



PLEUROTUS OSTREATUS

1987, c'est la veille de Noël d'une année maigre pour les mycologues et surtout pour les mycophages... l'humidité ayant d'abord manqué au printemps pour les morilles (vengeance de la nature ? car les gens en avaient même séché dans l'élan de l'abondance de la récolte 1986) Ensuite le froid a dérouté le développement du mycelium, causant un fort retard à la croissance de celui-ci.

Or, il est 14 heures, la foule se précipite dans les magasins pour les commissions de Noël, en vue de 3 jours de fermeture consécutifs. La température est douce. Le manque de neige à la montagne retient les gens en ville. Je traverse la Place de l'Europe au dallage de marbre, avec les écussons des villes jumelées à Mulhouse. Un rayon furtif de soleil perce à force la couche brumeuse persévérant sur la plaine d'Alsace, comme pour indiquer la Nativité proche...

Sur ma gauche, une forme conchoïde, d'un beau violacé foncé, à la surface humide, réfléchit un rayon de lumière qui attire l'oeil du passant mycologue. Je m'arrête un instant, discrètement et observe, puis je continue vers Rond-Point pour mes achats alimentaires : "Je viendrais demain matin... la place sera déserte... ils seront encore là... !"

Lendemain, 9 heures du matin, jour de Noël, un peu tard pour moi, mais la veillée du soir m'avait retenu comme c'est l'habitude, pour aller à la messe de minuit. Mon appareil photo, et au petit trot, j'arrive sur place.

A la base d'une des jattes à troènes qui délimitent les arcades de la place, sortent, par la fente des planches en novopan désagrégé, quelques pleurotes en forme d'huître.

Le plus âgé est déjà dessèché, donc personne n'y avait touché. Un 2ème, bien adulte de 10 cm de large, et 2 autres petits à côté sont là. Je regarde bien : le pied latéral, court, blanchâtre et ferme. Les lamelles bien décurrentes, de la couleur du pied, sont anastomosées à l'embasement. Le chapeau est convexe, à marge enroulée et en forme d'huître. Il présente une surface violacée noirâtre, humide et glabre. La chair, tenace à la cassure, est blanche et sent une bonne odeur de champignon. Elle est un peu savoureuse à la mastication. Ces champignons, vu leur lieu de croissance, sont sans intérêt culinaire, bien que bons comestibles à l'état jeune. On ne doit jamais ramasser les champignons des lieux publics, pour usage alimentaire. Ils présentent toujours un danger nutritif à cause des différentes pollutions. Evidemment, l'intérêt du scientifique est d'en connaître la structure, même intime... Or, que notre bien aimable M. Grunenberger a instauré une cellule d'initiation à la reconnaissance des spores, si le Club était ouvert ces jours-ci, j'aurais apporté 2 échantillons pour les élèves. Alors on aurait dû reconnaître là, des spores de forme oblongue, hyaline (transparente) et de couleur lilacée, vus en masse. Leur grandeur varie entre 9-12 x 3-4 µm.

"Le *Pleurotus ostreatus* avec une préférence pour les souches mortes, peut aussi attaquer l'aubier des bois tendre comme le Noyer." (1) Ces champignons sortent de l'intérieur de la caisse à travers la jonction des planches de novopan, donc ils vivaient autour des racines des troènes. J'ai tiré sur leur pied et constaté qu'il n'est pas fixé aux planches, mais dans l'enveloppe terreuse des racines de l'arbuste.

Ainsi, poussent à Noël, les pleurotes de la Place de l'Europe à Mulhouse.

Armando BEDINI

(1) Thèse de Georges Becker pour le grade de Docteur de l'Université, mention sciences, à Besançon le 29 Octobre 1953.

Bibliographie :

Maublanc A. 1959 - Les champignons de France Tomes 1 et 2

Lange J.E. et M. 1977 - Guide des champignons

Becker G. 1953 - Champignons - Ed Gründ Paris