

LES CHAMPIGNONS : UNE AVENTURE PASSIONNANTE

(Vincent RASTETTER)

Les jours diminuent, les feuilles prennent des teintes flamboyantes, les chants des oiseaux se sont tus : voici l'automne. Et, lorsque comme le dit si bien Théophile GAUTIER : "Le dahlia a mis sa cocarde et le souci sa toque d'or", commence dans les grands bois, les bosquets touffus, les prés tout brillants de rosée, la silencieuse poussée des champignons. Le champignon est peut-être la plante la plus mystérieuse du monde végétal, et l'étude de ces cryptogames ne cesse de passionner le spécialiste, tout autant que le gourmet mycophage.

Les scientifiques distinguent les champignons SAPROPHYTES dont l'appétit revêt la forme la plus primitive de l'assimilation : en effet, ils se contentent de coloniser le fumier riche en matières azotées. On y observe les Coprins, fimicoles par excellence. Il y a les COPROPHILES qui ne se rencontrent que sur des substrats très spécialisés comme les bouses de vaches, les excréments de toutes sortes (*Stropharia semiglobata*, *Panaeolus campanulata* et *fimicola*). Les champs fumés, les vastes amoncellements de paille, les terres labourées, nous offrent le *Psalliota hortensis*, la Volvaire gluante, l'*Aleuria vesiculosa*.

Les HUMICOLES préfèrent les débris végétaux comme le terreau de couches, ou bien celui des feuilles mortes qui constituent un biotope idéal pour de nombreux *Clitocybes* (*Cl. nébuleux*, des *Psalliotés*, des *Clitocybes* blancs toujours suspects ou toxiques). Par contre, le Pied bleu (*Rhodopaxillus nudus*) est un excellent comestible. Les tas de sciure hébergent des espèces spéciales comme le grand *Pluteus patricius*, le superbe *Lepiota badhami* ou le très rare *Boletus sulphureus*, *Volvaria bombycina*.

Les bois morts des forêts sont colonisés par d'innombrables espèces que l'on appelle des CORTICOLES : de nombreux *Marasmes*, des *Mycènes*, des *Armillaires*, des *Polypores* (*Polypore soufré*) qui constituent des parasites redoutables. Il y a également l'immense cohorte des *Corticaciées* dont l'étude est très délicate et difficile et que nous laissons aux spécialistes. N'oublions pas les *Pholiotés*, les *Coriolus*, les *Hypholomes*...

Les espèces TERRICOLES préfèrent les bords des ornières, les chemins humides dans les sous-bois frais. On y rencontre le Meunier (*Clitocybe prunulus*), des *Inocybes* souvent toxiques (*Inocybe geophylla*, *patouillar-*

dii, fastigiata, jurana). Les *Laccaria laccata* et *amethystea* manquent rarement et sont des comestibles honnêtes. Les Ascomycètes sont nombreux. Quelques-uns sont comestibles comme certaines Pézizes, les Oreilles de lièvre (*Otidea*) ; d'autres réjouissent le regard par leurs couleurs vives comme la Pézize orangée.

Les PRATICOLES se rencontrent surtout dans les prés maigres, les landes : *Marasmius oreades* (Mousseron d'automne) n'y est pas rare et forme souvent des ronds de sorcières. Les *Clitocybes* sont nombreux. Les *Clitocybes dealbata* et *rivulosa* sont de violents toxiques. Par contre le *Clitocybe gigantea* est comestible. Les *Hygrophores* sont toujours présents : (*H. coccineus*, *puniceus*, *niveus*, *psittacinus*...).

Les champignons MYCORRHIZIQUES sont très nombreux. Ils vivent en une sorte de symbiose avec diverses essences (voir le beau travail de G. BECKER "Observations sur l'Ecologie des Champignons supérieurs").

L'*Amanite des Césars* semble liée au chêne ainsi que l'*Amanite rubescens* (Golmote). Les *Amanites* vaginées, *solitaria*, *echinocephala*, de nombreux *Cortinaires*, des *Tricholomes*, *Collybies*, *Russules*, *Lactaires*, *Hygrophores*, *Hébélomes*, souvent sur substrat calcaire, mais on les observe aussi sur les sols neutres ou décalcifiés avec les Tilleuls, Bouleaux, Trembles ! Certaines espèces ne se rencontrent que sous les Conifères (Pins, Epicéas, Mélèzes, Sapins), comme *Lactarius deliciosus*, *Boletus luteus*, *Psalliota augusta*, *Gomphidius viscidus* et *glutinosus*. L'*Amanite fausse-oronge* (*A. muscaria*) a une préférence pour le Bouleau, ainsi que le Lactaire honteux (*Lactarius turpis*), *Paxillus involutus* (toxique). L'*Entolome livide* (rare) et le Bolet satan (rare), le *Cortinarius praestans*, l'*Hygrophorus penarius* et beaucoup d'autres espèces, recherchent dans la forêt de la Hardt les terrains calcaires. Le *Boletus placidus* est commensal du Pin weymouth (pin à 5 aiguilles). Pourquoi telle ou telle espèce a-t-elle une préférence pour telle essence ? Nous ne le saurons peut-être jamais et c'est bien ainsi. Contentons-nous d'admirer l'immense variété et le très mystérieux comportement de nos amis les champignons...

Que ce soit en montagne où règne l'altier sapin ou le pin sylvestre, le majestueux épicea, que ce soit en plaine où le chêne côtoie le charme, le torminal, le bouleau, le tremble, partout un monde discret, multicolore, vivant, malgré une apparente immobilité, a surgi des profondeurs du sol, a fait éclater la terre. Il a suffi d'une tiède pluie d'automne pour que le miracle se réalise. Dans la sapinière touffue où règne une pénombre crépusculaire, où l'air même est plus frais qu'à l'entour, sur un sol

d'une nudité morne ou d'une stérilité accablante, le champignon naît, croît et meurt sans craindre la concurrence de la plante verte assoiffée de lumière. Voici l'Amanite tue-mouche, le prince du sous-bois : quelle élégance avec son chapeau pourpre couvert de verrues crèmes. Il a vraiment belle prestance, mais il est trop beau pour être bon. Gardez-vous d'en goûter la chair, il est vénéneux. Et là, non loin, dans la forêt mêlée, la redoutable Amanite phalloïde, avec son teint olivâtre et sa volve blanche, de triste renom ; n'y touchons point, le poison qu'elle distille est mortel !

Quel est donc ce grand gaillard au chapeau en forme de parapluie couvert de mèches brunâtres, au pied chiné, muni d'un anneau mobile ? C'est la Lépiote élevée ou Coulemelle, comestible estimé. Plus loin, l'Hébélome échaudé trace de beaux cercles réguliers que l'on appelle communément des ronds de sorcières. Il a l'air bien appétissant, mais sa chair est indigeste, et sent la rave. Cà et là, des Cortinaires aux couleurs vives dont une espèce, le Cortinaire de Bulliard, a la base du pied d'un magnifique rouge cinabre. Quelques Tricholomes équestres au chapeau jaune-verdâtre mais dont les lamelles sont d'un splendide jaune soufre, viennent sous les chênes : c'est le chevalier des gourmets, la chair en est ferme et parfumée. Partout des Tricholomes terreux ou Petit-gris, des Mycènes délicats aux teintes pastels, des Collybies au chapeau d'un brun rougeâtre et au pied contourné.

Dans les forêts de feuillus, nous observons les Inocybes à l'odeur de poire, des Inocybes qui dégagent une forte odeur de Corydalis cava : quelques Entolomes rhodopolius, des Entolomes à odeur de nitre et rarement le tristement célèbre Entolome livide (sur calcaire) dont l'air engageant et la chair à forte odeur de farine ne doivent pas nous faire oublier qu'il est toxique. Il mérite bien le nom ou plutôt le surnom de "perfide" que lui a donné le grand mycologue Lucien QUELET qui en avait mangé à son insu. Voici le Meunier au chapeau d'un blanc glacé, à la chair sentant la farine fraîche et qui est un bon comestible, le Clitocybe laqué, le Collybie à long pied et au chapeau ridé, le Xérula à pied velouté et long, d'un brun doré couvert d'un revêtement de poils qui a la douceur du velour. Le Clitocybe odorant pas rare, dégage une odeur forte d'anis.

Là-bas, une souche est assaillie par des touffes de l'Hypholome fasciculé d'un beau jaune, mais dont la chair est toutefois très amère. Un Tricholome rutilant fait éclater le bois mort d'un chablis de conifère. Un tronc

abattu par la tempête est devenu la proie du Tramète versicolore aux chapeaux satinés. Un Ganoderme luisant étale en éventail son chapeau aux reflets laqués. De nombreuses espèces lignicoles ont jeté leur dévolu sur des souches pourries. Les Lenzites accaparent les vieux chênes en compagnie des Phellinus robustus aux réceptacles gigantesques, tandis que les Amadouviens (*Fomes fomentarius*) s'attaquent aux Bouleaux. Les *Bulgaria* inquinans d'un noir profond collent à l'écorce des vieux Chênes abattus. Des *Corticiums* membraneux, des Mérules dévorantes couvrent les troncs morts des Charmes. Voici les Bolets (*Boletus edulis*) à la chair excellente, déjà connus des Romains, des Bolets scabres au pied moucheté de granules sombres, des Bolets granulés au chapeau rosé et visqueux et qui poussent sous les pins, des Bolets jaunes et sous les Mélèzes, le Bolet élégant, tous de bons comestibles.

Et que dire des Lactaires au lait souvent âcre, dont le plus commun est certainement le Lactaire poivré au chapeau blanc, très précoce, le Lactaire roux, le Lactaire pâle des terrains compacts. N'oublions pas le Lactaire délicieux au lait doux, sous conifères, ainsi que la Vachette (*Lactarius volemus*) sous feuillus et qui sont excellents frits. Souvent, avec les Lactaires, on rencontre les Russules, genre immense, aux teintes vives, à la chair grenue, dont aucune n'est franchement vénéneuse, mais parfois l'âcreté de leur chair les rend impropres à la consommation. Leur étude présente d'énormes difficultés ! Les meilleurs comestibles sont : la Russule virescente ou Palomet, malgré son chapeau d'un vert gris peu engageant ; la Russule charbonnière, comestible assez estimé. Par contre la Russule fétide au chapeau d'un brun jaunâtre à la chair sentant le chlore ou la corne brûlée, est immangeable. Les Hygrophores au chapeau parfois visqueux, aux lamelles décurrentes, viennent souvent très tard (*Hygrophorus hypotheus*), après les premières gelées, et renferment de bons comestibles.

Deux champignons très connus méritent une mention spéciale : la Girolle ou Chanterelle, à la chair parfumée et la Trompette de la Mort au chapeau fuligineux et qui ne mérite pas son nom funèbre. Les Morilles, les Gyromitres, qui sont tous printaniers, sont très recherchés (mais attention à la Gyromitre consommée fraîche !) et leur chapeau aux formes tourmentées, à la surface alvéolée, leur donne un air étrange qui les distingue facilement de leurs congénères à lamelles...

Après la lecture de ce texte, on serait tenté de dire avec Sainte-Beuve, à propos de Salambo, le célèbre roman de G. FLAUBERT, truffé de mots rares : "On regrette un lexique". En effet, tous ces noms aux désinences inusitées incitent au découragement tant il y en a !

Mais le vrai mycologue s'habitue à ces noms incontournables qui jettent malgré tout un peu de lumière sur l'inextricable processus de classification des milliers de genres, espèces, sous-espèces, variétés...

C'est peut-être l'unique moyen d'avancer quoique lentement, et avec beaucoup de circonspection, dans la connaissance de la belle, noble et si passionnante science qu'est la MYCOLOGIE.