



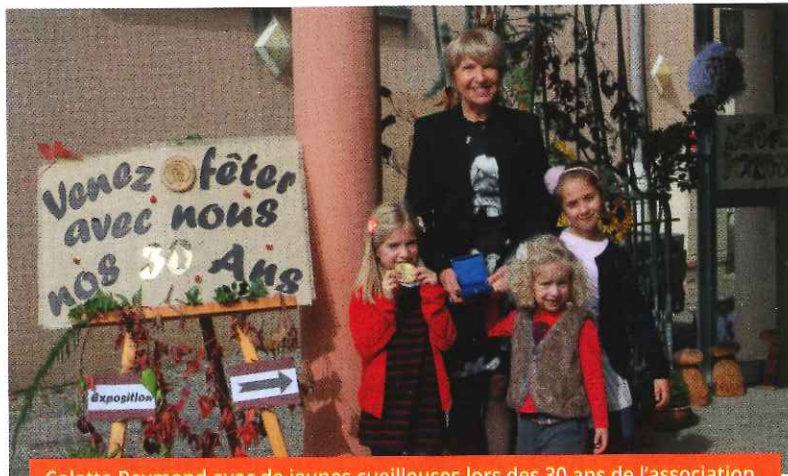
CHAMPIGNONS: POUR UNE CUEILLETTE SANS RISQUE

LUZINAY

Bolet, chanterelle, trompette-de-la-mort, lactaire sanguin... Avec l'arrivée de l'automne, la saison des champignons va débiter pour le plus grand plaisir des cueilleurs et des gastronomes. Pour autant, ce loisir n'est pas sans risque, avec chaque année des intoxications qui peuvent se révéler mortelles. La méconnaissance des espèces en est la principale cause, mais pas seulement. "Avec le réchauffement climatique, on constate un bouleversement dans la pousse des champignons", explique Colette Reymond, qui a exercé pendant vingt-quatre ans comme pharmacienne à Villette-de-Vienne. Cer-

Attention aux espèces sossies !

taines espèces apparaissent plus tôt dans l'année, ce qui génère de la confusion et le risque de cueillir des espèces sossies toxiques." Pour partager son expertise, elle a créé, en 1986, l'Association mycologique de la Sévenne et œuvre depuis à la vulgarisation de cette science complexe avec quelques adhérents tout aussi passionnés : Jean Dufut, Bernard Chomette ou encore Bernard Prost. "Nous organisons des sorties en forêt, mais également des cours pour débutants et de perfectionnement. Nous sommes aussi présents tous les lundis soir à la



Colette Reymond avec de jeunes cueilleuses lors des 30 ans de l'association.

salle des Arcades de Luzinay pour des séances de détermination. Chacun peut y apporter son panier", poursuit-elle. Enfin, si vous voulez participer à la grande exposition annuelle de l'association et bénéficier, par exemple, de conseils de cueillette – les champignons doivent être ramassés en entier, dans un panier en osier et séparés par espèces –, rendez-vous le 15 octobre prochain à la salle communale de Saint-Just-Chaleysin.

Contact : 06 64 63 99 21

