

Rodez. Les champignons restent terrés



L'Aveyron compterait près de 2 200 espèces de champignons. L'alternance et le contraste « pluie-chaleur » peu marqués expliquent en partie la pénurie./Photo DDM.

En ce début octobre, ventre gargouillant et papilles en éveil, que diriez-vous d'une bonne poêlée de cèpes crépitante, aux petits oignons, bien aillés et persillés, à déguster avec un petit coup de rouge de Marcillac, devant la cheminée ? Tracez donc votre chemin, sous l'air de « Promenons-nous sous les bois », panier sous le bras, à la rencontre des sentiers parfumés, sous-bois, zones humides, bords de ruisseaux, ou coins reculés de l'Aubrac ou de Bouloc, propices à la cueillette des champignons...

Armez-vous de patience ! Et cherchez bien ! Car, après un « printemps assez bon avec les morilles notamment », cèpes de Bordeaux, d'été, des pins, pleurotes, babissous dans les Causses, faux-mousserons, girolles, coulemelles, trompettes de la mort, oronges... ne courent pas la nature ces temps-ci. La faute à « la longue sécheresse d'été et de septembre, et au manque d'eau », qui ne donnent pas le coup de pouce à la pousse.

DECALAGE CLIMATIQUE

« On ne trouve pas grand-chose ! Durant quatre jours, fin septembre, j'ai assisté à un congrès mycologique en Lozère, site pourtant réputé. Nous avons récolté moins de 10 cèpes... Avec les dernières pluies, la poussée pourrait se produire d'ici quelques jours... », pronostique, sans grande conviction, Jean-Louis Menos, président de l'AMBA (association mycologique et botanique de l'Aveyron, 80 membres) depuis 1996.

Alternance et contraste « pluie-chaleur » ne sont pas assez marqués. La recette : une « température chaude et agrémentée de fortes précipitations, pour provoquer un stress hydrique au mycélium, "racine" du végétal ». Et plop ! Le chapeau pointe son museau. Le froid a aussi parfois des effets bénéfiques.

« L'an passé, déjà, cela n'avait pas été terrible. » Les pluies de décembre avaient sauvé un peu la face, pour finir la saison sur une bonne note. « Avec le décalage climatique, les saisons de champignons, trop tranchées, reprennent toujours plus tard et se rétrécissent. Depuis 2003, très mauvaise année avec la sécheresse à l'exception des cèpes, les bonnes années sont rares. »

SAC PLASTIQUE A BANNIR

Mieux vaut ne pas consommer ces spécimens infréquentables : « L'amanite phalloïde : mortelle par excellence, verdâtre, avec une volve à la base du pied et un anneau sur le pied. Le cortinaire des montagnes : très dangereux et rare, marron-acajou, avec une période d'incubation de 15 jours. L'entolome livide : toxicité assez sévère, fréquent, blanc-gris. La vireuse : très dangereuse, trouvée une fois dans le bois d'Aubrac », détaille Jean-Louis Menos. Pour la cueillette des comestibles, « bannissez le sac plastique, cause de pourrissement ! Privilégiez le panier pour l'aération ! ». Le meilleur moyen pour savourer vos champignons-passion.

Le chiffre : 2 200

Près de 2 200 espèces de champignons de toute taille auraient été recensées en Aveyron, « dont 1 400 en altitude ». Cette variété s'explique par la position de l'Aveyron, « au carrefour des climats océanique, continental et méditerranéen. « J'ai en mangé 200 sortes. Sur les 8 000 à 10 000 espèces de champignons français recensés, une quarantaine est toxique », indique J.-L. Menos.