éther, de strychnine) dans la dernière période.

La prophylaxie comprend : 1° les règlements de police sanitaire en ce qui concerne la vente des Champignons sur les marchés ; 2° les précautions culinaires dont la plus importante est la macération réitérée de tout Champignon suspect dans l'eau bouillante additionnée de vinaigre. Grâce à l'emploi de ce moyen, on a pu manger impunément des Champignons très vénéneux, tels que ceux des groupes *Amanita muscaria* et

bulbosa. Il ne faut accorder aucune confiance aux moyens empiriques par lesquels on a prétendu qu'on pouvait reconnaître les espèces toxiques.

Quelques personnes ont conseillé de vulgariser la connaissance des Champignons au moyen d'images représentant d'une part les comestibles et d'autre part les vénéneux. Assurément, une telle notion serait utile si on pouvait l'inculquer d'une manière suffisante ; mais quand on considère qu'il faut un long temps aux botanistes pour l'acquérir, on est porté à croire qu'un quart de science est plus dangereux, à cause de la fallacieuse sécurité qu'il inspire, que l'ignorance elle-même pourvu qu'elle soit accompagnée de prudence. Le danger vient surtout de ce que dans plusieurs genres se trouvent, à côté d'espèces inoffensives, d'autres espèces vénéneuses qui ne diffèrent des premières que par des caractères peu apparents au regard des personnes non habituées à l'observation phytologique. Dans le tableau suivant nous présentons quelques exemples de ces associations perfides.

COMESTIBLES :

Amanita cæsarea, *vaginata*, *rubescens*.
Lepiota procera, *naucina*, *mastoidea*, *gracilentia*, etc.
Boletus edulis, *æreus*, *scaber*, *bovinus*, *vaccinus*, *versipellis*, etc.
Entoloma sinuatum, *sepium*, *Clitopilus orcella*.
Pleurotus ostreatus, *conchatus*, *tesellatus*, *cornucopioides*, etc.
Cantharellus cibarius.

VÉNÉNEUX :

Am. muscaria pantherina, *bulbosa*, *phalloides*.
L. helveola.
Bol. luridus, *lupinus*, *satanas*, *sanguineus*, *felleus*, *piperatus*, *cyaneus*, *purpureus*, etc.
Ent. lividum.
Cl. prunulus.
Ph. olearius.
Canth. aurantiacus.

Peu nombreux sont les genres qui, comme *Morchella* (Morille) ne contiennent que des espèces comestibles. Sur cette question ainsi que sur toutes celles qui ont été énumérées, on consultera avec grand profit l'excellent ouvrage de M. V. Gillot.

D^r St-L.