Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 96 (2018)
Heft: 1

Artikel: Les champignons pourront-ils sauver le monde?
Autor: Fatton, Vincent
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935300

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: 14.07.2025

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

Les champignons pourront-ils sauver le monde?

VINCENT FATTON

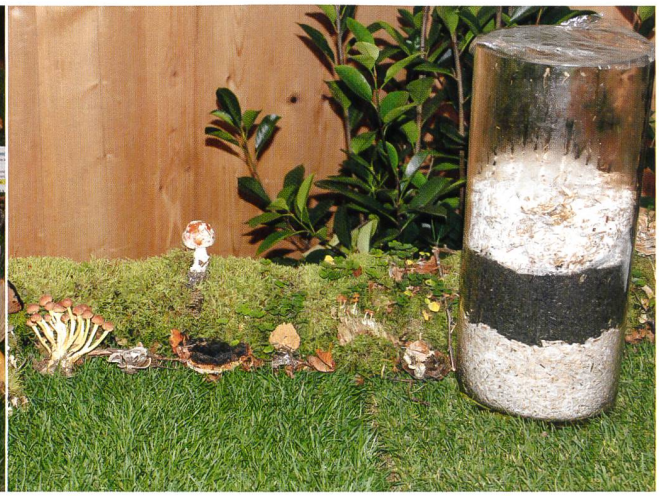
Tel est le thème abordé lors de l'exposition bisannuelle de La Myco du Jorat, au Mont-sur-Lausanne, du 30 septembre au 1er octobre 2017. Plus que moisissures, les champignons cohabitent avec l'homme de façon parfois inattendue. Saviez-vous qu'un tiers des 600 levures connues sont utilisées dans l'industrie agroalimentaire et sont associées à des produits comme le roquefort? Et oui, les champignons sont partout et ne sont pas consommés uniquement sous forme de bolets, de chanterelles ou de morilles. N'oubliez pas *Saccharomyces* utilisé pour la fabrication du pain et de la bière, *Aspergillus* pour le saké et la sauce soja et *Penicilium* pour les fromages et la charcuterie!

Les *Penicilium* ne sont d'ailleurs pas sans rappeler la fameuse pénicilline qui permit de sauver de nombreux soldats durant la deuxième guerre mondiale. Et bien avant ce médicament, l'homme préhistorique Ötzi utilisait déjà des champignons à usage médicinal, comme le polypore du bouleau (*Piptoporus betulinus*) ou l'amadouvier (*Fomes fomentarius*). Ce dernier est d'ailleurs beaucoup plus connu pour sa propriété d'allume-feu. En effet, une fois la chair de ce champignon séchée, celle-ci devient très inflammable et permet de conserver une braise allumée pendant des heures.

Les champignons peuvent non seulement contribuer à la santé humaine mais aussi à celle de la nature. Dans les sols forestiers, ils composeraient jusqu'à 80% de la biomasse vivante, sans y inclure les racines végétales. Les organismes fongiques contribuent ainsi abondamment à la respiration (où l'oxygène est assimilé et le dioxyde de carbone rejeté) à hauteur de 90%. Dans cette biomasse, de très nombreux Glomeromycètes sont présents et forment une association mutualiste endomycorhizienne très intime avec les arbres. L'endomycorhize se forme au total avec plus de 90% des plantes terrestres, et participe donc abondamment à l'assimilation de nutriments pour les plantes. Au moyen de cette symbiose, il est maintenant imaginable de reverdir les déserts, au moyen par exemple du jujubier (arbre répandu dans les zones arides du Moyen-Orient). Ainsi, l'arbre parvient à survivre grâce au champignon, sans apport d'engrais, et produit de surcroît des fruits comestibles (les jujubes).

La pollution est une autre problématique importante de l'anthropocène (époque relative à l'influence de l'être humain sur la planète Terre). De grandes quantités de plastiques abondent au sol comme dans l'eau, cela sans compter différents pesticides et autre produits chimiques nocifs. C'est là que des champignons décomposeurs bien précis entrent en jeu! Deux ascomycètes filamenteux des genres *Pestalotiopsis* et *Geomyces* semblent être capables de dégrader efficacement des polyuréthanes et autres polymères synthétiques toxiques. Cette capacité permet d'ouvrir la voie à de réjouissantes perspectives quant à la gestion des déchets. Et en voyant le problème différemment, pourquoi ne pas remplacer tout simplement ces composés polluants par des produits respectueux de l'environnement? C'est l'idée qu'a eue l'entreprise Ecovative (www.ecovativedesign.com), qui a développé un matériel à base de mycélium pouvant remplacer le polystyrène expansé (plus connu sous le nom d'une marque suisse: le Sagex).

Toutes ces découvertes nous poussent à l'émerveillement, et encouragent à l'optimisme. Mais tout commence par une prise de conscience et il est donc important d'en parler! Le but de l'exposition de la Myco du Jorat était de faire découvrir la diversité des champignons supérieurs des bois du Jorat et environs, mais aussi d'inciter le grand public à voir les champignons autrement qu'en fricassée. Ils ravissent certes le palais, mais ne doivent pas voir leur rôle se limiter à la casserole.



Photos PHILIPPE THIROT

Que ce soit en forêt ou dans votre maison, les champignons trouvent toujours de quoi se nourrir et passent souvent inaperçus. Gardez à l'esprit qu'un litre d'air contient en moyenne une dizaine à plusieurs millions de spores de champignons! Et à l'exception de quelques réactions allergiques, nous les respirons sans aucune conséquence pour la santé.

Le XXIe siècle n'a donc certainement pas fini d'entendre parler de ces organismes vivants fascinants, encore trop peu connus, que sont les champignons.

Remerciements
Un grand merci à Jean-Yves Ferréol, Jean-Michel Froidevaux et Véronique Niklas-Lyon pour la relecture et les commentaires apportés à cet article. Un grand merci également à Philippe Thirot pour les photos.

Dringend gesucht: neuer Verbandspräsident oder neue Verbandspräsidentin

Rolf Niggli, unser Verbandspräsident, tritt auf die nächste Delegiertenversammlung im März 2019 zurück. Er hat den VSVP mit unermüdlichem und engagiertem Einsatz durch schwierige Zeiten geführt.

Gesucht wird nun ein Nachfolger/eine Nachfolgerin, der/die weiter am «Karren» VSVP ziehen wird, tatkräftig unterstützt von einem eingespielten Vorstand.

Die kommenden Jahre werden höchst interessant: das 100-Jahr-Jubiläum steht bald an, der oder die Neue hat dabei viel Gestaltungsfreiraum!

Als Präsident zum Wohl der Pilzvielfalt in der Schweiz an der Spitze des VSVP! Das wäre doch etwas!

Meldet euch beim jetzigen Präsidenten Rolf Niggli, weitere Informationen erhaltet ihr von ihm:
Rolf Niggli
Hauptstrasse 69, 4566 Kriegstetten
E-Mail: rolf.niggli@vsvp.com
Tel. 032 685 01 75 oder
079 350 28 94

Gesucht!

Leiterin oder Leiter Sekretariat im VSVP

Unser Leiter Sekretariat ist leider beruflich und privat so stark engagiert, dass er das Amt nicht länger ausüben kann. Er ist per sofort zurückgetreten, deswegen suchen wir einen neuen Leiter, eine neue Leiterin des Sekretariats des VSVP.

Zu den Aufgaben und Anforderungen der Leitung des Sekretariats gehören:

- Protokollführung der Vorstands- und Geschäftsleitungssitzungen (6 × im Jahr), Protokollführung der Delegiertenversammlung
- Sekretariatsarbeiten für verschiedene Anlässe des VSVP (Versand, Anmeldungen für Kurse annehmen und verwalten, Erstellen des Etats)
- Genügend Zeit, um einen reibungslosen Geschäftsablauf im Verband zu gewährleisten
- Aktives Handeln, Hilfsbereitschaft und gute Kameradschaft
- Nach Absprache mit dem Verbandspräsidenten können zusätzlich noch spezielle Aufgaben übergeben werden

Hast du Interesse, mit einer lebhaften Organisation erfolgreich in die Zukunft zu gehen? Dann melde dich bei:
Rolf Niggli, Präsident, Hauptstrasse 69, 4566 Kriegstetten
Telefon: P 032 685 01 75; N 079 350 28 94
E-Mail: rolf.niggli@vsvp.com

On recherche!

Un ou une responsable du secrétariat

Notre responsable actuel du secrétariat est malheureusement fortement chargé, tant sur le plan personnel que sur le plan professionnel. Il demande de pouvoir se retirer tout de suite de cette fonction qu'il ne peut plus assumer. C'est pourquoi nous recherchons une ou un nouveau secrétaire.

La responsabilité du secrétariat demande les conditions suivantes:

- Rédaction et gestion des procès-verbaux des séances du comité de l'Union et du Comité de gestion (6 séances par année), procès-verbal de l'Assemblée des délégués
- Travaux de secrétariat pour différents évènements de l'Union (envois, inscriptions pour les cours et leur administration)
- Gérer des opérations commerciales avec compétences au service de l'Union
- Mener des actions dans un esprit de camaraderie et de serviabilité
- Après des consultations avec le président de l'Union, des mandats plus spécifiques peuvent être proposés?

Êtes-vous intéressés à vous joindre à une organisation pour participer à ses succès à l'avenir? Annonce-toi à:
Rolf Niggli, président, Hauptstrasse 69, 4566 Kriegstetten
Téléphone: P 032 685 01 75; N 079 350 28 94
E-Mail: rolf.niggli@vsvp.com