

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 59 (1981)
Heft: 2

Artikel: Un champignon printanier ... helvétique
Autor: Brunelli, François
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937183>

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: 01.04.2025

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

Neben den traditionellen Anlässen des VSVP, die regelmässig in der SZP publiziert wurden und die alle gut abgelaufen sind, möchten wir die Super-Organisation der von der Sektion Luzern durchgeführten Dreiländertagung erwähnen. Ganz besonders danken wir dem Präsidenten und seinen Kollegen für die enorme Arbeit (Organisierung der Arbeitsplätze, der Exkursionen, der Unterkünfte, des Essens, der Vorträge usw., und dies für 200 Personen und während einer Woche); sie haben ausserdem ein ausgezeichnetes Bild von der Schweiz vermittelt, was man heutzutage gerne öfters sehen möchte.

Leider müssen wir noch den Tod von 45 Mitgliedern erwähnen, derer wir an der nächsten DV gedenken werden.

Ausserdem haben uns verschiedene Vereine eine Fundliste seltener Arten zugeschickt (siehe im welschen Jahresbericht).

Zum Schluss habe ich die angenehme Aufgabe, allen Mitarbeitern der Geschäftsleitung recht herzlich zu danken, denn sie haben mir das ganze Jahr sehr geholfen und keine Mühe gescheut, die anvertrauten Arbeiten zu erledigen. Ich vergesse auch nicht den Redaktor unserer Zeitschrift, der jeden Monat eine neue Nummer zusammenstellen muss, was nicht unbedingt immer eine leichte Sache ist. Ich möchte darüber hinaus allen Kommissionspräsidenten für ihre Mithilfe und freiwillige Arbeit, allen WK-Mitgliedern für ihre Ergebenheit, ihre Verfügbarkeit und ihre Begeisterung, allen Sektionspräsidenten für die geleistete Arbeit in den Vereinen recht herzlich danken.

Der Verbandspräsident: *Jean Keller*

Un champignon printanier ... helvétique

Drrrring!

- Allo!

- Bonjour Monsieur. Ecoutez, j'aimerais avoir un renseignement; je sais que vous êtes contrôleur de champignons. Ce matin, j'allais aux Morilles du côté de Veysonnaz (petit village touristique au-dessus de Sion, rive gauche), et j'ai trouvé pour la première fois de ma vie une «drôle de chose»; je ne sais pas ce que c'est ...

- Vous permettez, Madame, mais je ne pourrai probablement pas vous donner par téléphone une consultation mycologique; il serait préférable que vous veniez me montrer votre cueillette.

- Je vous comprends, mais au début du printemps, alors qu'il y a encore de la neige dans les forêts et même dans les prés, on ne trouve pas beaucoup de sortes de champignons; et ceux que j'ai trouvés sont tellement particuliers que vous n'aurez pas de peine, je pense, à me dire de quoi il s'agit.

Et la dame du bout du fil essaie tant bien que mal de me décrire sa découverte. Je dois reconnaître qu'elle s'en tirait assez bien et que peu à peu une image assez précise se dessinait dans mon esprit. J'écoute donc poliment et puis ... brusquement un «tilt»: j'ai trouvé, apparemment, la même espèce, mais sur l'autre versant du Rhône, deux jours plus tôt. Je ne le dis pas à «Madame», mais j'ai sous les yeux «mes» exemplaires, et cela semble concorder. J'insiste pour qu'elle m'apporte l'objet rare.

- Je n'ai pas de voiture pour venir jusqu'à Sion. Et puis j'aimerais bien savoir si ces champignons sont comestibles.

Nous y voilà! Une fois de plus, la casserole! ...

- En ce domaine-là, Madame, je me refuse absolument à vous conseiller par téléphone. En avez-vous cueilli beaucoup?

- J'en ai une grande assiette à soupe bien remplie ...

(Suite page 24)

Poliment, mais fermement, je gronde l'intéressée. On n'a pas idée de détruire ainsi, sans savoir. On cueille quelques exemplaires, on les porte au contrôleur et après, seulement après, éventuellement, on cueillera pour la cuisine. Contrôleurs, mes frères, vous avez sûrement déjà vécu des scénarii analogues ...

J'ai insisté, j'ai invité une fois de plus «Madame» à faire contrôler de visu sa cueillette et en tout cas de ne pas risquer un empoisonnement ... «Madame» n'est pas venue me rendre visite. Je n'ai pas appris non plus que quelqu'un se serait empoisonné à Veysonnaz en mangeant des champignons ...

Mais en somme, de quel champignon s'agissait-il? Quel a été le «tilt» dont j'ai parlé plus haut?

Au début du mois de mai 1980, je rôdais à 1350 m, sur la rive droite de la vallée du Rhône, au lieu dit Cernet (coord. 126 900 / 591 300). Chaussé de bottes, nécessaires car il restait en forêt de grandes plaques de neige; le terrain était gras; de nombreux ruisselets se formaient dans la pente, au fond des plaques de neige salie par les aiguilles de sapins et d'épicéas.

Posés sur le terrain nu, mais aussi parmi les aiguilles et à même la pelouse alpine – vous savez, cette herbe maigre, courte, ocre, couchée par les neiges d'hiver –, je découvris en grand nombre de petits disques dorés, pièces d'or sur un sol de couleurs ternes.

Quelques exemplaires dans mon panier, en compagnie de deux «*Marzuolus*» et de jolies *Collybia esculenta*; travail de recherche pour la soirée; observation macro et microscopique: J'ai abouti à *Discina helvetica* Fuck.

Clémenton et alii, dans «Les quatre saisons des Champignons» donnent une brève description de cette espèce printanière et ils conseillent de la protéger.

C'est un champignon dont les apothécies sont de forme généralement circulaire, de diamètre jusqu'à 6 cm; un vieil exemplaire atteignait même 8 cm.

La face supérieure est plus ou moins lobée, ridée, fripée, parfois crevassée et parfois parfaitement lisse, mate, de couleur miel, plus foncé avec l'âge, et même noirâtre sale à la fin; la marge est obtuse, souvent rabattue vers le bas, voire enroulée, parfois joliment festonnée; le vieil exemplaire montrait une marge très amincie, quoique non tranchante.

La face inférieure est blanche à blanchâtre et présente un aspect soyeux sous la loupe.

Les apothécies semblent posées sur le sol, mais elles y adhèrent par un pied court, relativement épais – jusqu'à 1,5 cm –; le pied agglomère brindilles, terre et aiguilles.

La chair est cassante, blanche, grise par imbibition; elle présente un aspect crayeux, voire micacé sous la loupe; assez épaisse – vers 0,5 cm au centre –, son odeur est nulle et sa saveur fade.

Je n'ai pas pu évaluer la couleur de la sporée en tas, n'ayant pas réussi à recueillir suffisamment de spores. Les dimensions, mesurées sur une dizaine de spores, sont assez variables (divers stades de maturité?): 25–37,5 × 12,5–17,5 µm.

L'espèce est proche de *D. leucoxantha*, de couleur plus claire et dont les spores présentent deux tronçatures aux extrémités, absentes dans les exemplaires observés.

François Brunelli, rue des Erables 10, 1950 Sion

Zusammenfassung

Discina helvetica Fuck. ist eine im Frühling erscheinende Ascomyceten-Art, die man unter *Abies* oder *Picea* am Rande schmelzender Schneeplatten im Jura und in den Alpen finden kann. Die Art ähnelt einem winzigen Tellerchen, zeigt eine honigfarbige Oberfläche und sieht unten weisslich aus. – Die Fruchtkörper sind zwar essbar, aber der Grösse wegen uninteressant; dazu ist die Art ziemlich selten und daher zu schonen.

Ein Rat: Wenn Sie Glück haben und diese hübschen Goldmünzen finden, dann machen Sie es bitte nicht wie eine Dame aus meiner Bekanntschaft, welche davon ungefähr 500 g sammelte, ohne zu wissen, ob die Art essbar sei oder nicht ...