L'Est éclair

Les champignons font enfin leur apparition

La nature attendait la pluie, les amateurs de champignons aussi. C'est avec un retard exceptionnel que ces derniers sortent de terre. Dominique Cosnier, mycologue de la Société auboise de botanique, décrypte pour nous ce que les amateurs pourraient espérer glisser dans leurs paniers.



Anne-Claire Gross
Journaliste
acgross@lest-eclair.fr

C'est du jamais vu », assure Dominique Cosnier, mycologue membre de la Société auboise de botanique. En plus de trente ans de passion pour les champignons, il n'a jamais connu un démarrage de la saison aussi tardif. Les premiers font enfin doucement leur apparition dans les sous-bois et prairies et si la pluie continue d'arroser les sols, « *il y a encore l'espoir qu'on ait une poussée correcte en fin de saison* », considère le spécialiste.

Les champignons attendaient l'eau

« *Le déficit en eau des nappes phréatiques est très important* », souligne-t-il. « *Des périodes de sécheresse, on en a déjà eu, mais le problème c'est la durée. Depuis mai, on n'a pas d'eau.* » La pluie qui tombe ces derniers jours était donc plus qu'attendue pour espérer mettre cèpes, bolets et autres trompettes de la mort dans les besaces.

> « Il est possible qu'on ne voie pas certaines espèces »

« *Pour que le champignon pousse et puisse produire des carpophores (la partie visible, NDLR), il lui faut un stress. Un stress hydrique de courte durée ou un stress de température plus froide qui ne dure pas.* » Durant une sortie en forêt d'Orient il y a quelques jours, Dominique Cosnier a pu observer « *une cinquantaine d'espèces non comestibles et peu développées et des prémices de meuniers qui devraient être bons cette semaine* », prédit le mycologue qui a, au passage, trouvé deux espèces non comestibles qui n'avaient pas encore été répertoriées dans l'inventaire départemental comptant environ 4 100 espèces.



Dominique Cosnier, ici avec un agaric des prés.

Mais avec environ un mois de retard sur le démarrage habituel de la saison des champignons, « *il est possible qu'on ne voie pas certaines espèces* », craint Dominique Cosnier. La russule verdoyante « *pousse en septembre, on n'aura pas la poussée de l'espèce* ». Aussi, la « *durée de poussée sera plus raccourcie, il y aura donc moins de production* ». Le refroidissement du sol vient en effet interrompre le processus. Toutefois, que les amateurs de champignons se rassurent : « *On devrait trouver des meuniers, peut-être quelques bolets, des trompettes de la mort, des barbes de chèvre* », mais aussi, au niveau des arbres qui « *peuvent pomper l'eau plus profondément* », on peut d'ores et déjà tomber sur « *des langues de bœuf ou des pholiotes du peuplier* ». Et le mycologue de conclure : « *Avec les champignons, on n'est jamais sûr de ce qu'on va trouver !* » C'est aussi là le plaisir de la cueillette. ●

Pour toute question liée aux champignons, vous pouvez vous rapprocher de la section mycologie de la Société auboise de botanique : dominique.cosnier@gmail.com

Quelques recommandations avant d'aller aux champignons

La cueillette des champignons n'est pas à prendre à la légère. Dominique Cosnier rappelle quelques règles pour ne prendre aucun risque et en profiter pleinement dans l'assiette.

« *On se munit d'un panier, d'une caisse, d'une cagette, mais jamais d'un sac plastique*, insiste le mycologue. *Cela accélérerait le processus de décomposition.* »

Une fois sur le terrain, on tapisse le fond du contenant d'un peu de mousse.

« *Il faut bien cueillir le champignon en entier avec le pied. Le couteau est préconisé pour tous les champignons.* » On évite les petits champignons en raison de risques de confusions et ceux trop vieux. « *On ne récolte que les espèces que l'on connaît* », ajoute le mycologue qui conseille aussi de faire vérifier par un pharmacien ou un spécialiste « *toute la récolte* » car au milieu de champignons se ressemblant peuvent se cacher des intrus.

Au maximum, par jour, une personne peut récolter environ 2 kg de champignons en forêt domaniale. En forêt privée, l'accord du propriétaire est requis.

Une fois rentré, il est conseillé de se référer à un livre spécialisé pour savoir s'il est nécessaire de laver à l'eau ou simplement d'essuyer les champignons. Ensuite, ne pas tarder à les consommer en les conservant « *deux jours au réfrigérateur maximum* », indique Dominique Cosnier tout en précisant que certaines espèces peuvent être congelées.

Il ne reste plus qu'à les faire cuire « *au moins 20 minutes* », pour éviter une intoxication. Et place à la dégustation.