



## Vous avez dit comestible ?

Autrefois entre les mains des pharmaciens et des curés de village, la science des champignons est aujourd'hui détenue par quelques mycologues réunis en associations, dont Michel Andrianoff que nous avons rencontré.

**C**ertains samedis après-midi on peut les voir, le panier sous le bras et le nez au sol, arpenter les sous-bois à la recherche de l'objet de leurs convoitises. Michel Andrianoff, le président de l'Association mycologique du Tonnerrois et du Chablisien, est le seul mycologue de l'association comptant une cinquantaine de membres et à laquelle il souhaiterait voir adhérer de jeunes générations. Car il y a urgence ! « Il faut compter dix ans pour devenir mycologue. On fait une première sortie avec une association mais on ne mord pas tout de suite ; puis on cherche à aller plus loin dans la détermination. »

La détermination ? Parlons-en ! Elle se fait en plusieurs étapes. Elle est d'abord visuelle. Il ne faut pas manquer d'étudier la couleur, la forme du chapeau, du pied, les détails des lames, des

tubes, la présence ou non d'un anneau (l'anneau est initialement rattaché à la marge du chapeau et au fur et à mesure que le champignon s'épanouit, celui-ci se détache et tombe le long du pied), ses caractéristiques (lisse, strié...), etc. Suivent ensuite les odeurs qui orientent parfois tout de suite vers le nom de l'espèce. À défaut, il faudra utiliser des réactifs : « On procède à des réactions chimiques sur le chapeau, le pied, la chair ou les lames. »

### Avancer prudemment

Michel Andrianoff met en garde : « En mycologie il faut avancer prudemment. Un déterminateur ne se prononce pas tout de suite. Il va examiner longuement le champignon, car certaines espèces se ressemblent beaucoup. » Et de citer l'amanite printanière, qui, de même couleur que l'agaric des prés

est responsable, chaque année, de plusieurs intoxications mortelles.

D'autres sont tout aussi sournoises, comme l'amanite phalloïde, surnommée « la traîtresse » parce qu'elle peut être soit verte soit blanche. Michel Andrianoff conseille, lorsque l'on ramasse un champignon, de « ne pas sectionner la base du pied, car on laisse alors toute la partie déterminatrice de l'amanite en terre (la volve) ».

Si le doute persiste, restent deux types de déterminations : par loupe binoculaire et par microscope. « Nous allons, grâce à une subvention du Conseil Général, acheter un trinoculaire qui permet de faire de la photo et de placer une caméra pour visualiser ensuite les images sur un écran de télévision ou un ordinateur », se réjouit le président de l'Association mycologique du Tonnerrois et du Chablisien. Car les mycologues sont des photographes : « Nous faisons de la macrophotographie, cela nous aide beaucoup en nous fournissant un maximum de détails. »

Nathalie Hadrboler  
nathalie.hadrboler@free.fr

**POUR TOUT RENSEIGNEMENT**  
Association mycologique du Tonnerrois  
et du Chablisien au 03 86 53 24 85.

# Des fleurs comme s'il en pleuvait...

10 000 roses et dahlias, 42 participants, 120 bénévoles... La 2<sup>e</sup> édition des Florales de l'Yonne en Bourgogne se tiendra les 16, 17 et 18 septembre à Auxerreexpo.

**D**evant le succès remporté en 2003 par la première édition des Florales de l'Yonne en Bourgogne, la Société d'horticulture de l'Yonne a décidé de renouveler l'opération les 16, 17 et 18 septembre à Auxerreexpo.

10 000 fleurs coupées (170 variétés de dahlias, dont les dernières nouveautés et 80 variétés de roses du monde entier) formeront des présentations toujours plus belles, proposées par les sections affiliées d'art floral oriental et occidental. « Nous avons loué la totalité du parc des expositions d'Auxerre, soit 5 000 m<sup>2</sup>, indique le président, Michel Viault. La quasi-totalité des communes du département dotées de une à quatre fleurs seront présentes. » Présents également, dans un souci d'élargissement régional, la ville de Dijon, les comités de fleurissement des départements du Loiret et de l'Ain, le lycée horticole de Fay-Billot (Haute-Marne), la société auboise d'orchidophilie et l'École d'horticulture de Gron...

Grande nouveauté : à l'occasion de cette seconde édition labellisée par la Société nationale d'horticulture de France, un espace exposition-vente permettra aux visiteurs d'acheter des éléments floraux. « Nous répondons là à un souhait fréquemment formulé lors des premières Florales », précise

Michel Viault. S'y côtoieront des professionnels de l'horticulture de l'Yonne mais aussi d'ailleurs, comme les établissements Vacherot et Lecoufle de Seine-et-Marne, « le must de l'orchidophilie française voire européenne », un producteur de plantes de collection charentaises, un obtenteur (créateur) de fuchsias de Seine-et-Marne, de cactus de Haute-Garonne, de bonzaïs et de plantes carnivores de l'Isère...

En parallèle, de nombreux ateliers permettront d'assister aux différentes opérations horticoles. Gageons que les deuxième Florales de l'Yonne en Bourgogne dépasseront les 10 000 visiteurs accueillis en 2003. Ce serait une belle récompense pour les 120 bénévoles de la Société d'horticulture de l'Yonne mobilisés pour organiser l'événement.

Nathalie Badrbotez  
nathalie.badrbotez@free.fr

Les 16, 17 et 18 septembre à Auxerreexpo. Ouvert de 10 h à 19 h ; nocturne samedi 17 jusqu'à 22 h. Entrée : 5 euros ; gratuit pour les enfants de moins de 12 ans.



## 100 ans cette année !

Fondée en 1906 à Auxerre par les jardiniers des maisons bourgeoises, la Société d'horticulture de l'Yonne profitera des Florales pour exposer, dans le grand hall d'Auxerreexpo, ses 100 ans de vie. « Nous célébrons nos 100 ans de vie en 2006 », précise Michel Viault, président depuis 1954. La Société d'horticulture de l'Yonne compte aujourd'hui 600 adhérents et œuvre dans toutes les disciplines de l'horticulture : art floral, arboriculture, floriculture, paysages...

CONTACT : Michel Viault, 12 allée de l'Orcière, 89000 Saint-Georges. Tél. : 03 86 49 01 29.