

Récolter des champignons : préjudice pour notre fonge? = Schadet das Pilzesammeln unserer Pilzflora?

Autor(en): **Neukom, Hans-Peter**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **75 (1997)**

Heft 9/10

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936389>

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.

Un peu plus tard, j'ai entendu la même histoire, racontée par quelqu'un d'autre, à propos d'une autre personne et advenue dans une autre ville. Le narrateur croyait dur comme fer à l'authenticité du témoignage: il l'avait apprise par quelqu'un qui lui avait affirmé connaître personnellement la victime de la poursuite.

Tout récemment, j'ai trouvé une variante de cette histoire dans un livre de «Contes et légendes de notre temps»; j'ai encore entendu d'autres histoires analogues, toujours présentées comme véridiques. Il y a des constantes typiques: D'une part, elles se sont passées en des lieux précis, mais variant selon l'origine des conteurs, et d'autre part ceux-ci prétendent toujours connaître quelqu'un

qui connaît la personne qui a vécu cette aventure.

Pourquoi je vous raconte tout ça? N'avez-vous pas, vous aussi, entendu parler de la «mafia champignonnesque» italienne qui ratisse les bolets de nos forêts, clandestinement, équipé de cartes précises et de natels? Moi, j'en ai souvent entendu parler. Lieux du crime: l'Entlebuch ou le Gläubenberg OW. Il est hautement probable qu'il s'agisse aussi dans ce cas d'une «Légende de notre temps», car si tout le monde connaît ladite mafia, personne ne l'a jamais vue. Dominik Hertach, journaliste lucernois, a cherché à la rencontrer l'automne dernier. Vous lirez son rapport en page 197.

Ivan Cucchi
(traduction : F. Brunelli)

Récolter des champignons: Préjudice pour notre fonge?

Hans-Peter Neukom

Laboratoire cantonal de Zurich, Case postale, 8030 Zurich
(Traduction: F. Brunelli, Sion)

De nombreux indices semblent prouver que la fonge (= «flore fongique») s'appauvrit en Suisse depuis des décennies. On a dû constater que le phénomène s'est aussi vérifié depuis assez longtemps dans d'autres pays. À savoir si les seuls responsables de cette évolution seraient les récolteurs, c'est un thème de discussions véhémentes depuis plus de vingt ans, aussi bien parmi les mycologues scientifiques que chez les amateurs.

Recul de la fonge et recherche

Le petit nombre de travaux de recherche (p. ex. S. Egli & al., 1990, Influence des récoltes sur la flore fongique) n'ont pu en aucune façon démontrer qu'une diminution significative des espèces comestibles les plus connues serait due à la cueillette. Et pourtant nos hommes de science et nos parlementaires (peut-être pour des raisons politiques) n'ont que rarement voulu ou pu s'exprimer officiellement en faveur des récolteurs.

Il est certain que les impacts de l'homme sur la nature, et par conséquent sur les biotopes naturels des champignons, est la raison première de leur régression. La population résidente en Suisse a doublé en à peine 60 ans et dans le même temps l'emprise au sol des habitations a presque triplé, ce qui représente pour la fonge une réduction croissante de son espace vital naturel. On a asséché marécages et marais, on a construit des réseaux routiers à travers campagnes et forêts, on a canalisé ruisseaux et rivières en limitant ou en supprimant ainsi les bandes de terrain inondable de chaque côté de leur lit mineur: ce ne sont que quelques exemples où l'homme exerce une influence négative sur les écosystèmes. La transformation de prairies maigres en surfaces cultivées, l'usage d'engrais et l'épandage de purin conduisent rapidement à l'appauvrissement de nos prés en espèces végétales et fongiques. On ne doit pas s'étonner dès lors que les jolis hygrophores polychromes – espèces caractéristiques des prairies maigres – sont fortement menacés dans leur espace vital et disparaissent progressivement. La mort des forêts a certainement aussi une influence sur la disparition de bien des espèces de champignons, car on sait bien que beaucoup de champignons vivent en symbiose (mycorhizes) avec certains arbres.

Ordonnances sur la protection des champignons en Suisse

- AI/AR:** Chanterelles, oreilles de porc, cèpes, grandes lépiotes et morilles: au plus 0,5 kg / personne x jour au total. Autres espèces, 2 kg supplémentaires.
- BE:** au plus 2 kg / personne x jour. Du 1^{er} au 7 de chaque mois, interdiction totale.
- FR:** au plus 2 kg / personne x jour. Interdiction totale dans les réserves mycologiques.
- GL:** au plus 2 kg / personne x jour. Dès le 1.1.1998: du 1^{er} au 10 de chaque mois, interdiction totale. Autres restrictions dans certaines communes (se renseigner).
- GR:** au plus 2 kg / personne x jour. Du 1^{er} au 10 de chaque mois, interdiction totale. Toute récolte interdite dans les réserves naturelles (nommées «réserves mycologiques»).
- JU:** au plus 2 kg / personne x jour.
- LU:** au plus 2 kg / personne x jour. Morilles et chanterelles, au plus 0,5 kg. Du 1^{er} au 7 de chaque mois, interdiction totale.
- NW:** au plus 1 kg / personne x jour. Récoltes organisées interdites.
- OW:** au plus 2 kg / personne x jour au total, dont au plus 0,5 kg de morilles. Du 1^{er} au 7 de chaque mois, interdiction totale.
- SG:** au plus 2 kg / personne x jour. Chanterelles, cèpes et morilles, au plus 1 kg au total. Jours interdits en partie différents selon les communes (se renseigner).
- SH:** Communes de Buchberg et Rüdlingen, au plus 1 kg / personne x jour et interdiction totale du 1^{er} au 10 de chaque mois. Reste du canton: libre.
- SZ:** au plus 2 kg / personne x jour, dont au plus 1 kg de morilles. Jours interdits: les JE, VE et SA.
- TG:** au plus 1 kg / personne x jour et seulement des espèces nommées dans une liste officielle délivrée par le Conseil d'État. Liste disponible auprès du laboratoire cantonal. Interdiction totale dans les réserves naturelles.
- TI:** au plus 2 kg / personne x jour.
- UR:** au plus 0,5 kg de morilles, 2 kg de chanterelles et 3 kg d'autres espèces / personne x jour. Jours interdits: les JE, VE et SA. Récoltes organisées interdites.
- ZH:** au plus 1 kg / personne x jour. Interdiction totale du 1^{er} au 10 de chaque mois. Pour les armillaires (puissants parasites forestiers), aucune limitation.

À l'heure actuelle, les autres cantons n'ont pas édicté de réglementation concernant la protection des champignons.

Pour toute la Suisse: Toute cueillette interdite dans les réserves naturelles.

Liechtenstein: cèpes, chanterelles et morilles, au plus 1 kg / personne x jour au total; autres espèces, 2kg. Jours interdits: LU, ME, VE et DI.

Il est généralement admis que la richesse et la diversité des espèces de plantes (la flore) et d'animaux (la faune) sont assurées avant tout par une effective protection des biotopes. Pourquoi donc cette assertion ne devrait-elle pas être pertinente aussi pour les champignons (la fonge)? Envers et contre la connaissance de ces faits, les ordonnances sur la protection des champignons visent encore et toujours les récolteurs et sont en général orientées en leur défaveur (cf. tableau ci-dessus).

Pommes et champignons sont-ils comparables?

Pour nous, les champignons sont des sporophores («fructifications») visibles, comme par exemple les pommes sur un pommier. Que pommes et champignons présentent pour nous un intérêt culinaire, cela ne constitue qu'un paraphénomène bienvenu. Ce qu'est l'arbre à la pomme, le mycélium l'est au champignon. Peut-on espérer qu'un pommier porte davantage

de pommes l'an prochain si l'on renonce à cueillir les pommes cette année? Qu'il s'agisse de restrictions pondérales ou de jours défendus, la question est analogue pour l'amateur de champignons; car lui aussi ne cueille que des «fruits», il laisse intact le mycélium, du moins s'il a respecté certaines règles. Évidemment nous savons tous que les pommes et les champignons, ce n'est pas la même chose. Certaines espèces de champignons peuvent briller par leur absence certaines années et brusquement réapparaître en masse l'année suivante. Malgré nos larges connaissances en botanique et en mycologie, nous ignorons encore les processus complexes qui président à ces fluctuations. Cet exemple (pomme – champignon) doit servir de moteur à notre réflexion.

Tourisme mycologique

Les ordonnances très restrictives édictées par des cantons – et pour certains cantons des ordonnances supplémentaires au niveau communal – ont entraîné une conséquence non prévue: le «tourisme mycologique». Si la réglementation interdit toute cueillette dans sa région, il est très facile de se déplacer confortablement en voiture dans un pays ou un canton voisins, ou encore vers des régions montagnardes écartées, où la cueillette n'est pas interdite. Citons ici un article paru dans le Bulletin Suisse de Mycologie concernant justement le «tourisme mycologique» en Forêt Noire. Un champignonneur local avait remarqué quelques véhicules avec plaques minéralogiques de Milan et de Varese. Parmi ces voitures, une camionnette de livraison avec installation frigorifique. Contenu: 50 cagettes à fruits remplies de bolets cèpes bien nettoyés, toutes prêtes pour les marchés italiens. À une question critique posée par l'amateur il fut laconiquement répondu: «L'Europe est à tout le monde». Ces faits – qui sont aussi une conséquence des ordonnances actuellement en vigueur – ne contribuent certainement pas à la protection de nos écosystèmes méchamment bouleversés. C'est aussi une raison de préconiser une intelligente coordination intercantonale.

Schadet das Pilzesammeln unserer Pilzflora?

Hans-Peter Neukom

Kantonales Labor Zürich, Postfach, 8030 Zürich

Viele Hinweise deuten darauf hin, dass die Pilzflora in der Schweiz seit Jahrzehnten verarmt. Dies musste auch in anderen Ländern schon seit längerem festgestellt werden. Ob aber der Sammler dafür alleine verantwortlich gemacht werden kann, gibt unter Wissenschaftlern und Hobby-Pilzern seit über zwanzig Jahren zu heftigen Diskussionen Anlass.

Pilzschwund und Forschung

Die wenigen Forschungsarbeiten (z.B. S. Egli et al., 1990, Der Einfluss des Pilzesammelns auf die Pilzflora) ergaben keinerlei Hinweise auf eine signifikante Abnahme von allgemein bekannten Speisepilzen durch das Abernten. Trotzdem wollten oder konnten sich die Wissenschaftler und Parlamentarier (vielleicht aus politischen Gründen) bis heute in der Öffentlichkeit nur selten zugunsten des Pilzsammlers äussern.

Sicherlich ist der Eingriff des Menschen in die Natur und damit in den natürlichen Lebensraum der Pilze ein Hauptgrund für deren Rückgang. Bei einer Verdoppelung der Einwohnerschaft in unserem Lande innerhalb von nur knapp 60 Jahren hat sich das helvetische Siedlungsgebiet nahezu verdreifacht, womit auch immer mehr natürlicher Lebensraum für die Pilzflora verloren ging. Sümpfe und Moore wurden entwässert, neue Strassen durch Wälder und Fluren gebaut, Bäche und Flüsse kanalisiert und damit das natürliche Überfluten des ufernahen Gebietes beeinträchtigt, um nur einige Beispiele der Beeinflussung des Ökosystems zu nennen. Auch das Umwandeln von Magerweiden in Ackerland, mineralstoffreiches Düngen oder das Ausbringen von Jauche tragen rasch zur Verarmung der Pflanzen sowie der Pilzflora unserer Wiesen bei. Es



Illustration: Markus Vogt, Zürich

erstaunt daher nicht, dass zum Beispiel die auffällig gefärbten Saftlinge und Ellerlinge – Charakterpilze einer Magerwiese – in ihrem Lebensraum stark bedroht sind und immer mehr verschwinden. Auch das Waldsterben hat sicherlich einen Einfluss auf den Schwund mancher Pilzarten, weiss man doch, dass viele Arten mit den Bäumen eine Symbiose (Lebensgemeinschaft) eingehen.

Pilzschutzverordnungen in der Schweiz

- AI/AR:** Eierschwämme, Schweinsohren, Steinpilze, Riesenschirmlinge und Morcheln gesamthaft höchstens $\frac{1}{2}$ kg pro Person und Tag. Übrige Speisepilze zusätzlich 2 kg.
- BE:** Maximal 2 kg pro Person und Tag. Vom 1. bis 7. jeden Monats totales Pflückverbot.
- FR:** Maximal 2 kg pro Person und Tag. In den Pilzreservaten besteht totales Pflückverbot.
- GL:** Maximal 2 kg pro Person und Tag. Ab 1. 1. 1998: vom 1. bis 10. jeden Monats totales Pflückverbot. Einzelne Gemeinden können zusätzliche Schutzbestimmungen erlassen (bitte selbst erkundigen).
- GR:** Maximal 2 kg pro Tag und Person. Vom 1. bis 10. jeden Monats totales Pflückverbot. Die Natur- und Pflanzenschutzgebiete, in denen keine Pilze gesammelt werden dürfen, sind mit «Pilzschutzgebiet» bezeichnet.
- JU:** Maximal 2 kg pro Tag und Person.
- LU:** Maximal 2 kg pro Tag und Person. Morcheln und Eierschwämme max. $\frac{1}{2}$ kg. Vom 1. bis 7. jeden Monats totales Pflückverbot.
- NW:** Maximal 1 kg pro Tag und Person. Organisiertes Sammeln verboten.
- OW:** Maximal 2 kg pro Tag und Person. Davon Morcheln $\frac{1}{2}$ kg. Vom 1. bis 7. jeden Monats totales Pflückverbot.
- SG:** Maximal 2 kg pro Person und Tag. Zusätzlich Eierschwämme, Steinpilze, und Morcheln gesamthaft 1 kg. Schontage: Regelung nach Gemeinden z.T. unterschiedlich (selbst erkundigen).
- SH:** Für die Gemeinden Buchberg und Rüdlingen: Maximal 1 kg pro Tag und Person. Vom 1. bis 10. jeden Monats totales Pflückverbot. Übriger Kanton frei.
- SZ:** Maximal 2 kg pro Tag und Person. Davon Morcheln 1 kg. Schontage: Donnerstag, Freitag und Samstag.
- TG:** Maximal 1 kg pro Tag und Person. Es dürfen nur Speisepilze gesammelt werden, die vom Regierungsrat auf einer «Liste der zu Speisezwecken freigegebenen Wildpilzarten» aufgeführt sind. Die Liste kann über das Kantonale Labor Thurgau (Lebensmittel-Inspektorat) bezogen werden. In Naturschutzzonen gilt ein absolutes Sammelverbot für sämtliche Pilzarten.
- TI:** Maximal 2 kg pro Tag und Person.
- UR:** Maximal $\frac{1}{2}$ kg Morcheln, 2 kg Eierschwämme, übrige Pilzarten 3 kg pro Tag und Person. Schontage: Donnerstag, Freitag und Samstag. Organisiertes Sammeln verboten.
- ZH:** Maximal 1 kg pro Tag und Person. Vom 1. bis 10. jeden Monats totales Pflückverbot. Der Hallimasch (*Armillaria mellea*, starker Forstschaderreger) ist von den Schutzbestimmungen ausgeschlossen.

Alle übrigen Kantone besitzen zur Zeit keine besonderen Verordnungen die den Pilzschutz betreffen.

Im allgemeinen gilt für die ganze Schweiz: In Natur- und Pflanzenschutzgebieten dürfen keine Pilze gesammelt werden.

Liechtenstein: Pro Tag und Person insgesamt 1 kg Steinpilze, Eierschwämme und Morcheln, übrige Pilzarten 2 kg. Schontage: Montag, Mittwoch, Freitag und Sonntag.

Allgemein bekannt ist, dass der Reichtum sowie die Vielfalt an Tier- und Pflanzenarten vor allem über einen wirkungsvollen Biotopschutz gewährleistet ist. Warum soll dies ausgerechnet bei den Pilzen anders sein?

All diesen Erkenntnissen zum Trotz, sind die Pilzschutzverordnungen noch immer auf den Sammler fixiert, meistens zu seinen Ungunsten.

Kann man Äpfel mit Pilzen vergleichen?

Pilze sind die für uns sichtbaren Fruchtkörper, wie zum Beispiel bei einem Apfelbaum die Äpfel. Sie dienen einzig und allein der Vermehrung. Dass beide für uns gleichzeitig einen kulinarischen Wert besitzen, ist lediglich eine willkommene Nebenerscheinung. Was für die Äpfel der Baum ist, ist für die Pilze das Fadengeflecht (Mycel) im Boden. Trägt der Apfelbaum nächstes Jahr mehr Früchte, wenn dieses Jahr auf eine Ernte verzichtet wird? Geht es um Schontage und Sammelbeschränkungen, stellt sich für den Pilzinteressierten die Frage ähnlich, denn auch er pflückt ja nur den Pilzfruchtkörper, das Mycel bleibt dabei im Normalfall unangetastet. Nun wissen wir aber alle, dass Äpfel und Pilze nicht das Gleiche sind. In manchen Jahren bleiben gewisse Pilzarten praktisch aus, um in den nächsten Jahren wieder in grösseren Mengen zu fruktifizieren. Welche komplexen Vorgänge dabei ablaufen, wissen wir trotz unserem breiten Wissen in Botanik und Mykologie noch nicht. Das Beispiel – Apfel und Pilz – soll uns als Denkanstoss dienen.

Pilztourismus

Durch die stark abweichenden Schutzbestimmungen verschiedener Kantone – in gewissen Kantonen können sogar Gemeinden noch weitere Bestimmungen erlassen – wird ein «Pilztourismus» zusätzlich angeregt. Erlauben es die Bestimmungen nicht, in der eigenen Region Pilze zu pflücken, so können mit dem Auto bequem benachbarte Länder, Kantone oder abgelegene Bergregionen, in denen dann das Sammeln gestattet ist, erreicht werden. An dieser Stelle sei ein Bericht der «Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde» über den «Pilztourismus» im Schwarzwald erwähnt. Ein Sammler beobachtete einige Autos mit Nummernschildern aus Mailand und Varese. Darunter fiel ihm ein Lieferwagen mit Kühlaggregat auf. Der Inhalt: 50 Obstgitter mit fein säuberlich geputzten Steinpilzen, bereit für die italienischen Märkte. Eine kritische Frage des Sammlers wurde mit der lakonischen Antwort abgetan: «Europa gehört allen». Diese Vorkommnisse – auch bedingt durch die bestehenden Pilzschutzverordnungen – tragen sicher nicht zur Schonung unserer arg strapazierten Ökosysteme bei. Auch aus diesem Grund wäre eine Koordination über die Kantonsgrenzen hinaus sinnvoll.

Die Pilzmafia am Glaubenberg

Dominik Hertach

Dammstrasse 14a, 6003 Luzern

Sie kommen in Horden, ganze Sippen, und plündern unsere Wälder, sagt man. Sie sind mit Funkgeräten ausgerüstet und haben Karten mit exakt eingetragenen Pilzplätzen. Alle wissen davon – nur Augenzeugen gibt es keine. Auf der Suche nach den italienischen Pilzfrevlern.

Der Wagen steht am Strassenrand, oberhalb einer Tannengruppe. Ein Fiat, dunkelblau, mit italienischem Nummernschild. Como. Niemand da. Auto und Strasse sind verlassen. Die Spuren im nassen Gras führen ins nahe Wäldchen zu ausgerissenen Pilzen; kein Pilz, noch so giftig und noch so klein, steht mehr im feuchten Moos. Sie haben wieder zugeschlagen, lautlos und inmitten der Schweiz. Ausser Kuhglockengeläut ist an diesem kalten Septembermorgen nichts zu hören. Doch da! Weiter oben verschwindet eine Person mit dem Nebel in den Wald. Das muss sie sein, die italienische Pilzmafia am Glaubenberg.