MYCOLOGIE

Pousses exceptionnelles de champignons dans l'Aube

Les champignons ont un mois d'avance cette année par rapport à la période de pousse dans l'Aube. Le responsable de la section mycologique de la Société auboise de botanique nous explique pourquoi c'est exceptionnel – et donne quelques conseils.

À SAVOIR

- **La Société auboise de botanique** (SAB) tiendra un stand à la fête du parc des Moulins à Troyes, samedi 23 septembre.
- **Des sorties mycologiques** sont programmées par la SAB les week-ends à partir du mois d'octobre (programme détaillé sur le site de l'association : https://sab.asso.fr/).
- **L'association** présentera son exposition annuelle de champignons, dimanche 22 octobre, au lycée forestier de Crogny (Les Loges-Margueron).

Avec la présence d'humidité et de chaleur, les champignons sont en avance cette année dans l'Aube, pour le plus grand bonheur des amateurs. Photo Remi Wafflart

VINCENT GORI

Si nombre de juillettistes et d'aoûtiens en vacances dans l'Aube ont fait grise mine à force de regarder la pluie tomber, certains Aubois gardent le sourire large. Satisfaits par de telles conditions météo, les amateurs de champignons comestibles sont de sortie. *« Les champignons ont un mois d'avance cette année. C'est exceptionnel ce que l'on voit à cette période »*, observe Dominique Cosnier, responsable de la section mycologie et vice-président de la Société auboise de botanique (lire ci-contre). *« Habituellement, dans le département, les pousses fongiques se produisent en septembre*, poursuit le spécialiste. Il l'explique par l'humidité bien présente dans le sol à cette période de l'année.

« L'humidité des mois de juillet et d'août, plus la chaleur, a favorisé la pousse de ceps, de girolles et de polypores en ombelle, appelés aussi tripes de chêne parce qu'ils poussent plutôt en été aux pieds des chênes ».

> *« Il est préférable de les rechercher dans les endroits encore humides »*

Une info qui s'est répandue de bouches à oreilles d'Aubois, sans toutefois préciser où les trouver (bien sûr !).

Pas question donc pour ces mycophiles de rester à la maison, ou abrités sous l'auvent de la caravane. Depuis quelques semaines, les opérations cueillette en forêt se multiplient. Ce lundi, du côté de Dosches (sans plus de précisions), un cueilleur rapportait qu'en deux heures de prospection de son secteur privilégié, il n'avait trouvé que quelques très gros cèpes sur pied, à moitié mangés par les limaces. Le spot (trop) connu avait été visiblement ratissé les jours précédents.

Pour Dominique Cosnier, *« il est préférable de rechercher les champignons dans les endroits encore humides »*. Il préconise les grands massifs forestiers aubois comme ceux de Chaource, du lac d'Orient, de Cussangy… ou encore du Pays d'Othe. *« Il est encore possible d'y trouver des bolets, cèpes, pieds de mouton. C'est aussi le début des langues de bœuf (fistuline hépatique) et de quelques trompettes précoces »*.

PRUDENCE EN RAMASSANT LES CHAMPIGNONS : L'AMANITE PHALLOÏDE EST PRÉSENTE

Mais attention, c'est aussi le début d'apparition des amanites, dont la mortelle amanite phalloïde. *« Il ne faut pas la confondre avec la russule charbonnière qui se distingue grâce à ses lames grasses comme du beurre et qui ne présente ni anneau ni volve, contrairement à l'amanite »*, précise le mycologue. Prudence donc en ramassant ce champignon.

Idem pour la girolle qu'il ne faut surtout pas confondre avec la fausse girolle (*omphalus illudens*). Si la première est comestible (elle pousse partout en pieds séparés et présente des plis et non des lames sous son chapeau), la fausse girolle est, quant à elle, mortelle pour l'homme ! *« Ce champignon est toxique, luminescent et pousse en touffes au pied des chênes. Il présente des lames qui descendent le long de son pied »*.

DES TRUFFES DANS L'AUBE

« Dans l'Aube, il y a aussi de belles pousses de truffes cette année, comme la truffe de Bourgogne », souligne le vice-président de la SAB. Et à défaut de chien spécialisé dans la recherche de ce champignon prisé, certains amateurs repèrent la mouche qui vient pondre sur les truffes. Il suffirait d'être patient et fin observateur pour en trouver ?

Et pour les semaines à venir ?

« Les conditions seront aussi favorables en septembre, observe Dominique Cosnier. *Avec cette chaleur et l'humidité, les mycéliums* (partie souterraine des champignons NDLR) *se sont bien développés »*.

Vous pouvez donc ressortir le panier, les bottes, le couteau… et préparer le livre de cuisine. ■

QUELQUES CONSEILS

Ne ramassez que les champignons que vous connaissez, en bon état, et ne poussant pas à proximité de sites pollués (routes, décharges…).

Faites vérifier votre récolte en cas de doute.

Ne déposez pas vos champignons dans un sac plastique – des toxines se développeraient rapidement –, et séparez-les par espèce.

Manger les champignons en petite quantité et jamais au cours de plusieurs repas consécutifs.

Les champignons appartiennent au propriétaire du terrain.

La cueillette est réglementée

Dans l'Aube, l'arrêté préfectoral n°81-5350 du 5 octobre 1981 réglemente la cueillette et la vente des champignons sauvages.

La quantité de champignons est limitée à 2 kg par jour et par personne (ramassage ou récolte).

Attention, les scarificateur, pioche, serfouette, grappin, râteau, croc… sont interdits pour la cueillette. L'arrachage est également interdit.