

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 91 (2013)
Heft: 3

Buchbesprechung: Besprechungen = Révisions = Recension

Autor: Francart, Martine / Roth, Jean-Jacques

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: 22.02.2026

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

Des truffes

MARTINE FRANCCART & JEAN-JACQUES ROTH



R. FLAMMER, TH. FLAMMER & P. REIL

Les truffes. Manuel pratique pour l'expertise des espèces de truffes commercialisées.
IHW-Verlag, Echting. 2013
80 pages, 127 illustrations
traduit de l'allemand par F. Medjebeur-Thrun

Cet ouvrage très agréable au premier coup d'œil, contient diverses parties. Après la préface et les rappels de la législation des pays qui nous entourent, les auteurs décrivent leur méthode de travail, présentent des clés de détermination des

espèces de truffes et leurs descriptions, ainsi que des comparaisons entre les différentes espèces de truffes noires ou blanches (onze espèces présentées). De plus, les fausses truffes, vendues dans le commerce à but de tromperies, sont illustrées et les corps étrangers contenus dans les préparations culinaires présentés avec des photos au microscope.

A la fin de l'ouvrage, la mise en évidence des fraudes et falsifications mettent en garde la lectrice et le lecteur devant le génie des tricheurs qui ont déployé diverses stratégies pour soutirer de l'argent aux amatrices et amateurs gourmands.

Les mycologues et les experts pourront comparer les photos de spores et leurs dessins, ainsi que des photos au microscope électronique à balayage.

Les espèces sont classées selon les différents aspects des spores, échinulées, alvéolées-réticulées et selon la couleur de leur péridium, noir ou blanc.

Les autres «fausses truffes» appartiennent aux genres *Terfezia* et *Tirmania*, *Kalaharituber* et *Choiromyces*; elles sont

décrites grâce à des photos de qualité, macro et au travers du microscope. Pour les amateurs et les mycologues, la représentation de ces genres et de ces espèces n'est pas fréquente. L'ouvrage apporte ainsi une nouvelle documentation, utile et bien présentée.

Quelques recettes, un glossaire de mots techniques, une bibliographie et des liens sur l'Internet terminent cet ouvrage.

Agrémenté de nombreuses photos d'espèces de truffes, en macroscopie (fructifications entières et en coupe), en microscopie avec des illustrations des spores, cet ouvrage s'impose comme un document très utile aux personnes engagées dans la certification des fructifications de truffes ou dans l'examen de la qualité des produits truffés du commerce. La lutte contre les tricheries du commerce ne doit connaître aucune pause; les consommatrices et les gourmets s'attendent à obtenir des produits d'une haute qualité, en rapport avec les prix élevés de ces magnifiques dons de la nature.

Jahresthema 2014 des VSVP: «Pilze vor unserer Haustüre»

Liebe Pilzfreunde und Mykologinnen

Die Natur breitet sich in unseren Dörfern und Städten immer mehr aus. Viele Tierarten haben in unseren Städten einen neuen Lebensraum gefunden. Die Flora ist in Ballungsräumen mitunter besonders interessant: In vielen Städten wird deswegen die gesamte Flora erfasst und kartiert, so beispielsweise in der Stadt Bern.

Wie steht es aber mit den Pilzen in Siedlungsgebieten? Da liegt ein weites Feld noch brach, das äusserst vielversprechend ist: In Rasen oder auf Friedhöfen wurden schon spannende Pilzarten gefunden, an alten Allee-bäumen fruchten seltene, an Altholz angepasste Porlinge, in Stadtförsten wachsen meist überraschend viele Arten.

Der Vorstand des VSVP ruft alle Vereine im 2014 auf, an diesem sprichwörtlich naheliegenden und vielversprechenden Thema teilzunehmen und sich Aktivitäten dazu zu überlegen. Dieses Thema eignet sich auch vorzüglich, um einer breiten Bevölkerung das Thema Pilze näherzubringen.

Thème de l'année 2014: «Champignons devant ma porte»

Chère amatrice et cher amateur de champignons,

La nature reprend progressivement ses droits dans nos villes et nos villages. De nombreuses espèces animales ont reconquis un nouvel espace vital dans les milieux urbains. Une flore souvent particulièrement intéressante revitalise ces espaces: dans ces milieux, la flore est

observée attentivement et cartographiée. La ville de Berne en donne l'exemple.

Et que pouvons-nous faire pour les champignons dans les espaces des agglomérations? Là, un champ de recherche étendu nous offre de belles promesses. Dans les pelouses, les cimetières, des espèces captivantes ont été déjà découvertes; de vieux arbres produisent des fructifications rares de polypores. Les champignons se sont adaptés aux stations urbaines et se reproduisent à l'improviste le plus souvent.

Le Comité de l'USSM propose en 2014 à toutes les sociétés mycologiques de participer à cette recherche, un thème facile à saisir, riche en promesses et à construire des activités en lien avec celle-ci. Ce sujet se prête aussi parfaitement à un partage et à une collaboration étroite avec la population et la rend plus proche du monde des champignons.