

Mycologie : « Une connaissance à entretenir en permanence »

Avec sa section sur la mycologie, la Linnéenne ne cesse d'attirer des passionnés. Grâce à sa 77^e exposition de champignons, les membres de l'association ont pu avoir un contact réel avec les Roannais. Réactions à l'occasion d'une récente réunion.

LORSQUE LES MEMBRES de la Linnéenne parlent des cas d'ingestion de champignons non comestibles, le ton s'élève. Personne ne comprend comment des accidents pareils peuvent encore survenir. « Je suis stupéfaite que des gens jouent avec le feu. Je ne comprends pas ! On dirait qu'ils partent dans l'esprit que, puisque c'est gratuit, on peut tout ramasser » explique Sylvie Junet, membre active de la Linnéenne.

La méconnaissance de la mycologie semble donc importante. Tous les membres de l'association s'accordent d'ailleurs à le dire : « De nos jours, il y a une insuffisance des connaissances familiales de base. » Les longues promenades du week-end avec les grands-parents se font plus rares. Les loisirs ont changé.

De plus, il faut bien noter que la mycologie est une science et qu'elle évolue. « Récemment, le tricholome équestre par exemple

a été reconnu non comestible, alors qu'il y a quelques années, on en mangeait tous » commente M^{me} Junet. Selon la présidente de la section, Andrée Wils, « il faut se mettre à jour tout le temps. C'est une connaissance qu'il faut entretenir en permanence. »

En plus de leurs réunions régulières, les membres de l'association participent aussi à des congrès. De retour d'Aix-en-Provence, lors d'un rassemblement organisé par la Fédération des associations mycologiques méditerranéennes, l'association roannaise a pu prendre part à un débat qui ouvre encore une autre problématique : « Faut-il se méfier de la détermination par Internet ? » La majorité a voté « oui ». « Il faut former des déterminateurs, en retournant sur le terrain. »

« Notre but, c'est apprendre »

Grâce à la Linnéenne, de nombreux Roannais ont pu découvrir les joies de la cueillette. Cette année, par exemple, les membres ont arpenté le col de Saint-Thomas ou encore Montencel ; l'occasion de ramasser



En cas de doute, il est vivement conseillé de faire vérifier les champignons par un connaisseur ou auprès d'une pharmacie.

de multiples espèces et de réaliser une première détermination sur place.

Ensuite, c'est dans leur local du 18 rue de Cadore qu'ils se réunissent, à raison de trois fois par mois, pour examiner de très près leurs collectes : une étude de terrain macroscopique. «

On ne ramasse pas les champignons pour les manger. Nous, on veut les étudier. Notre but, c'est apprendre » explique Sylvie Junet.

Finalement, pour réussir une journée « cueillette », c'est simple. Quelques règles sont néanmoins à suivre : il faut apprendre à reconnaître les espèces réputées pour leur goût que l'on est sûr de reconnaître ; se munir de sacs en papier ou d'un panier pour séparer toutes les espèces ramassées ; ramasser le champignon dans sa totalité ; enfin, les faire vérifier par un connaisseur ou auprès d'une pharmacie si l'on a des doutes.



Les membres de la Linnéenne se réunissent trois fois par mois pour examiner de très près leurs collectes.