

## **Kembs - Société mycologique du Haut-Rhin Les champignons à l'honneur**

**La plus grande exposition de champignons en Haute-Alsace a tenu, cette année encore, toutes ses promesses. Dimanche, sur les tables des exposants de nombreuses espèces très variées ont attiré la curiosité des amateurs.**



[http://s-www.dna.fr/images/88E1AD88-3745-4CE7-9E97-2BD2D3963723/DNA\\_03/a-la-decouverte-du-monde-merveilleux-des-champignons-photo-dna-p-b-m.jpg?1444069175](http://s-www.dna.fr/images/88E1AD88-3745-4CE7-9E97-2BD2D3963723/DNA_03/a-la-decouverte-du-monde-merveilleux-des-champignons-photo-dna-p-b-m.jpg?1444069175) alt="À la découverte du monde merveilleux des champignons PHOTO DNA – P.B.M." />

À la découverte du monde merveilleux des champignons PHOTO DNA – P.B.M.

Les champignons comestibles, déjà cueillis dans les forêts durant les périodes de l'antiquité grecque et romaine étaient hautement estimés. Ils étaient toutefois plus appréciés des populations de rang élevé que des paysans. On sait que le Cèpe était réservé aux Seigneurs alors que le Bolet des Bouviers, de qualité bien inférieure, était délaissé aux bouviers par les seigneurs du moyen âge.

Ils inspirent tant la crainte que la convoitise ce qui rend le monde fongique bien mystérieux, et attise la curiosité de bien des personnes. C'est ce monde que la Société Mycologique du Haut-Rhin proposait de découvrir lors de son exposition annuelle, dimanche, pour la dixième année consécutive.

### **Plus de 400 espèces**

Une quarantaine de membres de la Société a parcouru les forêts du Haut-Rhin et du Doubs, les collines sous-Vosgiennes et autres prairies du Sundgau pour y rechercher les quelque 400 champignons identifiés et exposés dimanche à la salle polyvalente de Kembs. Mais, le nombre d'espèces n'est pas la priorité. « Pas une mince affaire face à un temps chaud et sec. Par exemple, la Harth n'a cette année que peu de champignons », a reconnu le président Jean-Luc Muller. « Même avec 200 espèces, le public est toujours émerveillé par rapport à ce qu'il peut voir en forêt », a de son côté souligné le vice-président Michel Richard.

Notons que seulement l'expérience, l'étude et l'analyse selon des critères botaniques permettent de connaître la toxicité d'un champignon. Pour cette raison, il faut éviter de manger des champignons cueillis dans la nature à moins d'être compétent ou encadré convenablement. Les spécialistes se sont penchés une nouvelle fois sur la question à Kembs !

P.B.M.

06/10/2015