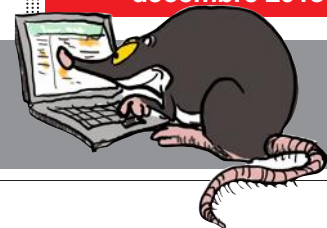


En partenariat avec l'association Bourgogne Nature, association fédératrice regroupant la Société d'histoire naturelle d'Autun, la Société des sciences naturelles de Bourgogne, le Parc naturel régional du Morvan et le Conservatoire d'espaces naturels de Bourgogne.

www.bourgogne-nature.fr



BIODIVERSITÉ. Peut-on trouver des champignons en hiver ?

Spores d'hiver en pays bourguignon

Si l'automne est souvent présenté comme la saison des champignons, qu'en est-il de la quatrième saison et que nous offre-t-elle ?

Les connaisseurs savent que dès les premiers jours du printemps, début de la traque officieuse de la morille, jusqu'à la fin de l'été, va défiler un cortège de très bons champignons comestibles, mais en hiver ?

Hiémal et brumal

Pour répondre à cette question, une première démarche pourrait consister à remonter à nos sources latines. Vous n'êtes pas sans savoir que le champignon, comme toute espèce vivante, possède un unique nom latin le désignant : citons *craterellus cornucopioides*, nom latin de la trompette-de-la-mort. Le latin *hiemalis* a donné dans notre langue l'adjectif "hiémal" qui signifie d'hiver. Une recherche rapide dans l'index des champignons nous ap-

prend que plus de cent champignons ont pour épithète latin *hiemalis* ou *hiemale*. Oui, il existe bien des champignons d'hiver ! Citons pour exemple *mycena hiemalis* ou *tubaria hiemalis* que les mycologues connaissent. Brumal, venant du latin *brumalis*, est synonyme et là encore plus de cinquante champignons ont pour épithète latin *brumalis* ou *brumale*, citons la truffe d'hiver *tuber brumale*. Ce dernier exemple amène une question incontournable :

Peut-on trouver des champignons d'hiver comestibles ?

La truffe citée précédemment nous apporte rapidement la réponse : oui ! Comestibles et même excellents ! Mais nous n'allons pas vous mentir, *tuber brumale* est une truffe dont l'aire de réparti-

tion est davantage située dans le sud de l'Europe occidentale. Et, qui plus est, cette truffe est assez sensible au gel donc ne porte pas si bien son nom que cela. Chez nous, sous nos pieds, notre emblématique truffe de Bourgogne, *tuber uncinatum*, résiste au climat continental et il est courant d'en trouver en hiver.

Oui mais, allez-vous peut-être penser, c'est de la triche car ces champignons croissent sous terre (ils sont dits hypogés). Peut-on trouver des champignons à lamelles en hiver ? Si vraiment nous voulions tricher, il nous suffirait de parler des champignons élevés en cave, tels le champignon de Paris, mais non, la nature est bien faite et nous pouvons vous citer quelques belles espèces.

Assez connu, et réputé bon comestible, le pleurote en huître venant en touffes sur les troncs de feuillus peut traîner jusqu'aux premiers jours de l'hiver. Son chapeau gris, creusé en for-

La flammuline à pied velouté peut supporter aisément les premières gelées

me d'huître, grillé avec du beurre d'escargot vous fera passer un agréable moment culinaire. Plus hivernale, moins connue mais pas moins jolie, la flammuline à pied velouté peut supporter aisément les premières gelées. Avec son chapeau rouge et son pied velouté noir, on la repérera facilement à la base des troncs ou sur des souches (les connaisseurs distinguent même deux espèces proches : *flamulina velutipes* sur divers feuillus et *flamulina elastica* spécifiquement sur saules et trembles). Citons également l'oreille-de-judas, alias le champignon chinois, pour achever de vous convaincre que même en hiver le mycophage trouvera son bonheur.

DES HÛÎTRES,
DES OREILLES
CHINOISES...
ILS ONT ABUSÉ
DE CHAMPIGNONS
HALLUCINOGENES,
LES MYCOLOGES!



G. Macagno

POUR EN SAVOIR PLUS

Tout sur les champignons



Entre autres : *Les étonnantes inventions des Champignons* dans le *Bourgogne-Nature* N° 13 (article disponible en ligne sur www.bourgogne-nature.fr) ou encore le *Bourgogne-Nature Junior* N° 3 sur la forêt qui comporte le Hors-série Bourgogne-Nature spécial Champignons dans son DVD-Rom. Un module interactif dédié aux champignons est même présenté dans le coin Junior du site www.bourgogne-nature.fr, DVD-Rom du Bourgogne-Nature Junior N° 3.

L'EXPERT



ALAIN GARDIENNET

Président de la Société mycologique issoise, membre du Conseil scientifique du patrimoine naturel de Bourgogne, membre de la Société des sciences naturelles de Bourgogne.

Existe-t-il réellement tant de champignons en hiver ?

« Si, quand on parle de champignons, on pense aux champignons supérieurs (voir ceux cités ci-contre), qui plus est comestibles, la réponse est non, il faut avoir l'honnêteté de le dire ; d'ailleurs ça se saurait. En revanche si on s'intéresse aux champignons dans leur plus large diversité, la réponse sera affirmative. Car dans le monde des champignons il faut compter sur tous ces petits micromycètes saprophytes ou parasites décomposant bois et autres diverses plantes. Ils sont des milliers, potentiellement plusieurs dizaines de milliers et leur rôle écologique est considérable. Qui les étudierait pourrait avancer qu'il y en a 365 jours sur 365. Avant de mettre une bûche dans votre foyer cet hiver, regardez donc un peu l'écorce, vous en apercevrez peut-être... »

L'ACTU BN

PHOTOOTHÈQUE

Créer votre portfolio

Vous prenez des photos de la faune, la flore sauvage ou encore de beaux panoramas bourguignons ? La photothèque du site internet de Bourgogne-Nature est ouverte à tous. Demandez à ce que l'on vous crée un portfolio à votre nom et vos photos trouveront leur place sur le site internet, ou encore, sur votre accord dans la revue scientifique ou bien la revue junior de Bourgogne-Nature. Rendez-vous sur www.bourgogne-nature.fr

CRÉDITS

Coordination : Daniel Sirugue, rédacteur en chef de Bourgogne Nature et conseiller scientifique au Parc naturel régional du Morvan.
Illustration : Gilles Macagno
Rédaction : Alain Gardiennet