

POUR MIEUX CONNAITRE LES CHAMPIGNONS

Cueillez correctement les champignons

C'est le point le plus important. La plupart des intoxications sont dues à des confusions entre différentes espèces et à des cueillettes faites sans discernement et à la va-vite. Soyez très attentif. De toute façon rien ne presse, vous vous promenez :

- N'arrachez jamais un champignon par le chapeau ou le haut du pied. Vous risquez de laisser sur place des éléments botaniques importants, la volve notamment. Il faut donc soigneusement déterrer le champignon en creusant autour avec un couteau.
- Laissez en place les champignons véreux ou trop avancés.
- Laissez se développer les spécimens trop jeunes quelquefois difficiles à reconnaître.
- Pour assurer la reproduction des espèces, ne cueillez pas plus de champignons qu'il ne vous en faut.
- Pour une étude ou une identification ultérieure, séparez bien les différentes espèces.
- Habituez-vous à reconnaître les arbres de la forêt. Il y a des affinités particulières entre certains arbres et certaines espèces de champignons.



Respectez la nature

La cueillette des champignons ne doit pas conduire à des abus. Respectez et protégez la nature :

- Ne piétinez pas les jeunes pousses et n'arrachez pas systématiquement les champignons qui ne vous intéressent pas.
- Si vous déplacez une bûche ou un tronc d'arbre, remettez-le à sa place, sinon vous feriez périr les petits animaux et les végétaux qui y ont élu domicile.
- Ne jetez pas de déchets divers (papiers gras, bouteilles ou boîtes de conserves vides) qui polluent le sol et salissent le paysage.
- Evitez de fumer et surtout ne jetez pas de mégots qui peuvent être à l'origine d'un incendie.
- Pour votre détente, respectez la tranquillité de la forêt. Evitez les bruits intempestifs.
- Respectez également la propriété d'autrui. Selon le code forestier, il est interdit d'enlever frauduleusement les produits de la forêt sans l'autorisation du propriétaire. Celui-ci peut en interdire l'accès au public, mais il doit l'indiquer de façon claire et non équivoque, par une clôture ou la pose de panneaux d'interdiction. De toute façon, de votre comportement, dépendra l'accueil ultérieur d'autres visiteurs.

Des mythes dangereux

- Les vers et les limaces n'attaquent que les bons champignons **FAUX**
- Les champignons vénéneux ont toujours une odeur âcre et désagréable **FAUX**
- Une pièce de métal, le pain, le blanc d'oeuf, l'ail, l'oignon noircissent au cours de la cuisson, au contact des espèces vénéneuses **FAUX**
- La cuisson ou l'ébullition détruisent toujours le poison contenu dans la chair des champignons vénéneux **FAUX**

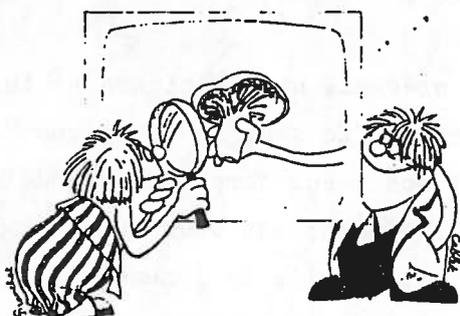


.....

- Les champignons du printemps ou de l'été
sont toujours comestibles FAUX
- Les champignons jeunes ou blancs sont
toujours bons à manger FAUX

Où s'adresser ?

De nombreuses excursions sont organisées régulièrement par la Société Mycologique du Haut-Rhin. Elles donnent lieu parfois à des expositions. C'est un bon moyen pour rencontrer des spécialistes et pour apprendre à connaître les champignons. D'autre part, ils vous conseilleront aussi sur l'achat des nombreux ouvrages disponibles.



Source : INFO SANTE (Club Pharmaceutique d'Education pour la Santé
Comité d'Education Sanitaire et Sociale de la
Pharmacie Française)

Jean-Luc MULLER

