

Quelques récoltes de l'an 2000

Guy FOURRÉ*

La réparation des dégâts causés par la tempête de fin décembre 1999 (une douzaine de vieux arbres déracinés dans notre coteau de Rochard), divers travaux de rédaction d'articles demandant beaucoup de temps, un voyage au Japon en automne, et en fin d'année l'extension de notre plantation avec une future "truffière" expérimentale, tout cela ne nous a guère laissé de temps pour courir les bois. Bien qu'étant officiellement "retraité" nous avons de moins en moins de temps libre pour prospecter, ce qui est bien un comble ! Les lignes qui vont suivre ne peuvent donc pas constituer un "bilan" de l'année mycologique, mais simplement l'évocation de quelques récoltes sortant de l'ordinaire, et qui nous ont été adressées, le plus souvent, par des correspondants.

En janvier les premiers champignons de l'année sont... des girolles ! C'est Didier VIAUD, de Brioux, qui nous signale cette récolte insolite - pour la saison - venant de la forêt de Chef-Boutonne en Deux-Sèvres. En fait il y en a eu à peu près constamment de la Toussaint 1999 à janvier 2000, ainsi que des chantrelles en tube (*Craterellus*¹ *tubaeformis* et *Craterellus lutescens*).

En janvier également nous recevons par courrier un champignon hypogé peu commun mais facile à reconnaître, c'est *Balsamia vulgaris*, trouvé à Bagnizeau (Charente-Maritime) par Jean-Marie PERRON, trufficulteur à Aulnay-de-Saintonge. A noter que cette espèce est l'un des rares hypogés considérés comme pouvant être légèrement toxiques (en cas de consommation en grande quantité). Le même trufficulteur nous enverra en mars une truffe rare, *Tuber hiemalbum*. Cette truffe a les spores échinulées de *melanosporum*, mais elles restent claires à maturité, ainsi que la gleba qui est beige rosé. C'est un taxon qui a été longtemps discuté ou oublié, mais réhabilité à juste titre par nos amis

* G.F. : 152, rue Jean-Jaurès, 79000 NIORT.

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

1 - Le changement de genre de ces deux espèces, précédemment classées dans les *Cantharellus*, a été signalé dans l'excellente étude, dont nous parlons dans notre rubrique "Signes particuliers", de EYSSARTIER et BUYCK dans le bulletin de la *Société Mycologique de France*.

RIOUSSET dans le livre qu'ils viennent de publier avec CHEVALIER¹. Nous avons déjà vu plusieurs fois cette espèce, à Saint-Mandé-sur-Brédoire près d'Aulnay, en Dordogne, et... dans la banlieue de Niort, à Vouillé.

En mars les petites morilles qui apparaissent parfois dans notre jardin, sous un vieux figuier, sont en grève cette année, et nous n'en verrons pas une seule non plus dans les Pyrénées à fin avril. Plus fidèles, les tricholomes de la Saint-Georges (*Calocybe gambosa*) sont présents dans leurs stations habituelles, de plus en plus rares (et de plus en plus visitées) hélas ! Guy DAHAIS, de Béceleuf, nous apporte une abondante récolte d'*Entoloma saundersii*, ce qui nous donnera l'occasion d'y goûter : ce n'est pas mauvais (sans plus).

Le 1^{er} mai c'est encore Jean-Marie PERRON qui nous envoie une truffe peu fréquente, *Tuber excavatum*, récoltée près d'Aulnay-de-Saintonge. Le Dr de IZARRA, président de la Société Mycologique du Poitou, nous transmet le 20 une très grosse truffe d'été (6 à 7 cm de diamètre) récoltée dans la Vienne, mais à peine mature.

En juin la session micromycètes de la SBCO, parfaitement organisée par Guy DUPUY en Oléron, est un succès (voir le compte rendu scientifique de Philippe PELLICIER dans ce même bulletin) : nous bénéficions d'une très agréable température estivale et de vastes et confortables locaux pour travailler, au centre de vacances de La Douelle, près de Boyardville. Nous sommes 18 et l'ambiance est excellente, Philippe PELLICIER et Marc-André SELOSSE présentent chacun une remarquable conférence, le vendredi et le samedi à Saint-Pierre-d'Oléron. En plus des micromycètes pour lesquels le bilan établi par Philippe PELLICIER est très positif, nous pouvons également observer l'étrange et rarissime *Gyrophragmium dunali*, à tous les stades.

Deux mois de sécheresse

Le 22 juin, Didier VIAUD nous signale qu'un habitant de Brioux, Roger MIOT, a trouvé *Clathrus archeri* dans les bois de Paizay-le-Chapt, dans le sud des Deux-Sèvres. Enfin une récolte de cette espèce dans notre département ! Jusqu'à présent en effet l'ex *Anthurus* nous cernait, il avait été signalé dans tous les départements limitrophes, la Charente-Maritime, la Vienne, le Maine-et-Loire, la Vendée, quelquefois tout près de nos limites, mais jamais en Deux-Sèvres. Nous allons immédiatement à Brioux pour vérifier et nous nous rendons sur les lieux avec le récolteur... Déception ! A cinquante mètres près, c'est encore en Charente-Maritime ! Il s'agit bien des bois de Paizay-le-Chapt, qui est une commune deux-sévrienne, mais de la petite partie du massif qui déborde sur la commune charentaise de Vinax ! Nous essayons de prospecter de l'autre côté de la route, en Deux-Sèvres, mais c'est un taillis impénétrable. Amusant : l'*Anthurus*, ce champignon qui pue, a été trouvé au carrefour... du Cul ! Le village qui porte ce nom a été débaptisé, sur certaines cartes IGN, en "Beau-Village", mais sur l'annuaire du téléphone les habitants gardent comme adresse "le Cul" (commune de Paizay-le-Chapt).

1 - Voir dans ce même bulletin la "note de lecture" sur cet ouvrage : *Truffes d'Europe et de Chine*, par L. et G. RIOUSSET, G. CHEVALIER et M. C. BARDET.

En juillet, dans les Pyrénées, dans les environs de Luz-Saint-Sauveur, les champignons sont bien moins abondants que les autres années, les terrains étant très secs. Il y a quand même quelques belles girolles, plus l'espèce voisine *Cantharellus friesii* (assez rare ailleurs), et quelques autres champignons peu communs mais fidèles à leurs stations dans ce secteur pyrénéen : *Pluteus leoninus*, *Phylloporus rhodoxanthus* ; et d'autres plus ubiquistes, *Ganoderma lucidum*, *Amanita pantherina*, *Hydnum repandum*. On nous apporte une abondante récolte de champignons trouvés près de Barèges et pris par le récolteur pour des tricholomes de la Saint-Georges, ce qui serait un peu surprenant à la mi-juillet mais pas impossible en raison de l'altitude. Mais s'ils en ont le faciès ces "mousserons" n'en ont pas l'odeur, et le microscope révèle des spores ponctuées et des cystides fusoides muriquées correspondant assez bien, de même que l'aspect macroscopique, à *Melanoleuca evenosa*. Cette espèce est très variable mais assez fréquente dans les Pyrénées, à partir du printemps. Nous remarquons également un superbe *Calvatia utriformis* à 2 000 mètres d'altitude, au Balcon du Pourteillou (au-dessus de Gèdre), et un discret *Chalciporus piperatus* (bolet poivré) à Bernazaou près de Sazos.

Au retour des Pyrénées nous recevons du Dr BOIFFARD une truffe fort rare, qu'il a déterminée *Tuber dryophilum*, trouvée à La Roche-sur-Yon. Nous la recevons à la même époque de Saint-Mandé-sur-Brédoire en Charente-Maritime (leg. Jean BABIN). Encore un cas de simultanéité pour une espèce rare !

En août et septembre, malgré le "temps pourri" du mois de juillet et les gros orages signalés ici et là en France, nous souffrons de la sécheresse en Deux-Sèvres. Un orage isolé le 26 août sera tout à fait insuffisant pour réhydrater les mycéliums et il n'y a aucun champignon. La météo nous annonce à maintes reprises des averses dont nous ne verrons pas la première goutte. Nous réclamons la pluie avec tant d'insistance que nous serons exaucés... de façon tout à fait excessive, car nous n'aurons plus une semaine sans pluie pendant au moins sept mois, de tout l'hiver et jusqu'au moment où nous écrivons ces lignes.

Le 15 septembre un lecteur de Saint-Macaire-en-Mauges (Maine-et-Loire), Pascal PLESSIS, nous envoie un champignon très curieux mais facile à déterminer : c'est *Battarraea phalloides*, un gastéromycète magnifique et en parfait état, à volve très étalée aussi large que le "chapeau" (qui est en fait la partie inférieure de l'endopéridium), si bien que l'on dirait un champignon à deux têtes. Il a été récolté au mois de juin par Jacques HUMEAU à La Plaine-sur-Mer (Loire-Atlantique), boulevard de la Tara, sur les copeaux provenant d'un arbre abattu et débité.

Avec la pluie les champignons reviennent à fin septembre, et dans la première semaine d'octobre nous constatons une fructification spectaculaire de bolets élégants (*Suillus grevillei*) sous les mélèzes que nous avons plantés en 1992 à Rochard, commune de Béceleuf (Deux-Sèvres). Nos petits enfants en récoltent plus de 80 carpophores, dessinant des cercles parfaits autour de quatre *Larix* d'environ 5 à 6 mètres de hauteur. Une fois débarrassés de leur voile glutineux ces bolets sont tout à fait mangeables. Mais ils sont moins bons que les *Pleurotus eryngii* retrouvés par François BUISSON dans une station déjà connue, près de Champdeniers.

Les 14 et 15 octobre se tient l'exposition mycologique du Cercle des Naturalistes des Deux-Sèvres à Vouillé, dans la banlieue de Niort, comme les années précédentes. Nous ne sommes pas débordés par les récoltes mais avec Jacques FOUET et l'aide de quelques autres amis nous parviendrons quand même à déterminer 177 espèces. Ce n'est pas une grande année mais nous nous attendions à pire, compte tenu de l'arrivée tardive et récente de la pluie. Parmi les espèces peu communes présentées on peut noter *Aureoboletus gentilis*, *Boletus fragrans*, *Lactarius quieticolor*, *Panellus serotinus*, *Perenniporia fraxinea* (= *Ungulina fr.*), *Tremella candida* et *Amanita virosa*, l'une des trois amanites mortelles. Petit bilan provisoire : sur neuf années d'expositions (depuis que nos étiquettes sont réalisées à l'aide d'un programme informatique) nous avons présenté, dans cette même salle de Vouillé, 773 espèces ou variétés différentes.

Du Pas-de-Calais au Japon

Du 16 au 20 octobre nous participons au congrès de la *Société Mycologique de France* à Ambleteuse, dans le Pas-de-Calais. Si la sortie en forêt de Boulogne est assez classique, celle du mercredi 18 octobre à Avion, près de Lens, l'est beaucoup moins : il s'agit de l'escalade d'un terril de mine, haut de 114 mètres, avec des pentes raides et noires mais boisées, principalement de bouleaux, sous lesquels il y a de nombreux champignons. Principalement *Lactarius pubescens* et *Paxillus involutus*, ce qui n'est pas très original, mais les mycologues locaux – notamment Jean-Pierre GAVERIAUX qui nous guide – y font de nombreuses trouvailles. *Leccinum melaneum*, que l'on prendrait facilement, vu de dessus, pour un jeune cèpe "tête de nègre", y est également abondant, et une autre équipe découvre au pied de ce terril une grande rareté, *Mutinus ravenelii*.

Du 23 octobre au 8 novembre un voyage au Japon va nous donner un petit aperçu des champignons de ce lointain pays. Nous sommes accueillis à Kyoto par Daniel GUEZ, excellent mycologue qui vit au Japon depuis de nombreuses

Légende des photos de la page ci-contre

Photo 1 - Deux petits mais magnifiques exemplaires d'*Anthurus (Clathrus archeri)* trouvés en juin 2000 aux confins des Deux-Sèvres, mais encore en Charente-Maritime, à cinquante mètres près !

Photo 2 - *Le Battarraea phalloides* : on dirait un champignon à deux têtes, en fait celle de droite est une volve étalée, et celle de gauche est la partie inférieure de la sphère qui, au début du développement, contenait les spores. Pour trouver ces dernières il suffit de gratter non pas le dessous mais le dessus de ce faux chapeau.

Photo 3 - Le plus rare et le plus recherché des champignons japonais : ce *Tricholoma matsutake* peut coûter jusqu'à 17 000 F le kg. Le filet que l'on aperçoit à droite entoure toute la station, pour protéger le précieux cryptogame de la gourmandise... des daims sauvages, nombreux dans les bois (et dans certaines villes où ils se laissent facilement apprivoiser).

Photo 4 - Un champignon japonais spectaculaire, le *Lampteromyces japonicus*, dont nous avons pu observer l'extraordinaire luminescence, sur une récolte du Pr SAGARA. A gauche son aspect en plein jour, à droite la nuit (dessins de Sakae TAKAYAMA).



années, et son épouse japonaise Toshie. Il a organisé pour nous, avec son collègue japonais Sakae TAKAYAMA, une sortie mycologique dans le parc de Maruyama : là-bas il n'est pas nécessaire de sortir de la ville pour aller aux champignons, les parcs sont si vastes, autour des innombrables temples, qu'on y trouve de très nombreuses espèces. Nous y découvrons un curieux gastéromycète, *Kobayasia nipponica*, qui ressemble extérieurement à un œuf de *Phallus* ; un joli petit *Hygrocybe aurantia* qui égaie les sous-bois, et une petite amanite rare (même au Japon), dont la couleur grise vire au jaune d'or après la récolte, *Amanita alboflavescens*.

Le lendemain samedi 28 octobre nous avons la chance d'être admis dans un bois privé, soigneusement clos, où pousse le fameux *Tricholoma matsutake* (très proche de notre *Tricholoma caligatum*), le champignon le plus prisé par les mycophages japonais : les récoltes étant faibles cette année, le prix atteint 1700 F le carpophore, soit environ 17 000 F le kg ! Nous allons pouvoir en photographier quelques exemplaires *in situ*, mais nous ne serons pas autorisés à en cueillir un seul exemplaire pour voir les lames...

Le dimanche 29 nous sommes invités chez le Professeur Naohito SAGARA, mycologue professeur d'Université que nous avons rencontré à Vancouver en 1994, il nous montre de grands champignons à chapeau brun de datte et lames blanchâtres, ces dernières étant très phosphorescentes : c'est le *Lampteromyces japonicus*, luminescent comme nos *Omphalotus* et pareillement toxique.

Des visites de champignonnières, dans les environs de Kyoto puis à Nagano, confirment que l'espèce cultivée la plus en vogue au Japon est le "bunashimeji", *Hypsizygus marmoreus*, proche de nos *Lyophyllum*¹. En fin de séjour nous allons aux champignons dans la banlieue de Tokyo avec un autre correspondant français qui vit là-bas, Jacques JARRY, originaire de Vouillé près de Niort. Sur un terrain de golf nous récoltons... une banalité, le bolet élégant (*Suillus luteus*) que nous avons vu également en Equateur à 3 000 mètres d'altitude et que nous "cultivons" sous nos pins mycorhizés en Deux-Sèvres !

Au retour du Japon nous retrouvons à Béceleuf le *Lactarius quieticolor*, mais la fin de l'année sera surtout occupée par la préparation de notre plantation expérimentale d'arbres truffiers, sur un terrain qui au départ ne convient pas en raison de son pH de 6,1 : nous y avons effectué des apports massifs de calcaire (600 kg sur 10 ares !) avant de mettre en place une dizaine de plants mycorhizés (cinq chênes verts et cinq chênes pubescents). Les éventuelles récoltes sont attendues dans un délai de 5 à 10 ans. La trufficulture est une longue patience !

1 - Il devrait s'appeler en fait *Hypsizygus tessulatus* : nous l'avions présenté dans le bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie en 1993, dans un article sur les champignons exotiques écrit en collaboration avec Daniel GUEZ.