

# L'art et la manière d'observer et cueillir les champignons

La société mycologique de Porto-Vecchio fête cette année ses 26 ans. U Muchjini est présidée, depuis 2001, par Philippe Aubel. Cette organisation est connue du grand public de par ses nombreuses expositions ici et là, grâce aux différentes collectes effectuées par ses adhérents et tous ceux et celles désireux d'apporter leur contribution.

Le premier dimanche d'octobre est généralement celui de la première rencontre de l'année. C'est le cas de ce jour avec un rendez-vous donné au centre de la Corse. « Nous ne donnons le lieu exact qu'aux adhérents car le plus grand nombre est persuadé que le lieu de rendez-vous donné est une véritable mine de trésors mycologiques. On préfère éviter une éventuelle razzia ! », explique Philippe Aubel. Cette sortie est aussi l'occasion d'une rencontre entre les



Selon le mycologue, ici à son laboratoire-bibliothèque, sur 25 000 variétés de champignons en Corse, seulement une centaine est comestible.

différentes sociétés de l'île dont Ajaccio, Bastia, Porto-Vecchio et la nouvelle Corte-Balagne.

## Est-ce que cela se mange ?

« C'est comestible ? » La question récurrente des novices pour les différentes espèces collectées. « Le caractère comestible n'est pas notre démarche première. Nous

sommes intéressés par la spécificité de tel ou tel champignon, son milieu etc. » L'organisation est, en effet, une société scientifique ; son président dispose d'un véritable laboratoire et d'une bibliothèque disposant de plusieurs centaines d'ouvrages : des publications datant de 200 ans à celles d'aujourd'hui. Cette démarche scientifique induit bien évidemment le

caractère agréable de la cueillette et de la prospection avec, peut-être, la découverte, dans une ambiance toujours conviviale ! Elles peuvent être nombreuses et pas si rares que cela. À chaque arbre ou plante, son cortège de dix champignons au moins ! C'est dire si le « champs » d'investigation est vaste...

À la question sur la facilité de l'information via internet, Philippe Aubel émet quelques réserves : « La meilleure information donnée sur la recherche mycologique, les champignons en général, relève davantage de l'échange entre les sociétés et les mycologues. En Corse, a été créé, depuis quelques années, l'Omyco, observatoire mycologique de Corse, sous la houlette du conservatoire botanique insulaire. Tout est possible sur l'île, nous ne connaissons qu'un dixième des espèces. La diversité est d'autant plus grande que le territoire est divers et son climat contrasté en fonction de la géographie... »

Pour revenir au caractère comestible des champignons en Corse, sur 25 000 variétés, une centaine seulement est consommable, d'où l'extrême prudence à observer.

## Une belle cueillette

Ce mois d'octobre entre pluie, soleil et ciel bleu promet de belles cueillettes où les oronges, cèpes et girolles seront les rois de la table. « Quant aux autres comestibles, c'est une affaire de goût et/ou de tradition familiale... Les morilles sont souvent les plus recherchées parmi les champignons haut de gamme. Il y a bien des truffes mais elles ne se mangent pas, rien à voir avec la truffe blanche d'Alba ou la noire du Périgord... mais peut-être qu'un jour... »

« Pour l'heure, mon premier objectif est la sortie de dimanche avec, peut-être, la découverte de nouvelles variétés à étudier, expliquer et montrer... Rendez-vous donc ce jour en Haute-Corse ! »



Philippe Aubel, avant la rencontre mycologique du jour.

PHOTOS P.C

P.C