



En partenariat avec l'association Bourgogne-Nature, association fédératrice regroupant la Société d'histoire naturelle d'Autun, la Société des sciences naturelles de Bourgogne, Le Parc naturel régional du Morvan et le Conservatoire d'espaces naturels de Bourgogne
www.bourgogne-nature.fr

CHAMPIGNONS. Voilà le printemps... le temps de la cueillette commence !

On ne fait pas de morilles sans casser des œufs...



Bien qu'elles se cachent, les morilles ne fuient pas l'homme, bien au contraire... On peut en trouver partout pour peu que le temps s'y prête !

Elles montrent une aptitude marquée pour la cellulose qu'elles savent trouver dans le linge pourrissant, les vieux tas de papier. Leur conviennent aussi les matières organiques, gadoues, ossements, déjections, décombres, produits de distillation, le marc de pomme. Les lieux brûlés, les places à charbon peuvent se couvrir de morilles. Certaines fréquentent les lieux fumés, les vieux vergers où pourrissent des pommes. D'autres s'attachent aux conifères des régions monta-

gneuses ou fréquentent les grands espaces des forêts feuillues giboyeuses.

C'est dire que les morilles se trouvent quasiment partout... pour peu que le printemps soit doux et humide. Mais les printemps doux et humides sont rares en Bourgogne... « Tous les quinze ans environ », affirmait Maurice Barbier, mycologue dijonnais renommé, il y a de cela une soixantaine d'années... Peut-être avec un brin d'exagération car les plus communes *morchella rotunda* et *morchella vulgaris* (respectivement morille blonde et morille grise) apparaissent quand la sève monte



CHASSEUR DE MORILLES

Les morilles apparaissent quand la sève monte des racines et fait éclater en feuilles les bourgeons des frênes

des racines et fait éclater en feuilles les bourgeons des frênes, des ormes, des charmes et de certains arbres fruitiers, et cela, chaque printemps, mais dans des lieux plus ou moins aléatoires et qui peuvent dérouter le récolteur, qui s'en sortira donc avec plus ou moins de bonheur, selon la météo.

➔ **Toutes les morilles sont-elles comestibles ?**

Mais le passionné s'intéressera plus spécifiquement aux petites morilles noires coniques... celles qui ont fait la renommée de la gastronomie de nos voisins jurassiens et de leur poulet au vin jaune et aux morilles, délice des épiciéristes... Le nom scientifique de ces petites merveilles a bien peu d'intérêt pour le mycophage, toutes se valent gustativement. D'ailleurs, les spécialistes, après plus de deux siècles de débats, ne s'accordent sur rien... *morchella conica*, *m. intermedia*, *m. elata*, *m. deliciosa*... peut-être s'agit-il là de formes écologiques d'une même espèce que chaque mycologue interprétera à sa guise selon son école ?

➔ **Un mets d'exception ?**

Les morilles, de par leur relative rareté et leur coût, font rêver bon nombre de gastronomes...

Une réputation méritée car ce sont d'excellents comestibles à condition de bien veiller à leur cuisson : les syndromes, très désagréables mais non mortels, tant neurologiques que digestifs, apparaissent quasiment à coup sûr après consommation de morilles crues ou peu cuites. Les troubles dépendent évidemment de la quantité ingérée... Prévenus du danger, laissons mijoter les morilles une vingtaine de minutes dans leur eau de cuisson et régalaons-nous...

GLOSSAIRE

➔ **Ascomycètes** : vaste embranchement de champignons caractérisé par des spores formées à l'intérieur d'asques. **Les Morilles en font partie.**

➔ **Frênaie** : zone plantée de frênes, favorable aux morilles.

➔ **Hémolysine** : substance contenue dans les morilles fraîches susceptible de causer une hémolyse (destruction des globules rouges).

➔ **Morchella** : nom de genre, scientifique et latin, de toutes les espèces de morilles.

➔ **Vallécule** : Chez certaines morilles, le stipe s'insère à la base du chapeau en laissant un espace déprimé plus ou moins large et profond en forme de couronne, typique des Morilles noires.

POUR EN SAVOIR PLUS

Étonnants champignons



Le champignon « fait tout à l'envers, nous dérouté à toute occasion », lui qui se cache pour vivre et ne s'exhibe que dans la plus ou moins brève période de sa reproduction. Pour en savoir davantage sur ce monde fascinant mycologique, feuillotez les pages du numéro 13 de la revue scientifique Bourgogne-Nature. Vous pouvez consulter l'article en ligne sur www.bourgogne-nature.fr. Infos : contact@bourgogne-nature.fr ou au 03.86.76.07.36.

L'ACTU BN

SORTIE

Sur la route du crapaud et de la salamandre

Le 13 avril, 20 heures, présentation en salle et sortie nocturne à la découverte des amphibiens à Bard-le-Régulier (21). Animée par Alexandre Cartier de la Société d'histoire naturelle d'Autun. Rendez-vous au lieu-dit "La Tuilerie" au centre équestre A cheval sur soi. Pensez aux bottes, vêtements chauds ainsi qu'une lampe. Informations et inscriptions au 03.86.78.79.38 ou shna.cartier@orange.fr.

CRÉDITS

Coordination : Daniel Sirugue, rédacteur en chef de *Bourgogne Nature* et conseiller scientifique au Parc naturel régional du Morvan. Illustration : Gilles Macagno. Rédaction : Jean-Claude Verpeau.

L'EXPERT



JEAN-CLAUDE VERPEAU

Président de la Société mycologique de Côte-d'Or
Membre actif de la Société des sciences naturelles de Bourgogne.

Comment partir à la chasse aux morilles ?

Les vrais chercheurs vous le diront... « On chasse la morille conique, on cueille la morille blonde ». C'est bien réel pour ceux qui vont des kilomètres à pied par monts et par vaux pour rencontrer le précieux champignon. D'année en année celui-ci peut occuper la même sapinière, voire la même ornière, sous les andins laissés par les forestiers. Là, il faut avoir l'œil exercé du chasseur pour soupçonner la présence du noir cryptogame dans la pénombre du sous-bois... certains y excellent, la plupart passe à côté sans rien voir... Le printemps est là... les morilles aussi peut-être. Entre le 15 février et le 15 mai... il faut multiplier les sorties en privilégiant terrains sableux ou calcaires... et laisser faire la chance.