

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 61 (1983)  
**Heft:** 3

**Rubrik:** Les champignonneurs sur la sellette : réactions de lecteurs

### **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:** 16.03.2025

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

## Littérature

Kühner et Romagnesi: «Le genre *Mycena*», Encyclopédie mycologique, Paris 1938.

Moser, M.: «Die Röhrlinge und Blätterpilze», Kl. Kryptogamenflora, Hs. Gams, Bd. IIb/2, Stuttgart 1978.

Gehu-Bon-Delzenne: «Documents mycologiques», Tome VII, fasc. 26, Lille 1977.

## Les Champignonneurs sur la sellette: Réactions de lecteurs

(cf. BSM 82/8, p. 155–158)

*Les réflexions de Hans Frey, parues dans les numéros de mai (version originale en langue allemande) et d'août 1982 (version traduite en langue française) ont suscité auprès de nos lecteurs quelques réactions, que nous présentons ci-après de façon plus ou moins résumée.*

Je souscris en tous points aux propositions courageuses de Hans Frey. Enfin une voix a osé clouer au pilori les excès des cueillettes collectives de champignons (Sociétés de mycologie), ainsi que les trop nombreuses stations de contrôle officiel qui constituent en fait un soutien des pouvoirs publics.

R. Gauch, Berne

\*

«Quelle guerre cruelle: je trouve deux hommes en moi!» Une part de moi-même aime à se glisser au cœur des forêts et l'autre part est aux côtés de Hans Frey. *Mon* itinéraire mycologique a aussi commencé dans les sentiers vers la chanterelle et les morilles, et ce n'est que plus tard que s'est révélé en moi l'«appétit» supplémentaire pour les lignicoles. Je pense que bien des collègues qui partagent avec moi le hobby-champignons ont évolué de la même façon, et probablement aussi notre «champignonneur-crucifié» Hans Frey.

Pour limiter le désastre par des moyens élémentaires, je ne ferai qu'une proposition: fermer à toute circulation publique toutes les routes forestières; prévoir des amendes salées pour tout contrevenant. Si la route – à pied – est longue et pénible, à celui qui veut s'assurer une cueillette et la ramener dans sa cuisine, je pense qu'il veillera naturellement à ce qu'elle ne pèse pas trop lourd au bout de ses bras.

Hellmut Jäger, Goldach

\*

Je trouve les propositions de Monsieur Frey très positives: elles témoignent d'expériences que je vis moi-même depuis des années. Et en tout premier lieu je dois constater qu'à Bümpliz, où je fonctionne comme contrôleur officiel, l'existence même de ce contrôle local entraîne de la part du public d'innombrables atteintes stupides à la nature. Personne en Suisse ne doit être acculé à la faim par absence de champignons: chacun devrait donc savoir reconnaître ou cueillir des champignons comestibles ou vénéneux: mais la rage – motorisée – de la cueillette est devenue aujourd'hui un hobby préjudiciable à l'équilibre écologique de nos forêts.

Ce qui me paraît important, c'est un mode correct de cueillette: on devrait cueillir soigneusement un champignon en effectuant une rotation, avec léger appui vers le bas. Quand on arrache brutalement un carpophore, le mycélium en souffre: on bouleverse alors le substrat nourricier, on provoque le dessèchement de spores en germination et du mycélium primaire. Pour le connaisseur des Bolets bais, des Bolets à pied rouge, des Pholiotés ridées et des Chanterelles, il doit savoir que ces espèces peuvent aussi être cueillies en les coupant au couteau.

Paul Nydegger, Bümpliz

\*

Limiter le poids des cueillettes ne me paraît pas une mesure intelligente de protection. C'est souvent en cours de cueillette que le maximum autorisé est atteint: le cueilleur rejette alors tout bonnement des spécimens déjà cueillis et les remplace par des espèces plus savoureuses à son goût. L'idéal me semble être de délivrer un permis réservé à celui qui possède quelques connaissances mycologiques, permis éventuellement assorti d'interdiction de cueillette d'espèces comestibles menacées. Des mesures draconiennes, par contre, seraient à prévoir pour éviter toute cueillette collectivement organisée.

En ce qui concerne les postes de contrôle officiel, il faut bien reconnaître qu'ils favorisent le tri-nôme: «Cueille, fais contrôler, régale toi!» Dans les années d'abondance, comme en 1981, combien de promeneurs, qui n'avaient jamais cueilli de champignons auparavant, se sont présentés au contrôle avec l'espoir qu'il resterait bien quelque chose de comestible dans leur cueillette. Pour tous ces ravageurs qui récoltent en quantité des champignons inconnus, pas de gants de velours! Qu'on songe simplement au pourcentage de carpophores qui atterrissent à la poubelle: le contrôleur n'est pas un éboueur!

Tant de plantes, tant d'animaux sont en voie de disparition; il faut tenir compte, en l'occurrence, d'un ensemble de facteurs délétères: impuissance des autorités, oui, mais aussi les intérêts liés à l'industrie, à l'emprise de l'automobile, à l'économie forestière, au tourisme ... Il n'y a, en fait, qu'une alternative: Revivre *avec* la nature. Notre unique objectif, mycophiles, mycologues ou contrôleurs, doit être d'éduquer la population à comprendre que la comestibilité des champignons n'est pas l'essentiel, mais seulement un aspect secondaire, bien qu'agréable, de la mycologie.

Markus Wilhelm, Allschwil

\*

Depuis plus de 20 ans je note journallement des observations précises sur la température, l'hygrométrie, les précipitations, les vents et mes trouvailles mycologiques: je puis donc observer les corrélations entre les conditions climatiques de notre région et l'apparition des champignons, aussi bien des espèces comestibles que des espèces toxiques ou non consommables. La première constatation concerne les espèces comestibles: parmi elles, seules les Chanterelles (*C. cibarius* et *G. clavatus*) sont en voie de régression.

Le cas de la Chanterelle est particulier: d'une part on peut dire que presque chaque citoyen suisse la connaît; d'autre part, une circonstance malheureuse veut que justement cette espèce atteint sa taille adulte et sa maturité après seulement une à quatre semaines; de plus, elle est fidèle à ses stations, s'exposant ainsi longuement à tous les regards des promeneurs qui y passent. Cette espèce est donc la plus menacée, d'autant plus que dans leur inconscience ou leur ignorance les champignonneurs la cueillent déjà alors qu'elle a à peine atteint la taille d'un clou de girofle!

Pour ces raisons je propose de la protéger particulièrement par deux mesures: limiter le poids de cueillette de cette espèce, non pas à 2 kg, mais à 500 g et même à 250 g (cela donne déjà un joli plat d'agrément); et puis n'autoriser la cueillette que des carpophores dont le chapeau présente un diamètre minimum de 4 ou 5 cm.

Par contre, le cas du Cèpe d'été est totalement différent: en 2 à 3 jours, il a déjà atteint sa taille d'adulte. Il n'est pas rare de trouver des exemplaires d'une taille telle qu'on réalise le kilogramme avec seulement 3 exemplaires. Son mode de développement lui permet rapidement d'émettre des millions de spores avant d'être cueilli par l'amateur. Dans ce cas, je trouve dommage de laisser pourrir le peu d'exemplaires sains que l'on a la chance de trouver. Au contraire de la Chanterelle, on pourrait ici élever la limite supérieure autorisée à 5 kg par jour, ou à la rigueur ne pas fixer de limitation.

Toutes les réglementations devraient figurer sur une autorisation officielle, que l'on se procurerait auprès d'une autorité compétente; et je pense que la réglementation devrait être la même sur tout le territoire de la Confédération. Son introduction ne devrait pas poser plus de problèmes que celle d'un permis de pêche.

On ne devrait pas oublier les autres nuisances, bien plus importantes que la cueillette; je veux parler, en bref, de certaines pollutions bien connues: anéantissement de stations à champignons par des engins mécaniques, abattages de bois, constructions de routes et puis les déchets gazeux qu'abandonnent l'industrie, les voitures ou les avions ...

Edwin Schild, Brienz

\*

Il y a dix ans que je récolte des champignons comestibles sauvages. Mes observations, scrupuleusement notées, portent actuellement sur 400 «endroits» bien précis, dans toute la Suisse romande, dans l'Oberland, dans la région du Lac Noir et dans le Jura français, y compris la forêt de La Chaux.

Durant les premières années, j'ai pris énormément de notes: j'arrachais, je coupais, je «tournais» les carpophores, qu'il s'agisse de morilles, de bolets, de chanterelles, d'hydnes, de lépiotes ou de psalliotés diverses. Voici le fruit de l'analyse de mes notes:

- a) Dans les stations où j'ai laissé les carpophores sur place: deux à trois poussées par année; nombre de sujets variable, mais restant vers une certaine moyenne: plus ou moins 10%, par rapport à la situation initiale.
- b) Dans les stations où j'ai arraché les carpophores, en les «tournant» ou non: rarement deux récoltes par an et, dans certains cas, tendance à «sauter» une année ou deux; nombre de sujets en forte régression, puis se stabilisant à environ 10% de ce que j'avais cueilli la première fois.
- c) Dans les stations où j'ai procédé comme en b), mais en remettant sur le terrain les déchets des pieds (base nettoyée): régression, puis stabilisation à environ 20% de la première cueillette.
- d) Dans les stations où j'ai cueilli délicatement, en coupant très bas, en laissant sur place les déchets des pieds: 3 ou même 4 poussées par année; nombre de carpophores en constante augmentation: la récolte a passé à deux, trois, voire quatre cents unités, pour cent à la première cueillette.
- e) Dans la situation a), on enregistre tous les 6 ans une poussée exceptionnelle.

Et, pour terminer deux idées personnelles:

- Interdire purement et simplement toute cueillette serait un abus de pouvoir de l'autorité.
- Depuis qu'il existe des interdictions, le nombre des chercheurs-amateurs a augmenté et les quelques derniers «coins» non prospectés auparavant ... le deviennent!

Christian Donzelot, Neuchâtel

\*

Cher Rédacteur,

Devine ce qui s'est passé au tréfonds de ma pensée pendant que je lisais les derniers paragraphes de cet article: de sombres nuages ont terni ma joie de vivre, j'ai vu se dessiner sur une paroi-bibliothèque de mon bureau une forme bizarre, comme un large parapluie blanc surmonté d'un démon tout de noir vêtu, et je voulais m'enfuir! Très loin d'ici, peut-être en Amérique du Sud où s'étalent de vastes forêts. Là-bas où, peut-être, la liberté politique est malmenée, mais où ne sont pas étouffées les libertés individuelles. Des expressions comme: «interdiction *totale* de cueillette», «*on punira sévèrement*», «les responsables *doivent* être de mon avis», «mettre une sourdine à la joie de connaître», ces termes m'écrasent comme les pas cadencés de soldats bottés au service d'un dictateur. La protection de l'environnement est un de nos devoirs: la majorité des humains partage avec moi cette conviction. Ils ont vécu avec moi depuis longtemps des atteintes répétées contre l'équilibre naturel, et pendant longtemps rien n'a été entrepris pour les supprimer. Mais pourtant le malaise s'est amplifié de sorte qu'aujourd'hui bon nombre d'entre nous sont prêts à accepter sans réfléchir n'importe quelle mesure édictée au nom de la protection de notre environnement.

Tant que les mesures en question visent à empêcher une dégradation démontrée scientifiquement, je suis d'accord. On ne doit pas accepter qu'elles visent un autre but. Il faut se souvenir du fait que,

bien souvent, une idée généreuse et correcte est devenue par exagération une idéologie aboutissant à l'oppression et à la suppression de la liberté. Un exemple seulement: qui aurait pu imaginer au début de ce siècle que la théorie de l'évolution de Darwin deviendrait un jour la justification de la solution finale, dans les chambres à gaz, pour des millions de nos frères humains?

Lorsque j'ai l'impression qu'une situation s'est détériorée, mon devoir est de contrôler si mon sentiment correspond ou non à la réalité, car, n'est-ce pas, mon impression toute nue n'est pas un critère de vérité.

Et lorsque j'ai fait la démonstration scientifique que la situation s'est vraiment détériorée, je dois aussi faire la preuve, scientifiquement, des causes effectives de cette détérioration.

En transposant au problème qui nous préoccupe: Est-il prouvé que la flore fongique s'est véritablement appauvrie en espèces et en individus par rapport à ce qu'elle était autrefois? Et si la réponse est positive, est-il prouvé que cet appauvrissement est effectivement causé par la cueillette des carpophores? Où trouve-t-on études et documents à l'appui d'une démonstration qui seule justifierait qu'on prenne des mesures si draconiennes?

Notre cher ami Hans de St-Gall connaît les œuvres du Dr h. c. E. Nüesch. Sait-il aussi ce qu'écrivait Nüesch en 1911? En 1911, c'est à dire *avant* la création d'Associations visées par les foudres de Hans: Société Mycologique de St-Gall (fondée en 1923), Union Suisse des Sociétés de Mycologie (1919), Vapko (1927). Nüesch écrivait donc: «St-Gall est pauvre en champignons; pauvre en espèces et encore plus pauvre en individus.» Ce n'est certes pas une preuve que de 1911 à 1982 aucune raréfaction ne se soit produite, mais cela prouve néanmoins que notre flore fongique a déjà été déclarée «pauvre» avant la première guerre mondiale.

Je connais l'exemple-modèle de la Belgique, cité par Hans Frey. Une telle abondance exceptionnelle de carpophores, au dessus de la moyenne, je l'ai aussi vécue personnellement, et cela en dehors des domaines réservés. Par exemple un certain premier novembre à Bonaduz (GR), *avant* les décrets d'interdiction de cueillette.

Des recherches, scientifiquement conduites, sont en cours pour savoir si la cueillette des champignons a une influence sur la formation de carpophores. Restons donc dans l'attente des résultats de ces études sérieuses et de Longue haleine, au lieu de pousser nos autorités politiques régionales à des réactions émotionnelles qui les conduisent à introduire encore plus d'interdictions et de restrictions dont la nécessité n'a pas été prouvée!

Michel Jaquenoud, St-Gall

(Trad.: F. Brunelli)

### **Post-scriptum du Rédacteur romand**

1. Que fait-on en Suisse auprès des écoliers pour les rendre attentifs aux problèmes de la Protection de l'Environnement? et en particulier dans le domaine de la connaissance de la biologie du champignon? C'est à l'école que commence toute éducation ...
2. A quoi sert-il de prendre des mesures de protection dont on ne peut assurer le contrôle de l'application? On dit qu'un système de surveillance efficace doit être au moins aussi complexe que le système à surveiller ...
3. La peur du gendarme, qui, somme toute, présente toujours quelque efficacité, est-elle un argument décisif et suffisant pour justifier une réglementation?
4. Les mycophages, premiers intéressés par l'argument de liberté mentionné par Monsieur Donzelot, sont aussi les premiers à éduquer: et ici seuls les contrôleurs officiels et les Sociétés de Mycologie ont l'occasion de faire ce travail, peu à peu et ponctuellement, en profondeur. Que chaque Président de Société, dans son rapport annuel, mette ce point à l'ordre du jour. Qu'il exhorte chaque membre à donner l'exemple d'un comportement personnel sans reproche (on pourrait imaginer que chaque membre signe un «code d'honneur»)! Cela représenterait, sur l'ensemble du territoire suisse, quelque 5000 protecteurs de la flore fongique: un bon début, non? *f. b.*