

## QU'EST-CE QU'UN MYCOLOGUE ?

par Potirinus.

L'amateur moyen, qui essaie de reconnaître quelques dizaines de Russules ou Cortinaires ou d'assimiler la nouvelle nomenclature des Polypores, peut-il se dire "Mycologue" ? La lecture du sommaire du Bulletin de la Société Mycologique de France doit souvent le laisser perplexe à cet égard: a-t-il le droit de s'attribuer le même qualificatif que ces savants auteurs de mémoires sur "les *Cercospora* de Formose", "la vitesse de croissance sur milieu gélosé de *Beauveria tenella*", ou encore "l'influence du pH sur la croissance rythmée du mycelium de *Psilocybe chionophila*" ?....(1)

Pourtant, à première vue, la signification du terme "mycologue" est claire: c'est la personne qui étudie les champignons.

Mais où commence "l'étude" des champignons? Si l'on s'en tenait au sens strict des mots, le bœtien qui ne sait pas séparer un bolet d'une amanite mais qui commence à en étudier les caractères distinctifs serait déjà un mycologue: il est évident que ce serait ridicule. Il faut donc fixer un "plancher", mais lequel?

====ooo0ooo====

Dans son éditorial du bulletin d'avril 1977 de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, Roger Girel définissait le mycologue comme étant "un homme de science, hautement cultivé, disposant des moyens nécessaires pour se livrer à des travaux de recherche, et dont le lieu d'exercice est autant le laboratoire que le plein champ".

Et le Président de la Fédération Dauphiné-Savoie proposait d'appeler "mycophiles" ceux qui se penchent sur les champignons sans être pour autant des "hommes de science".

Cette proposition repose sur une modestie qui est tout à l'honneur de son auteur. Cependant elle ne nous paraît pas tout à fait satisfaisante. En effet, "mycophile" doit vouloir dire "ami des champignons". Or on peut être leur ami, prendre plaisir à les admirer dans la Nature, sans pour autant chercher à les étudier, même sommairement. Par ailleurs il faudrait alors débaptiser les Sociétés "mycologiques" (et la Fédération que préside Roger Girel) pour les appeler "mycophiliques"....

Il serait également nécessaire de distinguer, parmi les "hommes de science"

les professionnels, qui sont payés pour étudier les champignons, et ceux qui, ayant un autre métier, se livrent à cette activité pour leur plaisir.

====0000000====

Henri Romagnési, ancien Président et actuel Secr. Gal. de la Société Mycologique de France, m'avait déclaré un jour: "Le mycologue est celui qui étudie les champignons à l'aide d'un microscope". Et sur le plan scientifique, cela ne prête pas à discussion: on ne peut pas étudier complètement les champignons sans microscope.

Cet appareil serait-il donc la clef de la Certitude? Bien qu'il en joue en virtuose, Romagnési ne semble pas le juger suffisant, puisqu'il m'avait aussi confié: "Le vrai mycologue est celui qui ne détermine plus rien du tout"... Boutade d'autant plus inquiétante qu'elle rejoint la réflexion de Josserand: "La mycologie est l'école du doute".....

====0000000====

En fait, la mycologie ne serait-elle point, comme la jeunesse, un état d'esprit? C'est ce qui semble ressortir d'une excellente chronique de Georges Becker, parue dans le bulletin de juillet de la Fédération Dauphiné-Savoie.

Le Président de la Société Mycologique de France s'attache, dans cette étude, à définir en termes de mycologie le genre "mycologue", qu'il subdivise en trois sous-genres:

- "Eumycologus": ceux qui ont une connaissance réelle des champignons;
- "Mycophilus": ceux qui préfèrent leur recherche à leur étude;
- "Pseudomycologus": ceux qui font semblant de les connaître.

Au sein de ces divers sous-genres, le descripteur distingue de nombreuses espèces, dont la plus belle, "Eumycologus verus" -le vrai mycologue- "doit présenter à l'état pur une intégrité intellectuelle complète, d'immenses connaissances, un vif esprit d'intuition et d'observation, un abord agréable et modeste". Et Georges Becker ajoute: "La statistique est difficile à établir, mais il ne semble pas que cette espèce ait plus de deux douzaines de représentants de par le monde"!

====0000000====

Si l'on prenait à la lettre ces diverses réflexions, les sociétés dites "mycologiques" devraient changer de nom ou radier les trois quarts de leurs adhérents.....

Aussi proposons-nous, pour leur permettre de garder leur raison sociale et leurs effectifs, une classification des amateurs de champignons, moins ambitieuse et moins scientifique, comprenant les catégories suivantes:

- Mycophage: Amateur ne cherchant les champignons que pour les manger et ne s'intéressant aucunement aux espèces non comestibles;
- Mycophile: Ami des champignons, appréciant et respectant leur place dans la Nature, mais ne cherchant ni à les étudier ni à en faire des conserves;
- Mycologue: Celui qui étudie les champignons sans se soucier de leur utilité. Celui qui est capable de se pencher pendant des heures sur une espèce - avec ou sans microscope - tout en sachant dès le départ qu'elle n'est pas comestible et qu'elle n'a aucun intérêt pratique.

3

L'important, pour ces "mycologues" au sens large, sera de ne jamais oublier la distance considérable qui les sépare des savants. On pourrait comparer la mycologie à un escalier de phare: les grands noms de la science seraient tout en haut, et les amateurs moyens en bas, sur les premiers degrés. Ils se verraient tous, pourraient parfois se parler, mais seraient séparés par un grand nombre de marches. En gravir quelques unes quel que soit le niveau de départ.....et d'arrivée, telle doit être l'ambition de tout amateur de champignons.

====ooo0ooo=====

Le mycologue peut donc être débutant, confirmé, savant ou (et) professionnel. D'ailleurs tout étant relatif, on est toujours un "savant" par rapport aux profanes et un débutant à côté des grands maîtres.

Mais en règle générale, le mycologue débutant, même au sens très large où nous l'entendons, connaît au moins quelques dizaines d'espèces: les principaux comestibles et les dangereux. Car la plupart du temps, il a commencé par être mycophage!

Au fait, est-ce un péché, pour un mycologue, de prendre plaisir de temps à autre à déguster un plat de cèpes ou une omelette aux mousserons?

====ooo0ooo=====

N.B.: Cet article reprend en partie, en les complétant, les éléments d'une des chroniques hebdomadaires que notre collègue Guy Fourré publie dans le quotidien régional "Le Courrier de l'Ouest" sous le pseudonyme de "Potirinus".

====ooo0ooo=====

---

(1) Il faut signaler que le Bulletin de la Société Mycologique de France, s'il est dans l'obligation de publier les travaux des chercheurs de très haut niveau (qui sont la plupart du temps des professionnels) comporte aussi des articles plus à la portée des amateurs, notamment dans sa rubrique de "mycologie pratique".