

Sa loupe en main, Nicolas Schwab part régulièrement à la chasse aux microchampignons, ces minuscules champignons.

PHOTO STEPHANE GERBER



LA TACHE GOUDRONNEUSE DE L'ÉRABLE
Rhytisma acerinum

Le champignon préféré de Nicolas Schwab? «Je m'intéresse souvent à ce qui m'intéresse pas les autres, je dirais *rhytisma acerinum*, lâche-t-il. Loin de pouvoir ravir les papilles des gourmets, cette espèce est un minuscule champignon parasite qui s'attaque aux feuilles des érables. «Un parasite doux, qui ne tue pas les plantes», précise le jeune mycologue. «Il est très répandu, mais encore plein de mystères. On trouve encore des nouveautés à son sujet aujourd'hui. Au niveau scientifique, c'est passionnant!» CB

Illustration de Jean-Claude Gerber, tirée de son livre *Champignons, guide de terrain*, réalisé avec Nicolas Schwab.

La saison des champignons 5/6

Venus d'ailleurs, pour le pire et le meilleur

Plus jeune contrôleur des champignons de Suisse, Nicolas Schwab ne compte pas les heures passées à arpenter les forêts. Passionné par les découvertes mycologiques, le citoyen de Renan en connaît un rayon sur les espèces étrangères qui se mettent à pousser dans nos contrées.

Nicolas Schwab a la souris. Entre ses mains, un sachet plastique contenant un petit champignon brun, visiblement séché. Si le champignonneur amateur n'y verrait probablement rien d'exceptionnel, le jeune mycologue de 21 ans, lui, se félicite de la trouvaille. «Il pourrait bien s'agir d'une amanite à bulbe étoilé, une espèce répandue dans le sud-ouest de la France surtout», fait-il savoir. «Quel qu'un m'a apporté ce spécimen trouvé en Ajoie pour que je le fasse analyser. Ce champignon ne pousse normalement pas en Suisse, c'est donc peut-

être une nouvelle découverte!» Passionné par les champignons, Nicolas Schwab est, on peut le dire, un véritable puits de connaissances en la matière. Plus jeune contrôleur officiel de Suisse, auteur d'un guide de terrain, le citoyen de Renan est un féru de découvertes. Au gré de ses recherches, sur le terrain ou dans les livres, il a notamment acquis un certain savoir sur ces espèces appelées néomycètes. Néomycète? «Il s'agit des champignons qui, normalement, ne poussent pas en Suisse», éclaire-t-il.

La faute au climat?

Ces bolets, chanterelles, écailloux et autres gris ne sont plus les seuls à prendre leurs aises dans nos forêts et pâturages. «Ce phénomène existe de plus en plus partout et la situation évolue continuellement», note Nicolas Schwab. Explicite interlocuteur cite alors divers exemples, parmi lesquels l'anthurus d'Archer. «Spectaculaire et par sa forme tentaculaire et sa couleur rouge vive, ce champignon vient d'Australie. Maintenant, il pousse partout en Suisse et dans notre région

notamment», explique-t-il. Un long voyage pour un champignon, non? «Selon les connaissances à ce sujet, il aurait soit été transporté par le biais de l'exportation de laine de mouton, soit par des transports militaires.» Plusieurs facteurs peuvent influencer le déplacement des espèces autour du globe. Le réchauffement climatique joue notamment son rôle. «Ces dernières années, on voit pousser des espèces qui aiment le chaud et n'appréciaient pas forcément nos contrées.»



On découvre tout le temps de nouveaux champignons. On estime avoir pour l'instant décrit moins de 10% de la diversité existante.»

D'autres chemins, un brin plus inattendus, sont aussi parfois empruntés. Nicolas Schwab évoque le bien connu shiitake, variété tout droit venue d'Asie. Comme d'autres espèces, tel le champignon de

Paris ou la pleurote par exemple, celui-ci est cultivé en Suisse. Il suffit alors qu'une spore ou l'autre s'échappe des locaux de production et trouve ses aises dans la nature pour qu'un heureux champignonneur ait la joie d'en déboucher dans nos forêts. «Il y a eu quelques récoltes dans le pays, mais cela reste peu fréquent», sourit Nicolas Schwab.

Bon pour les gourmands

Quant à savoir si cette perméabilité des frontières est une bonne chose, Nicolas Schwab hausse les épaules. «Ce n'est ni

de se rapprocher de chez nous. «Cette espèce, qui est liée à des pins américains, s'est retrouvée dans une pépinière en Estonie et gagne du terrain. On l'a par exemple retrouvée en Allemagne.»

Gare aux dangers

À côté de ces nouvelles variétés à même de garnir nos assiettes, d'autres, moins sympathiques, voyagent elles aussi. «Le *leucogargaricus americana*, qui vient d'Amérique, est, lui, toxique. Il pousse maintenant partout en Europe et dans notre région. On le trouve souvent dans les cimetières ou les zones fleuries.» Une espèce d'Afrique du Nord, qui provoque d'intenses sensations de brûlures à l'extrémité des membres pendant plusieurs années, a quant à elle été retrouvée en Valais. Et de citer encore un autre champignon, *amanita amari-vivida*, présentant les mêmes toxines que l'amanite phalloïde et se révélant donc mortel. «Il a été trouvé en Ajoie cette année.»

La biodiversité peut elle aussi pâtir de ces migrations mycologiques. Des champignons

parasites peuvent s'attaquer aux végétaux de nos contrées. C'est, entre autres, le cas de certains microchampignons, de minuscules champignons quasiment invisibles à l'œil nu. Nicolas Schwab confie être passionné par la découverte de ces organismes. Il cite, parmi bien d'autres, l'exemple d'une espèce d'Asie orientale qui pousse sur les frênes. «Arrivé en Europe par le biais d'une pépinière qui importait du bois d'Asie, ce champignon s'est répandu et a fait des ravages sur nos frênes.»

Si ces nouvelles variétés sont de mieux en mieux documentées, Nicolas Schwab souligne que la nature réserve encore bien des mystères. «On découvre tout le temps de nouveaux champignons. On estime avoir pour l'instant décrit moins de 10% de la diversité existante», glisse-t-il. De quoi faire encore de belles découvertes.

CATHERINE BÜRKI

DEMAIN:
La mise en place d'une exposition mycologique