

**ANNALES**  
DE LA  
**SOCIÉTÉ LINNÉENNE**  
**DE LYON**

---

*Année 1911*

—  
(NOUVELLE SÉRIE)  
—

TOME CINQUANTE-HUITIÈME

---

**LYON**  
**H. GEORG, LIBRAIRE-ÉDITEUR**  
36, PASSAGE DE L'HOTEL-DIEU  
MÊME MAISON A GENÈVE ET A BALE

—  
1911

# SUR

## LA TOXICITÉ D'ARMILLARIA MELLEA

PAR  
LE D<sup>r</sup> PH. RIEL

L'*Armillaria mellea* étant un champignon extrêmement commun et abondant, il est important de bien connaître ses réelles propriétés comestibles ou vénéneuses.

Les opinions sur son compte ont beaucoup varié, suivant les époques. PAULET ayant constaté que ce champignon empoisonne les chiens, tous les mycologues s'abstinrent d'y toucher, jusqu'au jour où il fut avéré qu'il s'en fait une grande consommation dans certaines régions forestières.

Les mycologues de notre époque le considèrent généralement comme comestible, et il en est peut-être bien peu qui ne l'aient consommé, et impunément, ce qui tient probablement à ce qu'ils ont eu toujours la précaution de le faire cuire et de rejeter l'eau de cuisson à cause de sa mauvaise réputation d'autrefois.

Une observation très précise, publiée tout récemment (1), montre que ce champignon renferme bien certainement un principe toxique. Dans le cas en question, cinq personnes ont pu le consommer sans en être incommodées, l'eau de cuisson ayant été rejetée.

Mais celle-ci ayant été ajoutée, probablement à cause de l'opinion trop répandue aujourd'hui de l'innocuité parfaite de ce champignon, à la nourriture des porcs, ceux-ci ont présenté des symptômes manifestes d'intoxication, consistant en hoquets convulsifs, paralysie et congestion du tube digestif, titubation, abolition de la sensibilité cutanée.

*Armillaria mellea* est donc bien réellement toxique. S'il ne

(1) MOREL. Empoisonnement par l'*Armillaria mellea*, *Recueil de médecine vétérinaire*, février 1911. Résumé dans la *Tribune médicale*, février 1911.

produit pas plus souvent des accidents, c'est sans doute à cause de sa saveur désagréable quand il n'a pas été *blanchi* et parce qu'il perd facilement sa toxicité par cette opération culinaire. Il est, en effet, bien peu probable qu'il soit toxique pour les chiens et pour les porcs et non pour l'homme.

L'observation que je viens de citer montre aussi qu'il y aurait peut-être lieu de réagir contre l'idée, qui tend trop à se répandre, qu'il suffit de connaître les Amanites et les Volvaires et de les éliminer des récoltes fongiques pour être à l'abri de tout accident sérieux. Cette conception simpliste de la mycologie pratique est évidemment très commode pour la vulgarisation de la connaissance des champignons, mais elle semble être bien loin de l'expression exacte de la vérité. En effet, certaines données récentes, mais encore trop peu précises, tendraient à faire croire que des espèces d'*Inocybe* et d'*Hygrophorus* pourraient aussi être réellement toxiques.