

# SUD OUEST

BERGERAC/SARLAT

## Sarladais Premier centre de formation au bio

Douze jeunes, plutôt citadins, s'initient au maraîchage biologique. Page 22

## Bergeracois Un pas vers l'agglo

Le processus de fusion des communautés de communes est bien avancé. Page 17

**15 jours de  
soldes  
exceptionnels**

du 1<sup>er</sup> au 14 octobre 2010

**monsieur  
meuble**  
www.monsieurmeublesarlat.fr

Meubles Joël PERIE • SARLAT

JEUDI  
7 OCTOBRE 2010  
0,90 €

WWW.SUDOUEST.FR



## SAINT-MÉDARD-D'EXCIDEUIL Le miracle des cèpes

Pages 14 et 15

REP0316 0532 0.00€

Une trentaine de chercheurs se sont penchés hier sur un champ de cèpes afin de percer les mystères de la pousse. PHOTO J.-C. SOLNALET

# La cueillette miraculeuse

**CÈPES** Maxime possède à Saint-Médard-d'Excideuil une parcelle où ces champignons poussent à pleins paniers. Hier, des spécialistes lui ont rendu visite

**PIERRE-MANUEL RÉAULT**

[pm.reault@sudouest.fr](mailto:pm.reault@sudouest.fr)

D'abord, à Saint-Médard-d'Excideuil, emprunter un petit chemin goudronné dont il est prudent de taire le nom. Abandonner là son automobile et montrer patte blanche au maître des lieux, Maxime Meynard, puis pénétrer avec précaution dans la châtaigneraie. Avancer à pas de velours, les yeux scrutant le sol avec une attention particulière pour éviter d'écraser les cèpes qui, sur cette parcelle miraculeuse, poussent chaque semaine à pleins paniers.

Un lieu étonnant, exceptionnel, qui, hier, accueillait d'éminents spécialistes originaires de France, mais aussi d'Espagne et du Portugal, qui vendredi participeront à une rencontre internationale organisée dans le cadre du projet Micosylva (lire ci-dessous).

## Jusqu'à 520 kg de cèpes

Autour d'un beau cèpe dont la circonférence dépasse la tête d'un nourrisson, forestiers et mycologues s'interrogent forcément sur les raisons d'une telle poussée. Blasé, Maxime, qui a en vu beaucoup d'autres, leur révèle que le 24 septembre, alors qu'ailleurs les ramasseurs de champignons désespèrent de dénicher le moindre bouchon dans les forêts bien trop sèches du Périgord, il a récolté en quelques minutes et sans trop chercher la bagatelle de 24 kg de cèpes. Et comme on en est aux confidences, il souligne qu'en 2009 il a collecté durant la saison 520 kg de cèpes sur son terrain dont la surface ne dépasse pourtant guère 1,7 hectare.

« Certains croient qu'il y a un truc pour faire pousser les champignons. Mais moi, je n'en sais rien, ce que je peux assurer, c'est que s'il en



Sur la petite parcelle de Maxime (sur la photo), il suffit de se baisser pour ramasser les cèpes qui poussent par dizaines. PHOTOS JEAN-CHRISTOPHE SOULAIET

existe un je ne le connais pas. » Quoi qu'il en soit, Maxime et sa femme, Marie-Louise, qui ont exercé jusqu'à la retraite la profession d'agriculteur, ont fait une bonne affaire en achetant cette terre en 1964. « Il s'agissait d'un bois de chênes et de châtaigniers qu'on a fait arracher en 1975 pour faire pousser des céréales. Mais le maïs, ici, ça a été une catastrophe, alors on a planté des châtaigniers. » Un choix qui s'est révélé judicieux.

## Les déboires de Maxime

Pendant un temps, Maxime n'a pourtant rien vu pousser de particulier sur sa parcelle. « Elle était accessible à tout le monde, alors n'importe qui pouvait venir se servir sans m'en avertir, analyse Maxime. Ils ont dû bien en profiter. Ce n'est qu'en 2001 qu'un jour, en me pro-

menant, j'ai découvert que le terrain était couvert de cèpes. Il y en avait partout, j'ai même pu remplir le coffre mais aussi les sièges arrière de mon automobile. »

Depuis, Maxime a pris la précaution de clôturer son bien. Il s'est aussi organisé pour valoriser son trésor. Avec sa femme, même en période de pénurie de champignons, ils sont pratiquement les seuls à réaliser deux récoltes par semaine et à proposer leurs cèpes 100 % périgordins sur le marché de Périgueux. Une exception qui a failli leur jouer

un mauvais tour. Certains ont un temps colporté le bruit qu'ils importaient leurs champignons de Roumanie.

Au-delà de ces petites histoires, la parcelle de Maxime intrigue les spécialistes qui n'en finissent pas de photographier et sonder la terre pour découvrir le secret de la parcelle qui ne reçoit aucun traitement particulier, même pas un arrosage, à l'exception d'un coup de gyrobroyeur deux fois par an.

Certains avancent l'idée que le type de sol et ses matières organi-

ques favoriseraient ici sa saturation en eau et donc la fructification. Mais il ne s'agit encore que d'une hypothèse. Une chose paraît cependant certaine au comité scientifique de Micosylva : des techniques forestières peuvent favoriser la pousse des cèpes. Ce qui ouvre des perspectives dans notre département qui, à terme, pourrait mettre en place un mode de gestion des forêts intégrant la prise en compte du cèpe qui reste, faut-il le souligner, l'un des meilleurs ambassadeurs de la gastronomie périgordine.

## Découvrir le mystère de la pousse

### RENCONTRE

Un colloque se déroule vendredi dès 10 heures à la chambre d'agriculture

Un groupe de trente chercheurs et techniciens originaires de France, d'Espagne et du Portugal est réuni depuis mardi en Dordogne dans le cadre d'une rencontre internationale organisée par le programme européen Micosylva, créé il y a un an et demi. Le programme mis en œuvre vise à informer les propriétaires forestiers des éléments de gestion qui permettraient d'améliorer la productivité des champignons, et surtout d'assurer la durabilité de ces espaces de cueillette.

« Jusqu'à maintenant, explique

Nathalie Seegers, conseillère agricole à la chambre d'agriculture, les connaissances scientifiques sur le fonctionnement des champignons n'étaient pas complètement prises en compte au niveau des techniques forestières. C'est pourquoi il est intéressant de réunir acteurs forestiers, spécialistes du fonctionnement des sols et mycologues pour développer la mycosylviculture. Elle constitue en effet une voie intéressante pour faire évoluer les forêts vers une meilleure rentabilité économique des peuplements et une meilleure adaptation aux conditions de climat et de sol. »

Micosylva se propose donc de favoriser les échanges et faire partager les connaissances sur le sujet de la gestion mycosylvicole. Depuis mardi et jusqu'à vendredi, spécialistes et forestiers vont donc multiplier les vi-

sites (comme à Saint-Médard-d'Excideuil, Mazyrolles, au marché aux cèpes de Villefranche-du-Périgord) ainsi que les réunions.

Vendredi, ils se réuniront à partir de 10 heures à la chambre d'agriculture pour étudier le rôle des champignons dans la nutrition et la croissance des arbres en forêt, se pencher sur la question du sol cèpier ou s'interroger sur le rôle des matières organiques dans la fructification des cèpes. À travers des exemples régionaux, des propositions seront faites pour une meilleure gestion mycosylvicole.

**Le colloque.** Il se déroule à la chambre d'agriculture, Pôle interconsulaire à Couloumeix-Chamiers. L'entrée est libre mais sur inscription auprès de Nathalie Seegers au 05 53 28 60 80.



Les spécialistes qui participent à la rencontre internationale de mycologie se sont penchés sur cette étonnante pousse de cèpes