



N° 58

7,00 €

AU FIL DU TEMPS

16<sup>e</sup> année

TRIMESTRIEL

Jeudi 31 janvier 2013

# FORÊT de BERCÉ



Robert, Danièle et Mireille au rond des Cèpes désirés (photo F. LONGERAY)



**COMESTIBLE ou TOXIQUE ? ...** (voir page 16)

# COMESTIBLES OU TOXIQUES ?

EN FORÊT DE BERCÉ

Joël PICARD



Des Champignons comestibles devenus toxiques ?

1. Histoire d'un champignon comestible (j'en ai mangé beaucoup) devenu toxique et parfois mortel : *Paxillus involvus*, Paxille enroulé (photo 1 de couverture).

« L'indicateur des Champignons » fut mon premier livre acheté sur ce sujet. Il datait de 1947. Ce livre déterminait 83 espèces agréables à manger dont le Paxille enroulé ou la Chanterelle brune. L'auteur, Pierre MERITE, l'indiquait comme un *comestible de second ordre, à consommer jeune de préférence lorsque la chair est encore ferme et cassante*. Il notait également une variété de ce champignon, plus jaune et également comestible.

Dans « Le guide des Champignons de France et d'Europe » sorti en 2011, on lit au sujet du Paxille enroulé : *toxique, parfois mortel* !

En forêt de Bercé, le Paxille enroulé est très commun.

2. Il existe d'autres champignons autrefois dits comestibles et qui ne le sont plus aujourd'hui.

*Gyromitra esculenta*, (photo 2 de couverture) toxique voire mortel, c'est la fausse morille.

*Armillaria mellea* (photo 3 de couverture), amarillaire couleur de miel, et ses variétés, peuvent entraîner des intoxications.

*Gyroporus cataneus*, (photo 4 de couverture) bolet châtain toxique.

*Tricholoma equestre*. (photo 5 de couverture).

*Tricholoma auratum*, (photo 6 de couverture) interdit à la vente en France depuis juin 2004 suite à des empoisonnements mortels. Et certainement d'autres ! ...

3. Comestibles avec risques.

*Amanita rubescens* (photo 7 de couverture), Amanite rougissante ou Golmotte, doit être bien cuite pour détruire les substances toxiques.

*Craterellus cornucopioides* (photo 8 de couverture), Trompettes de la Mort, les moisissures qui les colonisent produisent des intoxications. Pour les éviter, couper le bas du pied et laver le reste au jet.

4. Recommandations sur les champignons.

- toujours les faire cuire (éviter le barbecue).
- éviter d'en manger plusieurs fois de suite.
- ne pas employer de sac plastique pour le ramassage et le stockage.
- éviter les endroits pollués (exemple : bords de route).
- rejeter les trop vieux, les suspects.

Après cela, bon appétit ! Mais attention !