

ANNALES  
DE LA  
SOCIÉTÉ LINNÉENNE  
DE LYON

FONDÉE EN 1822

ET DES

SOCIÉTÉ BOTANIQUE DE LYON  
SOCIÉTÉ D'ANTHROPOLOGIE ET DE BIOLOGIE DE LYON

RÉUNIES

ANNÉE 1923

NOUVELLE SÉRIE. — TOME SOIXANTE-DIXIÈME



α βοτάται σιγηλώς τὸ ὄφελον  
προΐσχονται.

LYON

JOANNÈS DESVIGNE & C<sup>IE</sup>, LIBRAIRES-ÉDITEURS

36 A 42, PASSAGE DE L'HOTEL-DIEU

1924

SUR LA NON TOXICITÉ  
DE  
**VOLVARIA VOLVACEA B.**  
et de *V. gloiocephala*

PAR  
**ALBERT POUCHET**

Présenté à la Société Linnéenne de Lyon, en la Séance du 15 Octobre 1923.

---

Les espèces appartenant à ce groupe jouissent, pour la plupart, d'une mauvaise réputation ; en effet, plusieurs d'entre elles sont qualifiées, dans les ouvrages mycologiques, de mortelles ou du moins de vénéneuses.

Et cependant M. René Maire et M. le Dr Gauthier, d'Alger, ont démontré tout récemment, et d'une façon irréfutable, l'innocuité de *Volvaria gloiocephala*. Dès ce moment j'eus la conviction que la plupart des volvaires n'étaient vraiment pas toxiques et voulus justifier cette conviction par une seule expérience.

Ayant appris par notre collègue, M. Louis Girod, que *Volvaria volvacea* poussait à Lyon-Vaise, dans une tannerie où il travaille et que ces champignons avaient été consommés à maintes reprises sans inconvénient, je le priai de me faire parvenir quelques échantillons, afin de me rendre compte de l'innocuité de l'espèce envisagée.

Le 10 septembre 1923, M. Girod me remettait un lot de trois *Volvaria volvacea* ; un des échantillons était très développé et les deux autres sortaient à peine de la volve ; le tout avait poussé côte à côte sur la tannée.

Je fis préparer au beurre, tels que je les avais reçus, c'est-à-dire sans en enlever la cuticule et sans les avoir ébouillantés, les deux plus jeunes sujets qui pesaient ensemble 40 grammes. Je mangeai le tout au repas de midi, sans ressentir le moindre malaise. J'aurais désiré répéter cette expérience avec une

quantité plus considérable, mais il ne fût retrouvé que quelques échantillons isolés. D'ailleurs si ce champignon était réellement vénéneux, 40 grammes auraient suffi, sinon à provoquer l'intoxication complète, du moins à causer des symptômes morbides très nets. D'autre part, M. Girod, regrettant de n'avoir pas pu me faire parvenir la quantité de *Volvaria volvacea* que je lui avais demandée, m'a affirmé avoir consommé, à plusieurs reprises, lui et sa famille, une certaine quantité de ce champignon. Il ajouta que les ouvriers de la tannerie où il se développe le recherchaient et le mangeaient couramment depuis 1916 sans jamais avoir été incommodés.

*De l'ensemble de ces faits, on peut conclure que Volvaria volvacea est tout à fait inoffensive.* Mangée crue, elle laisse après mastication un arrière-goût assez désagréable, mais, consommée cuite, je l'ai trouvée excellente et sa saveur rappelle celle de *Amanita rubescens*.

Le 7 octobre, j'ai consommé également une *Volvaria gloiocephala* d'un poids de 50 grammes, préparée de la même façon que la précédente. Confirmation a été donnée à la thèse de MM. René Maire et Gauthier par l'absence complète de troubles consécutifs à l'ingestion.

Bien que cette espèce soit comestible, elle ne pourra jamais figurer avec succès sur la table d'un gourmet. L'odeur vireuse qui lui est particulière se développe fortement à la cuisson et sa saveur est absolument détestable. Je tiens à faire remarquer que je n'avais jamais consommé auparavant des quantités, même très minimes, de ces deux *Volvaires* et que par conséquent aucun phénomène de mithridatisation ne peut être invoqué.