

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 61 (1983)
Heft: 11

Artikel: Protection des champignons [Fortsetzung]
Autor: Frey, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936774>

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: 16.05.2025

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

Protection des champignons: suite

N. d. l. r. — Hans Frey, par son article intitulé «Les champignonners sur la sellette», paru dans le BSM 82/8 du mois d'août 1982, a intentionnellement provoqué quelques remous. Au mois de mars 1983, les lecteurs ont pu prendre connaissance d'un certain nombre de réactions plus ou moins contradictoires et cette correspondance avait été sollicitée par la Rédaction. Il est bien normal que la parole soit à nouveau donnée à H. Frey pour une duplique. — F. B.

Les champignonners, que j'avais mis sur la sellette en août 1982, m'ont répondu en écho dans le BSM 1983/3 et si certaines réponses me donnent raison, d'autres expriment quelques réticences.

Depuis environ 20 ans le problème de la protection de la flore fongique refait régulièrement surface au sein des Sociétés de mycologie. Jusqu'ici j'avais pourtant l'impression que le Comité directeur de l'Union suisse ne manifestait guère d'intérêt à entrer en matière: les deux organes de faîte, l'USSM et la Vapko (Association des organes de contrôle officiel) m'apparaissent un peu, si j'ose me permettre cette comparaison, comme un étang d'eau douce et tranquille, au sein duquel la vie foisonne, mais comme dans une niche écologique fermée sur elle-même. Sur la surface de ces eaux calmes, les sollicitations occasionnelles n'ont guère donné naissance à plus de vagues que les poursuites des gyrins («araignées d'eau»). Pour susciter plus d'attention à l'idée d'une large protection des champignons, il fallait bien, bon gré mal gré, exprimer les choses de façon percutante. C'est pourquoi, en prolongeant la comparaison, j'ai lancé intentionnellement un gros pavé dans la mare pour faire naître de grosses vagues. Sincèrement, je reconnais que mon zèle à faire progresser l'idée d'une protection globale de la nature m'a poussé un peu au-delà de l'objectif spécifique visé.

Revenons à nos moutons! St-Gall est situé sur le flanc nord-est du massif alpin et son climat est assez rude: c'est pourquoi on ne trouve en cette région ni abondance d'espèces ni de nombreux carpophores. Cependant je connais personnellement des stations autrefois merveilleusement riches en Appenzell, dans le Rheintal, dans l'Oberland et aux Grisons. C'est justement là que furent édictés des décrets de protection parce que les rafles de champignons effectuées par des mycophages venus de l'extérieur devenaient par trop évidentes. Les interdictions de cueillette furent prononcées d'abord dans la partie méridionale des Grisons, lorsque des groupes venus d'Italie commencèrent à écumer les forêts. Mais pourquoi les interdictions s'étendirent-elles au reste du canton, à l'Oberland St-gallois, au sud de la Forêt-Noire et en Alsace? Non pas tellement pour gâcher le plaisir des cueilleurs indigènes ou pour éviter de déranger les chasseurs dans leur royaume en automne, mais surtout à cause de l'augmentation constante des champignonners étrangers qui, grâce au confort de l'automobile, pénétraient toujours plus profondément dans les vallées les plus reculées.

En toute modestie, reconnaissons qu'en Suisse nous vivons dans un pays bel et bon. Nous jouissons d'avantages et de droits qui ne sont garantis que dans un petit nombre d'Etats dans le monde. Mais le territoire est exigu et la population croissante se sent de plus en plus à l'étroit. Il y a alors des conflits et des frottements: bientôt naît la sensation que le champ de liberté individuelle se réduit comme une peau de chagrin parce que les lois — qui d'ailleurs sont votées par la majorité des citoyens — doivent justement limiter cette liberté. Lorsque certaines personnes, qui s'estiment trop opprimées par la loi, retournent leur mauvaise humeur contre l'Etat, je trouve leur point de vue incorrect, et plus précisément égoïste. Au risque de me répéter, je précise: un cueilleur isolé de champignons comestibles n'est que partiellement conscient des conséquences de son acte. Mais quand une douzaine de mycophages connaissent tous les mêmes stations favorables, y passent chacun à plusieurs reprises durant toute la saison, et cela des années durant, l'effet ne peut être que dévastateur à la longue pour les espèces les plus chassées. Sauf tout le respect dû aux chercheurs scientifiques, point n'est besoin d'une démonstration académique pour prouver cette évidence.

Il faut peut-être approfondir une autre évidence observable: là où les carpophores peuvent parvenir à maturité et répandre leurs spores, on peut trouver des fructifications des siècles durant, tant que d'autres facteurs ne provoquent pas la destruction du mycélium. La germination des spores est facilitée par l'adéquation du substrat. Il y a peu de chances pour que des spores simplement répandues au hasard dans un

jardin, une forêt ou une prairie, y trouvent un terrain nourricier favorable au développement des délicats mycéliums et des hyphes conductrices.

J'avais proposé de protéger la flore fongique; j'avais recommandé de le faire sous l'égide de la Ligue suisse pour la protection de la nature, comme cela a été fait pour les «Plantes protégées de Suisse». Ce que le Prof. Elias Landolt a réalisé de façon remarquable pour protéger un grand nombre de plantes, pour notre flore alpine et nos orchidées, cela pourrait aussi être mis en œuvre pour les champignons par des Mycologues universitaires de renom, en accord avec les mycologues de terrain de nos Sociétés régionales.

Une telle publication par la LSPN conduirait à préserver dans une certaine mesure contre des cueillettes exagérées les espèces les plus menacées (Chanterelles, Marzuolus, Morilles) et aussi des espèces qui sans être menacées présentent un caractère de rareté. Les espèces gravement toxiques: Amanites phalloïdes, Tricholome tigré, Entolome livide, Inocybe de Patouillard, par exemple, seraient marquées de deux croix. On y mettrait en garde de façon générale et sans commentaire détaillé contre des espèces moins dangereusement toxiques, qui seraient marquées d'une croix seulement. On n'y ajouterait qu'en guise de complément, sans description particulière, une liste d'espèces dont la valeur culinaire est soit nulle, soit médiocre. On procéderait de même pour les nombreux petits Ascomycètes, les Polypores et espèces voisines, les Lycoperdons et les Clavaires, etc. Celui qui tiendrait à compléter son information trouve de toute façon à satisfaire sa curiosité dans la très riche littérature offerte sur le marché.

En revanche, la population devrait être largement instruite sur le rôle important que jouent les champignons dans l'économie de la nature; on devrait lui dire et lui répéter que les carpophores inconnus, âgés ou notoirement vénéneux ne doivent être ni cueillis ni détruits. Dans une jeune plantation d'arbres, par exemple, les champignons et leur mycélium sont une condition indispensable pour un développement normal.

Ce qui a été estimé valable pour la protection des plantes, pourquoi ne serait-il pas possible de l'appliquer aux champignons? Une cueillette effrénée dans les bois et les campagnes entraîne certainement des conséquences à long terme et il faut que les gens en prennent conscience. On a protégé les fleurs: depuis que l'Ordonnance fédérale a été publiée il y a 15 ans environ (1966), beaucoup de promeneurs et de montagnards ont compris son utilité. L'idée de leur protection commence peu à peu à être un élément de notre patrimoine culturel. C'est un but à atteindre aussi pour les champignons. De telles mesures prennent effet à long terme. Les clubs alpins et les sociétés d'amis de la nature, entres autres, prêchent d'exemple, expliquent les choses et sont une aide précieuse et gratuite. C'est aussi le rôle que je voudrais voir tenir par les Sociétés de mycologie, à l'avenir: les commissions scientifiques de ces sociétés ne formeraient pas des mycophages avant tout; et les contrôleurs officiels n'auraient pas pour seule tâche de séparer les espèces comestibles des médiocres, mais avant tout de prêcher une certaine sagesse dans le cadre de la protection de la nature et en particulier des champignons. Peut-être même, avec le temps, on mettrait un peu d'ordre dans l'enchevêtrement des divers décrets régionaux d'interdictions.

Vous désirez consommer des champignons à chaque repas? Je peux alors vous conseiller d'acheter des espèces cultivées: des champignons de Paris, des Pleurotes, des Shiitake japonais, des champignons chinois ...

Trouver des champignons dans une nature affranchie, il faut que cette découverte évolue vers un plaisir personnel admiratif, tout comme l'observation et la connaissance de fleurs et des plantes à chlorophylle. Celui qui ne manifeste aucune compréhension pour les choses de la nature qui doivent évoluer librement et sans contraintes extérieures, qu'il reste chez lui ou qu'il fasse du tourisme de masse!

Hans Frey, Schorenstrasse 26, 9000 St-Gall
(Trad.: F. Brunelli)