

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 73 (1995)

**Heft:** 4

**Artikel:** Conseils à un déterminateur débutant

**Autor:** Kellerhals, Hanspeter / Brunelli, François

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936587>

#### 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:** 26.01.2026

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

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 (inspecteurat 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  $\frac{1}{2}$  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<sup>er</sup> 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 étirent**

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'un grande quantité de matériel ne te fera pas avancer bien loin. L'expérience a montré que tu auras avantage 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

perceptions olfactives s'affineront et que tu seras capable de mémoriser une odeur aussi bien qu'une poésie de La Fontaine.

## **Les clés de détermination**

Il faut savoir qu'une clé de détermination – qui est le résultat d'un travail de compilation de la part de son auteur – ne suffit très souvent pas à déterminer un champignon avec sécurité; il faut lui adjoindre d'autres connaissances et d'autres moyens d'étude. Utilise tes connaissances déjà acquises pour commencer la lecture d'une clé si possible tout en arrière, je veux dire dès ses premiers critères de noix. Lorsque tu aboutis à un nom, vérifie s'il est correct en comparant ta récolte aux icônes des livres à ta disposition (les meilleures icônes, en général, sont des reproductions de peintures exécutées par des naturalistes; il est vrai qu'aujourd'hui on trouve aussi d'excellentes photographies, réalisées par de bons mycologues, ou d'après leurs conseils). Prends le temps de comparer les descriptions faites par plusieurs auteurs à propos de la même espèce. Pour les Bolets, les Amanites et les Lactaires, par exemple, les clés à ta disposition ne te réservent pas trop de déceptions.

## **Pose des questions**

Tu rencontreras inévitablement des difficultés de détermination. Quand tu auras utilisé la vue, l'odorat, le toucher, le goût et les livres, n'oublie pas que tu as aussi des oreilles pour entendre: consulte un collègue de ta société, plus expérimenté que toi, ou un expert de ta connaissance (avantage: tu recevras une réponse; inconvénient: elle est peut-être fausse) ou bien alors interroge le champignon; inconvénient: le champignon ne sait pas parler; avantage: la réponse est toujours juste).

## **Etude personnelle**

Rien ne remplacera ton expérience individuelle. Tes meilleurs points de repère dans la connaissance des champignons, tu les fonderas sur tes propres découvertes et observations.

Remarque: Un bon nombre de savants dont les recherches ont été fructueuses (et parmi eux des chercheurs célèbres) savaient rêver et s'étonner.

Hanspeter Kellerhals, Hegetsbergstrasse 6, 3610 Uster  
(Trad.-ad.: François Brunelli, Sion)

## **Littérature conseillée**

Il est assez difficile de choisir au mieux, dans la littérature en français, des ouvrages «sympathiques» pour un débutant, de façon qu'il ne soit pas vite découragé par l'étude de ces êtres un peu fantasques que sont les champignons. Je me souviens avoir commencé par «le petit Mau-blanc», plus précisément «Champignons de France»; si tu le trouves, je te conseille vivement de lire aussi le tome 1, qui te donnera une idée acceptable sur la classification des champignons, en particulier sur les familles. Parmi les ouvrages relativement récents, je peux te conseiller les titres suivants:

- Deux livres de terrain:  
    «Champignons d'Europe occidentale», par M. Bon, Arthaud 1988, et «Guide des champignons de France et d'Europe», par R. Courtecuisse, Delachaux et Niestlé 1994.
- Un livre d'images (même si chaque photographie est accompagnée d'un court texte en allemand):  
    «1200 Pilze», par R.M. Dähncke, AT Verlag 1993.
- Une brochure excellente pour la signification des noms de champignons:  
    «Précis de Myconymie», par P. Escallon, chez l'éd.: P. Escallon, 19 ch. de la Vionnaz, F-74200 Thonon-les-Bains.
- Une bonne clé de détermination, que j'ai vu des débutants utiliser avec profit, est celle du «Petit Atlas des champignons», tome III, par H. Romagnesi, chez Bordas, mais les deux livres de terrain cités plus haut contiennent aussi quelques clés utilisables. En parti-

culier pour les tout débutants, R. Courtecuisse a élaboré une remarquable «clé macroscopique des champignons d'Europe»: Nul doute que, pour les premiers pas et en se limitant d'abord à des espèces relativement «faciles», elle permettra au néophyte de progresser.

– Une série d'ouvrages récents publiés en Suisse doit obligatoirement garnir la bibliothèque du débutant:

«Champignons de Suisse», par J. Breitenbach et F. Kränzlin, éd. Mykologia LU, Tome I: Ascomycètes; Tome II: Aphylophorales (champignons sans lames); Tome III: Bolets et champignons à lames, 1<sup>re</sup> partie; Tome IV: Bolets et champignons à lames, 2<sup>e</sup> partie, paraîtra en 1995 (Il est prévu encore un Tome V: Russules, Lactaires et Cortinaires).

Ces livres contiennent chacun une clé de détermination, n'incluant que les espèces présentées dans chaque volume.

– De plus en plus, et aussi en langue française, il paraît des monographies (ouvrages présentant une famille ou un genre de champignons). Si un mycophile débutant a le courage de commencer assez rapidement à s'initier aux observations des caractères microscopiques – bien entendu avec le parrainage d'un collègue expérimenté de sa société –, il pourra par exemple consulter avec profit les trois livres suivants de M. Bon: «Les Hygrophores», «Les Tricholomes et ressemblants» et «Les Lépiotes».

Enfin, dans la mesure où un débutant lit l'allemand, l'anglais ou l'italien, il est possible de lui conseiller d'autres excellents ouvrages (voir en particulier la liste proposée par H. Kellerals dans la version en allemand du présent article).

François Brunelli, Petit Chasseur 25, 1950 Sion

## Meurtres à la phalloïde

Le meurtre d'Uerikon en 1994, relaté par l'extrait de presse du «Zürcher Oberländer» du 18.10.1994 (cf. BSM 72, 1994/12: 277) est-il vraiment unique? Peut-être, en effet, sous la forme d'une injection intraveineuse, mais certainement pas sous la forme d'ingestion forcée intentionnelle. Écartons tout d'abord le cas de l'Empereur romain Claude 1<sup>er</sup> en l'an 54 de notre ère. En effet, les auteurs principaux (Tacite [env. 55 – env. 120 ap. J.C.], Suétone [env. 69 – vers 122/128 ap. J.C.] et Dion Cassius [env. 155 – env. 235 ap. J.C.]), qui ont rapporté l'événement 60 ans ou moins de deux siècles plus tard, s'accordent pour dire que ce ne sont pas des Amanites phalloïdes ni tout autre champignon vénéneux qu'Agrippine fit servir à Claude son époux - lequel avait d'ailleurs fait tuer sa première femme Messaline -, mais bien plutôt des champignons empoisonnés. Le poison lui fut fourni par Locuste, un poison ni à effet instantané, ce qui aurait pu mettre en évidence le funeste dessein, ni trop tardif, ce qui aurait donné à Claude le temps de prendre d'ultimes dispositions en faveur de son fils Britannicus et d'écartier Néron. Il s'agissait d'un poison subtil, n'agissant pas très rapidement, mais qui ôtait à la victime ses facultés mentales. Et ce poison n'a pas pu être du jus d'Amanite phalloïde, comme dans le cas d'Uerikon, puisque Claude est mort le lendemain du festin à 12 heures déjà et qu'aucun auteur n'a signalé un visage ravagé par la douleur. Nous écartons aussi le cas de l'Empereur germanique Charles VI (1685–1740), car s'il est admis qu'il mourut 10 jours après avoir mangé des champignons vénéneux – vraisemblablement des Amanites phalloïdes –, rien n'indique qu'il se soit agi d'un acte criminel.

Mais il est un cas dans les annales judiciaires où l'usage d'*Amanita phalloides* à des fins criminelles est établi: C'est celui de l'empoisonneur Girard, rapporté par Camille Fauvel dans les «Suppléments à la Revue de Mycologie» (Tome 1, No 3, juin 1936, et No 4, août 1936).

Ledit Girard, fils de pharmacien, menait grand train, en compagnie de sa femme et de sa maîtresse, ce qui lui coûtait fort cher. Voici la technique qu'il appliqua pour se procurer l'argent nécessaire: Il invitait des amis à sa table, leur servait des Amanites qu'il faisait cueillir dans la proche forêt de Rambouillet par un vieux bonhomme nommé Théo. «Des champignons avec lames, volve