

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 81 (2003)
Heft: 1

Artikel: À l'époque de Noël : saison des champignons au Sud de l'Espagne
Autor: Bleiker, Erich
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936155>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

A l'époque de Noël: saison des champignons au Sud de l'Espagne

Erich Bleiker

Burstwiesenstr. 37, 8055 Zürich

Depuis ma retraite, mon épouse Alice et moi-même passons volontiers le temps de l'Avent à la Costa Blanca dans le sud de l'Espagne, la météo en Suisse étant mauvaise à cette époque de l'année. La Costa Blanca se trouve à peu près à mi-distance entre Barcelone et Gibraltar. Mais nous évitons l'animation touristique et nous préférons nous promener dans l'arrière pays montagneux. Là, quand le terrain n'est pas trop sec, on trouve à cette saison des champignons. Il fait également suffisamment chaud en «hiver»; dans les cas extrêmes, il neige jusqu'à 500 m. Dans les terres agricoles, des amandes, des olives, des agrumes et surtout des nêfles sont cultivés. Les forêts sont uniformes: il n'y a que des pins à deux aiguilles (principalement *Pinus halepensi*). Hors de la forêt, on trouve le maquis qui forme également le sous-bois de la forêt. Le sol est calcaire. La forêt primaire originelle de chêne-liège persistant a été détruite, à l'exception de maigres bandes de terrain d'accès difficile sous forme d'arbrisseaux dans le maquis. Les conditions locales limitent la variété de la flore fongique. Lors de notre dernier séjour, la température était trop basse pour beaucoup d'espèces; il s'agissait de l'hiver le plus froid depuis des décennies. Cependant, entre novembre et début janvier, nous avons pu déterminer 60 champignons jusqu'à l'espèce, et le même nombre n'ont été identifiées que jusqu'au genre, faute de littérature spécialisée disponible ou par manque d'expérience personnelle.

Découvertes intéressantes

L'amanite ovoïde (*Amanita ovoidea*), fréquente, isolée ou venant en touffes est toujours impressionnante: Chapeau (en espagnol effectivement «Sombrero», aussi pour les champignons) jusqu'à 25 cm de large, fréquemment d'un poids de 1 kg, tout le carpophore blanc, de loin semblable à l'amanite solitaire (*Amanita strobiloformis*). Toutes deux ont un pied blanc floconneux. L'amanite ovoïde a cependant un chapeau lisse avec sur les exemplaires jeunes éventuellement, quelques lambeaux de voile.

La volve lobée mesure jusqu'à 5 mm d'épaisseur. Sa texture est coriace, de la consistance du cuir. Les arêtes des lamelles sont clairement denticulées. Le champignon est décrit comme comestible, mais, jeune déjà, il sent l'eau de mer.

On la trouve dans les endroits pierreux et ensoleillés, par exemple au bord des chemins; elle est nettement fidèle à la station. Une fois, nous avons même observé des carpophores percer le revêtement en asphalté d'une route, comme on l'observe pour la psalliotte des trottoirs (*Agaricus bitorquis*). Sur une place excavée dans la forêt sont apparus, en touffe à travers le ballast, plusieurs exemplaires adultes lors de 2 années consécutives.

A plusieurs reprises nous observions des hommes, qui grattaient le sol à l'aide d'un outil de jardin. Nous avons attribués les traces qu'ils laissaient au sanglier... Ils rabotaient de temps à autre quelque chose au sol et le faisaient disparaître dans un sac en plastique. Mystérieux! Arrivée près du premier, Alice jeta un coup d'œil dans le sac à merveilles: le lactaire sanguin (*Lactarius sanguifluus*). Le sympathique espagnol nous autorisa à prélever quelques beaux exemplaires (en prêt) pour les photographier. Plus tard, nous en avons trouvés: seul un petit bout du chapeau était visible, dissimulé dans les pierres calcaires de couleur rouille. Au même endroit, nous découvrîmes comme par enchantement six «Riscanos» complètement développés sous des aiguilles de pin et des copeaux de bois. Les derniers sont tombés le long du chemin lors du défrichage du sous-bois en prévention des incendies. Le lactaire sanguin se différencie des espèces voisines par les reflets lila-violet des lamelles et du pied ainsi que par la couleur du lait rouge vineux à violet-pourpre. Le pied est caverneux, scrobiculeux comme chez le lactaire couleur saumon et le lactaire délicieux. Bien rôti, il a un goût plus délicat et plus doux que le lactaire couleur saumon ou de l'épicéa.

L'apparition de champignons blancs («las palomas blancas», les colombes blanches) est pour les autochtones l'indication de la présence simultanée et cachée des lactaires. Malgré la cueillette intensive, la délicatesse si convoitée n'est pas menacée d'extinction, car les stations potentielles sont normalement inaccessibles. La «chasse» n'a lieu que dans les endroits où le sous-bois a été enlevé (voir plus haut).

A part les lactaires, on trouve en outre des «malo setas» (mauvais champignons) cachés, entre autre le Tricholome de Batsch qui se répand massivement (*Tricholoma fracticum* respectivement *T. batschii*). Celui-ci fructifie ici en touffes de 10–20 spécimens en ronds de sorcières de plusieurs centaines d'exemplaires, dont les chapeaux ne dépassent qu'exceptionnellement la profonde couverture d'aiguilles.

Moins souvent, mais à de nombreux endroits, nous avons trouvé le Tricholome chaussé (*Tricholoma caligatum*). Il forme des carpophores puissants et il est facilement reconnaissable à son chapeau à squames brunes filamenteuses et son pied garni d'une armille brune. Michael Hennig Kreisel écrit: «*Tricholoma galigatum* est d'après Pilát le champignon comestible préféré des Japonais.»

La recherche de ce champignon est un sport national au Japon et elle était déjà pratiquée dans les temps anciens. Les forêts de pins, dans lesquelles ce champignon abonde sont soumises à un bail pour une saison de cueillette. En partie, les districts sont aussi loués à des institutions qui organisent des «chasses aux champignons». Quelquefois, lors de ces manifestations, ces champignons sont directement préparés en forêt. Bien entendu, on en trouve aussi en vente sur les marchés.

Le Clitocybe de l'olivier (*Omphalotus illudens*, *O. olearius*): nous l'avons longuement cherché sans succès près de vieux oliviers. De façon tout à fait inattendue, nous l'avons trouvé dans le sous-bois d'une petite forêt d'épicéas dans une broussaille pierreuse, basse sur le sol recouvert de restes de bois déterrés.

Plus fréquemment, mais la plupart du temps de façon inattendue, on trouve l'Hydne ferrugineux (*Hydnellum ferrugineum*). Ce champignon exsude des gouttes rouges vifs uniquement lors de la croissance en périodes humides. On a pu observer cette caractéristique en différents endroits pendant une dizaine de jours. Ensuite, les exemplaires brunissants étaient difficilement reconnaissables des espèces voisines.

Par sa saveur douce, il se différencie de *Hydnum peckii*. Jeune, ce dernier est blanchâtre et libère également des gouttes. On le trouve en Suisse ici et là dans les forêts de sapins en montagne. Pendant toute la durée de notre séjour, on rencontra dans les forêts d'épicéa le pied de mouton blanc (*Hydnum albidum*), toujours par groupes et en série. Il est dans toutes ses parties blanc-ivoire; dans l'âge, il est légèrement jaunissant. A part cela, il ne se différencie guère macroscopiquement du Pied de mouton (*Hydnum repandum*), que nous n'avons jamais vu ici. Le Pied de mouton blanc a cependant des spores distinctement plus petites. On le trouve sur sols calcaires, en Europe centrale très rarement, plus souvent dans les pays méditerranéens.

Même pendant les mois d'hiver secs, généralement pauvres en champignons, on rencontre régulièrement deux champignons typiquement méditerranéens: il s'agit du Bolet de Bellini (*Suillus bellini*) et du Bolet méditerranéen (*Suillus mediterraneensis*).

Ces deux espèces, dans la littérature courantes, sont décrites, si elles le sont, en partie de manière contradictoire. Ceci malgré le fait que Gerhardt décrit *S. mediterraneensis* comme le Bolet le plus fréquent des Baléares (et certainement pas uniquement dans ces îles). Le chapeau est jaune brun à rouge ou gris-brun quelquefois vergeté, les pores jaunes; le pied, par rapport au chapeau, est de longueur normale et sur un fond jaunâtre entièrement recouvert de granules brun-rouge. Selon nos observations, pendant de nombreuses années, tout le champignon est, toujours, collant comme de la résine même par temps sec. Nous devons toujours nettoyer nos mains avec un dissolvant, ce qui ne correspond pas aux indications de Gerhardt. Il écrit: «par pluie, **un peu** gluant.» Chez *Suillus bellini* jeune, le chapeau est blanc-crème, entièrement ou par taches, mêlé à des tons brun-café ou brun-chocolat. Quand les tons bruns manquent, il ressemble au Bolet placide (*Suillus placidus*) qui, lui, ne se rencontre que sous les pins à 5 aiguilles. Chez les exemplaires matures, il reste au minimum un bord blanchâtre-jaunâtre. La peau du chapeau est

pour un bolet visqueux «normalement» visqueuse, au contraire de l'espèce citée précédemment. Le pied, par rapport au chapeau est plutôt court, conique et à granulations brun-rouge.

Notre région de vacances est le centre européen de la culture des nèfles. Les arbres, d'une hauteur de 5 m environ sont originaires d'Asie de l'Est. Ils fleurissent ici de novembre à décembre et sont pollinisés par les abeilles. Ces dernières volent tout l'hiver, de même que les papillons. Les fruits qui ressemblent à des abricots, mûrissent d'avril à mai et sont donc considérés chez nous comme des fruits exotiques par les gros distributeurs; ici ils sont plutôt connus comme «Nespole». Comme ils sont très sensibles à la pression, les cultures sont protégées contre le vent et la grêle, souvent sur de grandes surfaces, par des filets en plastique à mailles fines, qui laissent passer la lumière et la pluie et sont «empaquetés» de côté (Christo, l'artiste emballleur vous salue...). Sous ces «tentes de fête jumbo» règne un climat analogue à celui d'une serre. Le sol est recouvert de reste de plantes pourries. Lors de sécheresse, le sol est arrosé: ce sont des conditions idéales pour le développement de certains champignons telle la Volvaire visqueuse (*Volvariella gloiocephala*) qui a été trouvée en masse pendant plusieurs semaines, les formes blanches et olivâtres à tous les stades de développement les unes à côté des autres. Aux mêmes endroits apparaissent partout le Pied bleu (*Lepista nuda*). Les espèces suivantes sont apparues chacune une fois:

La Cyathe en vase (*Cyathus olla*), le Plutée de Romell (*Pluteus romellii*), la Psathyrelle à lames rouges (*Psathyrella bipellis*), la Psathyrelle de Candolle (*Psathyrella candolleana*), le Lyophylle agrégé (*Lyophyllum decastes*), la Pézize vésiculeuse (*Peziza vesiculosa*) et des Myxomycètes blancs (non identifiables plus précisément).

J'aimerais ajouter ici un événement significatif de la mentalité de la population locale: nous n'avons pu entrer dans les tentes en plastique que «par effraction».

A un moment, le propriétaire de l'hacienda est venu observer notre comportement avec une mine menaçante. Cependant, après clarification de la situation, il nous a montré, en plaisantant amicalement où il avait vu lui-même des champignons. Nous avons toujours constaté ici comme les gens sont aimables, quand on s'intéresse à leur situation et malgré les handicaps de la langue, on peut faire un brin de conversation. Ce n'est pas pour rien que cet endroit est devenu en quelque sorte notre deuxième patrie.

(Liste des espèces: BSM 5/2002, page 206)

Traduction: Isabelle Nydegger



Hydnellum ferrugineum

Foto: A. Bornmann-Bleiker