

Terre & Nature

L'HEBDO ROMAND DE LA VIE AU VERT

BOURSE

183

PETITES
ANNONCES

P. 20

La culture de morilles, un sacré défi

Produit en Chine et en France,
ce champignon peine encore à trouver
sa place chez les maraîchers suisses.
Mais malgré une faible rentabilité,
certains s'y essaient et y croient.
Rencontres en Romandie. P. 5

TERROIR Arrivé de France et de Chine il y a cinq ans, le champignon sous sa forme cultivée ne s'avère pas encore assez rentable pour le marché suisse. Mais en Romandie, quelques maraîchers se sont lancés dans l'aventure.

Délicate, la culture de morilles peine à se développer dans notre pays



À l'École d'horticulture de Lullier (GE), Jean-Marc Vuillod prend soin de ses morilles. Celles-ci sont bientôt prêtes à être récoltées.



© PHOTOS LATHEWIPOR

À l'École d'horticulture de Lullier (GE), sous un tunnel maraîcher, quelques chapeaux de morilles pointent timidement hors du sol. Jean-Marc Vuillod, maître de pratique au centre professionnel, s'étonne de cette poussée qui semblait pourtant perdue il y a quelques semaines. «Avec les chaleurs de la fin du mois de février, j'ai cru que c'était foutu», admet-il. Sur un thermomètre s'affiche la température maximale enregistrée cette année: 26°C. «Normalement, quand on dépasse les 22°C, le mycélium meurt.»

Cultiver la morille, organisme exigeant, est une opération complexe et délicate. L'idée est de recréer au mieux l'environnement naturel de la forêt. Grâce à une aspersion régulière, la température est régulée et l'humidité maintenue entre 60 et 70%. En hiver, des voiles protecteurs sont déployés, car en dessous de -10°C, la fructification s'avère impossible. Le champignon est totalement protégé du vent et l'enseignant ne

laisse pas aux prédateurs, comme les limaces, la possibilité de venir se régaler. Depuis les premiers essais, en 2017, avec les semences développées par la société France Morilles, Jean-Marc Vuillod n'a pourtant réussi qu'une seule fois à avoir une production suffisante pour rentrer dans ses frais. «C'est une expérience, confirme-t-il. Les morilles sont séchées et cuisinées pour les élèves et cette année, elles sont en vente au centre de l'école.»

Mettre au point d'autres souches

Cette culture est arrivée en Suisse il y a maintenant plus de cinq ans. De nombreux producteurs avaient alors décidé de tenter l'aventure. À l'image du maraîcher Raphaël Bianco, en 2019, dans sa petite exploitation à Conthey (VS): «Nous avons pris une licence avec France Morilles pour faire un test, dit-il. On a produit quelques kilos distribués en vente directe et à des restaurateurs. Nous n'avons cependant pas réitéré

l'expérience, l'année suivante. C'était très intéressant d'un point de vue agronomique, malheureusement ce champignon n'est pas rentable pour nous. Le rendement au mètre carré n'est tout simplement pas suffisant.» À Siviriez, dans le canton de Fribourg, Géraldine et Paul Yerly s'intéressent également à ce mycète depuis 2018. Contrairement à d'autres, ils n'ont pas travaillé avec des Français, mais sont partis directement en Chine pour se former au Sichuan, au cœur même de la plus importante production mondiale. À son retour, le couple a commencé à cultiver une souche issue de l'Empire du Milieu: *Morchella elata*.

En dehors de la localité glânoise, au milieu d'un champ, un long tunnel agricole couvert d'une fine toile noire protège la culture. Sur le sol dénudé, quelques centaines de sacs troués, remplis de céréales et de copeaux bois, accueillent les mycéliums qui commencent à sortir sous la forme de fins filaments blancs pour pénétrer dans la terre. «Nous préparons ce substrat nous-mêmes, précise fièrement le producteur en désignant les sachets. Quant aux cultivars, nous les importons directement depuis la Chine jusqu'à l'année passée. La pandémie nous a empêchés de le faire cette saison, nous travaillons toutefois avec un laboratoire de l'Université de Neuchâtel pour mettre au point des souches d'origines non seulement chinoise, mais aussi suisse.» Les Fribourgeois veulent ainsi s'émanciper des sources étrangères et développer un marché local.

Un long apprentissage

La fabrication de semence et de sachets de substrats représente néanmoins un investissement considérable, qui n'est rentable qu'en grandes quantités. La famille Yerly en distribue une partie à d'autres agriculteurs pour qu'ils puissent également effectuer des essais sur leurs exploitations. Leur but

LA CUEILLETTE SAUVAGE DÉMARRE

Si les cultiver n'est pas donné à tout le monde, les morilles se trouvent heureusement à l'état sauvage. La saison s'étend de fin mars à fin avril. Elles aiment les coins frais et relativement bien exposés, près des feuillus comme les frênes. Elles se développent en plaine et en montagne, mais ont tendance à fructifier plus tard en altitude. Attention toutefois à ne pas les confondre avec le gyromitre, un cousin toxique. De même couleur que la morille, son chapeau est composé de plis ressemblant à un cerveau plutôt que d'alvéoles.

est de proposer des morilles en vente directe, ainsi qu'à quelques restaurateurs, comme le chef Pierrot Ayer du Péroles, à Fribourg, qui a déjà manifesté son intérêt pour le projet, bien qu'il soit encore en phase expérimentale. «La première année, nous avons récolté une quinzaine de kilos qu'on a soit mangés, soit partagés autour de nous, raconte Géraldine Yerly. L'année suivante, nous n'avons presque rien eu, simplement parce que nous aurions dû faire une rotation. On apprend. Tant que nous n'avons pas un rendement suffisant et régulier, nous ne les vendrons pas.»

Si la récolte de cette année commence déjà cette semaine du côté de Lullier, le couple fribourgeois, ayant semé plus tardivement, devra attendre la fin du mois d'avril, voire mai, pour que les premières morilles pointent le bout de leur chapeau. Géraldine et Paul Yerly gardent confiance en leurs essais. «On adore travailler avec ce champignon, avouent-ils. Pour nous, il est hors de question d'abandonner.»

MATTIA PILLONEL ■

QUESTIONS À...

Melissa Cravero, collaboratrice scientifique au laboratoire de microbiologie de l'Université de Neuchâtel



Y a-t-il un risque qu'une souche chinoise devienne invasive?

Une des morilles les plus cultivées en Chine, *Morchella importuna*, est plus compétitive que les souches suisses en laboratoire et très bien adaptée à la culture. Heureusement, elle n'est pas dangereuse pour nos écosystèmes. On a noté sa présence en Suisse pour la première fois en 1986, en Valais. Depuis, elle ne s'est pas multipliée à l'état sauvage. Une grande majorité d'espèces sont européennes, selon notre dernier recensement.

Au-delà des facteurs environnementaux, pourquoi les cultures sont-elles instables?

On a remarqué qu'après deux ou trois ans, les champignons ne font plus de fructifications. Il arrive parfois aussi que ceux-ci soient stériles. En laboratoire, on a pu observer des pertes d'information au niveau des gènes reproductifs qui pourraient expliquer ces réactions. On ne sait pas pourquoi ni comment, et nous n'avons pas assez de données des cultures chinoises pour savoir si ces pertes s'accroissent avec le temps. Nous devons encore faire des tests pour le confirmer. La collaboration avec les agriculteurs et agricultrices est ici essentielle pour qu'on puisse comprendre ces mécanismes et les aider à garder des cultures viables.