

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 21 (1943)
Heft: 12

Artikel: La psychologie des amateurs de champignons
Autor: Berlincourt, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934122>

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: 21.01.2026

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

nique, puisque le champignon s'en nourrit; mais cette prolifération, soi-disant malade, est non seulement utile, mais nécessaire, et il faut ici encore admirer la nature et la merveilleuse organisation de la création.

En effet, sans les champignons, non seulement supérieurs (bolets, chanterelles, etc.), mais aussi inférieurs, tels qu'ascomycètes, pyrénomycètes, rouilles, mildious, moisissures, bactéries, etc., les êtres organisés passant de vie à trépas, animaux et végétaux, ne seraient pas détruits, transformés en humus, décomposés en éléments chimiques capables de se regrouper pour produire de nouvelles formes de vie. Sans les champignons, le monde serait encombré de cadavres d'animaux et de plantes et il n'y aurait plus de matière organique pour continuer la vie.

Le rôle des champignons dans la nature est admirable et ces végétaux sont certainement plus que des proliférations malades.

Quant à dire qu'il suffit d'inoculer la «maladie» aux arbres pour récolter des truffes, il y a un grand pas à franchir. C'est tout le problème de la culture des champignons qui est soulevé et ce n'est pas d'aujourd'hui que ce problème est posé.

Nous savons que de nombreux chercheurs ont essayé et ont souvent cru avoir trouvé le moyen de cultiver les espèces les plus réputées de champignons. Combien n'avons-nous pas connu de soi-disant moyens permettant de produire des morilles à volonté! Nous n'ignorons pas qu'il est possible d'obtenir dans les laboratoires, sous certaines conditions, des cultures pures de champignons, mais il s'agit d'expériences de laboratoire non applicables dans l'agriculture. Nous savons aussi et surtout qu'il n'y a pratiquement qu'une seule espèce de champignon comestible vraiment cultivable; c'est l'*Agaricus campester* Fries (1821) ex Linné (1753), synonyme *Psalliota campestris*, le champignon de couche ou champignon de Paris bien connu, qui croît du reste aussi à l'état sauvage dans nos prairies et pâturages fumés.

Connaissant de très nombreux essais infructueux d'ensemencement de champignons comestibles, nous avons des doutes quant au succès de la découverte annoncée par la «Garonne de Toulouse». Peut-être nous trompons-nous, mais jusqu'à plus ample informé, nous croyons qu'il s'agit là d'une joyeuse gasconnade.

P. Konrad, Dr h. c.

La psychologie des amateurs de champignons.

Par A. BERLINCOURT.

Avant d'aborder le sujet, disons un mot des gens qui se déclarent adversaires des champignons et n'en voudraient pas manger pour tout l'or du monde. Ils se font parfois une gloire de cette abstention et disent volontiers quand ils entendent parler d'un cas d'empoisonnement: «Hein, si ces malheureux avaient fait comme nous!...» Ne sont-ce pas le plus souvent de simples froussards qui ont seulement peur de s'empoisonner? A côté de ces gens, il y a ceux qui sont obligés de s'abstenir pour des raisons de santé. Ils le regrettent; mais ils sont cependant contents que d'autres puissent profiter et jouir de ce don de la Providence.

Parlons maintenant des amateurs de champignons proprement dits. Peu nombreux il y a un demi-siècle, ils sont devenus légion, si bien que la flore mycologique court actuellement un véritable danger. Je les diviserais volontiers en quatre catégories:

1. Les craintifs;
2. Les crédules;
3. Les «malins», ceux qui savent tout;
4. Les curieux dans le bon sens du mot, désireux de comprendre et d'apprendre.

Les craintifs savourent en tremblant les délicieux cryptogames. Leur plaisir est toujours gâté par le spectre de l'empoisonnement possible!... Si on s'était trompé! Si, parmi les

bons s'étaient glissés quelques exemplaires vénéneux! Si... Si! Au bout de deux à trois heures, on pousse un soupir de soulagement; la moitié du danger est écartée. Le lendemain matin, on en pousse deux. Cette fois on est de Berne; les champignons étaient bons, on ne risque plus rien. La semaine suivante, on cueille les mêmes champignons et on va de nouveau les montrer à un spécialiste, ou au moins à un connaisseur. N'est-ce pas, on ne sait jamais! Une famille de notre localité, qui ne consomme que le bolet comestible, me demande chaque fois de vérifier le contenu du panier. Un homme qui habite près de chez moi m'a déjà présenté 5 fois *le même champignon* pour savoir s'il est comestible.

Les crédules, (devrait-on peut-être dire les ignorants?) sont prêts à tout croire et à tout avaler – au propre et au figuré. – Ils ne comprennent rien aux mystères des caractères spécifiques ou des classifications; mais ils croient à la vertu de la cuillère d'argent et de l'oignon et ils se fient sans hésitation au jugement d'une larve ou d'une limace qui savent certainement quels champignons sont comestibles et lesquels sont vénéneux. Ils vous posent des questions...! et ils s'étonnent qu'on en rie. Une bonne dame qui m'avait apporté des champignons à contrôler, parmi lesquels s'en trouvaient quelques-uns vénéneux, me demanda le plus sérieusement du monde: «Mais si on les mélangeait avec les autres, est-ce qu'on serait empoisonné?»

Les «malins», les «connaisseurs», ceux qui ont tout vu, tout lu, tout appris (et qui, en réalité, ne savent à peu près rien,) sont les plus dangereux, pour eux-mêmes et pour leur entourage. La moitié des cas d'empoisonnements surviennent par la faute de ces gens-là. Voulez-vous des exemples? J'entendis un jour parler

d'une famille qui avait été empoisonnée par des champignons. J'allai aux renseignements. Le père commença par m'expliquer qu'il connaît «très bien» les champignons, qu'il a déjà mangé celui-ci, celui-là. Et comme je lui nommais différentes espèces, en les décrivant de mon mieux pour tâcher de dépister le coupable, sa réponse invariable était: «Je les connais très bien». Je finis par comprendre qu'il avait consommé avec sa femme et son fils des entolomes livides, confondus avec des meuniers. Il y a bien des années, un empoisonnement par l'amanite phalloïde causa dans un village la mort de trois personnes, dont l'une avait la réputation d'être un «connaisseur», qu'on allait souvent consulter.

Enfin les chercheurs modestes! Ce sont des observateurs patients et persévérants. Année après année ils font la chasse aux cryptogames, bons et mauvais, et chaque année leur bagage de connaissances s'enrichit et se complète. Ils ne craignent ni peines ni fatigues, ni soleil brûlant, ni pluies ni orages. Un plat de champignons les met en extase; mais la découverte d'une espèce rare leur fait oublier la faim et la soif. Chose curieuse, ils répondent souvent: «Je ne sais pas. Je ne connais pas.» Mais quand ils ont dit: «C'est ceci ou c'est cela», il y a 9 chances sur 10 pour qu'ils ne se trompent pas. Ils ne sont pas avares; mais semaine après semaine, mois après mois, ils entassent dans un pion de bas des sous ou des «pièces blanches» qu'ils comptent et recomptent. C'est pour acheter une Flore, un Atlas des champignons, ouvrages toujours coûteux si l'on veut quelque chose de bien, peut-être aussi pour acquérir un bon microscope, encore plus coûteux.

Ami lecteur, à laquelle de ces catégories appartenez-vous?

«Der Pilz als Herkules».

In der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrgang 1941, Heft 11 fand ich diesen aufsehererregenden Titel. Wie mancher Leser mag wohl beim lesen desselben kritisch gedacht

haben, dass der Verfasser wohl etwas weit gegangen sei, denn wie könnten weiche Pilzkörper in der Lage sein Kräfte anzuwenden, die der Mensch nur mit schwerem Werkzeug und