

Les Champignons

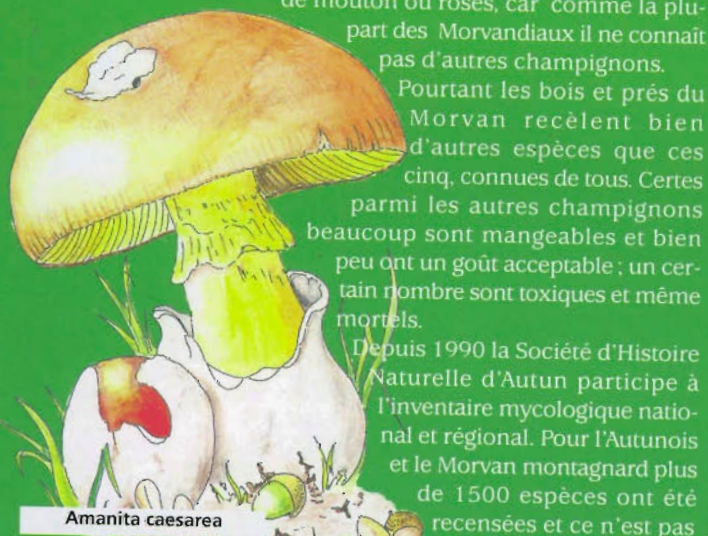
Jean Lagey, Robert Pillon et Jean-Pierre Dechaume,
Société d'Histoire Naturelle
d'Autun, Section mycologique



un monde d'automne

Rencontre avec quelques champignons en Morvan

Quand le voisin vous dit " je vais aux champignons ", c'est qu'il va chercher girolles ou cèpes, ou chanterelles en tubes, ou pieds de mouton ou rosés, car comme la plupart des Morvandiaux il ne connaît pas d'autres champignons.



Amanita caesarea

Pourtant les bois et près du Morvan recèlent bien d'autres espèces que ces cinq, connues de tous. Certes parmi les autres champignons beaucoup sont mangeables et bien peu ont un goût acceptable ; un certain nombre sont toxiques et même mortels.

Depuis 1990 la Société d'Histoire Naturelle d'Autun participe à l'inventaire mycologique national et régional. Pour l'Autunois et le Morvan montagnard plus de 1500 espèces ont été recensées et ce n'est pas

terminé. La sortie d'une espèce dépend de nombreux facteurs, ce qui explique l'abondance ou l'absence d'une espèce certaines années.

En forêt, de nombreux champignons sont associés, par leur mycorhizes, à une espèce d'arbre particulière et d'autres sont saprophytes des lits de feuilles ou d'aiguilles, ou des bois morts. La déprise agricole et l'enrésinement forestier ont beaucoup modifié les listes des inventaires dont certains datent de la fin du XIX^e siècle, époque à laquelle les résineux sont introduits en sylviculture morvandelle.

La grande hêtraie est devenue rare et avec elle les espèces qui lui sont liées.

Ainsi l'amanite des césars ou oronge (*Amanita caesarea*) qui était déjà rare il y a un siècle a disparu, il en est de même pour l'amanite solitaire (*A. echinocephala*). D'autres espèces qui furent assez communes sont devenues rares ou très rares ; c'est ainsi que nous ne connaissons plus qu'une seule station du cortinaire couleur de cinabre (*Cortinarius cinnabarinus*) sous un gros hêtre et que le gros cortinaire des bois (*Cortinarius vriecolor v. nemorensis*) est exceptionnel... Mais le bolet pomme de pin (*Strobilomyces strobilaceus*) est certaines années fréquent sous les hêtres, ce qui était le cas au XIX^e...

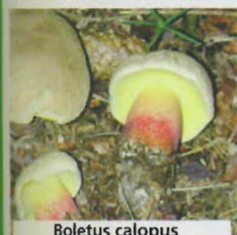
Par contre les espèces liées au chêne ou au charme peu communes il y a un siècle, le sont aussi actuellement, exemple le bolet appendiculé (*B. appendiculatus*) et le bolet bronzé ou tête de



Boletus aereus



Boletus appendiculatus



Boletus calopus



Boletus erythropus



Cortinarius camphoratus



Cortinarius cinnabarinus



Cortinarius cinnamomeus



Cortinarius malicorius



Cortinarius palustris



Cortinarius semisanguineus



Cortinarius virescens



Galerina paludosa



Strobilomyces strobilaceus



Tylopilus felleus

noir (*B. aereus*) ; il est vrai que ce sont des espèces thermophiles. Avec l'enrésinement apparaissent d'autres espèces liées à l'épicéa (*Picea excelsa*) ou au sapin (*Abies pectinata*) jusqu'alors rares ou inconnues. Exemple le bolet à pied rouge (*Boletus erythropus*) noté rare par nos prédécesseurs est commun aujourd'hui, de même que le bolet à beau pied (*B. calopus*) et le bolet de fiel (*Tylopilus felleus*) qui pousse sur les vieux troncs de résineux.

Dans le Morvan montagnard, les pentes, à partir de 600 m, qui sont recouvertes par des sapinières ou par des pessières à myrtilles, sont riches en divers cortinaires, comme le cortinaire à forte odeur (*Cortinarius camphoratus*) ou comme de nombreux petits cortinaires, aux couleurs chatoyantes du sous-genre Dermocybe, cortinaire semisanguin (*C. semisanguineus*), cortinaire cannelle (*C. cinnamomeus*), cortinaire couleur de grenade (*C. malicorius*). Toutes ces espèces étaient inconnues ou rares avant l'enrésinement, qui actuellement progresse avec l'extension du Douglas (*Pseudotsuga douglasi-menziesii*), arbre importé d'Amérique, à croissance rapide. Ces plantations sont des déserts mycologiques car cette espèce est venue sans ses champignons mycorrhiziques et nos espèces autochtones ne s'y adaptent pas, ou mal. Un dernier mot des tourbières, qui occupent souvent d'anciennes retenues d'eau destinées au flottage des bois, ou d'anciennes prairies tourbeuses. Ces stations ont une flore spéciale, comme la droséra ou la molinie qui sont accompagnées de mousses spécifiques : les sphaignes. Dans ces sphaignes poussent différents champignons liés à ce milieu, dont la galère des marais (*Galerina paludosa*) ou le cortinaire de marais (*Cortinarius palustris*) Les prairies, avec les engrais, ont vu disparaître l'argouane (*Lepista panaeola*) mais restent riches en rosés et en lépiotes. A notre époque le Morvan est une région favorisée, car peu polluée et présentant encore un certain équilibre entre les forêts de feuillus, les forêts de résineux et les prairies. Pour combien de temps ? les petites prairies, non rentables, sont plantées en résineux, souvent des Douglas et la forêt de feuillus a peu de débouchés. Du point de vue mycologique le Morvan est beaucoup plus riche en espèces qu'il y a un siècle, grâce aux pessières et sapinières.

LES CHAMPIGNONS EN MORVAN



CAHIERS SCIENTIFIQUES N°II DU PARC NATUREL REGIONAL DU MORVAN

Dans le cadre de sa collaboration avec le Parc naturel régional du Morvan, la Société d'Histoire Naturelle d'Autun a demandé à ses mycologues de rédiger un cahier scientifique consacré aux champignons que l'on rencontre dans le Morvan.

Cet ouvrage s'adresse à tous les chercheurs de champignons et vise avant tout à éviter les intoxications plus ou moins graves résultant de la confusion d'espèces comestibles avec des espèces toxiques.

En effet, après une courte introduction exposant l'écologie, au sens large, de la région morvandelle prospectée, suivie de quelques notions élémentaires sur la biologie des champignons, plus du tiers de l'ouvrage est consacré à la comparaison entre les espèces toxiques et les différentes espèces comestibles pouvant leur ressembler.

Cette présentation commence par l'intoxication mortelle due à l'Amanite phalloïde et se termine par les petits troubles digestifs dus à l'intolérance personnelle vis-à-vis de certains champignons comestibles. L'étude est faite par syndromes toxiques, 10 en tout, en commençant par les plus graves. Plus de 50 espèces font ainsi l'objet d'une brève description, en insistant sur le ou les caractères spécifiques de chacune d'elles et une photo couleur prise sur le terrain illustre le champignon.

On est invité ensuite à une promenade dans les différents milieux du Morvan méridional. Les auteurs nous présentent les espèces communes et caractéristiques de ces différents biotopes : forêts de feuillus, forêts de résineux, épicéas, sapins et mélèzes. Une mention spéciale est accordée aux milieux humides, telles les pessières, sapinières et bétulaies bordant les ruisseaux ainsi que les tourbières. La promenade se termine par la prospection des prairies dont beaucoup d'espèces sont bien connues des amateurs. Pour beaucoup d'espèces, une remarque est ajoutée indiquant sa prédominance sur un des versants ou dans le haut Morvan. Une appréciation culinaire termine souvent la description d'un champignon comestible. Enfin les mycologues de terrain apprendront qu'une vingtaine d'espèces, rares ou très rares, figurant sur les listes rouges européennes, se rencontrent dans quelques stations du Morvan.

Au total, c'est environ 200 espèces qui sont présentées et illustrées par plus de 150 photos couleurs et quelques dessins. De plus, le cahier contient un appendice de 16 pages de recettes culinaires et de conseils pour la conservation des champignons comestibles, et 4 balades pour découvrir le Morvan.