

Les champignons du vignoble de Wihr-au-Val

Sortie de terrain du 01.02.2025 pour l'association « Wihr-au-Val terres durables »

Daniel Doll

Quand on parle de biodiversité on oublie encore trop souvent les champignons. Or au fur et à mesure de l'avancée des connaissances, on se rend compte à quel point le règne des Mycètes joue un rôle capital dans la nature.

Première étape : les micromycètes (après le cimetière)

Le milieu viticole c'est d'abord et avant tout l'affaire de champignons microscopiques, peu ou pas visibles à l'œil nu. Parmi eux, deux familles mènent la vie dure aux viticulteurs, l'oïdium et le mildiou.

- l'oïdium est appelé couramment maladie du blanc, car il est reconnaissable au duvet blanc qu'il laisse sur les feuilles. *Erysiphe necator* - son nom scientifique - retarde la maturité du raisin, diminue la vigueur des ceps et génère des baisses de rendements. Il se développe par temps humide et plus particulièrement dans les endroits frais, mal exposés ou mal aérés. Il faut savoir qu'il y a en fait dans la nature autant d'oïdiums que de plantes ou de familles végétales et ils ne posent pas de problèmes particuliers, ils font partie du cycle normal de la vie.



Erysiphe necator Schweinitz (Photo : Ph. Defranoux)

Pour en voir un autre, il suffit de vous promener en été dans les chênaies et observer les nombreuses feuilles blanchies par *Erysiphe alphitoides*.

- le mildiou (*Plasmopara viticola*) apprécie aussi l'humidité pour démarrer son développement, mais il résiste à des périodes plus sèches. Il est reconnaissable aux tâches jaunes puis brunes sur les feuilles des vignes qui finissent par se racornir. Il occasionne des pertes de récoltes, amoindrit la qualité des vins et peut nuire à la vigne dans la durée s'il n'est pas maîtrisé. En réalité, ce n'est pas tout à fait un champignon, car même s'il se reproduit par des spores, son appareil végétatif le rapproche plutôt des algues brunes. Les scientifiques le classent dans les Oomycètes qui font partie des Chromista. Sur la vigne, comme sur les tomates de votre potager, son attaque est parfois virulente et très rapide et on le craint à juste titre, mais dans la nature, les plantes autochtones ont appris à lui résister et à l'appivoiser, bien mieux souvent qu'une rouille par exemple, autre micromycète présent sur les graminées, les séneçons ou les pâquerettes qui poussent entre les pieds de vigne. (1)

Deuxième étape : les champignons à chapeau (au tournant, avant d'arriver au verger Bastien).

Les champignons à chapeaux il y en a de plus en plus dans les vignes, surtout depuis que les rangs sont enherbés, au bas mot une cinquantaine d'espèces différentes. Ce sont, le plus souvent, de petites espèces, des tubaires, des omphales, des laccaires, des mycènes, des entolomes, des psilocybes. Mais on peut aussi en rencontrer des plus gros et parfois même des « comestibles ». Il ne faut toutefois jamais perdre de vue que les champignons sont des éboueurs qui peuvent concentrer des taux élevés de métaux lourds. Donc en cas de consommation, bien choisir sa parcelle de récolte, comme pour la mâche ou le pissenlit au demeurant ! Parmi les comestibles, on peut en citer deux :

- le Marasme des Oréades (*Marasmius oreades*). Allez savoir pourquoi, il est dédié aux nymphes des montagnes de nos grecs anciens. Comme quoi, les premiers mycologues qui lui ont donné ce nom ne buvaient manifestement pas que de l'eau ! On l'appelle couramment « faux mousseron », car il pousse souvent au printemps, peu de temps après le tricholome de la Saint Georges qui est le vrai mousseron. Il sort en grand nombre et est reconnaissable à son chapeau brunâtre comme à son pied fibrilleux et tenace que l'on ne consomme d'ailleurs pas. Il a un goût très agréable d'amande amère. Et comme il n'y a plus de saison, il n'hésite pas à ressortir en automne depuis quelques années.



***Marasmius oreades* (Bolton) Fries**

Photo : J-Luc Muller

lames ont cette couleur quand il est jeune, en contraste avec le reste du champignon qui est tout blanc (chapeau, stipe, anneau). Sa saveur est douce et fongique, un peu comme celle du champignon de Paris du commerce.

Troisième étape : les lignicoles (verger des chevaux Derhan)

Sur les arbres poussent quantité de champignons de bois, souvent de belle facture. Sur les pommiers, il s'agit bien souvent du polypore hérissé, *Inonotus hispidus*, hispide signifie couvert de poils rudes et épais. Ces poils sont bien présents sur les champignons jeunes, mais disparaissent dans l'âge.



***Agaricus campestris* Linnaeus (1753)**

Photo : J. Grandhay

- il est plus surprenant de rencontrer l'agaric des prés (*Agaricus campestris*) au milieu des vignes. Et pourtant il y fructifie de plus en plus souvent et parfois en masse après une forte averse et même hors saison, puisqu'il n'y en a plus, je viens de vous le dire. On l'appelle couramment « rosé-des-prés », car ses

La présence de ce champignon ne fait pas plaisir aux arboriculteurs qui imaginent à tort qu'il est à l'origine du dépérissement de leur arbre. En réalité c'est plutôt un révélateur d'un affaiblissement de l'arbre ou de son entrée dans la phase de sénescence. Malgré sa présence, le pommier peut continuer à vivre une bonne dizaine d'années sans encombres. Enlever le carpophore, c'est-à-dire la console, ne sert pas à grand-chose, car il ne s'agit que d'un organe de fructification, le corps du champignon, c'est-à-dire son mycélium, est bien installé dans les fibres du bois du tronc et ne peut plus être délogé. C'est d'autant plus dommage de l'enlever d'ailleurs qu'il sert de refuge

à de petits insectes comme les staphylins.

De façon plus générale, il ne faut jamais oublier que ces champignons sont indispensables à la décomposition de la cellulose (pourriture brune) et de la lignine (pourriture blanche). Sans eux, on aurait des dizaines de mètres d'empilement de matière organique un peu partout, comme au carbonifère -l'étage géologique du charbon- où ils n'existaient pas encore. (2)



Inonotus hispidus (Bull.:Fr.) Karsten

Photo : J-Luc Muller

Pour aller plus loin

- (1) Les champignons et les Chromista sont caractérisés par un mode de vie filamenteux, ce qui signifie que leur appareil végétatif est composé de filaments appelés hyphes, l'ensemble de ces hyphes formant un mycélium. Les hyphes des champignons sont toutefois cloisonnés, tandis que ceux des Chromista sont siphonnés, donc sans cloisons. Contrairement aux champignons, les mildious ont des parois en cellulose et non en chitine. Enfin si le champignon est haploïde -une cellule comprend une copie de chromosomes soit 23 chromosomes-, le Chromista est lui diploïde- une cellule comprend deux copies de chromosomes soit 46 chromosomes-.
- (2) Les champignons de pourriture blanche et brune ont tous développé des enzymes qui leur permettent d'isoler des sucres pour leur nutrition. Ils libèrent aussi des sucres simples dans les sols qui seront utilisés par d'autres micro-organismes qui produiront des matières organiques plus facilement biodégradables par la suite. Les champignons de pourriture blanche sont les plus ancestraux. Ils sont apparus à la fin du Carbonifère, il y a environ 350 millions d'années. Leurs enzymes sont les seules à pouvoir dégrader la lignine pour la minéraliser complètement en CO₂. Les champignons de pourriture brune sont apparus plus tard dans l'évolution. Ils ont perdu la capacité à minéraliser la lignine, mais ont développé un processus consistant à la modifier chimiquement et attaquent la cellulose claire du bois.

N.B. Merci à Jean-Jacques Sanglier pour son aide à la vulgarisation des Micromycètes et à Jean-Luc Muller pour la mise en page du compte-rendu.