

Paxillus involutus (Paxille enroulé) **mortel**

Son histoire nous alerte sur plusieurs sujets



Singulier : même s'il a des lames, et non des tubes, il a longtemps été reconnu comme appartenant à l'ordre des Boletales plutôt qu'aux agarics traditionnels.

Il adore stocker les **métaux lourds** (de nos jours, la notion d'**éléments-traces métalliques**, ou **ETM** tend à remplacer celle de **métaux lourds**, mal définie car englobant des métaux toxiques réellement *lourds* à d'autres

(métalloïdes) l'étant moins. Tous les **ETM** sont toxiques ou toxiques au-delà d'un certain seuil et certains sont radioactifs.

Par ailleurs, il a été mis en évidence dans ce champignon, des composés mutagènes (*capable de modifier l'ADN de l'être humain*), dont certaines substances thermostables (*non détruite par la chaleur donc par la cuisson*) (*).

Ce champignon a un autre caractère vicieux. Il a des **souches inertes** et des **souches immunogènes** (*capables de susciter l'apparition d'un anticorps spécifique*).

Si on a la malchance de consommer un nombre suffisant de fois des paxilles immunogènes, le stock d'anticorps accumulés dans l'organisme peut déclencher au cours d'un nouveau repas, une hémolyse massive et diverses perturbations pouvant entraîner la mort.



Ne pas manger trop souvent de champignons, quels qu'ils soient, afin d'éviter à notre corps d'accumuler des substances nocives

Ce champignon fut pourtant apprécié jusque dans les années 1950 en France, même plus tard dans l'Italie du nord et encore de nos jours dans certains pays de l'est.

← ci-contre un exemplaire géant découvert dans la Réserve Naturelle Régionale des Sauvages à Saint-Sylvestre (87240)

Cuisson au barbecue :
attention à ce mode de cuisson

Ce n'est qu'après la Seconde Guerre Mondiale que le barbecue devint vraiment incontournable aux Etats-Unis et dans toute l'Europe. Dans les années 1950, la culture américaine a pris le pas sur la culture européenne notamment de par le cinéma, la télévision et la publicité.

Ce mode de cuisson employé pour des Paxilles enroulés va entraîner des décès

Il avait déjà provoqué la mort de Julius Schäffer, un mycologue allemand, après 17 jours de souffrance, le 21 octobre 1944. Nous étions en période de guerre et il n'avait pu avoir un accès rapide aux soins.

Intoxication par les champignons, la médecine est souvent consultée trop tardivement