

Conseils à un déterminateur débutant

Autor(en): **Kellerhals, Hanspeter / Brunelli, François**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **73 (1995)**

Heft 4

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936587>

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.

OW: au maximum 2 kg par personne et par jour; 1 kg pour les morilles.

SG: règlements communaux, partiellement très différents (informez-vous!).

SZ: au maximum 2 kg par personne et par jour; 1 kg pour les morilles. Toute récolte interdite le jeudi, le vendredi et le samedi.

TG: au maximum 1 kg par personne et par jour; seule est autorisée la récolte de champignons comestibles, selon une liste établie par le Conseil d'État. Cette liste peut être obtenue au Laboratoire Cantonal de Thurgovie (inspectorat des denrées alimentaires). Dans les réserves naturelles, interdiction absolue de récolte pour toutes les espèces de champignons.

TI: au maximum 2 kg par personne et par jour.

UR: au maximum 5 kg par personne et par jour; limitation à 2 kg pour les chanterelles, à 1/2 kg pour les morilles; toute récolte interdite le lundi, le mardi et le mercredi.

ZH: au maximum 1 kg par personne et par jour; toute cueillette interdite du 1^{er} au 10 de chaque mois; les armillaires (*Armillaria mellea*, espèce parasite) ne sont pas protégées.

Pour l'instant, les autres cantons n'ont édicté aucune ordonnance de protection des champignons.

Dans toute la Suisse: toute récolte de champignons est interdite dans les réserves naturelles.

(La liste de ces réserves naturelles peut être obtenue au Jardin Botanique de Zurich).

Pour tout renseignement complémentaire concernant les ordonnances de protection des champignons, adressez-vous à un poste de contrôle officiel ou au bureau communal concerné.

H.P. Neukom, Lab. Cant. de Zurich, Case Postale, 8030 Zurich

(Trad.: F. Brunelli, Sion)

Conseils à un déterminateur débutant

Points de repère

Afin de te mouvoir dans le vaste dédale du royaume des champignons avec une sûreté toujours accrue, il est utile d'avoir des points de repère. Je veux dire des champignons et des groupes de champignons que tu connais comme ta poche parce que tu les as étudiés avec soin et à propos desquels tu multiplies constamment tes observations personnelles. Un premier objectif à atteindre est d'avoir au moins un de ces points de repère par genre important.

Qui trop embrasse mal étreint

Il est impossible d'étudier tout à la fois: au début, concentre tes observations sur un nombre restreint genres (par exemple seulement sur les Bolets et les Amanites).

Peu mais bien

Une observation superficielle d'un grande quantité de matériel ne te fera pas avancer bien loin. L'expérience a montré que tu auras avantage à ne récolter qu'une seule espèce à la fois pour l'étudier à fond dans ton laboratoire. Tu en cueilleras plusieurs exemplaires à divers stades de maturité, sans oublier de noter les caractéristiques de la station (arbres du voisinage, substrat et type de sol).

Les noms scientifiques

Beaucoup de noms scientifiques – en latin – sont généralement indicatifs de caractères typiques et intéressants. Essaie de trouver la signification de ces noms et adjectifs: d'une part ils te diront quelque chose sur l'espèce que tu étudies, et d'autre part il te sera plus facile aussi de les retenir. Il y a peu de champignons qui ont un nom français usuel, ou alors ils en ont plusieurs; parfois ces noms expriment quelque chose (p. ex. la Lépiote déguenillée) et parfois rien du tout (p. ex. le Cèpe de Bordeaux). Il vaut mieux s'en tenir aux binômes en latin (ils ne «signifient» malheureusement pas toujours quelque chose d'utile).

Avoir du nez

Beaucoup de champignons exhalent une odeur caractéristique, très constante, en tout cas plus constante que, par exemple, la couleur. Exerce ton odorat et tu seras surpris de constater que tes

perceptions olfactives s'affineront et que tu seras capable de mémoriser une odeur aussi bien qu'une poésie de La Fontaine.

Les clés de détermination

Il faut savoir qu'une clé de détermination – qui est le résultat d'un travail de compilation de la part de son auteur – ne suffit très souvent pas à déterminer un champignon avec sécurité; il faut lui adjoindre d'autres connaissances et d'autres moyens d'étude. Utilise tes connaissances déjà acquises pour commencer la lecture d'une clé si possible tout en arrière, je veux dire dès ses premiers critères de noix. Lorsque tu aboutis à un nom, vérifie s'il est correct en comparant ta récolte aux icônes des livres à ta disposition (les meilleures icônes, en général, sont des reproductions de peintures exécutées par des naturalistes; il est vrai qu'aujourd'hui on trouve aussi d'excellentes photographies, réalisées par de bons mycolgues, ou d'après leurs conseils). Prends le temps de comparer les descriptions faites par plusieurs auteurs à propos de la même espèce. Pour les Bolets, les Amanites et les Lactaires, par exemple, les clés à ta disposition ne te réserveront pas trop de déceptions.

Pose des questions

Tu rencontreras inévitablement des difficultés de détermination. Quand tu auras utilisé la vue, l'odorat, le toucher, le goût et les livres, n'oublie pas que tu as aussi des oreilles pour entendre: consulte un collègue de ta société, plus expérimenté que toi, ou un expert de ta connaissance (avantage: tu recevras une réponse; inconvénient: elle est peut-être fausse) ou bien alors interroge le champignon; inconvénient: le champignon ne sait pas parler; avantage: la réponse est toujours juste).

Etude personnelle

Rien ne remplacera ton expérience individuelle. Tes meilleurs points de repère dans la connaissance des champignons, tu les fonderas sur tes propres découvertes et observations.

Remarque: Un bon nombre de savants dont les recherches ont été fructueuses (et parmi eux des chercheurs célèbres) savaient rêver et s'étonner.

Hanspeter Kellerhals, Hegetsbergstrasse 6, 3610 Uster
(Trad.-ad.: François Brunelli, Sion)

Littérature conseillée

Il est assez difficile de choisir au mieux, dans la littérature en français, des ouvrages «sympathiques» pour un débutant, de façon qu'il ne soit pas vite découragé par l'étude de ces êtres un peu fantasques que sont les champignons. Je me souviens avoir commencé par «le petit Mau-blanc», plus précisément «Champignons de France»; si tu le trouves, je te conseille vivement de lire aussi le tome 1, qui te donnera une idée acceptable sur la classification des champignons, en particulier sur les familles. Parmi les ouvrages relativement récents, je peux te conseiller les titres suivants:

- Deux livres de terrain:
 - «Champignons d'Europe occidentale», par M. Bon, Arthaud 1988, et «Guide des champignons de France et d'Europe», par R. Courtecuisse, Delachaux et Niestlé 1994.
- Un livre d'images (même si chaque photographie est accompagnée d'un court texte en allemand):
 - «1200 Pilze», par R.M. Dähncke, AT Verlag 1993.
- Une brochure excellente pour la signification des noms de champignons:
 - «Précis de Myconymie», par P. Escallon, chez l'éd.: P. Escallon, 19 ch. de la Vionnaz, F-74200 Thonon-les-Bains.
- Une bonne clé de détermination, que j'ai vu des débutants utiliser avec profit, est celle du «Petit Atlas des champignons», tome III, par H. Romagnesi, chez Bordas, mais les deux livres de terrain cités plus haut contiennent aussi quelques clés utilisables. En parti-

culier pour les tout débutants, R. Courtecuisse a élaboré une remarquable «clé macroscopique des champignons d'Europe»: Nul doute que, pour les premiers pas et en se limitant d'abord à des espèces relativement «faciles», elle permettra au néophyte de progresser.

– Une série d'ouvrages récents publiés en Suisse doit obligatoirement garnir la bibliothèque du débutant:

«Champignons de Suisse», par J. Breitenbach et F. Kränzlin, éd. Mykologia LU, Tome I: Ascomycètes; Tome II: Aphyllophorales (champignons sans lames); Tome III: Bolets et champignons à lames, 1^{re} partie; Tome IV: Bolets et champignons à lames, 2^e partie, paraîtra en 1995 (Il est prévu encore un Tome V: Russules, Lactaires et Cortinaires).

Ces livres contiennent chacun une clé de détermination, n'incluant que les espèces présentées dans chaque volume.

– De plus en plus, et aussi en langue française, il paraît des monographies (ouvrages présentant une famille ou un genre de champignons). Si un mycophile débutant a le courage de commencer assez rapidement à s'initier aux observations des caractères microscopiques – bien entendu avec le parrainage d'un collègue expérimenté de sa société –, il pourra par exemple consulter avec profit les trois livres suivants de M. Bon: «Les Hygrophores», «Les Tricholomes et ressemblants» et «Les Lépiotes».

Enfin, dans la mesure où un débutant lit l'allemand, l'anglais ou l'italien, il est possible de lui conseiller d'autres excellents ouvrages (voir en particulier la liste proposée par H. Kellers dans la version en allemand du présent article).

François Brunelli, Petit Chasseur 25, 1950 Sion

Meurtres à la phalloïde

Le meurtre d'Uerikon en 1994, relaté par l'extrait de presse du «Zürcher Oberländer» du 18.10.1994 (cf. BSM 72, 1994/12: 277) est-il vraiment unique? Peut-être, en effet, sous la forme d'une injection intraveineuse, mais certainement pas sous la forme d'ingestion forcée intentionnelle. Écartons tout d'abord le cas de l'Empereur romain Claude 1^{er} en l'an 54 de notre ère. En effet, les auteurs principaux (Tacite [env. 55 – env. 120 ap. J.C.], Suétone [env. 69 – vers 122/128 ap. J.C.] et Dion Cassius [env. 155 – env. 235 ap. J.C.]), qui ont rapporté l'événement 60 ans ou moins de deux siècles plus tard, s'accordent pour dire que ce ne sont pas des Amanites phalloïdes ni tout autre champignon vénéneux qu'Agrippine fit servir à Claude son époux - lequel avait d'ailleurs fait tuer sa première femme Messaline –, mais bien plutôt des champignons empoisonnés. Le poison lui fut fourni par Locuste, un poison ni à effet instantané, ce qui aurait pu mettre en évidence le funeste dessein, ni trop tardif, ce qui aurait donné à Claude le temps de prendre d'ultimes dispositions en faveur de son fils Britannicus et d'écarter Néron. Il s'agissait d'un poison subtil, n'agissant pas très rapidement, mais qui ôtait à la victime ses facultés mentales. Et ce poison n'a pas pu être du jus d'Amanite phalloïde, comme dans le cas d'Uerikon, puisque Claude est mort le lendemain du festin à 12 heures déjà et qu'aucun auteur n'a signalé un visage ravagé par la douleur. Nous écartons aussi le cas de l'Empereur germanique Charles VI (1685–1740), car s'il est admis qu'il mourut 10 jours après avoir mangé des champignons vénéneux – vraisemblablement des Amanites phalloïdes –, rien n'indique qu'il se soit agi d'un acte criminel.

Mais il est un cas dans les annales judiciaires où l'usage d'*Amanita phalloïdes* à des fins criminelles est établi: C'est celui de l'empoisonneur Girard, rapporté par Camille Fauvel dans les «Suppléments à la Revue de Mycologie» (Tome 1, No 3, juin 1936, et No 4, août 1936).

Ledit Girard, fils de pharmacien, menait grand train, en compagnie de sa femme et de sa maîtresse, ce qui lui coûtait fort cher. Voici la technique qu'il appliqua pour se procurer l'argent nécessaire: Il invitait des amis à sa table, leur servait des Amanites qu'il faisait cueillir dans la proche forêt de Rambouillet par un vieux bonhomme nommé Théo. «Des champignons avec lames, volve