

L'année 2004

Guy FOURRÉ *

Les amateurs de champignons ont vécu en 2004 une année bizarre : après de nouvelles périodes de sécheresse en mars et en mai-juin, des pluies abondantes survenant brusquement au début du mois d'août allaient nous offrir des récoltes exceptionnelles pour les espèces estivales... Cela semblait bien parti, mais cet épisode faste allait être de courte durée, l'arrivée de l'automne étant marquée à nouveau par une absence totale de précipitations, avec des sous-bois déserts jusqu'à la mi-octobre. Le retour de la pluie permettait un bon approvisionnement des expositions de fin octobre, mais on ne retrouvait pas au cœur des forêts la diversité normale des espèces automnales et nous allions subir ensuite une incroyable sécheresse hivernale, de la Toussaint à fin mars, du jamais vu dans notre Centre-Ouest !

Pendant les apparitions du mois d'août nous laisseront de très bons souvenirs : 2004 fut dans notre secteur l'année des oronges ! On sait que cette Amanite des Césars est une espèce plutôt méridionale, autrefois rarissime au nord de la Loire. Mais depuis quelques années, peut-être du fait du réchauffement du climat, elle devient de plus en plus fréquente dans la moitié nord de la France, et 2003 déjà avait été une très bonne année pour *Amanita caesarea* en Dauphiné-Savoie, dans le Massif Central, la région parisienne et le nord-est, alors que la sécheresse nous privait de ses fructifications dans notre région cette année-là.

Autre bonne nouvelle : les autres espèces estivales, et notamment le cèpe « tête de nègre » (*Boletus aereus*) nous ont prouvé en août 2004 que les mycéliums avaient bien survécu à la terrible canicule de l'été 2003, alors que nous nous interrogeons l'année précédente sur le danger, connu pour les champignons cultivables, d'une chaleur excessive.

* 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 & Niestlé.



Photo 1 : oronge in situ. L'oronge vraie (*Amanita caesarea*) n'est pas une espèce rare, surtout dans la moitié méridionale de la France. Mais quand il découvre cette hémisphère d'un rouge orangé éclatant, le plus blasé des mycophages a le cœur battant...

Photo 2 : *Discina pertata*. Cette grande pezize, dont les spores sont ornées d'appendices hyalins, est peu répandue et semble liée aux épicéas.



Photo 3 : *Xerocomus armeniacus*. Ce petit bolet est assez rare et mal connu, mais localement abondant et fidèle à ses stations. La couleur jaune rhubarbe de la chair dans la moitié inférieure du pied est l'une des caractéristiques permettant de le reconnaître.



Photo 5 : cette variété *subnudipes* de *Amanita crocea* est très proche du type mais elle s'en distingue par un pied lisse, assez grêle, alors que le type a un stipe plus robuste et chiné de mèches concolores. Nous avons vu *Amanita crocea* type dans d'autres régions, mais jamais dans notre Centre-Ouest où la variété *subnudipes* semble seule présente.



Photo 4 : *Tricholoma fracticum* (= *Tr. batschii*), qui semble lié aux résineux et notamment aux pins, se distingue par une zone annulaire nette en léger relief sur le stipe.

(Les photographies illustrant cet article sont de Guy FOURRÉ)

Les truffières, justement, n'avaient pratiquement rien produit au cours de l'hiver 2003-2004 : elles ont besoin de fortes pluies d'orage au cours de l'été. A cet égard les précipitations d'août 2004 étaient prometteuses, et le début de saison, au mois de décembre suivant, était assez bon, mais là encore l'absence de pluies hivernales allait susciter bien des déceptions.

A ce sujet, nous nous permettons une petite remarque à l'intention de ceux qui rédigent les bulletins de la météorologie nationale (ou départementale) : ils considèrent que tout le monde, absolument, ne rêve que de beau temps... Eh bien non, Messieurs (ou Mesdames), la prévision d'un ciel sans nuage n'est pas une bonne nouvelle pour une partie de vos lecteurs : l'annonce de la pluie n'est pas une catastrophe mais au contraire un espoir pour les agriculteurs, les responsables des services de distribution d'eau, les pêcheurs, les jardiniers... et les amateurs de champignons !

Encore un printemps décevant

Le premier trimestre nous apporte très peu de champignons. Les truffes sont totalement absentes, sauf à l'île d'Oléron, où l'incroyable station découverte deux ans plus tôt, dans une cour empierrée au milieu d'un village, produit encore 400 g de *Tuber melanosporum* (la truffe dite « du Périgord ») le 20 janvier.

En février Henri THIBAUT nous apporte un *Melanogaster ambiguus*, déjà trouvé à plusieurs reprises dans sa truffière de Vouillé près de Niort ; cette récolte très fraîche dégage une forte odeur alliagée, presque insupportable, déjà signalée dans la littérature spécialisée. Rappelons que pratiquement tous les champignons souterrains dégagent une odeur assez forte (plus ou moins agréable pour les humains), pour attirer les rongeurs et autres animaux consommateurs qui se chargeront de disperser les spores de l'espèce avec leurs excréments, un système ingénieux inventé par la nature pour compenser l'absence de possibilité de diffusion par le vent et les courants d'air comme c'est le cas pour les champignons produisant leurs organes reproducteurs au-dessus de la surface du sol.

En mars l'une des rares espèces bravant le froid et la sécheresse est la forme « sauvage » d'*Agaricus bisporus*, le « champignon de couche » dit aussi « de Paris ». Jean-Yves GOURDON nous en apporte deux gros carpophores trouvés près de Beauvoir. C'est d'autant plus surprenant qu'en culture, cette espèce fructifie à une température bien plus élevée, mais nous avons déjà constaté à maintes reprises, les années passées, que ses apparitions spontanées dans la nature se produisent souvent par temps froid, au début du printemps.

Le 6 avril on nous signale dans le Marais Poitevin une abondante récolte de *Mitrophora hybrida* : ces « morillons » ont été trouvés justement par Mme... MORILLON, un nom prédestiné ! Nous en retrouvons d'autres le 14 avril à Xaintray, dans une peupleraie, ainsi que deux morilles à proximité. Des messages lus quotidiennement sur le forum d'Internet *Mycologia-Europaea* nous apprennent que les morilles sont exceptionnellement abondantes dans de nombreuses régions, notamment en Dauphiné-Savoie, dans le nord-est de la France et en Belgique. Mais dans notre Centre-Ouest l'absence de pluie et la température glaciale du mois de mars ne sont pas du tout favorables à leur fructification.

Le 18 avril, lors d'une excursion dans le Marais Poitevin avec un mycologue du Lot-et-Garonne, J.-J. LÉONÉTOU, nous ne découvrons ni morilles ni pholiotes du peuplier, seulement un vieux tronc de peuplier couvert de magnifiques amadouvières (*Fomes fomentarius*). Cependant quelques jours plus tard *Agrocybe aegerita* fructifie à Xaintray à côté des morillons.

Le 24 avril, à l'occasion d'une réunion de la CAMO (*Coordination des Associations Mycologiques de l'Ouest*) à Piriac (Loire-Atlantique), nous prospectons un site particulièrement intéressant, la pointe de Pen-Bron, commune de La Turballe. Les mycologues de cette région ont trouvé là, avec Jean MORNAND, vingt espèces de *Geastrum* sur les 24 recensées en France ! Mais le terrain est extrêmement sec, et on nous prévient que ce n'est pas la saison des grandes trouvailles... Pourtant nous allons en faire une : *Sarcosphaera crassa* (= *S. coronaria*), la Pezize en couronne ; devenue très rare dans de nombreuses régions, elle est inscrite sur la plupart des « listes rouges » des espèces menacées de disparition. Nous observons aussi des *Lycogala epidendron* (des mûrs et des pas mûrs), des *Geastrum pectinatum* « cuvée 2003 » (vestiges des poussées de l'an dernier), des *Amanita junquillea* desséchées, et même des *Suillus granulatus* bien frais ! Par ailleurs Raphaël HERVÉ, de Poitiers, a trouvé toute une colonie de *Disciotis venosa* au bord du Clain à Saint-Benoît (Vienne).

Bonnes surprises en montagne

Au début du mois de mai, une semaine dans les Pyrénées va nous offrir quelques bonnes surprises, grâce à l'eau produite par la fonte des neiges : avec l'ami Pyrénéen Jean KNOBEL, nous récoltons une quarantaine de morilles vers 1 300 m d'altitude, et encore une vingtaine les jours suivants, ainsi que quelques morillons.

Dans un sous-bois très dense d'épicéas, à 1 400 m d'altitude, on peut récolter en grande abondance *Strobilurus esculentus*, une petite (très petite) collybie comestible (comme son nom l'indique), liée aux cônes d'épicéas enfouis et en cours de décomposition. Nous découvrons aussi, dans ce même sous-bois très sombre, une espèce plus originale, une grande pezize étalée et plissée, *Discina perlata*, liée elle aussi aux épicéas.

Dans les bois taillis de feuillus, dans le même secteur, une autre grande pezize est abondante, c'est *Peziza badiocofusa*. Sur les souches nous pouvons photographier le très commun *Polyporus squamosus*, mais aussi deux autres polypores plus rares, *badius* et *lepideus*.

De retour en Deux-Sèvres nous avons la chance de découvrir une nouvelle station de Tricholomes de la Saint-Georges (*Calocybe gambosa*), un des meilleurs comestibles, très connu sous le nom de « mousseron de printemps », mais devenant malheureusement de plus en plus rare.

Au mois de mai le magnifique *Clathrus ruber* revient s'épanouir à notre porte, au ras du mur de notre petite grange et à quelques pas de la chaussée de l'étang. Nous l'avions déjà photographié là en novembre 2003 mais nous n'espérons pas le revoir car la station avait été très fortement piétinée en décembre pour l'ouverture d'une fenêtre dans le mur de la grange : le mycelium avait résisté, il a même produit ses « lanternes vénitienes » couleur corail à trois reprises en 2004, en mai, en août et en octobre !

En juin c'est de nouveau la chaleur et la sécheresse, ce qui ne dérange pas la truffe d'été (*Tuber aestivum*) : le 7 juin nous assistons au « cavage » chez Jean BABIN à Saint-Mandé-sur-Brédoire (près d'Aulnay-de-Saintonge), et le 28 juin, avec le même trufficulteur, nous allons en récolter en pleine agglomération d'Aiffres, dans la banlieue de Niort, dans la cour d'un profane qui était venu en mai nous en montrer des exemplaires totalement immatures. « *Roxy* », la chienne de Jean BABIN, spécialement dressée, nous fait une belle démonstration de la nécessité de faire appel au flair du toutou pour détecter les truffes mûres : en effet la truffe d'été apparaît souvent en surface, et c'est le cas d'un gros exemplaire bien visible à l'œil nu sous un gros noisetier. Mais la chienne passe dessus sans s'y arrêter, alors qu'elle marque une vingtaine d'autres truffes, bien mûres, et pour la plupart parfaitement invisibles.

Comme l'année précédente, Bruno COUÉ, de la *Société Mycologique du Massif d'Argenson*, était venu nous rendre visite en mai et il avait prélevé quelques crottes de moutons (les « moutondeuses ») pour les mettre en culture en chambre humide. Le 9 juillet il nous envoie la liste des neuf espèces qui ont fructifié sur ces excréments : *Sporormiella minima*, *Ascobolus immersus*, *Saccobolus depauperatus*, *Saccobolus* aff. *truncatus* (à suivre), *Schizothecium hispidulum*, *Thelobolus microsporus*, *Gymnoascus uncinatus*, *Coprinus radiatus*, et un beau pyrénomycète qu'il rencontre pour la première fois, *Selinia pulchra*. Il constate qu'à chaque prélèvement il retrouve certaines espèces, d'autres non, et il en observe de nouvelles.

Dans les Pyrénées en juillet il fait trop beau temps pour les champignons, mais les randonneurs ne s'en plaignent pas ! Le 15 juillet nous photographions au Cirque de Troumouse, à plus de 2 000 m d'altitude, sur bouses de vache, *Anellaria semiovata*, assez commun en montagne. Sur le plateau de Saugué, entre 1 600 et 2 000 m d'altitude, il y a comme d'habitude de beaux carpophores de *Calvatia utriformis*, la « vesse de loup ciselée », et quelques *Marasmius oreades*. Le 29 juillet nous effectuons comme chaque année notre récolte de girolles vers 1 200 m d'altitude, dans un sous-bois en très forte pente, peuplé de hêtres, noisetiers et chênes, dans un maquis truffé de blocs de granit épars. Il y a aussi quelques *Amanita rubescens* et *Boletus erythropus*, mais plutôt moins de champignons que l'année précédente.

Festival de cèpes et oronges

De retour en Deux-Sèvres, le 4 août au matin, il se met à pleuvoir à verse, à la surprise générale (y compris de la météo) : en 3 heures il va tomber plus de 45 mm ! Et de nouvelles précipitations abondantes la semaine suivante vont nous assurer une deuxième quinzaine d'août exceptionnelle, on n'avait pas vu ça depuis bien longtemps !

Le 19 août les cèpes « tête de nègre » (*Boletus aereus*) sont les premiers à se montrer. Nous allons en récolter tous les jours dans le même coteau, pendant près de deux semaines, ils semblent bien se développer en une nuit ! Ils poussent en compagnie de *Boletus erythropus*, *Xerocomus subtomentosus*, *Russula cyanoxantha*, *Leccinum carpini*, etc. A Chizé Michel HAIRAUD voit revenir les bolets thermophiles que nous n'avions pas vus depuis l'été 1999, *Boletus queletii*, *rhodopurpureus*, *satanas*, *dupainii*, *torosus*.

Le 22 août, chez notre fils à Dissay (Vienne), nous pouvons à nouveau photographier dans son terrain, tout près de la porte d'entrée de sa maison, le rare *Xerocomus armeniacus*, abondant ici presque chaque année, ainsi que *Boletus luridus*, *aestivalis* et un bel *Amanitopsis* jaune d'or que nous allons retrouver quelques jours plus tard dans notre coteau en Deux-Sèvres : c'est *Amanita crocea* var *subnudipes*, une espèce peu connue et peu fréquente, que nous avons déjà rencontrée plusieurs fois dans le passé, toujours à la même période que l'amanite des Césars...

Justement, coucou, la revoilà : nous retrouvons *Amanita caesarea*, dans une station connue depuis 1973, mais où elle n'a fructifié que 5 fois en 31 ans (en 1973, 1987, 1992, 2001 et 2004). Et jamais elle n'avait été aussi abondante (relativement) que cette année : du 27 août au 11 septembre nous en ferons 4 récoltes, au total 14 carpophores, dont une nouvelle station à 50 m de la première. Par contre la prospection, dans les environs, d'une demi-douzaine de secteurs où nous avons trouvé jadis des oronges, ne nous permettra pas d'en retrouver d'autres. Il est vrai que certains de ces sites sont devenus inaccessibles ou ont été transformés en champs de maïs...

Les girolles des noisetiers (*Cantharellus cibarius* var *flavipes*) reviennent dans des endroits où nous n'en avons pas vu depuis dix ans. Nous découvrons aussi une belle famille de polypores luisants (*Ganoderma lucidum*), le champignon porte-bonheur (cultivé et vendu comme tel en Asie).

Le 1^{er} septembre d'autres champignons apparaissent dans un site tout à fait surprenant : sur le plancher d'une caravane, à l'intérieur, à la faveur d'une très petite fuite d'eau ayant mouillé le parquet. Il s'agit d'un coprin, correspondant bien à *Coprinus flocculosus*. Dans les bois on peut observer de beaux exemplaires d'amanites phalloïdes. Jacques FOUET nous signale que le bolet rare *Strobilomyces strobilaceus* a été trouvé ces jours derniers en forêt de Secondigny, où nous l'avons déjà vu dans le passé, mais il y a bien longtemps.

Mais la sécheresse revient vite, et le 3 septembre il n'y a déjà plus rien à Chizé. Al'Hermitain les champignons se maintiendront plus longtemps, Annie GAILLARD y découvre des oronges et deux bolets Satan (ces derniers sur un empierrement calcaire). Le 11 septembre nous observons aussi, dans le même secteur, *Amanita asteropus*, *Amanita strobiliformis* et *Boletus radicans*.

Un très bref automne

Dans la deuxième quinzaine de septembre il n'y a plus aucun champignon sous bois, c'est à nouveau la grande sécheresse. Seule la rosée matinale permet au bolet élégant (*Suillus grevillei*) de fructifier sous nos mélèzes ; nous en récoltons des dizaines d'exemplaires à fin septembre, plusieurs familles de nos amis vont s'en régaler, car il est comestible, moins recherché que le cèpe, mais de même valeur que le bolet granulé appelé « cèpe de pins » par les profanes. Et sans les purges imprévisibles provoquées par le *granulatus*.

Dans la première quinzaine d'octobre la pluie tarde à revenir, et comme chaque année nous sommes menacés de pénurie pour l'exposition annuelle de *Deux-Sèvres Nature environnement* à Vouillé près de Niort, le 3^{ème} week-end d'octobre. Malgré quelques bonnes surprises, nous ne rassemblerons que 172

espèces ou variétés, le chiffre le plus faible depuis 1991. Heureusement nous avons d'autres centres d'intérêt, avec les informations sur les autres disciplines de Sciences Naturelles, et le stand consacré à la culture du Shii-také par notre ami Marcel BERNARD, qui présente une grosse bûche couverte de superbes exemplaires de cet excellent comestible.

Les champignons reviennent à fin octobre, quinze jours après les premières pluies significatives. L'exposition de la *Société Mycologique du Massif d'Argenson* les 30 et 31 octobre, dans les nouveaux locaux du Zoodyssée de Chizé (ex Zoorama), bénéficie de cette poussée abondante, et de la présence d'excellents mycologues. Mais ils ne pourront pas tout exposer, la salle étant trop petite (et trop chauffée).

Dans les Pyrénées à la Toussaint c'est là aussi la grande sécheresse, il n'y a aucun champignon, alors que l'année précédente c'était la seule région où les cèpes avaient été abondants en automne.

A notre retour en Deux-Sèvres le 2 novembre, les champignons sont assez nombreux, nous retrouvons sous nos pins les lactaires délicieux, *Russula fuscorubra* et un nouveau venu mais classique dans cet habitat, *Tricholoma fracticum*. Dans le bois voisin il y a toute une famille de *Macrolepiota rhacodes* typiques, quelques *Lepista nuda*, et deux *Clitocybe geotropa*, une espèce que nous n'avions pas vue depuis longtemps. Nous récoltons *Tricholoma populinum* près de l'étang, sous les peupliers d'Italie, ainsi que *Melanoleuca polioleuca* et *Hebeloma mesophaeum*. Le joli *Hygrocybe coccinea* égaie notre coteau de ses petits chapeaux écarlates.

Mais c'est de nouveau la sécheresse, et les autres hygrocybes de fin d'automne n'auront pas assez d'eau pour fructifier. Nous terminerons l'année par une séance de cavage de *Tuber melanosporum* chez Jean BABIN, et le champignon du 31 décembre sera cette fois *Clavulinopsis corniculata*, une élégante et jolie clavaire, déjà vue plusieurs fois dans le même coteau.