

## Bilan mycologique 2022

par J.-D. Josi, contrôleur officiel

Canicule, tu as été bien là avec ta copine sécheresse. Cette année l'idée de réchauffement climatique a dû ébranler les climato-sceptiques.

Ce **printemps**, les morilles, marjolus et autres visiteurs printaniers se sont montrés timides. Les chercheurs, expérimentés ou chanceux, ont pu trouver leur bonheur en petites quantités.

Cet **été**, les \*mycéliums se sont mis en mode survie. Se sentant menacés, profitant çà et là d'un micro climat favorable, ils ont laissé sortir un ou deux \*\*carpophores pour leur survie.

Trois semaines avant l'ouverture officielle de l'**automne**, quelques pluies ont réveillé la flore fongique. Un vent de folie a soufflé. Grosses sorties : des champignons partout. La presse et les réseaux sociaux ont excité l'envie de nature d'un public mycophage. Quelques photos et commentaires d'abondance ont donné de soudaines envies : jamais vu autant de monde aux champignons.

### Rapport du contrôleur

Nous avons contrôlé : plus de 70 récoltes soit plus de 110 kg au total  
dont : 55 kg de comestibles  
53kg non comestibles ou avariés  
2,8 kg toxiques  
2 x mortelles (amanites phalloïdes)

Comme écrit ci-dessus de nombreux débutants sont venus heureusement au contrôle. Un rappel pédagogique a été rendu nécessaire dans cette situation :

- ramasser les espèces que l'on connaît
- où il y a un doute ne prendre que 1 à 2 spécimens en entier séparés des autres
- ne prendre que des individus pas trop jeunes ni trop vieux et en bon état (au magasin on n'achète pas des fruits ou des légumes pourris)
- nettoyer vos champignons en forêt
- prendre un panier à fond plat et des sacs en papier pour isoler les espèces suspectes
- respecter la forêt et ses habitants vous n'êtes pas seul au monde
- toujours faire contrôler sa récolte s'il y a un doute

Pour le mycologue la profusion d'espèces et une aubaine. Quelques espèces rares ont refait leur apparition, et les soirées d'étude dans les cercles mycologiques ont été passionnantes.

Dans notre Chablais, de la plaine à la montagne, nous avons de beaux endroits, de belles forêts, de beaux pâturages. Cueilleur de champignons ou simple promeneur, respecte ces lieux comme tu aimerais que l'on respecte ton chez toi. Ne piétine pas champignons et autres végétaux, ton passage ne doit pas laisser de traces. La recherche de champignons n'est pas une course dès l'aube naissante ; tu dois respecter les lois en vigueur sur la cueillette, les routes et zones interdites. Sois discret et respectueux si tu veux garder une certaine liberté.

\*Mycélium c'est le champignon, son fruit c'est le \*\*carpophore comme la pomme et le fruit du pommier