

Baies et champignons: délice ou poison?



Attention : certaines amanites peuvent provoquer la mort.

■ Dimanche, le deuxième étage du château des Rohan s'est brusquement recouvert de champignons pour l'exposition mycologique de la Société mycologique de Strasbourg (SMS), complétée par une exposition de baies et fruits sauvages de l'association des Amis du jardin botanique de Saverne.

Baies et champignons, le point commun ? Appétissants, mais parfois dangereux. D'où l'association des deux expositions (l'une sur les champignons, l'autre sur les baies et fruits sauvages), qui visaient le grand public.

Des champignons comestibles aux toxiques dangereux

La SMS présentait ainsi non seulement une classification des champignons destinée aux connaisseurs,

mais s'ouvrait surtout aux néophytes avec environ 400 espèces de champignons en exposition. Fraîcheur garantie : ils ont été cueillis vendredi. Mais avec la sécheresse qui fait rage depuis mi-août, c'était une gageure. Un champignon, c'est 90 % d'eau. Il a donc fallu traquer les champignons dans les zones les plus humides, sous les sapins, au creux des mousses.

On a donc découvert dimanche des champignons « meilleurs comestibles » ou des « toxiques dangereux », mortels pour certains, et que les experts (et les experts seulement) reconnaissent en les goûtant crus, du bout de la langue, sans les avaler. Plus loin, on redécouvre les familles les plus connues, comme les bolets et leurs élégantes rondeurs

ou les plus sèches amanites.

Surprise au stand « 5 sens » : le « meunier » sent la farine mouillée, le « marasme » a la même odeur qu'une gousse d'ail et la « Phalle puante »... sent mauvais ! À tel point que certains champignons sont enfermés dans des boîtes pour éviter la propagation d'odeurs nauséabondes.

Attention à la fraîcheur des champignons vendus dans le commerce

« On fait aussi de l'information pour les consommateurs », signale Jean-Pierre Augst, secrétaire général de la SMS, qui s'insurge contre l'état de défraîcheur dans lequel se trouvent les champignons vendus dans le commerce. « C'est aussi dangereux que pour de la viande ! » explique-t-il. En effet, au-delà de trois jours après la cueillette, des microchampignons se développent sur les champignons eux-mêmes. Et ces petits frères sont souvent responsables de gastro-entérites, lorsque les champignons restent plus d'une semaine sur les étales. Pire, ils sont « humidifiés pour paraître plus frais », ce qui favorise le développement de microorganismes. D'ailleurs, le supermarché près de chez lui « n'en vend plus depuis longtemps, je les ai bien trop embêtés ! » s'amuse le secrétaire général.



De toutes les formes et de toutes les couleurs : environ 400 espèces de champignons étaient exposées au château des Rohan ce dimanche. (Photos DNA)

Après les champignons, on découvre les baies. Encore une fois, on est sensibilisé à l'empoisonnement : à 15 h, Albert Ortscheit donne une conférence sur les baies contaminées par les déjections de renard. Chaque an-

née, d'innocents cueilleurs sont en effet intoxiqués par des myrtilles ou des baies au ras du sol. On apprend donc à comparer les espèces, pour savoir si l'on peut se régaler sans risque des belles billes rouges qui or-

nent nos jardins. Et, à l'occasion, on redécouvre des fruits, comme les cormes ou les baies de Goji, vantées pour être gorgées d'antioxydants. Après ça, plus d'excuse pour ne pas partir à la cueillette !

A.N.