

# Le cèpe

## pourquoi cette fièvre ?

Chaque automne, des milliers d'amateurs de champignons arpentent les bois, à la recherche du plus populaire d'entre eux, le cèpe. Parfois, un week-end conjuguant météo propice et vacances scolaires suffit à garantir l'embouteillage en forêt.



**A**urons-nous une année à cèpes ? Chacun y va de sa théorie. Le mycélium, qu'on ne voit pas mais qui est toujours présent dans le sol d'une année sur l'autre, se revigore dès que les conditions météo sont favorables à la pousse, avec un sol chaud et de la pluie : la terre doit avoir été chauffée en juillet, arrosée par les pluies d'orage fréquentes aux alentours du 15 août, le tout avec un vent du sud. En général, ils poussent entre 12 et 20 jours après de grosses averses : au moins 50 mm d'eau répartis sur 2 à 4 jours. Mais encore faut-il que

les nuits ne soient pas trop fraîches. Le sol a lui aussi son importance et l'on sait que les cèpes se plaisent sur des sols bien drainés, acides, sous couverts de bois feuillus (mais bien débroussaillés et laissant passer la lumière) où ils vivent en symbiose avec les racines des châtaigniers, des chênes et des hêtres. Certains arbres ne sont pas compatibles avec le cèpe et vous ne le trouverez pas dans les bois uniquement constitués de pins. Lorsque toutes ces conditions sont réunies et que - selon les croyances populaires - la lune est en phase ascendante - alors la saison des cèpes est

lancée, et la course aux records avec elle. C'est souvent à celui qui découvrira le plus gros cèpe. Certains se sont parfois photographiés avec des spécimens de plus de 4kg mais aucun d'entre eux ne vous dévoilera où il les aura trouvés ; le coin à champignons est en effet sans aucun doute le secret le mieux gardé de tout Lozérien qui se respecte. Car dans cette quête, il y a souvent la notion d'effort, de mérite, de patience et d'observation. La forêt et ses champignons, comme la montagne, ça s'apprend et ça se gagne !

Attention, lors de votre cueillette, il ne faut jamais mélanger plusieurs sortes de champignons mais plutôt les isoler pour éviter la fermentation. Entre un champignon toxique et comestible, les différences sont parfois subtiles. Pourtant, même un eucaryote consommable peut s'avérer dangereux. Les champignons sont des organismes fragiles, qui peuvent très rapidement se transformer. S'ils sont cueillis trop vieux, s'ils restent trop longtemps au frigo, s'ils sont mal cuits, des toxines peuvent se développer et contaminer le consommateur. C'est pour cela que l'on observe souvent une recrudescence des intoxications alimentaires au moment des fêtes de fin d'année, lorsque les cèpes cueillis à l'automne sont décongelés pour les repas.



## Les règles

Bien que la cueillette des champignons soit un plaisir d'automne, elle a ses règles :

- Munissez vous d'un couteau pour couper le pied du cèpe sans endommager le mycélium ; la destruction des champignons est interdite même s'ils ne sont pas bons.
- Il est interdit de cueillir des champignons sur un terrain privé sans l'autorisation du propriétaire.
- Dans les bois et forêts gérés par l'Office national des forêts (forêts publiques) en l'absence de réglementation contraire, une collecte est tolérée si elle n'excède pas 5 kg.
- La cueillette sur les terrains communaux est un droit acquis à tous les résidents d'une commune.
- Ne criez pas pour appelez vos amis, il est en effet utile de préciser que la cueillette doit se faire dans le respect de la nature et des animaux.

