

Toute la semaine, les mycologues des Automnales ont organisé deux cueillettes de champignons quotidiennes. Pas pour remplir les estomacs mais pour reconnaître les comestibles des mortels.

Une fois de plus, les cueillettes des Automnales, au château de Martot, ont eu un gros succès. Deux fois par jour, deux groupes d'une douzaine de personnes sont partis dans les bois et forêts (principalement la forêt de Bord) pour aller cueillir des champignons.

Pas besoin d'avoir des connaissances en mycologie. Le but est justement de tout ramener, de tout mettre sur la table, pour que les mycologues de la société mycologique de France, de l'ADN Boucles de Seine (Association Activités Découvertes Nature) et de l'Aren (Agence régionale de l'environnement de Normandie) apprennent à reconnaître les bons des mauvais.



Loïc Gélard, Daniel Depinay et Alain Delannoy accueillent les groupes et distillent leurs connaissances avec simplicité et humour. Alain Delannoy attrape une amanite rougissante « *à ne pas confondre avec l'amanite panthère. La première est comestible bien cuit, la seconde, avec des squames blanches est toxique* » précise le mycologue. Une participante à la cueillette en profite pour expliquer pourquoi l'amanite tue-mouche porte si bien son nom. Quant à l'amanite vireuse, elle est tout simplement mortelle.

« *Les symptômes n'apparaissent que 12 à 24h après l'ingestion.*

*Le poison attaque les reins, le foie. Au pire, on en meurt. Au mieux, on reste sous dialyse le reste de sa vie* » prévient le mycologue.

### Bons hier, mauvais aujourd'hui

Les comparaisons se poursuivent. Le mycologue apprend à reconnaître le coprin pie (car noir et blanc) du coprin noir d'encre, avec lequel on pouvait écrire auparavant. « *A ne surtout pas manger avec de l'alcool, insiste Alain Delannoy. Ca provoque des hallucinations terribles. A tel point que les hôpitaux en donnaient aux alcooliques, en poudre dans une bouteille de cidre, pour les inciter à arrêter de boire* ».

L'intérêt des Automnales est aussi de se tenir informé des dernières infos mycologiques. « *Quatre champignons ont été retirés du marché depuis le mois d'août car ils provoquent des troubles digestifs sévères* » annonce Loïc Gélard.

Il s'agit du bolet granulé, de la russule olivacée, de l'armillaire couleur de miel et du lentin du chêne. Un arrêté de l'Etat suspend pour un an leur mise sur le marché, qu'ils soient à l'état frais, en vrac ou préemballés.

« *Si vous voulez apprendre les champignons, apprenez à reconnaître les mauvais ou entourez-vous de connaisseurs* » résume Alain Delannoy.

C'est en effet plus sage. Il existe 4 000 espèces de champignons en Haute-Normandie, 8 à 10 000 en Normandie, soit un tiers des espèces que l'on trouve en France métropolitaine.



**Les Automnales du château ont accueilli plusieurs centaines de visiteurs, particuliers, écoles, centres de loisirs, toute la semaine. Si vous voulez tout savoir sur les champignons, il reste ce week-end.**

Didier Péralta, président de l'Agence régionale de l'environnement de Normandie, venu inaugurer les Automnales samedi 8 octobre au côté de Bernard Leroy, avait été impressionné par la diversité des champignons rassemblés par les mycologues.

Bernard Leroy avait, lui, remercié les passionnés, les bénévoles, qui, au côté de l'Agglo, avaient permis à cet événement de voir le jour. « *Plus on s'approche, plus on regarde de près, plus on s'aperçoit qu'un champignon est beau. Observer la nature est un délassément* » avait souligné le président de l'Agglo.

Pendant toute la semaine, plus de 400 enfants ont participé au safari champi et aux ateliers organisés par l'Aren (agence régionale de l'environnement de Normandie), la société mycologique de France et l'association ADN (Activités Découvertes Nature) Boucles de Seine.



Vendredi matin, c'est la classe des CE2-CM1-CM2 de Martot et deux classes du Vaudreuil qui ont envahi le parc du château à la recherche des champignons (en plastique) cachés par Loïc Gélard, animateur nature à l'Aren.

« *A partir d'un jeu de pistes avec des images pour mieux se repérer dans le parc, les enfants doivent retrouver des champignons. Ils cueillent aussi des fleurs, des plantes, trouvent des plumes qu'ils vont observer à la loupe binoculaire* » explique-t-il.

Tiphaine Nogues, animatrice à l'Aren, en profite pour leur montrer une tique et la façon dont la retirer entière. Par petits groupes, les enfants participent à l'atelier « baies sauvages », observent l'exposition de champignons.

Alain Delannoy aborde aussi la biodiversité, leur montre la différence entre un nid de frelons et un nid d'abeilles, leur fait observer le crâne d'un rongeur, d'un petit cerf, leur explique comment les os d'un animal mort, va disparaître petit à petit, rongé par d'autres animaux.

### Observer la nature de manière ludique

« *Dix-huit classes et un centre de loisirs ont fréquenté les Automnales. Cela représente plus de 400 enfants, de la moyenne section de maternelle au CM2* » comptabilise Loïc Gélard.

L'école du Vaudreuil y participe pour la première fois. « *Le programme de science aborde la biodiversité. Ici nous sommes en plein dedans, apprécie Dominique Watier, professeur de CE2-CM1. Nous irons voir aussi un reste de jachère fleurie, nous irons faire du comptage d'insectes et irons nous promener sur la zone humide des Pâtures.* »

Après les vacances, Pascaline Bezirard, reparlera de l'exposition à ces élèves de CE2 et verra ce qu'ils en auront retenu. « *Ce type d'exposition nous permet de travailler sur la nature et sur le vivant de manière ludique et concrète* » souligne-t-elle. Les enfants retiennent souvent mieux les leçons de cette façon.

Quant à Joëlle Hivert, professeur des écoles à Martot, elle observe que « *les enfants ont souvent beaucoup de questions après un passage par les Automnales. Nous allons chercher des infos dans les livres, sur Internet. Puis nous faisons part de nos réponses à Alain Delannoy, qui vient en classe pour compléter et nous apporter son regard de spécialiste* ». Quel que soit l'âge des visiteurs, on tire toujours quelque chose des Automnales !