

Paraît le mardi, le jeudi et le samedi



LE JOURNAL
DU SUD FRIBOURGEOIS

La Gruyère

N° 48 | Fr. 2.20

JA 1630 Bulle

www.lagruyere.ch | 143^e année

Mardi 23 avril 2024

La délicate culture des morilles sauvages



ANTOINE VULLIUD

SEMSALES. Les morilles sauvages, fraîches et suisses sont très rares sur le marché, tout comme elles le sont dans les forêts. Reportage chez l'agriculteur de la Ferme des Planches Sébastien Maillard, qui, dans le cadre d'un premier essai de culture longuement réfléchi, a récolté sous sa serre 25 kg de la prisée reine du printemps. **PAGE 3**

Un morilleur en herbe se lance le défi d'une culture de prestige

/// Tenue pour délicate, voire utopique, la culture de morilles est récente et encore rare en Suisse.

/// Reportage chez l'agriculteur semsalois Sébastien Maillard, qui, à son coup d'essai, a récolté sous sa serre 25 kg de ces spécimens hautement prisés.

/// Deux spécialistes livrent leurs regards sur la production de ce champignon à la fois toxique à l'état cru, mais aussi le plus cher sur le marché après la truffe.

THOMAS CHRISTEN



Les morilles sauvages, fraîches et suisses sont très rares sur le marché. Le Veveysan Sébastien Maillard a lancé sa culture l'an passé. ANTOINE VULLIOUD



SEMSALES. Sébastien Maillard détient les clés de la reine du printemps. La fameuse morille fait partie de ces rares champignons qui montrent le bout de leur chapeau au crépuscule de l'hiver. En Suisse, dénicher à l'état sauvage ce spécimen de prestige, le plus cher sur le marché après la truffe, est exceptionnel. Le cultiver relève presque de l'utopie (*lire ci-dessous*). Sauf pour l'agriculteur de la Ferme des Planches, à Semsales. Le Veveysan, qui s'est lancé dans l'aventure l'an passé, a récolté récemment le fruit de ses efforts.

herbe. Voilà deux ans que l'idée de cultiver ces champignons mijote dans sa tête. L'abri et ses arcanes se terrent dans un pâtis non loin d'une tourbière.

Comme un sol forestier

Des discrets frimas d'un blanc nacré s'agrippent aux rameaux des arbres qui composent un menu bosquet. Celui-ci protège la serre d'un air curieusement polaire. Fabriqué en automne à partir de matières textiles, l'abri modulable de

l'appui d'un guide complexe d'une centaine de pages. Avant de travailler la terre au motoculteur en juin. Ces champignons rares, qui ne doivent pas être consommés crus sous peine d'intoxication, sont fragiles et nécessitent un traitement exigeant. «J'ai dû imiter le climat et l'atmosphère naturels d'un sous-bois. En plus, les morilles se développent seules. Elles n'aiment pas la concurrence avec d'autres plantes.»

Tempête et campagnols

Achetés en France, les 350 dispositifs de semis en céramique («pods») de Sébastien Maillard renferment le prisé mycélium des morilles. L'appareil végétatif de la reine du printemps, enterré en octobre par le Semsalois après un «arrosage de saturation», est nourri avec du blé cuit et stérilisé, ainsi qu'avec des graines de seigle. Dix jours plus tard, des cercles blancs de moisissures se dessinent déjà sur la terre autour des pods. Le signe que les filaments se propagent.

Le travail de minutie peut commencer. L'agriculteur veille

au grain, jusqu'aux moindres détails. «J'aère ou j'arrose la serre pour que l'humidité stagne à 85%.» Aiguillé par des capteurs environnant la culture, le Veveysan protège les semis à l'aide d'un voile en tissu. La température ne doit pas excéder 20 degrés. Le potentiel hydrogène (pH) du sol est également passé au peigne fin. «Je le fais analyser afin qu'il se situe toujours entre 7 et 8.»

Et pourtant, Sébastien Maillard a bien failli se retrouver Gros-Jean comme devant, lorsque, en novembre, des pluies diluviennes s'abattent sur la serre. «Les tunnels pro-

tecteurs s'étaient ouverts», se rappelle-t-il. C'était compter sans d'autres mésaventures. «Les lieux ont été envahis par les campagnols. J'ai alors vraiment cru que tout était foutu.»

Avant que les insectes et autres limaces ne s'y mettent également. «J'ai lutté grâce au bacille de Thuringe, une bactérie biologique, car le moindre produit artificiel anéantirait les morilles, qui sont très sensibles.»

La culture doit ainsi être suivie de très près, en particulier pendant la fructification. «Début mars, des dizaines de milliers de primordia (n.d.l.r.: ébauches d'organes de morilles) sont apparues. Puis, la plupart meurent. C'est à ce moment-là qu'il faut bien gérer le taux d'humidité, sinon tout sèche.» Et de plaisanter: «Je ne peux pas partir en vacances.»

Vendues au marché

Les premières morilles pointent finalement mi-mars, presque cinq mois après la plantation du mycélium. «Quand les alvéoles s'ouvrent,

je sais qu'elles sont prêtes à être récoltées.» Sur les trois variétés testées, «à peine un tiers» est sorti du bois, précise l'exploitant. Fraîches, il les a vendues comme des petits pains au marché à Bulle, pour «11 francs les 100 grammes». Séchées, leur prix est de «80 francs» pour la même quantité.

«J'ai reçu de bons retours. Les morilles ont le même goût que celle que je trouve en forêt. Je trouve cela passionnant. J'aime bien les cuisiner au beurre, au vin blanc, avec des échalotes et du bouillon de légumes. La cuisson doit être d'au moins vingt minutes.»

Pour Sébastien Maillard, cette réussite constituait une première phase pilote. Cet automne, il désire multiplier par quatre sa production de morilles, dans l'optique, qui sait, d'en faire son activité phare. Mais cela entraîne des frais. «La mise à l'enquête m'a coûté 3600 francs. Pour une serre avec son matériel, je compte 3000 francs. Je devrai aussi racheter le mycélium. Je suis confiant pour la suite.» ■

«Les morilles sauvages se développent seules. Elles n'aiment pas la concurrence avec d'autres plantes.» **SÉBASTIEN MAILLARD**

«C'est une surprise! Je ne m'attendais pas à de tels résultats déjà cette année, avance-t-il l'air réjoui. J'ai ramassé 25 kg en un mois!» Le quinquagénaire aime diversifier ses pratiques, par curiosité. Celui qui tient un élevage de cerfs depuis deux lustres a pris son mal en patience avant de mettre sur pied une serre et devenir un morilleur en

Sébastien Maillard compte 150 m². Le terrain, vaste et humide, crisse sous les pas convaincus de l'agriculteur. Il connaît chaque brique de ces lieux comme sa poche depuis l'orée de l'été dernier.

Le Semsalois, méticuleusement conseillé par des Français d'Annecy, a étudié les morilles sauvages six mois durant, avec



De l'ordre du casse-tête chinois

Les morilles sont réputées incultivables, à l'instar d'autres espèces sauvages. Si l'on en croit Patrik Wullemin, contrôleur officiel de champignons à Châtel-Saint-Denis, toutes les conditions doivent être réunies pour que la reine du printemps puisse pousser hors de son environnement naturel. «Elles sont très capricieuses et pour en produire, la recette à suivre est, elle aussi, très complexe. Peu de gens se lancent dans la résolution de cette équation extrêmement délicate.»

En forêt, en revanche, les morilles trouvent chaussures à leurs pieds, à l'abri du vent. «Elles se développent lentement, mais s'associent à un sol riche qui contient du sucre provenant de la sève des arbres, poursuit le Châtelois. Elles ont donc besoin de plantes à bulbes qui stockent cette substance, mais aussi, par exemple, de rongeurs qui coupent les racines

– ce qui libère la sève chargée de sucre – et de vers de terre qui aèrent le sol.»

Toutefois, l'espoir de tomber sur ces petits êtres reste mince pour les cueilleurs, qui, en cas de récolte, préfèrent souvent les garder pour eux, au lieu de les vendre sur le marché. «Les morilles ne poussent pas souvent en grand nombre, mais par deux, parfois trois sur quelques mètres carrés. Il faut parcourir des kilomètres en forêt pour en trouver.»

Méthodes récentes

Les premières productions de morilles sauvages ont vu le jour en Suisse il y a sept ans. Paul Yerly, qui anime une exploitation agricole à temps partiel à Siviriez, en cultive depuis ce même laps de temps. Avant qu'il ne vende ses récoltes au restaurant de l'Hôte-de-Ville à Rue, le Glânois a

voyagé en Chine pour s'intéresser au fameux champignon. «Le mycélium y a été créé il y a vingt ans. Il met du temps à être formé, mais est sain. Celui qui est disponible aujourd'hui dans le monde provient de Chine, même sur le marché français.»

Le spécialiste collabore avec l'Université de Neuchâtel dans le cadre d'un projet sur l'analyse des nutriments des morilles depuis 2021. Il en est certain, en Asie, les producteurs et les cher-

cheurs sont si nombreux qu'ils parviennent à une «semence pure». Même si la Suisse fabriquait ce mycélium, le rendement serait bien inférieur à ces résultats, précise-t-il. «Nous n'avons pas suffisamment d'intérêt pour les champignons et donc peu de connaissances, en contraste avec la Chine.»

Il existe deux familles principales de morilles, complète Patrik Wullemin. «La conique pousse de février à avril, le long des cours d'eau, sous les frênes et les sapins blancs. Quant à la ronde, nous la trouvons d'avril à mai sous les frênes et les arbres fruitiers.» Et de conclure que le Sud fribourgeois serait donc plutôt un terrain propice aux morilles sauvages. TC

«Les morilles sont très capricieuses et pour en produire, la recette à suivre est, elle aussi, très complexe.»

PATRIK WULLEMIN

