Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 72 (1994)

Heft: 9/10

Artikel: Contrat de culture de Cèpes de Bordeaux : réalité scientifique ou attrape-nigaud?

Autor: Neukom, H.-P.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936662

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: 13.07.2025

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

× 8–12 μm, tétrasporiques, allongées. Trame constituée d'hyphes parallèles; boucles non observées. Épicutis formant un trichoderme, les articles terminaux clavés, incrustés et peu dressés.

Habitat: col du Lukmanier, alpage de Gana, altitude 1814 m, pelouse alpine et microsylve de *Dryas octopetala* et de *Salix reticulata*, sur terrain riche en carbonates, le 5 septembre 1993, en plusieurs petits groupes. Cette variété a aussi été trouvée près des cols du Saint-Gothard et du Nufenen.

Discussion: Il nous a semblé intéressant de présenter cette variété qui paraît typique de la zone alpine, car on n'en trouve pas jusqu'ici un document photographique valable dans la littérature. Personnellement, nous serions tenté d'élever la variété au rang d'espèce, en raison de ses notables différences macroscopiques et de son habitat particulier, par rapport à *Tricholoma sulphureum* (Bull.: Fr.) Kummer et à ses autres variétés et formes connues. Les caractères chromatiques et morphologiques bien mis en évidence par la photographie confirment aussi son indiscutable différentiation en regard de *T. inamoenum* (Fr.) Gillet.

Traduction: F. Brunelli
Photographie: Cristina Spinelli
Exsiccatum: Herbier LUG, Musée cantonal, Lugano

Alfredo Riva, Via Pusterla 12, 6828 Balerna

Contrat de culture de Cèpes de Bordeaux: Réalité scientifique ou attrape-nigaud?

La culture industrielle de champignons comestibles constitue depuis bien longtemps un sujet fort intéressant. Certaines espèces, telles le Shiitake (*Lentinus edodes*), le Pleurote coquille d'huître (*Pleurotus ostreatus*) ou le Champignon de Paris (*Agaricus bisporus*) sont relativement faciles à cultiver si l'on observe des règles bien définies. On en produit dans le monde entier annuellement en très grandes quantités (plusieurs centaines de kilotonnes).

Cependant la culture d'espèces fort appréciées au niveau culinaire, humicoles ou formant des mycorhizes avec les radicelles d'arbres forestiers, tels les Bolets Cèpes, les Chanterelles ou les Morilles a échoué jusqu'ici. Les tentatives de culture de ces espèces éveillent par conséquent un intérêt tout particulier.

Récemment, la VAPKO-D (Union suisse des organes de contrôle officiel, région Suisse alémanique) a reçu une lettre d'un champignonneur expérimenté, demandant un avis sur le sérieux d'un contrat de culture de Cèpe de Bordeaux. En annexes, le prospectus d'une firme, un contrat d'achat pour diverses livraisons en vue de la culture et une lettre d'accompagnement de ladite firme.

La lettre du correspondant apprend qu'une firme italienne[1] (avec représentation à Zurich) propose un contrat de culture de Cèpes. Le prospectus intitulé «LA CULTURE DE BOLETUS BULLIARD (CÈPE DE BORDEAUX) et de BOLETUS AUREUS BULLIARD» (sic) propose de planter des chênes de 1m de hauteur, inoculés avec du mycélium, à équidistance de 3 m, sur une parcelle d'au moins 216 m^2 et proche d'une forêt. (Avec l'équidistance proposée, la surface devrait être de 225 m^2 [15 × 15], sur laquelle seraient plantés 36 arbres ! N.d.T.). L'herbe devrait être fauchée deux fois par an. Après environ 3 ans, on pourrait récolter les premiers carpophores entre juin et octobre. Enfin la firme promet qu'en vingt ans environ on obtiendrait un rendement de 1,5 kg de Cèpes par mètre carré et par année (soit au total plus de 6 tonnes. N.d.T.).

Le champignonneur expérimenté, dans sa lettre, exprimait, et on le comprend, quelques doutes sur des prévisions aussi optimistes.

[1]Europafunghi (auparavant Italfunghi), Avezzano (AQ), Italie

Examinons les annexes de plus près. Le prospectus comprend 4 pages, avec deux photographies polychromes. L'une des deux présente un splendide Bolet Cèpe (en pleine page de titre) et la seconde 3 essences d'arbres de belle taille, en dernière page, qui doivent probablement suggérer un terrain mis en culture. Le titre de la deuxième page «LA CULTURE DE BOLETUS BULLIARD (CÈPE DE BORDEAUX)» me démontre que les gens de la firme ne doivent pas connaître grand chose en mycologie; et vous, connaissez-vous «BOLETUS BULLIARD»? S'agit-il d'une nouvelle espèce de Bolet? On devrait plutôt écrire *Boletus edulis* Bull., puisque l'auteur de l'espèce est le français Pierre Bulliard. Une seconde espèce est mentionnée dans le prospectus: «BOLETUS AUREUS BULLIARD». Encore une espèce de Cèpe que je ne connais pas ! S'agirait-il de *Boletus aereus* Bull., qui est, lui, un nom scientifique correct ?
Plus loin, la firme nous dit qu'elle s'appuie sur une étude scientifique de 10 ans portant sur les deux espèces de Bolets, étude conduite par des experts, dans des laboratoires spéciaux. Et alors je comprends d'autant moins les lignes qui suivent (prospectus, je cite): «*Le Boletus (Cèpe) est une espèce basidée (!) de champignon de la famille des Polyporacées*». Tiens, tiens, les Bolets sont des Polypores? Dernière nouvelle! Et plus loin: «*Caractéristique est, pour ce champignon, la formation de basidiospores (pour la multiplication de certaines cellules). Grâce à ces spores, les cellules peuvent se multiplier rapidement, ce qui garantit par conséquent de bonnes conditions de culture*» etc. Du point de vue du mycologue, cela se passe de commentaires. On a vraiment de la peine à imaginer que de telles déclarations résultent d'études sérieuses conduites depuis dix ans.
Le contrat d'achat est rempli, signé par la firme; l'acheteur n'a plus qu'à compléter par sa signature. Le contrat comprend trois types d'achat (A, B et C), correspondant probablement à la taille de la surface à cultiver. Dans les conditions contractuelles, en petits caractères, on peut lire des exigences surprenantes, par exemple:
«3) Le contractant s'engage à vendre à la firme les champignons produits par la plantation d'arbres achetés dans la commande ci-dessus.»
«4) La firme s 'engage à acheter la production au prix de 30 000 lires le kg. Cette obligation est valable durant 5 ans et se renouvelle d'année en année sauf dénonciation.»
Le fait que le seul for juridique en cas de litige est la cour de justice d'Avezzano (Italie) constitue un handicap certain pour des clients suisses.
Dans la lettre d'accompagnement adressée au champignonneur mentionné plus haut, la firme présente l'exemple ci-après de calcul de rendement lors de la réalisation du projet (je cite):
«Pour réaliser une culture de champignons du type ‹A› (projet plus important sur demande), il faut disposer d'un terrain découvert d'au moins 216 m². Le prix d'achat pour le projet ‹A› est actuellement de Fr. 8500.–». Plus loin, on admet que la durée de production est d'au moins 20 ans.

Exemple de calcul:

320 kg de Cèpes par année, à Fr. 30.–	Fr.	9 600.–
Frais annuels, environ	Fr.	1 000.–
Amortissement	Fr.	425.–
Gain annuel	Fr.	8 175.–
Gain sur 20 ans	Fr.	163 500.–

Evaluation du projet
Pour les naïfs, toute l'affaire se présente comme fort attractive quant au rendement (voir exemple ci-dessus). Qui donc n'est pas tenté de gagner Fr. 8175.– annuellement pour un travail réduit à peu de chose : faucher deux fois par année et récolter les champignons !
Voyons les choses de plus près:
La firme, pour un montant de Fr. 8500.–, livre des arbres inoculés de 1 m, en nombre suffisant pour une exploitation de type «A». Une personne compétente effectuerait des contrôles périodiques sur

la parcelle. Mais c'est le client lui-même qui doit mettre à disposition la parcelle, le terrain devant être adéquat (ce qui est d'une extrême importance).
Comme on le sait, les chênes demandent plusieurs années pour atteindre une taille respectable (Il s'agit ici d'une espèce méridionale de chêne, le chêne vert ou yeuse, *Quercus ilex*, qui est très sensible au froid et dont on ne sait pas s'il pourrait bien se développer sur le territoire de notre pays). Il n'est guère croyable qu'au bout de trois ans déjà on puisse espérer récolter des Cèpes de taille convenable sous les chênes mycorhizés. Les jeunes arbres utilisent pour leur propre croissance la plus grande partie des substances organiques d'échanges. Je note entre parenthèses qu'en France la Truffe (qui est aussi une espèce mycorhizique) est aussi cultivée avec le chêne comme commensal. Selon la littérature, on n'y récolte les premières Truffes mûres qu'après un délai d'attente de 15 à 20 ans. Je sais bien, évidemment, que l'on ne doit pas comparer Truffes et Cèpes, mais cet exemple montre tout de même que l'apparition des premiers carpophores risque de n'avoir lieu que bien plus de 3 ans après la plantation des arbres mycorhizés.
De plus, la documentation remise au client ne mentionne nulle part une installation d'arrosage de la plantation; pour un rendement adéquat, cet arrosage est dans tous les cas nécessaire; ou bien préféreriez-vous, par temps sec prolongé, assurer une humidité convenable avec votre arrosoir ?
Il n'est pas plus question des larves ni des limaces: peut-on imaginer que la firme vous achèterait à 30 000 lires le kg des Cèpes devenus HLM de larves affamées ? Ou bien, pour lutter contre ces «parasites», faudra-t-il utiliser des produits de lutte antiparasitaires sous la forme d'insecticides ?
En tenant compte des réflexions ci-dessus, il est évident que la culture des Cèpes n'est ni si simple ni si peu coûteuse que le laisse entendre la firme italienne. Je voudrais par conséquent attirer l'attention des amis des champignons: qu'ils réfléchissent bien avant de se lancer dans une telle aventure.
Le Laboratoire cantonal et l'Institut de Botanique de Zurich sont en tout temps à votre disposition pour des renseignements complémentaires ou pour répondre à vos questions.

H.-P. Neukom, Lab. cant. de Zurich, case postale, 8030 Zurich
(Traduction: F. Brunelli)

Recette: Cèpes en salade

Ingrédients:
20 g beurre
2 échalotes débitées en lamelles
250 g Cèpes débités en minces tranches
200 g fromage d'Emmental débité en cubes
100 g germes de soja
sel, poivre

Pour la sauce:
1 gouse d'ail pressée
1 cc sauce soja
3 cs vinaigre de vin blanc
1 cc moutarde
6 cs huile d'olive
poivre du moulin

Péparation:
glacer les échalotes dans le beurre, ajouter les champignons, étuver, assaisonner; sortir de la poêle et laisser refroidir; dresser sur 4 assiettes avec les autres composants de la salade.

Un tuyau:
on peut remplacer les pousses de soja par de la doucette ou du cresson, mais alors supprimer l' Emmental.

Source: périodique édité par la Société Mycologique d'Einsiedeln
(trad.: F. B.)