

# RUBRIQUE DE MYCOLOGIE MÉDITERRANÉENNE

# 1

**par Georges CHEVASSUT\***  
(avec le concours des Sociétés  
mycologiques méditerranéennes)

## Introduction

Nous commençons cette rubrique en attirant l'attention du lecteur sur trois aspects présentés par la recherche et l'étude des champignons.

## 1. — L'Aspect gastronomique

C'est évidemment le plus connu du grand public. A ce sujet, nous pouvons dire que nos forêts méditerranéennes abondent — hélas pas tous les ans — en champignons qui en constituent non seulement une belle parure en automne, mais également des ressources gastronomiques non négligeables d'autant plus qu'elles se renouvellent chaque année (ou presque). Nous estimons à plus de 70 le nombre des espèces, bons ou excellents comestibles, et dignes de figurer plus qu'honorablement sur nos tables. Chaque espèce étant représentée par des dizaines, voire des centaines d'individus, cela constitue, au total, des dizaines de kg de matières alimentaires de toute première qualité. Celles-ci pourraient être utilisées comme aliment d'appoint ou comme condiment et elles seraient certainement très appréciées.

Or, nous constatons que les chercheurs de champignons ne récoltent très strictement, en général, que les deux ou trois espèces qu'ils connais-

sent bien (les Cèpes, les Girolles, les Lactaires délicieux...), soit un très faible pourcentage (5 à 10%) de la grande masse des champignons bons comestibles qui restent inutilisés et disponibles chaque automne. Pourquoi cet ostracisme? Eh bien, tout simplement, à cause de la présence, en mélange avec les bons comestibles, de champignons toxiques voire mortels. Certes le nombre d'espèces toxiques est relativement peu élevé (une quinzaine au plus) mais, quand on songe qu'un seul carpophore d'Amanite phalloïde peut occasionner la mort d'une personne, on comprend mieux la grande prudence observée par les Amateurs de champignons.

Pourtant, il suffirait de bien connaître les différences entre les « bons » et les « mauvais » champignons pour récolter en abondance de nombreux et délicieux cryptogames. C'est ce que font les mycologues avertis qui peuvent, en automne, aller dans n'importe quel bois, à n'importe quelle heure (même en fin de journée quand ces bois ont été longuement prospectés par les chercheurs de champignons), ils sont toujours sûrs de récolter au moins une bonne cagette de plusieurs excellentes espèces. De plus, avec ces champignons tous de première qualité, mais très différents, en les faisant cuire ensemble, ils confectionnent un plat absolument exquis car ce mélange permet à chaque espèce de

manifestar sa consistance particulière, son arôme spécial dont la somme constitue un régal pour les plus fins gourmets.

Pour atteindre ce but, nous conseillons vivement aux amateurs de champignons d'adhérer à la Société Mycologique la plus proche et de participer à ses activités. Nous donnons, ci-après, la liste et les adresses des Sociétés Mycologiques Méditerranéennes (classées de l'Ouest vers l'Est) :

- Société Mycologique de Catalogne-Nord,  
36 rue Albert Janicot,  
66000 Perpignan.
- Société Mycologique des Pyrénées Méditerranéennes,  
19 cours Palmarolle,  
66000 Perpignan.
- Groupe Mycologique du Lauragais,  
Route de Lasbordes S' Papoul,  
11400 Castelnau-dary.
- Société d'Etude des Sciences Naturelles de Béziers (Section Mycologique),  
3 impasse H. Laurens, 34500 Béziers.
- Association Mycologique de l'Hérault et des Hauts Cantons, à Bédarieux,  
5, rue J. Ferriol,  
34500 Béziers.
- Société d'Horticulture et d'Histoire Naturelle de l'Hérault (Section Mycologique),  
Ecole Nationale Supérieure Agronomique, Labo Botanique,  
34000 Montpellier.
- Société Mycologique d'Alès,  
3 impasse M. Pagnol,  
30100 Alès.
- Société Mycologique de Vaucluse,  
Chemin de Bompas,  
84470 Châteauneuf de Gadagne.  
Association Mycologique d'Aix-en-Provence, l'Hermitage, parc Cézanne, Route du Tholonet,  
13100 Aix en Provence.
- Société Mycologique du pays d'Apt,  
Route de Rustrel, quartier de la Doa,  
84400 Apt.
- Société Mycologique de Provence,  
508 avenue de mazargues, Bât 2,  
13000 Marseille
- Société des Services Naturelles de Toulon et du Var,  
497 avenue du 11 novembre,  
83160 La Valette du Var.
- Société Mycologique Entrevaillaise,  
04320 Entrevaux.

**\*Georges CHEVASSUT**

Ecole nationale supérieure  
agronomique de Montpellier,  
Laboratoire de biologie et pathologie  
végétales.  
9, place Viala  
34060 Montpellier cedex

## 2. — L'aspect biologique

Il est beaucoup moins connu et, pourtant, le rôle biologique des champignons est fondamental dans la vie de l'« Ecosystème » forêt ! D'abord les champignons contribuent efficacement, par leur activité réductrice, à la dégradation des matières organiques de la litière (constituées par les aiguilles des Résineux ou les feuilles des Feuillus) qu'ils transforment peu à peu en matières minérales qui rentrent par la suite dans le cycle des minéraux du sol. Sans les champignons, (en grande partie), les aiguilles et feuilles s'accumuleraient sans fin et finiraient par submerger et anéantir les forêts.

Un autre rôle, tout aussi important, et tout aussi méconnu, est joué par les champignons mycorhiziens qui vivent en symbiose (à bénéfice réciproque) avec les racelles des arbres forestiers avec lesquels ils forment des organes mixtes ou « mycorhizes ». Par ces intermédiaires, le champignon est, pour l'arbre, un grand pourvoyeur en éléments minéraux, notamment en phosphore, ce qui contribue à favoriser puissamment la croissance de l'arbre. C'est pourquoi une pratique est recommandée pour le reboisement (en particulier des sols pauvres ou dégradés), elle consiste à inoculer le jeune plant d'arbre forestier de mycélium des champignons symbiotes, ce qui assure une meilleure reprise et une croissance accélérée de l'arbre. Cette pratique est d'ailleurs très connue et très utilisée par les Forestiers.

De plus, cette symbiose, qui s'est perpétuée pendant des millions d'années, a eu une influence indirecte profonde sur l'évolution de la végétation arborescente. C'est ainsi que l'on constate que l'établissement de cette symbiose, apparue à l'ère secondaire sur les *Pinacées* (Pins, Sapins, Épicéas) et les *Apétales* (Chênes, Hêtres, Chataigniers etc.) a doté ces deux groupes végétaux d'un pouvoir compétitif tel que les espèces d'arbres non mycorhizés ont été éliminées des terri-

toires forestiers. A l'heure actuelle, les grandes forêts de nos régions ne comportent que des arbres à mycorhizes (et notamment des *Pinacées* et des *Apétales*).

En outre, quand on parcourt nos forêts françaises, on remarque que les forêts les plus belles sont celles qui sont les plus riches en champignons. C'est pourquoi on peut assurer que le champignon est très utile dans la vie de la forêt.

## Vandalisme des récoltes « au rateau »

Nous ne pouvons clore ce chapitre biologique sans condamner vigoureusement la pratique vile et mercantile des « vandales » qui ratissent systématiquement certaines forêts pour faire le commerce des champignons qu'ils récoltent par masses parfois considérables... Or cette pratique démontre la stupidité de ces vandales qui ne se rendent pas compte, qu'avec leur rateau, ils détruisent irrémédiablement la fin mycélium nourricier des champignons, transformant ainsi, pour une à plusieurs années de suite, les surfaces « exploitées » en véritables déserts mycologiques; donc ils tuent « la poule aux œufs d'or » et, de plus, ils interrompent brutalement l'action nutritionnelle favorable des champignons vis-à-vis des arbres forestiers, ce qui entrave gravement la vie de la forêt. C'est pourquoi les Mycologues et les sociétés Mycologiques doivent jouer un rôle non négligeable de **protection de la nature** en apprenant aux amateurs de champignons à récolter délicatement les carpophores pour respecter le **mycélium**, source indispensable des futures poussées fongiques.

## 3. — L'aspect écologique

Egalement peu connu, il n'est étudié en détail que par certains Mycologues qui s'intéressent à la vie des champignons dans leurs « milieux », leurs « habitats ». Ces Mycologues essayent même de lier, dans leur région, les champignons avec les associations végétales dont ils deviennent des caractéristiques fongiques. En un mot ils font de la « Mycosociologie », science toute récente en France et encore peu pratiquée.

Pour ma part, ma double formation méditerranéenne de Phytosociologue et de Mycologue m'a conduit tout naturellement à entreprendre des études mycosociologiques dans notre région méridionale dans laquelle j'ai choisi, dans un premier temps, les forêts de Chênes verts. J'ai essayé de déterminer les champignons qui leur sont caractéristiques. C'est alors que je me suis aperçu que nos champignons méditerranéens diffèrent pro-

fondément des champignons « tempérés » du reste de la France. En effet, nos cryptogames, comme les phanérogames, ont à subir les rigueurs et les aléas du climat méditerranéen qui semble assez peu favorable, a priori, à d'abondantes poussées fongiques. En particulier, les mycéliums ont à affronter des sévères conditions écologiques (chaleur, insolation, pluies irrégulières et capricieuses, surtout en automne, maigres forêts, sols pauvres) qui opèrent une véritable sélection dans les espèces. Certes, de nombreuses espèces « plastiques » (à grande amplitude biologique) peuvent y vivre, mais les autres doivent s'adapter en modifiant leurs exigences écologiques, leur physiologie, parfois même leur morphologie, ce qui se traduit parfois par la création d'espèces originales.

C'est pourquoi, la macroflore fongique en région méditerranéenne présente les caractères particuliers suivants :

- un nombre total d'espèces notablement inférieur à celui de la région tempérée (ce qui s'accompagne souvent d'un plus faible nombre d'individus pour une même espèce).

- la présence d'un certain nombre d'espèces méditerranéennes spécifiques (ou endémiques), auquel il faut ajouter de nombreuses espèces méridionales (que l'on retrouve dans le SE et le SO).

- par contre l'absence de plusieurs espèces médio-européennes, la pauvreté relative de certains genres (*Mycena*, *Marasmius*...) et de certains milieux (pelouses à *Hygrophorus* et à *Entoloma*)... soit des caractères « négatifs » importants.

- une plus grande richesse fongique sous les Feuillus que sous les Résineux (c'est-à-dire le contraire de ce qui se passe habituellement en région tempérée).

- une morphologie un peu particulière, se traduisant par des carpophores souvent plus petits, plus trapus, moins colorés.

- une phénologie différente : avec un décalage d'un bon mois (novembre au lieu d'octobre) de la poussée fongique maximale, par rapport à la poussée équivalente en région tempérée; ainsi que la possibilité d'une petite poussée hivernale,

- enfin un nombre appréciable d'espèces « à éclipses », qui peuvent rester plusieurs années sans fructifier, et qui échappent donc très souvent aux prospections.

Par tous ces caractères, la macroflore fongique eu-méditerranéenne présente un grand intérêt et une indéniable originalité quand on l'étudie du double point de vue systématique et écologique.

Or, j'ai constaté que cette flore était encore, jusqu'à une époque toute récente, bien mal connue et que de nombreuses espèces, spécifiquement méditerranéennes, ne portaient pas de nom, tout simplement parce qu'elles n'avaient pas été étudiées en détail et qu'on les confondait avec les espèces homologues médio-européennes.

Après de nombreuses années d'études systématiques, en collaboration étroite avec de grands Mycologues de la France tempérée, MM. Romagnesi (Paris), Bon (Lille) et le Dr. Henry (Vesoul), j'ai pu décrire et nommer toute une série de belles espèces, tout à fait originales. On peut les considérer, à l'heure actuelle, comme caractéristiques d'une macroflore fongique typiquement méditerranéenne. Je citerai, parmi ces espèces, les plus représentatives :

*Cortinarius aurilicis* Chevassut-Trescol

*Cortinarius spendificus* Chevassut — Henry

*Cortinarius virido-coeruleus* Chev. — Hy.

*Cortinarius luteo-lilacinus* Chev. — Hy.

*Cortinarius coeruleo-ochrascens* Chev. — Hy

*Cortinarius elegantior* Mos. var. *quercilicis* Chev. — Hy.

*Hygrophorus roseodiscoideus* Bon — chev.

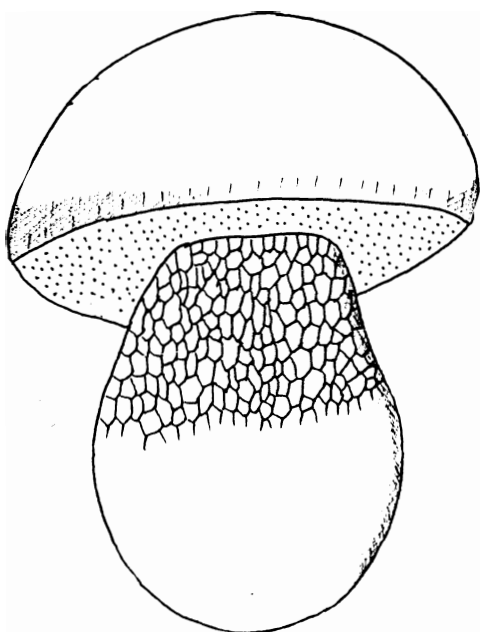
*Hygrophorus leucophaeo-ilicis* Bon — chev.

*Hygrophorus arbustivus* var. *quercetorum* Bon — chev.

Je conclurai cette introduction en soulignant combien les champignons qui, à beaucoup d'entre nous, ne sont connus que par leurs caractères gustatifs, possèdent certainement dans la biosphère un rôle nutritionnel d'une importance qu'il nous est difficile d'estimer, mais qui est certainement considérable.

Après cette introduction générale de notre rubrique, nous nous efforçons de présenter les caractères mycologiques plus particuliers de chacune des « sous-régions » de notre grande région méditerranéenne, en publiant des études régionales ou locales.

Nous commencerons par une étude des champignons des Cévennes méridionales et occidentales qui sera suivie par une étude sur l'écologie des principaux champignons de la « plaine méditerranéenne ».



Cèpe des pins de montagne

# **Les meilleurs et plus toxiques champignons des Cévennes (Espinouse, Aigoual,...) et d'un peu toutes les montagnes méditerranéennes**

**par Georges CHEVASSUT,  
Claude ANDARY\*,  
Jean-Pierre RASCOL\*  
Jean Louis ROUSSEL\***

**avec la participation de  
Jean MOUTET\*\*  
et de Joseph JERPHANION\*\*\***

\* Faculté de Pharmacie  
34 000 Montpellier

\*\* 6, chemin de la Madrague  
34710 Castellan-le-lez

\*\*\* Rue des Écoles  
34190 Ganges

# Sommaire

## I. — Caractères généraux des Cévennes méridionales 22

### A. — L'Espinouse, le Caroux, les Monts D'Orb.. 22

#### 1. — Situation géographique .... 22

#### 2. — Climat..... 22

#### 3. — Géologie et sols ..... 22

#### 4. — Végétation..... 22

### B. — L'Aigoual..... 23

#### 1. — Climat..... 23

#### 2. — Géologie ..... 23

#### 3. — Végétation

#### phanérogamique..... 23

## II. — Caractères généraux des champignons des Cévennes ..... 24

*A paraître (T.VIII.2. et suivants)*

## III. — Liste des espèces

### A. — Les meilleurs

Cèpe de Bordeaux

Cèpe réticulé

Cèpe des Pins de montagne

Cèpe tête de nègre

Oronge

Tricholome de la Saint-Georges

Truffe du Périgord

Morille vulgaire

Morille conique

Coprin chevelu

Griole

Trompette de la mort

Chanterelle en tube

Chanterelle jaunissante

Agaric champêtre

Agaric des bois

Lactaire délicieux

Lactaire sanguin

Marasme d'Oréades

Coulemelle

Pleurote du Planicaut

Tricholome terreux

Tricholome prétentieux

Tricholome équestre

### B. — Les bons

Fausse chanterelle orangée

Meunier

Amanite vaginée

Golmotte

Pied bleu

Tricholome sinistre

Armillaire

Pholiote changeante

Pholiote ridée

Russule belette

Nonnette voilée

Bolet granulé

Bolet bai

Bolet à pied rouge

Bolet blafard

Bolet indigotier

Bolet gr. scrabres

Tricholome colombette

Clitocybe améthyste

Clitocybe nébuleux

Pied de mouton

Gyromitre

Clavaire chou-fleur

### C. — Les toxiques

Amanite phalloïde

Cortinaire couleur de rocou

Galère marginée

Amanite panthère

Amanite tue-mouches

Entolome livide

Clitocybes blancs

Inocybe fastigié

# I. — Caractères généraux des Cévennes méridionales

## A. — L'Espinouse, le Caroux, les Monts d'Orb

### 1. — Situation géographique

A l'ouest de Bédarieux, le massif du Caroux constitue la partie orientale du massif des monts de l'Espinouse et représente la limite ouest des Cévennes méridionales. Il forme un plateau presque horizontal, de 1 000 à 1 100 m d'altitude, dont les flancs escarpés sont entaillés de gorges profondes, surtout vers le Sud. Ce plateau domine au nord la vallée de l'Agout, principal affluent de la rive gauche du Tarn et, au sud, la vallée de l'Orb prolongée par son affluent le Jaur, vallées situées à environ 200 m d'altitude, soit une brusque dénivellation de plus de 800 mètres.

A l'Est de Bédarieux, on accède, par les pentes du Causse de Bédarieux, à un autre plateau, moins élevé (400 m d'altitude) : le plateau de Carlencas, qui présente, en année pluvieuse, un certain intérêt mycologique.

### 2. — Climat

Si les environs immédiats de Bédarieux et le plateau de Carlencas présentent un climat typiquement méditerranéen, il n'en est pas de même pour le massif de Caoux où, comme l'a montré M. Baudière, on a un « climat de transition où l'influence méditerranéenne s'altère très vite quand on se dirige vers l'ouest et le nord ». La pluviosité automnale augmente parallèlement du sud-est vers le nord-ouest. La pluviosité annuelle, toujours assez forte (1 000 à 1 500 mm en moyenne, localement jusqu'à 2 000 mm) présente toutefois de grandes variations d'une année sur l'autre. Par exemple, St. Gervais, situé sur le versant nord-est du Caroux, à 300 m d'altitude, reçoit en moyenne 860 mm d'eau par an, mais a bénéficié, en 1962, de 1 482 mm. Enfin, plus à l'ouest, le climat est franchement océanique sur les Monts de l'Espinouse. La ligne de partage des eaux

traverse ces massifs dans le sens sud-ouest à nord-est et permet de distinguer deux grands versants, océanique ou atlantique vers le nord-ouest, méditerranéen vers le sud-est.

### 3. — Géologie et sols

Le substratum est en partie calcaire sur le Causse de Bédarieux avec, comme sol, des rendzines méditerranéennes; il est basaltique, donnant des terres basaltiques, sur le plateau de Carlencas avec, par endroits, des îlots dolomitiques.

Par contre, les massifs de l'Espinouse et du Caroux forment un ensemble cristallophyllien primaire, constitué de roches métamorphiques (gneiss et micaschistes) donnant des sols variés, plus ou moins profonds, présentant souvent une acidité marquée.

### 4. — Végétation

Comme le laisse aisément prévoir la grande variété de climats et de sols, la végétation offre une gamme étendue de groupements végétaux que l'on peut répartir en trois étages de végétation.

#### 1. — Etage méditerranéen

a. — **La chênaie d'Yeuse** : parfaitement représentée autour de Bédarieux et sur le plateau de Carlencas avec, notamment, des taillis de chênes verts et leur cortège habituel de plantes méditerranéennes.

b. — **La pinède de pins d'Alep** : typique, située aux environs ou en mélange avec la chênaie d'Yeuse.

c. — **La pinède de pins laricios de Salzmann**; sur le territoire de la commune de Carlencas, à environ 8 km à l'ouest de Bédarieux. De petite surface, cette pinède est intéressante par son substrat très particulier constitué de calcaires dolomitiques.

#### 2. — Etage méditerranéo-montagnard

On peut distinguer quatre type de forêts :

a. — **La chênaie d'Yeuse montagnarde** : couvre, entre 300 et 600 m d'altitude, parfois jusqu'à 700 m, les pentes abruptes des gorges profondes qui entaillent la partie sud du massif du Caroux. Elle diffère de la chênaie verte précédente par deux caractères climatiques : — abaissement des maxima et des minima thermiques, — augmentation sensible de la pluviosité estivale, qui ont pour conséquence l'absence d'un assez grand nombre d'espèces sclérophylles méditerranéennes sensibles aux basses températures et l'apparition de plusieurs espèces orophytes qui donnent au groupement son caractère montagnard. On peut en trouver un bon exemple dans les belles et vieilles futaies de chênes verts de la « Réserve Intégrale d'Héric », d'une trentaine d'hectares, réserve créée en 1933 dans les pentes nord du ruisseau d'Héric.

b. — **La pinède de pins lariciés de Corse de l'Uslade** : située entre 200 et 300 m d'altitude, elle constitue un beau bois artificiel de 25 hectares, localisé immédiatement au-dessus et à l'ouest de Lamalou-les-Bains.

c. — **La châtaigneraie acidophile** : très dense, elle tapisse, entre 500 et 800 m d'altitude environ, les pentes du Caroux, formant une véritable « zone du châtaignier », dans laquelle on rencontre ça et là quelques chênes pubescents et chênes sessiles.

d. — **La cédraie** : artificielle, elle a été plantée vers 1930 et constitue une partie importante de la forêt des Ecrivains Anciens Combattants, d'une superficie de 80 hectares environ, située, à 750 m d'altitude, sur les contre-forts orientaux du Caroux, au nord-ouest de Lamalou-les-Bains. Le caractère montagnard de cette forêt est déjà assez accentué.

On remarque, à côté de l'espèce dominante, le cèdre de l'Atlas, de nombreux pins lariciés de Corse et, en moindre quantité, d'autres résineux : pins sylvestres, sapins de Nordmann, sapins de Douglas, Chamaecyparis de Lawson et deux feuillus : chêne rouge d'Amérique et châtaignier.

### 3. — Etage montagnard

Culmine entre 800 et 1 100 m. Trois groupements forestiers peuvent être individualisés :

a. — **La hêtraie** : on trouve quelques belles futaies de hêtres situées à des expositions différentes ce qui permet de distinguer des hêtraies sèches et des hêtraies humides avec des intermédiaires. Parmi les premières, citons la belle forêt du Crouzet (forêt domaniale de Cambon), de 219 hectares, qui comporte, outre les hêtres, des reboisements de résineux : pins divers, épicéas et sapins pectinés. Parmi les secondes, mentionnons la remarquable hêtraie de la forêt de Saint-Thomas, sur le versant océanique, hêtraie mêlée de chênes caducifoliés (notamment de chênes rouvres).

b. — **La pessière** : est artificielle et date environ d'une trentaine d'an-

nées. Il existe de beaux peuplements purs d'épicéas dans les bois domaniaux de la Grange et de Proudoumat, au sud de la forêt de Saint-Thomas. Tout à proximité (légèrement au nord-est), on retrouve l'épicéa dans le bois de Mayni, où il est mélangé de sapins pectinés, de sapins de Douglas etc... Par ailleurs, dans la région de Cambon, on a également de nombreuses pessières.

c. — **La sapinière** : on ne trouve qu'une sapinière, la belle sapinière de la Ténelle, située immédiatement au sud de la Forêt de Saint-Thomas : elle est spontanée et d'une assez grande ancienneté.

## B. — L'Aigoual

Le massif de l'Aigoual se trouve à la limite des départements du Gard, de la Lozère et de l'Aveyron. Son sommet atteint 1567 m. Le relief y est très rude ; les lignes de crête et les cols sont le lieu de rencontre des vents et des nuages venus de l'Atlantique et de la Méditerranée. Ils permettent de distinguer deux versants bien différents :

— **le versant atlantique**, très boisé, qui s'étend en pentes douces vers l'Ouest.

— **le versant méditerranéen**, au flanc duquel l'Hérault prend sa source, qui a des pentes beaucoup plus accentuées, un peu moins boisées et soumises à une forte érosion.

### 1. — Le climat

Les précipitations sont très abondantes (plus de 2 000 mm à l'observatoire) et les brouillards fréquents aux environs de 1 000 m. Les vents sont souvent violents. Les conditions en général fortement humides des forêts en octobre sont favorables à d'abondantes poussées fongiques.

### 2. — Géologie

Ce massif est constitué essentiellement d'un noyau de *granites* porphyroïdes à mica, biotite, formant les « montagnes » du Suquet, de l'Espérou, de l'Aigoual, entouré de *schistes* à séricite et quartz formant le pays des Serres cévenoles profondément ravinnées. Les sols sont, d'une manière générale, siliceux, humifères et acides, avec des différences selon les étages de végétation.

### 3. — Végétation phanérogame

#### 1. — Reboisement historique :

Primitivement couvert de Hêtres

et de Pins sylvestres jusqu'au 17<sup>e</sup> siècle, ce massif a été fortement déboisé aux 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles et il ne reste aujourd'hui que 2 000 ha de la hêtraie primitive. Heureusement, l'Administration des Eaux et Forêts a entrepris un reboisement très important, qui fut l'œuvre du forestier Georges Fabre et du botaniste Charles Flahault. Les essences suivantes ont été utilisées :

— dans les **Résineux** : de très nombreux Epicéas (résineux qui domine actuellement), des Pins sylvestres (à moyenne altitude), des Pins à crochets (à haute altitude), des Pins noirs (à basse altitude), des Sapins (en stations humides), des Mélèzes, quelques Cèdres et Douglas...

— dans les **Feuillus** : du Hêtre, principalement, accompagné d'essences moins importantes : Chêne sessile, Frêne, Orme, Erable faux-platan, Tilleul, Bouleau, Sorbier... Le Châtaignier et le Chêne pubescent sont installés à basse altitude.

Actuellement le massif apparaît très boisé (16 000 ha) avec quelques hêtraies pures mais, la plupart du temps, des forêts mixtes à base de Hêtres et d'Epicéas, ou quelques pineraies avec des Pins et Résineux divers.

### 2. — Etages de végétation et sols :

On rencontre, de la base au sommet, trois étages de végétation :

a. — **Etage collinéen** (600-900 m) : Châtaignier et Chêne pubescent. Mais les pentes souvent très fortes rendent peu accessibles ces bois qui sont d'ailleurs relativement assez peu riches en chamignons (sauf les Cèpes très recherchés). La dégradation de cette forêt aboutit à la lande à Genêt à balai. Les sols sont des sols bruns acides, siliceux (pH = 5,5), lessivés, sableux ou sablo-limoneux, moyennement humifères (10 % de matière organique).

b. — **Etage montagnard** (900 — 1 400 m) : Hêtres, Epicéas, résineux divers. C'est l'étage qui domine dans tout le massif et qui est le plus riche en chamignons, notamment dans de belles forêts très accessibles. Les forêts se dégradent sur les pentes en lande à genêt purgatif ou, sur des plateaux au-dessus de 1 000 m, en landes à Bruyère callune. Les sols de cet étage sont des sols ocres podzoliques, humifères (15 % de matières organiques), acides (pH = 5), siliceux.

c. — **Etage pseudo-alpin** (1 400 — 1 500 m) : Pelouse à base de graminées : Nard raide, Fétuque rouge... Cette pelouse, qui occupe les sommets, est fortement ventée et pratiquement dépourvue de champignons. Les sols sont des Rankers humifères, très riches en humus (20 à 30 % de matières organiques) et fortement acides (pH = 4,5).

## II. — Caractères généraux des champignons des Cévennes

Par la présence de belles forêts (Feuillus, Résineux ou plus souvent forêts mixtes) et par un climat fort pluvieux habituellement en automne, les Cévennes jouent pour nous le rôle de véritable « réservoir » de champignons. En effet nous avons pu y dénombrer plus de 1 700 espèces différentes (parmi lesquelles un fort pourcentage de Cortinaires).

On est ainsi frappé de rencontrer des champignons remarquables par leur nombre, leur diversité et leurs somptueuses couleurs. Si, de surcroît, le prospecteur est gastronome, il s'attachera à déceler, parmi les multiples formes fongiques, celles qui lui permettront, au retour, de confectionner des plats savoureux... Elles sont nombreuses. Et il a le choix. Un choix qui s'élargit de plus en plus au fur et à mesure que les saisons se succèdent du printemps à l'automne.

Au printemps, les sorties fongiques sont peu nombreuses et éparées. Néanmoins, nous pouvons citer quatre espèces bons comestibles : les **Morilles**, **Gyromitres**, **Hygrophore de mars** et **Tricholome de la St. Georges**.

C'est en été que démarrent véritablement les poussées fongiques avec toutefois une grande irrégularité selon les années, en liaison avec les pluies estivales qui déterminent ces poussées. On peut voir apparaître quelques **Amanites**, **Bolets**, **Russules**, **Tricholomes** etc...

Mais la poussée ne devient importante qu'en automne (septembre-octobre) avec un maximum en octobre.

Au point de vue écologique, nous distinguerons cinq types de stations que l'on peut répartir en deux groupes inégaux :

1. — **les fonds de vallées**, de ravins, points d'eau et molières, gazons et pâturages.

2. — **les Forêts** : qui se décomposent en :

— à l'étage inférieur du châtaignier (600 à 900 m)

a. — bois de Châtaigniers (avec quelques Chênes rouvres).

— à l'étage supérieur du Hêtre (900 à 1 500 m)

b. — la Hêtraie pure (quelques milliers d'hectares)

c. — les bois de Conifères purs (à surface limitée; forêts récentes)

d. — les bois mêlés (feuillus et Conifères; sur la plus grande surface).

**1<sup>re</sup> station : fond de vallées et pâturages**

On trouvera relativement peu de champignons dans ce type de biotope pas très favorable mais permettant la vie de quelques champignons spécialisés selon trois facteurs écologiques :

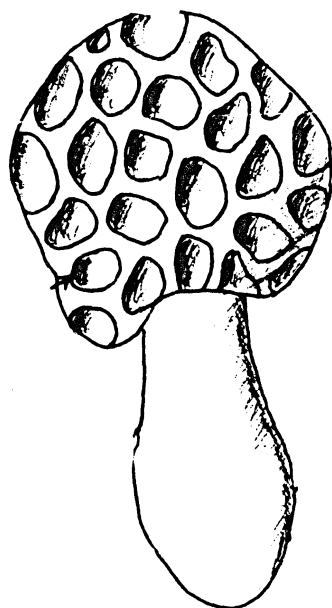
— **les héliophiles** (aimant le soleil) dans les prairies : on peut citer la **Lépiote élevée**, l'**Agaric champêtre**, le **Marasme d'Oréades**, la **Pholiote précoce** et divers vesces de Loup (*Lycoperdon*, sp.).

— **les hygrophiles** (aimant l'humidité) dans les fonds de vallées, le long des cours d'eau... On peut y voir divers **Discomycètes**, petits **Omphales**, **Hygrophores**, **Clitopiles**, **Bolets**, **Hypholomes**...

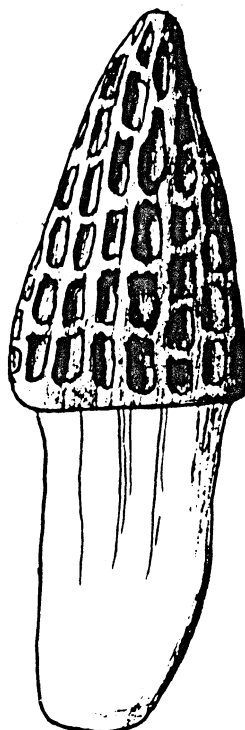
— enfin les **coprophiles** (aimant les crottins) dans les terres riches en humus, fumiers de toutes sortes; on y trouve des **Copris**, **Strophaires**, **Panéoles**, **Agarics**, **Mycènes** et **Marasmes**.

**2<sup>e</sup> station : les bois de Châtaigniers (la Châtaigneraie)**

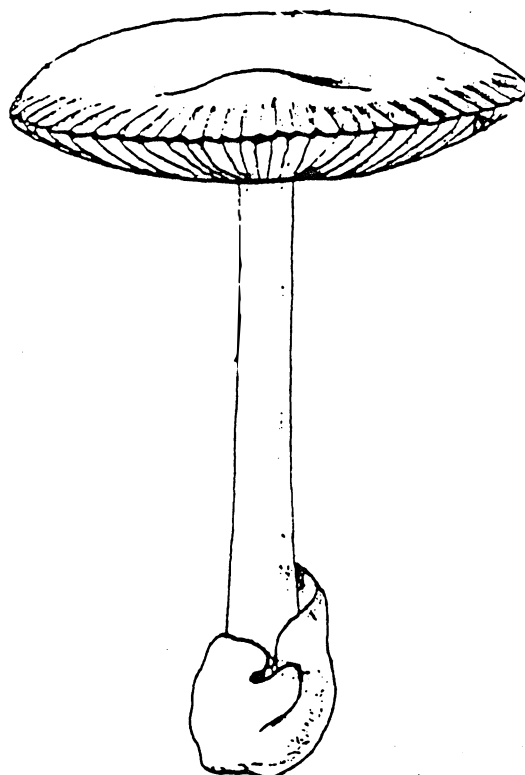
Flore fongique plus riche (quoique moins riche que celle de l'étage supérieur du Hêtre). On y rencontre de très nombreuses espèces (plusieurs centaines) dont la plupart poussent également à l'étage supérieur, mais dont quelques unes préfèrent cette station : citons, les délicieux **Oronge**, **Amanite vaginée**, et **Tricholome co-**



Morille vulgaire



Morille conique



Amanite vaginée

**lombette**, les toxiques **Cortinaire de Phénicie** et le mortel **Cortinaire couleur de Rocou**.

En outre, on peut citer les excellents Cèpes de Bordeaux, Giroles, Bolet à pied rouge, Russule charbonnière et les amers ou poivrés Bolet à beau pied, Lactaire poivré, Russule de Maire (à rejeter)... L'Amanite citrine est également à rejeter. Enfin d'abondants peuplements de Tricholome acerbe (médiocre comestible) égaient le sous-bois parfois moussu.

### 3° station : les bois de Hêtres (la Hêtraie)

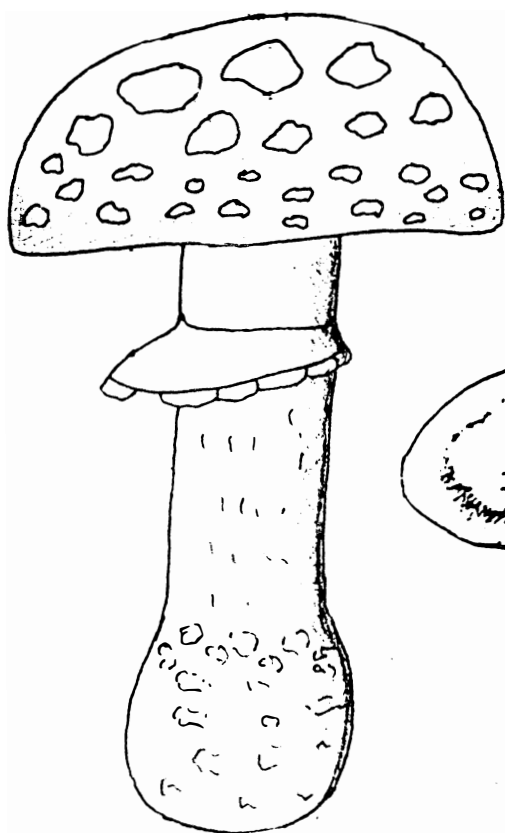
Par sa frondaison abondante (fournissant une litière humique et hygrophile) et par sa localisation aux zones de brouillard, la Hêtraie est favorable à la poussée de nombreux champignons apparaissant sous une multiplicité de formes et de couleurs, s'épanouissant partout. Plusieurs centaines d'espèces aussi. Relativement peu d'espèces exclusives (citons *Collybia mucida* sur les troncs de Hêtres, diverses *Pezizes*) mais des espèces préférantes : le beau **Plutée des cerfs** (comestible sans plus) poussant toujours sur du bois (il est dit « lignicole »). Les amateurs de saveur naturelle pourront se servir du **Marasme à odeur d'ail** en tant que condiment mais c'est assurément le **Cèpe d'été**, au pied entièrement réticulé, qui sera le plus recherché en juin-juillet. On n'oubliera pas de faire la cueillette de la plus grande de nos Russules, la **Russule olivacée** à la saveur très douce (estivale), mais on ne récoltera pas d'autres Russules très âcres, intéressantes pourtant par leurs belles et vives couleurs qui permettront de faire de jolies diapositives : il s'agit de la **Russule de Maire** (rouge vif), de la **Russule fiel** (jaune ôcre et à odeur de compote de pommes), et de la **Russule ôcre et blanche**. Même point de vue pour une magnifique espèce de couleur verte, le **Strophaire vert-de-gris** (à rejeter) et pour un **Bolet à beau pied** (recouvert d'un joli réseau jaune et rouge), également à rejeter (car amer). Il faut noter aussi la présence importante de deux Lactaires à saveur âcre (donc non comestibles) : le **Lactaire velouté**, grosse espèce de couleur blanche et le **Lactaire muqueux** de couleur vert sâle, sordide. On peut citer également deux espèces dont le pied est curieusement prolongé par une sorte de « racine » assez longue, la **Collybie radicante** à la cuticule marron très visqueuse et l'**Hébélome radicaire** à forte odeur d'amandes amères, espèces sans intérêt « culinaire ». Le spectaculaire (par sa couleur) et délicieux **Lactaire améthyste** sort bien parmi les repousses de Hêtres.

### 4° station : les bois de Conifères purs

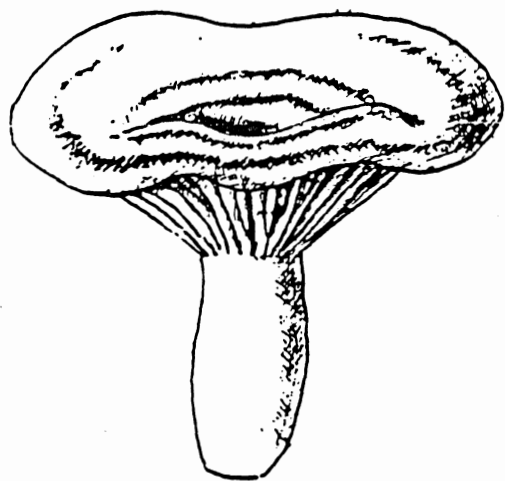
On distinguera les **Pineraies** (à Pin sylvestre et — ou — Pin à crochets) et les **Pessières** (Epicéas) soit pures, soit en mélange. Elles peuvent être plantées d'autres Conifères plus ou moins isolés (Mélèze, Sapin, Sapin de Douglas). La litière du sol, constituée par une couche épaisse d'aiguilles et de

branches mortes, parfois tapissée d'un gazon serré ou de grands peuplements de Myrtilles ou Bruyères, offre des places favorables à la végétation fongique. Comme pour le Hêtre, on peut recenser plusieurs centaines d'espèces parmi lesquelles on retiendra des espèces préférant les Conifères (plus ou moins exclusivement). C'est ainsi que l'on pourra, en octobre, faire d'abondantes cueillettes d'excellents comestibles tels que les **Cèpes** (de Bordeaux, des Pins) qui font l'objet de beaucoup de recherches à la fois dans les forêts récentes et plus anciennes de Résineux (où ils sont accompagnés par le bon **Meunier** et la toxique **Amanite tue-mouche**), les

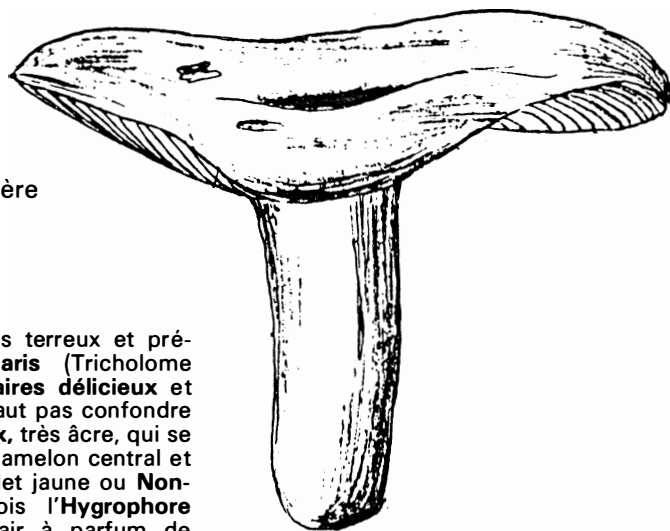
On délaissera d'autres Bolets, médiocres comestibles, tels que le **Bolet des Bouviers**, le **Bolet moucheté**, l'**Hygrophore à lames jaunes**, localement abondant, le rare et joli **Gomphide rose** et on rejettera les **Tricholomes savonneux** et **imbriqué**, le **Bolet poivré**. Enfin, on citera quatre champignons inféodés strictement au Mélèze (Conifère très particulier puisqu'il perd ses aiguilles en hiver) avec lequel ils sont liés par des liens symbiotiques (appelés mycorhiziens) : il s'agit des **Bolets élégants**, **visqueux** et à **pied creux** (médiocres comestibles) et du rare **Lactaire porninsis** (à rejeter).



Amanite tue-mouches



Lactaire délicieux



Russule charbonnière

**Grisets** (Tricholomes terreux et prétentieux), les **Canaris** (Tricholome équestre), les **Lactaires délicieux** et **sanguins** (qu'il ne faut pas confondre avec le **Lactaire roux**, très âcre, qui se différencie par un mamelon central et un lait blanc), le Bolet jaune ou **Nonnette voilée**, parfois l'**Hygrophore pudibond** (à la chair à parfum de sapin, très prisée par certains, dédaignée par d'autres).

## 5<sup>e</sup> station : les bois mêlés

C'est le cas le plus fréquent et cette formation mixte couvre la plus grande surface. La flore fongique y est la plus riche puisqu'on y trouve à la fois les champignons du Hêtre et ceux des Conifères.

Les Russules y sont particulièrement bien représentées et on ne manquera pas de ramasser les excellentes **Russules charbonnière**, et **belette** (cette dernière si appréciée quand elle est préparée en ragout); simplement comestibles **Russule verte** et de **Turc**, tout en délaissant les piquantes **R. fiel** et de **Maire**.

Bien entendu, le genre **Boletus** fera les frais de l'appétit féroce des mycophages et le **Cèpe de Bordeaux** sera particulièrement traqué sous les jeunes Epicéas, mais aussi au milieu des Myrtilles et des Bruyères. Son cousin, le **Cèpe des Pins** est, hélas, moins abondant. Le **Bolet bai** sera apprécié des connaisseurs, de même que le **Bolet à pied rouge**, tous deux dédaignés — à tort — par les chercheurs de Cèpes. On récoltera également les bons **Gomphide glutineux** et **Amanite vaginée**. Par contre, on délaissera le très abondant **Bolet chrysenteron** médiocre comestible, le **Strophaire vert-de-gris**, le **Lactaire roux** et le **Cortinaire à odeur de Bouc**.

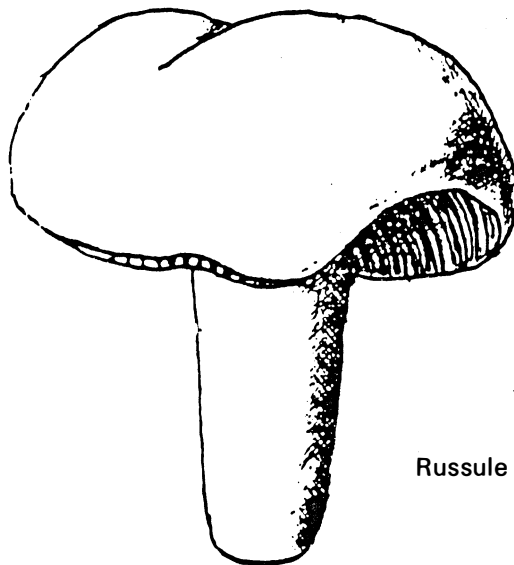
L'atmosphère humide et fraîche, favorable aux mousses, permettra au **Lactaire améthyste** de se multiplier et de faire la joie des amateurs qui le connaissent (séché ou stérilisé, il est très agréable à consommer), de même que le **Clitocybe orangé** ou Fausse Girole, parfois très abondant. D'un rouge orangé vif, parsemé de points blancs, la toxique **Amanite tue-mouche**, souvent accompagnée du **Bolet poivré** (à utiliser parcimonieusement comme condiment), attirera les regards dans tous les coins de la forêt. Il ne faudra pas la confondre avec l'excellente **Amanite rougissante** ou Golmotte, presque aussi abondante en pleine saison.

La couleur du chapeau se confondant totalement avec l'environnement, la **Chantrelle en tube**, malgré des peuplements importants, est souvent ignorée, pour le grand plaisir des connaisseurs.

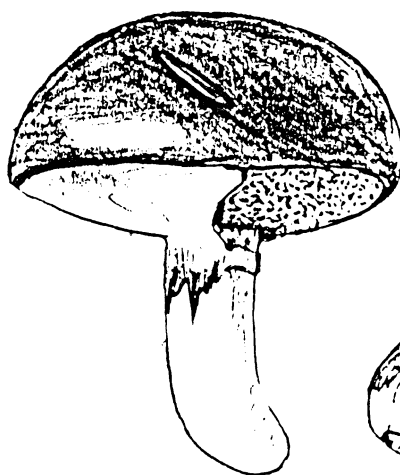
Sur les vieux troncs d'arbres et souches, on trouvera un certain nombre de champignons lignicoles, notamment le jaune **Hypholome fasciculé** (à rejeter) et la **Pholiote écaillée** (sans intérêt), mais, par contre, deux bons comestibles : l'**Armillaire couleur de miel** (dont il faudra éviter de consommer les exemplaires trop vieux ou gelés) et la **Pholiote changeante**.

Dans les endroits clairs, plus ensoleillés, on pourra récolter les délicieux **Agaric des bois** à odeur anisée et la **Lépiote élevée** ou Coulemelle.

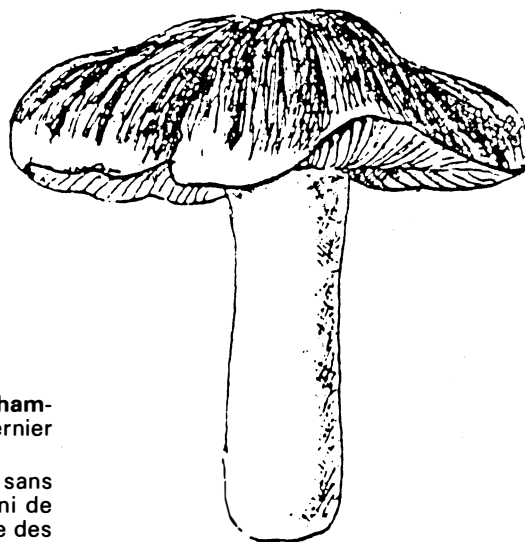
Quant au plateau calcaire des **Causses**, constituant une 6<sup>e</sup> station, on peut dire qu'il n'est pas très favorable à la poussée des champignons mais qu'on y rencontre néanmoins quelques espèces parmi lesquelles trois bons comestibles : l'**Oreillette** ou



Russule belette



Nonnette voilée



Tricholome prétentieux

Pleurote du Panicaud, l'**Agaric champêtre** et le **Pied-Violet** (ce dernier étant habituellement délaissé).

Pour terminer ce préambule, sans tenir compte de la comestibilité ni de la toxicité, nous donnerons la liste des 13 champignons les plus abondants dans les Cévennes en les classant dans un ordre décroissant d'abondance; ce sont :

1. Les Cèpes (compte tenu des nombreuses récoltes journalières durant toute la saison).
2. Tricholome prétentieux (également très nombreuses cueillettes).
3. Russule belette.
4. Amanite tue-mouches.
5. Bolet chrysenteron
6. Lactaire muqueux
7. Nonnette voilée
8. Russule de Turc
9. Russule fiel
10. Amanite rougissante
11. Lactaire à lait doux
12. Lactaire améthyste
13. Chanterelle en tube (localement).

On relèvera, dans cette liste, la présence de 7 bons comestibles, (intéressants à rechercher car largement disponibles sauf les Cèpes), 1 toxique et 5 indifférents.

Nous espérons que ce survol mycologique incitera le lecteur de cette brochure à parcourir avec profit les descriptions des principales espèces de champignons des Cévennes mais qu'il évitera de détruire la structure du sol forestier par des cueillettes intempestives et brutales en respectant ce milieu si riche et si précieux au point de vue mycologique.

à suivre...

GC., C.A., J.-P. R.,  
J.-L. R., J.M., J.J.