

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 65 (1987)
Heft: 12

Artikel: Bericht des Verbandstoxikologen für das Jahr 1986 = Rapporto del tossicologo dell'USSM per il 1986 = Raport du toxicologue de l'USSM pour 1986
Autor: Römer, E.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936558>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

alten Feuerstellen — Lamellen mehr oder weniger faltig-aderig und gegabelt — ohne gallertige Schicht in der Huthaut. Die letzte Eigenschaft wird von Kühner und Romagnesi mit Recht hervorgehoben, da sie den Pilz zur Gattung *Acanthocystis* zählen. Pilze, die zu dieser Gattung gehören — sie wurde im Jahre 1889 von Fayod aufgestellt — weisen meist in der Huthaut eine gelatinöse Zellschicht auf. Die beiden Autoren halten auch die Feststellung von Ricken fest, wonach einseitig entwickelte Exemplare nur gefunden werden, wenn der Pilz büschelig wächst.

- c) Moser nennt in «Die Röhrlinge und Blätterpilze» 1978 unseren Pilz *Geopetalum carbonarium* (Alb.u.Schw. ex Fr.) Pat. Für Moser wandelt sich die Gattung *Acanthocystis* Fayod nach Neuumschreibung von Kühner in die Gattung *Hohenbuehelia* Schulz. Von dieser Gattung wurde die Art *carbonarium* abgetrennt und in die für die einzige Art neu geschaffene Gattung *Geopetalum* übergeführt, weil der Pilz in der Huthaut keine gelatinöse Schicht aufweist, ein faltiges Hymenium besitzt und auf Brandstellen wächst.

Ich habe auch noch bei Fries in «Hymenomycetes europaei», 1874, Seite 456, Nr. 7 nachgesehen. Fries hat unseren Pilz selbst nie gesehen. Er führt unter der Bezeichnung *Cantharellus carbonarius* nur drei ganz kurze Beschreibungen auf: — *Merulio carbonarius* Alb.u.Schw. mit weissen Lamellen — *Cantharellus anthracophilus* Léveillé wurzelnd, aber einzeln wachsend — *Cantharellus radicosus* Berk.u.Br. auch wurzelnd, aber mit weissem Hymenium.

Ich weiss nicht, was ich davon halten soll, da mir die Originaldiagnosen aus der Mitte des 19. Jahrhunderts nicht zur Verfügung standen. Fries ist der Ansicht, dass es sich bei allen drei um ein und dieselbe Art handeln müsse, besonders auch im Hinblick auf das Vorkommen (Brandstellen) und «mehrere andere Merkmale».

(Übersetzung: R. Hotz)

F. Brunelli

P.S. Im Herbst 1985, 1986 und 1987 habe ich einen Ort oberhalb von Vérossaz (VS) entdeckt, wo der «Schwarze Eierschwamm» begleitet vom Kohlenschüppling häufig und standorttreu vorkommt.

Bericht des Verbandstoxikologen für das Jahr 1986

Herr Präsident, liebe Freunde der Mykologie,

Wie immer rufen Presse, Radio und Fernsehen sowie die Pilzvereine vor Beginn der Pilzsaison intensiv zur Vorsicht auf, und gleichzeitig kommen die ersten Alarme.

In der «Suisse» vom 11. September kann man folgendes lesen: «... *Amanita phalloides* hat wieder ihre Opfer gefordert. Während des letzten Wochenendes haben ein Dutzend Personen in der Genfer Gegend Vergiftungen erlitten...» Aus dem Aargau wurde der Tod einer Frau gemeldet; beim Toxzentrum in Zürich folgte ein Anruf dem anderen. Zum Glück veränderte sich die Lage bald. Die aufgekommene Trockenheit verhinderte das Pilzwachstum, was zur Normalisierung der Lage führte. Aber die Bilanz jener drei Septemberwochen bleibt tragisch. Von den ersten Daten, die ich besitze — sie sind allerdings noch unvollständig — registrierte ich 41 Fälle von *A. phalloides*-Vergiftungen, von denen vier schwer und drei tödlich verliefen. Ich betone nochmals, dass diese Daten nicht definitiv sind, da einige Spitäler mir aus organisatorischen Gründen ihre Informationen erst später überreichen können. Was mich beeindruckt, ist die hohe Zahl, die in Genf registriert worden ist: 25 Fälle, von denen drei schwer waren, und die im Kanton Aargau: sieben Fälle, von denen zwei tödlich verliefen.

Die anderen Vergiftungen, die jedoch weniger ernsthaft waren, wurden verursacht von: *Entoloma sinuatum* (1 Fall), *Amanita vaginata* (roh genossen) (1 Fall), *Paxillus involutus* (1), *Tricholoma virgatum* (1), *Lepiota acarnata* (?) (1), *Amanita pantherina* (4), *Agaricus xanthodermus* (1), *Boletus satanas* (1), *Hygrocybe nigrescens* (1), *Panaeolus* sp. (1) (mit Meskalinsyndrom), *Clitocybe rivulosa* (2) (mit Magenspülung und Atropin subkutan behandelt und problemlos in zwei Tagen geheilt) sowie in 11 Fällen von nicht näher identifizierten Arten. Eine dreiköpfige Familie wurde ins Krankenhaus wegen leichten Vergiftungserscheinungen nach Genuss von *Lepiota furcata* eingeliefert und ambulant mit Kohle per os

behandelt. Nach einigen Stunden beklagte sich der Mann wegen Intoleranz auf Alkohol (Typ Antabus), was an eine Vergiftung mit *Coprinus atramentarius* denken liess. Diese Vergiftung von *Lepiota furcata*, die in der Fachliteratur nicht erwähnt ist, wird von der Zeitschrift der Association Cantonale Valaisanne de Mycologie Nr. 10 ausführlich beschrieben.

In Schaffhausen hatten sieben Personen Beschwerden, nachdem sie Risotto mit Trockenpilzen verzehrt hatten. Einen ähnlichen Fall konnten wir am 10. November in Lugano registrieren; die Trockenpilze, die nach ungefähr drei bis vier Stunden Übelkeit und akutes Erbrechen hervorgerufen hatten, erwiesen sich bei der Untersuchung von sehr schlechter Qualität. Leider lässt die Lebensmittelverordnung in dieser Beziehung sehr zu wünschen übrig.

Sehr viel ernster war die Vergiftung im Februar 1986, die ebenfalls in Lugano nach dem Verzehr von Risotto und getrockneten Pilzen vorkam. Es wurden davon drei Personen betroffen. In einem Teil der Pilze konnten wir das Vorhandensein eines Fragmentes von *Amanita pantherina* feststellen. Die Pilze wurden im Ausland gekauft, und die Behörden haben sofort den Fall den zuständigen Stellen gemeldet. Im Herbst 1985 konnten wir mehrmals Vergiftungen, die von *Armillariella melleas*.l. hervorgerufen wurden, beobachten. Schon früher hatte es seltene und nie ganz geklärte Fälle gegeben, bei denen Unwohlsein diesem Pilz angelastet worden war, der jedoch überall als essbar gilt und auch zum Verkauf zugelassen wird. In verschiedenen Fällen konnten wir eine sehr lange Latenzzeit (sechs bis acht und mehr Stunden) beobachten, begleitet von ernsthaften Symptomen. Deswegen entsteht das Problem einer Differentialdiagnose mit einer Vergiftung von *Amanita phalloides*.

Noch einmal ist *Agaricus bisporus*, der Zuchtchampignon, unter Anklage. Im Bulletin des Bundesamtes für Gesundheitswesen vom 29. Januar 1987 liest man, dass dieser Pilz genotoxische Substanzen enthält, die Tumore verursachen können. Die Forschungen auf diesem Gebiet sollten jedoch intensiviert werden. Bei dieser Gelegenheit möchte ich auf ein interessantes Werk hinweisen: «Funghi cancerogeni e anticancerogeni dell'ambiente, degli alimenti, dei mangimi» von A. Ceruti und M. Ceruti, herausgegeben von Musumeci. Dieser Band fasst die Kenntnisse, die man betreffend der krebsbildenden und krebshemmenden Wirkungsweise von Pilzsubstanzen bis zum Jahre 1984 hatte, zusammen und erläutert sie gleichzeitig. Seit Jahren spricht man von Schwermetallverseuchung; nun kommt noch die Radioaktivität dazu. Die letzten Daten vom Herbst 1986 sprechen bei den meisten Pilzen von niedriger Radioaktivität, jedoch von einem erhöhten Gehalt an radioaktivem Cäsium bei *Xerocomus badius* und *Rozites caperata*. Die Eidgenössischen Behörden haben bis jetzt keine Massnahmen getroffen; sie raten lediglich, den Pilzverbrauch einzuschränken und die beiden obengenannten Arten zu vermeiden. Endgültige Daten wird man erst in einigen Jahren haben können, da es sich um Radioisotope des Cäsiums mit langer Halbwertszeit handelt. Pilzvergiftungen sind immer als eigentliche Notfälle zu betrachten. Um den Vergifteten retten zu können, ist es oft unerlässlich, rechtzeitig zu handeln, und die Bestimmung der verantwortlichen Art ist von grösster Wichtigkeit. Deswegen ist das schnelle Eingreifen des Mykologen, der in der Lage ist, vom kleinsten Pilzüberbleibsel eine genaue Bestimmung zu machen, unentbehrlich. Ich hatte mich mehrmals mit Herrn Veyrat, Zentralpräsident der Vapko, und mit Herrn Dr. Hauser, Vizepräsident der Vapko getroffen. Wir haben zusammen ein Programm aufgestellt, um zu versuchen, Referenzpunkte mit qualifizierten Mykologen für die ganze Schweiz bis ins kleinste zu organisieren.

Wir haben ein Toxzentrum, d. h. ein Schweizer Zentrum für toxikologische Informationen, das eine beträchtliche Anzahl Notrufe für Vergiftungen registriert, die von einer Unmenge von Substanzen jeglicher Art verursacht werden. Es ist klar, dass das Toxzentrum nicht in jedem Bereich Spezialisten haben kann; wir wissen doch, wie schwierig die Mykologie ist. Wir sind also Mitarbeiter im Aussendienst und müssen u. a. die hauptsächlichsten Daten liefern, wie Synonymie, volkstümliche Namen in den Landessprachen sowie die neuesten toxikologischen Erkenntnisse, die in den verschiedensten Fachzeitschriften erschienen sind. Das ist es, was wir mit Ihrer Hilfe zu erreichen versuchen in der Hoffnung, immer mehr ernsthafte Vergiftungen vermeiden zu können.

Dr. E. Römer, Farmacia, 6987 Caslano

Rapporto del tossicologo dell'USSM per il 1986

Egregio Signor Presidente, cari amici,

Come sempre, all'inizio della stagione micologica la stampa, la radio, la televisione, le società micologiche intensificano i loro appelli alla prudenza e contemporaneamente iniziano i primi allarmi. Sulla *Suisse* dell'11 settembre si può leggere infatti: ... «L'*Amanita falloide* ha colpito ancora. Durante l'ultimo week-end una dozzina di persone sono state intossicate nella regione ginevrina ...» Dall'Argovia veniva annunciato il decesso di una donna; gli appelli al Toxicentrum si susseguivano a ritmo serrato. Poi, per fortuna, la situazione mutò, arrivò il secco ad ostacolare la crescita dei funghi e tutto tornò normale. Ma il bilancio di quelle tre settimane di settembre è tragico. Dai primi dati in mio possesso, ancora incompleti, registro 41 casi di avvelenamento da *Amanita phalloides*, di cui 4 gravi e 3 mortali. Sottolineo ancora che questi dati non sono definitivi poichè alcuni ospedali, per motivi organizzativi, mi potranno dare le loro informazioni solo più tardi.

Un particolare che colpisce è l'alto numero registrato a Ginevra: 25 casi di cui 3 gravi e nel cantone Argovia: 7 casi, di cui 2 mortali.

Le altre intossicazioni, meno gravi, sono state causate da: *Entoloma sinuatum* (1 caso), *Amanita vaginata* (consumata cruda) (1) *Paxillus involutus* (1), *Tricholoma virgatum* (1), *Lepiota acarnata* (?) (1), *Amanita pantherina* (4), *Agaricus xanthoderma* (1), *Boletus satanas* (1), *Hygrocybe nigrescens* (1), *Panaeolus sp.* (1) (con sindrome mescalina), *Clitocybe rivulosa* (2) (trattati con lavanda gastrica e atropina sottocutanea si sono risolti senza problemi in due giorni), 11 casi causati da specie non meglio identificate. Una famiglia (tre persone) venne ricoverata all'ospedale per disturbi leggeri dovuti a ingestione di *Lepiota furcata* e trattati ambulatoriamente con carbone per os. Dopo qualche ora il marito accusò intolleranza all'alcool (tipo Antabus) così da far pensare ad un avvelenamento da *Coprinus atramentarius*. Questa intossicazione da *Lepiota furcata*, non riportata dalla letteratura specializzata, è ben descritta sul bollettino no 10 edito dalla Association Cantonale Valaisanne de Mycologie.

A Sciaffusa 7 persone hanno accusato dei disturbi dopo ingestione di risotto condito con funghi secchi. Un caso analogo lo abbiamo registrato a Lugano il 20 novembre; i funghi secchi che causarono una sindrome con vomito e nausea acuta circa 3—4 ore dopo l'ingestione del pasto, risultarono all'analisi di qualità molto scadente. Purtroppo l'ODA (Ordinanza federale sulle derrate alimentari) è lacunosa in merito: manca un articolo (allo studio) che contempli i limiti per le parti non conformi. Ben più grave è stato l'avvelenamento, avvenuto ancora a Lugano nel febbraio del 1986, pure dopo un pasto a base di risotto e funghi secchi e che ha coinvolto tre persone. In una partita di funghi abbiamo potuto constatare la presenza di un frammento di *Amanita pantherina*. I funghi erano stati acquistati all'estero e le autorità hanno requisito quanto rimaneva e denunciato il caso agli organi competenti. Nell'autunno dell'85 abbiamo avuto occasione di osservare a più riprese intossicazioni dovute ad *Armillariella mellea* s.l. Qualche raro e non ben circostanziato accidente era già stato segnalato in passato a carico di questo fungo ancorchè universalmente ritenuto commestibile e anche immesso sul mercato. In diversi casi abbiamo potuto notare un periodo di latenza molto lungo (6—8 e più ore), con una sintomatologia molto seria, per cui si pone il problema di una diagnosi differenziale con una intossicazione da *Amanita phalloides*.

L'*Agaricus bisporus*, lo champignon de couche dei francesi, è una volta ancora sotto accusa. Nel Bollettino dell'Ufficio federale della Sanità pubblica del 29 gennaio 1987 si legge che questo fungo contiene delle sostanze genotossiche, che possono causare dei tumori. Naturalmente dovranno essere intensificate le ricerche. Colgo l'occasione per segnalare una interessante opera: *Funghi cancerogeni e anticancerogeni dell'ambiente, degli alimenti, dei mangimi* di A. Ceruti & M. Ceruti, edita da Musumeci. Questo volume riassume ed illustra le conoscenze fino al 1984 concernenti l'azione cancerogena e anticancerogena di sostanze fungine.

Da anni si parla di inquinazione da metalli pesanti; ora dobbiamo aggiungere la radioattività. Gli ultimi dati, dell'autunno '86 parlano di bassa radioattività nella maggior parte dei funghi, ma di un elevato contenuto di cesio radioattivo in *Xerocomus badius* e in *Rozites caperata*. Le autorità federali non hanno preso provvedimenti, consigliano di limitare il consumo di funghi e di evitare le due specie sopradette. Dati conclu-

sivi si potranno avere solo tra qualche anno trattandosi di radioisotopi del cesio a lungo decadimento. Gli avvelenamenti da funghi sono sempre da considerare come vere e proprie emergenze cliniche. Intervenire tempestivamente è sovente indispensabile per salvare l'avvelenato e di enorme importanza è l'identificazione della specie responsabile. Per questo è essenziale il rapido intervento del micologo in grado di fare una determinazione anche sul più piccolo frammento di fungo residuo. Ho avuto diversi incontri con il Sig. Veyrat, presidente centrale della Vapko e con il dott. Hauser, vice presidente della Vapko. Assieme abbiamo fatto un programma per cercare di organizzare capillarmente dei punti d'intervento qualificati in tutta la Svizzera.

Abbiamo un Toxicentrum: Centro svizzero d'informazione tossicologica, che riceve un numero considerevole di chiamate per intossicazioni causate da un'infinità di sostanze di ogni tipo. È ovvio che il Toxi non può avere specialisti in ogni campo e ben sappiamo quanto difficile sia la micologia. Noi siamo quindi dei collaboratori esterni e dovremo fornire anche i dati essenziali quali le sinonimie, i nomi popolari nelle lingue nazionali, le ultime novità tossicologiche pubblicate nelle più disparate riviste, ecc. Questo ad es. è quanto cerchiamo di risolvere, con il vostro aiuto, con la speranza di arrivare a contenere gli avvelenamenti gravi.

Dr. E. Roemer, Farmacia, 6987 Caslano

Rapport du toxicologue de l'USSM pour 1986

Monsieur le Président,
Chers amis,

Comme toujours, au début de la saison mycologique, la presse, la radio, la télévision et les sociétés mycologiques intensifient leurs appels à la prudence et en mêmes temps les premières alertes commencent. Dans «La Suisse» du 11 septembre on peut en effet lire: «... L'Amanite phalloïde a frappé encore une fois. Lors du dernier week-end une douzaine de personnes ont été empoisonnées dans la région de Genève...» D'Argovie venait l'annonce du décès d'une femme; les appels au Toxzentrum se suivaient les uns les autres à un rythme soutenu. Ensuite, heureusement, la situation a changé, le temps sec est venu entraver la croissance des champignons et tout est redevenu normal. Mais le bilan de ces trois semaines de septembre est tragique. Des données en ma possession, encore qu'incomplètes, il ressort ce qui suit: 41 cas d'empoisonnement par l'Amanite phalloïde, dont 4 graves et trois mortels. Je souligne encore que ces données ne sont pas définitives parce que certains hôpitaux, pour des raisons d'organisation, ne pourront me faire parvenir leurs informations que plus tard. Un détail frappant est le nombre élevé enregistré à Genève: 25 cas, dont 3 graves; dans le canton d'Argovie 7 cas, dont 2 mortels.

D'autres intoxications, moins graves, ont été causées par: *Entoloma sinuatum* (1 cas), *Amanita vaginata* — consommée crue — (1 cas), *Paxillus involutus* (1), *Tricholoma virgatum* (1), *Lepiota acarnata* (?) (1), *Amanita pantherina* (4), *Agaricus xanthodermus* (1), *Boletus satanas* (1), *Hygrocybe nigrescens* (1), *Panæolus sp.* — avec syndrome mescalinique — (1), *Clitocybe rivulosa* (2 cas, traités par un lavage d'estomac et de l'atropine sous-cutanée; guérison sans problèmes en 2 jours) et 11 cas causés par des espèces non identifiées. Une famille (trois personnes) a été hospitalisée pour des troubles légers dus à l'ingestion de *Lepiota furcata* et a été traitée ambulatoirement par du charbon per os. Après quelques heures, le mari a accusé une intolérance à l'alcool (du type Antabus) ce qui fait penser à un empoisonnement par *Coprinus atramentarius*. Cette intoxication par des *Lepiota furcata*, qui n'est pas rapportée par la littérature spécialisée, est bien décrite dans le bulletin n° 10 publié par l'Association Cantonale Valaisanne de Mycologie. A Schaffhouse, 7 personnes ont accusé des troubles après l'ingestion de risotto aux champignons secs. Nous avons enregistré un cas analogue à Lugano le 20 novembre; les champignons secs, qui avaient provoqué un syndrome accompagné de vomissements et nausées aiguës 3—4 heures environ après la consommation du repas se sont révélés à l'analyse de très mauvaise qualité. Malheureusement l'ODA (Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires) est lacuneuse en la matière: il n'y pas de dispositions (elles sont à l'étude) réglant les limites pour les parties non conformes.

Bien plus grave s'est révélé l'empoisonnement survenu, toujours à Lugano, en février 1986, là aussi après un repas à base de risotto et de champignons secs et qui a concerné 3 personnes. Dans un lot de champignons nous avons pu constater la présence d'un fragment de *Amanita pantherina*. Ces champignons avaient été achetés à l'étranger, et les autorités ont réquisitionné ce qui restait et ont dénoncé le cas aux organes compétents.

En automne 1985 nous avons eu l'occasion d'observer à plusieurs reprises des intoxications dues à *Armillariella mellea* s.l. De rares accidents, pas très bien circonstanciés, avaient déjà été signalés dans le passé à charge de ce champignon qui est pourtant universellement considéré comme comestible et mis en vente sur les marchés. Dans plusieurs cas nous avons pu remarquer une période de latence très longue (6—8 heures et plus) accompagnée par une symptomatologie très sévère, d'où le problème d'un diagnostic différentiel par rapport à une intoxication par *Amanita phalloides*.

L'*Agaricus bisporus*, le champignon de couche, est une fois de plus sur le banc des accusés. Dans le bulletin du Bureau fédéral de la santé publique du 29 janvier 1987 on lit que ce champignon présente des constituants génotoxiques qui peuvent provoquer des tumeurs. Evidemment, les recherches dans ce domaine devront être intensifiées. J'ai saisi l'occasion pour vous signaler un ouvrage intéressant: «Funghi cancerogeni e anticancerogeni dell'ambiente, degli alimenti, dei mangimi, per A. & M. Ceruti» (Champignons cancérigènes et anticancérigènes de l'environnement, de l'alimentation humaine et animale) publié par Musumeci. Ce volume résume et rapporte les connaissances acquises jusqu'en 1984, concernant l'action cancérigène et anticancérigène des substances fongiques.

Depuis des années on parle de pollution par des métaux lourds; à présent nous devons y ajouter la radioactivité. Les dernières données, celles de l'automne 1986, indiquent une radioactivité peu élevée dans la plupart des champignons mais par contre une teneur élevée en Césium dans *Xerocomus badius* et *Rozites caperata*. Les autorités fédérales n'ont pas pris de mesures; elles conseillent de limiter la consommation de champignons et d'éviter les deux espèces susmentionnées. Nous ne pourrions obtenir des données définitives que dans quelques années, car il s'agit d'isotopes de Césium à longue demi-vie.

Les empoisonnements par des champignons doivent toujours être considérés comme de véritables urgences cliniques. Il est souvent indispensable d'intervenir à temps pour sauver l'empoisonné et il est extrêmement important d'identifier l'espèce responsable. Dès lors une rapide intervention du mycologue est essentielle; lui seul est à même de faire une détermination, même sur le plus petit fragment de champignon résiduel. J'ai eu plusieurs entretiens avec M. Veyrat, président central de la Vapko et avec M. Hauser, président de la Vapko, section Suisse alémanique. Ensemble nous avons établi un programme pour essayer d'organiser un réseau capillaire de points d'intervention de spécialistes dans toute la Suisse. Nous avons un Toxzentrum (centre suisse d'information toxicologique) qui reçoit un nombre considérable d'appels pour des intoxications causées par un très grand nombre de substances de tout genre. Il est évident que le Toxzentrum ne peut avoir des spécialistes dans chaque domaine et nous savons parfaitement combien la mycologie est difficile. Nous sommes donc des collaborateurs extérieurs et nous serons appelés à fournir aussi des données essentielles telles que les synonymies, les noms populaires dans les langues nationales, les dernières nouveautés toxicologiques parues dans les publications les plus disparates, etc. C'est ce que par exemple nous essayons de faire, avec votre aide, dans l'espoir d'arriver à limiter les empoisonnements graves.

E. Römer

Le mot du président de la Commission scientifique

Hypothèses et certitudes

Dans notre pays il y a de nombreuses manifestations mycologiques, comme des expositions de champignons, des rencontres à caractère régional ou général. J'en fréquente un certain nombre. Pour voir, certes, des champignons, mais aussi et surtout pour rencontrer d'autres gens avec lesquels il fait bon lier des contacts.

Un certain dimanche d'été, pluvieux, triste, je me trouvais quelque part dans le Jura, lors d'une rencontre,