



## Les champignons à Alzon en 2022

Journée d'animation mycologique à Alzon le 5 novembre 2022, récolte avec les habitants le matin, autour de l'Arboretum de Cazebonne, suivie d'une exposition de ces récoltes l'après-midi.

Evènement organisé par la Mairie d' Alzon, en collaboration avec la Société d'Horticulture et d'Histoire Naturelle de l'Hérault (SHHNH).



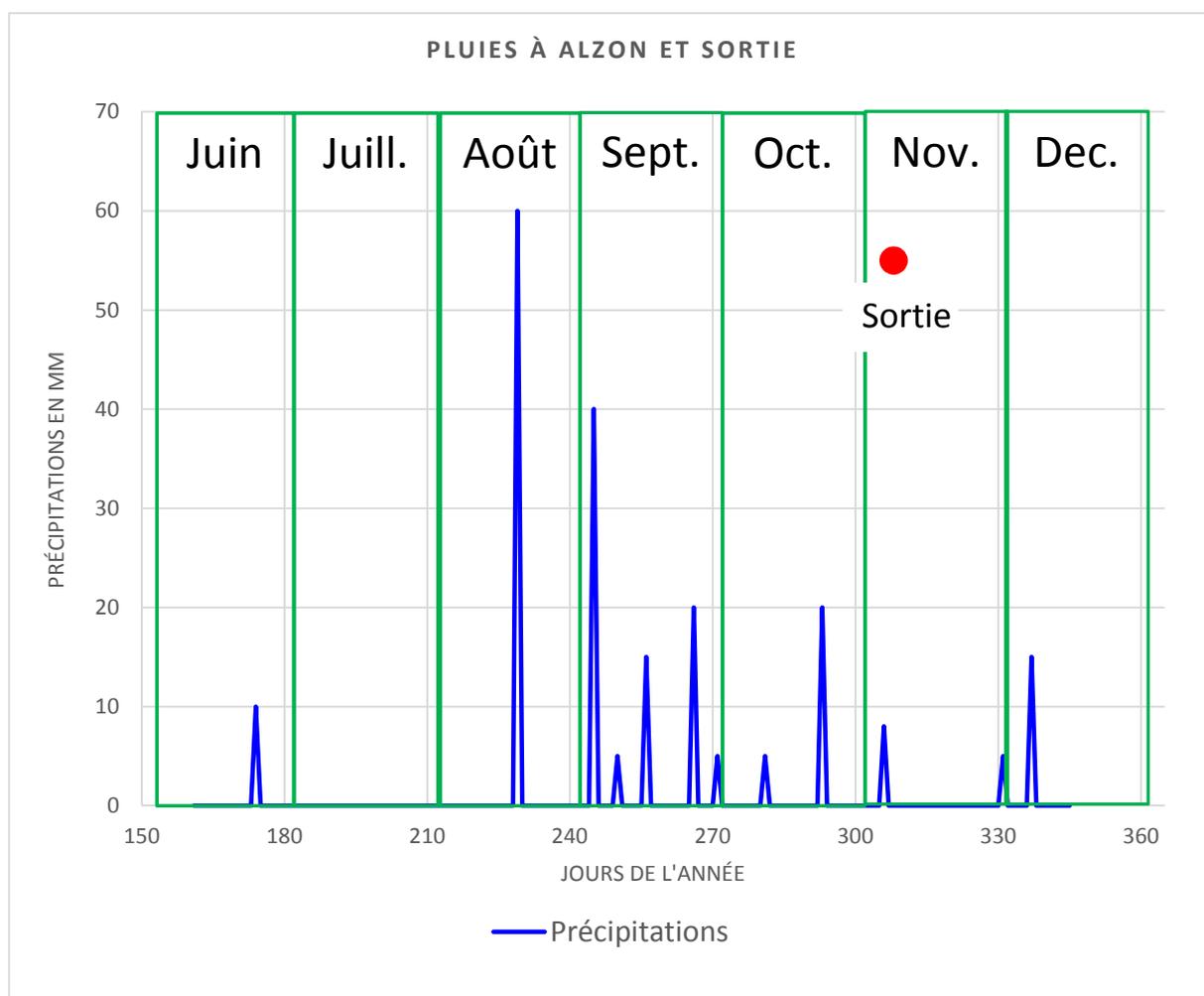
A Cazebonne, le long du sentier des cascades, dans une zone protégée du Parc des Cévennes. Les arbres couchés montrent l'absence volontaire de travaux forestiers.

## 2022, une année à cèpes !

Au grand plaisir des récolteurs, cet automne 2022 a vu sortir de terre une profusion de cèpes. Dans le massif de l'Aigoual, et en Lozère, la sortie fut mémorable, et les marchés étaient inondés de gros spécimens de cèpes de Bordeaux, dont tous ont pu profiter.

Nous n'avons pas la prétention de pouvoir expliquer ce phénomène, mais les conditions climatiques en 2022 y sont sûrement pour quelque chose.

Le total de 200 mm de précipitations, depuis l'été à Alzon, est faible et correspond à une année sèche. Seuls deux épisodes pluvieux, en août et début septembre, ont été notables.



Les relevés de l'observatoire météorologique de l'Aigoual reflètent bien cette tendance. Ci-dessous les cumuls de pluies des 5 dernières années.

	2018	2019	2020	2021	2022
<b>Août</b>	40	50	40	20	40
<b>Septembre</b>	5	100	240	120	115
<b>Octobre</b>	600	400	140	570	120
<b>Total</b>	645	550	420	710	275

Les trois mois précédant la récolte, apparaissent deux fois moins pluvieux que la moyenne. Ceci combiné avec un été particulièrement chaud, a forcément eu un impact sur le développement des mycéliums et la sortie des champignons supérieurs.

Quelle a été l'importance de la sortie de cèpes à Alzon en 2022 ? Il est difficile de répondre à cette question, vu que nous n'avons exploré la commune qu'un seul jour, et en un seul lieu, à Cazebonne. Sur la table de l'exposition, étaient présents en majorité les cèpes des pins, dont plusieurs assez gros, un seul petit cèpe de Bordeaux et quelques cèpes d'été. Ces trois espèces (des pins, de Bordeaux et d'été) sont les plus communes des 4 espèces de cèpes de notre région, il ne manquait que le cèpe à tête noire (anciennement appelé tête de nègre), souvent plus rare.



Le cèpe des pins de montagne (*Boletus pinophilus*) est souvent associé aux conifères et plus particulièrement aux pins (photo lacasadelassetas.com).

L'abondance de cèpes ne peut pas masquer la pauvreté de notre récolte pour les autres champignons, peu de variétés et peu de spécimens. La liste ci-dessous ne comporte qu'une soixantaine d'espèces, alors qu'une sortie dans un milieu aussi varié que l'arboretum, avec plus de 30 récolteurs, aurait dû en avoir trouvé le double.

Dans la conférence nous avons souligné que tous les bolets, c'est-à-dire les champignons pourvus de tubes sous le chapeau (improprement appelés « mousse »), n'étaient pas tous comestibles. Plusieurs espèces sont même toxiques, surtout en région méditerranéenne.



Bolet porphyre (*Porphyrellus porphyrosporus*).

Par exemple, le Bolet porphyre ci-dessus a un goût acre et acide désagréable, il n'est pas comestible. Heureusement qu'on ne peut pas le confondre avec un cèpe.

Les bolets comprennent de nombreuses espèces bleuissantes à la coupe. Ce caractère n'indique pas une toxicité, ni une comestibilité, car les deux cas peuvent se rencontrer. Le bleuissement est très rapide pour certaines espèces comme ce rare *Cyanoboletus*, dont la chair coupée passe du jaune au bleu foncé en moins d'une seconde, on a à peine le temps de voir la couleur initiale. Dès la cueillette, ce champignon vire au noir, comme sur la photo ci-dessous.



Bolet pulvérulent (*Cyanoboletus pulverulentus*)

## Commentaire sur les espèces récoltées

La récolte du 5 novembre est surprenante à plus d'un titre. En dehors de la maigreur déjà signalée, de nombreuses espèces courantes à cette saison sont absentes de notre récolte ou rencontrées en un seul exemplaire. Par exemple, les amanites tue-mouches (*Amanita muscaria*), les clitocybes nébuleux (*Clitocybe nebularis*), les russules belettes (*Russula mustelina*) et les girolles (variétés de *Cantharellus*). Par contre les fausses girolles (*Hygrophoropsis aurantiaca*) étaient nombreuses.

Comme déjà mentionné, les conditions climatiques spéciales de cet automne ont dû jouer en défaveur de certaines espèces. Cela démontre qu'un inventaire de la biodiversité ne peut se réaliser que sur plusieurs sorties, réparties sur plusieurs années.

Remarquable était cet unique agaric pintade, espèce peu commune en montagne, dont nous avons heureusement pris une photo.



Agaric pintade (*Agaricus moelleri*), les lames sont roses, puis noires. Ce champignon est voisin du rosé des prés (*Agaricus campestris*), qui, comme son nom l'indique, ne pousse que dans les prairies.



L'agaric pintade (*Agaricus moelleri*), jaunit à la manipulation. Il est malheureusement toxique, ce qui est dommage car on le reconnaît facilement.

Les petits champignons passent souvent inaperçus, comme cette mycène de moins de 2 cm poussant sur une branche morte. On ne doit pas négliger tous ces champignons destructeurs de bois morts, qui œuvrent à recycler la matière organique pour la transformer en humus fertile.



Mycène à pied raide (*Mycena vitilis*).



Même si c'est un purgatif violent, la clavaire jolie participe à la bonne santé de la forêt, car c'est une espèce mycorhizienne (qui échange de molécules et des minéraux avec les arbres). Les clavaires lignicoles sont difficiles à identifier et ne sont pas comestibles en général.

Clavaire jolie (*Ramaria formosa*).

Une exploration ponctuelle, comme celle réalisées le 5 novembre ne peut fournir qu'une image très partielle de la diversité fongique d'une commune. Un véritable inventaire comme ceux réalisés dans le cadre des ABC « Atlas de la Biodiversité Communale » demande un investissement beaucoup plus important avec un suivi sur plusieurs semaines, voire plusieurs années, compte tenu de l'irrégularité des sorties de champignons.

## Liste des espèces récoltées

Nous avons indiqué en rouge les espèces toxiques, en bleu les comestibles (avec les précautions habituelles rappelées dans le tableau en fin de document), et en noir les espèces considérées comme « à rejeter », parce que trop petites, coriaces, immangeables ou de comestibilité contestée ou inconnue.

<u>Agaricus moelleri</u>	Agaric pintade
<u>Amanita pantherina</u>	Amanite panthère
<u>Amanita rubescens</u>	Amanite rougissante
<u>Armillaria mellea</u>	Armillaire couleur de miel
<u>Astraeus hygrometricus</u>	
<u>Boletus aestivalis</u>	Cèpe d'été
<u>Boletus edulis</u>	Cèpe de Bordeaux
<u>Boletus pinophilus</u>	Cèpe des pins
<u>Cantharellus cibarius</u>	Girolle commune
<u>Clitocybe candicans</u>	Clitocybe blanchissant

Clitocybe nebularis	Clitocybe nébuleux
<b>Clitocybe phyllophila</b>	<b>Faux meunier</b>
Collybia asema	Collybie beurrée
Coprinopsis atramentaria	Coprin noir d'encre
Cyanoboletus pulverulentus	Bolet bleuissant
Cystoderma granulorum	
Gymnopilus penetrans	Flammule pénétrante
Helvella crispa	Helvelle crépue
<b>Hydnum repandum</b>	<b>Pied de mouton</b>
Hygrocybe conica	
<b>Hygrophoropsis aurantiaca</b>	<b>Fausse girolle</b>
<b>Imleria badia</b>	<b>Bolet bai</b>
Infundibulicybe costata	Clitocybe côtelé
<b>Kuehneromyces mutabilis</b>	<b>Pholiote changeante</b>
Laccaria aff. laccata	Laccaire laqué
Lactarius tabidus	Lactaire chiffonné
Lentinus brumalis	
<b>Lepiota kuehneri</b>	
<b>Lepista luscina</b>	<b>Argouane des prés</b>
Leucocortinarius bulbiger	Leucocortinaire bulbeux
Lycoperdon perlatum	Vesse de loup
Micromphale brassicolens	Marasme à odeur de chou
Mucidula mucida	Collybie visqueuse
<b>Mycena rosea</b>	<b>Mycène rose</b>
Mycena vitilis	Mycène à pied raide
<b>Neoboletus erythropus</b>	<b>Bolet à pied rouge</b>
<b>Paralepista inversa</b>	<b>Clitocybe inversé</b>
Paxillus atrotomentosus	Paxille à pied brun
Paxillus panuoides	
Pluteus cervinus	Plutée couleur de cerf
Pluteus salicinus	Plutée du saule
Porphyrellus porphyrosporus	Bolet porphyre
<b>Ramaria formosa</b>	<b>Clavaire jolie</b>
Russula aeruginea	Russule vert-de-gris
Russula amethystina	Russule améthyste
Russula sardonica	Russule sardoine
Russula solaris	Russule soleil
Russula turci	Russule cocardée
<b>Sparassis crispa</b>	<b>Sparassis crépu</b>
Stereum hirsutum	Stérée hirsute
Stropharia aeruginosa	Strophaire vert-de-gris
Suillus granulatus	Bolet granulé
Suillus grevillei	Bolet élégant
<b>Suillus luteus</b>	<b>Nonnette voilée</b>
Trametes versicolor	Tramète multicolore

<u>Tricholoma columbetta</u>	Tricholome colombette
<u>Tricholoma sulfureum</u>	Tricholome soufré
<u>Volvopluteus gloiocephalus</u>	Volvaire gluante
<u>Xerocomellus chrysenteron</u>	Bolet à chair jaune

Il reste bien des mystères liés à la pousse des champignons. Pourquoi les cèpes étaient abondants cette année, alors que les amanites tue-mouches, étaient rares ? Alors que la tradition populaire associe la pousse de ces deux espèces.

Comme c'est un phénomène général, la conclusion la plus simple est que les conditions météorologiques qui conviennent à certaines espèces et peuvent être néfastes à d'autres. La date du relevé et les conditions météorologiques associées peuvent être pour beaucoup dans la faible diversité constatée, en dépit du mélange d'essences forestières a priori favorables à la diversité fongiques !?

La mise en relation des cumuls de précipitations d'août à octobre dans une localité (Alzon) ou un massif (Aigoual) et les quantités supposées de cèpes est une piste intéressante, mais à prendre avec prudence : on ne dispose pas de données quantitatives, à l'échelle d'une parcelle ou d'une commune, sur le cumul des récoltes de cèpes. De plus cette piste semble trop privilégier l'importance des précipitations.

Plusieurs études scientifiques ont démontré que la température du sol, ses variations rapides, la porosité des sols et la présence de matière organique, sont des facteurs jouant sur la fructification.

La lune, souvent citée par les récolteurs, ne semble pas jouer de rôle significatif, d'après ces mêmes études, même si les légendes sont belles.

## Exposition des récoltes

Nous avons présenté les récoltes dans la salle communale d'Alzon et avons eu le plaisir d'avoir de nombreux visiteurs.



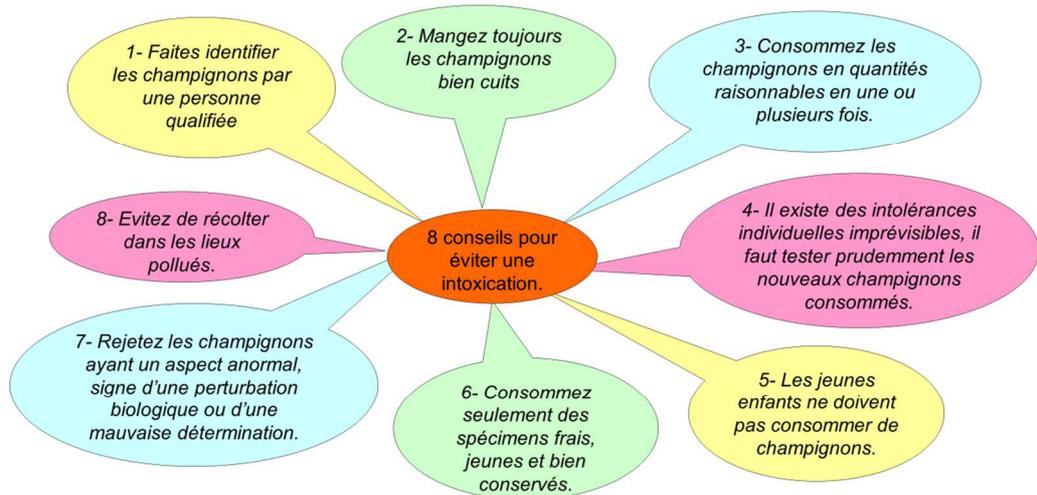
Les membres de la Société d'Horticulture et d'Histoire Naturelle de l'Hérault (SHHNH), association reconnue d'utilité publique depuis 1933, ont organisé l'exposition et répondu aux questions des visiteurs.



Un des membres (Gérard Lévêque) a commenté les récoltes et rappelé les précautions à prendre pour récolter et manger des champignons en toute sécurité.



## Recommandations pour la consommation des champignons



**Suite à une meilleure connaissance des espèces naturellement toxiques ou rendues toxiques par la pollution, il n'est plus possible de garantir au public la totale innocuité des espèces jusqu'ici réputées comestibles.**

Rédacteur Gérard Lévêque, SHHNH, Montpellier, 15 janvier 2023