

## PRATIQUE

# À la cueillette aux champignons

**FROMELENNES** Même si « ce n'est pas une année à champignons », les forêts ardennaises cachent en ce moment de sacrés spécimens. Découverte pendant une balade près des grottes de Nichet entre traditions, conseils et précautions.

## ROMANE UNIQUE

Is étaient tous là avec l'attirail du parfait cueilleur de champignons : un panier en osier et un vieux couteau bien affûté. La tenue de pluie, était, elle aussi de sortie samedi. Vitalia et son mari Jean, de Revin, Viviana, de Joigny-sur-Meuse, Sandra, de Charleville-Mézières, et la plus expérimentée, Catherine, de Givet, sont venues à la balade champignons organisée par la Réserve naturelle nationale de la Pointe.

**« Si vous avez un doute, ne le cueillez pas, et n'oubliez pas de bien vous laver les mains »**

Lambert Lecocq, mycologue

« Moi, je n'y connais rien, sourit Viviane. Les seuls que j'arrive plus ou moins à reconnaître, ce sont les cèpes et les trompettes-de-la-mort », glisse-t-elle en observant l'une de ses trouvailles, un coprin micacé.

Pour Vitalia et son mari Jean, la cueillette des champignons c'est une tradition. « On y allait avec nos parents et on a continué. On a acheté des paniers en osier et maintenant, on y va assez régulièrement », raconte la Revinoise. Pour Sandra, venue de Charleville-Mézières, les champignons, elle les cuisine à toutes les sauces. « Cette année, j'ai trouvé des pieds-de-mouton et un peu de giroles, j'adore ça. »

## ON SENT ET ON OBSERVE

Mais avant de commencer, un rappel des bases est nécessaire. « Il faut toujours avoir un bon couteau pour cueillir le champignon dans son intégralité », explique l'expert. « Rien que le pied fournit de nombreux détails sur le genre du spécimen. Le champignon doit être entier, ni trop jeune, ni trop vieux. Si vous avez un doute, ne le cueillez pas, et n'oubliez pas de bien vous laver les mains après. »

Catherine, la Givetoise, rappelle également les fondamentaux à l'aide de sa feuille mémo, présentant une série de champignons avec ou sans lamelles. « Il faut tout observer pour identifier le genre d'un champignon : les lamelles, la forme du chapeau, celle du pied, sa couleur, etc. », souligne la mycophile.



Sur la photo, Catherine tient dans sa main une amanite solitaire. Même si elle est comestible elle est souvent confondue avec les amanites blanches qui elles, sont mortelles. R.U.

On peut aussi se fier à l'odorat. « Certains champignons sont facilement reconnaissables grâce à leur odeur », ajoute Lambert Lecocq. Que ce soit une odeur de métal, de poulailler ou de pomme de terre, tous les adjectifs sont bons pour décrire les champignons. « Le clitocybe a une odeur de poulailler et l'amanite citrine sent la pomme de terre », se sou-

vient Virginie Schmitt, chargée de mission au Conservatoire d'espaces naturels de Champagne-Ardenne, habituée à superviser ces sorties.

**« QUAND ON NE CONNAÎT PAS, ON NE TOUCHE PAS »**

D'autres facteurs sont à prendre en compte, comme l'environnement où pousse le champignon.

**Comment reconnaître le cèpe ?**

Même si lors de la cueillette Fromelennoise nous ne sommes pas tombés sur le Graal, le cèpe, voici quelques éléments qui pourraient vous permettre de l'identifier : Les cèpes ont un chapeau brun, bombé et velouté, qui devient plus aplati en vieillissant. Le dessous du chapeau est constitué de tubes plutôt que de lamelles, avec des pores blancs, jaunâtres ou verts. Le pied est épais à la base, de couleur beige ou blanchâtre. Un réseau de fines mailles est visible sur le pied, surtout vers le haut. Ils poussent souvent sous des arbres comme les chênes et les pins, en symbiose avec leurs racines.

Attention, si vous avez un doute, il est important de vérifier sur un manuel récent.

Certains ont une relation symbiotique avec des arbres ou des plantes. « Par exemple, certains champignons qui poussent à côté d'un pin peuvent avoir une peau indigeste », explique l'expert.

Il est également important de bien comprendre la classification des champignons. Dans la famille des bolets, on trouve les cèpes, généralement comestibles. Cependant, il faut faire attention à certaines espèces. Par exemple, le cèpe à pied rouge, qui se distingue par son pied rouge, est comestible, mais doit être bien cuit, car il peut causer des troubles digestifs s'il est consommé cru.

À l'inverse, certains bolets, comme le bolet Satan, sont toxiques et dangereux pour la santé. Une espèce mortelle courante dans le nord des Ardennes est l'amanite phalloïde. « Elle pos-

**PAS ASSEZ DE STRESS ?**

Pour pouvoir se développer, les champignons doivent subir un certain stress. « Un changement climatique important favorise leur croissance », explique Lambert Lecocq, mycologue belge. « Cette année, nous n'avons pas beaucoup de champignons car le climat n'a pas été assez varié. De plus, les limaces causent des dégâts. Mais d'ici deux semaines, il y en aura un peu plus », prévoit-il.

sède une volve (une sorte de gaine à la base), des lames blanches, un anneau, et un chapeau qui peut être vert ou parfois blanc. Il ne faut surtout pas la manger, elle est totalement mortelle », rappelle Lambert Lecocq. ■