

Faut-il? Ne faut-il pas? : Le mot de la fin d'un rapport présidentiel

Autor(en): **Hofer, Hans**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **60 (1982)**

Heft 3

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937218>

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.

Pilz-Sprichwörtliches

H. Klein, Normannenstrasse 21, 3018 Bern

Ist gar teuer guter Rat –
vielleicht hilft ein Pilz-Zitat:

Morgenstunde dient Sammlerrunde –
Mittagsstunde hat Pilz' im Munde!

Faut-il? Ne faut-il pas?

Le mot de la fin d'un rapport présidentiel

Chaque mycologue a commencé par être un débutant. Heureux celui qui a déjà fait connaissance avec les champignons en accompagnant ses parents en cueillette. Les «niottes» généreuses sont ainsi restées, pour ainsi dire, dans le patrioimoine familial.

Les débuts sont et restent plus difficiles pour le novice absolu. S'il demande son adhésion à une Société mycologique dans le but:

a) d'apprendre à reconnaître les champignons comestibles et à les distinguer des vénéneux,

b) d'être conduit dès la première sortie vers des stations d'abondance,

il risque, en tout cas pour le point b), une déception «par retour du courrier».

Et pourquoi donc? Il est bien connu que les champignonneurs expérimentés ont, incoerciblement rivée au ventre, peur de livrer leurs cachettes, découvertes au prix de nombreuses randonnées, à un collègue; l'expérience leur a souvent montré qu'en la matière, le partage devenait vite inéquitable: les constats de cette nature sont chose fréquente.

Nous le savons bien: Chaque mycophage ne trouve et ne reconnaît «ses» places à champignons qu'après une longue expérience, après des centaines d'heures et de kilomètres de recherche. Qui donc est assez philanthrope pour livrer sans un pincement au cœur le résultat de tant d'efforts? Il est demandé au néophyte un peu de patience et je ne connais pas de champignonneur qui, après une seule année d'activité, peut se targuer d'avoir trouvé déjà un grand nombre de stations riches en espèces à mettre à la casserole. A moins qu'il soit doté d'un nez-de-mycologue à faire pâmer d'envie les vieux routiniers.

Il arrive un jour, enfin, que le «bleu» évolue vers un fin connaisseur des bons coins. Et alors se repose la question: Est-il prêt, lui qui attendait des anciens qu'ils lui livrent leurs secrets, à faire profiter les autres de «ses» découvertes?

Le mycophage diplomate choisit un compromis: il autorise le nouveau à l'accompagner dans ses sorties, mais il le conduit vers des stations relativement pauvres, gardant secrètes ses places préférées. Celui qui sait être patient, de bonne composition, et qui parcourt en tout temps et en tous sens les forêts, celui-là ne se soucie guère de quantité: il sait bien que son œil exercé, sa persévérance et l'observation de ses prédécesseurs ou de ses accompagnants lui apporteront toujours suffisamment de choses dans son panier.

Par ailleurs, il n'existe probablement aucune station que je sois seul, moi, à connaître. Mycologue mis à part, qui donc s'astreint à se glisser dans les fourrés les plus épais? à gravir les pentes les plus raides que nous offre la nature? Quel ami de la nature a l'idée, mycologue mis à part toujours, de ramper à plat ventre sous les sapinets? Et pourtant, durant cet exercice sortant de l'ordinaire, qui n'a pas vécu la surprise un beau jour de se trouver nez à nez sous les sapinets avec l'impudent qui a osé violer son territoire? Moi aussi, il y a longtemps, je croyais avoir trouvé «ma» petite forêt à chanterelles. Je me trompais: preuve en fut faite le jour où je sortis de mon

coin-miracle totalement bredouille en même temps qu'une «payse» qui, elle, avait rempli sa corbeille.

Et pourtant, entre amis de la même Société mycologique, devrait régner, en règle absolue, le plus grand fairplay, surtout lorsqu'un ancien a fait connaître à un camarade une station intéressante: N'est-il pas à montrer du doigt, ce camarade qui dévaste littéralement cette station, ne laissant pas le moindre clou à son informateur désintéressé qui se présente inopinément derrière lui?

A la double question – Faut-il? Ne faut-il pas? –, la seconde mérite encore que je m'y arrête. En somme, qui profite de qui? Le vieux routinier, non motorisé, que le débutant emmène dans sa voiture, ou bien le néophyte qui est conduit aux stations favorables grâce à ses chevaux-vapeur? Que chacun réponde selon sa bonne conscience à cette ultime question ...

Hans Hofer, Föhrenweg 12, 4127 Birsfelden

(Traduction: F. Brunelli)

Problèmes de mycologie

5. Des espèces affines

Dans la majorité des ouvrages de mycologie, le lecteur est rendu attentif aux confusions possibles de certaines espèces avec des espèces morphologiquement très voisines. Le plus souvent, cependant, il ne s'agit pas vraiment d'espèces voisines, mais d'espèces assez éloignées, relativement faciles à reconnaître avec un peu d'expérience et d'esprit critique. Nous n'insisterons pas davantage sur ces cas fréquemment mentonnés dans la littérature, bien que les fantasmes du mycophile occasionnel ne connaissent guère de limites aux erreurs de détermination.

Très récemment, lors d'un contrôle, un polypore a été déclaré non comestible. Le récolteur, cependant, sur la base d'un livre d'images avait reconnu une autre espèce et la croyait donc comestible; il avait pris un Polypore boréal pour un Polypore soufré! Il est bien évident que les reproductions et les descriptions des ouvrages bon marché ou de mauvaise qualité ne permettent pas une détermination correcte.

D'ailleurs il n'est très souvent pas possible de représenter une espèce avec toutes ses variations d'aspect. Ainsi par exemple *Amanita rubescens* possède des teintes lie-de-vin à la base du pied et sous la cuticule; mais, à l'occasion, cette teinte fait défaut et, bien que je sois certain de ma détermination, j'élimine ces individus sans couleur caractéristique lors du contrôle officiel.

Un autre cas est illustré par les *Agaricus* que l'on peut – paraît-il - confondre avec *Amanita phalloïdes*. Le caractère distinctif le plus souvent mentionné est la couleur rose des lames chez *Agaricus*: cette teinte est pourtant parfois absente, puisque certaines espèces virent directement du gris au brun.

Les exemples sur lesquels nous désirons insister tout particulièrement sont des espèces difficilement discernables (si différence il y a!) et qui ne sont pratiquement jamais signalées dans les livres de mycologie. Il peut s'agir:

- de deux espèces différentes pour lesquelles on trouve le même nom dans la littérature;
- d'espèces dont le nom (d'espèce) semble être synonyme d'une autre espèce;
- d'espèces considérées par certains auteurs comme variétés ou formes seulement.

Je ne désire pas insister sur les espèces des genres *Cortinarius*, *Inocybe*, *Hebeloma*, car elles sont si proches que le problème devient épineux et, de toute manière, d'intérêt mineur pour la plupart des lecteurs. Par ailleurs il s'agira toujours d'espèces soit comestibles, soit toxiques toutes les deux.