

## Reportage

# Dans les forêts de la Creuse, la cueillette des champignons mobilise tous les sens

Publié le 15/10/2017



Les champignons sortent de terre ce mois-ci, et le président de la Société de mycologie du Limousin nous explique tout sur la cueillette...

Panier au bras, le regard scrutant le sol dans les sous-bois, la cueillette des champignons peut parfois s'avérer ardue... Lors de la fête du champignon le week-end dernier à Saint-Sébastien, une matinée cueillette accompagnée par Michel Ardillier, le président de la Société de mycologie du Limousin, a permis de connaître quelques astuces pour mieux les dénicher...

### Les cèpes sous les hêtres, les châtaigniers, les épicéas...

« Le problème avec les champignons, c'est que c'est aléatoire et éphémère, il n'y a que deux mois où on peut "officier" vraiment », explique Michel Ardillier. D'autant que si la saison commençait avant en septembre, elle se décale plutôt vers octobre, et certains cueilleurs pointent du doigt le réchauffement climatique. « C'est la météo qui commande, analyse le spécialiste, il faut surtout de l'eau et en sous-sol c'est encore sec, les sources et les rivières sont basses ».

Pourtant cette année du côté de Saint-Sébastien, « il y a de tout en quantité ». Des russules, des galères marginées, des cortinaires, des meuniers, des amanites tue-mouche ou panthère, des bolets, des cèpes... Tous ne sont pas comestibles, cependant, et certains même très toxiques, comme la galère marginée, un petit champignon qui a le goût et l'odeur de la farine... Mais qui peut s'avérer mortel de par sa concentration en phalloïdine...

S'il y a de la pluie et de l'humidité, et un choc thermique avec une variation de température importante, c'est favorable à la pousse des champignons.

Oui mais alors, comment ramasser et reconnaître les champignons ? D'abord à l'odeur, chacun ayant une odeur fragrance reconnaissable, ici une odeur de colle, là plutôt terreuse, certains ont même une odeur de... vapeur de train ! Dommage pour les cèpes, plus ils sont frais, moins ils sont parfumés... Mais quelle que soit la variété, mieux vaut les consommer frais, comme pour tous les aliments, car les parasites s'y développent vite, même sur les comestibles...

Pour les coins à champignons, lever la tête pour commencer, car l'écosystème environnant renseigne beaucoup ! Selon les essences d'arbres présents, les champignons qui poussent différent, certains lactaires délicieux ne se trouvent que sous les pins par exemple. Quant aux cèpes, les plus recherchés dans la région, on les trouve aussi bien sous les hêtres, les châtaigniers, ou les épicéas... Mais pas sous les douglas, au grand regret des habitants du Plateau où les épicéas ont été remplacés pour des douglas, meilleurs pour le bois, pas pour les champignons...

## Une histoire de météo

L'environnement compte, mais ce n'est pas parce qu'il n'y a pas de champignon aujourd'hui qu'il n'y en aura pas demain. « Tout dépend des conditions météo, prévient Michel Ardillier, s'il y a de la pluie et de l'humidité, et un choc thermique avec une variation de température importante, c'est favorable à la pousse des champignons, et ça peut pousser en deux ou trois jours ». Et pour ceux qui ont l'œil, découvrir un meunier à un endroit signifie assez souvent qu'on trouvera au même endroit des cèpes dans la semaine qui suit...

Michel Ardillier met néanmoins en garde : manger des champignons, même comestibles, « est assez indigeste, il faut en prendre en petite quantité, plus comme un condiment pour accompagner que comme un aliment à part entière ». Certains champignons déclarés comestibles il y a quelques années sont d'ailleurs aujourd'hui considérés comme toxiques et mortels, et certains cas d'occlusion intestinale ont même été constatés malgré l'ingestion de champignons comestibles... Et en cas de doute, les pharmaciens ont étudié la mycologie et peuvent renseigner sur la toxicité de ces derniers.

**Virginie Lorthioir**

**Photos Bruno Barlier**

