

Les Champignons.

Ils sont mignons les champignons avec leurs petits chapeaux ronds un peu marron et ils sont si bons.

Mycélium menait sa petite existence tranquille et discrète à fleur de surface dans un champ blotti au pied du talus de la voie ferrée. Il produisait chaque année, à la saison idoine, quantité de ces petits carpophores fragiles, du genre marasme d'oréade ou mousseron pour le commun qui sont un régal pour qui les connaît et sait les accommoder. Dame nature, prévenante, les dissimulait de son mieux sous de grandes herbes dans le vert pâturage.

Mais la paix et la sécurité quand elles durent trop longtemps engendrent l'insouciance, et avec le temps marasmius se mis à proliférer et produisit ses fruits à découvert.

Un œil exercé le remarqua et ce fut le début de la curée car pour son malheur l'œil était celui d'un vantard, de ces hommes qui ont besoin de gloriole et qui aiment à briller au yeux de quelques uns. Il fit ample provision des petits champignons, tant qu'il pu en mettre dans son panier puis il alla les distribuer à ses « amis » ou plutôt ses admirateurs avec force détail sur le lieu et l'endroit car pour le comble, lui-même n'en était pas amateur. Il retourna cueillir à nouveau encore et encore bientôt imiter par les « amis » puis les amis des amis tant et si bien qu'à brefs délais ce fut à longueur de journée, le défilé de tous ces gens enrégés de cueillette qui se succédaient, l'un sortant du champ alors que l'autre y entrait sitôt les conditions requises pour la poussée, réunies.

La plupart n'ayant pas la plus petite notion de mycologie, ou si peu, piétinaient allégrement, arrachant les champignons sans ménagement pour la délicate structure souterraine de mycélium, ignorant des dégâts qu'ils causaient. Rapidement celui-ci commença à souffrir d'épuisement, son harmonie rompue, son organisation morcelée, ses ramifications brisée. Le grand et magnifique réseau qu'il formait fut divisé, interrompu et réduit à d'infimes portions bientôt incapables de produire et tout juste survivantes. Mais ils n'en avaient cure, seul comptait le panier, le stock séché sur l'étagère et l'éphémère auréole du « champignoneur » qui connaît et qui trouve.

Et mycélium mourut. Terminé les cueillettes faméuses, fini les processions d'affamés, disparus les petits champignons. Il en va malheureusement ainsi de tous les gisements naturels que l'homme prédateur exploite, dilapide, saccage et pour finir détruit.

Ils étaient mignons les champignons avec leurs petits chapeaux ronds un peu marron et ils étaient si bons et l'homme trop c.....