

Rencontre avec la société des naturalistes et mycologues

L'AGNIEU Attention à la cueillette, la reconnaissance des champignons ne s'improvise pas, elle demande des années de travail. Une association en fait son domaine d'étude et livre ses conseils.

L'objet de la société des naturalistes et mycologues de Lagnieu est l'étude et la vulgarisation des sciences naturelles. En particulier la botanique et la mycologie (l'étude des champignons), dont il est nécessaire de rappeler le rôle essentiel de prévention contre les intoxications. Elle fut créée en mars 1960 par M. Grosso, qui en fut le président durant de longues années. Lui ont succédé Michel Roux, Michel Vincent et Jean-Luc Vuadel, le président actuel. Le trésorier est Jean-Paul Lassalle et la secrétaire Christiane Roy. Le bureau doit être renouvelé en 2022. Un des postes clés dans une association de mycologie, est celui qui guide la détermination des espèces. M. Grosso en particulier s'est investi dans cette tâche avec passion, puis ce fut le tour de Georges Chamonaz qui n'a pas ménagé ses efforts et aujourd'hui c'est Richard Vivier qui remplit ce rôle. Aidé par Christiane, Jean-Paul, Jean-Yves ou encore Lucien... La société compte actuellement 35 adhérents. Le nombre de femmes n'est pas très important, alors avis aux candidates. Un appel est lancé auprès des jeunes qui seront les membres de la société de demain. Car ce sont eux qui assureront la relève et il serait dommage qu'après tant d'années d'existence, à l'heure du retour à la nature et à l'écologie, cette association disparaisse. Le lieu de rencontre de ses membres fut au départ établi salle de la mairie, puis au-dessus de la bibliothèque et enfin au 14 rue des Ecoles à Lagnieu.

LE FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

L'association fonctionne essentiellement avec les cotisations des adhérents (15 € annuels). Les activités programmées leur sont destinées en priorité, mais le visiteur occasionnel est accueilli avec plaisir. Tout au long de l'année des animations en salle (hors Covid) et en extérieur sont planifiées. Les sorties botaniques ou mycologiques se font principalement le lundi. Pour le samedi (ou autre) il est nécessaire de s'inscrire auprès d'un membre du bureau. Pour une sortie en famille les enfants sont admis, mais les parents en seront les seuls responsables. Les séances en intérieur sont des projections de diaporamas, des travaux pratiques, de la détermination d'espèces. Des livres sont à disposition, du plus facile au plus ardu, et du matériel: une loupe binoculaire, une loupe microscope, 2 microscopes avec caméra, des réactifs etc. La société possède également des « blobs », comme celui qui a été emmené par Thomas Pesquet dans l'Espace. Le « blob » est un myxomycète. Aimé et Christiane Roy en ont une belle collection qu'ils se font un plaisir de présenter sur demande. Les bénévoles peuvent aussi contrôler vos cueillettes au local, mais assurez-vous par téléphone que quelqu'un sera là pour vous renseigner. D'autre part, la société fait partie de la Fédération mycologique et botanique Dauphiné-Savoie (FMBDS), qui englobe maintenant toute la région Auvergne Rhône-Alpes. Elle leur permet de participer à des stages de haut niveau, ce qui est un plus pour apprendre encore davantage.



Reconnaissance des espèces. Photo: Thi-Minh Gaillard Delmas

LE COIN DES CONSEILS

Les intoxications par champignons sont nombreuses chaque année. Se contenter d'essayer de les reconnaître juste par la couleur et la silhouette est très dangereux. Comparer sa cueillette à l'image d'un livre, sans lire ni comprendre le texte, est dangereux aussi. Même les plus communs des champignons peuvent avoir des sosies que le ramasseur ne connaît pas. Il faut donc rester extrêmement prudent. Les champignons se consomment frais, bien cuits, en petite quantité, et pas trop souvent. Et avant toute chose apprenez à reconnaître les plus dangereux, vous éviterez ainsi des drames, à minima un petit séjour à l'hôpital et toutes

sortes de désagréments.

La pratique de la mycologie est un travail de nombreuses années. De mycophage (amateur de champignon dans l'assiette) à mycophile (qui s'intéresse à la reconnaissance des champignons) il n'y a qu'un pas à franchir, si l'on est un tant soit peu curieux. Alors n'hésitez pas à venir voir ce qui se fait à l'association!

Contacts

Mail: mycolagnieu@free.fr
 Facebook: <https://www.facebook.com/myco.lagnieu.3>
 Site: <https://www.mycolagnieu.com/>