

SORTIES & ÉVÉNEMENTS

À Lutterbach, ils cherchent 500 espèces de champignons. Il ne manque plus que la pluie

Par Stéphane ROSSI • 10 septembre 2026

 11 octobre 2026 •  Lutterbach

Le 11 octobre, la Société mycologique du Haut-Rhin veut réunir à Lutterbach quelque 500 espèces de champignons. Une quinzaine de passionnés vont ratisser le Haut-Rhin et pousser jusqu'au Doubs. Tout est organisé. Sauf la pluie.



Exposition 2025 de la Société mycologique du Haut-Rhin à Lutterbach. Photo SMHR.

J'ai longtemps cru que chercher des champignons consistait à entrer dans une forêt avec un panier, à marcher vingt minutes et à revenir avec trois cèpes en expliquant qu'on avait « un coin ».

C'était une vision naïve.

Pour réunir **500 espèces de champignons** dans une salle à Lutterbach, le panier en osier ne suffit plus. Il faut une organisation qui ressemble davantage à une opération militaire, à ceci près que l'ennemi possède un chapeau et pousse dans la mousse.

Les jeudi et vendredi précédant l'exposition, **une quinzaine de membres de la Société mycologique du Haut-Rhin** vont parcourir les vallées du Haut-Rhin, le Sundgau, la plaine et même le Doubs. Des sociétés amies de Franche-Comté et d'Allemagne viendront compléter la récolte.

À ce niveau-là, ce n'est plus une cueillette.

C'est un recensement général de la République fongique.

Cinq cents. Rien que les champignons

Bernard Diss, président de la SMHR, apporte une précision importante : les **500 espèces annoncées sont bien 500 espèces de champignons**. Les lichens et les plantes à baies présentés lors de l'exposition viennent en plus.

Et ce chiffre, déjà impressionnant, ne représente qu'une petite partie de ce qui pousse dans la région. Selon lui, **plus de 7 000 taxons de champignons sont recensés en Alsace**, sans compter les lichens. Dit plus simplement : la diversité des champignons alsaciens se compte en milliers.

Moi qui étais déjà assez fier de savoir reconnaître un cèpe ou une chanterelle, je découvre que j'avais manifestement interrompu mes études beaucoup trop tôt.

Seulement, cette année, les 500 ne sont pas garantis.

Un membre essentiel de l'organisation n'a toujours pas confirmé sa présence.

La pluie.

Bernard Diss ne cache pas l'inquiétude : la météo est exceptionnellement sèche et les mycologues attendent désormais les précipitations avec une impatience que les organisateurs de festivals en plein air auraient beaucoup de mal à comprendre. À ce stade, il préfère ne promettre aucun chiffre.

On peut mobiliser quinze spécialistes, parcourir le Haut-Rhin, appeler le Doubs et demander du renfort à l'Allemagne. Si le ciel répond non, le champignon reste chez lui.

Il a ce pouvoir.

Le comestible gagne toujours

Une fois les spécimens installés sur les longues tables de la salle du Platane, toutes les espèces ne bénéficient évidemment pas de la même popularité.

Les visiteurs s'attardent sur les espèces atypiques, explique Bernard Diss, mais surtout sur les **comestibles**.

C'est rassurant.

Devant un organisme vivant inconnu, l'être humain se pose généralement deux questions : « Qu'est-ce que c'est ? » puis, assez rapidement, « Est-ce que ça se mange ? »

La seconde explique pourquoi les mycologues ont encore du travail.

Car nos forêts hébergent aussi des espèces **toxiques et parfois mortelles** : amanite phalloïde, autres amanites, clitocybes, cortinaires...

L'amanite phalloïde possède d'ailleurs une qualité remarquable chez un champignon mortel : elle n'éprouve aucun besoin particulier d'avoir l'air méchante.

Elle pousse, elle attend et elle laisse les humains prendre leurs décisions.

Et ils sont encore surpris

Après des années à parcourir les forêts, on pourrait croire que les mycologues ont fini par connaître tout le monde.

Pas du tout.

Bernard Diss explique qu'ils découvrent encore chaque année **100 à 150 espèces nouvelles dans le cadre de leurs recherches**, notamment parce que certains membres se consacrent davantage qu'autrefois à leur recherche. La société s'est également lancée dans l'étude des **micromycètes**, ces champignons microscopiques qui ont trouvé une méthode particulièrement efficace pour passer inaperçus.

C'est peut-être ce qui rend cette exposition plus intéressante qu'un simple alignement de paniers.

L'édition 2025 remplissait déjà largement la salle du Platane : longues tables couvertes de spécimens, panneaux pédagogiques, plantes à baies et visiteurs penchés sur les récoltes.

Cette année, les mycologues sont prêts.

Le Haut-Rhin est prêt. Le Doubs est prévenu. L'Allemagne apporte du renfort.

Il ne reste plus qu'à convaincre les nuages.

Infos pratiques

- **Date** : dimanche 11 octobre 2026
- **Horaires** : de 9 h à 18 h
- **Lieu** : salle du Platane, 5 rue Aristide-Briand à Lutterbach
- **Tarif** : 4 € ; gratuit pour les moins de 12 ans
- **Identification** : les visiteurs peuvent apporter leurs propres champignons pour les faire déterminer ; ils doivent être entiers, pied compris
- **Sur place** : buvette et petite restauration
- **Organisateur** : Société mycologique du Haut-Rhin

Le site officiel de la SMHR confirme sa grande exposition annuelle de champignons, plantes à baies sauvages et lichens le **11 octobre 2026 à la salle du Platane**. Les horaires, le tarif, l'adresse et la possibilité de faire identifier ses propres récoltes sont également annoncés dans le programme de l'événement.

Sources

[Société mycologique du Haut-Rhin](#) — programme et site officiel de l'association.

Bernard Diss, président de la SMHR — réponses écrites adressées à ActuRhin sur les récoltes, la sécheresse, les espèces présentées et le travail des mycologues.

Reportage photographique de l'exposition 2025 à Lutterbach — photographies réalisées par Philippe Defranoux.

[L'Est Républicain](#) — fiche pratique de l'exposition 2026.