

## OBSERVATIONS MYCOLOGIQUES AUTOMNALES A LIGNANO (Emilie-Romagne, Italie) ET ENVIRONS

Ançay Jacques  
Faibella Jean-Michel  
Ferreira Agostinho  
Keim Christian

### Société de mycologie de Martigny et environs, section de l'ACVM

Durant les vacances d'automne 2016, soit du 27 au 30 octobre, nous avons eu la chance de nous rendre en Italie dans la région d'origine de la maman de Jacques Ançay. Nous espérions bien y observer le bolet bronzé (*Boletus aereus*) et d'autres "cèpes nobles". Malgré quelques jours pluvieux précédant notre arrivée, le roi des "porcini" et ses comparses ne nous ont pas gratifiés de leur présence ! Contrairement à ce que nous disaient les mycophages locaux (Il n'y a pas de champignons !), nous avons pu herboriser et identifier plus d'une centaine d'espèces dont vous trouverez ci-après un inventaire bien naturellement non exhaustif...

Pour rejoindre la commune de Quara et le petit village de Lignano, nous avons emprunté l'autoroute depuis Aoste, direction Alessandria ; ensuite, nous avons continué vers Bologne en évitant Milan et ses embouteillages. A la hauteur de Modène, nous avons quitté la plaine du Pô pour gagner les premiers contreforts des Apennins en direction de Sassuolo. Suivant le fleuve Secchia, nous avons pris de l'altitude, rejoint Toano et sommes enfin arrivés à destination après 500 kilomètres et six heures de trajet.



Pas de sortie mycologique réussie sans un guide local au regard affûté : c'est le cousin de Jacques, Francesco, qui nous a fait découvrir sa région natale. Autrefois, il pratiquait la cueillette des truffes d'été avec un chien.

Cette région collinéenne est très diversifiée du point de vue forestier : des pinèdes cèdent rapidement le pas à des hêtraies ; les coins ombragés ou ubacs sont occupés par des forêts de chênes (plusieurs espèces) et de châtaigniers. Les bords de rivières ressemblent à nos forêts riveraines (ripisylves). Vers 1500 mètres, les prairies d'altitude prennent le pas sur les essences arbustives. Toute la région est englobée dans un parc naturel régional : nous en avons essentiellement investigué qu'une partie : le parc des Géants.



Intérieur du parc avec zone de détente prisée des autochtones et des vacanciers ; juste au dessus de la limite de la hêtraie se trouvent des pistes de ski de piste et de fond. Vice - président ravi que son président lui mette la main au panier, une fois n'est pas coutume !

La cueillette des champignons y est bien naturellement autorisée mais se pratique avec un permis ; les récoltes journalières sont fixées à 3 kilos et demi par personne. Les propriétaires de parcelles forestières obtiennent gratuitement leur permis et ne sont pas contingentés. Les ramasseurs professionnels paient un forfait plus élevé et peuvent cueillir librement les



Permis de Francesco, propriétaire foncier à l'intérieur du parc.

champignons, essentiellement des bolets. Les indigènes ne consomment que des "porcini" (cèpes) et des "massa di tamburi" (lépiotes élevées). La cueillette n'est pas autorisée les lundis et vendredis. Autre réglementation : la taille des bolets doit excéder les 5 centimètres de diamètre sous peine d'une amende salée de 50 euros par exemplaire mal calibré !

Avec ses chênaies, les alentours de Quara font le bonheur des truffiers et de leurs chiens en quête de la truffe d'été (*Tuber blotii*/ *T. aestivum*). Les traditions sont bien vivantes dans ce secteur. Nous avons rencontré des chasseurs de bécasses avec leurs appeaux, des chasseurs de lièvres et aussi de sangliers, très nombreux dans la région. Nous avons observé plusieurs fois des chevreuils en lisière de forêt. Le lynx et le loup, très discrets, se chargent de leur régulation au grand dam des disciples de Saint Hubert !

Chaque semaine, un village organise un marché ou une fête des champignons, de la truffe, de la châtaigne ou encore du parmesan... Il ne faut pas venir dans cette région pour espérer perdre des kilos !

Le premier matin, Francesco nous confiait son dépit : il n'y a rien ! Après cinq minutes de route sinueuse, nous avons stoppé Jacques dans ses élans pour investiguer une prairie constellée de lépiotes ; c'est déjà mieux que rien !



Un cortège d'une vingtaine d'espèces dans cette prairie et ses bords de route : à part la lépiote mamelonnée (*Lepiota mastoidea*), des marasmes, des bolets à base rose et des conopiles que nous n'avons pas pu identifier faute de matériel idoine.

Ensuite, direction d'une hêtraie où nous avons récolté les premiers cortinaires ; chemin faisant, nous avons atteint un bosquet de pins. Jacques, les yeux

écarquillés, annonça une partie du repas du soir : des prétentieux ! Nous avons rempli un panier de *Tricholoma portentosum* en assurant notre guide sceptique que ces champignons-là étaient excellents.



La présence de tricholomes prétentieux et de pleurotes en huître indiquent que des soirées précédant notre arrivée ont flirté avec des températures négatives.

Un peu plus tard, nous avons atteint la limite de la hêtraie et avons promené notre regard dans les herbes sèches des alpages. Un habitué de ce type de biotope a prestement rejoint le panier des comestibles : l'hygrophore rouge ponceau !

En redescendant, nous avons marché un moment dans une forêt de chênes et de châtaigniers : un désert mycologique, là où justement nous aurions pu découvrir des bolets intéressants, voire des amanites des Césars.

Au retour, rituel immuable : une table dressée devant la cuisine de nos hôtes pour la détermination des espèces difficiles à identifier sur le terrain. Finalement, le bilan de la première journée d'herborisation avoisinait la septantaine d'espèces, malgré l'apéro et le dîner pris dans un petit village sympathique...

Deuxième jour avec visite des forêts du village natal de Francesco. Tout d'abord, une montée à pied assez difficile pour arriver sur des steppes aux allures de Follatères ; quelques champs atteignables avec des tracteurs fiables, des parcelles de hêtraies et de belles pinèdes. C'est là que nous avons rencontré des escouades de chasseurs occupés soit aux bécasses, soit aux lièvres ou alors aux deux et même davantage "se Dio vuole" !

Nous avons eu la chance de trouver des hygrophores à lait abondant, toute une série de cortinaires qui ont donné du fil à retordre à nos deux experts ! Une fois encore, des champignons trouvés sur place présentaient une taille remarquable par rapport à leurs homologues valaisans.



*Hygrophorus latitabunda*, bonne surprise et *Chroogomphus rutilus* d'une taille respectable.



*Melanoleuca grammopodia* dans les steppes au-dessus du village natal de Francesco

## Liste établie dans l'ordre du BON (1988)

La synonymie de quelques espèces provient du guide des champignons de France et d'Europe d'EYSSARTIER & ROUX (2011). De grosses espèces ont été mises au frigo et ramenées en Suisse. Elles ont subi un second contrôle au local de Martigny (réactifs et microscope), puis ont été présentés lors de notre séance ordinaire du lundi soir.

	Nom latin	Nom français	Synonymie
1	<i>Xerocomus chrysenteron</i>	Bolet à chair jaune	<i>Xerocommellus c.</i>
2	<i>Xerocomus ferrugineus</i>	Bolet ferrugineux	<i>B. spadiceus</i>
3	<i>Chalciporus piperatus</i>	Bolet poivré	
4	<i>Suillus grevillei</i>	Bolet élégant	<i>S. elegans/S. flavus</i>
5	<i>Suillus granulatus</i>	Bolet granuleux	
6	<i>Suillus collinitus</i>	Bolet à base rose	
7	<i>Gomphidius glutinosus</i>	Gomphide glutineux	
8	<i>Chroogomphus rutilus</i>	Gomphide visqueux	<i>Gomphidius viscidus</i>
9	<i>Russula delica</i>	Russule sans lait	<i>Lactarius exsuccus</i>
10	<i>Russula cyanoxantha</i>	Russule charbonnière	
11	<i>Russula vesca</i>	Russule comestible	
12	<i>Russula lepida</i>	Russule jolie	
13	<i>Russula fageticola</i>	Russule ém. des hêtres	<i>R. mairei</i>
14	<i>Russula rhodopoda</i>		
15	<i>Russula sanguinea</i>	Russule sanguine	<i>R. rosea/R. sanguinaria</i>
16	<i>Russula fragilis</i>	Russule fragile	
17	<i>Russula cavipes</i>	Russule à pied creux	
18	<i>Russula farinipes</i>	Russule à pied farineux	
19	<i>Russula fellea</i>	Russule amère	
20	<i>Lactarius salmonicolor</i>	Lactaire saumon	
21	<i>Lactarius blennius</i>	Lactaire muqueux	
22	<i>Lactarius fluens</i>	Lactaire pisse-lait	
23	<i>Lactarius rugatus</i>	Lactaire flamboyant	
24	<i>Hygrocybe punicea</i>	Hygrophore ponceau	
25	<i>Hygrophorus eburneus</i>	H. blanc d'ivoire	
26	<i>Hygrophorus discoideus</i>	Hygrophore discoïde	
27	<i>Hygrophorus agathosmus</i>	H. à bonne odeur	
28	<i>Hygrophorus latitabunda</i>	Hygrophore limace	<i>H. limacina</i>
29	<i>Pleurotus ostreatus</i>	Pleurote en huître	
30	<i>Panellus stipticus</i>	Panelle styptique	
31	<i>Pseudoclitocybe cyathiformis</i>	Clitocybe en coupe	
32	<i>Clitocybe gibba</i>	C. en entonnoir	<i>C. infundibuliformis</i>
33	<i>Clitocybe nebularis</i>	C. nébuleux	<i>Lepista nebularis</i>
34	<i>Clitocybe odora</i>	C. odorant	
35	<i>Clitocybe graminicola f. roseipes</i>		
36	<i>Clitocybe phaeophthalma</i>	C. à odeur de poulailler	<i>C. hydrogramma</i>
37	<i>Armillaria mellea</i>	A. couleur de miel	
38	<i>Armillaire ostoyae</i>	A. d'Ostoya	<i>A. obscura</i>
39	<i>Lepista nuda</i>	Pied bleu	<i>Rhodopaxillus nudus</i>
40	<i>Laccaria laccata</i>	Clitocybe laqué	

41	<i>Laccaria amethystea</i>	Laque améthyste	<i>L. amethystina</i>
42	<i>Tricholoma portentosum</i>	Tricholome prétentieux	
43	<i>Tricholoma saponaceum</i>	T. à odeur de savon	
44	<i>Tricholoma terreum</i>	Tricholome terreux	
45	<i>Tricholoma imbricatum</i>	Tricholome imbriqué	
46	<i>Tricholoma vaccinum</i>	T. couleur de vache	
47	<i>Melanoleuca grammopodia</i>		
48	<i>Lyophyllum decastes</i>	Tricholome agrégé	<i>L. aggregatum</i>
49	<i>Lyophyllum leucophaetum</i>		
50	<i>Oudemansiella mucida</i>	Collybie visqueuse	<i>Mucidula mucida</i>
51	<i>Oudemansiella radicata</i>	Collybie radicante	<i>Xerula radicata</i>
52	<i>Cystoderma carcharias</i>	Cystoderme requin	
53	<i>Marasmius alliaceus</i>	Marasme à odeur d'ail	
54	<i>Marasmius oreades</i>	Faux-mousseron	
55	<i>Marasmius wynnei</i>		<i>M. globularis</i>
56	<i>Megacollybia plathyphylla</i>	Collybie à lames larges	
57	<i>Collybia maculata</i>	Collybie maculée	<i>Rhodocollybia m.</i>
58	<i>Collybia butyracea</i>	Collybie beurrée	
59	<i>Collybia confluens</i>	Collybie en touffe	<i>Gymnopus confluens</i>
60	<i>Collybia dryophila</i>	Collybie des chênes	<i>Gymnopus dryophilus</i>
61	<i>Collybia kuehneriana</i>	C. à pied rouge	<i>C. erythropus</i>
62	<i>Collybia ocior</i>		<i>Gymnopus ocior</i>
63	<i>Mycena aurantiomarginata</i>	M. à arêtes orange	<i>M. elegans</i>
64	<i>Mycena pura</i>	Mycène pure	<i>Prunulus purus</i>
65	<i>Mycena rosea</i>	Mycène rose	<i>M. pura f. rosea</i>
66	<i>Mycena viscosa</i>		
67	<i>Mycena galericulata</i>	Mycène en casque	
68	<i>Mycena renati</i>	Mycène à pied jaune	
69	<i>Clitopilus prunulus</i>	Meunier	
70	<i>Pluteus romellii</i>		<i>P. lutescens</i>
71	<i>Volvariella gloiocephala</i>	Volvaire visqueuse	<i>V. speciosa</i>
72	<i>Cortinarius fulmineus</i>		
73	<i>Cortinarius sulphurinus</i>		
74	<i>Cortinarius elegantior</i>		
75	<i>Cortinarius variicolor</i>		<i>C. largiusculus</i>
76	<i>Cortinarius platypus</i>		<i>C. parvus</i>
77	<i>Cortinarius glaucopus</i>	C. à pied glauque	
78	<i>Cortinarius duracinus</i>	C. à pied dur	
79	<i>Hebeloma socchariolens</i>		
80	<i>Hebeloma sinapizans</i>	H. couleur de moutarde	
81	<i>Hebeloma mesophaeum</i>	H. à centre sombre	<i>H. strophosum</i>
81	<i>Inocybe dulcamara</i>	Inocybe doux-amer	
83	<i>Inocybe geophylla</i>	I. à lames terreuses	
84	<i>Gymnopilus penetrans</i>	Gymnopile pénétrant	
85	<i>Galerina uncialis</i>		
86	<i>Stropharia aeruginosa</i>	Strophaire vert-de-gris	
87	<i>Stropharia coronilla</i>		
88	<i>Hypholoma fasciculare</i>	H. en touffes	
89	<i>Hypholoma sublateritium</i>	H. couleur de brique	<i>H. lateritium</i>
90	<i>Pholiota lenta</i>	Flammule glutineuse	

91	<i>Pholiota graminis</i>		<i>P. conissans</i>
92	<i>Bolbitius vitellinus</i>	B. jaune d'œuf	<i>B. titubans</i>
93	<i>Panaeolus semiovatus</i>	P. ovoïde	<i>Anellaria semiovata</i>
94	<i>Psathyrellas spadiceogrisea</i>	Psathyrelle grisâtre	
95	<i>Psathyrella lacrymabunda</i>	Lacrymaire velouté	<i>Lacrymaria velutina</i>
96	<i>Coprinus comatus</i>	Coprin chevelu	
97	<i>Coprinus micaceus</i>	Coprin micacé	<i>Coprinellus micaceus</i>
98	<i>Coprinus plicatilis</i>	Coprin plissé	<i>Parasola plicatilis</i>
99	<i>Coprinus auricomus</i>	Coprin à poils jaunes	<i>Parasola auricoma</i>
100	<i>Coprinus lagopides</i>	C. laineux des charbon.	<i>Coprinopsis jonesii</i>
101	<i>Leucoagaricus leucotithes</i>	Lépiote pudique	<i>Lepiota naucina</i>
102	<i>Lepiota pseudohelveola</i>		
103	<i>Macrolepiota procera</i>	Coulemelle	
104	<i>Macrolepiota mastoidea</i>	Lépiote mamelonnée	
105	<i>Macrolepiota puellaris</i>		
106	<i>Amanita submembranacea</i>	A. à volve grise	
107	<i>Amanita muscaria</i>	Amanite tue-mouche	
108	<i>Amanita rubescens</i>	Oronge vineuse	
109	<i>Amanite citrina</i>	Amanite citrine	
110	<i>Lycoperdon perlatum</i>	Vesse de loup perlée	
111	<i>Vascellum pratense</i>	Vesse de loup des prés	
112	<i>Ramaria formosa</i>		
113	<i>Hydnum repandum</i>	Pied de mouton	
114	<i>Meripilus giganteus</i>	Polypore gigantesque	
115	<i>Fomitopsis pinicola</i>	Polypore marginé	<i>Ungulina marginata</i>
116	<i>Tuber blotii</i>	Truffe blanche	<i>T. aestivum</i>

Comme lors de notre voyage au Portugal, nous avons logé dans une famille d'accueil, celle de Jacques en l'occurrence. Il a été totalement impossible de refuser les invitations des cousins, oncles et tantes pour les repas. Nous avons rencontré des gens authentiques et généreux. Les produits régionaux abondaient sur les tables et les bouteilles de Lambrusco n'étaient pas encore vides que les petites sœurs arrivaient comme par enchantement !



Fricassée de prétentieux rehaussés par la couleur d'hygrophores rouge ponceau, et d'une amanite vineuse et d'une coulemelle pour la quantité...



Francine, l'épouse de Jacques ne nous accompagnait pas dans le terrain ; Jacques l'avait mandaté pour apprendre certaines recettes : coniglio della casa, cassenta fritta, fittelli,... De quoi se remémorer dans quelques jours ces merveilleuses journées partagées grâce à notre passion commune des champignons que l'on ne saurait dissocier d'une amitié durable.



Bistecca alla fiorentina pour se mettre dans l'ambiance dès le premier soir!



Une des explications plausibles pour la prise de poids : 1 kilo par jour au minimum : lambrusco, frittella, cassetta fritta,...

## **BIBLIOGRAPHIE**

BON M. 1988. Champignons d'Europe occidentale. Arthaud, Espagne

GERHARDT E. 1999. Guide Vigot des champignons. Vigot, Paris

EYSSARTIER G. & ROUX P. 2011. Le guide des champignons, France et Europe.  
Belin, Paris