

# Auxerre mycologie

Par Claude CHARDINOUX - Société Mycologique Auxerroise

## PRINTEMPS MYCOLOGIQUE ? MYCOPHAGIQUE ?

Après avoir subi un hiver long, pluvieux et froid, les beaux jours arrivent et le printemps qui s'installe va permettre au mycologue comme au mycophage de se réjouir car les mois de mars, avril et mai vont voir pousser des champignons comestibles réputés.

Il s'agit de la « famille » des morilles avec la morille commune (*Morchella esculenta*), la morille conique (*Morchella conica*), la morille ronde ou blonde (*Morchella rotunda*) et des espèces proches comme les morillons (*Mitrophora semilibera*).

La recherche des morilles, exclusivement printanières, demande patience et expérience car il faut apprendre à connaître leur lieu de prédilection, à choisir les moments, les jours mêmes où elles vont se montrer ; leur caractère capricieux les fait pousser soudainement dans un coin aéré, une coupe de bois, un brûlis et ne plus réparaître les années suivantes. Le jour de la récolte est, quant à lui, lié aux conditions climatiques, à la température et à l'humidité : le terrain doit être détrempe mais il faut tout de même attendre quelques jours après une bonne pluie pour que la pousse soit effective.

Enfin, difficulté majeure, les morilles se confondent admi-

nablement avec leur environnement et les débutants ont beaucoup de mal à les repérer et se découragent vite.

La morille commune apparaît dans les jardins, les friches, les décombres, sous les arbres fruitiers avec une préférence pour les pommiers, les terres nues et sablonneuses, tandis que la morille ronde ou blonde fréquente les bords de ruisseaux ou près des haies, les lisières de forêts, les vergers avec la même prédilection ; quant à la morille conique, elle se complait dans les bois brûlés.

L'intérêt gustatif des morilles n'est plus à démontrer mais il convient de prendre tout de même quelques précautions car elles sont toxiques crues ou mal cuites. En cette saison, elles sont proposées à l'état frais, mais elles sont également vendues toute l'année sous forme séchée. Si vous achetez des morilles sous cette forme, prenez la précaution de les fendre en deux avant de les cuisiner, car champignon très estimé, certaines personnes, après au gain, ont pu y dissimuler un caillou de façon à l'alourdir ! Il convient également d'observer, comme pour la plupart des autres champignons, un principe de précaution en s'abstenant d'avoir une consommation importante et répétitive.



Une confusion à éviter concerne un champignon de la même famille, le Gyromitre « comestible » (*Gyromitra esculenta*) qui est toxique à l'état cru et peut, même cuit, causer des accidents parfois mortels. Il se distingue des morilles par un chapeau globuleux, irrégulier, en forme de cerveau de couleur brun rouge.

