

L'année 2005

Guy FOURRÉ *

Les périodes de sécheresse sont de plus en plus fréquentes dans notre région, et ce n'est pas bon du tout pour les champignons... Presque chaque année maintenant, le mois de septembre est désespérément sec, et la pluie revient trop tard en octobre pour une saison normale. Même en 2004 où nous avons connu une période faste grâce à des pluies abondantes au début d'août, l'automne avait été très mauvais pour la mycologie. Mais en 2005 ce fut pire que jamais : d'abord en raison d'un hiver sans pluie, ce qui ne s'était jamais vu dans notre centre-ouest atlantique. Cet hiver 2004-2005 catastrophique fut suivi d'un printemps excessivement froid et sec, d'un été et d'un automne sans pluies significatives, et d'un début d'hiver glacial et toujours déshydraté. Au total cette année 2005 aura été, de loin, la plus mauvaise pour les champignons, depuis 40 ans que nous pratiquons la mycologie.

Un parfum de truffe...

En janvier pourtant l'année commence assez bien, sur un parfum de truffes : grâce aux pluies du mois d'août précédent les récoltes de *Tuber melanosporum* sont bonnes au début de la saison, et il se crée à Jarnac un marché hebdomadaire qui deviendra vite un site de référence, avec des apports d'une trentaine de kg de truffes dites « du Périgord » chaque semaine. Les deux principaux apporteurs sont les Charentais Jean-Marie DOUBLET et Jacques RULLIER, qui ont planté chacun 15 hectares d'arbres truffiers ! Les prix demandés vont de 600 à 800 euros le kg, ce qui est relativement raisonnable par rapport à certains autres marchés du sud-ouest. Dans le nord des Deux-Sèvres les sociétaires de Avatruffe commencent à faire de bonnes récoltes et le créateur de cette formule originale, Dominique PAQUEREAU, conseiller général, organise à Availles-Thouarsais un premier marché aux truffes, très apprécié. M. des DORIDES, un pionnier de la renaissance de la truffe dans le Thouarsais, ne récolte malheureusement que des *Tuber*

* 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.

brumale, moins appréciées que les *melanosporum*, mais elles se vendent facilement, à un prix plus réduit. René PACAUD me signale les premières récoltes de truffes « du Périgord » en Vendée, dans le sud du département où il existe de grandes étendues de terrains calcaires. Malheureusement le froid et la sécheresse des mois de janvier et février ne seront pas favorables à la récolte de la truffe, et la saison finira beaucoup moins bien qu'elle n'a commencé...

Le 11 janvier nous recevons de Charente un champignon hypogé qui sent très mauvais, mais il est facile à déterminer : c'est *Balsamia vulgaris*, et il a été récolté par Pierre-Vincent NIVET à Maine-de-Boixe, près de Mansle.



Photo 1 - Le « lait de loup » (*Lycogala epidendron*) est un myxomycète assez commun au printemps : les exemplaires roses ne sont pas mûrs, ils deviennent gris à maturité.



Photo 2 - Le polypore luisant (*Ganoderma lucidum*), peu fréquent, est considéré en Asie comme un porte-bonheur et une source de bienfaits pour la santé. Il pousse sur le bois mais parfois, comme ici, sur des racines enfouies et invisibles.



Photo 3 - L'*Agaricus bernardii* est une très grosse psalliote, assez rare, apparaissant le plus souvent à proximité du littoral et même dans les prés salés. Pourquoi « *bernardii* » ? Parce qu'il a été dédié à Georges BERNARD, pharmacien militaire et mycologue ayant vécu dans notre région : il a publié en 1882 un livre sur les champignons « observés à La Rochelle et dans les environs ».

Photo 4 - Montage photographique à partir du seul petit fragment de *Tuber maculatum* envoyé par notre ami René PACAUD : en haut à gauche aspect de la gleba ; au-dessous le péridium ; à droite les spores avec deux mises au point, en haut sur la périspore et les aiguillons, en bas sur les cloisons des alvéoles. Ces spores étant volumineuses, il n'est pas possible de les avoir entièrement nettes sur toute leur épaisseur.



Photo 5 - L'*Inocybe* de PATOULLARD : après récolte et manipulations il devient rougeâtre sur le chapeau, les lames et le pied. En médaillon, vue au microscope avec les cheilocystides qui permettent de le différencier par rapport à d'autres inocybes rougisants.

(Les photographies illustrant cet article sont de G. FOURRÉ)

Nous ne verrons pratiquement pas d'autre champignon en janvier et février, même les espèces hivernales comme *Sarcoscypha coccinea* ou *Tremella mesenterica* font défaut, en raison de la sécheresse.

A fin mars on voit enfin apparaître quelques champignons : d'abord des *Pluteus cervinus*, ce qui n'est pas très original ; des *Agaricus bisporus* (la forme « sauvage » du champignon de couche) sur déchets de gazon, et deux ou trois carpophores d'*Agrocybe aegerita*, la pholiote du peuplier, qui s'installe de façon plus originale sur un saule pleureur.

En avril de petites pluies nous permettront de récolter quelques tricholomes de la Saint-Georges (*Calocybe gambosa*), peu abondants, et des amis signalent deux ou trois récoltes de morilles. A la fin du mois, lors d'une brève visite de notre ami Jean MORNAND, nous pouvons admirer quatre espèces sur la même souche, en haut de notre coteau : une belle famille de *Lycogala epidendron*, un petit plutée que Jean déterminera *Pluteus depauperatus*, un petit polypore qui est *Polyporus lepideus* et un myxomycète, *Stemonitis axifera*.

L'Inocybe de Patouillard, pour la première fois...

En mai un collègue de la *Société Mycologique du Massif d'Argenson*, Armand BOIREAU, a trouvé *Helvella monachella*, ce joli champignon bizarrement qualifié de « petite religieuse », tandis que le pharmacien mycologue Lionel BABILLON, de Niort, reçoit pour vérification une lépiote suspecte, il s'agit certainement de *Macrolepiota venenata*.

Le 19 mai nous recevons la visite d'un néo-trufficulteur, Joseph WEYLAND, qui est en train de défricher un terrain pourvu de truffières naturelles, près de Saint-Maixent, sur la commune de Nanteuil : il a trouvé à cet endroit deux séries de truffes, des mésentériques, immatures, et des truffes d'été commençant à mûrir. Mais il nous apporte aussi un petit champignon à lames qui lui paraît insignifiant, alors que ce sera pour nous la meilleure trouvaille de l'année : il s'agit en effet de l'*Inocybe* de PATOUIILLARD (*Inocybe patouillardii*), qui n'avait jamais été signalé, à notre connaissance, dans notre Centre-Ouest, la récolte la plus proche avait été faite, une seule fois, par Jean MORNAND à Chinon. C'est une espèce plus fréquente en région parisienne et dans le nord-est de la France. Il nous avait été envoyé jadis de Moselle par Gérard TRICHIÈS (qui a des attaches familiales en Deux-Sèvres). C'est une découverte d'autant plus importante que tous les atlas de vulgarisation signalent la toxicité de cette espèce et le risque de confusion avec le tricholome de la Saint-Georges, qui pousse à la même époque. En réalité ce risque nous paraît très réduit, car l'*Inocybe* de PATOUIILLARD est certes blanchâtre à l'origine, mais il rougit très rapidement, et fortement, dans toutes ses parties, aux manipulations après la récolte, alors que le « mousseron de printemps » ne rougit jamais.

Le 1^{er} juin nous voyons apparaître quelques bolets élégants (*Suillus grevillei*) sous nos mélèzes, mais nous n'en verrons pas beaucoup par la suite, en raison de la sécheresse, alors qu'en 2004 ils avaient fructifié abondamment pendant plusieurs mois.

Le 2 juin des voisins et amis découvrent des truffes d'été (*Tuber aestivum*), presque mûres, sous un tilleul, dans une cour en pleine ville de Niort, à 500 m de notre domicile. Ils en ont déjà récolté 200 g (et 400 g une autre année).

M. WEYLAND fait une nouvelle trouvaille dans sa truffière en rénovation, c'est un *Melanogaster broomeanus*, l'espèce la plus commune du genre. A part quelques *Collybia fusipes* nous ne verrons pratiquement plus rien de l'été...

Si, au début d'août, un gros carpophore d'amadouvier (*Fomes fomentarius*) s'installe sur un tronc cassé de peuplier d'Italie, en bas de la chaussée de notre étang. C'est probablement son mycelium qui a rongé l'intérieur au point de faire casser, un jour sans vent, à trois mètres de hauteur, le tronc de cet arbre vieux de 17 ans et haut de 20 mètres ! Ce carpophore a passé l'hiver sans aucune modification de son apparence, 8 mois après son apparition il est toujours là. Le chapeau très clair, blanchâtre avec une zone de cercles concentriques en marron dégradé à la périphérie, permettent de l'attribuer à la forme *inzengae* de *Fomes fomentarius*.

Le 16 septembre nous apercevons de loin un très beau champignon, sur un tronc d'arbre tombé : c'est une énorme touffe de *Laetiporus sulphureus*. Nous retrouvons à ce propos un document du champignoniste américain Paul STAMETS, qui propose dans son catalogue de « *Fungi perfecti* »... du mycelium de *Laetiporus sulphureus*, il appelle ça « chicken of the woods » (poulet des bois) et il dit que c'est comestible ! Sans confusion possible, d'après les photos du catalogue, avec « hent of the woods » (poule des bois) qui est *Grifola frondosa*.

Le 21 septembre nous découvrons sur notre terrain un magnifique exemplaire de polypore luisant (*Ganoderma lucidum*) semblant pousser sur terre nue, mais très certainement en relation avec une racine d'un chêne qui se trouve dans la haie à quelques mètres. Au bord de l'étang, un *Lactarius controversus* réussit à se montrer. A fin septembre on nous signale une récolte d'*Agrocybe aegerita* près de Prahecq, et nous découvrons également, sur un vieux tronc de saule, cette pholiote dite « du peuplier ». Au début d'octobre il n'y a pratiquement rien d'autre que des *Lentinus tigrinus* sur une souche dans un marécage (à sec).

Le pire automne pour les mycologues

Les 15 et 16 octobre se tient l'exposition annuelle des « richesses naturelles » organisée par *Deux-Sèvres Nature environnement*, à Vouillé près de Niort. Il ne fait aucun doute que si l'exposition avait été seulement « mycologique » nous l'aurions annulée, comme cela s'était produit trois années de suite de 1988 à 1990. Mais les géologues ne craignent pas la sécheresse, les botanistes sont actifs et nous aurons une présentation nouvelle sur les abeilles et autres insectes. En prévision de la faiblesse des apports en champignons nous avons préparé des panneaux d'information, illustrés de photos en couleurs, sur « le massif d'Argenson » et les champignons particuliers de ces forêts de Chizé, Aulnay, Chef-Boutonne, aux confins des Deux-Sèvres et des deux Charentes. Ces panneaux semblent avoir retenu l'attention de nombreux visiteurs.

Côté champignons le bilan final sera assez désastreux, avec seulement 98 espèces présentées, contre une moyenne de 229, nous n'étions jamais descendus au-dessous de 168 lors de la plus mauvaise année qui était... la précédente, 2004. Nous avons pourtant bénéficié des apports des amis charentais, Pascal BOBINET a trouvé dans l'île d'Oléron un magnifique *Phaeolus schweinitzii*, et Jean ROBERT, de Rochefort, nous livre d'énormes carpophores d'*Agaricus bernardii*, une psalliote du littoral et notamment des prés salés.

Le programme informatique que nous utilisons depuis 1992 nous permet d'imprimer la liste des 870 espèces ou variétés différentes vues en 14 ans dans cette même salle de Vouillé. Avec, pour chaque taxon, le ou les millésimes, on voit ainsi du premier coup d'œil les noms des champignons les plus fréquemment exposés, les dix qui ont été présents chaque année sans exception. Petite surprise : parmi ces dix figure *Hohenbuehelia geogenia*, le « pleurote terrestre », qui n'est pourtant pas très connu...

A partir du 13 octobre nous avons enfin reçu quelques bonnes averses, trop tard pour notre expo, mais ce sera suffisant pour faire surgir des quantités phénoménales de lépiotes blanches, un peu partout, dans les terrains herbeux à découvert. Il s'agit généralement de la lépiote pudique (*Leucoagaricus leucothites*), et de très nombreux mycophages vont en récolter de pleins paniers pour les mettre à la poêle. Comme les rosés des prés et les cèpes sont également présents en cette fin d'octobre, les profanes disent que « c'est une bonne année pour les champignons », alors que le nombre d'espèces fructifiant sous bois reste extrêmement réduit, sans doute pas plus du dixième d'une année normale.

Au début de novembre nous retrouvons « notre » amanite des saules et peupliers, qui n'a pas encore d'identité officielle, mais qui devrait s'appeler *Amanita griseofuscescens*. Il y a aussi d'énormes *Lactarius controversus*, des quantités de *Paxillus involutus*, de très gros *Agaricus arvensis*. Vu également des *Agaricus haemorrhoidarius*, *Macrolepiotaprocera*, *Marasmius oreades*, *Xerocomus rubellus*, et des « poivrades » (*Lepista panaeolus*) venant de l'île d'Oléron. Sous les pins nous récoltons des lactaires délicieux, et nous laissons en place de superbes *Suillus collinitus*, dont la comestibilité est douteuse.

Cette abondance soudaine sera de très courte durée. Dès le 15 novembre la sécheresse et le froid reviennent, ce qui nous privera des Hygrophores très colorés que l'on peut récolter en décembre quand le temps reste doux et pluvieux. Le 19 novembre, dans une truffière du nord de la Charente, tout près de la limite des Deux-Sèvres, nous observons des « tricholomes terreux », plus précisément de l'espèce *Tricholoma sculpturatum*, des *Amanita echinocephala* et des *Helvella crispa* un peu vétustes.

A part un *Lyophyllum loricatum* et quelques *Melanoleuca polioleuca*, les seuls champignons de la fin d'année seront des hypogés : de la Vienne nous recevons trois espèces d'*Hymenogaster*, *olivaceus* (le plus fréquent), *bulliardii* var *macrosporus*, et *luteus*. De l'île d'Oléron Guy DUPUY nous envoie des *Rhizopogon roseolus* et *luteolus*, et des *Melanogaster* pour lesquels le choix entre *broomeanus* et *variegatus* est difficile, il faudrait mesurer des centaines de spores et faire des statistiques sur le quotient longueur/largeur.

Mais nous allons pouvoir étudier encore une grande rareté : *Tuber maculatum*, récoltée en Vendée à Château-d'Olonne et transmise par René PACAUD. Nous n'avons vu jusqu'à présent qu'une seule récolte de cette truffe, et elle venait de la Gironde, plus précisément du Médoc, en 1998.

C'est ainsi que la plus mauvaise des années mycologiques nous aura quand même apporté quelques satisfactions, un petit bout de truffe rare (et non comestible !) étant pour nous bien plus intéressant qu'un grand panier de cèpes...