

## HIRTZFELDEN | MAISON DE LA NATURE

# Une journée consacrée aux champignons

La journée mycologique organisée dimanche 21 octobre par la Maison de la nature du vieux canal a réuni 25 participants venus de toute la région, des passionnés de mycologie avec le désir d'en savoir davantage sur les champignons que l'on peut trouver dans la Hardt.



Cette découverte a été faite sous la direction de Roland Bannwarth, François Zaragori et Daniel Fischer membres de la société de mycologie du Haut-Rhin dont le siège est à l'Espace 110 à Illzach.

Le groupe a été accueilli par les responsables de la Maison de la nature. Au programme de la journée, une sortie nature pour ramasser les champignons, le choix s'est porté sur la forêt du Rotleiblé et ses sous-bois, à midi la pause repas dans les locaux de la Maison de la nature et par la suite la leçon de choses par les mycologues qui ont assuré dans l'après-midi une information aux visiteurs de passage. Équipés de paniers et de couteaux les 25 inscrits à cette sortie ont pris la direction de la forêt où une seule consigne avait été donnée : ramasser tous les champignons croisés afin qu'au retour à la Maison de la nature en faire le tri. La météo favorable de la matinée de dimanche a été particulièrement appréciée par le groupe.

### Une quarantaine d'espèces récoltées

La récolte mycologique du matin s'est soldée par la collecte de 40 espèces de champignons qui ont été triées par la suite. Sur cette quantité les mycologues de l'association ont déterminé que 10 étaient consommables, 24 autres consommables mais sans saveurs culinaires et 11 étaient toxiques dont le *mucena rosea* celui qui ne doit absolument pas être consommé.

Une journée moyenne de collecte a rappelé Roland Bannwart en se félicitant des nombreuses espèces ramassées dans cette forêt qui n'est pas spécialement propice à servir de berceau à la population de champignons. Parmi la récolte de la matinée, on a pu y trouver l'*armillaria cepistipes*, le *mycéna inccinata*, le *pleurotus Dryinus*, le *macrocepiota rhacodes* et autres encore. Chaque espèce a été présentée, ses caractéristiques évoquées, son odeur analysée, sa texture disséquée, ses apports culinaires évalués.

Une belle leçon qui a profité aux participants qui pour la plupart étaient novices en la matière. Une animation réussie et que la Maison de la nature en accord avec la société de mycologie du Haut-Rhin reprogrammera l'an prochain.