

L'année mycologique 1998

vue par Guy FOURRÉ *

Enfin une année presque normale pour les mycologues, malgré un début de printemps et un été encore une fois excessivement secs. Mais l'automne a été assez fructueux, comme en témoigne le nombre d'espèces rassemblées pour notre exposition de la mi-octobre : nous n'en avons jamais eu autant depuis huit ans !

Les premiers jours de l'année bénéficient d'une température très clémente pour la saison, ce qui nous permet de prolonger les récoltes de fin décembre (voir notre numéro précédent). Le 9 janvier, nous avons encore en abondance l'hygrophore perroquet, *Hygrocybe psittacinus* (voir notre rubrique "Signes particuliers"), ainsi que l'hygrophore des prés (*Cuphophyllum pratensis*), qui est un bon mais rare comestible : nous ne l'avons pas vu dans notre coteau depuis plusieurs années. Les lumineuses pezizes écarlates (*Sarcoscypha coccinea*) sont également au rendez-vous.

L'hiver revient à la fin du mois : le 31 janvier le traditionnel concours de chiens truffiers de la Charente-Maritime se déroule dans un décor d'arbres chargés de givre et par un froid sibérien. Ces frimas seront cependant de courte durée : quelques jours plus tard, à l'occasion d'un reportage sur la truffe en Périgord, des chanterelles en tube (*Cantharellus tubaeformis*) sont vendues sur le marché de Sainte-Alvère (Dordogne). Pourtant il fait encore frisquet le 6 février lorsque nous découvrons la plus belle truffière de France, non pas en Périgord mais en Touraine, à Marigny-Marmande (sud de l'Indre-et-Loire). Alain MONNIER (qui est originaire des Deux-Sèvres) a eu l'audace de planter des chênes mycorrhizés dans d'excellentes terres à blé, et la patience d'attendre une bonne dizaine d'années, mais il récolte maintenant de magnifiques truffes dites du Périgord (*Tuber melanosporum*), par centaines de kg dans les bonnes années. Avec un record, un exemplaire qui pesait plus de 600 grammes !

Grâce aux amis trufficulteurs, nous allons pouvoir cette année encore étudier de nombreux champignons hypogés. Le 4 février nous recevons un assortiment des récoltes d'Alain MEUNIER, de Cognac : nous découvrirons dans cet envoi *Hymenogaster tener* et *Hymenogaster arenarius* venant de Rouillac

* G. F. : 5, rue Jean-Jaurès, 79000 NIORT.

Note : Nomenclature selon *Guide des champignons de France et d'Europe* par COURTECUISSÉ et DUHEM, 1994, Ed. Delachaux & Niestlé.



Photo 1 : Le *Phyllotopsis nidulans*, remarquable par ses lames convergentes en forme de nid sur une absence de stipe, n'est pas très commun. Nous avons récolté ces exemplaires dans les Pyrénées, à Sazos près de Luz Saint-Sauveur.



Photo 2 : *Artomyces pyxidatus* (= *Clavicornia* p.) ressemble de loin à une clavaire. Mais de près on s'aperçoit que tous les bras sont coudés en équerre comme des chandeliers. Cette récolte a été faite à Béceleuf (Deux-Sèvres) le 30.09.1998.

(Les photos illustrant cette page sont de Guy FOURRÉ).

(Charente) ; *Tuber rufum* provenant de Saint-Fort-sur-le-Né (Charente) ; *Tuber excavatum*, *Elaphomyces anthracinus* et deux *Hymenogaster* de la stirpe *olivaceus*, les variétés *citrus* et *citrinus* (ces deux noms très proches désignent le premier une forme et le second une couleur). Ces quatre derniers taxons ont été trouvés au Douhet (Charente-Maritime) ; enfin un *Melanogaster broomeianus* récolté en forêt de Boyard à l'île d'Oléron. Le 25 février nous recevons de Jean BABIN encore un *Hymenogaster* mais plus rare : *Hymenogaster bulliardi* var. *macrosporus*, récolté à Saint-Mandé-les-Portes près d'Aulnay (Charente-Maritime). Toutes ces déterminations ont été vérifiées sur exsiccata un an plus tard avec l'aide de nos amis Louis Joseph & Gisèle RIOUSSET.

Un printemps trop sec puis trop mouillé !

Une extrême sécheresse sévit en février et mars, ce qui nous privera de la plupart des champignons de printemps. Les morilles sont rares et très légères, comme l'année précédente. Après la sécheresse, le déluge : la pluie revient aux premiers jours d'avril avec une abondance tout à fait inhabituelle : la météo totalisera 205 mm en avril à Niort et 320 mm à Vernoux-en-Gâtine, la station météorologique la plus proche de nos terrains habituels ! L'excès d'eau ne sera guère plus favorable aux champignons que la sécheresse, et les récoltes resteront modestes pendant tout le printemps. Sauf pour les tricholomes de la Saint-Georges, abondants sous leurs diverses formes (voir "Signes particuliers") là où ils ont pu échapper aux grandes cultures.

Le 23 avril, en Oléron, nous récoltons avec Guy DUPUY une pezize intéressante : *Geopora foliacea* (déterminée par Michel SANDRAS grâce à la monographie de l'abbé Grelet). Le 24 avril une sortie à Béceleuf, avec Guy DUPUY et Michel SANDRAS, est peu fructueuse, la trouvaille la plus originale étant un *Agrocybe praecox* qui pousse... sur un gland de chêne ! Le 27 avril, avec Michel HAIRAUD, Michel et Françoise SANDRAS, nous prospectons la réserve de Chizé, où nous récoltons quelques myxomycètes intéressants et une grande pezize qui va nous plonger dans un abîme de perplexité. Nous retournons à Chizé le 16 juin avec les mêmes collègues plus Jean MORNAND qui nous fait découvrir de minuscules "merveilles" comme le *Phleogena faginea*, qui ressemble à un clou de tapissier, ou le *Belonidium josserandi* Grelet (versé depuis dans le genre *Strossmayera*). Nos collègues détermineront au total 75 espèces pour ce 16 juin !

Pour la session micromycètes organisée comme chaque année par notre société, ce sont les mycologues qui se font rares, malgré un cadre fort agréable au Centre Départemental de Plein air du Chambon, à l'est de la Charente. En plus des micromycètes déterminés par le spécialiste Philippe PELLICIER (voir son compte rendu dans ce même bulletin), René PACAUD, l'un des rares fidèles de ces sessions, nous fait découvrir le *Pezizella chrysostigma*, commun sur les tiges de fougère mâle enterrées, mais généralement ignoré en raison de sa très petite taille.

Un été aride

Nous passons le mois de juillet dans les Pyrénées centrales, où nous faisons comme chaque année de belles récoltes de girolles dans les premiers jours du mois. Plus quelques espèces moins banales, comme *Cantharellus friesii*, *Mutinus*

caninus, *Pycnoporus cinnabarinus*. Mais la deuxième quinzaine de juillet sera plus propice à la randonnée en montagne, grâce au beau temps, qu'à la mycologie, les terrains étant devenus très secs.

Pas une goutte d'eau en août en Deux-Sèvres, du moins dans nos terrains habituels, et pas un seul champignon bien sûr. La pluie revient en septembre, mais encore timidement dans notre région, avec à peine 30 mm dans la première quinzaine, ce qui est insuffisant après une période de sécheresse prolongée. Notre ami Jean DANIAUD récolte à l'Hermitain un beau carpophore de *Lentinus lepideus*, espèce typique des périodes de sécheresse. C'est seulement à la fin de septembre que nous commençons à voir apparaître d'assez nombreuses espèces, et en premier lieu le "rosé des prés", tandis que des cèpes sont récoltés en Gâtine.

Le bolet "nonette" (*Suillus luteus*) revient dans notre plantation de pins mycorhizés avec cette espèce, sous le même *Pinus sylvestris* que l'année précédente, mais il y a aussi sous d'autres arbres des bolets qui n'étaient pas invités, quelques *Suillus granulatus* qui sont arrivés là tout seuls. Les *Suillus grevillei* sont de retour également sous nos mélèzes où ils sont apparus moins de 5 ans après la plantation.

Cette fois il a bien plu et les récoltes deviennent plus variées avec le mois d'octobre. La pholiote du peuplier (*Agrocybe aegerita*) est extraordinairement abondante dans nos secteurs habituels, où nous n'en avons jamais tant vu. Nous récoltons aussi à Béceleuf, pour la première fois, le rare et magnifique *Artomyces pyxidatus*, proche des clavaires par son aspect, mais avec des branches découpées en curieux "chandeliers".

Du 5 au 9 octobre nous participons au congrès de la Société Mycologique de France à Belfort, dans une période de pluies abondantes et de récoltes fastes pour les mycologues. La présence des plus grands spécialistes permettra de déterminer en une semaine plus de mille cinq cents espèces !

A notre retour les amis restés en Deux-Sèvres nous signalent qu'ils ont trouvé quelques oronges (*Amanita caesarea*). Jacques FOUET et Cyril POUCKET ont récolté *Rozites caperata*, que nous n'avons pas vu depuis de nombreuses années. Nous retrouvons *Leucopaxillus giganteus* et *Otidea onotica*, qui semblent se faire rares maintenant chez nous alors qu'ils étaient fréquents il y a plus de dix ans. Des profanes nous apportent à vérifier deux grands baquets de "rosés des prés" qui sont en réalité... des volvaires gluantes (*Volvariella speciosa*), immangeables en raison de leur odeur désagréable, avec en prime quelques *Leucoagaricus macrorhizus* franchement toxiques !

Enfin un automne arrosé !

Le 16 octobre, nos amis André MERLET et Michel HAIRAUD, de la Société Mycologique du Massif d'Argenson, reçoivent à Chizé le gratin des mycologues français à l'occasion des deuxième journées mycologiques du Poitou. Michel HAIRAUD leur montre le crépidote extrêmement rare qu'il a trouvé dans la réserve de Chizé, *Crepidotus macedonicus*, qui semble n'avoir jamais été signalé en France auparavant. René CHALANGE, spécialiste des bolets, nous montre une nouvelle espèce, *Xerocomus dryophilus*, sans doute méconnu jusqu'à maintenant. Nous ne pouvons rester l'après-midi, mais Claude BERGER, de

Nantes, nous signalera avoir été très intéressé par la récolte à Chizé de *Cortinarius moenne-loccozii* (= *C. volvatus* sensu MOSER), que nous avons déjà mentionné dans notre compte rendu de l'année 1997 dans le précédent bulletin, pour l'avoir retrouvé l'année précédente près de 20 ans après la première récolte à Chizé.

Les 17 et 18 octobre l'exposition du Cercle des Naturalistes des Deux-Sèvres à Chizé, dans la banlieue de Niort, nous permet d'aligner 301 espèces. C'est peu par rapport à certaines expositions où l'on annonce de 400 à 600 espèces, mais c'est beaucoup pour nous, c'est même notre record, car ce chiffre dépend d'une part de la poussée fongique bien sûr – et cette année elle est assez bonne – mais aussi du nombre et de la compétence des déterminateurs. Pour atteindre 400, 600 espèces en deux jours ou davantage, il faut bénéficier des services de systématiseurs qualifiés, plus nombreux et plus compétents que nous ne le sommes à Niort. Encore avons-nous bénéficié, avec l'ami Jacques FOUET, pilier de cette exposition, du concours très apprécié de Pascal HÉRIVEAU, Michel HAIRAUD, Paul CAILLON, Pascal BOBINET et André MERLET. Par contre sur le plan informatique, le programme réalisé par notre fils Jean-Luc, et utilisé depuis 7 ans, nous permet de sortir à la fin de l'exposition une liste de 713 espèces vues dans cette salle depuis 1992, classées par ordres et avec élimination des doublons bien entendu.

Après l'exposition de Niort nous partons pour la Haute-Provence, pour participer au congrès commun de la Fédération des Associations Mycologiques Méditerranéennes et de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie à Annot. Nous pourrions observer et photographier de nombreuses espèces intéressantes, dont certaines existent ou ont existé chez nous, comme *Hygrophorus gliocyclus*, que nous avons récolté jadis en forêt de Chizé. Au cours de ce congrès une table ronde sur la comestibilité des champignons permet l'expression de points de vue très divergents. Mais les médias – plus particulièrement la chaîne de télévision France 2 – n'en retiendront que l'opinion la plus sensationnelle et extrémiste, à savoir que "le champignon comestible n'existe pas, ils sont tous toxiques". Nous pensons que c'est pour le moins exagéré, et qu'il serait difficile d'être crédible en qualifiant de "dangereux" cèpes et girolles !

Au début de novembre un bref séjour dans les Pyrénées nous donne l'occasion de récolter une espèce peu courante, *Phyllotopsis nidulans* ; des *Lepista nuda* poussant dans l'herbe, loin de tout arbre, sur une crête battue par les vents à 1 800 m d'altitude ; de courageux et superbes *Hygrocybe coccinea* qui fructifient sous les premières neiges sur les pentes du col de Riou, au-dessus de Cauterets, et d'observer des *Gyromitra infula* vêtustes mais abondants, une espèce que nous avons déjà vue là-bas mais qui n'existe pas dans notre Centre-Ouest.

La sortie du 11 novembre à Jard-sur-Mer donne des résultats moyens (voir le compte rendu). A Béceleuf nous retrouvons un grand cercle de *Clitocybe geotropa*, que nous n'avions pas vu depuis de nombreuses années.

Avec l'approche de l'hiver les chiens truffiers reprennent leurs activités, et les amis trufficulteurs nous envoient de nouvelles récoltes d'hypogés intéressants : nous déterminons *Hymenogaster hessei*, récolté dans une truffière en attente de production aux portes de Niort, près de Vouillé chez M. Henri THIBault. A

Brioux-sur-Boutonne un champignon trouvé sur un guéret ressemble à une truffe... et c'en est une, c'est *Tuber uncinatum*, la truffe dite "de Bourgogne" (qui n'est pas plus liée à cette province que la truffe dite "du Périgord" ne l'est à la Dordogne), elle avait dû être détournée accidentellement. Un *Melanogaster* envoyé de Charente par la poste, en notre absence, nous parvient en bouillie, mais les spores sont encore reconnaissables et elles correspondent à *Melanogaster variegatus*. Nous recevons également par la poste un pli dégageant une odeur pestilentielle, c'est pourtant une truffe, récoltée dans le Médoc par un lecteur du Chasseur Français : c'est *Tuber maculatum*, qui ne devrait pas sentir aussi mauvais mais qui a dû être détériorée par les fortes gelées de fin novembre, avant de subir un long voyage postal en emballage trop étanche.

Le 21 décembre le marché aux truffes de Marigny-Marmande (Indre-et-Loire) est approvisionné essentiellement par les truffières d'Alain MONNIER, et les prix sont en forte hausse à 3900 F le kg. Car la récolte de l'hiver 98-99 s'annonce très mauvaise, il n'y a pas eu de pluies d'orages en août - sauf chez Alain MONNIER - et les fortes gelées de novembre (moins 10 en Indre-et-Loire !) ont détruit les truffes qui avaient quand même réussi à fructifier. Un trufficulteur charentais, Jean-Claude HILLAIRET, nous a apporté une abondante et surprenante récolte de truffes... d'été récoltées en décembre (!), magnifiques extérieurement, mais la gleba est d'un blanc immaculé et le microscope ne révèle aucun asque en formation, il s'agit d'ascocarpes immatures, ce qui est normal pour la saison.

Enfin le 28 décembre nous nous rendons sur les lieux d'une étonnante récolte d'hypogés, faite quelques semaines plus tôt par Jacques RIVAULT, jardinier à la ville de Niort et trufficulteur à ses heures de loisirs. Il avait trouvé deux champignons hypogés ressemblant à des truffes dans une des plates-bandes d'un "mur fleuri", constitué d'alvéoles de béton, tout près de la gare de Niort, en bordure de la voie passant sous le pont de l'avenue de Limoges. C'est un *Hymenogaster*, et ce champignon étant mycorhizien, il devrait y avoir des racines d'arbre à proximité ? Oui, car les cases de béton sont appuyées sur le talus, sans fond étanche, et au-dessus se trouvent trois grands *Pinus nigra*, ainsi que des souches d'ailanthes qui ont été abattus. Nous y montons voir et nous découvrons en prime de magnifiques touffes de *Flammulina velutipes* sur les souches d'ailanthes. En d'autres lieux, on pourrait envisager de manger ces champignons, qui sont cultivés au Japon et très prisés par les Japonais. Mais ils sont placés ici aux premières loges pour la pollution par hydrocarbures, et Jacques RIVAULT me précise en outre que les souches d'ailanthes avaient été bourrées de produits chimiques en vue de les faire disparaître ! Ainsi gavées de vapeurs d'essence et de gas-oil et de pesticides violents, ces collybies à pied velouté ne mettent pas en appétit et justifieraient l'opprobre que certains mycologues veulent jeter sur l'ensemble des champignons !