

NATURE

Les champignons sont sortis

Les conditions météo actuelles favorisent les poussées de champignons dans les sous-bois du département, et certains sont comestibles.

VINCENT GORI

A vos couteaux et paniers, les champignons comestibles sont sortis dans l'Aube ! « C'est une bonne période pour les champignons, observe Dominique Cosnier, responsable de la section mycologique de la Société auboise de botanique (SAB). Les pluies ont permis de détremper les sols très chauds des massifs forestiers de l'Aube. Les sous-bois sont bien humides et les mycéliums se sont très vite réhydratés. Il y a de très belles poussées fongiques depuis une dizaine de jours ».

Le spécialiste constate toutefois que les ceps commencent à se faire plus rares « mais les premières trompettes de la mort et coulemelles apparaissent ».

ATTENTION À L'ENTOLOME LIVIDE, UN GROS CHAMPIGNON TRAPU... ET TOXIQUE

Les conditions sont réunies pour remplir son panier en prévision de bons petits plats cuisinés. Cette première semaine d'octobre est chaude et de la pluie est annoncée pour la semaine prochaine. « C'est parfait pour le développement des champignons ». Lors de leur dernière sortie encadrée dans le massif de Rumilly-les-Vaudes, dimanche 2 octobre, une vingtaine de membres de la SAB ont identifié 129 espèces de champignons diffé-

rents, dont des comestibles. « Différents ceps, des bolets, quelques trompettes de la mort et coulemelles, des russules charbonnières et verdoyantes... Mais il faut faire très très attention, alerte Dominique Cosnier, actuellement il y a une très forte poussée d'entolome livide. Ce champignon aujourd'hui toxique est responsable d'un grand nombre d'intoxications dans notre département ». C'est un gros champignon trapu reconnaissable avec son chapeau lisse de couleur crème, beige, ou ocre, d'environ 20 cm de diamètre, et son pied de 10 cm de haut. Il présente des lames peu serrées et jaunâtres (voir photo ci-dessous).

CONSOMMER LES CHAMPIGNONS SAUVAGES EN QUANTITÉ RAISONNABLE

Pour s'assurer d'une sortie cueillette de champignons sans soucis, il est conseillé de porter des vêtements de préférence de couleurs vives, et d'emporter une boussole (encore faut-il savoir l'utiliser), il existe des applications pour smartphones. Informez vos proches de votre destination. Une fois sur place, ne cueillez que les spécimens en bon état et uniquement les champignons que vous connaissez bien. Au moindre doute, faites-le contrôler par un spécialiste (pharmaciens ou société de mycologie). Et évitez les lieux



Les ceps, bolets, et autres champignons comestibles sont sortis dans le département.

potentiellement pollués et les bords de routes.

De retour à la maison privilégiez le réfrigérateur pour les stocker (ou le congélateur) et consommez-les dans les deux jours au maximum, en petite quantité et toujours après cuisson (jamais au cours de plusieurs repas consécutifs). Ne donnez jamais à manger les cham-

pignons que vous avez cueillis à de jeunes enfants. En cas de symptômes comme des diarrhées, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, ou encore troubles de la vue (jusqu'à 12 heures après la consommation), téléphonez immédiatement au 15.

Attention à partir du 15 octobre, la chasse en battue redémarre. Il est prudent de se

renseigner auprès de la fédération des chasseurs de l'Aube des jours et lieux de chasses (03 25 71 51 11).

DES SORTIES MYCOLOGIQUES

Les prochaines sorties mycologiques organisées par la Société auboise de botanique sont programmées les dimanches 16 et 30 octobre et le dimanche 11 novembre. Plus de renseignements sur le site de la SAB (<https://sab.asso.fr>).

À noter que l'exposition annuelle « champignons, arbres, écorces, et baies d'automne » sera organisée dimanche 23 octobre de 10 h à 18 h au lycée forestier de Croigny aux Loges-Marguerons. L'entrée est gratuite.

Quelques règles pour la cueillette

Utilisez un panier, ou une petite cagette, pour votre collecte, mais jamais un sac en plastique « Il y a un risque de sécrétion de toxines, y compris avec des champignons comestibles », insiste Dominique Cosnier.

Séparez les différentes espèces de champignons dans le panier. Coupez le pied au couteau, mais si vous souhaitez les faire identifier, déterrez-le afin de garder la volve entière. Et laissez en place les champignons non identifiés, ils contribuent à la fabrication de l'humus.



Attention à l'entolome livide, un gros champignon aujourd'hui toxique.