

Conférence du 25 Septembre 2008 à ARVERT

**Les champignons d'Oléron et de la presqu'île d'ARVERT
Les bons & les mauvais par Guy DUPUY, mycologue.**

Les amateurs éclairés étaient présents, en effet une soixantaine de personnes ont participé à ce que l'on peut appeler une leçon de choses sur les champignons. D'abord, des explications sur les familles, mais aussi les espèces qui sont nombreuses à être présentes sur notre littoral, jusqu'au fameux *Tuber melanosporum* : la truffe du périgord. Guy DUPUY, président de l'association Découverte Oléron Nature et fondateur de la société mycologique d'Oléron nous a fait part de ses nombreuses années d'expérience et de sa compétence en mycologie reconnue bien au-delà de l'AUNIS et de la SAINTONGE.



Bien sûr, une présentation de chacune des espèces aurait pu paraître lourde tant leur nombre est important ; le propos s'est surtout attaché à présenter les espèces présentes dans

notre région côtière (dunes, prairies, marais et forêts) associées à des végétations et des sols très variés (calcaires, acides).

On y rencontre une grande variété d'espèces, y compris des champignons considérés comme « montagnards ». Il faut bien sûr citer : les cèpes de pins, cèpes de bordeaux, les rosés des prés, les coprins chevelus, les girolles et autres morilles, pieds de mouton, coulemelles, mais en dresser la liste n'est pas l'objet de cet article.

Si pour le « mycologue » toutes les espèces sont également considérées, il est bien connu que pour le « mycophage » il y a « les bons » et « les mauvais » : l'intérêt de cette conférence a été de présenter les nombreuses espèces comestibles de notre région (les bons) et, pour chacune d'elle, les risques de confusion avec les espèces non consommables toxiques ou non (les mauvais). Les risques d'empoisonnement après ingestion ont été rappelés : risques toxiques entraînant des effets laxatifs et des vomissements, les risques graves, nécessitant un traitement hospitalier anti-poison et les risques mortels.

L'amateur a pu se rendre compte que le ramassage des champignons exige :

- une connaissance approfondie des espèces (les bonnes et surtout les mauvaises pour l'homme),
- un examen très attentif des détails (forme, aspect, couleur, pied, texture, age, lieu...) permettant l'identification de l'espèce avec certitude (les différences possibles entre 'bons' et 'mauvais' pouvant être très ténues).
- une humilité certaine devant 'dame nature' toujours capable de nous tromper.

Vous l'aurez compris, la cueillette des champignons est un exercice passionnant mais la prudence doit être de mise. Dans le doute, il est impératif de s'abstenir, l'excès de confiance a déjà conduit de nombreuses familles à le regretter amèrement (familles décimées).

Et si la chance vous sourit, la truffe agrémentera peut-être vos mets préférés !



De nombreuses questions du public ont permis d'appréhender quelques secrets bien gardés !

Un grand merci à Guy DUPUY pour nous avoir éclairé sur un sujet particulièrement complexe, attractif, mais pas sans risque.