

IVENDLINCOURT

Des champignons qui attirent le monde

► La 5^e exposition de champignons

de la Société mycologique d'Ajoie a attiré ce week-end plus de 600 personnes à Vendlincourt.

► **L'occasion de voir sur un même site** l'impressionnant panel des espèces, parfois exclusives, en présence dans la région.

► **Avis aux amateurs, c'est en ce moment** que la période est la plus propice pour dénicher des champignons.

Pas moins de 349 espèces de champignons étaient ce samedi et dimanche présentés à Vendlincourt pour la 5^e exposition mise sur pied par la Société mycologique d'Ajoie. Tous avaient été cueillis pas plus de 3 jours avant dans les forêts du district de Porrentruy surtout, mais aussi vers Laufon, Tramelan, Delémont, Moutier ou les Franches-Montagnes.

Pas les mêmes en Ajoie ou dans les Franches

En deux jours, entre 600 et 700 personnes sont venues s'enquérir de l'état – comestible, toxique, mortel ou encore à protéger – d'un panel bien



Entre 600 et 700 personnes sont venues voir les plus de 300 champignons, tous présents dans la région, présentés. PHOTOS ROBERT SIEGENTHALER

fourni et pourtant non exhaustif de fleurs de champignons que tout un chacun peut être amené à croiser.

Les champignons à proprement parlé restent en effet sous terre et sont liés souvent à un arbre. Ce que l'on ramasse en forêt est le fruit de leur reproduction, précisait hier le président de la société mycologique ajolote Roland Corbat. Et suivant où a lieu la quête, ce ne sont pas les mêmes. «Dans

le Jura, il y a les champignons de plaine, en Ajoie ou dans la vallée de Delémont, et les espèces d'altitude ou de tourbière, qu'on voit dans les Franches-Montagnes», détaille Roland Corbat. Certain même, comme le bolet bronzé, ou tête de nègre, ne se trouve exclusivement en Suisse qu'au pied des chênes d'Ajoie ou du canton de Genève.

Le public de l'exposition, lui, était ce week-end hétéro-



Roland Corbat (à gauche) a aussi mené ce week-end une douzaine de contrôles de champignons.



L'amanite épineuse, amenée par une visiteuse, est une espèce protégée.

clite. Il n'y a, selon Roland Corbat pas beaucoup de grands connaisseurs de champignons dans le Jura. Plutôt des gens qui en ramassent uniquement quelques sortes pour les cuisiner. Les vrais passionnés côtoyaient donc les champignonneurs du dimanche.

C'est le bon moment

Après une année où les champignons sont sortis par

vagues, rendant en ce sens magique leur quête, poursuit Roland Corbat, c'est en ce moment qu'il y a le plus de champignons. Et cette année, les plus présentes sont notamment les lépiotes pudiques, petits champignons roses aux lames blanches.

«Il y en a partout dans les gazons», explique Félicien Corbat, fils de Roland Corbat et par ailleurs contrôleur officiel des Franches-Monta-

gnes. La lépiote est comestible, sauf si le terrain sur lequel elle est ramassée a été traité.

Autre comestible présent «en pagaille» cette année, l'agaric champêtre ou le rosé-des-prés. C'est aussi le bon moment pour se lancer à la recherche des très prisés cèpes de Bordeaux et des bolets. Les trompettes devraient aussi bientôt arriver dans les forêts, précise Roland Corbat.

Pas obligé de se lever tôt pour en trouver

On dit que pour trouver des champignons, il faut se lever tôt. «Il faut surtout y aller quand vous avez le temps», rétorque le président. «Sauf si c'est un coin où beaucoup de monde se rend», renchérit son fils.

Sortir des sentiers battus reste donc la bonne solution pour trouver en nombre des champignons, à n'importe quelle heure. Sur les plus de 300 espèces présentées à Vendlincourt, 80% étaient non comestibles et 10% même toxiques. Après sa balade, il ne faut donc pas hésiter à faire vérifier sa cueillette. Ce qui est possible chaque jour à Porrentruy, à la Rochette 49, de 18 h à 19 heures, auprès de Roland Corbat.