

**NATURE** Dans les forêts de plaine, la saison des champignons commence, alors qu'elle est déjà bien entamée en montagne. Parmi les variétés les plus prisées des cueilleurs, la fameuse girolle se mérite, mais a tout pour plaire.

# Star des sous-bois, la chanterelle attise toutes les convoitises

## FAMILLE NOMBREUSE

Jaune orangé, avec des stries le long du chapeau: telle est l'image la plus commune de la chanterelle. Certains cueillent aussi celle d'automne, plus gracile et brune. Et les bons connaisseurs arrivent à faire la distinction entre les six espèces que l'on trouve plus ou moins fréquemment dans nos forêts. «Mais en réalité, une quinzaine sont présentes en Suisse, et le monde entier en compte au moins une centaine», relève Jean-Michel Froidevaux, président du groupement romand de la Vapko, association suisse des organes officiels de contrôle des champignons. Les cantharellacées se caractérisent par leur forme en «coupe à boire» – du grec *kantharos*, qui a donné son nom à cette vaste famille – et par des plis de chair plutôt que des lamelles sous le carpophore et le long du pied.

## BIOTOPE DE RÊVE

Présence de mousse, lumière du soir, lendemain d'orage ou influence de la Lune: on raconte beaucoup de choses sur ce qui pourrait favoriser ou non la pousse de chanterelles. «La seule certitude est que ce champignon vit en symbiose avec des feuillus et des conifères. Il leur apporte de l'eau et des sels minéraux et en retire les sucres carbonés nécessaires à sa croissance», précise le spécialiste. Le fait que le mycélium s'étende largement sous terre explique que l'on trouve en général plus d'une girolle à la même place. Autre constante qui a fait ses preuves: cette espèce n'appréciant ni le sec ni les grandes chaleurs, les terrains frais et légèrement humides lui sont favorables.

## SPORES STRATOSPHÉRIQUES

De juin à octobre, quand le mycélium trouve à se nourrir en suffisance, les premières chanterelles sortent de terre, le plus souvent d'abord en altitude, puis sur le Plateau. Elles mettent environ deux semaines pour atteindre leur pleine maturité, pouvant mesurer alors jusqu'à 10 cm de haut et 8 cm de diamètre. Pris dans les plis, les spores sont libérées et aptes à voyager très

Fréquente dès le mois de juin dans les sols frais et humides des forêts de conifères ou de feuillus, la chanterelle la plus commune («*Cantharellus cibarius*») est une des quinze espèces présentes en Suisse. Elle s'est déjà montrée plutôt abondante, cet été en montagne.



loin. «On retrouve ces microparticules, issues de tous les champignons de la planète, jusque dans la stratosphère! Et à chaque respiration, on en inspire au moins une dizaine, tellement il y en a dans l'air ambiant!», sourit Jean-Michel Froidevaux. Si une spore de chanterelle atterrit dans un lieu propice, un filament souterrain se forme. Il devra ensuite en croiser un autre, compatible avec lui, pour qu'un nouveau mycélium puisse se créer et fructifier.

## PEU DE FAUX AMIS

La grande famille des cantharellacées se porte visiblement bien, puisque seules deux de ses représentantes en Suisse sont protégées. «Elles sont très rares et il est interdit de les cueillir, mais l'une d'elles, la

*melanoxeros*, mérite une attention particulière de par sa grande ressemblance avec la chanterelle jaune: elle n'en diffère à l'œil que parce qu'elle noircit quand on la touche», signale notre expert. Si la girolle jaune risque à l'avenir de souffrir du réchauffement climatique et son territoire de se limiter aux régions de montagne, plus fraîches, la hausse des températures profite déjà à certaines de ses cousines, comme la chanterelle abricot, dites de Fries, mais aussi au clitocybe de l'olivier (*Omphalotus illudens*), un des rares «faux amis» toxiques avec lesquels on puisse confondre la chanterelle. Ce qui l'en distingue? «Des lamelles plutôt que des plis et le fait qu'il ne pousse, chez nous, que sur des souches de chêne ou de châtaigner, note Jean-Michel Froidevaux. Méridional, ce

champignon était très peu fréquent dans nos régions jusqu'à il y a une quinzaine d'années, mais on en trouve désormais de plus en plus, notamment dans le Jura, maintenant que le climat est plus clément.»

## LA CRÈME DES CHAMPIGNONS

Comme pour la plupart des champignons, la Vapko conseille de cuire les chanterelles une vingtaine de minutes avant de les consommer. «C'est fraîches, quand elles exhalent un parfum de mirabelle, qu'elles sont les plus savoureuses», note Jean-Michel Froidevaux. Mais on peut aussi les blanchir puis les congeler, ou les mettre au vinaigre pour les conserver plus longtemps.

CÉLINE PRIOR ■

+ D'INFOS [www.vapko.ch](http://www.vapko.ch)

## Un festival itinérant en faveur de la transition écologique

**INITIATIVE VERTE** Mis sur pied par deux musiciens pendant le semi-confinement, le Slow Festival propose des ateliers et conférences autour de l'agriculture durable, ainsi que des concerts. La permaculture sera à l'honneur, samedi, à Mur (FR).

Qu'avons-nous à apprendre de la période de semi-confinement? Que voulons-nous voir perdurer une fois la crise sanitaire terminée? Voilà les questions que se sont posées la Vaudoise Béatrice Graf et le Fribourgeois Grégoire Quartier. Et leur réponse tient en deux mots: Slow Festival, un événement itinérant que ces deux musiciens ont lancé le 8 août dernier, et qui se tiendra jusqu'au 12 septembre prochain dans les cantons de Vaud, Fribourg et Genève. Le concept? Neuf journées de conférences, concerts et ateliers ayant pour but de favoriser la transition écologique. «Avec la Covid-19, on a pu observer un renforcement du lien ville-campagne, le succès de la vente directe et la revalorisation du rôle des paysans. Notre but est de faire perdurer ces habitudes et pratiques, ainsi que de réunir l'homme et l'environnement», expliquent les organisateurs.

Le prochain événement du samedi 29 août sera consacré à la présentation du domaine agricole du Lombic, à Sugiez (FR), ainsi qu'à une introduction à la permaculture. L'atelier sera suivi d'une conférence sur



la vigne en biodynamie avec Christian Vessaz, vigneron et ingénieur œnologue, à Mur (FR). Sans oublier une sieste musicale et un concert du groupe Soils, dont Grégoire Quartier fait partie, ainsi que d'un solo de Béatrice Graf, batteuse. «Chaque journée est construite de la même manière, avec un volet participatif, intellectuel et artistique, car nous souhaitons montrer les liens entre culture et agriculture, deux secteurs qui ont été fortement touchés par la crise et qui ont de

nombreux points communs, comme l'importance des circuits courts, de la collaboration et de l'inventivité.» D'autres thèmes seront également abordés, tels que la politique économique et l'agriculture durable, à Peissy (GE), le 30 août, ou encore les bienfaits des jardins urbains, à Lausanne, le 5 septembre. «Parfois, nous invitons aussi les festivaliers à simplement venir visiter une ferme et faire connaissance avec un agriculteur. Il s'agit de reconnecter la population à ses producteurs, en soutenant les petites structures.» En somme, prendre le temps de se côtoyer – d'où le terme *slow* (lentement, en anglais) – pour former une société durable et solidaire. Ouvert à tous, ce festival à prix libre a déjà rassemblé entre cinquante et cent personnes par jour «Nous espérons que chacun y trouvera une source d'inspiration pour de futurs projets et pourra participer, à son tour, à la transmission de savoirs autour de la transition écologique.»

LILA ERARD ■

+ D'INFOS Le programme complet est sur [www.slownow.ch](http://www.slownow.ch). Places limitées le 5 septembre, à Lausanne.