

## LE TEMPS

### Poussent les champignons, court la rumeur

Les pluies et le soleil font le bonheur des champignons et de ceux qui les ramassent. On dit la récolte faramineuse. Sans être exceptionnelle, l'année est bonne. Sur certains étals, cela fait même vingt-cinq ans que la chanterelle n'a pas été aussi bon marché. 1, 2, 3...



Samuel Gardaz,

Publié mardi 20 octobre 1998 à 02:00

C'est un petit bois qui s'étire sur les hauteurs de Morges, à quelques jets de pierres du château de Vuillierens. On n'en dira pas davantage, parce que les champignonnières sont jaloux de leurs coins et de leurs secrets. Originaires de Sicile, Antonino Emmi et son épouse en connaissent les endroits depuis plus de vingt ans. La journée est belle. Depuis plusieurs jours, les températures donnent à l'automne des airs d'arrière-été. Les rayons du soleil taquinent les feuilles mortes et l'humus des sous-bois. Surtout, ces chaleurs succèdent à des journées pluvieuses, scénario idéal pour le développement des champignons. Au sortir des bois, les paniers du couple Emmi parlent d'eux-mêmes et semblent confirmer la rumeur romande: pieds bleus, lépiotes et autres bolets beurreux mêlent leurs formes et leurs couleurs. «C'est vrai, c'est une très bonne année, se réjouit Nino. Pas exceptionnelle, mais très bonne.»

Sur le marché genevois de Plainpalais, un matin. Comme chaque vendredi depuis une trentaine d'années, Oscar Rölli est mandaté par la ville, il contrôle les champignons. Ceux qui s'amoncellent sur les étals des vendeurs en petits tas colorés – pâles pieds de mouton, chanterelles éclatantes, sombres cornes d'abondance, lactaires délicieux, etc. – et dont il contrôle le caractère comestible. Ceux, aussi, que les particuliers viennent soumettre à son expertise bienveillante. Un vendeur explique que le prix des chanterelles n'a plus été aussi bas depuis vingt-cinq ans. Oscar Rölli tempère sa verve. Il explique: «Ces dernières semaines, le climat a été favorable. Mais l'hiver précédent avait déjà préparé le terrain. La bise ou le gel du sol sont fatals au développement du mycélium. Un bon manteau de neige, en revanche, est un facteur favorable. Bon, parler d'année exceptionnelle, cela dépend des régions, c'est un peu du folklore, cela fait plaisir», sourit-il avec malice.

Encore faut-il, en l'absence d'étude scientifique sur le sujet, savoir ce qu'on entend par récolte exceptionnelle. «Pour un amateur de champignons, explique Claude Boujon, vice-président de la commission suisse pour la sauvegarde des champignons (CSSC), une bonne année est une année à bolets et à chanterelles. De ce point de vue, il semble effectivement que 1998 soit une bonne année pour certaines régions de Suisse, à Genève par exemple. Pour un mycologue, en revanche, une bonne année est une année où l'on peut observer un grand nombre d'espèces différentes, notamment de celles qu'on n'aperçoit rarement. Actuellement, aucun élément scientifique ne permet d'avoir une vue d'ensemble et satisfaisante à l'échelle de la Suisse. L'un des buts de notre Commission est précisément de mettre en place des instruments de mesure pour savoir si les champignons sont en expansion ou non.»

Pendant ce temps, une femme s'approche et présente sa cueillette à Oscar Rölli: de frères champignons soigneusement transportés dans un cornet plastique. «Ils poussent dans mon jardin, où passent des renards», explique-t-elle, dans l'attente d'un verdict qui ne tarde pas. Les petites lépiotes, là, sont dangereuses, et même mortelles dans certains cas. Pour le reste, pas de danger. Un homme attend son tour. C'est par paniers entiers qu'il sollicite l'avis de l'expert. «C'est ma femme, s'empresse-t-il de dire, pour s'excuser. Elle ramasse tout ce qu'elle trouve!» Effectivement. Petits, gros, pourris, tout s'entasse dans un joyeux mélange. Et rares sont les végétaux qui trouvent grâce aux yeux d'Oscar Rölli. «Les gens devraient se discipliner, ne prendre que ceux

qu'ils connaissent, et en quantités modérées. Ils ne devraient ramasser qu'un ou deux spécimens de ceux qu'ils ne connaissent pas, pour les soumettre à expertise.»

Mais ceux qui se ruent actuellement en forêt et qui ramassent n'importe quoi menacent-ils la survie des espèces? Mystère. Dans l'attente des résultats d'études globales menées par la CSSC, certains cantons ont adopté des législations restrictives (lire Le Temps du 22 juin). «L'interdiction de la cueillette pendant une semaine, comme c'est le cas dans le canton de Berne par exemple, vise à garantir aux champignons un cycle complet: pousse puis pourriture sur place, gage d'un développement minimum de l'espèce», explique Claude Boujon.

Ce qui est sûr en revanche, c'est que le mode de reproduction du champignon lui permet de contrer les abus de l'homme. Car le champignon se reproduit aussi de manière végétative, par bourgeonnement et éparpillement du mycélium dans la nature. «Si sa reproduction n'était que sexuée, conclut Oscar Rölli, avec la pression des agglomérations, cela fait longtemps que certaines espèces auraient disparu.»