



Les champignons dévoilent leurs mystères à Montesoru

I Funghi en exposition au collège bastiais, c'était durant deux journées appétissantes un tour d'horizon scientifique de près de 300 espèces présentes actuellement dans nos sous-bois

Cette exposition mycologique au collège de Montesoru, c'est un peu la finale de la... Coupe de Corse de football mais version spores cette fois. Il faut dire que l'équipe organisatrice prépare la manifestation avec une telle passion, un tel dévouement que ce résultat ne peut être qu'exceptionnel. C'était encore le cas vendredi et hier, avec des centaines de visiteurs, des scolaires le premier jour, ramasseurs du dimanche et curieux le samedi.

« C'est une très bonne année mycologique, nous avons un peu peur compte tenu de la météo en septembre-octobre mais finalement les champignons sont au rendez-vous partout en Corse. Lors de notre congrès régional à Miomo, nous avons été même surpris par ce qui a été ramassé dans le Cap Corse. Aujourd'hui nous allons arriver à 300 espèces, pour un 1^{er} décembre et une expo qui vient un peu tard c'est très bien », a embayé Ange Raffalli avant de passer sur l'aile droite... des énormes tables couvertes de champignons pour intercepter, l'éminent spécialiste en mycélium, Joachim Bruzi.

Un nouveau champignon le « Marasmiellus corsica »

Le Casincas nous a révélé que lors du congrès de Miomo, une nouvelle espèce a été enregistrée au patrimoine mycologique de la Corse, « le *Marasmiellus corsica* qui pousse sur des bois en train de pourrir. C'est très rare », note le scientifique qui poursuit avec Ange Raffalli la découverte des petites merveilles de cette expo. « Ceci est une *Amanita ovoidea*, comestible et blanche comme vous pouvez le constater. Celui-ci est un *Macrolepiota fuliginosa* à pied noir, une lépiote comestible également », note nos deux compères en nous montrant la différence entre deux pieds de mouton aux couleurs différentes.

« Les meilleurs champignons dans l'assiette sont ceux que récoltaient nos ancêtres, amanite orange, les quatre variétés de cèpes et bien entendu les giroles car les lactaires délicieux et sanguins n'ont été appréciés que très ré-



On savait que ce serait une vraie fête des spores avec cette exposition car les mycologues insulaires mettent un point d'honneur à présenter des centaines d'espèces. (Photos Gérard Baldocchi)

cemment », ajoute M. Bruzi qui révèle que chaque région a ses spécialités dans le Boziu on découvre des champignons plus rares comme le cortinaire *Cinnabarina*, très rouge, ou des *hygrophorus discoxanthus* ou *hygrophorus discoideus*, plus simplement des enfants de la famille... *hygrophore*. Passionnants nos amis mycologues, Philippe Aubel de Porto-Vecchio, Jean-Claude Cuenca et autres Joseph Puccini qui ont les yeux qui brillent à la vue d'une grosse girole. Mais il faut être prudent avec les champignons. « Je sais qu'un Bastiais s'est empoisonné récemment, le pronostic

vital était engagé. Impossible que ce soit une limace qui soit passée d'un champignon à un autre, la dose serait trop homéopathique. Il faut être très prudent », précise Joachim Bruzi, le président de cette association.

« U muscatellu et u cimbellu »

Mais avec cette société mycologique on connaît aussi le nom des champignons en langue Corse, comme : à Tascgia turchina ou muscatellu (Pied bleu), u Cimbellu, testa di trate (Tête de moine), Ferlinu o ferulinu o fer-

lone (Pleurote Erengy), ou encore u Muchjinu le cèpe Corsica.

Pour ceux qui sont éternellement à la recherche de la... poule aux œufs d'or, ce ne sera pas la truffe corse. Elle existe (*Terratufulu - Terratruffia corsica*) mais elle n'est pas très goûteuse.

L'île compte environ 4000 à 5000 espèces de champignons, pour 20 à 25 000 de variétés, largement de quoi remplir un panier. « Nous voulons transmettre un patrimoine et un savoir aux jeunes générations. De nombreuses espèces restent encore à découvrir ou répertorier et participons également

à l'inventaire national avec les autres sociétés corses. Nous avons également un rôle de mise en garde et de prévention des dangers liés à la consommation des champignons », affirme Ange Raffalli, secrétaire et cheville ouvrière de cette association qui joue un rôle important pour la connaissance des *funghi nustrali*.

JO CERVONI
jacervoni@nicematin.fr

Savoir +

Société mycologique des pieve de Haute-Corse : 04.95.33.86.92. 06.87.32.55.96 ou 04.95.36.74.25



Avec certainement plus de 100 kg de champignons, c'est une omelette géante qui aurait pu ponctuer cette journée mais... ils ne sont pas comestibles.



La vivacité est de rigueur même chez les connaisseurs.