

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 63 (1985)  
**Heft:** 9/10

**Artikel:** Problèmes de mycologie : 9. du nouveau à propos de lactaires  
**Autor:** Baumgartner, H.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936896>

### **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:** 02.04.2025

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

rieur, mais le plus souvent elles sont régulièrement colorées (environ Me 7 E8). Boucles non décelées. En bordure d'une jeune forêt d'épicéas plantée dans un bois naturel de feuillus. Zollischlag, Hünenberg ZG. 673,500 / 226,500. Alt.: 400 m.

Il n'y a rien à ajouter à la description récente faite dans *Persoonia* par Kits van Waveren. Dans le Ricken — «Die Blätterpilze» N° 841 —, la description est succincte, mais l'essentiel est dit. On peut faire la même remarque à propos de Fries dans «Hymenomycetes Europaei», N° 689.

La caractéristique la plus frappante de cette espèce, que l'on peut observer à l'oeil nu, est la structure de la cuticule qui, entre les fibrilles, laisse apparaître la couleur claire de la chair. Dans le «Moser» 1983, on trouve 4 espèces du sous-genre *Entoloma* qui possèdent des cystides capitées; ces espèces sont faciles à séparer, soit par leur habitat, soit par la structure de leur cuticule. *Entoloma scabiosum* est une 5<sup>e</sup> espèce à cystides capitées, que l'on pourrait ranger immédiatement après *E. fuscotomentosum* Moell. (p. 193). Je tiens à remercier vivement M. le Dr. E. Horak, de l'Institut Géobotanique de l'EPF de Zürich, qui a confirmé ma détermination et qui a déposé mes exsiccata à l'Herbarium de l'EPFZ.

(trad.: F. Brunelli)

J. Schwegler, Birkenhalde 4, 6312 Steinhausen

## Problèmes de Mycologie

### 9. Du nouveau à propos de Lactaires

Pour le mycologue amateur, les nouvelles éditions d'ouvrages sur les champignons constituent toujours une lecture passionnante. En règle générale on y trouve presque toujours quelque nouveauté: soit on y découvre des espèces nouvelles, soit on constate que les noms de genres ont changé ou que la nomenclature a évolué. A ce sujet, l'auteur explique dans la préface que des règles internationales impératives ont pour objectif «de mettre en ordre la nomenclature du passé et de régler celle du futur». Il semble pourtant, à l'usage, que ces objectifs ne soient guère près d'être atteints. J'en ai déjà donné quelques raisons sous le titre «Synonymie» (cf.: BSM 61: 5—8 et 61: 108—111); je voudrais ajouter ici que, malheureusement, les règles internationales de nomenclature n'ont pas encore trouvé leur forme définitive. Citons Hanns Kreisel — dans la préface à la seconde édition du tome V du «Handbuch für Pilzfreunde» de Michael/Hennig/Kreisel —: «Tant que l'on se permettra de modifier tous les six ans le Code de nomenclature botanique, et cela même à propos de définitions fondamentales, il est impossible d'espérer une stabilité et une unification de la taxonomie».

Cette situation peut avoir comme conséquence que de récentes éditions — qui ont la plupart du temps exigé plusieurs années de travail — ne sont déjà plus conformes, au moment de leur parution, aux dernières règles de nomenclature! Pour citer un exemple, la dernière édition (1983) du «Moser» présente environ une centaine de modifications nomenclaturales par rapport à la précédente (4<sup>e</sup> éd. 1978); et pourtant Moser précise dans la préface qu'il n'a pu tenir compte de certaines décisions prises au Congrès International de Sydney de 1981.

Nous devons donc nous attendre à toutes sortes de choses en ce domaine, au compte-gouttes il est vrai, dans des parutions nouvelles ou dans les revues mycologiques. Cependant, le mycologue amateur ne peut avoir facilement accès à toutes ces nouveautés; la conséquence est que nous devons mémoriser à la fois l'ancienne et la nouvelle dénomination, sans quoi le dialogue avec des collègues diversement informés peut conduire à de mutuelles incompréhensions.

Mais revenons au thème évoqué par le titre de cet article: l'occasion favorable en est justement la nouvelle édition du volume V (Russules et Lactaires) du Michael/Hennig/Kreisel, mentionné plus haut. Je voudrais ici me limiter brièvement à quelques développements ou changements de points de vue concernant les Lactaires, tels qu'ils apparaissent en comparant cet ouvrage (nommé ci-après le «Kreisel») avec la première édition (nommée ci-après le «Hennig») et aussi avec le «Moser».

La nomenclature concernant le genre *Lactarius* est «extraordinairement embrouillée, ce que démontre le nombre élevé de «pseudonymes» que l'on y rencontre» («Kreisel», p. 72). Le terme «pseudonyme», peu

usité, mais souvent évoqué par Kreisel, qualifie les noms accompagnés de l'indication «sensu, en abrégé ss.», c'est-à-dire une dénomination utilisée par un auteur qui a interprété différemment — en principe faussement — une diagnose originale. Exemple:

Sous le nom de *Lactarius zonarius*, outre l'espèce décrite dans le «Moser» (p.453) et dans le «Kreisel» (N° 19), on trouve encore quatre autres espèces:

- ss. Bresadola (= *L. acerrimus* Britz.);
- ss. Konrad et Maublanc (= *L. bresadolianus* Sing.);
- ss. Kühner et Romagnesi (= *L. insulsus* Fr.);
- ss. Krombholz (= *L. chrysorrhoeus* Fr.).

La situation est encore plus compliquée en ce qui concerne par exemple *L. tabidus* Fr. ou *L. cyathula* Fr.: ces deux binomes ne sont pris en compte ni dans le «Moser» ni dans le «Kreisel», sinon comme synonymes ou pseudonymes de diverses autres espèces. (Dans «Les Lactaires», 1976, Blum exprime l'avis, pourtant, que *L. tabidus* est «un champignon bien caractérisé» en particulier par le jaunissement de son lait sur le mouchoir; j'ai noté l'avoir déterminé sous ce nom à la rencontre du Gardot, le 4.7.1981... N.d.t.)

On peut noter dans ce contexte que «Kreisel» facilite grandement les comparaisons avec d'autres ouvrages, parce que les descriptions sont complétées par une liste commentée des nombreux synonymes et pseudonymes, dûment datés. Les noms de synonymes et pseudonymes manquent malheureusement dans la table des matières, ce qui rend plus difficile la comparaison en sens inverse...

Une autre affirmation de Kreisel (p. 73) me semble criante de vérité: «Une stabilisation des noms des Lactaires du groupe *piperatus* semble presque sans espoir». Le BSM (62: 2—4 et 62: 87—89) a présenté en l'occurrence deux interprétations différentes; et voici que le «Kreisel» nous offre une troisième version que l'on peut présenter comme suit, en comparaison avec le «Moser» et le «Hennig»:

- Le *L. piperatus* (lactaire poivré) du «Moser» correspond au *L. pergamenus* (lactaire poivré à long pied) du «Hennig»; quant à Kreisel, il sépare deux espèces à lait immuable: *L. piperatus* (lactaire poivré à pied court, sous résineux) et *L. pergamenus* (lactaire poivré à long pied, sous feuillus).
- Le lactaire poivré à lait verdissant est nommé *L. pergamenus* dans le «Moser», *L. piperatus* dans le «Hennig» (avec *L. glaucescens* comme synonyme) et chez «Kreisel» il devient *L. glaucescens* (ss. Neuhoff).
- Le *L. glaucescens* sens de Moser n'est pas cité dans le «Hennig»; une note en bas de page (p. 128) fait référence à ce binome dans le «Kreisel»: «D'après le mycologue Bon, *L. glaucescens* n'est pas le champignon que nous représentons, mais une autre espèce à lames plus fortement décurrentes, à chair verdissant plus faiblement, à spores plus allongées et à cuticule privée de dermatocystides».

Deux remarques encore au sujet de cette affaire embrouillée:

— D'après les nouvelles règles de nomenclature, on ne doit pas écrire «*pergamenus*», mais bien «*pargamenus*».

— Dans le «Moser», il est fait référence au Cetto — N° 187 (*piperatus*) et N° 638 (*pergamenus*); à mon avis ces numéros devraient être intervertis, car il me semble bien que Cetto a croisé les interprétations.

Dans la section des *Dapetes* (groupe de *L. deliciosus*), le «Kreisel» s'aligne sur le «Moser» mais en changeant toutes les icônes. Le Lactaire des pessières — nommé à tort *L. semisanguifluus* (N° 23) dans le «Hennig» — est correctement nommé *L. deterrimus* dans le «Kreisel» (N° 21b); en conséquence, sous le N° 23 du «Kreisel» figurent une nouvelle description et une nouvelle icône du «vrai» *L. semisanguifluus* (Lactaire des pins).

(En 1971, J. A. Schmitt avait fait paraître à ce sujet une nouvelle clé de détermination des *Dapetes*; en ce qui concerne les deux espèces ci-dessus, la correspondance semble parfaite. Une traduction de cette clé avait paru en 1977 dans le petit Bulletin annuel valaisan de mycologie. N.d.t.)

Pour les trois espèces suivantes, Kreisel décrit pour chacune un «doublet» qui ne figure ni dans le «Moser» ni dans le «Hennig»:

- Au *L. serifluus* est associé *L. cemicarius* (Batsch) Gill. (L. à odeur de punaise); de toute façon, selon une remarque (p. 206), il s'agit d'une espèce insuffisamment clarifiée qui n'est pas admise comme autonome par de nombreux auteurs.

- Du *L. omphaliformis* — décrit dans le «Hennig» sous le nom de *L. tabidus* Fr. — Kreisel sépare *L. clethrophilus* (L. des aulnes); l’icone du «Hennig» est pratiquement reprise sans modification, mais les 5 exemplaires de gauche représenteraient *L. clethrophilus* et les autres *L. omphaliformis*.
- Le *L. tithymalinus* du «Kreisel» est une autre espèce que celle décrite sous ce nom dans le «Moser» et le «Hennig»; ce dernier est nommé par Kreisel *L. iners* Kühn.; l’icone de «Hennig» est à interpréter comme suit selon Kreisel: les deux exemplaires de gauche représentent *L. iners* et les autres *L. tithymalinus*.

La situation est assez confuse aussi en ce qui concerne *L. pyrogalus* (L. à lait brûlant). Kreisel est d’avis que cette espèce doit s’appeler *L. hortensis* Vel. (Lactaire du noisetier), alors que *L. pyrogalus* est l’espèce qui, dans le «Moser» et dans le «Hennig», porte le nom de *L. circellatus* (Lactaire à bracelets); ce dernier nom, selon le «Kreisel», désignerait une espèce problématique qui pourrait être interprétée aussi comme étant le *L. fluens* Boud.

Je termine en mentionnant encore deux modifications de nomenclature: Le *L. glutinopallens* et le *L. necator* du «Moser» et du «Hennig» deviennent respectivement dans le «Kreisel» *L. albocarneus* Britz. et *L. turpis*, reprenant ainsi pour le dernier une ancienne dénomination synonyme.

Comme le genre *Lactarius* est représenté en Europe par un grand nombre d’espèces (90 à 135 suivant les auteurs), qui parfois ne se distinguent les unes des autres que par des caractères quasi insignifiants, il constitue un terrain idéal d’études pour le mycologue amateur ou pour qui voudrait le devenir. D’autant plus qu’il n’y a que peu de Lactaires comestibles — et aucun excellent — et que par conséquent, libéré des soucis du nettoyage et de la préparation culinaire, on peut tout entier se consacrer à leur détermination! Un mot encore sur le Lactaire des épicéas. On sait que dans les ouvrages anciens — et partiellement encore dans certains livres de vulgarisation — cette espèce n’est pas différenciée du Lactaire des pins et considérée comme un bon comestible. Les auteurs modernes semblent unanimes à considérer le *L. deterrimus* comme un médiocre comestible. Ce n’est vrai qu’en partie. La plupart du temps, sur des stations bien exposées au soleil ou aux vents, ce lactaire est d’aspect peu engageant, desséché et friable: dans cet état en effet, il n’est guère recommandable pour la cuisine. Cependant, dans des stations ombragées et humides, on trouve fréquemment des carpophores bien colorés, à la chair engageante et succulente. Si de plus on se limite à de jeunes exemplaires dont la marge est encore plus ou moins enroulée, il est alors possible de se préparer, sur le grill ou la braise, un mets d’appoint tout à fait savoureux.

Il est vrai que... des goûts et des couleurs! Quand il s’agit de valeur culinaire des champignons, les discussions s’échauffent souvent bien plus que lorsqu’il s’agit de fixer les limites d’une espèce, de décider à quel genre appartient tel carpophore ou de s’entendre sur d’autres questions «accessoires» qui passionnent les deux ou trois «mordus» de chaque Société de Mycologie...

H. Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

(trad.: F. Brunelli)

p.s.: Bien que les discussions taxonomiques ci-dessus se réfèrent à des ouvrages de langue allemande, d’une part je sais que les mycologues romands possèdent souvent ces livres dans leur bibliothèque, et d’autre part il peut être très intéressant de comparer, à partir de la traduction ci-dessus, cette situation avec celle que nous proposent des revues ou des ouvrages parus récemment en langue française. Notre hobby de mycologue amateur nous conduit bien vite à de telles comparaisons, puis aux doutes sur nos certitudes: c’est la rançon, à mon sens non ennuyeuse, d’une approche intelligente du monde des champignons. (N.d.t.)

## Le mot du Président de la Commission scientifique

### Modèle abstrait et réalité

Quand je fais la récolte d’un champignon, lors d’une excursion, deux possibilités se présentent:

- Je reconnais immédiatement le champignon, à ses caractères (Exemple: *Hypholoma capnoides*). Dans