



STRASBOURG

Près de 200 personnes ont participé hier à une marche blanche en mémoire de Mireille Schmitt, une infirmière libérale tuée par un de ses patients il y a tout juste un mois. **Page 14**

NATURE Une diversité de champignons étonnante à cette époque

Un tapis de rêve en plein été



PHOTO DNA - CHRISTIAN LUTZ-SORG

Ça pousse à tout va dans les prairies et les bois : par l'ambiance d'automne titillés, certains champignons viennent en abondance. Les mycologues se délectent d'une concomitance d'espèces peu commune.



Prise cette semaine par Michel Richard, mycologue haut-rhinois, une chanterelle cendrée (*craterellus cinereus*), « beaucoup moins commune que les autres trompettes et peut-être même à préserver à l'avenir ! » DOCUMENT REMIS

« La cueillette n'est pas un droit, mais une tolérance. Il faut respecter l'environnement, limiter ses récoltes dans le respect de la loi et laisser les exemplaires trop vieux, impropres à la consommation, sur place. Un panier est à préférer au sac plastique. »

JEAN-LUC MULLER, PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU HAUT-RHIN

sans doute pour laquelle un autre fait est signalé, visible celui-là même des profanes : « La présence de nombreuses voitures à l'entrée des chemins de la Hardt. »

Le temps d'automne est bien sûr invoqué pour expliquer la pousse d'autant de champignons en août. Avec des limites. « Les champignons restent un mystère, rappelle Jean-Luc Muller. Ils autorisent beaucoup d'hypothèses, et laissent peu de certitudes. La pluie est un facteur important. Pourtant il y a eu des années très pluvieuses sans effet notable sur la pousse. »

Michel Richard se souvient de trouvaillies de trompettes un début juillet, c'était en 2007. Mais précocité ne veut pas toujours dire abondance. Ni persistance dans le temps. « Certaines espèces font deux poussées, d'autres non ». Qu'en sera-t-il cette année ? Réponse en automne. ■

DIDIER ROSE

« Si l'on organisait une exposition, là, en plein mois d'août, on pourrait aligner facilement 300 espèces, toutes trouvées en Alsace », s'étonne Jean-Luc Muller, président de la société mycologique du Haut-Rhin. En début de semaine, cet expert est allé flâner la tendance du côté d'Oberbruck. Verdict : « Du bonheur ». Et petite inquiétude, quand même : « J'espère qu'il en restera pour notre exposition d'automne », le grand moment de retrouvailles et d'échanges des passionnés. De mémoire d'expert, on a déjà vu pareille profusion d'espèces, certes.

Mais pas souvent.

De nombreuses voitures à l'entrée des chemins

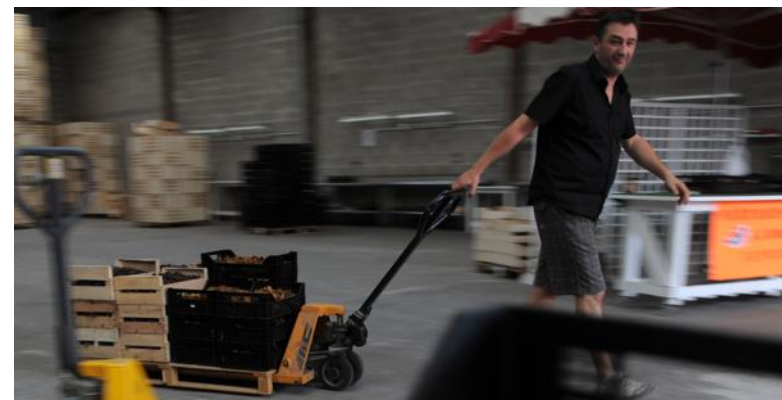
Quelques-unes ont un peu d'avance. D'autres, si elles sont dans les temps, se signalent par une abondance peu commune : les trompettes-des-morts, les chanterelles, les russules verdoyantes montrent leurs chapeaux en masse. Il n'y en a pas que pour les yeux : les

amateurs qui « casserolent », comme on dit dans le milieu, sont de la fête. Président de la société mycologique de Strasbourg, Dominique Schott évoque en fait une coïncidence de deux phénomènes : « Certaines variétés sont en retard, en raison d'un printemps sec, c'est le cas du cèpe d'été. Et d'autres sont en avance, comme le cèpe de Bordeaux. On peut donc ramasser un mélange des deux. Le dérèglement climatique n'est sans doute pas étranger à ces glissements saisonniers, qui doivent inciter à la prudence. Attention à ne pas confondre les champignons, surtout lorsqu'ils sont jeunes. »

Michel Richard, autre connaisseur, a relevé d'une tournée dans la Hardt qu'il y avait au sol « de quoi déjà faire une expo comme celle qui est prévue à Kembs le 5 octobre prochain ». Raison

L'AVIS DU PRO

Vendre novembre en août



Guy Belin, à Golbey : « On a vu défiler les girolles, les trompettes, les cèpes... » PHOTO ARCHIVES DNA - CÉDRIC JOUBERT

À Golbey dans les Vosges, la Forestière du champignon a constitué tout un réseau de cueilleurs, dépôts et circuits de collecte qui, en saison, fonctionne tous les jours. Ce mini-Rungis du champignon est un point de rencontre entre ramasseurs et revendeurs, certaines caquettes estampillées Vosges partant ensuite vers les marchés alsaciens. L'été a été chaud, au moins du point de vue de l'activité commerciale. Pour Guy Belin, patron qui n'a pas la langue dans sa poche, « ça se termine. On a vu défiler les girolles, les trompettes, les cèpes, mais là, ça s'est calmé. Le problème est de rentrer de grandes quantités en été, alors que les consommateurs ne sont pas préparés ou... qu'ils sont en vacances. Je ne vais quand même envoyer ma production dans le Midi, non ? Quelque part, ça agace de ne pas pouvoir valoriser à son juste prix une si belle marchandise. Mais l'année n'est pas finie. La poussée de cèpes s'achève. Rendez-vous fin septembre, lorsque les ramasseurs tourneront à plein régime. Vous savez, les champignons ont leur loi. Rien d'extraordinaire donc. Bon, quand même, voir arriver au mois d'août des champignons qu'on vend parfois en novembre... »

D'AILLEURS ET D'ICI

À quoi peut-on reconnaître sur un marché des champignons de la région ?

– Vincent Lang, producteur revendeur : D'abord, je dirais qu'il faut s'interroger lorsqu'un étal ne propose que des girolles avec des champignons blancs de Hollande... Les girolles ne sont peut-être pas d'ici non plus.

Ensuite, les girolles d'import sont souvent reconnaissables à leur aspect : elles sont cassées par le transport depuis la Lituanie ou la Biélorussie, abimées par la durée de conservation, car elles ne sont expédiées que lorsqu'un semi-remorque est plein. Il faut compter trois à quatre jours de stockage dans leur pays d'origine, autant de transport, puis le circuit habituel en France de centrale d'achat en centrale d'achat. Elles ont fréquemment plus de dix jours, alors que celles que vous voyez là datent d'avant-hier.

Un autre élément de distinction est que les girolles d'import sont souvent triées par tailles. Elles passent dans une machine qui sépare les petites des grandes – et les abime davantage encore.

Le consommateur peut aussi s'alerter d'un prix trop bas à la vente : en dessous de 2 euros les 100 grammes, je ne vois pas comment on peut proposer une marchandise fraîche, de qualité et cueillie dans la région.

Enfin, dernier conseil, jeter un coup d'œil à l'emballage, parfois mis soigneusement en retrait pour que l'étiquette ne laisse pas trop percevoir une provenance « internationale ».



Vincent Lang, de Wahlenheim, avec une girolle des Vosges. PHOTO DNA - CHRISTIAN LUTZ-SORG