

Les champignonneurs n'ont pas eu de bol l'an passé

La cueillette n'a pas franchement été fructueuse l'an passé pour les champignonneurs. À l'heure de livrer leurs rapports 2018 respectifs, les contrôleurs officiels des champignons des communes de Moutier et Tramelan tirent un bilan plutôt mitigé. «On peut dire que la saison a été moyenne, voire même mauvaise», note Jean-Claude Gerber. Contrôleur pour la cité prévôtoise, il indique n'avoir pas connu d'aussi faible année depuis 2007.

Une année trop sèche

Nettement en dessous de la moyenne, le nombre de contrôles effectués s'est élevé à 19 contre une cinquantaine en 2017. Du 20 septembre au 20 octobre, le spécialiste a ainsi posé son regard expert sur environ 8 kg de champignons comestibles et 3 kg de non comestibles. L'année précédente, les chiffres se montaient à respectivement 19 et 10 kg.

Si les adeptes de morilles ont pu bénéficier d'un printemps encore assez favorable, c'est surtout les amateurs de bolets qui ont été mal servis par dame Nature. À part deux périodes favorables en juillet et au début du mois de septembre, les nombreux épisodes de sécheresse ont fortement ralenti la pousse.



Les bolets se sont fait désirer en 2018.

«L'année 2018 a été moyenne. La sécheresse de tout l'été a découragé bien des champignonneurs et a démobilisé bon nombre de passionnés de nos forêts», confirme de son côté le contrôleur pour la commune de Tramelan, Jean-Claude Freléchox. Quelque 123 cueillettes ont été contrôlées entre le printemps et la fin de l'automne.

Alors que les morilles devraient bientôt repointer le bout de leur nez, le contrôleur tient encore à encourager les champignonneurs à venir montrer leurs paniers. «Cette année, la Centrale suisse de toxicologie a signalé un grand nombre d'intoxications dues à des champignons normalement comestibles mais en mauvais état, trop vieux ou mal préparés», note-t-il. **CB**