

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 61 (1983)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Protection de la flore fongique : rêve et réalité  
**Autor:** Zimmermann, H.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936730>

### **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>**

3° Inoculer ces cultures pures de Phanérogames avec le champignon et constater la formation d'ectomycorhizes.

*Bruchet* est parvenu à provoquer la formation d'ectomycorhizes sur des Phanérogames convenables à partir de cultures de champignons récoltés dans les tapis de *Saules nains* et de *Dryas*. Il l'a fait avec des *Hebeloma*. Il n'y a aucune raison pour qu'on ne puisse le faire un jour avec des *Telamonina* et des *Inocybe* lorsqu'on saura obtenir des cultures mycéliennes de ces champignons aussi facilement que l'on obtient des cultures mycéliennes d'*Hebeloma*.

Mais s'il en est ainsi, la distinction entre zone silvatique et zone alpine, uniquement basée sur la présence ou l'absence de forêts, paraît bien arbitraire aux yeux du mycologue. Il y a en fait, en zone alpine, jusque dans la partie la plus élevée de l'étage déneigé en été, des parcelles couvertes d'une forêt, mais d'une forêt miniature, ce que *Favre* a nommé une «microsylve», dont les éléments caractéristiques, *Dryas* ou *Saules nains*, contractent avec les champignons des rapports symbiotiques exactement du même type que ceux que contractent d'autres champignons avec les arbres ou arbustes de la zone silvatique. Mais en zone alpine la forêt est si naine, si basse que, bien que les champignons qui la peuplent soient très petits, ils arrivent à hisser leur chapeau au niveau de la cime de la forêt ou même un peu au-dessus.

La microsylve ressemble à la forêt de la zone silvatique par le fait qu'elle héberge non seulement des espèces susceptibles de produire des ectomycorhizes mais aussi d'autres qui en sont incapables. D'après les recherches expérimentales de *Debaud*, *Clitocybe lateritia*, un champignon découvert dans la dryadaie alpine par *Favre* et nommé par lui est incapable de participer à la formation d'ectomycorhizes, comme en sont capables, semble-t-il, la plupart des *Clitocybe* de zone silvatique. Pourquoi *Clitocybe lateritia* est-il spécial à la microsylve? C'est à cette question que *Debaud* s'efforce actuellement de répondre, notamment par des analyses de la litière de feuilles mortes de *Dryas* et par des cultures pures de ce *Clitocybe* au laboratoire, en conditions contrôlées.

Comme on le voit, le travail de *Favre* sur la zone alpine du Parc national des Grisons est important non seulement par ce qu'il nous a apporté de concret sur ce Parc, mais aussi parce qu'il a servi de modèle pour l'étude des zones alpines d'autres régions et surtout par les perspectives qu'il a ouvertes dans les domaines de la systématique, de la géographie botanique, de l'écologie et de l'écophysiologie des champignons supérieurs de zone alpine.

*Favre* a donc amplement mérité le Prix *Desmazières* qui lui a été décerné par l'Académie des Sciences de Paris, un an après la publication de son magistral ouvrage sur la zone alpine des Grisons.

(A suivre)

## Protection de la flore fongique: Rêve et réalité

Au mois de mai 1981, les autorités d'Appenzell, Rhodes-Extérieures, ont édicté un décret interdisant totalement la cueillette de champignons sur l'ensemble du territoire cantonal. A la suite de cette décision, la question de la protection de la flore fongique s'est posée aussi dans la région voisine du Rheintal saint-gallois.

Le texte qui suit constitue mon opinion personnelle à ce sujet: c'est ma réponse à une question effectivement posée par une autorité communale, réponse que je lui ai effectivement fait parvenir. Comme contrôleur officiel exerçant dans cette commune, des mesures éventuelles me concerneraient directement. C'est pourquoi j'ai rassemblé toutes les mesures déjà prises et les avis exprimés ces dernières années sur la protection des champignons: je pense qu'ailleurs aussi des mesures analogues pourraient être étudiées ou décrétées.

Dans la mesure où vous seriez d'accord avec les conclusions que j'en ai tirées, et si dans votre région on envisage de prendre des dispositions légales, vous pouvez, cher lecteur, simplement recopier ma lettre et la faire parvenir à l'autorité compétente: mon texte n'est pas breveté! (Pas plus,

du reste, que mon rôle de contrôleur: si la «solution patentée» – et utopique – que je propose avait quelque chance d’être adoptée, je serais le premier à devoir subir un examen pour l’obtention de la patente ...). Voici donc le libellé de ma lettre:

## **Conc.: Protection des champignons**

Monsieur le Président,

Je vous remercie sincèrement pour l’envoi de votre questionnaire. Avant de répondre à la question des mesures de protection possible de la flore fongique de notre commune, permettez-moi d’abord d’énoncer quelques principes fondamentaux:

1. *Protéger les champignons est aujourd’hui une nécessité.* Un grand nombre d’espèces se révèlent d’une extrême importance pour un développement harmonieux de diverses essences, en particulier pour les résineux (on les nomme champignons mycorhiziques). Ce fait indubitable n’est malheureusement pas pris en compte partout par les responsables forestiers. Parmi les champignons mycorhiziques, je citerai d’abord les différentes espèces de Bolets, si abondamment recherchés à des fins culinaires, tel par exemple le Bolet Cèpe dont on sait qu’il aurait été proprement exterminé dans certaines régions.

2. *On doit autoriser une activité réduite de cueillette,* de façon à permettre le développement des connaissances botaniques et biologiques concernant le monde des champignons.

3. *Des questions d’ordre juridique restent posées,* comme par exemple celle des compétences en matière d’interdiction de cueillettes. La Loi fédérale sur la protection de la nature et du paysage autorise notamment, à l’art. 19, la cueillette de baies et de champignons.

4. *On doit pouvoir garantir l’application des mesures de protection.* Un policier ou un garde forestier ne possèdent pas forcément les connaissances mycologiques suffisantes pour un contrôle différencié.

Pour votre gouverne, je dresse ci-dessous un catalogue des mesures d’interdiction possibles:

### **1. Interdiction totale**

1.1. *Interdiction totale de cueillette:* cela correspond à une protection intégrale, aucun champignon ne devant être cueilli ni emporté.

1.2. *Interdiction totale de ramassage:* les champignons peuvent être cueillis, mais ils doivent rester sur leur station. On peut ainsi assurer, quoique dans une mesure réduite, une étude botanique des champignons.

1.3. *Interdiction assouplie:* des échantillons d’espèces peuvent être cueillies et emportées de la station protégée, mais seulement à fin d’étude et non à fins gastronomiques.

### **2. Interdiction partielle**

2.1. *Interdiction totale temporaire,* par exemple certains jours de la semaine, certaines semaines ou certaines périodes mensuelles. Cette disposition permet une certaine régénération durant les périodes d’interdiction.

2.2. *Interdiction de cueillette pour certaines espèces particulièrement menacées de disparition,* par exemple le Bolet Cèpe, la Chanterelle, la Morille, le Lactaire délicieux, les Psalliotes. Cette option exige une bonne connaissance des champignons de la part des organes de surveillance: des contestations sont possibles de la part du cueilleur.

2.3. *Limitation en quantité*, par exemple à 1 kg par personne. Cette limitation est facile à détourner par plusieurs cueillettes successives. Le contrôle est difficile.

2.4. *Cueillette autorisée aux seules personnes munies d'une légitimation*: cette mesure implique la délivrance d'un permis qui engagerait son détenteur à se limiter à l'étude botanique et à renoncer à des cueillettes massives, comme par exemple d'Armillaires ou de Trompettes des morts. De plus, ce permis obligerait son détenteur à dénoncer à l'organe de surveillance les contrevenants. Une telle solution, à mon avis, ne serait possible que sur le plan fédéral; elle exigerait la mise en place d'un appareil complexe: cours de formation, attribution des permis, examens, taxes. Il faudrait trouver une sorte de «règlement d'apprentissage» («carte d'apprenti», cueillette accompagnée par un détenteur du permis ...).

### 3. Liberté totale de cueillette

Je termine mon exposé par la *proposition* suivante, en réponse à votre question:

*Sur tout le territoire concerné, interdiction totale temporaire de cueillette, pendant 4 jours consécutifs dans la semaine (plus précisément du mardi au vendredi de chaque semaine).*

*Pour les autres jours de la semaine, limitation à 1 kg de champignons comestibles par personne et par jour.*

Une telle réglementation permet une régénération convenable de la flore fongique. Le contrôle peut être assuré sans autre par des personnes non spécialisées en mycologie. En cas de contestation, on pourra toujours faire appel de cas en cas aux services du contrôleur officiel local.

La *publication* d'une telle décision devrait être accompagnée d'une brève justification des mesures prises, précisant entre autres que de toute façon la valeur nutritive des champignons n'est que médiocre et que d'autre part la protection de la flore fongique est rendue nécessaire pour des raisons touchant à l'économie forestière.

Veillez, je vous prie, excuser la relative longueur de ma réponse. La solution la meilleure à mon avis, je veux dire l'autorisation réduite à des gens «patentés» amis de la nature, impose une démarche d'ordre politique: elle me paraît bien utopique pour l'instant, mais il ne me semble pas impossible que divers milieux intéressés brisent une lance dans cette direction.

Avec mes amicales salutations.

Dr méd. H. Zimmermann

### Postface

Les interdictions de cueillette sont des mesures *passives*, une sorte de camisole de force; elles paraissent scandaleuses. Elles sont pourtant nécessaires, comme toutes les contraintes imposées à notre société, car bien des exemplaires d'«Homo sapiens», sages uniquement par définition, manquent malheureusement de sagesse. Peut-être a-t-on mal orienté ces membres de notre espèce quant à leurs rapports avec la nature? Mais alors la solution est ailleurs et il faut prendre des mesures *actives* pour la protection des champignons: elles doivent consister en une éducation, à tous les niveaux scolaires; nous faisons de la protection active lorsque nous donnons des directives à nos voisins, à nos connaissances, en leur conseillant d'approcher la nature avec respect, de parcourir champs et forêts en évitant toute destruction ou toute pollution sonore ou autre, avec un regard admiratif, en choisissant et en cueillant raisonnablement ces champignons qui sont l'objet de nos sollicitudes. Ces conseils constituent notre petite mais efficace contribution au devoir de plus en plus impérieux de protéger et faire protéger la nature dans laquelle vivront nos enfants et petits enfants. Dr méd. H. Zimmermann, Neumühlestrasse, 9424 Rheineck

(Trad.: F. Brunelli)