

PONTCHARRA

Les résidents de l'Ehpad Le Granier ont observé des champignons



Au premier plan, Georges Lachaud délivrant ses explications.

Ce mardi, les résidents de l'Ehpad Le Granier ont reçu la visite de la section mycologique du Foyer rural de Montmélian. Ils ont ainsi pu découvrir les champignons, et apprendre les trucs et astuces pour les reconnaître.

Mardi 31 octobre, l'Ehpad Le Granier a accueilli la section mycologique du Foyer rural de Montmélian : les responsables de la section, Georges Lachaud, Véronique Rémyot et Cam Huong Viret, ont présenté plus de 30 espèces de champignons, cueillis la veille par le Chapareillanais Georges Lachaud. Le Foyer rural de Montmélian existe depuis 60 ans et est à l'origine de la Fédération mycologique et botanique Dauphiné Savoie.

Les résidents ont observé les caractéristiques de chaque espèce et ont étudié le matériel apporté par Georges Lachaud : le couteau du mycologue, pour déterrer les champignons sans couper le pied, la brosse, pour enlever la terre du champignon déterré, et la loupe pour voir plus facilement des caractéristiques, comme des points sur les arêtes des lamelles.

Une résidente faisait partie du Foyer rural avant d'entrer à l'Ehpad et s'est rappelé qu'un vendredi après-midi par mois, elle assistait à des conférences. Il y a également des sorties de détermination.

Les mycologues ont délivré leurs conseils avisés : « Il faut être prudent avec les champignons, ne pas hésiter à dire qu'on ne connaît pas, a insisté George Lachaud. J'ai un livre de 1 500 espèces et je cueille les champignons depuis 30 ans, mais j'en découvre encore ! Sur le terrain, les champignons ne ressemblent pas forcément aux photos des livres. Et surtout il manque

l'odeur, qui est très importante pour reconnaître les champignons. Et l'expérience du terrain est essentielle, car l'odeur change quand les champignons vieillissent. »

« Quand on se trompe dans la reconnaissance botanique, ce n'est pas grave, a précisé Véronique Rémyot. En revanche, quand on fait la confusion entre les bons et mauvais champignons, ça peut être mortel ! »

Les mycologues ont rappelé que dès qu'on a un doute il faut se renseigner auprès d'une pharmacie : « Certains pharmaciens passent un DUT en écologie mais manquent de temps pour aller sur le terrain. De plus, les pharmaciens n'ont pas le temps de déterminer les champignons de tout un panier ! Souvent ils donnent les coordonnées d'un mycologue. »

Le monde moderne s'est intéressé sur la mycologie et des applications existent : « On ne peut pas déterminer un champignon avec une application ! Surtout que certaines sont mal renseignées. Beaucoup d'intoxications sont dues à des applications. Même si les descriptions sont valables, il manquera toujours l'odeur ! Le mieux est de trouver un déterminateur, ce qui commence à être rare. »