

[Home](#)[Guerre en Ukraine](#)[Suisse Romande](#)[Suisse](#)[Monde](#)[Économie](#)[Sports](#)[Plus](#) ▾[Front](#) | [Suisse](#) | **Genève: L'aridité joue un sale tour aux champignonneurs**

Actualisé 22 octobre 2018, 07:26

GENÈVE

L'aridité joue un sale tour aux champignonneurs

La sécheresse impacte le développement des champignons et peut conduire les cueilleurs à la confusion. A long terme, la forêt subirait ce manque de moisissures.



par

Lucie Fehlbau



Le cortinaire des montagnes, à gauche, est mortel. Le cortinaire remarquable, en revanche, au chapeau humide, est

très bon.

DR

«J'adore les pleurotes. Mais je ne trouve rien du tout dans la production locale», déplore un amateur de champignons. Son constat est juste: la sécheresse causée par l'été caniculaire affecte le développement de ces organismes. «Plusieurs espèces attendues à cette période n'ont pas encore poussé, relève Emmanuelle Favre, biologiste à la direction générale de l'agriculture et la nature. Dans les champignons, nous consommons ce que nous pouvons comparer aux fruits. Pour qu'il pousse, il faut de l'eau.»

Or depuis trois mois, il ne pleut plus, en tout cas pas en suffisance. «Le déficit pluviométrique est énorme. Le sol est presque bétonné», déplore Jean-Jacques Roth, président de la Société Mycologique de Genève. Ses membres parcourent le canton pour récolter et étudier les fructifications (*la partie que l'on consomme, ndr*). «Nous n'avons pas grand-chose à nous mettre sous le microscope. L'an passé était déjà pauvre en champignons, cette année c'est bien pire.»

Le test du baiser

Ce climat aride peut mener à l'indigestion. «Sans eau, certains champignons profitent d'une humidité résiduelle pour sortir de terre, explique Emmanuelle Favre. Ils risquent d'être plus petits et secs que d'ordinaire.» Or, certains champignons comestibles sont visqueux et ont un sosie sec qui se digère mal. S'ils sont tous ratatinés, des confusions sont possibles. C'est le cas pour les cortinaires.

«Deux solutions existent pour repérer une trace de viscosité, conseille Jean-Jacques Roth, président de la Société Mycologique de Genève. Il faut observer les résidus qui pourraient être collés sur le pied, des bouts de feuilles mortes ou d'épines d'épicéa. C'est un signe de viscosité.» Le spécialiste recommande aussi le test du baiser. «On dépose le chapeau du champignon sur la lèvre. Si cette-dernière reste accrochée très légèrement, encore une fois, c'est qu'il y a de la viscosité.»

En cas de doute, mieux vaut faire vérifier sa récolte. A Genève, le **Service de la consommation** s'en occupe. Dans le **Canton de Vaud**, cela peut être fait au domicile des cueilleurs, dans certains postes de police ou par les communes. L'Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons répertorie **tous les lieux de contrôle**.

Impacts à long terme

«Les racines des arbres et la partie souterraine du champignon appelé mycorhizien sont intimement liées. Si ce phénomène de forte chaleur et de sécheresse se répète pendant plusieurs décennies, certains arbres comme le hêtre risquent de ne pas le supporter de même que les champignons qui lui sont attachés, indique Emmanuelle Favre. L'augmentation des températures et la baisse d'humidité pourraient à long terme aussi changer nos consommations.»

Si le climat change, la végétation et donc les champignons pourraient changer. «C'est arrivé de trouver une truffe blanche à Genève», glisse la biologiste. Pour Jean-Jacques Roth, la saison des champignons pourrait être raccourcie à cause des changements climatiques. «Si les poussées démarrent plus tard, et que le gel arrive fin novembre ou début décembre, c'est un scénario que nous redoutons.»

De plus en plus pauvre

En cas de sécheresse, le mycélium s'enfonce dans le sol pour trouver de l'eau. «Quand la fructification pourrait se faire, il faut beaucoup d'eau de pluie: si le sol est sec, le champignon a beaucoup de mal à monter à la surface, explique le président de la Société de Mycologie de Genève, Jean-Jacques Roth. On peut donc redouter que les fructifications fassent peu de spores et que la croissance des champignons soit appauvrie d'année en année. »

TON OPINION