

En partenariat avec le Conservatoire d'espaces naturels de Bourgogne et la Société d'histoire naturelle d'Autun

www.bourgogne-nature.fr



CHAMPIGNONS. Avec cette belle arrière-saison, le temps se prête à la chasse aux sporophores.

Le temps des cueillettes

Bolets, rosés des prés, coulemelles, morilles, les champignons sont nombreux dans notre région, mais attention à bien les identifier, certains peuvent s'avérer toxiques !

Présents généralement au sol dans une litière forestière humide ou dans les pâtures, les champignons sont ramassés principalement sur deux saisons. Les plus précoces au printemps sont les morilles et les mousserons de la St-Georges alors que girolles et cèpes ne sortent qu'à la fin de l'été et pendant l'automne. Avant les premières gelées, c'est au tour des trompettes de la mort, chanterelles à tubes et pieds de mouton. Mais que cueillons-nous réellement ? Comment les champignons se reproduisent-ils ? Quels sont les conseils à suivre lors du ramassage ?

Lorsque nous récoltons un champignon, nous prélevons le "sporophore", littéralement, celui qui porte les spores. Il va les libérer à maturité, d'une zone sous le chapeau, et généralement garnies de lamelles. Les spores vont être dispersées par le vent. Lorsque deux spores d'individus différents de la même espèce se rencontrent après germination, cela crée un nouveau sporophore formé d'un pied et d'un chapeau. L'ensemble



des filaments souterrains forme la partie végétative : le mycélium est le véritable champignon. Lorsque nous mangeons un champignon, nous mangeons donc le sporophore, c'est-à-dire l'organe de fructification du mycélium.

Maintenant que vous savez ce qu'est un champignon, il y a quelques conseils à suivre pour partir à la cueillette.

À SAVOIR

PAS DE GASPILLAGE

Ne cueillez jamais plus que ce que vous avez besoin et délaissez les individus ayant atteint une trop grande maturité.

IDENTIFIER

Veillez à identifier rapidement les espèces toxiques, voire mortelles comme l'Amanite phalloïde.

APPRENDRE

On peut aussi apprendre beaucoup lors d'expositions qui sont proposées par les associations locales.

Profitez par exemple de l'exposition *champignons* du samedi 20 au lundi 22 octobre au Muséum d'histoire naturelle d'Autun et des conseils d'experts en la matière. Apprenez à déterminer les espèces de champignons présentes dans la région et n'hésitez pas à faire expertiser vos spécimens avant de vous lancer dans de la grande cuisine surtout si vous avez un doute !

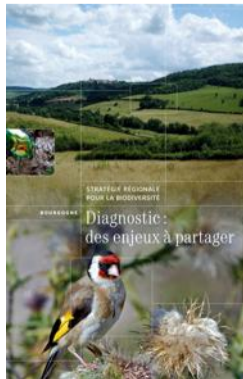
Emportez avec vous un couteau pour couper le pied des champignons et ne pas arracher le mycélium. Un panier en osier s'avère nécessaire ; il faut éviter les sacs en plastique qui accélèrent le développement des bactéries. Partez au petit matin, quand la brume se lève et que les oiseaux chantent, à la recherche de ces précieux aliments. Renseignez-vous à l'avance si

vous avez le droit de ramasser les champignons sur le site que vous allez prospecter et évitez les périodes de chasse. L'idéal est d'apprendre auprès de mycologues passionnés car vous l'aurez compris, en mycologie, les maîtres mots sont modestie et prudence !

UN PROJET COMMUN

Stratégie régionale de la biodiversité

Le conseil régional de Bourgogne et l'Etat en région souhaitent élaborer et mettre en œuvre conjointement une stratégie régionale pour la biodiversité (SRB) articulée avec le schéma régional de cohérence écologique (SRCE), ainsi qu'un observatoire de la biodiversité à l'échelle régionale (ORB). Les acteurs de l'environnement en Bourgogne se sont réunis, du 19 au 28 septembre, autour de ce projet commun : la Stratégie Régionale de la Biodiversité. Quatre séminaires ont permis à tous ces acteurs (gestionnaires, associations, entreprises, naturalistes, élus, éducateurs, communicants,...) de discuter ensemble des enjeux et des objectifs à fixer aujourd'hui pour la préservation et la valorisation de la Nature en Bourgogne.



FÉNAY (21)

Extinction des feux

Le Jour de la Nuit est une opération nationale de sensibilisation à la pollution lumineuse, à la protection de la biodiversité nocturne et du ciel étoilé. La commune de Féney participe à cette 4^e édition du Jour de la Nuit et procédera à l'extinction de l'éclairage public la nuit du samedi 13 octobre.

A cette occasion, le Comité d'animation des trois Vil-

lages de Féney et le Conservatoire d'espaces naturels de Bourgogne vous convient à une conférence sur les chauves-souris de Bourgogne, animée par Régis Desbrosses du Conservatoire, le vendredi 12 octobre à 20 h 30 à Féney (21).

PRATIQUE Inscriptions au 03.80.79.25.99. ou contact@cen-bourgogne.fr