



Quand la passion pousse comme un champignon

Par Anja Bobst

La Maison de la Rivière a organisé une balade guidée à la découverte des champignons. Elle s'est avérée très riche en trouvailles et bonne humeur.

En pleine saison des champignons, le succès ne pouvait qu'être au rendez-vous pour la Maison de la Rivière. La sortie qu'elle organisait dans les bois de Yens et Ballens a attiré plus d'une cinquantaine de champignonniers le dimanche 15 octobre. On y retrouvait autant des amateurs chevronnés que des curieux, tous parés pour une cueillette en compagnie de deux spécialistes amoureux de la nature, Vincent Fatton et Olivier Jean-Petit-Matile. Le premier est biologiste et contrôleur de champignons alors que le second, passionné des oiseaux, est un ancien professeur de sciences.



Les deux guides, Vincent Fatton et Olivier Jean-Petit-Matile. Bobst

Le point de départ de cette expédition se situait à la Fontaine des Chasseurs, au-dessus de Yens. Mais avant de se lancer dans la forêt, les deux guides ont mis en garde les promeneurs. «Certains champignons ne se mangent qu'une seule fois», a souligné Olivier Jean-Petit-Matile. Il faisait par exemple référence à l'amanite tue-mouches, reconnaissable à son chapeau rouge couvert de points blancs.

Une fois la cueillette ouverte, c'est une effervescence de couleurs, de formes et d'odeurs qui se dégage. Et c'est avec un grand enthousiasme et des yeux d'enfants que les participants se lancent à la découverte de ces petits trésors. «Quand il n'avait

que deux ans, mon fils Vincent courait dans tous les sens avec son petit imperméable rouge, lors de nos cueillettes entre le Mollendruz



et le Marchairuz, pour déguster le plus de champignons possible», se rappelle Gilbert Fatton, qui se considère lui-même comme un champignonneur occasionnel depuis trente ans. Avec son épouse, ils ont transmis leur passion pour la mycologie à leur fils.

À force de passer des heures dans la forêt à observer les oiseaux, Olivier Jean-Petit-Matile a, pour sa part, fini par baisser les yeux pour s'intéresser aux nombreux champignons qui poussaient à ses pieds. Depuis, il organise régulièrement des sorties de champignons pour le public, qu'il guide avec grand plaisir.

Parmi les explorateurs du jour se trouvaient des curieux qui s'émerveillent à chaque nouvelle trouvaille. «Je n'ai jamais cueilli de champignons de ma vie, je suis comme une gamine!», s'exclame Mireille Thévoz, une des participantes, en brandissant le premier champignon comestible de la cueillette, un pied bleu, facilement distinguable à cause de sa couleur lilas.

D'autres randonneurs, au contraire, sont déjà de vrais habitués qui désirent élargir leurs connaissances en apprenant à distinguer plus de variétés de chanterelles et autres bolets. «À l'origine, c'est ma grand-mère qui vendait ses champignons au marché. Elle a transmis sa passion à ma mère, qui me l'a ensuite transmise et aujourd'hui je pars régulièrement à la recherche de champignons durant mon temps libre», explique Nicole Buri.

I Bonne cueillette!

Au terme de cette balade de deux heures, Vincent Fatton se disait agréablement surpris par la

cueillette: «Il est étonnant de voir autant de champignons vu les récentes chaleurs». Le mycologue a ensuite présenté les différentes espèces ramassées et distingué celles qui sont comestibles des autres immangeables, voire toxiques. Et gare aux ressemblances souvent trompeuses! À moins d'être un expert, il est donc préférable de faire contrôler ses champignons par un spécialiste. I

! Faites contrôler

Seulement 10% des champignons que l'on peut trouver dans nos forêts sont comestibles. Et il est très facile de se tromper! Dans le cadre de l'association Vapko, certaines communes vaudoises offrent un contrôle régulier et gratuit de vos champignons. Les lieux et horaires sont disponibles sur le site www.vapko.ch.