

# Champignons : un début de saison de bon augure

Les cèpes et les oronges sont bel et bien au rendez-vous, comme de nombreuses autres variétés. Les jours à venir s'annoncent également très prometteurs compte tenu des températures clémentes. Rencontre avec Jean Alesandri, mycologue

**P**rimenons-nous dans les bois et les sous-bois!

D'aurant qu'en automne, la balade est une invitation à la traditionnelle cueillette des champignons. Et, pour l'heure, l'année 2020 s'annonce propice aux paniers plutôt bien remplis. « La saison démarre lentement mais sûrement. Les champignons sont là. Il y a de la variété », résume Jean Alesandri, mycologue, auteur de nombreuses publications sur le sujet et membre de la société mycologique d'Ajaccio présidée par Brigitte Lestienne.

Le mouvement suit une logique chronologique bien établie, en phase, notamment, avec les variations de température, l'abondance des précipitations et l'intensité de l'ensoleillement. À chaque champignon, ses petites préférences et son calendrier. « Il y a des espèces qui sortent dès les premières pluies, d'autres qui apparaissent à mesure que les semaines passent », commente-t-il.

## Jusqu'en janvier

La récolte des champignons, est, par définition, une activité qui s'étale dans le temps. « Sauf à connaître un hiver très rigoureux, nous pouvons, à travers l'île, observer et même récolter des champignons jusqu'à la Noël et même fin janvier. Viendront ensuite quelques semaines d'interruption,

puis les poussées de printemps. La morille est l'espèce la plus emblématique à cette période de l'année. Chez nous, ces champignons sont le résultat des incendies dans les forêts de conifères », note le mycologue.

Le phénomène ne vaut que pour une seule année. Ce qui lui confère une part de mystère. « Il y a plusieurs explications possibles. Elles renvoient au choc thermique, au feu qui détruit momentanément la concurrence, permettant ainsi à la morille de s'exprimer. L'hypothèse la plus courante est que les matières carbonées mises à disposition du filament mycélien permettront à celui-ci de produire des individus en très grand nombre. Mais rien n'est tranché sur le sujet. »

Désormais, l'heure est à la levée d'excellents comestibles, le cèpe avec sa mousse caractéristique de la famille des bolets ainsi que l'oronge - ou amanite des césars - au chapeau orange vif. « Tous deux sont apparus mais pas en quantité massive, si l'on considère la région ajaccienne, les vallées de la Gravona et du Prunelli. Toutes les espèces classiques de l'année sont également présentes, qu'il s'agisse des russules, des lactaires, des tricholomes, par exemple », énumère-t-il.

Tous ceux qui battent la campagne y trouvent leur compte. « Il

y a largement de quoi satisfaire les personnes qui sont motivées par la découverte et par l'étude des champignons, ainsi que les gourmets », assure le mycologue.

## Le cèpe, en vedette

Pour tous, le cèpe dont l'existence est associée à celle des arbres - les chênes, les hêtres et les châtaigniers notamment - reste la vraie tête d'affiche. « Trouver un cèpe est toujours un joli moment. Cela tient sans doute au fait qu'il s'agit du champignon le plus éboulé d'un point de vue gastronomique. Sa silhouette bonhomme, rassurante, avec son chapeau marron un peu velouté, entre aussi en ligne de compte », confie-t-il.

Le cèpe fait battre les cœurs de manière altruiste. « La tradition veut qu'on n'offre pas des champignons. Exception faite du cèpe que tout le monde connaît ».

Le plaisir durera de fin septembre jusqu'à la mi-novembre, pas davantage. Il se conçoit depuis 1 500 m d'altitude jusqu'au bord de mer. Car, le roi des champignons qui cultive le vedettariat aime la chaleur et déteste les nuits fraîches. « Nous ramassons les premiers cèpes de l'année au-dessus de Vizzavona, au col de Verde, sur le plateau d'Essé. Tout doucement on va les retrouver en moyenne montagne puis dans les forêts du côté de Coti-Chiavari,

dans la basse vallée de la Gravona, pourvu qu'il y ait des châtaignes », explique-t-il.

Quoi qu'il en soit, aux dires du spécialiste, les cueilleurs ont encore de beaux jours devant eux. L'avenir, à brève échéance, est très prometteur. « Sous l'effet de ces températures relativement douces que nous connaissons à présent, la poussée va s'amplifier. Les bonnes conditions sont réunies. Un coup de froid pourrait valentir le rythme. Un tel choc thermique serait toutefois profitable à d'autres espèces. Je pense au pied bleu, un comestible tout à fait bonifié. Les giroelles vont arriver plus tard, puis les cortinaires », détaille-t-il.

## I capelli di i morti

Les coulemelles, un corse « paracqua » ou « capelli di i morti » - les chapeaux des morts - poussent bien elles aussi, sans déroger à leurs habitudes territoriales et calendaires. La fidélité est d'ailleurs une de leurs caractéristiques majeures. « Nous allons les retrouver tous les ans, aux mêmes stations, dans les prés, en lisière des forêts. Cette année, elles sont particulièrement abondantes et spectaculaires », observe Jean Alesandri.

La quantité l'emporte toutefois sur la qualité gustative. « Ce champignon ne compte pas parmi les meilleurs. Mais, on peut le



Les coulemelles sont très abondantes. Mais elles ne présentent guère d'attrait gustatif.

petites coulemelles très taxiques. Leur taille atteint 5 cm au maximum. De fait, elles sont très faciles à distinguer des autres qui mesurent 20 à 30 cm ».

Ces jours-ci, la fausse giroelle ou clitocybe de l'olivier, toxique et purgative, a fait son grand retour. « Sans être mortelle, elle est extrêmement dangereuse. Son in-

a pour habitude de sévir en touffe sur une vieille souche. « Mais dans la nature, tout n'est pas tout blanc ni tout noir et, les individus isolés ne sont pas à exclure », prévient le mycologue. Garc au piège!

VÉRONIQUE EMMANUELLI

## Sorties

### Sorties de terrain

Quatre sociétés mycologiques, à Ajaccio, Bastia, Porto-Vecchio et L'Île-Rousse, organisent des sorties de terrain régulières. À Ajaccio, la prochaine virée est prévue le dimanche 8 novembre. Le site à explorer est défini 48 heures avant. « L'intérêt est d'identifier un endroit, facile d'accès où on est sûr de trouver différentes espèces. Il faut que le moment soit agréable », explique Jean Alesandri. Le but de l'opération est d'observer les champignons, d'apprendre à bien les identifier et, au-delà, de séparer les vénéneux des comestibles. Avec la convivialité en plus. Désormais, les champignons poussent aussi sur Facebook, à la faveur de groupes, comme « i funghi corsi » ou « Corsica e funghi ».

V.E.



La récolte s'étale dans le temps. A chaque semaine ses espèces.

consommer en particulier lorsqu'il est jeune. Plus tard, sa texture devient caoutchouteuse. « Un autre impératif est d'être sûr de soi et de ne pas se laisser aller à la confusion des genres. » Il existe de

gestion se solde par une hospitalisation de 48 heures voire davantage », prévient Jean Alesandri. La vénéneuse possède des lamelles bien nettes et diffuse une couleur safran dès qu'elle est coupée. Elle



Selon Jean Alesandri, les différentes espèces attendues à cette période sont au rendez-vous. PHOTOS JEANNOT FILIPPI

## On ne met pas toute sa récolte dans le même panier

La cueillette des champignons obéit à des règles bien précises. Selon l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail - Anses - les ramasseurs doivent s'équiper d'un grand panier ou de deux petits paniers afin de séparer les champignons douteux et proscrire les sacs en plastique. Il est conseillé de choisir un lieu de cueillette à l'écart des sites pollués et donc des routes, de ne ramasser que les spécimens en bon état et dont on est sûr et certain. Les « vieux » champignons étant souvent infestés par les vers.

Après la cueillette, il est recommandé de se laver soigneusement les mains, de photographier sa récolte avant de la cui-

siner. L'image « sera utile en cas d'intoxication pour décider du traitement adéquat », précise l'Anses.

Les champignons doivent être conservés au réfrigérateur en évitant tout contact avec d'autres aliments. Ils seront consommés, une fois cuits toujours, dans les deux jours suivant la cueillette.

Chaque espèce aux dires de l'agence devra être cuite « séparément et suffisamment : 20 à 30 minutes à la poêle ou 15 minutes à l'eau bouillante avec rejet de l'eau de cuisson » afin de détruire parasites et bactéries.

Pas de consommation excessive non plus. On mange des champignons « en quantité raisonnable, soit 150 à 200

grammes par adulte et par semaine ». On ne propose jamais de champignons cueillis à de jeunes enfants et on évite d'en servir une assiette aux seniors (haut risque de déshydratation et de décès en cas d'intoxication) et aux femmes enceintes.

Les mycophiles et autres gourmands, en cas de doute, ne doivent pas hésiter à apporter à des fins de vérification, leur récolte aux membres des sociétés mycologiques insulaires et autres experts. Quant aux applis de reconnaissance de champignons sur smartphone, elles sont loin d'être fiables et présentent « un risque élevé d'erreur », avertit l'Anses.

V.E.



Les sacs en plastique sont à proscrire. Le panier en osier est idéal.