

45 ans contrôleur de champignons à Langenthal : entrevue avec Alfred Jörg

Autor(en): **Meier, Peter**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **98 (2020)**

Heft 2

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-958427>

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.

45 ans contrôleur de champignons à Langenthal

Entrevue avec Alfred Jörg

PETER MEIER • TRADUCTION: N. PELLEGRINI

L'«expert en champignons» – il préfère cette expression à celle de «contrôleur» – est né en 1944. Il a passé toute sa vie à Langenthal et est là un «véritable monument». Avec un grand investissement et de l'enthousiasme il est aussi en tant que «retraité-qui-n'a-jamais-le-temps» très actif.

Tu es contrôleur de champignons à Langenthal depuis le 20 janvier 1975, donc bien depuis 45 ans, et ce sans interruption! Que signifie pour toi cette fonction d'«expert en champignons»?

Le monde des champignons est tout pour moi: le contrôle, ma fonction de chef de la commission technique, que j'ai transmis après 42 ans; et naturellement les activités dans la société. Sans les champignons, après la mort de mon épouse – elle était ma remplaçante aux contrôles – je serais tombé au fond du trou; les champignons m'ont aidé à surmonter cette période difficile.

Ce qui me plaît particulièrement dans les contrôles, ce sont les contacts avec différentes personnes et bien sûr aussi la responsabilité de cette fonction.

Comment se déroule chez toi un contrôle ordinaire?

La ramasseuse/le ramasseur doit présenter ses trouvailles dans des petits conte-

neurs, c'est-à-dire séparer grossièrement les espèces selon ses connaissances: p.ex. bolets, champignons à lamelles, bovistes, champignons à plis.

Nous contrôlons à deux, parce que quatre yeux voient plus que deux: mon remplaçant et moi expliquons les champignons à la trouveuse/au trouveur; nous les informons spécialement à propos des champignons vénéneux et des non comestibles, nous leur expliquons leurs caractéristiques et les éliminons seulement ensuite. Nous ne nous voulons pas seulement contrôleurs, mais également conseillers. Ainsi s'ensuivent de nombreuses conversations intéressantes; il y a des familles qui viennent faire contrôler les champignons déjà depuis trois générations.

Est-ce qu'il y a aussi des moments qui ne sont pas très faciles comme contrôleur?

Ceux qui «savent mieux» – il y en a quelques uns – ne sont pas toujours faciles à supporter. J'écoute, mais ensuite je donne clairement mon avis comme expert.

Par le passé, différentes interventions à l'hôpital de Langenthal se sont gravées profondément en moi, quand il s'agissait de déterminer les restes de champignons dans le contenu de l'estomac, lors de symptômes d'intoxication. En ce temps-là étaient touchés souvent des italiens de

la 1^{re} génération qui confondaient nos espèces vénéneuses avec des champignons de leur pays d'origine.

Dans le canton de Berne il y a une limitation de quantité de 2 kg par jour. Qu'est-ce que tu en penses?

J'approuve! Parce qu'ainsi on est obligé de réfléchir précisément à ce que l'on cherche.

Est-ce que toi même tu vas cueillir des champignons comestibles? As-tu une préférence pour certaines espèces?

Oui, je suis un cueilleur de champignons passionné. Je cueille des champignons comestibles – mais naturellement aussi des autres, pour la détermination. Mon cœur bat plus fort pour les bolets d'été, et cela aussi pour la recherche: leur habitat spécifique est la forêt de feuillus; je les trouve même dans un parc avec des vieux tilleuls et chênes...

Je cuisine volontiers pour les connaissances et les amis un plat de champignons, souvent avec du riz et un petit buffet de salades.

Tu es aussi président de la société mycologique de Langenthal; tu présentes brièvement ta société?

Notre société a été fondée en 1948, après que la précédente société mycologique de



VEREIN FÜR PILZKUNDE LANGENTHAL

Die Mykorrhiza-Ausstellung präsentiert sein Verein an Exkursionen und in der Schule.

La société présente l'exposition de mycorrhize lors d'excursions et à l'école.

a cessé d'exister. Pour le moment nous ne comptons plus que 16 membres; un problème est – comme dans de nombreux endroits – le vieillissement.

Avant nous faisons tous les deux ans une exposition avec repas de champignons, mais cela ne fonctionne malheureusement plus à cause du manque d'effectifs.

Mais maintenant arrivent deux nouvelles familles. Le contact a été réalisé via le contrôle de champignons. Et notre nouveau chef de la commission technique – qui est aussi mon remplaçant au contrôle – a à peine 35 ans, ce qui me réjouit beaucoup!

Un regard en arrière: comment es-tu devenu cueilleur de champignons?

Mon père était un chasseur et cueilleur de champignons enthousiaste; grâce à lui j'ai connu la nature déjà à l'âge d'environ dix ans et ainsi j'ai été introduit dans le monde des champignons. J'ai été enchanté et je me suis perfectionné en prenant des cours durant toute ma vie. Je suis contrôleur de champignons depuis 1975.

Qu'est-ce qui te fascine particulièrement?

La diversité des formes et des couleurs! Et ce que je peux ensuite découvrir seulement avec le microscope: une formidable, incroyable variété dans le petit! Nous nous rencontrons régulièrement dans notre petit «club des microscopistes» pour la formation continue en toute camaraderie. Mon premier microscope était d'ailleurs un cadeau d'anniversaire de mon épouse, lorsque j'ai fêté mes 40 ans.

Y a-t-il des contacts avec des sociétés mycologiques de la région?

Oui, nous sommes membres de la communauté mycologique de la Haute-Argovie (OPG, «Oberaargauische Pilzgemeinschaft») avec ses 11 membres. En plus il y a encore le «club des cinq» avec les sociétés des environs (Niederbipp, Herzogenbuchsee, Langenthal, Melchnau et Huttwil). Chaque société organise un événement par année, p.ex. une excursion dans la forêt avec repas de midi ou une soirée de détermination «à la mode de la société».

Ainsi nous soignons un échange d'idées précieux et nous nous entraînons, p.ex. aussi lors d'expositions.

Dans la société tu es aussi responsable du travail pour la jeunesse et tu as co-géré le stand du travail pour la jeunesse à l'exposition du jubilé à Mellingen. Qu'est-ce que vous faites concrètement dans votre société par rapport à cela?

Nous faisons chaque année une excursion avec la population d'un quartier; la dernière fois six familles avec environ quinze enfants y ont participé. De manière réjouissante, ces contacts s'établissent par le biais du contrôle de champignons.

En plus nous mettons à disposition des écoles notre exposition de mycorhize – celle-ci était à voir aussi à Mellingen. C'est-à-dire: avec cela, dans le cadre de l'enseignement de l'histoire naturelle, je peux présenter en deux leçons le monde des champignons. Cette collaboration avec des corps enseignants intéressés existe déjà depuis de nombreuses années.

As-tu, en plus de la mycologie, encore d'autres intérêts ou passe-temps?

Je suis membre honoraire de la société de pêche de la Haute-Argovie et je vais régulièrement pêcher au lac de Bienne avec des collègues. Avec la société nous alevons les rivières et les ruisseaux de la région. Ceci se produit surtout dans les périodes «sans champignons».

J'habite depuis maintenant cinquante ans dans cet immeuble multifamilial; depuis vingt ans je suis concierge pour ces six appartements, un travail que je fais volontiers!

À quoi ressemble une journée normale dans ta vie de «retraité-qui-n'a jamais-le-temps»?

Je me lève normalement au plus tard à 7h, parce que je veux profiter de la journée. Il y a différents points de repère dans ma journée: je fais chaque jour une marche à pied d'une heure avec un collègue, pour rester en forme et pour papoter ensemble. Parfois nous faisons aussi deux fois le tour.

Je cuisine régulièrement et avec plaisir, et ce à midi et en début de soirée. Ceci est un point très important dans mon emploi du temps. Souvent aussi, des membres de ma famille et des amis viennent pour le repas. J'ai beaucoup de contacts dans la commune et je connais (presque) tout Langenthal; en outre je vais vraiment volontiers à la rencontre des gens!

En plus il y a tous les événements dans les sociétés de mycologie et de pêche et mon travail de concierge.

Après une journée accomplie, le soir je reste à la maison – s'il n'y a pas d'événements sociétaux au programme – et je savoure quelques heures tranquilles.

Der Laptop ist ein wichtiges Arbeitsinstrument für Alfred Jörg: Auf ihm hat er verschiedene Bestimmungsschlüssel gespeichert, die er in seinem Alltag rege benützt.

L'ordinateur portable est un instrument de travail important pour Alfred Jörg: sur celui-ci il a enregistré différentes clés de détermination qu'il utilise intensivement dans son quotidien.



PETER MEIER