Zeitschrift: Journal forestier suisse : organe de la Société Forestière Suisse
Herausgeber: Société Forestière Suisse
Band: 95 (1944)
Heft: 2

Artikel: Les champignons comestibles de nos forêts [fin]
Autor: Buchet, E.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-784870

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: 05.07.2025

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

affaire. On y trouve de nombreux détails sur la législation forestière au cours des temps. La question a également son intérêt au point de vue juridique; plusieurs experts, appelés par l'une ou l'autre des parties, se sont prononcés très différemment. Il est fort probable qu'un procès eût amené une solution différente de celle trouvée à l'amiable en 1894.

Souhaitons qu'un peu plus de temps libre nous permette un jour de feuilleter encore d'autres pages de l'histoire forestière de nos vallées.

Ferd. Roten.

Les champignons comestibles de nos forêts

(Fin)

Organes des champignons

Chaque champignon a un air de famille, avec des caractères propres, qui permettent de les différencier les uns des autres et que l'on utilise dans la détermination des genres. Ces caractères se rapportent à sept organes fondamentaux : 1° *le pied,* 2° *le chapeau,* 3° *les organes portant les spores* (lamelles, etc.), 4° *les spores,* 5° *l'anneau,* 6° *la cortine,* 7° *la volve.*

Le pied est une masse généralement charnue, cylindrique ou tronconique, servant de support au chapeau. Les caractères sont sa longueur, sa forme, sa couleur, sa consistance, ses ornements. Il peut être renflé à la base ou se terminer en pointe. Ses aspects sont variés: lisse, rugueux, parsemé d'écailles fibreuses ou soyeuses, d'aspérités formant parfois un véritable réseau, de granulations, etc. Il peut être central, latéral, etc.

Le chapeau. Son diamètre est variable; il peut être conique, en entonnoir, etc.; sa surface peut être sèche ou visqueuse; il peut posséder des ornements variés, écailles, etc. Ses bords peuvent être enroulés en dessous, parfois en dessus, être droits. Voir si le chapeau fait corps avec le pied, ou s'il est simplement comme posé sur celui-ci.

Organes portant les spores. Les lamelles sont disposées sous le chapeau, perpendiculaires à lui et suivant des plans concentriques. Elles partent toujours du bord du chapeau et se dirigent vers le pied. Elles sont parfois séparées les unes des autres par des lamelles plus courtes, qui partant aussi du bord n'atteignent pas le pied, ce sont des lamellules. Les lamelles sont distantes lorsqu'aucune n'arrive au pied. Libres lorsqu'elles arrivent au point d'intersection du pied et du chapeau. Sinuées, lorsqu'elles sont soudées au pied sur une petite partie de leur extrémité interne, l'autre partie étant libre et arrondie. Adhérentes, lorsqu'elles sont soudées au pied sur toute la longueur de leur extrémité interne. Echancrées, sont adhérentes ou légèrement décurrentes dont l'arête présente une échancrure avant de toucher le pied. Décurrentes, lorsqu'elles se prolongent plus ou moins sur le pied. Si elles sont ramifiées en forme de fourche, elles sont fourchues. Les tubes remplacent les lamelles chez les polyporées; ils sont également situés sous le

chapeau, perpendiculaires à lui. Les aiguillons sont des aspérités terminées en pointe, placées sous le chapeau à la manière des tubes. Ils ont tantôt la forme de dents tantôt de poils. Les alvéoles remplacent, chez les ascomycètes, les lamelles, les tubes et les aiguillons des basidiomycètes. Ce sont des cavités qui tapissent le chapeau et au fond desquelles se trouvent les spores.

Les spores. Ce sont les semences des champignons; elles tapissent les parois des lamelles, l'intérieur des tubes, la surface des aiguillons ou la cavité des alvéoles. Leur forme est variable : globuleuses, allongées, etc. Leur couleur est très importante; elles peuvent être blanches, roses, ocracées, pourprées, noirâtres. Cette couleur des spores facilite la détermination des genres des agaricinées. Pour obtenir les spores, il faut séparer le chapeau du pied et le placer, lamelles en dessous, sur une feuille de papier, bleu pâle de préférence, et laisser le tout une douzaine d'heures. Les spores se détachent elles-mêmes, tombent et s'accumulent dans les intervalles des lamelles. Les lamelles sont dessinées en projection et en couleur sur le papier par les spores elles-mêmes. Ce procédé est le plus simple. On peut aussi utiliser la loupe ou le microscope.

L'anneau est formé par les débris d'une membrane qui, au début, enferme le chapeau. Il est situé, à quelques centimètres du chapeau, sur le pied. Il est parfois réduit à un bourrelet ou à des débris squameux ou fibrilleux peu adhérents au pied.

La cortine est une sorte de voile formé non d'un tissu continu, mais d'un ensemble de filaments grêles aranéeux ou glutineux. Elle subsiste ou disparaît à la longue. Ellle n'existe que chez les champignons à spores ocracées, pourpres ou noires. Peu de champignons à cortine sont comestibles.

La volve est une membrane plus ou moins épaisse, en forme de sac, qui enveloppe complètement certains champignons basidiomycètes lorsqu'ils sont jeunes. Lorsque le champignon grandit, cette enveloppe éclate. La partie inférieure reste sur le pied et l'entoure, comme un étui. La partie supérieure se déchire en de nombreux morceaux qui s'appliquent sur le chapeau comme de petites plaques écailleuses que l'on peut facilement enlever. Elle disparaît complètement chez certains champignons, ou se réduit à un bourrelet.

La volve se rencontre chez les agaricinées, les amanites et les volvariées. La volvaire gluante, regardée longtemps comme très vénéneuse, probablement à la suite de confusions avec des amanites du groupe phalloïde, est maintenant réhabilitée et figure parmi les espèces comestibles; la volvaire soyeuse est aussi comestible. La première n'est pas sylvicole. La seconde vit sur les souches de feuillus, en été-automne.

Mais pour les amanites c'est une autre question et il vaut la peine de s'y arrêter quelques instants, car des erreurs peuvent être très graves. Les amanites mortelles sont au nombre de trois. La plus dangereuse est *l'amanite phalloïde* (phalloïdes), dont le poison, appelé « phalline », agit sur le sang et le système nerveux. Avec cette espèce,

les premiers symptômes d'empoisonnement n'apparaissent que 10 à 15 heures après l'ingestion. A ce moment la digestion est achevée, les poisons circulent déjà dans le sang. Un traitement est alors tardif et généralement inefficace. Cette espèce se rencontre en été-automne dans les bois. Ses caractéristiques sont les suivantes : chapeau charnu de 5 à 12 cm. de diamètre, de couleur vert-jaune, finement rayé de brun ou noir, bord lisse; lamelles inégales, d'un blanc verdâtre. Pied élancé, charnu, plein, blanchâtre, anneau blanc, volve membraneuse persistante, bien visible. Chair blanche; spores blanches.

L'amanite printannière (vera) et *l'amanite vireuse* (virosa) sont aussitôt toxiques, mais leur odeur désagréable éloigne les amateurs.

Ces trois champignons mortels ont une volve blanche (qu'il faut identifier en déterrant la base du pied avec un couteau). Ils ont aussi un anneau blanc à la partie supérieure du pied, qui lui aussi est blanc. Le dessous du chapeau est également blanc.

Le chapeau de *A. vera* est blanc-ocracé et celui de *A. virosa* blanc. Il n'y a pas de verrues sur les trois chapeaux.

A côté de ces trois champignons mortels, il y en a d'autres toxiques mais non mortels. Ce sont *l'amanite panthère* (pantherina). *l'amanite tue-mouche* ou fausse oronge (muscaria). Chez ces deux espèces, la volve est réduite à l'état de bourrelet à la base du pied.

Elles ont aussi des anneaux et des pieds blancs. Le chapeau de la première est rouge et celui de la seconde brun. Ces deux amanites ont des verrues sur leurs chapeaux.

Signalons encore comme suspects, *l'entolome livide* (lividus), *l'entolome rose-grisâtre* (rhodopolium), *le tricholome tigré* (tigrinum), *la lépiote brune* (helveola), *l'amanite citrine* (citrina). Les *clitocybes blancs* sont à rejeter. Parmi les *russules,* celles qui ont une chair âcre et poivrée sont à mettre de côté. Les *lactaires,* dont le lait change de couleur au contact de l'air, sont aussi, généralement, à ne pas récolter. Les *hypholomes* et les *inocybes* sont suspects. Parmi les *bolets,* les espèces à pores rouges et à pied tacheté de rouge sont aussi suspects. *La clavaire belle* (formosa) est à éliminer, à cause de son action purgative.

On voit, par cette énumération, que les champignons dont la cueillette est dangereuse sont peu nombreux et qu'il est facile d'apprendre à les bien connaître.

Après avoir donné, « à titre de garde à vous », des renseignements précis sur les champignons mortels, toxiques et suspects, examinons maintenant *les espèces comestibles* les plus recommandées.

Les premiers champignons du printemps sont *l'Hygrophorus marzuolus,* que l'on a longtemps confondu avec le mousseron. L'hygrophore de mars se rencontre dans les forêts du Jorat, à la fonte des neiges, sous la mousse. C'est un excellent champignon.

Le mousseron (Tricholoma Georgii) et *le faux-mousseron* (Marasmius oreades) font leur apparition de bonne heure ainsi que les morilles *(vulgaris, conica, elata, esculenta).* Les premières *chanterelles*

aussi; elles persistent souvent jusqu'en automne; notons parmi elles la *Collybia fusipes,* petite espèce spéciale pour la mise en conserve au vinaigre avec oignons et cornichons, puis *la chanterelle comestible* (cibarius), jaune d'œuf de pied en cape, les autres espèces *amethysteus, cinereus* qui ressemble beaucoup à la corne d'abondance, puis les *carbonarius, lutescens* et *tubiformis.* Les chanterelles font la transition entre deux familles, celles des agaricinées, à lamelles, et celle des téléphorées, à hyménium lisse, car, chez les chanterelles, les lamelles sont peu marquées et ne sont souvent que des veines saillantes. Puis on constate la présence du roi des champignons des forêts, *le bolet.* L'espèce la plus courante est le *cèpe* (B. edulis), puis viennent les *B. aerus, badius, bovinus, submentosus, elegans, flavus, luteus, granulatus* et *appendiculatus.* Le *bolet rude* (scaber), est médiocre. On remarque la *craterelle en massue* (clavatus); puis *les clavaires* qui sont des champignons rameux ou en forme de massue, en général charnus, pas subéreux ou coriaces; nous notons ici les trois espèces : *aurea, flava* et *crispa.* Un beau champignon est la *lépiote élevée* (procera), qui ressemble à un parasol brun. C'est un de nos champignons les plus nutritifs, sa chair étant composée de matières albuminoïdes azotées. On ne mange que le chapeau, le pied est trop coriace. *L'armillaria mellea,* que connaissent bien tous les forestiers, se récolte quand on ne trouve rien de mieux. Le pied est coriace, il faut l'enlever avant emploi; les jeunes exemplaires sont bons. Parmi les *hygrophores,* nous avons déjà vu le marzuolus, auquel s'ajoutent *l'agathosmus, le pudorinus, le russula, le pratensis* et *le niveus.* Toutes ces espèces peuvent être consommées avec plaisir.

Les hydnes : deux espèces sont charnues et tendres, les autres sont coriaces et subéreuses. L'hydne sinué, ou *pied de mouton* (hy. repandum), est un bon comestible; on recommande de le blanchir avant de l'apprêter. Mis au vinaigre, il y garde son parfum. On peut aussi le stériliser. La seconde espèce est *l'hydne imbriqué* (h. imbricatum). C'est aussi un champignon à aiguillons sous le chapeau, qui empêchent toute confusion. Il faut le manger jeune, les vieux plants devant être laissés de côté. Il se conserve bien dans le vinaigre et peut, à l'état sec, être utilisé comme condiment. Cette espèce ne vaut pas la première.

En fait *d'helvelles,* nous avons les quatre espèces *h. crispa, h. infula, h. lacunosa, h. esculenta* (cette dernière rentre dans le genre gyromitre). Ce sont des champignons qui ressemblent aux morilles et s'apprêtent comme elles. Le gyromitre est rare en Suisse; il est souvent importé à l'état sec; on recommande de bouillir cette espèce avant de l'apprêter comme les morilles.

La verpe en dé à coudre (v. digitaliformis) est une espèce voisine, comestible, qui s'apprête aussi comme les morilles. Encore une autre petite espèce voisine est la *leotia lubricata* que l'on trouve en été et en automne, en touffes, sur l'humus des forêts.

Les tricholomes : Nous avons déjà parlé du mousseron, ou *tricholome de Saint-Georges,* c'est un champignon du printemps, dont la chair

est blanche et qui a l'odeur caractéristique de farine fraîche; il est très recherché. Citons encore : les *T. columbetta, equestre, grammopodium, imbricatum, nudum, portentosum, rutilans, sejunctum, terreum.*

Les lycoperdons ont aussi des amateurs, soit : les *Lyc. echinatum* et *gemmatum,* auxquels on peut ajouter le *Bovista gigantea* ou vesse de loup géante. Ces espèces sont comestibles dans leur jeune âge, lorsque la chair est encore blanche et ferme.

Les lactaires, ressemblent un peu aux hygrophores, mais laissent échapper à la cassure un lait orangé; ils sont comestibles mais peu estimés; les gourmets prétendent, non sans raison, que le *lactaire délicieux* (h. deliciosus) n'a de délicieux que le nom; autres espèces : *l. volemus, l. piperatus;* il paraît qu'ils sont assez bons frits à l'huile.

Les clitocybes : plusieurs espèces sont comestibles; on trouve les suivantes sur le marché : *Cl. inversa, geotropa, infundibuliformis, nebularis.*

La pholiote ridée (Ph. caperata) est un excellent comestible, vivant dans les forêts; les autres pholiotes croissent dans les prés ou sur les arbres et les souches.

Les cortinaires sont comestibles, mais peu appréciées; notons ici les *c. praestans, c. fulgens, purpurescens, violaceus. La corne d'abondance* est un craterellus cornucopioïdes que tout le monde connaît, que l'on sèche, pile et conserve en boîte bien fermée et qui sert à assaisonner les sauces où elle peut remplacer, à la rigueur, les morilles et les truffes.

Les gomphides : glutineux et *visqueux* (glutinosus et viscidus). *La psalliote des forêts* (Psalliota sylvestris) est une variété de la *psalliote champêtre.* Ces espèces sont des comestibles des meilleurs. C'est la même espèce que le champignon de Paris, que l'on cultive dans les catacombes de cette ville et que l'on apprécie partout. Parmi les *pézizes,* nous ne retiendrons que les deux espèces *p. aurantia* et *onotica.* Ces champignons terrestres sont en forme de coupes, à l'intérieur rouge et jaune orangé.

Les polypores sont les derniers champignons de l'arrière-saison. On reconnaît, à la partie inférieure de leur chapeau, des pores de dimensions variables. A part le *Pol. confluens* et le *Pol. ovinus,* qui sont terrestres, les autres espèces vivent en parasites sur des arbres vivants ou morts, tels les *P. umbellatus* et *frondosus.*

L'amanite rougeâtre se récolte, mais ne se vend pas sur le marché de Lausanne, par mesure de précaution. On n'y trouve pas non plus des *russules,* dont plusieurs sont cependant comestibles, telle la russule *entière,* la *verdoyante,* la *rose-bleu-jaune* et la *russule jolie.*

Lausanne possède un marché aux champignons bien achalandé et fourni par des vendeuses venues de tous les coins du Jorat. Le marché est contrôlé sérieusement par des personnes qualifiées. Afin d'éviter des surprises désagréables, on ne permet la vente que des espèces ayant fait leurs preuves culinaires. La grande sécheresse de l'été 1943 a provoqué une disette des champignons en juillet et août, mais en

septembre, octobre et novembre il y a eu heureusement de la variété tant en espèces qu'en quantité. J'ai compté plus de cent espèces différentes. Aussi une exposition de la Société de mycologie, en novembre, a obtenu un succès bien mérité.

Si la récolte des champignons est laborieuse, les prix élevés autorisés permettent aux vendeurs d'être convenablement récompensés de leur peine.

La composition chimique des champignons est intermédiaire entre celle des animaux et des végétaux; ils constituent donc, pour le genre humain, un aliment moins riche que la chair des animaux, mais plus complet que les meilleures parties des plantes vertes.

Nous constatons que *la forêt* est la *station préférée* des champignons. Ils y vivent à l'état isolé ou en groupes, tant dans des peuplements de résineux que de feuillus. Certaines essences influent évidemment sur le développement des variétés terrestres ou parasites. Les conditions optima pour une bonne fructification sont une température assez continue, pendant le printemps et l'automne principalement, avec des pluies plus ou moins abondantes, et une humidité suffisante atmosphérique et terrestre, et pas trop de sécheresse pendant l'été. D'autre part, les champignons réclament un sol riche en humus, ou recouvert de débris végétaux en décomposition. C'est donc sous le couvert et la protection de la forêt que les champignons peuvent trouver le mieux les conditions nécessaires à leur développement normal. *Ed. Buchet.*

NOS MORTS

† Hans Landolt, ancien inspecteur forestier à Büren a. A.

Le 22 septembre 1943 est décédé à Büren a. A. (canton de Berne), à l'âge de 72 ans, d'une paralysie du cœur, *Hans Jacob Landolt*, ancien inspecteur des forêts de la commune indiquée ci-dessus. L'état peu satisfaisant de sa santé l'avait obligé, il y a six ans, à renoncer à l'exercice de ses fonctions.

Hans Landolt est né, le 8 septembre 1871, à Zurich, où son père Elias Landolt menait de front les fonctions d'inspecteur forestier cantonal et de professeur à l'Ecole forestière fédérale. Il fit ses classes dans sa ville natale à laquelle, au reste, il resta étroitement attaché durant toute sa vie. A l'instigation de son père, il choisit la voie forestière et fit ses études spéciales à Zurich, puis à la section forestière de l'université de Munich. Après l'achèvement de son stage pratique à Schaffhouse et à Aarberg, il fut appelé, en 1896 déjà, en qualité d'inspecteur des forêts de la commune bourgeoisiale de *Büren a. A.;* il était âgé de 25 ans. Plusieurs de ses prédécesseurs dans ce poste ont laissé la réputation de forestiers éminents, ainsi *Walo von Greyerz* (1843 à 1848) et *Rodolphe Balsiger* (1869—1884).