

Un chiffre

150 « Environ 150 à 200 espèces de champignons » seront présentées au Salon organisé par la SMA ce week-end, selon le président Claude Chardinoux. Elles seront classées par genre, avec pour chacune une fiche explicative.

À VOTRE SERVICE

L'YONNE RÉPUBLICAINE

■ **Rédaction.** 30, avenue Jean-Mermoz. Tél. 03.86.49.52.15. E-mail : auxerre.yr@centrefrance.com ou reporters.yr@centrefrance.com
 ■ **Publicité.** Tél. 03.86.49.52.04. E-mail : publicite.yr@centrefrance.com
 ■ **Abonnements.** Tél. 0.800.96.00.30 (service et appel gratuits). E-mail : abonnements@centrefrance.com

URGENCES

MÉDECINS. SOS Médecins. 36.24.

PHARMACIES. Pour connaître la pharmacie de garde la plus proche, composer le 32.37 (0,34 € la minute)

depuis un poste fixe).
 HÔPITAL. 03.86.48.48.48.
 PODIATRIQUE. Urgences.
 03.86.94.49.33.
 POLICE. 03.86.51.85.00.
 GENDARMERIE.
 03.86.49.53.00.
 POLICE MUNICIPALE.
 03.86.72.43.75.

SERVICES

ASSAINISSEMENT. Veolia eau, 09.69.32.34.58.
 EAU POTABLE. Suez Eau France, 0.977.401.127 (appel non surtaxé).

GAZ. GRDF, 0.810.433.089.
 ÉLECTRICITÉ. EDF, 0.810.333.089.
 PESONNE. Tous les bassins de 10 h 30 à 19 heures.
 BIBLIOTHÈQUES. Jacques-Lacarrière : de 13 h 30 à 18 heures. Sainte-Genève et médiathèque Colette (Saint-Siméon) : fermées.

DÉCHÈTERIES

AUXERRE, MONTEAU, VENY, BRANCHES. De 9 h 30 à 12 heures et de 14 h 30 à 18 heures.
 VAL-DE-MERCY, AUMY, GY-L'ÉVÊQUE. Fermées.

Auxerre → Vivre sa ville

LOISIRS ■ Le 46^e Salon du champignon et de la forêt de la SMA est prévu samedi 29 et dimanche 30 octobre

Le champignon, un univers à découvrir

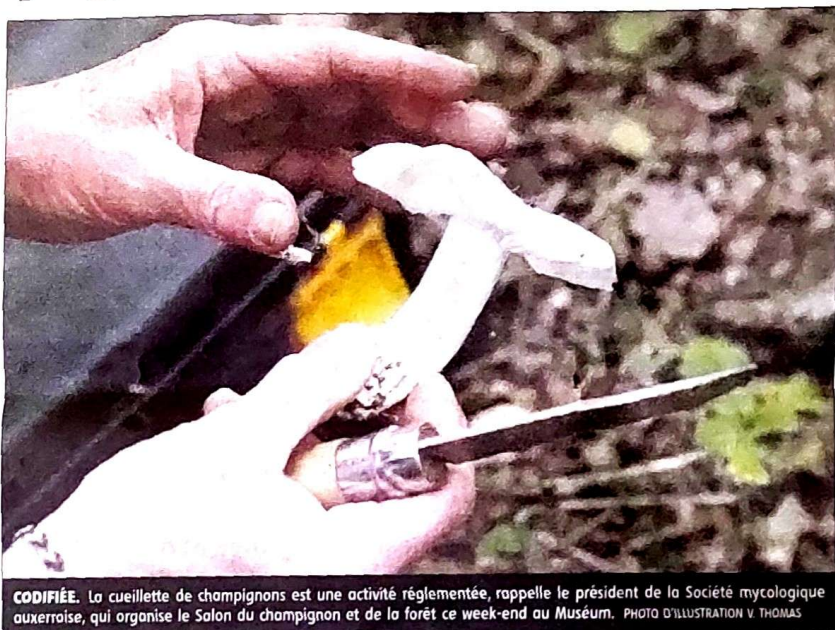
La Société mycologique auxerroise (SMA) présente le fruit de ses récoltes de l'année ce week-end, au Muséum d'Auxerre. L'occasion de promouvoir une pratique méconnue et réglementée.

Arnaud Charrier
 arnaud.charrier@centrefrance.com

Le 46^e Salon du champignon et de la forêt organisé par la Société mycologique auxerroise (SMA) est programmé samedi 29 et dimanche 30 octobre, de 10 à 12 heures et de 14 à 18 heures, au Muséum d'histoire naturelle d'Auxerre (5, boulevard Vauban). Entre 500 et 1.000 visiteurs sont attendus pour découvrir les récoltes de la soixantaine d'adhérents et le travail d'un tourneur sur bois consacré à la pousse fongique. Les cueilleurs amateurs pourront aussi y faire identifier leur butin.

« On découvre de nouveaux champignons tous les ans »

« Nous allons principalement cueillir des champignons dans les forêts domaniales et communales. Dans l'Auxerrois, nous privilégions la forêt domaniale du Thureau du Bar, le territoire de Branches ou encore la forêt de Frétoy vers Courson-les-Carrières », commente Claude



CODIFIÉE. La cueillette de champignons est une activité réglementée, rappelle le président de la Société mycologique auxerroise, qui organise le Salon du champignon et de la forêt ce week-end au Muséum. PHOTO D'ILLUSTRATION V. THOMAS

Chardinoux, pour expliquer en partie la provenance des champignons qui seront exposés.

Par chance, ces secteurs semblent avoir été épargnés par la sécheresse estivale cette année. « Ce fut une belle surprise », consent le président de la SMA, en poste depuis 1985, conscient de pouvoir trouver de nombreuses espèces dans l'Yonne.

La Société mycologique auxerroise poursuit justement l'objectif scientifique de recenser toutes les espèces de champignons

sur son territoire, depuis sa création en 1975. « On en découvre tous les ans. » À l'heure actuelle, « mon listing compte plus de 1.400 espèces. À l'échelle nationale, on considère qu'il existe environ 30.000 espèces de champignons », indique l'éminent spécialiste.

Un patrimoine naturel qu'il convient de préserver et de valoriser pour les membres de l'association locale. Ceux-ci profiteront justement du salon pour rappeler les règles élémentaires

concernant la cueillette. « En matière juridique, il faut déjà souligner que le champignon appartient au propriétaire du sol. Ainsi, en forêt domaniale, la récolte doit uniquement servir à la consommation familiale. »

Du reste, stipule la mycologue, la cueillette de champignons est limitée à « un panier par personne (soit 3-4 kg) et par jour ». Un butin que le gigneur a interdiction de commercialiser, au risque d'être traduit en justice pour exercice illégal d'une acti-

tivité commerciale, voire pour vol. Pour respecter le cadre de loi, Claude Chardinoux invite donc les néo-cueilleurs à se munir d'un panier (« pas de sac plastique »), d'un couteau et d'un GPS ou d'une boussole avant de partir en forêt. Mais surtout, il leur conseille de « prélever le champignon en entier, pied compris ». Ce qui facilitera par la suite la détermination de l'espèce, comestible ou non.

À cueillir et à consommer avec modération

Face à d'éventuels doutes, le responsable associatif propose aux récoltants de séparer en deux les espèces qu'ils connaissent de celles qu'ils ne savent pas identifier. Il suffira ensuite de les présenter auprès de la SMA au salon ou lors de sa permanence du lundi (se renseigner au 06.88.51.64.22) pour reconnaissance. Sinon, il y a toujours la possibilité de s'orienter vers les pharmaciens locaux.

Les champignons comestibles mis au jour, il ne restera alors plus qu'à « les cuisiner frais et les consommer en petite quantité (une fois par semaine maximum) », préconise le président de la SMA. Et pour certaines espèces, sans boire d'alcool en parallèle. Sous peine d'être victime de « l'effet antabusé (*) ». Autant de riches enseignements à compléter en venant sur le salon ce week-end. ■

(*) Il est provoqué par l'absorption concomitante d'alcool et de certaines substances médicamenteuses et se manifeste par plusieurs symptômes : gonflements, rougeurs, vomissements...

► **Pratique.** Entrée gratuite. Renseignements au 06.88.51.64.22.

EN BREF

CULTURE ■ Conservatoire

Le conservatoire à rayonnement départemental d'Auxerre compte sept cent cinquante élèves - dont cinq cent cinquante musiciens -, et non trois cent cinquante comme écrit dans notre édition de mardi. Le site connaît actuellement un chantier de réhabilitation, qui doit durer deux ans. ■

TRAFIC

Rue de l'Écluse

En raison de travaux, la circulation s'effectuera par alternat et le stationnement sera interdit rue de l'Écluse, aujourd'hui et demain. ■

URBANISME ■ 130 étudiants de l'école d'Architecture de Nancy se sont déplacés à Auxerre

Des sites anciens étudiés par des jeunes

La Ville d'Auxerre accueille 130 étudiants de l'École nationale supérieure d'architecture de Nancy, depuis lundi. L'Ensa est à l'initiative de cette démarche. Les élèves vont rendre compte de leurs propositions pour cinq sites du territoire.

Avant une présentation finale ouverte au public au cinéma CGR (samedi, à partir de 9 heures), les étudiants nancéens ont visité et analysé cinq sites entre lundi et mercredi : les places de l'Arquebuse et des Cordeliers, le quartier de l'Abbaye Saint-Ger-



LIEU. Saint-Bris-le-Vineux est le seul site étudié en dehors d'Auxerre. L. LAMURE

main, l'ancienne « Maison de l'eau » et le village de Saint-Bris-le-Vineux.

Les élèves travaillent par groupe. Au total, 22 projets de réaménagement devraient être proposés pour l'ensemble des lieux. Ils ont désormais jusqu'à demain pour finaliser leurs projections sur le devenir de ces sites. Ce partenariat n'est pas une commande, mais il « reste possible » que les travaux imaginés soient utilisés dans le futur, indique la Ville. ■

Louis Lamure
 louis.lamure@centrefrance.com