

Champignons : patience, ça pousse !

Le docteur Didier Raas, membre de l'Association de botanique et mycologie de Sainte-Maure-de-Touraine, exposait sa cueillette du matin, hier, à la salle Cassiopée de Veigné pour Fruits en fête, manifestation organisée par Les Croqueurs de pommes.

Propos recueillis par Pascal Landré

L'automne est la saison bénie des cueilleurs de champignons. Pourtant, en forêt, les paniers sont souvent loin d'être pleins. Patience, ça pousse ! dit Didier Raas, pharmacien et mycologue averti.

L'automne est la saison idéale pour la plupart des champignons comestibles de nos forêts : cèpes, chanterelles, trompettes-de-la-mort, pieds de mouton, pleurotes, girolles. La pluie et le soleil qui s'alternent mettent les cueilleurs en joie. Pourtant, ceux que nous avons croisés dans les bois, ces derniers jours, ne fanfaronnaient pas vraiment. Les paniers étaient souvent bien peu remplis... Patience, ça pousse !, nous explique un mycologue averti, le docteur Didier Raas, pharmacien à Loches, et membre de la société de botanique et de mycologie de Sainte-Maure-de-Touraine.

Des bonnes poussées attendues dans une semaine

Nous l'avons rencontré hier à Fruits en fête, à Veigné, où il présentait sa cueillette du matin effectuée en forêt de Loches. Une présentation pédagogique, où le docteur Raas expliquait les produits comestibles, les non comestibles et les toxiques. Et nous a livré un exposé de la situation.

Météo.« En forêt de Loches, il est tombé 35 millimètres d'eau en juillet, 36 mm en août, 71 mm en septembre et depuis ces derniers jours, 30 millimètres. Nous avons encore une insuffisance au niveau des précipitations. Cela commence à satisfaire les arbres et les champignons. Nous allons avoir les premières bonnes poussées de champignons d'ici une huitaine de jours. »

Cueillette.« Ce matin, j'ai trouvé du bolet, de la pleurote, de la morille des pins, de la langue de bœuf qui est comestible, du lactaire délicieux, des amanites qui sont en train de fleurir, et beaucoup de petits champignons comme la collybie des chênes. On peut déjà s'amuser. »

Période.« Les champignons poussent plutôt à l'automne car on a à la fois le choc thermique entre les températures chaudes de la journée et froides de la nuit, le changement de rythme nyctéméral, c'est-à-dire entre les parties diurne et nocturne de la journée, et l'humidité nécessaire. »

Et la Lune ?« Non ça, c'est le prétexte des mauvais jardiniers, comme disait celui de Louis XIV. C'est un mythe, la Lune n'a aucun impact sur la pousse des champignons. Et pourquoi pas Jupiter dans ce cas ? »

Prudence.« J'ai suivi des cours de mycologie pendant mes études de pharmacie, et je pratique la mycologie depuis une quarantaine d'années. Ça ne s'apprend pas dans les livres, c'est comme une langue étrangère, il faut pratiquer sinon on perd. Et pour ne pas se tromper, il faut avoir de bons livres, c'est essentiel et ne pas commettre d'imprudence ou de négligence. Car la nature vous rattrape très vite. Il y a beaucoup de faux amis chez les champignons. On peut facilement les confondre. »

Toxiques.« Chaque année en France, on déplore environ 1.500 intoxications, heureusement pas toutes graves, mais une dizaine de décès. Les intoxications dont le début des symptômes intervient avant six heures suivant l'ingestion, sont plutôt mineures, avec des nausées, des diarrhées et des troubles digestifs. Si les troubles d'une intoxication débutent

plus de six heures après avoir consommé, il faut contacter en urgence le centre antipoison, qui est situé à Angers pour la région. »

Centre antipoison d'Angers :
tél. 02.41.48.21.21.