

L'année 2002

Guy FOURRÉ *

Les années se suivent et se ressemblent. Depuis plus de dix ans, c'est toujours la même chose : la sécheresse sévit aux époques où il faudrait de l'eau pour les champignons, en mars-avril puis en août-septembre. Où sont les printemps et les automnes d'antan ? Pour compenser, notre relative spécialisation dans l'étude des hypogés, et surtout d'amicales relations avec les trufficulteurs, nous permettent d'avoir quelques espèces à étudier, principalement en hiver, à l'époque où les chiens spécialement dressés sont tous les jours à la recherche du « diamant noir ».

Nous assistons ainsi à des séances de « cavage », le 12 janvier 2002 près de Melle en Deux-Sèvres, chez Michel JOLLET, qui dispose au bout de son jardin d'un terrain très calcaire convenant parfaitement à la truffe. Et le 20 janvier dans une station beaucoup plus surprenante à l'île d'Oléron, mais nous laissons le soin à nos amis Guy DUPUY et Pascal BOBINET d'évoquer cette récolte de truffes dites « du Périgord » dans leur île, ils en ont déjà parlé dans leur compte rendu de l'année 2001, les premières récoltes à cet endroit ayant été faites à l'automne 2001.

D'autres hypogés, sans valeur sur le plan gastronomique, sont plus intéressants à étudier : nous retrouvons le 11 janvier le *Melanogaster ambiguus* près de Niort, chez Henri THIBAUT où nous l'avions déjà récolté. C'est un gastéromycète qui n'est pas du tout « ambigu » à déterminer, ses très grandes spores permettant de le séparer aisément de l'espèce voisine *Melanogaster broomeianus*, plus fréquente.

Le 21 janvier un trufficulteur charentais, M. DANGLADE, nous envoie plusieurs hypogés qui se ressemblent énormément. Pourtant il y a deux espèces, *Hymenogaster calosporus* et *Hymenogaster bulliardii*, récoltées sur sa truffière près de La Rochefoucauld. Le 19 mars nous recevons du sud de la Charente-Maritime, près de Cozes, une truffe... d'été (*Tuber aestivum*), presque mûre malgré la saison, tandis que Jean-Claude RAINAUD, le récolteur de truffes du bois de Vincennes (voir notre numéro précédent) nous expédie des *Tuber fulgens*, espèce proche de *T. excavatum* mais à péridium rougeâtre, trouvés en forêt de Fontainebleau.

* 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.

Quant aux morilles, on nous en a signalé quelques-unes dans la banlieue sud de Niort vers le 15 mars, et un jeune mycologue niortais, Jean-Yves GOURDON, en a repéré quelques belles en passant... en voiture (!) près de Saint-Agnant en Charente-Maritime. Le même jour il a récolté en forêt de La Coubre de nombreuses espèces, dont *Amanita gemmata* et *Macrolepiota subsquarrosa*. Mais nous n'avons trouvé aucun Tricholome de la Saint-Georges en avril, et c'est bien la première fois depuis plus de 30 ans...

En mai nous prenons en photo, au téléobjectif, un bel amadouvier (*Fomes fomentarius*) fructifiant à plusieurs mètres de hauteur sur le tronc d'un vieux marronnier, place de la Brèche à Niort !

Dès le 23 mai les bolets élégants (*Suillus grevillei*) fructifient sous nos mélèzes à Béceleuf (Deux-Sèvres), et il y en aura presque sans arrêt jusqu'à fin novembre, en quatre ou cinq « volées » parfois très abondantes.

Le 4 juillet nous recevons de Belfort un colis contenant, en parfait état, une énorme touffe de *Dendropolyporus umbellatus* : c'est un champignon comestible très recherché dans l'est de la France, mais inconnu dans la moitié ouest. Nous ne l'avions donc jamais vu et à l'occasion d'un congrès là-bas nous avons confié à un mycologue de Belfort, Claude BOUVET, que nous aimerions bien pouvoir en photographier un exemplaire. Très aimablement il nous en a expédié une touffe pesant plusieurs kg.

Des merveilles sur crottes de moutons !

En juillet le séjour habituel dans les Pyrénées nous permet de revoir quelques « amis » très discrets, *Cantharellus friesii* (une petite et rare girofle à chapeau mince orange-rouge), *Pluteus leoninus*, au chapeau couleur de lion comme son nom l'indique, *Chalciporus piperatus*, le bolet poivré, et une amanite déjà vue l'année précédente au même endroit mais mieux étudiée cette fois, *Amanita*

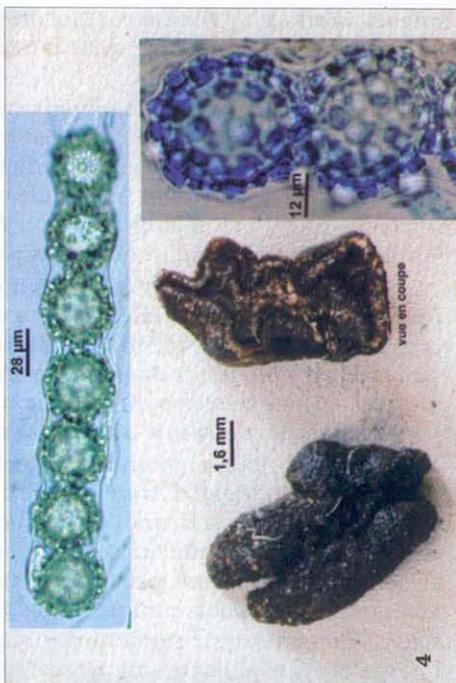
Légende des photographies de la page ci-contre

Photo 1 - L'hygrophore rouge ponceau (*Hygrocybe punicea*) a souvent un chapeau encore plus rouge et longtemps conique. La nuance « ponceau » correspond à un ancien nom du coquelicot.

Photo 2 - *Hebeloma tomentosum* est un champignon discret d'apparence mais dégageant une très suave et agréable odeur, comme les autres espèces du groupe *sacchariolenis*, mais il se distingue par son chapeau légèrement feutré, son habitat sous les saules dans les endroits marécageux et la taille de ses spores.

Photo 3 - *Stropharia caerulea* a un chapeau bleu verdâtre comme celui de *St. aeruginosa* qui est plus connue, mais la marge est moins floconneuse, l'arête des lames est concolore (blanche chez *aeruginosa*) et l'anneau est fugace (entre autres différences).

Photo 4 - *Genea fragrans* est un minuscule champignon souterrain (9 x 5 mm pour cette récolte), dégageant une forte odeur, et révélant sous le microscope des spores très spectaculaires, subglobuleuses ornées d'énormes aiguillons tronconiques, espacés et de tailles inégales (spores à fort grossissement, à droite, sur observation dans le bleu lactique).



submembranacea. Comme chaque année - touchons du bois ! - à cette époque et dans les mêmes secteurs, nous faisons aussi, à fin juillet, une belle récolte de girolles classiques.

La truffe d'été fructifie en abondance aux confins des Deux-Sèvres et de la Charente-Maritime, et quand elle est bien mûre sa valeur organoleptique n'est pas négligeable, à tel point qu'un trufficulteur charentais, Jean BABIN, de Saint-Mandé-les-Portes, en a fait une étude et des essais de « culture », à défaut de la capricieuse truffe à spores noires... Nous en recevons aussi de la forêt de Fontainebleau, à nouveau envoyées par Jean-Claude RAINAUD.

Au début d'août de petites pluies inégalement réparties nous permettent de trouver quelques beaux exemplaires de bolets blasards (*Boletus luridus*), de rares et clairsemées « girolles des noisetiers » (*Cantharellus cibarius* var. *flavipes*, voir nos précédents numéros), et même huit beaux cèpes d'été (*Boletus aestivalis*). Nous retrouvons aussi le rare et magnifique *Pluteus aurantiorugosus* (= *Pl. coccineus*), dans une station où nous ne l'avions pas vu depuis 5 ans.

Le 22 août nous emmenons à Rochard un jeune mycologue de la *Société Mycologique du Massif d'Argenson*, Bruno COUË. Les champignons ne sont pas très abondants, mais Bruno, qui pratique volontiers les « cultures en chambre humide », emporte quelques crottes de moutons, à tout hasard... Elles se révéleront extrêmement prolifiques, Bruno verra surgir de ces très modestes excréments *Saccobolus citrinus*, *Podospora curvula*, et quatre *Coprinus*: *radiatus*, *miser*, *stercoreus*, et le rare et magnifique *pseudoniveus*. Ces fructifications se sont étalées sur plusieurs mois, et c'est d'autant plus étonnant qu'au moment où Bruno a ramassé les crottes de moutons elles étaient déjà « pondues » depuis au moins un mois, date à laquelle les ovins avaient été enlevés de Rochard pour un autre pacage !

Une journée de forte pluie le 26 août (22 mm) nous donne de l'espoir, mais ce sera sans lendemain. Alors que de terribles inondations ravagent le Midi de la France, chez nous le mois de septembre sera marqué par une extrême sécheresse, sans l'ombre d'un champignon dans la plupart des secteurs. Seul le bolet élégant (*Suillus grevillei*) se contente de la rosée du matin pour continuer à fructifier sous nos mélèzes.

On peut toujours « gagner sa croûte » !

La pluie revient timidement au début d'octobre, et nous voyons apparaître sur la rive de notre étang *Lactarius controversus*, *Paxillus involutus*, *Amanita vaginata*. Sous des saules pleureurs, sur la rive marécageuse du même étang, après dégagement des massifs de ronces qui grimpaient dans les arbres jusqu'à trois mètres de hauteur, nous découvrons toute une famille de petits champignons dégageant un très suave parfum : celui de la stirpe d'*Hebeloma sacchariolens*, mais les nôtres correspondent plus précisément à l'espèce *Hebeloma tomentosum*.

Le 14 octobre Gaëtan ROBERT nous apporte, de la forêt de l'Hermitain, ces mystérieuses amanites blanches qualifiées de *virosa* américaines (voir nos rubriques *Signes particuliers*), et une autre espèce rare mais plus facile à déterminer, un *Suillus* poussant sous les mélèzes, mais sans les couleurs vives de

grevillei, les pores sont plus grands et de couleur gris-verdâtre, cela correspond bien à *Suillus flavus* (= *S. nueschii*).

Les premières pluies étant trop récentes, nous sommes très inquiets pour l'exposition mycologique du Cercle des Naturalistes des Deux-Sèvres, qui doit avoir lieu les 19 et 20 octobre à Vouillé dans la banlieue de Niort. Nous aurons heureusement le renfort de l'ami Gérard TRICHIES, venu de sa lointaine Moselle pour passer quelques jours avec nous. Spécialisé dans les « croûtes » (les aphyllophorales *pro parte*) il peut trouver des champignons n'importe où et à n'importe quel moment, même en période de sécheresse. Le 18 octobre, veille de l'expo, il récolte autour de notre étang et dans le coteau des genres et espèces parfaitement inconnus de nos services, comme *Diplomitoporus lenis*, *Fibrodontia gossypina*, *Megalocystidium leucoxanthum*, etc... Grâce aux apports des dévoués chercheurs de Vouillé et à la collaboration de Cyril POUCKET, de Bressuire, Guy DUPUY et Pascal BOBINET de l'île d'Oléron, Jean-Yves GOURDON, et les collègues de la *Société Mycologique du Massif d'Argenson*, nous parviendrons à déterminer pendant ces deux jours 182 espèces ou variétés, ce qui est inespéré. En l'absence de Jacques FOUET retenu pour des raisons familiales et de santé, André AYRAULT et Raymond BRACONNIER ont très efficacement collaboré à l'organisation matérielle de l'expo, tandis que Gaëtan ROBERT et Paulette SARRAZIN, avec l'aide d'Arlette VANDIER, assumaient la collecte et la détermination de plus de 200 phanérogames.

Le 21 octobre, avec l'ami TRICHIES nous partons au congrès de la *Société Mycologique de France* dans le Morbihan, à Guidel-Plages près de Lorient. Là aussi les pluies sont trop récentes et les forêts semblent bien vides. Mais quand on lâche dans la nature 280 mycologues, même si chacun ne rapporte que deux ou trois espèces originales le bilan final est impressionnant ! Pascal HÉRIVEAU a été le principal artisan d'une organisation très réussie. La sortie de la journée du mercredi en forêt de Quénécan nous rassemble pour le pique-nique dans un site magnifique, aux Forges de Salles. Notre Président Jean MORNAND détermine près de l'étang du Fourneau un petit champignon très curieux, *Guepiniopsis buxina*. Pour mémoire, nous rappelons que les 26 élèves officiers intoxiqués en 1987 par des cortinaires du groupe *orellanus* les avaient récoltés ici, en forêt de Quénécan, où ils participaient à un exercice de survie (!) ⁽¹⁾.

Enfin l'abondance, après la Toussaint

A la Toussaint, dans les Pyrénées, les champignons sont rares cette année, nous découvrirons cependant toute une famille de magnifiques hygrophores « rouge ponceau » (*Hygrocybe punicea*), plus quelques *Cuphophyllus pratensis* et *virgineus*.

La première quinzaine de novembre sera la meilleure période de l'année pour les champignons. Le 12 novembre Jean-Yves GOURDON nous apporte de Chizé des strophaires faisant penser au premier abord à *Stropharia aeruginosa* mais semblant un peu différentes : le microscope conduit à *Stropharia caerulea*, que

⁽¹⁾ Voir notre ouvrage : *Dernières nouvelles des champignons*, 1990, édité par l'auteur.

⁽²⁾ Sans doute parce que la première récolte avait été faite à proximité d'une fourmière ?

nous découvrons en abondance les jours suivants dans nos secteurs habituels. Nous retrouvons aussi *Entoloma myrmecophilum*, dont le curieux nom d'espèce signifie « ami des fourmis »⁽²⁾, à proximité de la station où nous l'avions vu pour la première fois en 1997. Le 16 novembre l'amanite phalloïde fructifie allègrement, alors qu'elle était introuvable au moment de notre exposition. Sous les peupliers d'Italie en bordure de l'étang nous récoltons *Tricholoma populinum*, et sur des places à charbon *Coltricia perennis*. On nous rapporte qu'il s'est fait d'abondantes récoltes de cèpes au début de novembre en forêt de Mervent.

En décembre les hygrocibes aux couleurs vives égaient notre coteau, *Hygrocybe ceracea* jaune d'or, *coccinea* d'un rouge éclatant, et *Cuphophyllus pratensis* aux délicates nuances abricot. Nous déterminons aussi *Anthracobia melaloma*, sur une souche calcinée et sur le brûlé tout autour, *Leotia lubrica* en un seul exemplaire sur notre coteau, et *Pholiota highlandensis* (= *Ph. carbonaria*) sur places à feu.

A la veille de Noël c'est le retour des hypogés : le trufficulteur Alain MEUNIER, de Cognac, nous envoie tout un colis de champignons souterrains récoltés en Charente : il y a un petit mais typique *Balsamia vulgaris*, des *Hymenogaster vulgaris*, et un minuscule *Genea* qui n'est pas le *verrucosum* habituel mais une espèce plus rare, que nous n'avions jamais vue, *Genea fragrans* (= *G. klotschii*). L'envoi comporte également une truffe dite « de Bourgogne » (*Tuber uncinatum*), deux *Tuber rufum*, une *excavatum*, et de nombreux ascocarpes qui semblaient, à la coupe, correspondre tout à fait à *Tuber excavatum* également mais qui sont tous immatures, ce qui est bizarre...

Le 29 décembre, André AYRAULT nous apporte toute une touffe de *Coprinus atramentarius*, très frais, récoltés chez son fils au Mazeau (Vendée), dans le Marais Poitevin. Enfin le 31 décembre au soir, à quelques heures du nouvel an, nous avons la surprise de récolter à Béceleuf une russule en parfait état de fraîcheur : c'est une banalité, *Russula cyanoxantha* var. *peltereaui* (la « russule charbonnière verte »), mais elle apporte un point final original, par la date de son apparition, à cette année mycologique 2002 qui ne fut point un grand millésime pour les récoltes de champignons...