

Eguisheim - Fête du champignon

Du plus terrifiant au plus noble

Eguisheim se met à l'heure de l'eumycète, nom qui sonne comme un animal étrange et qui pourtant n'en est pas un, pas plus qu'il n'est un végétal. Pendant tout le week-end, bienvenue à la onzième fête du champignon !



L'occasion de découvrir de nouvelles variétés.



Le plus noble, le plus cher aussi, la truffe !

Une exposition pour éduquer et sensibiliser. PHOTO DNA



« C'est l'occasion de parler du champignon autrement que par la casserole », manifeste Jean-Luc Muller, président de la société mycologique du Haut-Rhin, qui participe à l'événement et propose une exposition, pour aider à mieux connaître ces eucaryotes, et leur rôle essentiel et méconnu dans la biosphère. « On essaye de sensibiliser les gens et surtout les jeunes à leur importance. On respecte mieux les choses quand on les connaît ».

Une année pauvre en champignons

Du plus terrifiant d'entre eux, l'amanite phalloïde, au plus noble, la truffe, le champignon fascine. Objet d'un plaisir aromatique et gustatif intense, ou poison impardonnable, il réunit les extrêmes, propres à donner naissance à tous les fantasmes. Pourtant, comestible, vénéneux ou radicalement mortel, il est un élément essentiel pour la vie et le développement de la forêt. Plus proche de l'animal, contrairement aux végétaux, il n'a pas besoin de la photosynthèse, il se nourrit par adsorption. Il agit en éboueur végétarien, en débarrassant la forêt du bois mort et des feuilles, qu'il transforme en humus qui pénètre dans la terre avec la pluie et la fertilise. Ce sont les champignons de type saprotrophes. Les symbiotiques vivent avec l'arbre et le nourrissent d'éléments qu'il ne trouve pas tout seul. En échange, il lui apporte de l'eau et du sucre. Un arbre mycorhizé pousse en moyenne quatre fois plus vite. Ce qu'on appelle couramment et à tort « champignon » n'est en fait que la fructification temporaire et visible, le sporophore. Le champignon proprement dit est dans le sol, sa fleur ou son fruit, en libérant des spores, donne naissance à d'autres champignons.

Afin de mieux sensibiliser le public, et d'appuyer sur la nécessité du champignon, des sorties en forêt, accompagnées d'un mycologue, sont organisées deux fois par jour. L'occasion de lever un peu le voile sur le mystère du mycélium. Une fête qui rencontre un tel succès, qu'on a vu hier matin, un groupe de touristes chinois, guidé par un interprète, se joindre à la cueillette. Si en raison du climat, aux dires de Jean-Luc Muller, l'année est pauvre en champignons, la fête, elle, a trouvé son public.

La fête du champignon d'Eguisheim se poursuit aujourd'hui, de 9 h à 18 h, dans l'ancienne école des filles.