

Les champignons comestibles de nos forêts

Autor(en): **Buchet, E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Journal forestier suisse : organe de la Société Forestière Suisse**

Band (Jahr): **95 (1944)**

Heft 1

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-784865>

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.

Les champignons comestibles de nos forêts

Tous les vrais amis de la nature, tous ceux qui aiment les forêts, et savent regarder, s'intéressent aux fleurs et aux champignons. Loin des bruits de la ville et des passions humaines, au milieu du grand silence des bois qui n'est rompu que par le chant des oiseaux, l'affairement des abeilles et des insectes et le passage des transports des produits ligneux, on se recueille devant les merveilles de la Création. Si nous pouvons avoir des fleurs jusque dans nos jardins et nos demeures, il faut, par contre, aller chercher les champignons dans leurs domaines. Ces cryptogames vous procurent des plaisirs toujours nouveaux; leur récolte est de plus un complément d'alimentation riche et substantiel que la nature met gracieusement à notre disposition.

Pendant l'exercice de mes fonctions forestières, j'avais trop peu de temps pour me livrer, comme je l'aurais désiré, à l'étude des champignons. Mais depuis ma mise à la retraite, j'ai repris cette étude si intéressante et captivante.

Au début du siècle, les chercheurs de champignons que je rencontrais en forêt étaient peu nombreux. Il n'y avait à cette époque-là que des campagnards, qui travaillaient dans les bois, et les amateurs de petits fruits qui s'intéressaient indirectement aux champignons. Quelques-uns me demandaient des renseignements qui me permirent de constater que ces plantes leur inspiraient peu de curiosité et davantage de crainte. Les formes et les couleurs variables de ces cryptogames, ainsi que leurs brusques apparitions, à certains moments, les intriguaient. Ces plantes, qui semblaient sortir de la pourriture de la terre ou vivaient en parasites sur les arbres, paraissaient mystérieuses et malfaisantes. On parlait alors beaucoup d'empoisonnements causés par les champignons et des moyens artificiels absurdes qui étaient préconisés pour différencier un bon d'un mauvais cryptogame. Peu à peu cependant, quelques esprits curieux examinèrent de plus près cette question des champignons mortels et se rendirent compte qu'enfin il y a relativement peu d'espèces toxiques et que le meilleur moyen de se préserver des accidents était d'apprendre à les connaître pour éviter leur cueillette. Des tableaux en couleur représentant les espèces vénéneuses et quelques-unes parmi les comestibles furent édités. Des planches murales furent placées dans les salles d'écoles. Peu à peu, l'intérêt vint, et la stimulation aidant, j'eus le plaisir de constater un nombre croissant d'amateurs lors de mes courses. De petits atlas et des ouvrages moins scientifiques, plus populaires et plus attrayants, virent le jour. Notons parmi ceux-ci « L'atlas des champignons comestibles et vénéneux » de *Paul Dumée* (1905), en deux volumes, épuisé et remplacé, en 1926, par les ouvrages de *A. Maublanc*. Plus près de nous « Nos champignons », Manuel suisse de l'amateur, par *E. Habersaat*, traduit de l'allemand par *E. Galland* (1936), puis, enfin, « Les champignons dans la nature », par *J. Jaccottet* (1938). Ces ouvrages sont de la collection dite de poche et contiennent de nombreuses descriptions des espèces, des

tableaux pour la classification des champignons et de belles planches en couleur. Voilà de quoi aider et encourager tous ceux que cette étude intéresse.

Si le seul moyen d'éviter les confusions, pouvant amener des accidents mortels, est d'apprendre à connaître les caractères botaniques des champignons, examinons, pour mémoire, quelques principes de classification :

On sait que *le règne végétal comprend quatre grands groupes* :

- 1° *Les phanérogames* ou plantes à fleurs, se reproduisant par graines.
- 2° *Les cryptogames vasculaires*, plantes analogues aux fougères.
- 3° *Les muscinées*, plantes analogues aux mousses.
- 4° *Les thallophytes*, plantes dont l'appareil végétatif est un thalle. Les parties du thalle sont très peu différentes les unes des autres et ne constituent jamais d'organes répondant à la définition de racine, de tige ou de feuille.

Les thallophytes ont été divisés en trois classes :

- Les champignons*, sans chlorophylle,
- les algues*, ayant de la chlorophylle,
- les lichens*, qui sont constitués par l'association d'une algue et d'un champignon.

Ce que l'on voit du champignon à la surface du sol, le chapeau et le pied, ne sont que l'appareil fructifère de la plante. Sa partie essentielle, qui le nourrit, est sous terre et consiste en un thalle filamenteux.

Les champignons étant des plantes sans chlorophylle sont, par conséquent, incapables de décomposer l'acide carbonique de l'air; plusieurs peuvent même parcourir toutes les phases de leur développement dans l'obscurité la plus profonde, comme on le voit chez les truffes et d'autres espèces hypogées. Les champignons sont donc forcés d'emprunter le carbone, indispensable à leur développement, soit aux animaux ou aux plantes dans lesquels ils vivent en parasites, ou aux matières organiques en décomposition : humus, bois-mort; ils sont alors des « saprophytes ».

La plupart des champignons se reproduisent par des spores. Suivant la structure de l'appareil végétatif (*thalle*) et le mode de formation, on distingue quatre groupes principaux. Les deux premiers groupes, les *myxomycètes* et les *siphomycètes*, sont constitués par des individus unicellulaires; ce sont des champignons très petits que l'on désigne sous le nom de « champignons inférieurs »; ils n'intéressent pas les amateurs mycophages. Par contre, les groupes des *ascomycètes* et des *basidiomycètes* comprennent les champignons dits « supérieurs », qui ont un appareil végétatif formé par des cellules réunies en filaments rameux plus ou moins enchevêtrés, soit un « mycélium » pluricellulaire.

Chez les *ascomycètes*, les spores se produisent à l'intérieur de cellules-mères appelées « asques », tandis que chez les *basidiomycètes*, les spores se forment à l'extérieur d'une cellule appelée « baside ». Les asques et les basides se trouvent dans certaines parties de l'appareil

sporifère et sont groupées le plus souvent en une seule assise de cellules qui porte le nom d'« hyménium ». La place occupée par l'hyménium, sur l'appareil sporifère, sert à diviser les ascomycètes et les basidiomycètes en groupes plus petits appelés familles. Pour une détermination exacte, les familles se divisent en genres puis en espèces. Comme les humains, les champignons ont deux noms : celui du genre, qui correspond au nom de famille, et celui de l'espèce, qui correspond au nom de baptême.

Classification abrégée

Chez les **ascomycètes**, nous distinguons :

1° *Champignons non souterrains*,
champignons en forme de coupe ou d'oreille, avec
ou sans pied *Pézizes.*

Champignons ayant un pied et une tête distincte :

- a) Tête ayant des alvéoles (jaunes, grises ou noires) *Morilles.*
- b) Tête creusée en sillons profonds, rappelant un peu les circonvolutions du cerveau *Gyromitres.*
- c) Tête lisse, chapeau découpé en lames nombreuses, en forme de mitre, de selle *Helvelles.*
- d) Tête lisse, chapeau non découpé en lames, en forme de dé à coudre *Verpes.*

2° *Champignons souterrains*

De forme globuleuse plus ou moins régulière; chair marbrée de noir-brun ou gris foncé *Truffes.*

Chez les **basidiomycètes**, nous distinguons :

- Hyménium* sur des *lamelles* ou des plis *Agaricinées.*
- Hyménium* à l'intérieur de *tubes* ouverts (ou de pores) soudés les uns aux autres *Polyporées.*
- Hyménium* à la surface d'*aiguillons* *Hydnées.*
- Hyménium* sur toute la surface des *rameaux*, forme arborescente en massue *Clavariées.*
- Hyménium* sur une seule surface (intérieure) des *rameaux*, forme feuilles, croûte sur bois, ligneux, coriace (lignicoles et terrestres) *Théléphorées.*
- Hyménium* d'abord plus ou moins charnu, enveloppe membraneuse se résolvant à la maturité en une poussière formée par les spores *Lycoperdées.*
- Champignons* facilement reconnaissables à leur aspect plus ou moins gélatineux, plus ou moins translucides, mous, tremblotants; aspect corné par le sec *Trémellacées.*

Champignons souterrains, assez rares, dans les bois; forme en tubercules charnus reliés à des filaments mycéliens et se transformant à la maturité en une masse gélatineuse ou déliquescence *Hyménogastrées*.

Les champignons qui se développent sur les végétaux vivants étendent des filaments très délicats à l'intérieur des tissus, où ils pénètrent en les désorganisant. Ces tissus, dans l'*Armillaria mellea*, par exemple, sont des cordons ramifiés d'un aspect qui les fait ressembler à des racines, d'où leur nom de « rhizomorphe ». Chez d'autres champignons (thalle), ces tissus ont une consistance ligneuse, comme dans l'amadouvier. Parvenu à l'état adulte, le thalle (ou mycélium) produit toujours des spores qui donnent naissance à de nouvelles plantes. Si toute la réserve nutritive amassée pendant sa croissance a été employée à la formation des spores, le champignon est annuel. Les champignons charnus ont une existence passagère, les gélatineux et ceux à consistance pulpeuse aussi. Les espèces coriaces et ligneuses sont bisannuelles ou vivaces — tels la plupart des polypores — elles peuvent même vivre tant qu'elles trouvent des sucres nourriciers chez leurs hôtes, et cela peut durer des années.

(A suivre.)

Ed. Buchet.

A propos des déboisements effectués dans le Jura vaudois

Les temps que nous vivons imposent à la forêt de douloureux sacrifices; aussi combien de sylviculteurs et d'amis de la forêt qui préfèrent voir les arbres debout plutôt que par terre, constatent avec émoi, partout dans notre pays, les attaques dont elle est actuellement l'objet. Hélas! qui oserait s'y opposer systématiquement, puisqu'elle est la principale source de combustible dont disposent les populations.

A côté de la forêt, il y a les *tourbières* qui, depuis deux ou trois ans, sont soumises à une exploitation intensive. D'une façon, elles représentent ce que l'on peut appeler un capital scientifique; d'une autre, un capital de beauté. En effet, nombreuses sont celles qui contiennent encore un mince contingent de plantes d'origine nordique qui, après la disparition des glaciers quaternaires, ont trouvé dans ce milieu un refuge convenant à leurs exigences biologiques. Il est certain que l'exploitation de la tourbe, telle qu'elle se pratique, anéantira maintes de ces plantes qui ne croissent nulle part ailleurs que dans les tourbières. Par bonheur, de celles-ci, il en reste quelques-unes qui ne sont pas touchées, du moins pas encore.

Par l'extraction de la tourbe, on détruit la forêt de bouleaux et de pins qui recouvre le terrain et l'habille d'un vêtement d'un charme incontestable. Il disparaît complètement et c'est un bien triste tableau que nous offrent ces tourbières dont on a détruit le boisement. Mais peut-on raisonnablement s'opposer, pour des motifs scientifiques, à l'exploitation des tourbières? Evidemment non, pas plus qu'à celle de la forêt, car le chauffage hivernal des habitations est une absolue néces-