

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 73 (1995)
Heft: 4

Artikel: Se soucier de l'environnement contribue aussi à protéger les champignons
Autor: Neukom, H.P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936586>

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: 03.04.2025

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

noch speziell erwähnt. Auch gab er ihm noch ein kleines Pilzbüchlein. Vorgängig hatte er für seine Gäste, ohne dass diese davon eine Ahnung hatten, eine Lebensversicherung, lautend auf eine grosse Summe, abgeschlossen. «Selbstverständlich erfolgte die übliche ärztliche Kontrolle durch Girard selbst oder durch eine seiner Komplizinnen – entweder seine Gemahlin oder seine Mätresse», schrieb Fauvel, der sich dann noch deutlicher ausdrückt: «... in der Versicherungspolice wurde Girard im Todesfall eines der Versicherten als gesetzlicher Erbe anerkannt.»

Was ihm aber schliesslich das Genick brach, war der unglückliche Zufall, dass der Arzt, der gerade ein neues Opfer von Girard untersucht hatte, im Büro der Versicherungsgesellschaft war, als im gleichen Moment Madame Girard das Geld für eine Police kassieren wollte. Da der Arzt das Opfer bei seinem letzten Besuch in kerngesundem Zustand angetroffen hatte, begab er sich unverzüglich in das Haus des Verstorbenen und musste dort feststellen, dass es zwischen der vor drei Wochen untersuchten Person und der jetzt vorgefundenen Leiche überhaupt keinen Zusammenhang gab.

Noch ein anderer Umstand führte zur Entlarvung von Girard: Er machte keinen Unterschied zwischen dem Grünen und dem Gelben Knollenblätterpilz, da der «Nouvel Atlas de Poche» von Paul Dumée (im Jahre 1921 in Paris herausgekommen und darauf als Referenzbuch verwendet) zwischen diesen beiden Pilzen keinen Unterschied machte. Für den Gelben Knollenblätterpilz (der auch *Amanita mappa* oder «Mappemonde» genannt wurde) war vermerkt: «... ebenso giftig wie der Grüne Knollenblätterpilz.» Da Girard blindlings den Angaben im Werk von Dumée vertraute, wurde er durch den Zustand seiner Tischgenossen in Verwirrung gebracht, da diese dem Pilzgericht, das ihnen vorgesetzt worden war, keinen besonders guten Geschmack abringen konnten – wie sollten sie auch! Sie hatten aber das Glück, eher Gelbe als Grüne Knollenblätterpilze erwischt zu haben.

Um die verschiedenen Methoden aufzuzeigen, wollen wir noch hinzufügen, dass Girard auch krankheitserzeugende Bakterienkulturen verwendete, im besonderen Bauchtyphusbazillen.

Diese dunkle Geschichte wäre in Vergessenheit geraten, wenn nicht Camille Fauvel, Polizeikommissar in Paris und ausgezeichneter Pilzkenner, sich für diese Begebenheit interessiert und Girard in seiner Gefängniszelle aufgesucht und interviewt hätte. Girard starb wenige Tage nach diesem Interview, ohne jemals seine Schuld zugegeben zu haben.

Unsere Leser werden festgestellt haben, dass es sich, wie auch beim Fall Uerikon, um eine Dreiecksgeschichte handelte. Und die Moral von der Geschichte: Es ist besser, an der Seite seiner Gattin nur eine einzige Leidenschaft zu kennen: die der Mykologie!

Société Mycologique de la Riviera, Mario Calpini

(Übersetzung: R. Hotz)

Se soucier de l'environnement contribue aussi à protéger les champignons

Fonction des champignons dans la nature

A ce jour, on compte dans le monde environ 200 000 espèces de champignons, inférieurs et supérieurs réunis. Le nombre d'espèces de macro-champignons (p. ex. les champignons comestibles ou toxiques généralement connus) qui viennent dans les forêts et prairies d'Europe doit se situer autour de 6000, dont environ 200 sont comestibles.

Dans le cycle biologique de la nature, les champignons jouent un rôle très important. Tout d'abord ils décomposent et transforment en humus les substances organiques élaborées par les plantes et par les animaux; ces substances constituent aussi un substrat nutritif pour les champignons. D'autre part un bon nombre d'espèces – environ une espèce de champignon supérieur sur quatre – s'associent de manière symbiotique par leurs mycéliums avec les racelles des arbres et des arbustes, avec les orchidées et avec d'autres plantes: ces symbioses constituent un élément important de l'écosystème forestier. Ces espèces symbiotiques sont nommées champignons mycorrhiziques (du grec «mykès» = champignon et «rhiza» = racine). Il y a échanges à bénéfices réciproques, chaque partenaire livrant à l'autre des éléments nutritifs indispensables. A long terme, nos forêts périraient si les mycéliums disparaissaient. (Si l'on imagine une disparition brutale de tous les mycéliums, des chercheurs ont évalué que les forêts disparaîtraient à leur tour en une trentaine d'années, étouffées par leurs propres déchets, aiguilles et feuilles mortes. N.d.t.).

Pourquoi les humains cueillent-ils des champignons?

Il y a plusieurs motivations qui poussent l'homme à se réfugier dans la nature où il se sent libre, en cette époque imprégnée d'industrialisation et de technique: besoin d'occuper sainement et intelligemment son temps libre, recherche de tranquillité et de ressourcement dans une nature inviolée, loin du stress et des travaux quotidiens, ou aussi la perspective d'un savoureux repas avec des champignons. Et puis, pour apprendre à connaître les champignons, pour faire de la mycologie, il faut bien marcher au coeur de la nature, car, bien souvent, une détermination sûre exige l'observation des végétaux environnants et ce caractère est aussi important que les structures microscopiques.

Impact de la civilisation sur la flore fongique

Le renouveau d'intérêt pour la nature, ces dernières années, a eu comme corollaire que la cueillette des champignons a gagné en attractivité. De plus, les progrès techniques – motorisation – permettent un accès confortable et rapide dans les moins violées et les plus reculées de nos forêts, de nos vallées ou de nos régions montagnardes. Malheureusement, en raison même de cet accès facilité vers des milieux jusqu'ici plus ou moins demeurés intacts, la régression des champignons s'est aussi accentuée, comme par exemple la chanterelle (*Cantharellus cibarius*), cette espèce connue de tant de mycophages pour son intérêt culinaire. Mais il y a d'autres causes de régression. Il est bien certain que les émissions industrielles, les constructions de routes à travers forêts et campagnes, ou encore les exploitations intensives agricoles ou forestières ne sont pas des facteurs positifs pour la conservation d'une flore fongique saine et variée. Combien de gens écrasent ou shootent volontairement les espèces toxiques ou non comestibles, ignorants du fait que, comme tous les autres champignons, ils ont aussi une fonction importante à accomplir dans le vaste et complexe écosystème de la nature. Ne nous étonnons pas alors si, pour ces raisons entre autres, on doit classer un nombre croissant de zones sensibles parmi les réserves naturelles, d'importance nationale ou régionale. Ne soyons pas surpris du fait que, pour éviter le vandalisme et la régression de la flore fongique et pour protéger ses biotopes, plusieurs cantons et communes ont édicté des ordonnances restrictives concernant la récolte des champignons. Une telle évolution doit déclencher une certaine prise de conscience, y compris chez les casseroleurs qui, lorsqu'ils partent en cueillette, ont aussi tout intérêt à ce que les champignons soient fidèles au rendez-vous tout au long des années futures.

Des ordonnances sur la protection des champignons

Au grand dam de beaucoup de champignonneurs, cantons et communes appliquent des règlements *différents* concernant la protection des champignons. De sorte que, avant de partir en chasse, les amateurs doivent d'abord s'informer sur les ordonnances en vigueur dans chaque région qu'ils prospectent. Ci-après, voici une liste actualisée des dispositions les plus importantes en vigueur dans notre pays:

AI et AR: au maximum 2 kg par personne et par jour; au maximum 1/2 kg par personne et par jour pour les chanterelles, les oreilles de porc, les cèpes, les grandes lépiotes et les morilles.

BE: interdiction totale de cueillette du 1^{er} au 7 de chaque mois; pour le reste du temps, limitation «conforme à l'usage local».

FR: au maximum 2 kg par personne et par jour. Dans la réserve de la Chanéaz (Montagny-les-Monts), interdiction totale de récolte.

GL: au maximum 2 kg par personne et par jour. Les communes peuvent décréter des restrictions plus sévères (informez-vous!).

GR: au maximum 1 kg par personne et par jour. Interdiction totale de récolte le lundi, le mardi, le mercredi et le vendredi, ainsi que du 10 au 20 de chaque mois. Les communes ont le droit de décréter des restrictions supplémentaires (informez-vous!).

JU: au maximum 2 kg par personne et par jour.

LU: au maximum 2 kg par personne et par jour; limitation à 1/2 kg pour les morilles et les chanterelles.

OW: au maximum 2 kg par personne et par jour; 1 kg pour les morilles.

SG: règlements communaux, partiellement très différents (informez-vous!).

SZ: au maximum 2 kg par personne et par jour; 1 kg pour les morilles. Toute récolte interdite le jeudi, le vendredi et le samedi.

TG: au maximum 1 kg par personne et par jour; seule est autorisée la récolte de champignons comestibles, selon une liste établie par le Conseil d'État. Cette liste peut être obtenue au Laboratoire Cantonal de Thurgovie (inspectorat des denrées alimentaires). Dans les réserves naturelles, interdiction absolue de récolte pour toutes les espèces de champignons.

TI: au maximum 2 kg par personne et par jour.

UR: au maximum 5 kg par personne et par jour; limitation à 2 kg pour les chanterelles, à 1/2 kg pour les morilles; toute récolte interdite le lundi, le mardi et le mercredi.

ZH: au maximum 1 kg par personne et par jour; toute cueillette interdite du 1^{er} au 10 de chaque mois; les armillaires (*Armillaria mellea*, espèce parasite) ne sont pas protégées.

Pour l'instant, les autres cantons n'ont édicté aucune ordonnance de protection des champignons.

Dans toute la Suisse: toute récolte de champignons est interdite dans les réserves naturelles.

(La liste de ces réserves naturelles peut être obtenue au Jardin Botanique de Zurich).

Pour tout renseignement complémentaire concernant les ordonnances de protection des champignons, adressez-vous à un poste de contrôle officiel ou au bureau communal concerné.

H.P. Neukom, Lab. Cant. de Zurich, Case Postale, 8030 Zurich

(Trad.: F. Brunelli, Sion)

Conseils à un déterminateur débutant

Points de repère

Afin de te mouvoir dans le vaste dédale du royaume des champignons avec une sûreté toujours accrue, il est utile d'avoir des points de repère. Je veux dire des champignons et des groupes de champignons que tu connais comme ta poche parce que tu les as étudiés avec soin et à propos desquels tu multiplies constamment tes observations personnelles. Un premier objectif à atteindre est d'avoir au moins un de ces points de repère par genre important.

Qui trop embrasse mal étreint

Il est impossible d'étudier tout à la fois: au début, concentre tes observations sur un nombre restreint genres (par exemple seulement sur les Bolets et les Amanites).

Peu mais bien

Une observation superficielle d'une grande quantité de matériel ne te fera pas avancer bien loin. L'expérience a montré que tu auras davantage à ne récolter qu'une seule espèce à la fois pour l'étudier à fond dans ton laboratoire. Tu en cueilleras plusieurs exemplaires à divers stades de maturité, sans oublier de noter les caractéristiques de la station (arbres du voisinage, substrat et type de sol).

Les noms scientifiques

Beaucoup de noms scientifiques – en latin – sont généralement indicatifs de caractères typiques et intéressants. Essaie de trouver la signification de ces noms et adjectifs: d'une part ils te diront quelque chose sur l'espèce que tu étudies, et d'autre part il te sera plus facile aussi de les retenir. Il y a peu de champignons qui ont un nom français usuel, ou alors ils en ont plusieurs; parfois ces noms expriment quelque chose (p. ex. la Lépiote déguenillée) et parfois rien du tout (p. ex. le Cèpe de Bordeaux). Il vaut mieux s'en tenir aux binômes en latin (ils ne «signifient» malheureusement pas toujours quelque chose d'utile).

Avoir du nez

Beaucoup de champignons exhalent une odeur caractéristique, très constante, en tout cas plus constante que, par exemple, la couleur. Exerce ton odorat et tu seras surpris de constater que tes