

Une saison 2024 remarquable

L'Alsace – 22.10.2024 |



La météo estivale, à la fois pluvieuse et chaude, a favorisé le foisonnement des champignons.
Photo Vanessa Meyer

[Comment bien cueillir les champignons en forêt ?](#)

Pour la plus grande joie des gourmets ramasseurs et des chefs cuisiniers, les champignons pullulent cet automne dans les sous-bois d'Alsace, tout particulièrement ceux relevant du massif vosgien.

« Cette année, les conditions météo estivales, qui ont alterné précipitations orageuses et une chaleur plutôt clémente, se sont avérées très favorables à la pousse des champignons », explique **Bernard Diss, président de [la société mycologique du Haut-Rhin](#)**.

« Ce que l'on nomme communément champignon », rappelle-t-il à l'attention des néophytes, « est en fait le fruit que produit un appareil végétatif souterrain appelé le mycélium. Ce dernier est fait de filaments microscopiques enchevêtrés.

Pour que le mycélium présent dans le sol fructifie, il faut à la fois de l'humidité et de la chaleur, ce qui est généralement le cas de juillet à fin octobre ».

Pousse hâtive dès la fin juin

L'explosion automnale, si elle n'est pas une surprise pour les connaisseurs, s'est toutefois fait attendre : « Fin juin, début juillet, il y a eu une pousse plutôt hâtive, notamment de cèpes, de girolles et de pieds-de-mouton. Puis plus rien jusqu'à la fin septembre, quand toutes les variétés ont commencé à ressortir de terre », observe Daniel Loew, maraîcher établi à Westhoffen, qui vend sur les marchés strasbourgeois les espèces qu'il cueille au jour le jour dans la forêt de 7,5 ha qu'il possède sur les contreforts du massif vosgien.

« Depuis le 25 septembre, la saison des champignons a bel et bien pris son envol. Comme voilà deux ans, on trouve notamment des cèpes de Bordeaux en grandes quantités. Il ne faut donc pas hésiter à sortir tous les jours pour en ramasser », conseille **Bernard Diss**.