Zeitschrift: Bulletin de la Société Fribourgeoise des Sciences Naturelles = Bulletin der Naturforschenden Gesellschaft Freiburg

Herausgeber: Société Fribourgeoise des Sciences Naturelles

Band: 72 (1983)

Heft: 1-2

Artikel: Les champignons

Autor: Ayer, François

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-308619

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.12.2025

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

Les champignons

par FRANÇOIS AYER,
Inspecteur des denrées alimentaires
de la Ville de Fribourg,
1700 Fribourg, av. Général-Guisan 36

Présenter le monde des champignons est une vraie gageure. C'est pourquoi cet exposé est plus une évocation brève de ce monde complexe qu'une présentation détaillée.

Origine

Les champignons se distinguent fortement de la série chlorophyllienne des végétaux et leur origine pose un problème difficile.

Il y a deux théories sur leur origine:

- Les champignons dérivent des algues.
- Les champignons par les phycomycètes dérivent des protozoaires.

L'origine des ascomycètes qui pour certains dérivent des algues rouges et pour d'autres des phycomycètes est probablement double. Les basidiomycètes dérivent des ascomycètes.

Evocation des grandes classes

Je fais une petite entorse à l'origine en plaçant les ascomycètes en dernière position.

Nous avons quatre grandes classes:

- les myxomycètes
- les phycomycètes
- les basidiomycètes
- les ascomycètes

Les myxomycètes

Il y a environ 250 espèces sous nos latitudes. La nature des myxomycètes est encore aujourd'hui énigmatique. Est-ce un champignon, est-ce un mycétozoaire?

C'est probablement un mycétozoaire. A l'état végétatif, il se présente sous la forme d'un plasmode c'est-à-dire sous l'aspect d'un amas de substance vivante mobile qui, de surcroît, consomme des bactéries, donc des proies entières.

Tantôt animal lorsque mobile dans la première phase qui est nutritionnelle, les cellules amiboïdes se nourrissent de bactéries, tantôt végétal lorsque ces cellules flagellées les rendent capables de se déplacer dans les liquides à l'approche de la fructification.

Lorsque les conditions deviennent défavorables, le plasmode se résorbe en plusieurs types de carpophores:

- de petites tailles (sporocarpes)
- de grandes tailles (Aethallium)

Bull. Soc. Frib. Sc. Nat. *72 (1/2)*, 20–23 (1983)

Les phycomycètes

Les phycomycètes sont caractérisés par leur mycélium non cloisonné. Celui-ci, filamenteux et ramifié, est donc formé d'une masse continue de cytoplasme contenant de nombreux noyaux.

Les phycomycètes n'intéressent pratiquement pas le mycologue s'occupant des champignons supérieurs. Ce genre a pourtant une importance considérable.

On y trouve des moisissures, des parasites divers des poissons et des insectes. Le mildiou de la vigne et la rouille blanche des salades en sont aussi.

Les basidiomycètes

Les basidiomycètes constituent un grand groupe de champignons supérieurs.

La baside qui donne le nom à cette grande classe de mycètes est placée à l'air libre.

On divise les basidiomycètes en deux sous-classes:

a) les protobasidiomycètes qui ont des basides cloisonnées;
b) les autobasidiomycètes qui ont des basides non cloisonnées et qui constituent la majeure partie des champignons charnus.

L'abondante littérature évoque tous les genres variés que l'on peut observer dans nos régions.

Fig. 1: Un basidiomycète: *Psilocybe crobula* (FR.) LGE.

Les ascomycètes

Les ascomycètes sont des champignons à mycélium cloisonné sans zoospores ni gamètes flagellés. L'ascogone donne naissance à un appareil sporophytique: l'asque.

Généralement l'asque contient à maturité 8 spores, ce nombre peut cependant varier, il est de 4 chez les truffes.

Les ascomycètes se divisent en deux groupes:

a) les protoascomycètes (ascomycètes inférieurs);

b) les euascomycètes (ascomycètes supérieurs).

Fig. 2: Un ascomycète: *Morchella conica* PERS.

Protection des champignons

Cette question est vraiment d'actualité et ne laisse presque personne indifférent.

Depuis l'année de la nature, chaque saison est l'occasion d'évoquer les différents aspects de cette protection qu'on voudrait mettre en place.

Plusieurs cantons dont le nôtre, ont déjà pris des mesures restrictives en limitant les jours de cueillette ou le poids des champignons.

De tous les cantons ayant pris ces mesures, c'est le Canton des Grisons qui contrôle réellement l'application des dispositions. Dans les autres, les restrictions ont surtout valeur de dissuasion. Faut-il protéger les champignons? Tous ceux qui aiment la nature et les champignons répondront par l'affirmative.

Personne ne le sait aujourd'hui s'il est impératif de le faire. Les études sur les influences éventuelles de la cueillette entreprises dans la Réserve mycologique de la Chanéaz FR par l'Institut fédéral de recherches forestières avec la collaboration de quelques mycologues fribourgeois dureront encore jusqu'en 1988.

Les problèmes posés sont d'une telle complexité qu'il ne faut pas s'attendre à des résultats pour le moment mis à part la publication d'une importante étude sur la biologie de la chanterelle d'automne.

C'est pour cette raison que les instances qui doivent statuer sur les restrictions doivent adopter une attitude pragmatique afin de ne pas pénaliser inutilement les cueilleurs et aussi de ne pas compromettre l'avenir en laissant libre champ aux profiteurs.

Le rôle social rempli par la forêt et sa production de champignons est d'une valeur inestimable. Combien y exercent de merveilleux loisirs?

D'ailleurs ont peut estimer à 120 000 kg la quantité de champignons des champs et de forêts cueillis dans notre canton chaque année. Cela ne représente qu'un ménage sur quatre ayant 10 kg de champignons au congélateur ce qui est absolument plausible.

Les esprits chagrins disent qu'il n'y a plus de champignons, que la forêt n'est plus ce qu'elle était. Les belles récoltes faites tout au long de l'année prouvent le contraire, on ne fait que partager une production peut-être stable en mille récolteurs.

Ce constat ne doit pas nous faire relâcher l'effort visant à protéger notre flore fongique.