

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 8 (1930)
Heft: 9

Artikel: 3me réponse au Dr Locard
Autor: Sauger, Maurice
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935043>

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: 11.12.2025

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

Une question qui concerne plus le botaniste que la botanique, c'est celle de la priorité. Plusieurs pensent qu'on ne doit pas priver un botaniste de l'honneur d'avoir le premier décrit et nommé une plante; ils disent qu'en refusant la priorité à des auteurs antérieurs à 1801 (Persoon) et 1821—1832 (Fries) pour les champignons, on commet une véritable injustice à l'égard de mycologues de valeur. Il sera intéressant de voir si ces plaintes seront formulées devant le congrès et quel accueil elles y recevront.

La publication d'un nom résulte de la vente ou de la distribution dans le public d'imprimés ou d'autographies. A partir du 1^{er} janvier 1908, les noms publiés ne sont valables qu'accompagnés d'une diagnose latine. La date d'un nom est celle de la publication effective, irrévocable, c'est-à-dire la date mise sur l'ouvrage renfermant le nom, et à partir du 1^{er} janvier 1908 la date de publication de la diagnose latine entre seule en ligne de compte dans les questions de priorité.

Une distinction à faire.

Nommer est une science à la portée de qui-conque jouit d'une certaine culture, puisqu'il suffit de se conformer à des règles données. Mais il faut nommer congrûment. Vous avez baptisé *Lepidoderma tigrinum* Rost. un myxo-

mycète qui figure dans votre collection, et vous êtes tout matagrabilisé quand un spécialiste vous apprend que vous vous êtes trompé, que votre champignon est un *Didymium leoninum* Berk. avec lequel il a quelque ressemblance. Vous étant trompé quant au genre, vous vous êtes naturellement trompé quant à l'espèce. Vous avez nommé correctement, mais non congrûment.

C'est que si la nomenclature est une science, nommer congrûment est un art, un art au service de la science comme l'est aussi parfois la peinture. Et cet art suppose chez celui qui le possède tout un ensemble de qualités: esprit d'observation, coup d'œil prompt, mémoire fidèle, patience, persévérance, ténacité, don de voir simultanément l'ensemble et les détails, de combiner l'analyse et la synthèse. J'ai le privilège d'être en relations avec quelques botanistes qui, sans s'en douter, sont doués à des degrés divers de ces qualités-là, et je suis toujours émerveillé quand je les vois pratiquer leur art, qui confine parfois à la divination. Ils ont dans le domaine de la science ce que Tœpffer, dans le domaine de l'art, appelle la *bosse*, le *la*. Rien de plus profitable que de les accompagner dans leurs herborisations. Et je souhaite en terminant à tous les amateurs de botanique qui m'ont lu jusqu'ici d'en avoir quelqu'un pour guide.

Ch.-E. Martin.

3^{me} Réponse au Dr Locard

du Dr Maurice Sauger, secrétaire-adjoint de la Société mycologique de France,
parue dans «Le Journal» de Paris, Octobre 1929, intitulée.

La Mycologie est une science agréable et utilitaire.

Dans un article plein de verve publié ici même, le docteur Ed. Locard a fait le procès de la mycologie. Sera-t-il permis à un adepte de la noble science des champignons d'exposer son point de vue:

Il est parfaitement exact que la connaissance précise des 1800 champignons supérieurs qui croissent en France exige de 15 à 20 ans d'études minutieuses. Mais toute cette science, indispensable au spécialiste, est bien

inutile à l'amateur qui n'entend recueillir que les espèces comestibles, non coriaces ou de trop petite taille. Sur ces 1800 espèces, on ne compte environ que 300 champignons comestibles, parmi lesquels 60 au plus peuvent être déclarés excellents. On conviendra que l'étude de 60 champignons n'est pas la mer à boire et ne surpasse pas le pouvoir d'entendement du Français moyen.

Regardons maintenant de l'autre côté de la barricade.

Quand il s'agit d'une chose aussi précieuse que la santé publique, on ne saurait avoir trop de précautions et mieux vaut assurément ne jamais consommer de champignons sauvages que s'exposer bénévolement à s'empoisonner.

Là-dessus nous sommes d'accord avec le docteur Locard pour cesser de préconiser une foule de champignons douteux, Lactaires et Russules principalement, dont la saveur acre et la nocuité disparaissent sans doute à la cuisson, mais qui ne constituent jamais qu'un aliment grossier et ne sauraient être tolérés par des estomacs délicats.

Laissons donc le Lactaire poivré et ses analogues aux populations de l'Europe centrale et orientale pour nous régaler de la délicate oronge, du cèpe plantureux, de l'exquise morille et autres maintes espèces savoureuses qui abondent dans notre beau pays et avec lesquels jamais l'on n'a observé d'accidents sinon des indigestions à la suite d'excès de gourmandise; mais ce ne sont pas là des empoisonnements.

Sait-on du reste combien il existe de champignons mortels, de champignons vraiment capables de faire mourir?

Trois et pas un de plus. Nommons les afin que chacun les retienne: l'Amanite phalloïde, l'Amanite printanière, l'Amanite vireuse. Il suffit de bien les connaître, et ce n'est pas

bien difficile, pour être à l'abri de toute intoxication périlleuse.

Quant aux champignons simplement dangereux, c'est-à-dire susceptibles de causer des accidents plus ou moins dramatiques, sans cependant entraîner la mort, ils sont naturellement beaucoup plus nombreux et *l'on devra d'autant plus s'en défier que rien ne ressemble plus à un bon champignon que son frère vénéneux*. Le tort de quelques mycologues, reconnaissons-le franchement, est justement de présenter comme inoffensifs de nombreux champignons irritants ou purgatifs (Lactaires et Russules divers, Bolet satan, Clavaire belle, etc.) sous prétexte qu'ils sont consommés impunément dans certaines régions et que leurs propriétés malfaisantes disparaissent à la cuisson.

Mais cela admis et quoi qu'en pense notre savant contradicteur dont le zèle va jusqu'à demander une Saint-Barthélemy de mycologues, il y a lieu de reconnaître que le champignon comestible est un aliment sain qui fournit une précieuse ressource, gratuite au surplus, pour bien des gens de la campagne, notamment dans le Jura où les habitants en font sécher d'énormes quantités comme provision d'hiver, et dont la recherche à travers prés et bois constitue un agréable passe-temps, une hygiénique distraction qui ne le cède en rien aux plaisirs de la chasse et de l'automobilisme.

Aussi le rôle bienfaisant des mycologues qui répandent autour d'eux les rudiments de leur science, préviennent les empoisonnements par leurs expositions toujours assidûment suivies du public, encouragent la consommation des bonnes espèces qui pullulent dans nos belles forêts françaises, a-t-il été reconnu en haut lieu puisque leur société centrale, la Société mycologique de France, vient d'être proclamée d'utilité publique.