

«Les champignons ont quelque chose de magique»

Exposition | La Société mycologique de Delémont et environs organise son exposition de champignons à Courtemelon, les samedi 29 et dimanche 30 septembre, dans les locaux de la Fondation Rurale Interjurassienne. Rencontre avec l'ingénieur agronome Bernard Beuret, président de la société depuis six ans.

Pablo Davila

La Gazette de la Région. – Quelle sont les motivations ou l'intérêt de la cinquantaine de membres inscrits à la Société mycologique?

– La plupart des membres sont motivés par l'aspect culinaire que présente la mycologie, ils sont intéressés par les bolets, les chanterelles ou les champignons de Paris. Mais le but principal de la société n'est pas de faire des croûtes ou des risottos, voyez-vous... (il sourit). Notre démarche est scientifique. Cela dit, les champignons ont quelque chose de magique aussi... Il arrive souvent que nos spécialistes de la casserole, à force d'étudier les champignons comestibles, se penchent par curiosité sur d'autres espèces et élargissent ainsi leurs connaissances. Nous acceptons tout le monde au sein de notre société, quel que soit le niveau de connaissance de la personne.

– En quoi consiste la démarche scientifique de la société?

– On note les espèces récoltées en spécifiant les coordonnées précises de leur localisation et le biotope, etc., puis nous livrons le tout à la Confédération pour l'établissement d'un atlas de répartition des champignons en Suisse. On peut retrouver ces documents sur internet sous www.wsl.ch/fr.

Bernard Beuret: «Notre région est très riche, elle offre une grande diversité de champignons.»



– Certains de vos membres deviennent des contrôleurs agréés... Vous formez des contrôleurs?

– Oui, les intéressés reçoivent une formation de base au sein de la société, mais nous ne pouvons pas leur donner la certification. Ils doivent pour cela suivre une formation spécifique à la VAPKO, à Veysonna (VS). Il s'agit d'un groupement romand qui propose des cours à toute personne intéressée, notamment à celles et à ceux qui se préparent à l'examen de contrôleur de champignons. La VAPKO propose aussi une formation continue aux experts diplômés. Notre société compte actuellement sept contrôleurs officiels: trois sont actifs dans la région delémontaine, les autres en Ajoie, aux Franches-

Montagnes, à Moutier et à Laufon.

– Pourquoi organisez-vous une exposition tous les deux ans seulement?

– On tient une exposition toutes les années paires, avec les Laufonnais. Lors des années impaires, une exposition est organisée par les Ajoulets et une autre à Tramelan. Comme ça, il n'y a pas de concurrence. Mais nous sommes tous très interconnectés, comme les champignons (rires). Le président de la société d'Ajoie par exemple est membre chez nous.

– Quel est l'objectif d'une telle expo? De sensibiliser le public aux champignons et aux dangers qu'ils peuvent représenter?

– La question de la sécurité alimentaire est importante, oui. L'un des buts de la société est la vulgarisation, et donc d'attirer l'attention du public sur le risque que peut représenter une cueillette menée sans les connaissances nécessaires. Une expo nous permet aussi de nous faire connaître du public et de recruter des membres. Mais pas seulement: nous disposons d'un budget annuel qui se situe autour des 3000 francs, ce qui n'est pas énorme... En principe, une exposition qui fonctionne bien nous permet d'assurer le fonds pour les deux années à venir. Ce n'est pas toujours le cas.

– Combien de visiteurs attendez-vous cette année?

– Ah, là... joker! (il rit) Non, je dirais un bon millier de personnes. Il y a deux ans, avec 450 visiteurs, ce n'était pas une année terrible... même si nous sommes rentrés dans nos frais et que nous avons réussi une des plus belles expositions, avec une grande diversité. Mais le public, ce qu'il veut, c'est voir de beaux spécimens de bolets et autres champignons comestibles. La diversité exposée l'intéresse moins, hélas.

– Votre succès dépend aussi de la météo...

– Ah oui, c'est une vraie loterie! Si nous avons une belle poussée juste avant l'expo, et que les gens sont allés aux champignons, c'est gagné. Ils viennent d'ailleurs avec leur panier faire contrôler leur cueillette. La difficulté est que, avec notre système d'alternance, les dates

sont longtemps fixées par avance et l'exposition se tient quelle que soit la météo qui la précède, et quelle que soit la quantité et la diversité des champignons à disposition. Si la météo joue le jeu, nous disposons de matériels frais, typique, qui a de l'allure.

– L'Arc jurassien est-il une sorte de mine d'or mycologique?

– Oui, on pourrait le dire. Notre région est très riche, elle offre une grande diversité de champignons. L'Ajoie, les Franches-Montagnes et la vallée de Delémont sont non seulement géologiquement très différentes, mais les terrains présentent des forêts diversifiées et une tendance acide, ce qui est très favorable aux champignons.



Ci-dessus: Amanite tue-mouche toxique.

A gauche: Chanterelle ou girolle comestible, à déguster au vinaigre avec la raclette ou fraîche dans un plat de nouilles.

www.myco-delemont.org