

Un champignon peut en cacher un autre...

Le champignon, c'est un peu comme l'alcool... À consommer avec modération ! Le conseil vient d'un expert, Philippe Aubel, président de l'associé U Muchjini, qui fédère autour de lui une centaine de passionnés de mycologie de la microrégion. Des conseils, il y en aura d'autres tout au long de ce week-end consacré à l'exposition annuelle de mycologie installée jusqu'à dimanche au presbytère. Un rendez-vous désormais incontournable proposé au grand public, qui pourra y découvrir l'univers complexe et fascinant des lactaires, russules, polypores et autres clitocybes...

Venez avec votre panier

La saison des champignons bat son plein, avec aujourd'hui, un nouvel épisode pluvieux et des températures clémentes, conditions idéales pour partir à la cueillette. L'exposition mycologique pourra ainsi s'enrichir au fil du week-end, avec la possibi-



Jusqu'à dimanche, l'associé U Muchjini accueille le public au presbytère pour son exposition annuelle. L'occasion de ramener sa cueillette du week-end pour une séance de détermination avec les fondus du fungus.



Cueillette et identification au programme des sorties automnales de l'associé U Muchjini. (Photos Alain Pistori)

lité, pour les amateurs, de faire « expertiser » leur panier par les membres de l'association mycologique de Porto-Vecchio. Ces fondus du fungus, fins limiers des sous-bois, observent, reniflent, tâtent, décortiquent, pour mener leur enquête d'un genre

un peu spécial. Tout le plaisir est là pour ces passionnés, dans l'identification, « la dégustation, n'est pas la fin en soi », avoue le président. U Muchjini lève donc le voile le temps d'un week-end sur un monde et un langage un peu à part, en s'inscrivant dans

une démarche pédagogique et informative. Une petite notice explicative détaille les spécificités de chaque espèce exposée et des pictogrammes permettent d'un simple coup d'œil de déterminer si la variété est comestible, à rejeter, toxique ou mortelle ! Car attention, un champignon peut en cacher un autre...

« Tous les champignons comestibles ou non ont des sosies, une girole est ainsi souvent confondue avec le clitocybe de l'olivier, premier fournisseur du centre antipoisson ! », prévient Philippe Aubel. Encore un précieux conseil qui vaut son pesant de champignons !

NADIA AMAR
namar@nicematin.fr

Exposition au presbytère de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Conférence ce soir à 18h 30. Contact 06.67.14.22.89.

Règles d'or pour mycophiles amateurs

La cueillette aux champignons implique une morale écologique et civique indispensable. Petit précis de l'Office nationale des forêts pour une cueillette responsable :

- Respectez l'écosystème en ne ramassant que des quantités modérées de champignons.
- Ne pratiquez jamais le ramassage par grattage ou ratissage qui perturbe gravement le milieu naturel et évitez les coups de pieds aux cépes que vous ne connaissez pas, même

si elles semblent toxiques, elles ont leur rôle dans leur habitat.

- Ne mangez que des champignons en parfait état, en petite quantité et jamais à plusieurs repas consécutifs. Ne les stockez jamais dans les sacs plastiques où ils fermentent.
- Certains champignons accumulent les polluants. Évitez de consommer des champignons ramassés près des routes, des cultures, industries ou incinérateurs... (Source ONF)

Questions à

Philippe Aubel, président de l'associé U Muchjini

« Tous les champignons contiennent des principes toxiques »

Depuis 1994, la société mycologique de Porto-Vecchio a pérennisé son activité et réunie désormais une centaine d'adhérents. Plusieurs sorties sont organisées tout au long de l'automne pour des séances de détermination collectives notamment animées par le président d'U Muchjini, Philippe Aubel. Ce « fou » du champignon, comme il se qualifie lui-même, passe près de 3 heures par jour, toute l'année, à étudier les différentes espèces qui lui tombent entre les mains. Un expert qui en connaît un rayon sur le champignon.



Est-il vrai qu'un mycologue étudie plus qu'il ne mange les champignons ?

C'est vrai, notre plaisir est avant tout de mener des enquêtes, pour déterminer les espèces. D'ailleurs, je ne mange que très rarement des champignons. Il est d'ailleurs prudent de n'en consommer qu'en petite quantité et de manière ponctuelle. Les champignons sont aujourd'hui d'ailleurs

déconseillés aux enfants et aux femmes enceintes

Vous allez décevoir les gourmands...

Pour quelle raison ?

Tous les champignons contiennent des principes toxiques. Ils sont des capteurs de pollution, de métaux lourds et de radioactivité. De plus, les champignons ne sont pas digestes, ils sont composés à 90 %

d'eau et le reste c'est de la chitine, une molécule qui compose également la carapace des crustacés.

Un champignon serait donc plus proche du règne animal que végétal ?

Les champignons forment un règne à part, mais ils sont en effet classés plus près des animaux que des végétaux.

Quels conseils pour une bonne cueillette ?

Contrairement aux idées reçues, il ne faut pas couper le pied du champignon mais l'enlever avec sa base, car c'est elle qui va aider à la détermination. En faisant cela, on ne risque pas de porter atteinte à la repousse du champignon, qui n'est que la partie fertile d'un réseau souterrain de mycélium. Nous invitons les personnes soucieuses de leur santé de contacter l'association afin de procéder à une détermination des champignons avant de les consommer.

PROPOS RECUEILLIS PAR N. A