

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2013)
Heft: 50

Artikel: "Ma grand-mère sait tout sur les champignons!"
Autor: Rein, Frédéric
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-831818>

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: 29.03.2025

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

«Ma grand-mère sait tout sur les champignons!»

Les balades mycologiques réunissant grands-parents et petits-enfants représentent un beau moyen de partage. Deux d'entre eux racontent.

Lorsqu'Alan était en deuxième année enfantine, sa maîtresse lui a présenté des dessins en lui demandant d'identifier ceux dont le nom comportait le son «on». En toute logique, il aurait dû montrer l'image du champignon qui se trouvait devant ses yeux. Pourquoi ne l'a-t-il pas fait, lui a alors demandé sa maîtresse? Parce que c'est une amanite tue-mouches, a-t-il répondu tout de go. Voici l'un des effets (non hallucinogène, contrairement à certains champignons!) des balades mycologiques réalisées avec sa grand-mère. «Les jeunes mémorisent tout, alors que nous, on doit répéter les noms des dizaines de fois pour qu'ils rentrent dans notre tête», constate la Genevoise Ursula Buchert, 70 ans, en contant avec amusement et fierté l'histoire arrivée il y a quelques années à son petit-fils.

Cette contrôleuse auprès de l'Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons (VAPKO) a régulièrement emmené le fils de sa fille lors de ses cueillettes. «J'ai partagé avec lui mon enthousiasme, et il a rapidement appris et montré son intérêt, trouvant ou retrouvant des coins à champignons et aidant volontiers à la cueillette des espèces comestibles», poursuit Ursula Buchert, qui avoue qu'elle serait très contente de le voir un jour embrasser la même passion qu'elle et feuilleter les nombreux livres de sa vaste bibliothèque.

Aujourd'hui âgé de 12 ans, Alan est toutefois plus attiré cer-



Ursula Buchert et son petit-fils Alan: la cueillette, l'occasion d'apprendre et de beaucoup rire!

tains jours par les consoles de jeux vidéo que par les sous-bois! «Mais cela me plaît toujours d'aller en forêt avec ma grand-mère, on s'y

amuse bien et je peux me défouler sur les troncs des arbres morts! En plus, elle sait tout sur les champignons et les cuisine super bien!»

Corinne Cuendet





Corinne Guendiet

Des bottes et un œil acéré: deux éléments clés pour la cueillette des champignons.

souligne Alan, qui ne deviendra vraisemblablement pas mycologue, «à cause des noms latins trop compliqués».

Le goût de la nature

Car le moment de partage en forêt se poursuit régulièrement autour d'une table. Il en va de même chez Anne Schrupf, qui fait également partie de la Société myco-

logique de Genève. A 69 ans, cette champignonneuse avertie prend aussi régulièrement ses quatre petits-enfants (de 8, 5, 5 et 3 ans) en forêt. «Avec eux, je ne cueille que des espèces comestibles, précise-t-elle, et je leur explique qu'il y en a que l'on ne peut pas manger, les détaillant quand on les croise. Je leur apprends quelques bases mycologiques en fonction de leurs

envies. Et si je sens qu'un jour ou un autre, ils ne sont pas réceptifs, je n'insiste pas, la quête des champignons s'effaçant pour laisser place à une jolie balade, à la découverte d'une fleur, d'un arbre, etc. Je ne sais pas s'il y aura des mycologues parmi eux, mais j'espère qu'ils auront, comme moi, le goût de la nature.»

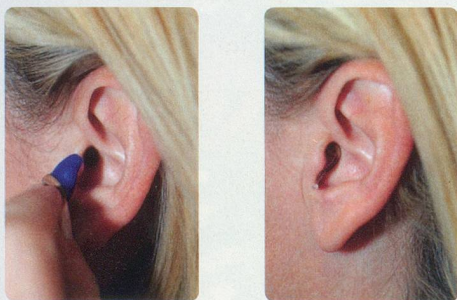
Prendre ses précautions

Le champignon n'est finalement qu'un beau prétexte pour passer de bons moments avec ses petits-enfants. Un loisir qui nécessite toutefois un certain contrôle pour ne pas qu'il tourne au vinaigre... «Pour ma part, j'en prends au maximum deux à la fois, précise Anne Schrupf. Comme il y a des baies toxiques, il faut vraiment les surveiller à ces âges-là.» D'autres précautions sont également à prendre. «Suivant les

PUB

AUDISON – Retrouvez l'assurance de bien entendre

L'aide auditive presque invisible



Si petite, performante et confortable... Portez-la et oubliez-la !

- > Discrétion et esthétique : appareil quasi invisible.
- > Placé directement dans le conduit auditif : ne gêne pas derrière l'oreille.
- > Solution idéale pour les porteurs de lunettes.
- > Confort de port optimal grâce à une fabrication sur mesure.

Aimeriez-vous en savoir plus?

Les spécialistes des centres auditifs AUDISON se tiennent volontiers à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.



Cabine d'audiométrie

Agata Wojdasiewicz et Patricia Theurillat Chabrowski, audioprothésistes, brevet fédéral.

1800 VEVEY
Av. Paul-Cérésole 5
TÉL 021 922 15 22

1870 MONTHEY
Av. de la Gare 15
TÉL 024 471 45 90

1860 AIGLE
Place du Marché 3
TÉL 024 466 68 13

Bon de
Réduction jusqu'à
CHF 300.-
A valoir selon
l'appareillage auditif

AUDISON sàrl
acoustique médicale
audison@bluewin.ch

périodes, il vaut mieux utiliser un spray antimoustiques pour éviter les grattements intempestifs d'après-balade», poursuit-elle. Et Ursula Buchert d'ajouter: «Pour se prémunir des ronces omniprésentes,

des bottes en caoutchouc peuvent être utiles, et il ne faut jamais oublier, une fois de retour à la maison, de contrôler que les enfants n'ont pas ramené de tiques.» Et, évidemment, si l'on a un doute

sur la comestibilité d'un champignon, faire appel à un expert (*lire ci-dessous*). Histoire qu'un goût amer ne vienne pas gâcher cet instant de bonheur!

Frédéric Rein

Quelques conseils pratiques

Jean-Martin Ducommun, président romand de l'Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons (VAPKO), nous donne quelques conseils avant de partir à la cueillette...

Quand y aller? Chez nous, octobre est le mois idéal pour rencontrer la plus grande variété de champignons. On les trouve tous, exception faite des quelques espèces printanières, comme la morille. Attention toutefois aux premiers gels, qui réduisent leur nombre.

Où les chercher si l'on n'a pas son coin? Partout où ils poussent, à savoir dans les forêts de toute

nature, les lisières, les prés, les champs et les pelouses. La chute des feuilles les rend moins visibles, alors patience...

Comment les cueillir? Prélever, à l'aide d'un couteau, le champignon en entier, y compris la base du pied, pour faciliter sa détermination. Le déposer dans un panier (pas dans un sac plastique).

Comment éviter de se retrouver avec une espèce toxique? Au moindre doute, faire contrôler (gratuitement dans la majorité des cas) sa récolte par l'expert de la VAPKO le plus proche de chez soi (adresses sur le site www.vapko.ch), auprès de la gendarmerie ou du bureau communal.

PUB

coop

Pour moi et pour toi. vitality

Mon bien-être.
Ma pharmacie.

Des conseils individuels et compétents pour toutes les étapes de la vie.

www.coopvitality.ch



Pour profiter davantage
www.supercard.ch