

BULLETIN BI-MENSUEL

DE LA

SOCIÉTÉ LINNÉENNE DE LYON

FONDÉE EN 1822

ET DES

SOCIÉTÉS BOTANIQUE DE LYON, D'ANTHROPOLOGIE ET DE BIOLOGIE DE LYON

RÉUNIES

Secrétaire gen. : M. P. NICOD, 122, r. St-Georges; Trésor. : M. F. RAVINET, *, 11, r. Franklin

Abonnement annuel	} France et Colonies fr ^{es} } Étranger	10 fr.
		15 fr.

SIÈGE SOCIAL A LYON : 33, Rue Bossuet (Immeuble Municipal)
--

2801 MEMBRES

MULTA PAUCIS

Chèques postaux
c/c Lyon, 101-98**PARTIE ADMINISTRATIVE****ORDRE DU JOUR**

DE LA

*Séance générale du Mardi 8 Septembre 1931, à 20 h. 30***1^o Présentation de :**

M^{lle} Bouchet, chez M^{me} Avoudo, 43, rue Smith, Lyon. — M^{lle} Jarret, 10, rue d'Auvergne, Lyon. — M. Gilles, 42, rue Moncey, Lyon. — M. Terrat, 15, place Royet, Saint-Etienne (Loire). — M^{lle} Vallin, Peyrieu (Ain), par MM. Beauverie et Tronchet. — M. Bonchet (Pierre), 39, rue Denissan, Bordeaux (Gironde), par MM. Tempère et Riel. — M. Emonot (André), chirurgien-dentiste, 11, boulevard de la République, Saint-Claude (Jura), par MM. Blanc et Nicod. — M. Girard (Claude), 38, boulevard d'Arras, Mably (Loire), par MM. Vindrier et Goutaland. — M^{me} Michel, 39, quai Gailleton, Lyon, par MM. Thomas et Pouchet. — M. Domaine (Marcel), 53, rue Masséna, Lyon, par MM. Lacombe et Pouchet. — M. Foncelas (Frédéric), 170, avenue Jean-Jaurès, Lyon, par MM. Dubost et Pouchet. — M. Butheau (Félix), chef de clinique à l'École Dentaire, 39, rue Thomassin, Lyon, par MM. Desvigne et Pouchet.

2^o M. Marcel MOURGUE. — Capture de *Euscorpis carpathicus* à l'Île de Riou.

3^o M. BIDAULT DE L'ISLE. — Observations météorologiques faites à l'Observatoire de la Guette (Yonne), pour le printemps de 1931.

4^o Communications diverses.

Elle a été décrite en 1876 par l'abbé de Marseul¹ sur des échantillons éclos de graines d'*Astragalus caprinus* L. à l'Arba (Algérie) et envoyés par M. Lallemand. En terminant sa description, l'auteur fait remarquer que cette espèce rappelle beaucoup la Bruche qui a reçu de Gyllenhal le nom d'*Acaciae* (= *pallidus* Oliv., *Germari* Küst.), qui appartient au genre voisin *Caryoborus*.

D'après Schilsky², *Bruchus (Acanthoscelides) Lallemandi* a été aussi importé en France méridionale. La collection G. Sérullaz renferme quelques exemplaires de cette provenance.

SECTION BOTANIQUE

L' « *Orchiserapias pisanensis* » Godf. dans le Var

Par Aimée CAMUS

L'*Orchiserapias pisanensis* (*Orchis laxiflora Serapias neglecta*) Godfery; E.-G. CAMUS, *Iconogr. Orchid. Europe*, p. 105 (1928); vient d'être récolté, au milieu des parents, dans le Var, près de la nouvelle route de La Croix à Saint-Tropez, par M. le colonel GODFERY, bien connu par ses travaux sur les Orchidées. Ce très rare hybride n'avait été trouvé jusqu'ici qu'une seule fois, en France, près des Garcinières, entre Cogolin et La Foux (Cf. A. CAMUS, in *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 22 nov. 1929). Les deux hybrides sont assez semblables, celui trouvé près de La Croix a pourtant une inflorescence bien plus développée. La couleur des fleurs est absolument la même, d'un beau violet pourpré, moins foncée que dans l'*Orchis laxiflora* ne rappelant en rien celle des fleurs du *Serapias neglecta*. L'absence d'éperon est très stable, comme dans tous les autres hybrides entre *Orchis* et *Serapias*. La base rétrécie du labelle est munie de deux callosités couleur carmin foncé, rappelant celles du *Serapias*. Les divisions supérieures du périanthe sont très étalées. Le gynostème a un bec bien moins long que dans le *Serapias neglecta* et plus marqué que dans l'*Orchis laxiflora*.

Cet hybride est à rechercher dans toutes les prairies humides de la région méditerranéenne où vivent ensemble l'*Orchis laxiflora* et le *Serapias neglecta*.

SECTION MYCOLOGIQUE

Troubles gastriques

consécutifs à l'ingestion de « *Amanita gemmata* » (Fries) Gillet

Par M. A. POUCHET

Dans un travail publié en 1913³ R. MAIRE a démontré que l'Amanite, généralement connue sous le nom d'*Amanita junquillea* Quel, devait être appelée, conformément aux règles de la nomenclature botanique, *Amanita gemmata*, nom sous lequel elle avait été désignée antérieurement.

Nous emploierons donc indifféremment ces deux noms dans cette note où nous envisageons la toxicité occasionnelle de ce champignon.

¹ L'Abelle, t. XIV, p. 39.

² HEYDEN, REITTER et WEISE, *Catalogus Coleopterorum Europae*, 2^e édit., p. 590.

³ MAIRE (R.), Etudes mycologiques, fasc. 1, in *Annales Mycologici*, vol. XI, p. 332, Berlin.

* * *

Consommée dans bien des régions, *Amanita gemmata* a provoqué quelques accidents, en somme assez bénins, dont voici le résumé :

A titre d'essai, un mycologue expérimentateur, BOUÉ, a consommé quelques *Amanita junquillea* récoltées en avril. Peu de temps après le repas (une heure environ), il éprouva un malaise général, suivi de vomissements, sans aucun autre symptôme. Sa vieille servante, qui avait partagé le repas commun, après avoir vomi, eut plusieurs étourdissements, des sueurs froides et de l'agitation. Le lendemain matin, une selle diarrhémique abondante mit fin à ces accidents ne laissant qu'un peu de faiblesse et d'éblouissements pendant trois ou quatre jours¹.

Un autre mycologue, JEANMAIRE, a été également incommodé par ce champignon, ceci à trois reprises différentes et chaque fois la récolte eut lieu en mai. Les symptômes furent à peu près les mêmes que ceux indiqués ci-dessus. JEANMAIRE éprouva un malaise qui disparut avec les vomissements ; sa femme et ses bonnes ressentirent des nausées, de l'agitation et un sentiment de profonde lassitude qui persista toute la journée du lendemain¹.

Commentant la toxicité d'*Amanita junquillea*, JEANMAIRE présente les observations suivantes : « Il y a quelque vingt ans que, sur les conseils de M. QUELET, le savant mycologue, avec qui j'eus plus d'une fois l'occasion de la récolter, je mange l'*Amanita junquillea*. Si ce champignon était vraiment vénéneux, je serais à même de le savoir. Toutefois, j'ai à faire une restriction qui se base sur les expériences que j'ai faites. Si j'ai la certitude que l'*Amanita junquillea* n'est pas vénéneuse, j'ai aussi acquis la conviction qu'elle n'est pas comestible en toute saison, ou plus exactement, au début de la saison, et plus particulièrement aux mois d'avril et de mai, dans les années précoces. »

Depuis la publication de cette note (1908), *Amanita gemmata* a été l'objet d'une nouvelle incrimination³ ; aussi, nous allons soulever à nouveau la question de sa nocivité occasionnelle en signalant deux cas inédits. Dans chacun d'eux, les accidents eurent lieu en mai, à la suite d'un repas où figurait un plat de cette espèce.

PREMIER CAS. — Au cours d'une excursion faite en compagnie de plusieurs collègues, le 10 mai 1929, à Saint-Just-d'Avray (Rhône), M. DURAND prépara pour son repas un plat composé exclusivement d'*Amanita gemmata* récoltées dans la matinée. Les champignons, sans être lavés ni blanchis, furent coupés en morceaux et mis dans une casserole avec du beurre et du sel. Après une cuisson sommaire (dix minutes environ), sur un réchaud à alcool, M. DURAND mangea les champignons qu'il trouva excellents. Un quart d'heure après le repas, nous nous préparions à continuer l'excursion projetée lorsque M. DURAND nous informa qu'il se sentait indisposé ; en effet, il avait le visage décoloré, les traits tirés, il éprouvait des nausées et une pesanteur à l'épigastre.

Je le rassurai de mon mieux, lui affirmant que les champignons qu'il venait d'ingérer étaient parfaitement comestibles et que les troubles qu'il ressentait étaient sans doute provoqués par les substances grasses absorbées

¹ BOUÉ (M.), Empoisonnement par l'*Amanita junquillea* (*Bull. Soc. Mycologique de France*, 1906, 3^e fasc., p. 227).

² JEANMAIRE (J.), De la nocivité relative et temporaire de l'*Amanita junquillea* (*Bull. Soc. Mycologique de France*, 1908, 3^e fasc. p. 178).

³ FRARIER (D^r), Observations sur *Gyromitra esculenta* Schaeff. (*Bull. Soc. Linnéenne de Lyon*, 8^e année, n^o 5, p. 31).

(en attendant que les champignons soient cuits, M. DURAND avait mangé deux tartines de beurre que la chaleur de la journée avait rendu un peu huileux).

Nous trouvant éloignés de toute habitation hospitalière, je lui conseillai de provoquer le vomissement en se chatouillant l'arrière-gorge, ce qu'il fit avec succès. Le malade éprouva immédiatement un soulagement qui s'accrut dans la soirée. La guérison fut rapide ; le lendemain, M. DURAND ne ressentit qu'un peu de lassitude.

DEUXIÈME CAS. — Le 11 mai 1930, la famille COTTAVE a consommé, au repas du soir, 700 grammes d'*Amanita gemmata* récoltées le même jour par M. COTTAVE, à Vaugneray (Rhône). Les champignons, sans avoir été ébouillantés, ont été sautés au beurre pendant quelques minutes seulement. Le plat fut trouvé délicieux ; M^{me} COTTAVE, très friande de champignons, y fit tout particulièrement honneur.

A peine le repas terminé, sa fillette, âgée de dix ans, éprouva des nausées avec sensation de vertige. Les parents étaient très inquiets sur la cause de ce malaise lorsque M. COTTAVE, à son tour, ressentit les mêmes symptômes.

Les vomissements alimentaires ne tardèrent pas à venir et soulagèrent les malades ; le lendemain, bien qu'éprouvant une lassitude générale et un peu de vertige, ils vaquèrent à leurs occupations habituelles. M^{me} COTTAVE n'eut pas de symptômes gastriques, mais, deux heures après le repas, un peu de diarrhée.

A noter qu'au cours de l'année précédente, courant mai, la famille COTTAVE avait déjà consommé cette Amanite sans avoir été incommodée ; mais, les champignons avaient été préalablement blanchis.

Dans ces deux cas, à aucun moment, il n'y eut de douleurs abdominales ou épigastriques ; les symptômes observés sont analogues à ceux signalés, précédemment, par BOUÉ et JEANMAIRE.

Devant les faits relatés, doit-on admettre, comme le suggère JEANMAIRE, la nocivité occasionnelle d'*Amanita gemmata* ?

Nous constaterons que, ainsi que plusieurs de nos collègues lyonnais, nous avons consommé cette espèce au début de la saison (fin avril et mai) sans jamais avoir été incommodés ; nous croyons donc que la variation de ses propriétés alimentaires réside dans les différences apportées à son mode de préparation culinaire.

Par ailleurs, nous avons démontré que le blanchiment préalable ou une cuisson suffisante atténuait la toxicité de certains champignons au point de les rendre presque inoffensifs¹. Aussi, nous estimons que la cause initiale des accidents occasionnés par la consommation des champignons comestibles réside dans une cuisson incomplète ; les morceaux de champignons mangés demi-crus provoquant des phénomènes d'intolérance gastrique.

A titre indicatif, nous donnons quelques preuves que les champignons insuffisamment cuits sont difficiles à digérer.

¹ POUCHET (A.), Sur la toxicité relative de quelques champignons (*Ann. Soc. Linnéenne de Lyon*, 1926-1927, p. 81).

(A suivre.)