



Le champignon, ce méconnu

MYCOLOGIE. Pour une exposition, des experts gruériens récoltent en un jour un maximum de variétés de champignons. Reportage sur les traces de cueilleurs pas comme les autres.

VICTORIEN KISSLING

Marcher en forêt avec des contrôleurs officiels à la recherche de spécimens rares n'a rien de comparable avec l'idée que l'on se fait d'une cueillette de champignons. Le regard affûté, le pas sûr et rapide, le geste précis, l'expert se concentre sur l'essentiel, ciblant directement les zones intéressantes grâce à ses connaissances de la forêt et des arbres. Quitte à ignorer complètement de magnifiques bolets ou d'appétissants lactaires, qui feraient pourtant le bonheur des amateurs.

Mais, à l'aube de ce vendredi humide, dans la vallée de la Trême, l'heure n'est pas à la détente. Ce week-end, la Société mycologique de Bulle organise une exposition dans le cadre de son cinquantième anniversaire (*lire encadré*). Il s'agit pour les récolteurs de glaner plus de trois cents espèces indigènes plutôt méconnues: comme ce drôle de champignon blanc et visqueux accolé à une souche? La réponse de Dominique Menoud, contrôleur officiel en Basse-Gruyère, n'attend pas. «Ça? Non, c'est une trémelle gélatineuse, c'est très courant!» Autant pour nous! Pour ne pas paraître ridicules en présence



Encore plus que la forme ou la couleur, c'est l'odeur qui permet aux spécialistes (ici Dominique Menoud) de distinguer clairement les différentes variétés de champignons. PHOTOS MÉLANIE ROULLIER

de spécialistes, mieux vaut, peut-être, se taire et observer.

Observer plus qu'écouter. Car pour celui qui ne connaît dans les champignons que les chanterelles et les morilles, le langage d'expert s'apparente souvent à du chinois. Comme cet échange entre le président de la société Philippe Liard, son caissier Michel Delacombaz et Dominique Menoud, lors du

premier tri de la mi-journée: «Selon toi, c'est plutôt un *orirubens* ou un *basirubens*?» – «Difficile à dire, mais c'est en tout cas un tricholome» – «Regardez ici, j'ai un ascomycète reconnaissable à ses asques octosporés!» Si vous le dites... Cependant, si barbares soient-ils, ces termes sont témoins de la richesse et de la variété de la mycologie en Gruyère.

Mais attention, pour les champignons, variété rime souvent avec danger. Dame nature peut en effet se révéler traîtresse dans de nombreux cas. Si on ne présente plus le bolet satan – cousin nauséux du bolet comestible – ou l'amanite phalloïde, d'autres espèces moins connues présentent autant de risques de confusion.

Se méfier des traîtres

Et Dominique Menoud de choisir une illustration concrète. Dans sa main, un champignon jaunâtre, duquel émane un parfum d'anis. «C'est un cortinaire anisé, parfaitement comestible. On peut facilement le confondre avec un cortinaire à chair jaune particulièrement toxique. En cas de doute, mieux vaut ne prendre aucun risque. Chaque commune possède un contrôleur officiel, il ne faut pas hésiter à s'informer.»

Depuis le début de l'année, 350 cas d'intoxication aux champignons ont déjà été

déclarés en Suisse. «Et comme la cueillette devient une mode – sans compter que la décision du Grand Conseil d'annuler l'interdiction de récolte les sept premiers jours du mois dès l'année prochaine (*La Gruyère* du 11 septembre) engendrera une augmentation de la fréquentation – la situation n'est pas près de s'améliorer», regrette le contrôleur François Ecoffey, qui insiste sur l'importance de connaître les espèces toxiques avant de chercher les comestibles.

Révélation surprenantes

Outre leur degré de comestibilité, les champignons réservent d'autres caractéristiques plus surprenantes, distillées par les experts au fil des découvertes. Comme ce *chalciporus piperatus* – ou bolet poivré – qui, comme son nom l'indique, peut se transformer en condiment sitôt séché. Ou cette *calvatia*, une vessie-de-loup dont la particularité est son étanchéité

Expo colorée et olfactive

Fondée en 1960, la Société mycologique de Bulle n'a jamais eu pour but de former des «ramasseurs» de champignons, mais bien de procéder à leur étude. Cet aspect scientifique s'est traduit par la formation de plusieurs contrôleurs – aujourd'hui au nombre de cinq – et par l'organisation régulière d'expositions.

Pour célébrer son 50^e anniversaire, la société met d'ailleurs sur pied une exposition à l'Hotel de Ville de Bulle aujourd'hui de 14 h à 21 h et demain de 10 h à 19 h. «On prévoit de présenter entre 200 et 300 sortes différentes, toutes cueillies entre hier et aujourd'hui, rapporte François Ecoffey, l'un des contrôleurs diplômés. On exposera également les risques de confusion possible entre des espèces très proches, ainsi qu'un espace dédié aux senteurs variées des champignons.» Avec dégustation à l'appui! VK

www.mycobulle.ch
ou 079 517 93 54

totale lui permettant de conserver ses spores au sec, même en hiver. «Des scientifiques sont d'ailleurs en train de l'étudier pour fabriquer un textile totalement imperméable suivant ses caractéristiques», annonce Dominique Menoud.

Goût, vue, toucher, les sens des experts sont constamment en éveil, à l'affût du moindre signe distinctif, qui se présente souvent sous forme olfactive. «Les champignons ont des odeurs particulières et très étonnantes, qui permettent de les classer précisément», note le mycologue avant d'énumérer: poire William, chocolat, amande amère – pour les plus attirantes – gaz, graisse de locomotive et chenille (!) – pour les moins ragoûtantes.

«Mon préféré reste le clyto-cybe anisé, que je transforme même en glace», lance François Ecoffey. Aucun doute, la mycologie, quoique fascinante, n'en reste pas moins mystérieuse. ■



Un *geastrum triplex*, également appelé étoile de terre.



Rare: un deuxième *leccinum aurantiacum* a poussé sur le premier.



Une *amanita muscaria*, la fameuse et toxique amanite tue-mouche.

PUBLICITÉ

01-10.10.2010

FOIRE DE FRIBOURG

www.foire-de-fribourg.ch

Divertissement garanti pour petits et grands!

30^e édition

Profitez du billet combiné TPF pour venir à la Foire

Sponsor principal

Invités

Partenaires médias