

Chasse aux champignons : protection des champignons

Autor(en): **Stuedler, M.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **72 (1994)**

Heft 2

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936649>

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.

- Cela est bon pour toi. Mais comment une société peut-elle en profiter?
 - Pas de problème. Sur demande, je lui envoie volontiers une feuille avec mon programme, ou si elle m'envoie une disquette, je la lui retourne avec le programme. Pour cela, je serais content, si en signe de réciprocité, l'on voulait bien m'envoyer une disquette avec les récoltes de Porés de la société (toujours une copie, jamais l'original).
 - Et ceux qui ne travaillent pas avec dbase IV 1.5?
 - La version «runtime» arrive. Mais cela n'a aucun sens de la sortir maintenant, alors qu'il y a encore une quantité de possibilités à exploiter. Une version «runtime» a l'avantage, pour celui qui programme, que l'utilisateur ne peut rien y changer et que les algorithmes, pour lesquels il a fallu utiliser parfois beaucoup de temps, sont protégés.
 - Et pour déterminer?
 - Patience! Tout vient à point à qui sait attendre. Mais je désire le développer à ma manière.
 - Oui! tu ne réalises que ce que tu trouves bon. Mais si un membre de l'USSM désire savoir autre chose?
 - Des demandes, des propositions, si elles sont bien définies, sont toujours les bienvenues.
- Michel Jaquenoud, Achslenstrasse 30, 9016 St-Gall

Chasse aux champignons – Protection des champignons

Réaction d'un lecteur à l'article d'Otto Affentranger (BSM 70, 12/1992: 250)

Je précise d'abord que je ne vais aux champignons que depuis 19 ans. Passionné de mycologie et membre de la société mycologique de Thurgovie, la protection des champignons me tient particulièrement à coeur et c'est pourquoi l'article cité ci-dessus m'a beaucoup plu.

Au début, j'étais aussi d'avis que les cueillettes faites par les nombreux récolteurs et «récoltrices» portaient aux champignons un grave préjudice. Pourtant, après mes observations durant neuf années de «mes» biotopes dans le canton de Thurgovie, je dois rapporter les constatations suivantes:

1. La flore fongique s'est généralement appauvrie là où des routes carrossables permettent l'accès au coeur des forêts et où n'existe aucune interdiction de circuler.
 2. Dès qu'une région est moins accessible en voiture et exige une approche à pied, la situation est notablement meilleure.
 3. Partout où la forêt est ou a été modifiée, la richesse en espèces a diminué. Je considère, selon mes propres observations, comme particulièrement négatifs l'aménagement de canaux d'écoulement des eaux, les défrichements partiels, l'abandon sur place de bois abattu et les plantations forestières monospécifiques. Je ne peux pas ici apporter la preuve absolue d'une relation de cause à effet.
 4. Bien que je prélève régulièrement des Cèpes, des Morilles ou d'autres bonnes espèces comestibles à fins culinaires, je n'ai jamais constaté dans mes stations une raréfaction desdites espèces.
- Aux méthodes décrites par O. Affentranger, je peux apporter les compléments ci-après:
- Si j'ai la chance de trouver des Morilles, je récolte les plus belles, mais aussi un sujet âgé. A domicile, je nettoie ma cueillette, je mélange les épluchures ainsi que le vieil exemplaire avec des restes de fruits et du papier déchiré menu: je rapporte le tout dans une station adéquate et le répands à terre: de une à trois années plus tard, j'obtiens une poussée à coup sûr!
 - Lorsque je trouve des Cèpes, je ne récolte que les plus beaux sur la station. Les sujets âgés ou habités de larves, je les découpe en tranches que je suspens à des branches ou que je cache sous des feuilles ou sous de la mousse, dans un cercle d'environ 20 m de diamètre. Succès garanti: dans «mes» stations, je trouve des Cèpes, même les années maigres.

Dans ce contexte, un conseil que m'a donné un ami des champignons me semble aussi important: «Sur une station, récolte le 70% à ton usage et abandonne à la nature le 30%; souris, écureuils, chevreuils et limaces s'en seront reconnaissants et se chargeront de propager les espèces». Pour moi, la protection des champignons commence par le respect de la nature.

Lois et interdictions sont peut-être nécessaires, mais l'expérience m'a montré que leur efficacité est minime. (Il n'y a pas davantage de champignons en Appenzell qu'ailleurs en Suisse). A longue échéance, éducation et connaissance des écologies de la nature sont seules garantes de succès. Dans nos sociétés de mycologie, je dois malheureusement le reconnaître, on ne fait que peu de chose dans ce sens. Dans un programme annuel, a-t-on déjà vu une soirée ayant pour thème «Écologie des champignons dans la nature» ou bien «Comment respecter la nature»? On trouve plutôt: «Sortie Morilles», avec mention des «Ascomycètes», peut-être, pour des sociétés plus orientées vers l'étude des espèces. On trouve bien plus souvent des «Gemütlicher Waldhock mit Pilzessen» (soit à peu près: «Rencontre amicale sous le couvert de ... Champignons au menu») que des thématiques sur la nature et sur l'environnement. Il est sans doute possible, dans nos sociétés, d'apporter un correctif à de vieilles habitudes.

Pour terminer, voici un événement que j'ai vécu et qui m'a donné à réfléchir:

Le 30 septembre 1992, je suis allé en Forêt Noire. Il s'agit d'un plaisir traditionnel que je m'accorde d'aller récolter des Cèpes dans le voisinage de Donauesschingen. A ce plaisir, j'associe régulièrement un passage aux bains thermaux et un bon repas. En ce qui concerne les Cèpes, j'éprouve toujours un peu le sentiment d'être un voleur.

Au jour fixé, j'arrive sur la place de parc avoisinant «mon» domaine de récolte. Quelle n'est pas ma surprise d'y voir parkés 4 véhicules, dont une camionnette Fiat Ducato, équipée d'un pont couvert en aluminium et d'une installation frigorifique; le moteur ronronne. Les plaques minéralogiques indiquent MI (Milan) et VA (Varese). Près du véhicule utilitaire, un homme assis avec, autour de lui éparpillés, des monceaux de Bolets fiel, de Bolets blafards, de Bolets granulés, de Fausses chanterelles (*Hygrophoropsis aurantiaca*) et de Paxilles enroulés. En forêt, 7 personnes, hommes et femmes, s'appelant par coups de sifflets, équipées de sacs et de récipients divers, récoltent systématiquement tout ce qui peut ressembler à un champignon. Je leur demandai pourquoi ils ramassaient tout et aussi pourquoi ils venaient d'Italie en Forêt Noire. Leurs réponses me stupéfièrent: «L'Europe est à tout le monde». Et: «C'est plus simple que notre chef contrôle nos récoltes; lui, il connaît les champignons». J'ai frisé l'infarctus en guignant dans la camionnette: en chiffres ronds, 50 cagettes à fruits pleines de Cèpes. Bien empilées. Des Cèpes prêts à finir leur vie dans les casseroles milanaises. Le chef: «Nous venons depuis plusieurs années en Forêt Noire. Cette semaine nous y restons encore jusqu'à mercredi. Vendredi nous devons être à Milan où nous vendrons notre récolte. Par kilogramme de beaux Cèpes, selon les lois de l'offre et de la demande, on compte entre 50 000 et 100 000 liras». Je suis persuadé que le lendemain l'équipe a rempli encore une trentaine de cagettes.

Après cette aventure vécue, je fis la constatation suivante et, en mon for intérieur, me posai quelques questions:

- Malgré la razzia de ces ramasseurs, je pus trouver encore environ 5 kg de très beaux Cèpes, et j'en ai même laissé quelques-uns sur place.
- Que pensent de nous autres «touristes» les indigènes?
- L'année prochaine, dois-je renoncer à ma journée Forêt Noire?
- Ou bien dois-je venir avant ces concurrents redoutables?
- Faut-il édicter une loi d'interdiction? Si oui, édictée par quelle autorité?
- Doit-on en principe interdire toute récolte de champignons à des fins commerciales?
- Y a-t-il une différence entre moi-même, «voleur isolé», et ce groupe d'Italiens?

Je n'ai pas trouvé de réponses à ces questions. Je sais seulement que, pour moi, une exploitation est excessive dès qu'on demande trop à la nature à des fins commerciales. Je sais seulement qu'il est complètement absurde de décréter des interdictions s'il se révèle rentable de se rendre de l'Ita-

Unser Clavariaceen-Spezialist
ist in die Schweiz zurückgekehrt;
seine Adresse:

Notre spécialiste des Clavaires
est revenu en Suisse;
son adresse:

Edwin Schild, Hauptstrasse 22, 3855 Brienz

lie du Nord jusqu'en Forêt Noire avec trois voitures et un transporteur Diesel pour y cueillir des Cèpes frais. Absurde aussi, du reste, de me donner mauvaise conscience parce que, une fois par année, je me déplace de Frauenfeld à Donaueschingen pour une escapade familiale avec quelques Bolets à la clé. Et pourtant, en somme, je suis aussi un «voleur». Et cela même si mes fils ne récoltent pas de champignons, même si ma femme m'attend aux bains thermaux et même si, à chaque fois, nous dépensons environ 150 Fr de repas. En toute honnêteté, ce sont les 5 kg de Cèpes qui m'aimantent vers la Forêt Noire. Je me heurterai toujours à ce dilemme, car je suis à la fois un ami des champignons, un protecteur de la nature et ... un gourmand.

M. Steudler, Oberkirchstrasse 52, 8500 Frauenfeld

(Traduction: F. Brunelli)

Vapko-Mitteilungen

Communications Vapko

Comunicazioni Vapko

Ergänzende Ausführungen zu einem Zeitungsartikel «Pilzzeit : Kontrollieren geht über Probieren»

An einem Bestimmungsabend des Vereins für Pilzkunde Zürich wurde ich auf einen Zeitungsartikel über Pilze aufmerksam gemacht. In einer Wochenzeitung erschien in der Ausgabe vom 14. Oktober 1993 ein Artikel von einer Ärztin des Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrums, Zürich, über: «Pilzzeit: Kontrollieren geht über Probieren».

Auf die Leserfragen von I. K. aus M.: «Wie wirken Pilzgifte im Körper, und wie wirkt eine entsprechende Behandlung? Kann das Gift durch Kochen unschädlich gemacht werden?» wurde im ersten Teil des Artikels über den Grünen Knollenblätterpilz und dessen Gifte (Amatoxine und Phallotoxine) fachkundig Auskunft gegeben. Im zweiten Teil des Artikels werden jedoch die Aussagen gemacht: «Andere Pilze sind kaum lebensgefährlich. Andere mehr oder weniger giftige Pilze verursachen häufig eine relativ gutartige Magen-Darm-Entzündung. Schwere Komplikationen sind die Ausnahme und betreffen in erster Linie Risikopersonen wie Kleinkinder und ältere Leute.» – Solch irreführende Aussagen könnten aber beim (bei der) Leser(in) einen falschen Eindruck erwecken.

Die Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Region Deutschschweiz (Vapko-D) weist im folgenden jedoch nachdrücklich darauf hin, dass es neben den hochtoxischen Knollenblätterpilzen (*Amanita phalloides*, *Amanita virosa* und *Amanita verna*) noch eine ganze Anzahl weiterer Giftpilze gibt, die zu mehr oder weniger schweren Intoxikationen führen können. Die nachfolgend aufgeführten Giftpilze, welche auch immer wieder in unseren Regionen gefunden werden, und deren mögliche Vergiftungserscheinungen zeigen dies mit aller Deutlichkeit.

1. Sehr gefährliche Pilzvergiftungen (mit möglichem tödlichem Ausgang, lange Latenzzeit nach dem Genuss bis zum Eintreten der ersten Symptome, 4–24 und mehr Stunden)

Symptome: Bauchkrämpfe, Erbrechen, Durchfall, Schwindel, evtl. Kollaps, Gelbsucht.

- Knollenblätterpilze: (*Amanita phalloides*, *Amanita virosa* und *Amanita verna*)
Die Giftstoffe (Amatoxine) führen zu schweren Schädigungen der inneren Organe, insbesondere der Leber.
- Kleine Giftschirmlinge (z. B. *Lepiota helveola*, *Lepiota castanea*, *Lepiota brunneo-incarnata* und weitere)
Die Giftstoffe (Amatoxine) sind gefährliche Lebergifte.
- Verschiedene Gifthäublinge (z. B. *Galerina marginata* und insbesondere die Sekt. *Naucoriopsis*)
Die Giftstoffe (Amatoxine) wirken ebenfalls leberschädigend.