

Environnement

Les champignons d'Alsace ont de plus en plus un goût de Méditerranée

Plus que jamais, la prudence doit être de mise dans les bois, cet automne : l'arrivée de nouvelles espèces de champignons thermophiles multiplie les risques de confusions entre les comestibles habituels et les nouvelles têtes.

Au-delà de la casserole, la Société mycologique de France, en congrès annuel du 9 au 16 octobre à Haguenau, rappelle combien la connaissance des champignons est un enjeu crucial dans un monde qui change.

Jean-François OTT |



Un bolet cueilli dans la forêt vosgienne. L'arrivée de nouvelles espèces de champignons augmente les risques de confusion. Photo L'Alsace /Vanessa MEYER

Elles se dressent fièrement au cœur d'un sous-bois. Ces coulemelles, champignons familiers de nos milieux naturels et de nos casseroles, n'ont aucun mal à être identifiées.

Sauf qu'il ne s'agit pas de coulemelles (ou lépiotes élevées), mais d'une nouvelle tête qui frappe aux portes de notre région : l'amanite vireuse américaine (*Amanita amerivirosa*), une cousine de l'amanite vireuse endémique (laquelle répond au doux nom d'« ange de la mort ») venue d'Amérique comme son nom l'indique. « Elle peut être facilement confondue avec une lépiote pudique ou un agaric. Elle a été découverte en France il y a 25 ans et progresse vers l'est.

Mais elle n'a pas encore intégré notre mémoire collective, d'où les confusions possibles », résume le mycologue Hervé Cochard, chercheur à l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et président, depuis peu, de la Société mycologique de France.



L'amanite américaine (*Amanita amerivirosa*), se propage en France.
Photo DR /Guillaume Eyssartier

La mycologie disparaît des cursus pharmaceutiques

Forte de 650 membres, cette dernière se réunira en congrès annuel à Haguenau du 9 au 16 octobre prochain (des expositions et rendez-vous ouverts au grand public seront prévus) avec un challenge à relever : contribuer à lever le voile sur le règne des Fungi, resté parent pauvre de la recherche scientifique en biologie.

Sortis de la casserole, ils demeurent de grands inconnus, alors que l'arrivée de nouvelles espèces fait de leur connaissance un enjeu renforcé.



Chercheur à l'INRAE et spécialiste des arbres autant que mycologue, Hervé Cochard est le nouveau président de la Société mycologique de France. Photo DR

« Dans d'autres pays, la mycologie est très développée. En France, elle a disparu des formations universitaires, y compris pharmaceutiques, où le dernier professeur de mycologie vient de prendre sa retraite », regrette Alain Champagne, lui-même pharmacien et mycologue.

Avec ce risque que les futurs professionnels de santé seront de moins en moins en mesure de déterminer les champignons ramassés par les cueilleurs incertains.

Des champignons méditerranéens en Alsace

Car mondialisation et réchauffement du climat modifient les forces en présence. C'est valable dans le règne animal (avec les frelons asiatiques) ou végétal (avec la berce du Caucase ou la renouée du Japon), et c'est visible.

C'est également valable pour les champignons, mais cela reste plus que discret.

Sauf peut-être pour la chalarose du frêne, qui détruit son hôte, ou l'oronge, amanite des césars d'un bel orange méditerranéen, et qui remplit un nombre croissant d'estomacs de cueilleurs en Alsace. « Elle remonte vers le nord grâce au changement climatique, confirme Hervé

Cochard. Les spores étant très volatiles, nous trouvons de nouvelles espèces chaque année, des comestibles et aussi des toxiques. »

Dont cette fameuse amanite américaine. Ou bien *Favolaschia calocera*, le champignon à pores oranges qui est une espèce tropicale invasive et qui a déjà été repérée dans le Jura. Voire le bolet de Satan ou encore l'anthurus d'Archer, espèce invasive également appelée les « doigts du diable » !



Rubroboletus satanas, le bolet de Satan. Photo DR/Alain Champagne



Clathrus archeri, l'Anthurus d'Archer, une espèce invasive. Photo DR /Alain Champagne

Une famille intoxiquée, à cause d'une confusion

Le mycologue haut-rhinois Bernard Diss confirme l'arrivée progressive de champignons thermophiles (qui aiment la chaleur), à l'instar d'un cousin du clitocybe de l'olivier, que l'on peut confondre avec des girolles.

« Il y a trois semaines, une famille lorraine de dix personnes s'est retrouvée à l'hôpital pour cette raison, rappelle-t-il.

Plus qu'avant, le risque de confusion nécessite de mieux connaître les champignons avant de les manger. C'est sans doute pour cette raison que les sorties sur le terrain de nos associations attirent beaucoup plus de monde. » Chaque année en France, on relève 1000 à 1500 intoxications dues à des champignons.

Plus de sécheresses, moins de champignons

Cette présence d'espèces nouvelles est l'arbre qui cache la forêt d'un appauvrissement de la biodiversité dans le règne des Fungi.

« Depuis trente ans que nous organisons des expositions lors de nos congrès [la société existe depuis 1884, et est la plus ancienne société de mycologie au monde, NDLR], nous constatons une diminution globale du nombre et de la diversité des champignons », insiste Hervé Cochard.

Les sécheresses de plus en plus récurrentes réduisent les fenêtres de fructification, même si l'on peut désormais rencontrer des champignons en été.

Les fameuses années à champignons deviendront-elles aussi rares que des truffes sous les chênes ? « Les sols secs modifient fortement les microclimats forestiers.

De même, la structure des couverts végétaux se modifie, les arbres perdent des feuilles en été et la litière devient plus chaude. Cela transforme le comportement des organismes vivant dans le sol. Quelques degrés suffisent pour modifier l'écosystème en profondeur », éclaire Hervé Cochard.

D'ailleurs ne cherchez pas de champignons en ce moment, les sols sont archi-secs...



La Volvaire soyeuse, en danger critique d'extinction en Alsace. Photo DR /Daniel Deschuyteneer

Des espèces s'invitent, d'autres s'éteignent, à l'instar de la volvaire soyeuse (*Volvariella bombycina*), qui est en danger critique d'extinction en Alsace.

« Notre challenge, à nous mycologues, est de découvrir ces espèces avant qu'elles ne s'éteignent, sur notre propre sol. » Pour servir ce but, et aussi inciter à une meilleure prise en compte du règne des Fungi dans les programmes d'aménagement et de compensation, la Société mycologique de France poursuit la réalisation d'une liste rouge nationale des champignons menacés d'extinction, complémentaire aux listes régionales (https://inpn.mnhn.fr/docs/LR_FCE/LR_regionale/Alsace/LR_Champignons_Alsace_2014.pdf) dont la première partie sera publiée au début de l'année prochaine.

Un chantier titanesque que cet inventaire, qui appelle à aller plus loin que la reconnaissance du ventre pour les cèpes et les bolets.

A lire aussi

[Haguenau, capitale de la mycofolie](#)