

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 80 (2002)
Heft: 2

Artikel: Tchernobyl : 15 ans après = Tschernobyl : 15 Jahre später
Autor: Strauss, Eric
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936048>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

Tchernobyl: 15 ans après

Eric Strauss

1092 Belmont-sur-Lausanne

Pendant la saison 2000, en collaboration avec le journal Le Matin et le laboratoire cantonal vaudois, nous avons récolté et fait analyser les champignons sauvages de notre région. Il ressort que le Cesium 137 radioactif est encore bien présent dans bon nombre d'espèces comestibles recherchées par les amateurs. Il est bon de relever que les valeurs les plus mauvaises sont toutefois inférieures à celles admises en Europe, à savoir 600 Becquerel par kg de champignons frais.

Dans les grandes lignes, les résultats confirment les mesures faites en France il y a quelques années.

Il faut savoir que le Cesium 137 a une demi-vie radioactive d'environ 30 ans. Par ailleurs, en pays vaudois, la région la plus touchée a été le Jura. La nature des sols joue aussi un grand rôle. En effet, celui-ci peut parfois être délavé par les pluies ou au contraire, par ravinement, présenter des zones à fortes accumulations toxiques. On est donc pas encore sorti de l'auberge...

Le bolet bai par exemple, ne sait pas faire la différence entre les minéraux qui lui sont essentiels et le Cesium 137 qui n'existait pourtant pas dans la nature. Et il n'est pas le seul...

Conclusion: il faut éviter de consommer trop souvent les espèces en tête de liste.

Récoltes plus ou moins sensibles

Date	Nom commun	Genre	Espèce	Provenance	Altitude	Bq/kg
19.09.00	Bolet bai	<i>Xerocomus</i>	<i>badius</i>	Jorat	880	430
12.09.00	Epervier	<i>Hydnum</i>	<i>imbricatum</i>	Mollendruz	1200	390
16.10.00	Hygrophore des prés	<i>Cuphophyllus</i>	<i>pratensis</i>	Marchairuz	1300	230
19.09.00	Bolet à chair jaune	<i>Xerocomus</i>	<i>chrysenteron</i>	Jorat	880	190
30.08.00	Pholiote ridée	<i>Rozites</i>	<i>caperata</i>	Champex VS	1500	165
06.11.00	Pied de mouton	<i>Hydnum</i>	<i>repandum</i>	Mormont	530	160
11.09.00	Cèpe de bordeaux	<i>Boletus</i>	<i>edulis</i>	Gros de Vaud	650	65
28.08.00	Russule charbonnière	<i>Russula</i>	<i>cyanoxantha</i>	Jorat	870	60
13.10.00	Lactaire délicieux	<i>Lactarius</i>	<i>deliciosus</i>	Premier	1100	50
06.11.00	Chanterelle d'automne	<i>Cantharellus</i>	<i>tubaeformis</i>	Pied du Jura	800	36
11.09.00	Meunier	<i>Clitopilus</i>	<i>prunulus</i>	Gros de Vaud	650	30
06.11.00	Tricholome terreux	<i>Tricholoma</i>	<i>terreum</i>	Moiry	730	28
13.09.00	Amanite vineuse	<i>Amanita</i>	<i>rubescens</i>	Jorat	700	25
19.09.00	Agaric des jachères	<i>Agaricus</i>	<i>arvensis</i>	Belmont	760	20

Récoltes peu ou pas sensibles

Date	Nom commun	Genre	Espèce	Provenance	Altitude	Bq/kg
11.09.00	Chanterelle	<i>Cantharellus</i>	<i>cibarius</i>	Gros de Vaud	650	<10
16.10.00	Tête de moine	<i>Clitocybe</i>	<i>geotropa</i>	Marchairuz	1300	<10
25.09.00	Coprin chevelu	<i>Coprinus</i>	<i>comatus</i>	Jorat	860	<10
28.08.00	Corne d'abondance	<i>Cratarellus</i>	<i>cornucopioides</i>	Jorat	720	<10
09.10.00	Clitocybe laqué	<i>Laccaria</i>	<i>laccata</i>	Jorat	860	<10
25.09.00	Clitocybe nébuleux	<i>Lepista</i>	<i>nebularis</i>	Mont Pèlerin	750	<10
16.10.00	Pied bleu	<i>Lepista</i>	<i>nuda</i>	Marchairuz	1300	<10
12.09.00	Vesse de loup	<i>Lycoperdon</i>	<i>perlatum</i>	Moiry	730	<10



Foto: G. Martinelli

A nouveau, le premier, celui qui se trouve en tête de l'accumulation de Cesium: le bolet bai. Der Maronerröhrling: immer noch Spitzenreiter, was die Belastung mit Caesium betrifft.

Tschernobyl: 15 Jahre später

Eric Strauss, 1092 Belmont-sur-Lausanne

Während der Saison 2000 wurden in Zusammenarbeit mit dem Kantonalen Laboratorium Waadt und der Zeitung «Le Matin» Pilzproben in der Region gesammelt und auf Radioaktivität analysiert. Caesium 137 ist in einigen beliebten Speisepilzen noch recht stark vorhanden, allerdings liegen alle Werte unter den 600 Becquerel pro Kilo Frischpilz, wie sie in Europa erlaubt sind. Da aber kleinräumig das Caesium durch Bodeneigenschaften und Klima sowohl verdünnt wie auch konzentriert werden kann, ist es für eine endgültige Entwarnung noch zu früh.

Fazit: Pilze, die wie der Maronerröhrling in der ersten Liste im oberen Bereich stehen, sollten nicht in sehr grossen Mengen konsumiert werden.

Deutsche Pilznamen der Liste 1 (mehr oder weniger stark belastete Pilze, in abnehmender Reihenfolge der Strahlungsintensität):

Maronerröhrling, Habichtspilz, Wiesenellerling, Rotfussröhrling, Zigeuner, Semmelstoppelpilz, Steinpilz, Frauentäubling, Edelreizker, Trompetenpfeifferling, Mehrkrübler, Erdtrichterling, Perlpilz, Weisses Anis-Champignon.

Deutsche Pilznamen der Liste 2 (schwach belastete Pilze):

Eierschwamm, Mönchskopf, Schopffintling, Herbsttrompete, Lacktrichterling, Nebelkappe, Violetter (Nackter) Rötlertrichterling, Flaschenstäubling.

(Zusammenfassung: I. Cucchi)