

# Depuis 15 ans, inlassablement, Kurt Niederhauser explore le monde mystérieux des champignons

Autor(en): **Gygax, Georges**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **6 (1976)**

Heft 6

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-829928>

## **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.



Depuis 15 ans, inlassablement,

## KURT NIEDERHAUSER

Quand on est gosse, le fait de connaître les bolets et les chanterelles suffit pour se donner un petit air de supériorité face à ceux que les sous-bois n'attirent pas. Tel était mon cas. Tel il est toujours, hélas, et il a suffi de deux heures passées en la compagnie de M. Kurt Niederhauser, à Fleurier, pour mesurer la monstruosité de mon ignorance. Car si à l'âge de 15 ans Kurt Niederhauser connaissait déjà 15 champignons différents, il ne se vante pas le moins du monde quand il déclare posséder une science qui s'étend actuellement au dixième des champignons d'Europe, soit de 700 à 800 individus. Aujourd'hui ce distingué mycologue est un des dix meilleurs connaisseurs de champignons de Suisse. Et il est expert fédéral.

### La paille des cantonnements

C'est une belle histoire que celle de cet aimable retraité. Elle commence en 1905 à Lausanne, avec la naissance

### explore le monde mystérieux des champignons

du futur savant. Il est le fils unique d'un commerçant qui devint directeur d'une fabrique de verres de montres de Fleurier où la famille Niederhauser s'installe en 1910. Kurt fait de brillantes études techniques et reçoit à Bienne son diplôme d'ingénieur ETS à l'âge de 24 ans. Il aime à évoquer certains souvenirs : « J'ai vécu deux guerres. Pendant la première, mon père montait la garde à la frontière, du côté des Verrières. J'allais souvent lui rendre visite. Je dormais dans la paille, avec les soldats. C'est à cet âge-là qu'est née ma passion pour la nature, la forêt en particulier. »

Devenu ingénieur, Kurt Niederhauser s'installe pour une dizaine d'années à Pontarlier comme adjoint à la direction d'une usine de panneaux genre pavatex. Il dirige 14 chantiers à la fois et il se déplace de l'un à l'autre en utilisant ses jambes, ce qui lui permet de parcourir sa chère nature en long et en large. C'est à Pontarlier qu'il fait la connaissance de celle qui va devenir sa précieuse compagne, Mlle Andrée Denizet. Celle-ci raconte : « Mon mari est un bricoleur accompli. Il n'a pas peur d'utiliser ses dix doigts. C'est lui qui répare tous les objets de la famille... » Une grande famille qui se compose de 5 enfants et de 14 petits-enfants. Mais ce don de bricoleur a permis à Kurt Niederhauser de monter, après les avoir inventés, des appareils savants avec lesquels il filme en couleurs la naissance, la croissance et la mort d'un champignon. Des œuvres de patience et de passion : des chefs-d'œuvre. Le cinéaste-mycologue passe parfois des

jours et des nuits au chevet du champignon dont il a choisi de faire sa vedette. Il s'installe sous tente. Il règle ses appareils sur pied, munis d'un télé-objectif spécial, de façon qu'une photo soit prise à intervalles réguliers, toutes les 30 secondes, toutes les minutes, voire toutes les 6 minutes. Le projecteur s'allume automatiquement au mo-

Mme Andrée Niederhauser s'intéresse aux trouvailles de son mari. Si c'est comestible, le cordon bleu entre en action.



ment voulu. Le résultat est surprenant. J'ai vu, sur l'écran, l'« anthurus arche-ri » grandir, se gonfler, puis éclater et cracher ses tentacules rouge vif dans toutes les directions, composant une admirable étoile de mer, puis se craqueler, changer de couleur et mourir sur la mousse...

#### Forêt = liberté

Ces films-là, témoins et fruits d'un magnifique enthousiasme, Kurt Niederhauser les montre avec une joie communicative et les commente avec

humour. Sans parler de quelque 2000 diapositives qui font l'émerveillement des privilégiés spectateurs. Parce que Kurt Niederhauser est de nature généreuse. De sa science, de ses découvertes, il fait profiter les autres. Ses conférences illustrées par les films et les diapositives l'occupent beaucoup. De partout on fait appel à lui. Ce sympathique retraité n'a jamais le temps de s'ennuyer.

En sage qu'il est, il dit : « Je me plais dans la forêt parce que la forêt, c'est la liberté. Depuis une quinzaine d'années, mon amour pour la nature est devenu une véritable passion. J'ai énormément bouquiné, appris 2000 noms en latin... Cette passion m'est personnelle. Mon père n'y connaissait rien. Chaque dimanche, il voulait m'emmener en ville, à Neuchâtel ; cela me rendait furieux. Dès que j'ai pu m'émanciper, j'ai couru la montagne, les Alpes. Actuellement encore, je « fais » une cabane ou un col. Je ramasse des cailloux. Je n'ai jamais assez de grand air. L'ennui, c'est de rentrer. La nature nous apprend tant de choses... »

En 1943, en pleine guerre, Kurt Niederhauser est obligé de fuir Pontarlier. Clandestinement. « Les Allemands voulaient me faire travailler en Autriche. J'ai traversé la frontière à skis. Ma femme et les enfants ont suivi



VENEZ  
NOUS VOIR

VOUS SEREZ  
GENTIMENT  
REÇUS

**LES OPTICIENS IRIS**

3, rue Mauborget (Bel-Air) — Tél. 021/22 99 47  
LAUSANNE

### DURS D'OREILLES GRANDE NOUVEAUTÉ

Enfin nous pouvons vous présenter un appareil acoustique avec le nouveau microphone directionnel, qui vous procure une excellente audition même dans une ambiance très bruyante. Venez l'essayer, sans aucun engagement dans la maison spécialisée

**J.P. SCHMID**

ACOUSTIQUE

Petit-Chêne 38 (face cinéma Georges V)  
Lausanne Tél. (021) 23 49 33

Étant fournisseur de l'Assurance invalidité et de l'AVS, nous nous occupons de toutes les démarches.

### Accordez-vous régulièrement une croisière régénératrice sur le bleu Léman



Les possesseurs d'abonnement pour ½ billets paient par exemple :

**Un Tour du Petit-Lac** (Genève-Nyon-Yvoire-Genève)

II<sup>e</sup> classe Fr. 6.70

I<sup>re</sup> classe Fr. 10.10

**Un Tour du Haut-Lac** (Lausanne-Evian - St-Gingolph-Chillon-Montreux-Vevy-Lausanne)

II<sup>e</sup> classe Fr. 8.90

I<sup>re</sup> classe Fr. 13.20

Tous renseignements à :

**COMPAGNIE GÉNÉRALE DE NAVIGATION SUR LE LAC LÉMAN**

17, avenue de Rhodanie  
Case postale  
CH-1000 Lausanne-Ouchy 6  
tél. (021) 263535

Succursale à Genève  
Jardin-Anglais  
CH-1204 Genève  
tél. (022) 21 25 21



deux mois plus tard... officiellement ! J'ai travaillé dès lors chez Dubied, à Couvet, pendant 24 ans. J'ai pris ma retraite en 1970... »

**La retraite : un trou**

« J'ai cueilli mes premiers champignons à l'âge de 9 ans. C'étaient des bolets, des chanterelles, des bagues de capucin. Je les rapportais à la maison où ils finissaient leur existence sur la table familiale. De temps en temps, je faisais connaissance avec une nouvelle espèce, le mousseron de la Saint-Georges, par exemple. Mais tout ne s'est vraiment décidé qu'à partir de 60, 65 ans. J'ai acheté des livres, j'ai appris à les consulter. La retraite me faisait un peu peur. Je prévoyais que ce serait un trou qu'il faudrait combler. C'est ainsi que j'ai choisi les champignons et les fleurs. J'ai d'excellents amis qui partagent ma passion, notamment un monsieur Chevassu qui me disait il y a quelque temps : « J'ai rassemblé 14 000 plantes dans mon herbier. Hélas, il m'en manque 400 ! » J'entretiens des relations suivies avec des savants de plusieurs pays. Et je continue inlassablement de chercher, de fouiller. Parfois il y a un drame. J'avais un

coin de chanterelles que je soignais depuis 30 ans. L'année passée j'ai dû constater avec tristesse un véritable massacre. Vous savez : ces gens qui ramassent **tout**, qui arrachent sans précaution, sans pudeur, qui piétinent... Beaucoup de sociétés s'occupent de la nature, champignons ou pas. On est en droit de se demander si les expositions, qui doivent être aussi riches que possible, ne contribuent pas à détruire cette nature... »

— En tant qu'expert fédéral vous recevez de nombreuses visites...

— On vient me demander des conseils et, le plus souvent, de déclarer si tel champignon est comestible ou vénéneux. Je ne manque jamais de questionner mes visiteurs : « C'est tout ce que vous avez ramassé ? » Et s'ils me répondent qu'un panier plein est resté dans la voiture, je le confisque. J'y trouve souvent un champignon mortel. J'ai une lourde responsabilité : on n'est jamais trop prudent ! Et si j'ai des doutes sur la nocivité d'un individu, je le confisque jusqu'au lendemain pour pouvoir l'étudier avec le plus grand soin.

— Y a-t-il des périodes mortes, sans champignons ?

— Erreur ! Certains champignons poussent toute l'année durant, l'amadou et les espèces qui vivent sur les arbres, notamment. Dans la nature il

faut savoir regarder... Un vrai mycologue ne peut borner son étude aux seuls champignons. Il y a les maladies, les parasites. Inépuisable est le sujet...

Georges Gyga  
(Photos Kurt Niederhauser et G.G.)

**Le premier article de M. Kurt Niederhauser paraîtra dans « Aînés » No 7/8 de juillet/août prochain.**

Hypholoma fascicularis. L'heure des confidences...

Cette merveille c'est le lycoperdon echynatum.

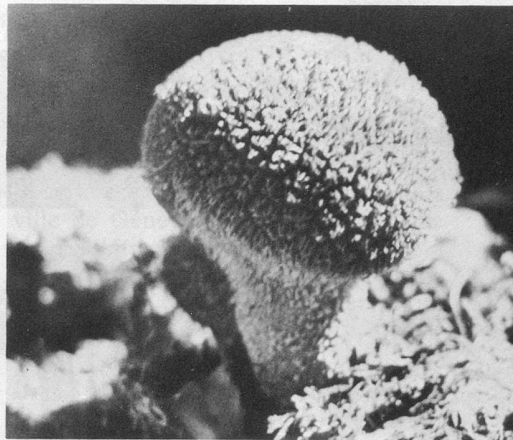
Miam-miam : Morilles intermedia.

3



1

Une étude sérieuse ne saurait se passer de microscope.



2



3