

ANNALES

DE LA

SOCIÉTÉ LINNÉENNE

DE LYON

Année 1919

(NOUVELLE SÉRIE)

TOME SOIXANTE-SIXIÈME

LYON

H. GEORG, LIBRAIRE-ÉDITEUR

36, PASSAGE DE L'HOTEL-DIEU
MÊME MAISON A GENÈVE ET A BALE

1920

OBSERVATIONS

SUR LA

COMESTIBILITÉ DE QUELQUES CHAMPIGNONS

RÉPUTÉS VÉNÉNEUX OU SUSPECTS

PAR

VICTOR DEMANGE

Mémoire présenté à la Société Linnéenne de Lyon
dans la séance du 24 février 1919.

L'édifice de la science se compose d'un nombre immense de matériaux fournis par les observations les plus diverses. Chacun de nous, dans sa modeste sphère, peut apporter son contingent à ceux qui, une ou deux fois par siècle, construisent ou remanient l'édifice. Les théories passent, les faits bien observés restent.

Ce début un peu prétentieux pourrait faire présumer des observations profondes tirées du laboratoire, il n'en est rien. Je veux simplement écrire quelques modestes remarques faites en forêt ou à la cuisine, concernant des champignons des Vosges siliceuses. Les remarques faites par ma cuisinière au cours de laborieux épluchages méritent d'être notées, il en est qui complètent heureusement les meilleures descriptions, les laisser perdre serait dommage. Celles que j'ai faites moi-même, sans avoir un très grand intérêt, apportent cependant un peu de lumière sur certains points encore obscurs de l'histoire des champignons.

Je prends donc la *Flore Mycologique de la France* de Quélet et je note en la feuilletant quelques particularités dignes d'être portées à la connaissance de ceux qui s'intéressent aux champignons supérieurs.

Craterellus tubæformis Fr. et Cr., *infundibuliformis* Scop

Soc. LINN., T. LXVI, 1919

sont comestibles et présentent un certain intérêt du fait qu'on peut les récolter très tard (20 décembre 1918).

Cantharellus aurantiacus Wulf. Bon, comestible, même par grosses quantités et sans être blanchi. Peu charnu et assez coriace. Abondant autour des souches de conifères jusque fin octobre.

Galera hypnorum Batsch, *G. tenera* Schaef, *Hylophila pellucida* Bull. Ressource bien maigre des cueillettes d'hiver. Comestibles.

Paxillus atroamentosus Batsch. Abondant dans certaines localités peu nombreuses, on le trouve se développant au creux des souches pendant des périodes de sécheresse au cours desquelles tous les autres champignons charnus ont renoncé à croître. Présente, en outre, l'avantage de n'être jamais véreux ; mais il faut le blanchir deux fois pour lui enlever son âcreté. Cette précaution prise, il devient très mangeable.

Dryophila capnoides Fr. Cette espèce pousse parmi les *Hypnum* autour des souches d'épicéas. Elle est assez voisine de *D. fascicularis* mais, outre qu'elle n'est pas fasciculée, sa chair est douce. J'ai mangé couramment cette espèce depuis plusieurs années.

Dryophila sublateralis Schaef. C'est avec précaution que j'ai mangé pour la première fois ce champignon, unanimement réputé vénéneux par tous les auteurs, même contemporains. Je pourrais invoquer la guerre et la cherté des denrées pour justifier cette boulimie fongique. En réalité, j'ai voulu tout simplement contrôler une assertion douteuse. *Dryophila sublateralis* blanchi une seule fois n'est nullement amer, il est, suivant la formule que j'ai adoptée : « Aussi bon que les autres ! » J'en ai mangé non pas seulement quelques-uns, mais de grosses quantités, c'est un des derniers champignons de l'hiver, très abondant encore le 18 décembre 1918, dans les bois d'épicéas autour d'Épinal.

Dryophila fascicularis Huds. Cette espèce cueillie dans les vergers, en été, est d'une amertume atroce, mais lorsqu'on la récolte en forêt pendant l'hiver, elle a perdu à peu près toute amertume. Je la consomme mélangée ordinairement avec les espèces précédentes. Après blanchiment et cuisson, le goût est celui d'un champignon quelconque.

Dryophila squarrosa Müll. Comestible.

Pluteus cervinus Schæf apparaît dans le creux des souches dès le premier printemps ; comestible.

Collybia radicata Belh. *C. grammacephala* Bull. Comestibles, même sans être blanchis, à peine pelés et en nombre.

Collybia laccata Scop, et toutes variétés indistinctement, sont comestibles.

Omphalia inversa Scop. Comestible.

Omphalia mellea Vahl et variétés. Très abondant autour des souches et sur les racines et radicules mises à l'air. Les tranchées et travaux militaires des environs d'Épinal ont provoqué la croissance d'une quantité prodigieuse d'*O. mellea*. Le champignon est rarement véreux, il persiste même pendant les gelées jusqu'en novembre.

J'ai expérimenté cette espèce à la suite de doutes qui s'étaient élevés sur sa parfaite innocuité. Nous en avons mangé, en famille, de pleines assiettées, d'abord cuticule enlevée, puis cuticule non enlevée, mais après blanchiment. J'ai poursuivi l'expérience en faisant cuire une dizaine de pieds et chapeaux non épluchés, fricassés simplement au lard dans une poêle. Ce mode de cuisson ne produit pas d'eau ou très peu. L'ingestion de ce plat ainsi préparé ne m'a nullement incommodé. Je considère donc cette espèce comme parfaitement comestible, mais la question des eaux de cuisson reste à élucider quant à son action sur le tube digestif de l'homme.

J'ai dit plus haut que je mangeais les *Hypholoma sublateritium* et *fasciculare*, or, Gillot dit dans sa thèse que l'eau d'un puits, dans lequel macéraient des fragments de tissus pourris de cette dernière espèce, a produit des phénomènes de gastro-entérite, les eaux de lavage ou de cuisson auraient donc une tendance à se charger des principes toxiques des champignons.

Hygrophorus agathosmus Fr. Comestible, sans être blanchi, par toutes quantités.

Il serait désireux que des observations fussent faites sur les *Hygrophorus* de la section de l'*H. conicus*, car ils sont vénéneux en Extrême-Orient.

Gyrophila saponacea Fr. Comestible, sans être blanchi. Je l'ai consommé en nombre mélangé à d'autres espèces et ne lui ai pas trouvé de goût spécial.

Gyrophila rutilans. Bon champignon qui persiste très tard au pied des souches de conifères (20 décembre 1918), jamais véreux, comestible sans précaution, par toutes quantités.

Amanita spissa Fr. Comestible, mais je n'aime pas beaucoup cette espèce (jamais véreuse cependant et très abondante) à cause de son odeur de radis.

Amanita ampla Pers. J'ai vu manger cette espèce devant moi par un chercheur de champignons fournisseur du marché d'Épinal. L'expérience s'est faite chez moi et portait sur une douzaine de ces amanites simplement épluchées et cuites sans blanchiment préalable. L'espèce a été vue et identifiée par MM. Bataille et Dumée. Voilà donc une espèce de plus à rayer de la liste des vénéneuses.

J'avoue n'avoir jamais osé refaire l'expérience pour mon propre compte.

Amanita pantherina de Cand. Je n'ose rien affirmer concernant cette espèce, mais j'espère trancher bientôt la question. A Épinal, les avis sont partagés parmi les coureurs de bois : les uns prétendent la manger, d'autres disent la bien connaître et savoir l'éviter.

Amanita junquillea Quel. Très bonne espèce qui apparaît une des premières dans les forêts siliceuses feuillues ou aiguillées des environs d'Épinal. La poussée du printemps ne peut pas donner lieu à confusion parce qu'elle disparaît avant l'apparition des *A. citrina*. Une deuxième poussée, parfois très abondante survient à l'arrière automne (10 novembre 1918), à ce moment il peut y avoir confusion avec *A. citrina*. Cette confusion ne résiste pas au coup d'œil d'une cuisinière intelligente. *Amanita junquillea* n'a pas d'odeur spéciale, la chair est nettement jaune sous la cuticule, tandis que *A. citrina* sent le radis et sa chair apparaît blanche sous la pelure. J'ai consommé *A. junquillea* à toutes saisons, sans blanchiment et par grosses quantités sans ressentir jamais aucun malaise.

Marasmius hariolorum de Cand. Bon, comestible, intéressant en ce sens qu'il croît par grosses touffes faciles à récolter.

Pleurotus velutipes Curt (*Collybia*). Cette espèce petite, mais abondante sur les souches de genêt, bouleau, etc., serait une bonne ressource des excursions d'hiver si sa cuticule gluante ne mettait radicalement obstacle à sa consommation.

Russula nitida Pers. Jolie espèce abondante dans les sapinières, en novembre. Jamais véreux, bon comestible, J'ai parfois mangé *R. nauseosa* Pers. que j'avais confondué, je n'ai rien ressenti.

Russula nigricans Bull, *R. adusta* Pers. Les deux espèces ont été signalées comme excellentes et elles le sont en effet... quand par hasard on en trouve qui ne sont pas véreuses, c'est-à-dire un champignon sur dix à Epinal.

Russula heterophylla Fr., *R. lilacea* Q. Espèces qui paraissent en quelque sorte les homologues de *R. graminicolor* et *R. cyanoxantha*, mais spéciales aux bois siliceux de pins mélangés de bouleaux, ne sont presque jamais attaquées par les vers. Elles persistent parfois jusqu'à l'arrière automne (20 décembre 1918).

Lactarius deliciosus Linn. J'en dirai autant de ce champignon, bien que sa teneur en larves soit moins constante et plus irrégulière. Je crois que l'évolution des Diptères fongicoles est entravée pendant les années de sécheresse ; ainsi, en 1918, *Lactarius deliciosus* est apparu à foison en septembre, sans trace de vers. En septembre 1916, quittant Epinal après avoir vainement essayé de cueillir la valeur d'un plat de *L. deliciosus* par la pluie, j'ai retrouvé cette espèce vendue par charretées à Marseille où le temps était beau et sec. Cependant, cette remarque ne conduit à aucune règle absolue et je me garderai bien de rien conclure ; ce n'est que pas une grande multiplicité d'observations exactes, accumulées sans idées préconçues, que l'on éclairera ce sujet.

Mycologues et entomologistes devraient s'entendre et s'aider mutuellement pour recueillir et centraliser leurs observations, lesquelles varieront nécessairement suivant les lieux et dates.

Schizophyllum commune Fr. J'ai vu ce champignon vendu par gros paniers sur le marché de... Yunnaufou (Chine). Il faut un estomac bien construit pour digérer un aliment aussi coriace.

Loxomus fusipes Rab. Bonne ressource des étés secs dans certaines régions (Vosges). On trouve cette espèce dans les fonds humides, sous les pins *strobis* ; bon comestible, très rarement véreux.

Lycomus bovinus Lin. Comestible, mais lorsqu'on l'épluche il ne reste plus rien à manger. Souvent véreux.

Lycomus variegatus Schwartz. Bon comestible, rarement véreux.

Lycomus luteus Lin. Bon comestible, excessivement abondant parmi les jeunes plantations de conifères, jouit de toutes les faveurs à la cuisine parce que la cuticule s'enlève d'une seule pièce.

Lycomus flavus With, *L. elegans* Schaef. Abondants sous les mélèzes, bons comestibles.

Dictyopus luridus Schaef et *D. erythropus* Pers. Bons champignons, très résistants à la sécheresse, jamais véreux, comestible délicat.

Dictyopus calopus Fr. Amer, n'est pas mangeable, j'ai dû jeter un plat composé de cette espèce.

Ramaria flava Schaef. Je soupçonne cette espèce ou une autre affine d'être parfois purgative. Un de mes parents, de santé très robuste, a été violemment purgé après avoir mangé des clavaires. A Epinal, on se méfie à tort de *R. cinerea* Bull. Nous avons mangé en famille de gros plats composés de clavaires de l'arrière saison : *R. cristata* Holmsk, *R. rugosa* Bull., *R. grossa* Pers., *R. Kunzei* Fr., *R. cinerea* Bull., *R. lilascens*. Ces espèces, surtout les deux dernières, poussent abondamment sous les pins sylvestres, dans les jeunes bois, tant que la neige n'a pas fait son apparition (23 décembre 1918).

Phallus impudicus L. J'ai essayé de manger les œufs de cette espèce, c'est franchement détestable, du moins tels qu'ils avaient été préparés.

Phallus indusiatus Vent. Qu'on me permette, pour finir de citer ce champignon que j'ai vu vendre par les Chinois. Il est vrai qu'ils le font blanchir et qu'ils expriment l'eau à plusieurs reprises, avant de le consommer en potages. J'en ai probablement mangé sans le savoir.

Somme toute, les espèces réellement vénéneuses demeurent en bien petit nombre, contrairement à l'opinion des anciens mycologues. Il est curieux et amusant de lire dans Paulet ou dans Roques la façon dont périssent les animaux à qui l'on a fait consommer l'Agaric amer, le Bolet annulaire ou les Bolets blafards.

Bon nombre des observations que j'ai notées avaient déjà été faites et même publiées (voir notamment : les Champignons *véneux d'Algérie*, par R. Maire, *Bulletin d'histoire naturelle de l'Afrique du Nord*, 15 juin 1916), mais j'ai pensé qu'il ne serait pas inutile de les confirmer.

Si les faits bien observés restent alors que les théories s'écroulent, les croyances erronées ont la vie dure, aussi de nombreuses redites seront nécessaires pour arriver à les détruire.