Protection des champignons en Suisse : que faut-il protéger?

Autor(en): **Fischer, Daniel**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **74 (1996)**

Heft 12

PDF erstellt am: **19.03.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-935992

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

en les prenant sans autre pour des cèpes de Bordeaux, et nous serions restés ébahis d'apprendre que leur amertume les rend inconsommables); cette année-là, nous courions à la forêt et nos paniers se remplissaient bien vite de délicieux champignons. Ce devait être vers l'an 1936.
En ces temps-là, on se déplaçait encore souvent à pied, ou bien à vélo. Nous habitions près d'Arbon TG et nous marchions jusqu'au Tannenberg (Bernhardzellerwald), où nous attendait une large ronde d'éperviers (*Sarcodon imbricatus*), et le retour durait bien 4 heures. Dans le petit livre d'Habersaat «Mein Pilzbuch», on lisait: «comestible»! Papa, maman, mon frère et moi, nous revenions chargés de la précieuse récolte, qui nous suffirait bien pour quelques jours; nous ignorions alors que cette espèce ne pouvait guère être utilisée que comme condiment. Fatiguée à mort à notre retour, maman nous prépara une grosse platée: immangeable, une odeur trop intense, une amertume excessive!
Un certain automne, les prés abondaient de psalliotes. Notre livre les déclarait aussi «comestibles». Nous en ramassâmes à pleines corbeilles pour les vendre en colportage dans notre petite cité. Il aurait pu s'agir de psalliotes jaunissantes et toxiques; ce qui est sûr, c'est que nous n'en savions rien!
Un jour de printemps, en quête de morilles avec mon père, nous trouvâmes des pézizes veinées; mais ni l'un ni l'autre ne connaissait ce champignon. J'entends encore mon père: «Ils ont un aspect sympathique, ils sont sûrement comestibles. Va chercher un panier à la maison.» J'y allai donc; puis nous avons cueilli les plus beaux exemplaires – aujourd'hui encore ce souvenir me met en joie – et nous arrivâmes chez nous avec notre butin. On sait que les pézizes veinées «puent» le chlore, surtout à la cuisson. Et bien sûr, c'est ce qui se produisit: lorsque toute la famille se groupa autour du fourneau en attendant de déguster la merveille, l'odeur nous saisit les narines. Ma mère déclara que ces champignons devaient sûrement être toxiques; mais on était en temps de guerre; le beurre était rare, dans lequel revenaient les champignons, et nous hésitions à renoncer au repas de pézizes; et le miracle se produisit: d'un seul coup, la désagréable odeur s'évanouit: le repas de midi était sauvé. Ces champignons auraient sans autre pu être toxiques et nous les avions cueillis seulement «parce qu'ils avaient un aspect engageant». D'ailleurs, mes champignons préférés, à cette époque, étaient les gracieuses clavaires cendrées…
Après plus de 30 ans d'activité comme contrôleur officiel, un regard rétrospectif me donne le frisson. Avec quelle légèreté imprudente nous avons consommé autrefois des champignons inconnus ou mal connus. On récoltait inconsidérément ce qui nous paraissait sympathique, on trouvait dans le modeste ouvrage de Habersaat une ressemblance approximative – … et on imaginait «connaître tous les champignons»!

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach
Traduction: F. Brunelli

Protection des champignons en Suisse – Que faut-il protéger?

Daniel Fischer
Microbiologiste et Contrôleur officiel
Ammerswilerstrasse 34, 5600 Lenzburg

1. Prémisses

La question est de savoir s'il faut élaborer une nouvelle loi fédérale sur la cueillette des champignons. Dans les discussions concernant ce problème, on confond généralement deux groupes d'intérêt qui, à notre avis, n'ont aucun lien commun.
Groupe d'intérêt A: Il s'agit d'une part de protéger des espèces fongiques plus ou moins menacées; dans ce groupe on envisage de dresser un inventaire permettant d'établir une liste rouge, analogue à celle concernant les plantes, les libellules, les mousses, les reptiles, etc.
Groupe d'intérêt B: Il s'agit d'autre part d'une lutte de répartition entre les récolteurs de bolets et

de chanterelles; à ce propos, plusieurs cantons ou communes ont déjà édicté des règlements limitatifs.
Bien que des recherches scientifiques n'aient pu, à ce jour, démontrer définitivement la non-corrélation entre l'activité de cueillette et la production de sporophores (comme pour les débats relatifs à la mort des forêts, cette étude prendra bien encore quelques décennies), la plupart des spécialistes sont convaincus du fait que
*«La cueillette **n'est pas** la cause principale de la raréfaction dont on se plaint un peu partout».*
La grande majorité de la population suisse qui s'intéresse à la nature et aux champignons est pourtant convaincue que si les champignons vont mal, c'est à cause des récoltes intensives. On oublie les faits suivants:
- dans le passé (famines, guerres mondiales recentes), l'usage des produits de la forêt, dont les champignons, était bien plus important, sans qu'une raréfaction ait été constatée;
- dans d'autres régions, hors de Suisse, la cueillette est depuis longtemps professionnalisée (récolte intégrale), sans que l'on constate une diminution effective;
- les résultats des recherches ont démontré jusqu'ici le contraire;
- la plupart des espèces effectivement menacées ne sont pas comestibles.

2. Une loi fédérale règlementant les récoltes va à fins contraires

Non seulement nous soutenons les arguments généraux, souvent exprimés, contre une loi nouvelle, mais de plus nous sommes convaincus qu'une règlementation nouvelle rendrait un mauvais service à la protection des champignons.
Argumentation:
1. La conservation de la forêt comme lieu de détente, comme réserve de la diversité spécifique, etc., cela coûte de l'argent. Plus il y aura de personnes qui fréquenteront nos forêts, plus elles apprendront à la respecter et à l'apprécier. Elles pourront faire pression de la base pour engager les autorités à financer des mesures de protection (recherche, décisions de créer des réserves naturelles, exploitation plus extensive, moyens d'information, etc.). Les contrôleurs officiels des champignons sont des relais tout indiqués pour transmettre les informations. Des cours de mycologie et des sorties accompagnées pourraient constituer une autre voie pour sensibiliser la population, à laquelle on distribuerait par exemple un code de bon comportement. Nous doutons fort de la portée effective et de la réussite des interdictions; nous pensons plutôt qu'elles vont à fins contraires.
2. Une loi fédérale relative à la cueillette porte préjudice à la protection de la fonge. Elle permet seulement aux politiciens de décharger leur mauvaise conscience. Au lieu de mesures politiques difficiles à prendre, qui assureraient une véritable amélioration (mode d'exploitation forestière, immissions, réserves naturelles), on propose une mesure facile à vendre au bon peuple et ne se heurtant guère à une opposition concertée, en raison du manque d'information scientifique, mais totalement inutile, hélas, pour la protection des champignons. On bloque ainsi des initiatives d'améliorations véritables.
3. Conditions locales: Il est évident que d'une forêt à l'autre, d'un lieu à un autre, la diversité des espèces, l'apparition de champignons comestibles et la pression de récolte sont différentes. Une loi nationale, qui ne peut être qu'un compromis, constitue un obstacle pour des solutions locales rationnelles. Si dans une forêt donnée on veut une répartition équitable des bolets, c'est le propriétaire ou l'autorité compétente qui ont à élaborer des lois, des interdictions, des patentes ou toute autre disposition, puis à les promulguer et à veiller à leur application. La nécessité ne s'en fera sentir qu'en des lieux peu nombreux. Il est important de tenir compte des conditions locales.

3. Propositions

Pour les deux groupes d'intérêt, le but à atteindre est tout d'abord que les champignons «se portent mieux», et que l'on veille au moins à maintenir l'état actuel. Contrairement aux libellules ou aux chauves-souris, qui ne peuvent en appeler qu'aux bons sentiments de leurs protecteurs, les défenseurs de la protection des champignons peuvent compter fort heureusement et exceptionnellement sur une immense cohorte de profanes, je veux dire les mycophages.

I. Il faut arrêter d'entremêler les arguments des deux groupes d'intérêt. On doit clairement faire la distinction entre la protection des champignons (et non seulement de quelques gros sporophores) et la répartition équitable des espèces comestibles de nos bois.
II. La protection proprement dite de la fonge (p. ex. liste rouge d'espèces menacées, concept de réserve naturelle) est un problème national et doit trouver une solution, si possible, dans le cadre des lois sur la planification du territoire, sur l'agriculture et sur l'exploitation des forêts.
III. La répartition des champignons comestibles doit être soit règlementée au niveau cantonal ou au niveau communal, soit **au mieux ne faire l'objet d'aucune règlementation**.
IV. Il faut encourager le développement des connaissances du monde fongique, de son importance écologique, etc. C'est pourquoi nous proposons que soit constitué un «groupe de travail pour la protection des champignons».

Cosignataires: cf. texte en allemand (BSM 1996/11:215)
Traduction: F. Brunelli

Orientation par satellite et mycologie

Franz Aspäck
Aetzrüti, 3513 Bigenthal BE, tél. 031 701 33 18

Le mycologue amateur n'échappe plus aujourd'hui à la technologie – microscope, ordinateur, chromatographie en phase gazeuse – et presque toutes les facettes du «high-tech» moderne y sont représentées. Mais par quel lien sont donc reliés la mycologie et les satellites? Aucun, de prime abord, et pourtant les satellites peuvent nous rendre de grands services.
La notion d'«orientation par satellite» – ou orientation satellitaire – est connue sous le sigle anglais GPS qui signifie «Global Positioning System». Un appareil GPS peut recevoir des informations émises par plusieurs satellites de l'espace et déterminer la position géodésique d'un point sur la terre, et cela à 15 m près et même, avec un appareil supplémentaire, à 3 m près! Le système a été développé par l'armée de l'air américaine; les premiers utilisateurs civils furent l'aviation et la navigation, qui purent grâce à lui maintenir beaucoup plus facilement un cap, indépendamment des conditions atmosphériques.
Les appareils étaient au début de grande taille, compliqués, pas toujours fiables et chers. De plus, la détermination d'une position exigeait parfois jusqu'à 40 minutes. Aujourd'hui, les appareils ont à peu près la taille d'une télécommande de télévision, ils sont robustes, étanches, simples à l'emploi, capables de déterminer la position d'un point en quelques secondes et ils peuvent être obtenus au prix relativement modeste d'environ 5 «Borromini». Ils peuvent fonctionner dans le monde entier et non seulement sur la base des mensurations usuelles de la navigation (longitude et latitude en degrés, milles marins), mais aussi en système métrique ou selon des spécificités nationales. Il existe par exemple quelques appareils qui fournissent les données en système de coordonnées propre à la Suisse, tel qu'on le connaît par nos cartes nationales au 1:50 000 ou au 1:25 000.
On voit plus clairement l'usage qu'un mycologue peut faire d'un tel appareil: simplement par pression sur un bouton, le système GPS nous donne immédiatement notre position et notre altitude au-dessus du niveau de la mer en tout point, et cela sans aucune carte! Les applications possibles sont fascinantes; voici quelques exemples.

- Un bon nombre d'entre nous collabore à la cartographie des champignons de Suisse en fournissant des données de récoltes. Très souvent, la position exacte du lieu de récolte ne peut être définie ou bien elle n'est donnée qu'approximativement. En imaginant que nos données seront plus tard confrontées par exemple avec des données d'ordre géologique, on n'est jamais assez précis. Un distorsion de 500 m pourra très bien amener la conclusion (fausse) qu'une espèce calciphile a brusquement été récoltée fréquemment sur terrain siliceux, et cela seulement en raison de données géographiques inexactes. De plus, bon nombre d'amateurs renâclent à collaborer à la cartographie en raison de cette recherche positionnelle: de nombreuses récoltes restent ainsi inutilisées.