

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 60 (1982)
Heft: 8

Artikel: Les champignonneurs sur la sellette
Autor: Frey, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937243>

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: 15.03.2025

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

- la consommation fréquente entraîne souvent des indigestions;
- les troubles dus à des ingestions répétées pourraient permettre la mise en évidence – si l'on y pense – du rare syndrome hémolytique. Dr méd. R. Flammer, Spisergasse 41, 9000 St-Gall

(Trad.: F. Brunelli)

Les champignonneurs sur la sellette

This Adank a signé, en décembre 1981, un article paru dans un quotidien et intitulé «Das Kreuz mit den Pilzen», ce que l'on pourrait traduire à peu près par «La grande misère des champignons». Sa lecture m'a incité à la réflexion.

De tout temps on a vu des gens cueillir les baies sauvages, des champignonneurs, et des bonnes femmes ramasser des plantes médicinales. Ces gens entretenaient avec la nature des liens plus étroits que le menu peuple; ils savaient distinguer le poison du comestible, l'utile du nuisible. Ils gardaient pourtant leurs connaissances secrètes, dans l'espoir d'en retirer quelque avantage pécuniaire; peurs et superstitions protégeaient autrefois les champignons des emprises des hommes: je me surprends parfois à souhaiter qu'il en soit encore ainsi aujourd'hui, et même au-delà. C'est au début de ce siècle que se fondèrent en Suisse des Sociétés dites mycologiques; leur but était alors d'attirer l'attention des gens sur ces fruits ignorés que leur offre la nature. Ils représentaient en effet, pendant la dernière guerre mondiale et la grande dépression économique qui la suivit, un apport non négligeable sous forme de complément nutritif. On voulait éveiller un intérêt général, rendre familiers à chacun ces lutins singuliers, on voulait décrire avec précision les espèces comestibles et les espèces toxiques. En ce temps là, durant les saisons favorables, forêts et prairies abondaient de champignons en bonnes saisons climatiques. L'accès à la connaissance des champignons a été facilitée par la publication d'ouvrages populaires et illustrés. On en est arrivé au point où ces mêmes sociétés ont dû aujourd'hui changer leur fusil d'épaule et inscrire dans leur objectifs la protection de la flore fongique.

C'est du moins ce que demandent ces innocents et aimables amis de la nature qui cultivent l'amitié au sein de leurs clubs, qui organisent leurs propres cours et leurs expositions mycologiques, qui publient des recettes culinaires éprouvées, qui offrent au public des croûtes aux champignons pour alimenter la caisse de leur société. Et cela en tout bien tout honneur. On pourrait pourtant vendre des bouchées à la reine garnis de champignons de culture au lieu d'espèces sauvages.

Cette attitude favorable à la protection des champignons leur donne bonne conscience: les activités de ces sociétés ne sont pas les seules à causer l'appauvrissement de la flore fongique de notre pays ou des régions frontières des pays voisins. Chacun sait que les Italiens sont des ramasseurs fanatiques. Chacun est fermement convaincu que la pollution de l'air par les déchets industriels, les huiles de chauffage, le trafic aérien et routier, les engrais chimiques, ce sont là les facteurs décisifs dont l'influence est néfaste à ces formes délicates de vie que sont les champignons. Des milieux compétents nous affirment, en relation étroite avec ces pollutions, que les eaux de pluie, autrefois purificatrices et nourricières, contiennent aujourd'hui de telles quantités d'acides qu'elles deviennent la cause des dommages et de la disparition des plantes vertes et des poissons d'eau douce.

Chaque société cherche à être dynamique. On recueille de nouveaux membres, on instruit les curieux. En me basant sur une très large information, preuve est faite que le mycologue-moyen se contente de savoir distinguer les espèces dangereusement toxiques des espèces agréablement comestibles. Très souvent, en effet, la curiosité s'arrête à ce niveau car une étude plus approfondie et sérieuse de la mycologie présente des difficultés de divers ordres. Un débutant se croit suffisamment armé, après quelques années, pour aller seul ou en famille à la chasse aux champi-

gnons. D'ailleurs, il y a toujours le refuge officiel du contrôleur! Et il pense, cet amateur, que les quelques exemplaires des 2 ou 3 douzaines d'espèces qu'il a cueillis pour sa casserole, ce n'est pas ce qui va porter préjudice à la flore fongique. Il a raison. Mais si des centaines d'amateurs font la même chose, alors il doit y avoir logiquement des conséquences précises. Et d'abord, au premier chef, pour les espèces faciles à déterminer et comestibles.

La passion pour les champignons s'est tellement amplifiée aujourd'hui que des régions entières sont saccagées. Et tout cela non pas pour assouvir sa faim ou combler un besoin, mais uniquement par une sorte d'orgueil criminel et par avidité de gourmandise.

On a tenté de prendre des mesures de protection pour endiguer cette cupidité dévastatrice. Mais, à mon avis, les mesures prises restent inefficaces. Le canton des Grisons a édicté un décret interdisant toute cueillette certains jours de la semaine et limitant le poids de chaque cueillette. Le canton d'Appenzell, Rhodes extérieures, a décidé une interdiction totale sur tout le territoire cantonale de 1981 à 1983. Si cette interdiction devait être levée en 1984, alors un fleuve de champignonnières se déversera sur le pays et l'exercice, bien intentionné au départ, aura été totalement vain.

Il y a quelques années, on a mis en question les offices de contrôle des champignons et on les a accusés d'être co-responsables du saccage de la flore fongique. Les contrôleurs eux-mêmes se font l'écho du gaspillage imbécile auquel ils participent malgré eux: combien de fois l'amateur, comptant sur le connaisseur officiel pour écarter de sa cueillette des champignons non consommables, ne met-il pas dans sa corbeille tout ce qu'il rencontre? Il est vrai que personne ne formulera d'objection devant une caisse pleine d'Armillaires, pour autant qu'ils ne proviennent pas d'un site protégé et que leur poids ne dépasse pas la limite autorisée. Et c'est ici que l'affaire me semble devoir être remise en question.

Deux exemples vont éclairer la situation. Je me porte garant de l'authenticité des faits rapportés à mes oreilles.

Un botaniste amateur éclairé m'a raconté la première histoire: «L'année passée, j'ai passé mes vacances en Belgique et j'ai pu y faire une observation surprenante. Un jour que ma femme et moi roulions en voiture sur des routes secondaires, traversant de vastes étendues de forêts, nous eûmes la curiosité d'aller jeter un coup d'œil dans la futaie. Nous descendîmes de voiture et nous dégourdîmes les jambes. Nous fûmes bien déçus; partout des panneaux d'interdiction: «Entrée interdite dans le bois.» Domaine privé? Peut-être. Poussés comme des enfants par la curiosité, nous avons passé outre et sommes rentrés dans la forêt, quelques centaines de pas. Et là notre surprise fut totale. Parmi de nombreuses espèces de champignons il y avait, loin à la ronde, une telle profusion de chanterelles que nous avons cru revivre l'époque de nos grands parents. Cette constatation nous a fait réfléchir. Loin des cités industrielles, protégés contre les massacres de gens incompetents, les champignons peuvent se déployer en toute abondance avec leurs symbiontes. Nous avons vu là une nature qui paraissait encore relativement harmonieuse.» Le second informateur, qui ne se plaint aucunement de sa mésaventure, a dû règlementairement acquitter une amende. Prudemment je ne dévoilerai ni le lieu ni l'espèce en question. Voici son témoignage:

«L'automne dernier j'ai découvert dans une aulnaie une grande quantité d'un champignon que je connais depuis longtemps. Le lendemain j'y suis retourné et j'en ai cueilli un panier bien rempli et j'aurais pu en remplir un grand nombre. Je connais cette région depuis des années, j'ai bien observé les stations et jamais je n'ai pu constater qu'un autre amateur ait cueilli de cette espèce, sur des kilomètres de distance. Etant bien certain, en toute bonne foi, que ma cueillette n'avait causé aucun dommage et que je n'avais privé aucun autre amateur, j'ai rejoint le chemin de campagne hors de la forêt. Mais presque au même instant, apparemment par pur hasard, une voiture s'est arrêtée près de la mienne. C'était un garde-chasse. Nous étions aussi surpris l'un que l'autre, lui presque choqué et embarrassé, devant mon abondante récolte. Il s'est vaguement souvenu d'une

disposition légale en vigueur et pria le coupable, pris en flagrant délit, de bien vouloir l'accompagner à la maison de ville. L'employé qui nous reçut s'absenta dix minutes et revint muni d'une feuille de papier sur laquelle étaient indiqués les jours autorisés et les jours interdits pour cueillir des champignons, ainsi que la quantité maximum par personne, soit deux kilogrammes. Par chance j'étais en ordre avec le jour permis, mais le poids de ma corbeille dépassait la limite, et largement: j'avais pensé faire un plaisir à des voisines âgées. Quelques semaines plus tard, dans mon courrier, arriva un ordre de paiement d'une amende de Fr. 40.– plus les frais.»

Cette mésaventure fit réfléchir l'intéressé. Qu'il ait cueilli l'espèce en question, qui est un bon comestible mais que les gens du pays ne connaissent pas comme telle, ou qu'il ait choisi des Armillaires, abondantes à la même époque, il aurait de toute façon été amendé pour dépassement du poids autorisé. Le garde-chasse ne connaît de vue que les Chanterelles, les Bolets, les Morilles, la Lépiote élevée et l'Amanite tue-mouches. Il connaît les jours interdits, il évalue le poids d'une cueillette et doit dresser procès-verbal en cas d'infraction.

Quelles dispositions peut-on prévoir pour favoriser le développement normal des espèces les plus connues? L'interdiction fixée à tel ou tel jour de la semaine est inutile, car ce court laps de temps ne permet pas une croissance appréciable des champignons qui, aux jours permis, seront rafiés dans un état d'extrême jeunesse, sans avoir pu libérer leurs spores, non encore parvenues à maturité. Pour une régénération efficace de la flore fongique, l'interdiction devrait être imposée durant plusieurs années. Cependant, les espèces les plus recherchées seraient à nouveau menacées à brève échéance après la réouverture de la chasse.

L'extension croissante des zones à bâtir, la création de stations de vacances, la prolifération dans tout le pays des résidences secondaires, voilà autant de facteurs qui exercent une emprise sur la libre nature, qui rétrécissent dangereusement l'aire de développement naturel de nos plantes et de nos animaux sauvages. Pour parer au plus pressé, la Confédération a édicté en 1966–1967 la loi sur la protection de la nature et du paysage. Dans l'ordonnance d'exécution, la loi énumère une liste d'environ cent espèces de plantes menacées de disparition et dont la cueillette est interdite sur tout le territoire confédéral. Des arrêtés cantonaux complètent cette liste par des espèces régionales particulières. La plupart des espèces sauvages d'Orchidées, par exemple, sont totalement protégées, d'autant plus que pour elles l'habitat naturel se rétrécit à cause de l'extension des exploitations agricoles.

La question se pose alors de savoir si les champignons ne devraient pas être inclus dans l'ordonnance fédérale sur la protection de la nature. En définitive, tous les champignons comestibles ne représentent aujourd'hui, dans notre pays, rien de plus qu'un plaisir gustatif et non une nécessité alimentaire. Tous les champignons doivent être protégés, même les non comestibles et les toxiques. Ces végétaux ont une part très importante dans l'économie de la nature.

Plus j'y réfléchis, plus je pense que au lieu de multiplier les places et les jours de contrôle des cueillettes privées, on devrait plutôt les réduire. Dans les pays voisins de la Suisse, on ne fait pas autant de frais que chez nous, et pourtant on n'y compte proportionnellement pas davantage d'intoxications mortelles. Certes, il y a des champignons toxiques. Il y a aussi des baies alléchantes et dangereusement toxiques, par exemple la Belladone: on compte ici sur l'information éducative. Pour les champignons, la tâche éducative serait confiée aux Sociétés mycologiques et aux maîtres de Botanique pratique dans les écoles. J'imagine que les écoliers manifesteraient autant d'intérêt pour ce domaine que pour la détermination des plantes vertes.

Pour sauver d'une disparition totale *Cantharellus cibarius*, *Gomphus clavatus* et tout le genre *Morchella*, une seule solution: l'interdiction totale de cueillette.

Pour toutes les autres espèces comestibles, une interdiction partielle: on doit fixer, par jour et par personne, une limite supérieure de poids à déterminer à convenance pour chaque espèce. En particulier on punira sévèrement toute cueillette en groupe organisé.

Plus généralement, il faut protéger la flore fongique contre toute destruction imbécile. Car les

espèces dites «toxiques» ont aussi droit à l'existence, comme toute autre forme de vie, qu'il s'agisse des végétaux, des animaux ou de l'homme.

Je sais bien que ces propositions ne vont pas déclencher l'enthousiasme. Mais les responsables qui connaissent la situation actuelle ne peuvent qu'être de mon avis. Je regrette personnellement qu'il soit nécessaire de mettre une sourdine à la joie de connaître les champignons comestibles. Mycologues, Chercheurs et Amateurs y trouveront tout de même leur compte; l'étude du monde des champignons peut se poursuivre malgré ces propositions restrictives.

On me rétorquera que la situation n'est pas si dramatique: dans les bonnes années – comme en 1981 – les carpophores sont nombreux, et il ne faut pas peindre le diable sur la muraille parce qu'il y a des années maigres. Ce qui me préoccupe, ce n'est ni aujourd'hui ni demain, mais après-demain. Les amis de la nature des prochaines générations ont un droit, celui de pouvoir admirer la magie des champignons non seulement dans les livres, mais aussi dans leurs stations naturelles. Ce droit exige que nous décidions de protéger toutes les espèces sur tout le territoire de la Confédération.

Hans Frey, Schorenstrasse 26, 9000 St-Gall

(Trad.: François Brunelli)

P. S. La question de la protection des champignons est à l'ordre du jour, comme l'écologie en général, depuis quelques années. Hans Frey propose des modes d'action précis. Il dérange, il provoque la réflexion. Une question, par exemple: Quelles sont les poids respectifs, pour l'apparition des carpophores, du mycélium et des spores? Les lecteurs pourraient instaurer une sorte de dialogue, via BSM, sur l'ensemble des questions qui se posent quant à la protection de la flore fongique.

F. B.

Mitteilung der Redaktion Communication de la rédaction Comunicazioni redazionali

«Mycologia helvetica»

Die erste Übergangsnummer zur «Mycologia helvetica» (wissenschaftliche Nummer) erscheint im September. Nähere Angaben folgen in der Septembernummer der SZP.

Le premier numéro de transition à «Mycologia helvetica» (numéro scientifique) paraîtra en septembre. Des précisions seront données dans le numéro de septembre du BSM.

Il primo numero transitorio al «Mycologia helvetica» uscirà in settembre. Altre informazioni nel BSM di settembre.