

L'année 2003

Guy FOURRÉ *

Chaque année la situation s'aggrave : non seulement les périodes de sécheresse se répètent aux époques où il faudrait de l'eau pour les champignons, mais en 2003 nous avons subi en plus une canicule sans précédent, et on nous en promet d'autres pour l'avenir...

On peut s'interroger sur les conséquences de cette canicule pour la pérennité des mycéliums. Dans le passé des constatations assez rassurantes avaient été publiées : après une année de sécheresse exceptionnelle, les champignons étaient beaucoup plus abondants que d'habitude l'année suivante, comme s'ils voulaient rattraper le retard, ou augmenter les chances de survie de l'espèce qui, se sentant menacée, produirait une profusion de spores. Nous l'avions vérifié après l'année de sécheresse de 1976, restée dans les mémoires (principalement en raison de l'impôt spécial qui avait été levé) : en 1977 on avait trouvé des quantités de champignons, notamment au mois d'août dans les Pyrénées, juste au-dessus du chalet que nous venions de faire construire... Nous pensions alors que cette abondance se renouvellerait les années suivantes, mais hélas ! nous n'avons jamais revu depuis, lors de nos vacances annuelles dans le même secteur, les tapis de champignons de l'été 1977...

On pouvait donc penser à l'époque que les mycéliums étaient capables de survivre à de longues périodes de déshydratation de leur substrat... Mais nous pouvons maintenant être inquiets, en pensant à une autre constatation souvent faite par les professionnels de la culture des champignons comestibles : c'est que le mycélium d'espèces cultivables sous nos latitudes meurt s'il est exposé à une chaleur d'environ 35 °C (alors qu'il supporte très bien les basses températures, même négatives). C'est d'ailleurs ce qui explique beaucoup d'échecs avec les petites quantités de mycélium proposées, fort cher, par des établissements de vente par correspondance non spécialisés dans ces cultures très particulières, le colis expédié risquant fort, entre le producteur et le destinataire, d'avoir été soumis à des températures excessives, dans un entrepôt ou un moyen de transport...

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

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



Photo 1 - Un clathre rouge photographié *in situ*, à la porte de notre maisonnette : on ne le trouve que très rarement avec une forme aussi parfaite, car il s'effondre très vite après son éclosion. (Photo Guy FOURRÉ).

Photo 2 - Un hypogé peu courant, *Hymenogaster luteus* var. *luteus* : il nous a été remis à plusieurs reprises, de différentes stations, à la fin de l'année 2003. (Photo Guy FOURRÉ).



Photo 3 - Une pezize qui n'est pas frileuse : *Aleuria aurantia* fructifiait en abondance au ras de la neige, le 28 octobre 2003, vers 1900 m d'altitude sur la pente du Col de Riou, à la station de ski de Luz-Ardiden (Hautes-Pyrénées). (Photo Pierre COLLON).



Les mycéliums spontanés des champignons "sauvages" auront-ils été plus résistants, ou moins exposés, dans la terre, aux chaleurs mortelles ? Espérons-le... Mais nous constatons déjà, depuis plusieurs années, une régression très sensible de nombreuses espèces de champignons dans un coteau pourtant protégé des récoltes excessives ainsi que des modifications intempestives de l'environnement.

Une bonne nouvelle quand même, pour terminer ce préambule sur une note optimiste : c'est que dans les Hautes-Pyrénées, aux environs de Luz-Saint-Sauveur et vers 800 à 1500 m d'altitude, de l'avis unanime des nombreux amateurs locaux il n'y a jamais eu autant de cèpes que lors de l'automne 2003 !

Bonne saison pour les truffes

L'année commence bien, le 1^{er} janvier notre petit-fils Jérôme, 11 ans, peut examiner au microscope et dessiner les bouquets d'asques et les spores de la pezize écarlate (*Sarcoscypha coccinea*), ainsi que des spores de russule ⁽¹⁾ et de truffes : ces dernières sont des *Tuber brumale* récoltées la veille par Henri THIBAUT à Vouillé près de Niort.

Le 13 janvier M. Pierre BROCHU, un éleveur et dresseur de chiens qui s'est mis à en éduquer pour la recherche des truffes, nous en apporte quelques-unes à vérifier : il y a une grosse *Tuber brumale* qui ne sent pas très bon (c'est sans doute la forme *moschatum*), et quelques autres qui sont bien des *melanosporum* (dites "du Périgord"), les unes et les autres ont été "cavées" près de Thouars. Près de La Mothe-Saint-Heray, André BAUDOUIN - un pionnier en la matière - en découvre sous une dizaine de nouveaux arbres, dont un mis en place en mars 1998, soit à peine cinq ans d'attente, ce qui est très satisfaisant.

Le 19 janvier, Alain MEUNIER et Guy DUPUY récoltent encore 45 truffes dites "du Périgord", pour un poids total de 900 g, dans l'incroyable station de l'île d'Oléron, dans une cour empierrée au milieu d'un village. Malheureusement aucune autre station de *Tuber melanosporum* n'a encore été découverte dans cette grande île, malgré les nombreux secteurs de sol calcaire, minutieusement prospectés avec le chien. Par contre les truffes méésentériques se maintiennent et fructifient très régulièrement, presque toute l'année, dans le jardin d'une villa de cette même île d'Oléron.

Le 22 janvier Yvette et Henri THIBAUT récoltent enfin une très belle truffe à spores noires, pesant 300 g, sous un chêne vert de 12 ans, dans leur plantation de Vouillé près de Niort. Cette truffière implantée sur un sol convenant parfaitement, et amoureuxment entretenue depuis plus de 20 ans par le passionné qu'est Henri THIBAUT, a surtout produit... des déceptions, et les meilleurs spécialistes de la culture de la truffe, venus étudier la plantation sur place, ne comprennent pas pourquoi ça ne marche pas ici, alors que les mêmes techniques et les mêmes plants donnent souvent - mais pas toujours - d'excellents résultats sur des sols pas toujours aussi favorables...

⁽¹⁾ Nous avons eu la surprise de récolter une russule banale, mais très fraîche, le 31 décembre 2002, quelques heures seulement avant le nouvel an (voir notre compte-rendu de l'année 2002 dans notre précédent bulletin).

Les pezizes écarlates ont orné la nature hivernale pendant tout le mois de janvier, malgré les périodes de gel ou de pluies excessives. Le 8 février nous recevons à nouveau un échantillon de truffe venant du Thouarsais, c'est encore *Tuber brumale*. Un passionné de morilles, Georges BRUXELLES, de Montataire (Oise), nous envoie pour vérification un hypogé qu'il a correctement déterminé, c'est bien *Melanogaster broomeanus* (et non *broomeianus* comme c'est écrit sur la plupart des atlas, le *i* est à supprimer, selon les spécialistes de la nomenclature, en vertu de la "recommandation 60 C" du Code International).

Une période de fortes gelées, en février, met les champignons au frigo, mais nous en recevons... du Brésil, grâce à des contacts très internationaux : un correspondant néerlandais installé en Suisse, Tjakko STIJVE, nous a mis en contact avec Mme Maria Angela AMAZONAS, de l'institut "Embrapa Florestas" au Brésil, et elle nous a expédié très aimablement cent grammes déshydratés d'une nouvelle espèce cultivée, *Agaricus brasiliensis* (= *A. blazei* pr. p.). Après étude et photos nous les dégustons au déjeuner, c'est vraiment très bon, avec une saveur d'amandes originale et très prononcée. L'Américain Paul STAMETS vend ce champignon plus de 5 000 F le kg (sec).

Sécheresse printanière et estivale

La sécheresse sévit dès les mois de mars et avril, les tricholomes de la Saint-Georges, déjà de plus en plus rares du fait de la disparition de leur habitat, ne se montrent même pas dans leurs stations habituelles. Pour la première fois depuis de nombreuses années notre ami Jacques FOUET n'a vu apparaître aucune pezize sous son cèdre, où *Geopora sumneriana* n'avait jamais manqué jusqu'à présent le rendez-vous de février-mars. Au Japon notre correspondant Jacques JARRY déplore aussi la sécheresse, cependant il a trouvé ce printemps plus de 200 morilles !

Pour nous la récolte d'une dizaine d'exemplaires de *Morchella vulgaris* est déjà une réussite, car elles n'apparaissent guère que tous les dix ans dans nos terrains habituels des Deux-Sèvres, et ce n'est pas là mais dans les Pyrénées que nous en trouvons quelques-unes : cette année il fait sec là-bas aussi, mais la fonte des neiges, en altitude (au-dessus de 1 300 m), compense l'absence de précipitations, car l'enneigement a été exceptionnellement important en février. Le 3 mai, toujours dans les Pyrénées, nous découvrons une station surprenante de myxomycètes, sur une crête étroite et battue par les vents, à 1 900 m d'altitude, au-dessus de la station de ski de Luz-Ardiden : il s'agit de *Diderma meyeræ* (= *D. niveum* var. *niveum*).

Retour en Deux-Sèvres où des pluies abondantes surviennent enfin, au début du mois de mai. C'est trop tard pour les morilles mais la pholiote du peuplier apparaît... sur saule pleureur (voir notre article *Signes particuliers*). Le 19 mai, deux exemplaires de *Clathrus ruber* s'épanouissent en bordure de notre plantation, à quelques mètres des stations des années précédentes.

Un *Polyporus tuberaster* très en avance avait été découvert par Jérôme le 22 avril à Rochard. Le 22 mai Jean-Yves GOURDON récolte un *Clitopilus prunulus*, un peu précoce lui aussi. Le 2 juin le bolet élégant, *Suillus grevillei*, revient sous nos mélèzes. Mais à partir du 15 juin c'est déjà la sécheresse qui s'installe...

Comme chaque année nous passons le mois de juillet dans les Pyrénées, où nous allons bénéficier d'un nombre exceptionnel de journées de grand beau temps. C'est très favorable à la randonnée en montagne, mais beaucoup moins pour la mycologie. Le 23 juillet enfin, des orages apportent 27 mm de précipitations. C'est insuffisant, et pourtant le 26 juillet la prospection de nos maquis "à cueillir debout", vers 1 300 m d'altitude au-dessus de Luz-Saint-Sauveur, va nous apporter de bonnes surprises : d'abord les girolles sont au rendez-vous dans leurs stations habituelles, nous en récoltons un kg. Mais il y a aussi d'autres champignons, *Russula cyanoxantha* f. *pelterai*, *Phallus impudicus* (en œuf), *Amanita rubescens*, *Leccinum carpini*, *Oudemansiella radicata* ; *Russula laurocerasi*, *virescens* ; *Cantharellus friesii* (un seul carpophore), *Pluteus leoninus*, *Hydnum repandum*. Et le plus étonnant : des *Amanita phalloides*, abondantes dans plusieurs secteurs, parfois au milieu des stations de girolles, et souvent méconnaissables du fait qu'elles sont un peu vétustes et décolorées par la sécheresse. Nous ne les avons jamais vues aussi abondantes dans ces terrains en très forte pente. En redescendant vers le chalet à 860 m, nous constatons que les sols restent extrêmement secs de 800 à 1000 m d'altitude où il n'y a aucun champignon. Les averses du 23 juillet, tombées sur des terrains très déshydratés, n'ont pas été suffisantes pour déclencher des fructifications, et seulement trois jours après on ne pouvait guère l'espérer. La poussée constatée vers 1 300 m est probablement due à de fortes précipitations survenues en altitude le 12 juillet, où nous avons essuyé un violent orage à Gavarnie alors qu'il n'avait pas plu à Luz.

En Deux-Sèvres il n'y aura aucun champignon en août, malgré quelques bonnes pluies en juillet. La météo nous annonçait pourtant pour le 15 août d'abondantes averses (précisant même "localement jusqu'à 30 mm") et de violents orages, mais nous n'en verrons pas le premier éclair ni la première goutte !

En septembre les bois restent secs et déserts. Deux habitants de la banlieue de Niort nous apportent pour vérification de gros champignons semi-enterrés et durs, récoltés en Charente-Maritime au bord d'une route. Ils se disaient : « Peut-être des truffes ? » Hélas non, il s'agissait de *Scleroderma geaster*, une espèce relativement rare et sans valeur culinaire, résistant assez bien à la sécheresse. Comme *Leucoagaricus macrorhizus*, une lépiote originale par son long pied radicant (*inde nomen*) qui est la seule espèce présente jusqu'au mois d'octobre.

Rien en forêt

La pluie revient enfin, timidement, au début d'octobre. Assez pour susciter une poussée dans les prairies et les lieux ouverts, mais pas suffisamment pour réhydrater les sous-bois, qui resteront tout l'automne privés de l'abondance et de la diversité habituelles. Les "rosés" réapparaissent, mais il s'agit plus souvent des jaunissants du groupe (toxique) *xanthoderma* que du *campestris* qui devient très rare en raison de la disparition de son habitat, les prairies qui ne sont pas encore transformées en champs de maïs étant le plus souvent amendées et traitées, ce qui est fatal aux myceliums.

Comme presque chaque année nous sommes très inquiets pour l'exposition annuelle du Cercle des Naturalistes des Deux-Sèvres, qui se tient toujours le 3^{ème} week-end d'octobre à Vouillé près de Niort. Avant de savoir si nous aurions

l'abondance ou non, nous avons décidé avec *Deux-Sèvres Nature environnement* (dont le Cercle des Naturalistes est une section), de modifier la présentation et la conception de cette manifestation. De nous orienter vers l'information plutôt que la collection. Grâce à de courts montages de diapositives, sur la vaste scène transformée en salle obscure en fermant le rideau, nous présentons aux visiteurs ce qu'ils ne voient jamais habituellement dans les expositions mycologiques : les champignons de printemps d'une part, les truffes et autres champignons souterrains d'autre part. Privilégier la qualité plutôt que la quantité, ça tombait bien cette année où la pénurie menaçait ! Mais finalement nous avons pu déterminer (avec l'aide de nombreux autres mycologues de notre région) 211 espèces ou variétés, soit 30 de plus que l'année précédente. Au total, depuis que nos listes sont informatisées, nous avons présenté dans cette magnifique salle de Vouillé, en douze ans, 847 espèces ou variétés.

Parmi les récoltes intéressantes apportées par les amis, outre celles de l'île d'Oléron qui seront sans doute recensées par ailleurs dans ce même bulletin, nous pouvons exposer de spectaculaires touffes de *Grifola frondosa* et *Sparassis laminosa*, trouvées en forêt de l'Hermitain par les marcheurs de Vouillé, ainsi qu'un *Pleurotus dryinus* qui n'est pas très courant ; *Leucocortinarius bulbiger*, découvert par Annie GAILLARD à Font-Adam (Commune de Caunay, Deux-Sèvres), *Aromyces pyxidatus* (la « clavaire chandelière ») que Bruno COUË rencontre régulièrement à Clussais-La Pommeraie ; *Boletus impolitus* ramassé à Chizé par Jean-Yves GOURDON ; une magnifique fructification de *Aleuria aurantia* apportée par une visiteuse inconnue ; une énorme touffe de *Meripilus giganteus* dénichée par Lionel BABILLON ; et *Amanita singeri* retrouvée à Bressuire par Cyril POUCKET (voir notre article « Signes particuliers »).

Malgré ces récoltes providentielles pour notre exposition annuelle, les forêts restent très peu productives en cette fin d'octobre. Le samedi 25 octobre, la traditionnelle sortie dans la réserve de la forêt de Chizé est très décevante, le seul champignon abondant est un bolet, *Xerocomus dryophilus*, une espèce peu connue mais déjà trouvée dans ce massif. Des collègues ont récolté *Hericium clathroides*, en touffes plus petites que d'habitude, *Mutinus caninus* (un seul carpophore), un vestige d'*Amanita ovoidea* et un *Cortinarius odoratus* pas très joli (Patrice TANCHAUD en a trouvé de bien plus beaux en Charente-Maritime) mais bien odorant. La pénurie est telle que la *Société Mycologique du Massif d'Argenson* est contrainte d'annuler son exposition.

Dans notre plantation les *Suillus grevillei* qui avaient été extraordinairement abondants en 2002, de fin mai à fin novembre sans interruption, ne feront cette année qu'une très brève et faible apparition, 3 ou 4 carpophores dans la dernière semaine d'octobre et puis plus rien. Nous retrouvons par contre *Russula fuscorubra* sous son pin parasol, de nombreux *Lactarius deliciosus* sous les deux *Pinus pinea* isolés, mais aucun dans la plantation où ils étaient très nombreux en 2002.

Une belle fin de saison

Notre étang de Rochard, qui nous a encore beaucoup occupé en 2003 pour l'entretien des abords et la rénovation de la maisonnette, nous récompense en offrant sur son pourtour des champignons intéressants. Comme l'année pré-

cédente nous apprécions le suave parfum des hébelomes de la stirpe *sacchariolenis*, quelques petits exemplaires à cuticule nettement velue semblent bien correspondre à *Hebeloma tomentosum* déjà déterminé ici en 2002, mais de très gros carpophores à cuticule plus lisse que tomenteuse pourraient se rapporter à une autre espèce de la même stirpe, peut-être *Hebeloma groegeri*. A noter qu'ils poussent en mélange sous nos saules pleureurs, ce qui ne va pas manquer de renforcer le scepticisme de quelques-uns de nos amis mycologues sur la valeur de cette division du *sacchariolenis* bien connu en cinq ou six « espèces ». Mais selon les auteurs de cette étude, le *sacchariolenis* type ne pousse pas sous saules dans les milieux humides, plutôt en forêt sous autres feuillus.

Les rives de l'étang hébergent quelques autres espèces moins difficiles à déterminer : *Pholiota highlandensis* (= *Ph. carbonaria*) sur une charbonnière ; des cercles très spectaculaires d'énormes *Lactarius controversus* (ils persisteront jusqu'en décembre) ; un gros *Lyophyllum* à chapeau très noir, cuticule séparable, élastique et très épaisse, poussant en touffes compactes au revers de la chaussée, que nous déterminons *Lyophyllum loricatum*, différent de *decastes* (= *aggregatum*) bien que les deux soient synonymisés par certains auteurs. Un *Melanoleuca* fructifie sur la rive amont de l'étang, près de la passerelle, c'est un genre où les essais de détermination se terminent souvent par un point d'interrogation, mais cette fois la coloration brun rougeâtre de la chair du stipe, du haut en bas et même sur les jeunes exemplaires, la pruine très nette de l'extérieur du stipe, et sous le microscope les abondantes cystides fusiformes nous conduisent à *polioleuca*, une identité qui ne nous inspire aucun doute (pour une fois !).

Enfin, cerise sur le gâteau, le puant mais magnifique *Clathrus ruber*, que nous avions mis à l'honneur sur la couverture de notre premier livre *Pièges et curiosités des champignons*, nous en remercie en s'installant à notre porte, au ras du mur du fournil, à dix mètres de la chaussée de l'étang. Le 24 octobre il y en a sept exemplaires, dont 2 ouverts, et les cinq autres auront le bon goût de s'épanouir à tour de rôle, ce qui nous permettra de les admirer pendant un mois : le dernier se développe le 24 novembre, avec une forme aussi parfaite que celui de notre bouquin (qui s'était ouvert dans le frigo). Et les mouches ont eu tellement vite fait de dévorer sa gelée nauséabonde qu'il ne dégage même plus de mauvaise odeur, c'est une splendeur ! Nous en avions vu souvent d'autres fructifications dans notre coteau tout proche, notamment en 1993 et à diverses reprises depuis, mais jamais ils n'avaient présenté une forme aussi régulière de "lanterne vénitienne" !

Pendant que les clathres attendaient sagement notre retour, nous étions allés pour la Toussaint passer une semaine dans les Pyrénées. Sans grand espoir d'y trouver des champignons car il avait fait très froid la semaine précédente, avec des chutes de neige à basse altitude. Pourtant, le 28 octobre, à la station de ski de Luz-Ardiden, en montant à pied du parking d'Aulian vers le Col de Riou, nous avons découvert des colonies d'innombrables pezizes orangées (*Aleuria aurantia*), vers 1 900 m d'altitude, au ras des plaques de neige persistant le long d'une rigole où un filet d'eau suintait entre le tapis blanc et les milliers de coupes jaune orange, un spectacle superbe !

En novembre des pluies abondantes font enfin remonter le niveau de l'étang, qui avait baissé de 45 cm depuis juillet sous l'effet de la canicule et de la

sécheresse (soit environ un millier de mètres cubes évaporés). Sous nos pins nous retrouvons *Chroogomphus rutilus* et des cercles spectaculaires de *Suillus collinitus* et *granulatus*, mais toujours aucun *grevillei* sous les mélèzes. Le 7 novembre nous observons de l'autre côté de la rivière *Gymnopilus spectabilis* et un cercle de *Clitocybe nebularis* entièrement blancs (var. *alba*). *Agrocybe aegerita* fait sa seconde poussée de l'année, cette fois sur le tronc d'un vieux sureau. Les frondaisons d'automne sont splendides (notamment les érables) et elles se maintiendront bien plus longtemps que d'habitude. Notre correspondant Daniel GUEZ, qui vit au Japon, nous écrira plus tard que là-bas aussi les feuillages ont été particulièrement chatoyants.

Le 15 novembre, à l'assemblée générale des trufficulteurs des Deux-Sèvres à Couture-d'Argenson, l'un d'eux, Michel JOLLET, nous remet des hypogés qu'il a récoltés dans ses truffières près de Melle : il s'agit de *Tuber rufum* et *Hymenogaster luteus*, ce dernier étant moins commun que *H. olivaceus*. Le 19 décembre, à Chauvigny, ont nous remet à nouveau *Hymenogaster luteus*.

A fin novembre *Hebeloma mesophaeum* se maintiendra longtemps à côté de la station de *Clathrus ruber*. Le 12 décembre nous récoltons sur un vieux tronc pourri dépourvu de son écorce un polypore qui nous laisse tout à fait perplexe : nous l'envoyons à Gérard TRICHIES, spécialiste des Aphyllophorales, qui détermine *Postia tephroleuca*. Les illustrations que nous avons de cette espèce, dans notre bibliothèque, ne ressemblent guère à notre récolte, mais la morphologie et la microscopie correspondent bien. Et au terme d'une année aussi déroutante sur le plan des conditions atmosphériques, il ne faut s'étonner de rien !