

COMMUNIQUÉS

La Belgique invitée
du marché folklorique

Le drapeau belge flottera sur le marché folklorique de Bulle, ce jeudi. Les organisateurs ont invité la ville de Jodoigne (sud du pays). L'occasion de découvrir deux joyaux de cette région: la ferme de l'Abbaye de la Ramée, tout d'abord. Un monument d'époque cistercienne dont les récentes restaurations lui ont valu de figurer au Patrimoine architectural et culturel belge. D'autre part, les papilles des visiteurs seront titillées par des bières et un fromage de l'Abbaye. Rendez-vous au stand de Bulle, cité des goûts, face aux Halles.

Jacques Morand à
Vuadens pour le 1^{er} Août

Jacques Morand, président du Grand Conseil, sera l'orateur officiel de la fête nationale ce mardi soir 31 juillet, à Vuadens. Egalement au programme: feu, animation musicale et soupe de chalet. La fête se tiendra à partir de 19 h, au terrain de foot.

Messe à Vounetz

Une messe sera célébrée mercredi 1^{er} août à midi à la croix de Vounetz, sur les hauts de Charmey. A 16 h 30, un autre office se tiendra à Crau-Rappoz.

Une randonnée pour fêter
la fleur de montagne

A l'occasion de la Fête de la fleur de montagne, une randonnée sans difficulté notoire est proposée ce dimanche. Le départ est prévu à 10 h à Moléson-Village. De là, les marcheurs prendront le funiculaire jusqu'à Plan-Francey, puis la balade guidée suivra le Sentier botanique. Durée de la randonnée: une heure. Repas non fourni. Inscriptions au 026 921 85 00.

Consultations des
nourrissons en août

Les consultations pour nourrissons se feront, pour le mois d'août, selon l'agenda suivant et uniquement sur rendez-vous: **Broc:** lundi 13 août, foyer La Rose des Vents; **Bulle:** vendredis 3, 10, 17 et 24 août, Maison bourgeoise; **Charmey:** mardi 21 août, Home de la Jogne; **Le Pâquier:** mardi 14 août, bâtiment Les Trois Trèfles; **La Roche:** lundi 20 août, Foyer St-Joseph; **Sâles:** mercredi 22 août, Foyer St-Joseph; **La Tour-de-Trême:** mercredi 8 août, bâtiment communal; **Villars-sous-Mont:** lundi 27 août, Home de l'Intyamon. La permanence téléphonique est assurée du lundi au vendredi, de 8 h à 10 h au 026 919 00 13.

EN BREF

Pour un 1^{er} Août sans
incendies et accidents

Chaque année, des centaines d'accidents et d'incendies surviennent en Suisse à cause des feux d'artifice du 1^{er} Août. Le Centre d'information pour la prévention des incendies (Cipi) et le Bureau suisse de prévention des accidents appellent à la prudence avec les fusées et les autres articles pyrotechniques, afin de ne pas gâcher la fête. Parmi les blessures les plus fréquentes, il y a des brûlures au visage et aux mains, ainsi que des lésions aux oreilles et aux yeux. Les accidents sont le plus souvent dus à une distance de sécurité insuffisante, à l'allumage de feux d'artifice tenus dans les mains ou à une explosion prématurée. Les enfants sont particulièrement exposés. Les experts du Cipi insistent sur le fait que les feux d'artifice n'ont rien à faire dans les mains de petits enfants. Les propriétaires et locataires peuvent contribuer à prévenir des dommages en fermant les fenêtres et les lucarnes le soir de la fête nationale. Ils peuvent évacuer les balcons de toute matière combustible et remonter les stores. Plus d'infos: www.bfb-cipi.ch.

AUX CHAMPIGNONS AVEC RENAUD MOURA

«Pas si en avance que ça!»

Quoi que l'on en dise, les champignons ont perdu leur avance sur le calendrier. C'est en tout cas la conclusion qui s'est imposée au contrôleur officiel de la Société mycologique de Bulle, Renaud Moura. Au fil d'une balade sur les berges de la Trême, ce samedi.

Riche en champignons et en enseignements.



Avec son panier rempli de petites boîtes en plastique pour recevoir chaque spécimen, le mycologue parcourt les berges de la Trême

■ Comment ça, des chanterelles d'automne en plein mois de juillet? Pour en avoir le cœur net, Renaud Moura chausse ses bottes et empoigne son panier, en ce samedi après-midi, sur les berges de la Trême. Le contrôleur officiel de la Société de mycologie de Bulle sait où il met les pieds. «Là, c'est justement une station de chanterelles d'automne», relève-t-il en inspectant la mousse, sous les épicéas. «On a fait beaucoup de bruit autour de ces champignons en avance. Peut-être qu'il y a plus de différences en plaine qu'en montagne. Car, à part un *inocybe haemacta* trouvé ce

matin sous des noisetiers à Grandvillard, je dirais qu'ils ne sont pas si en avance que ça!»

Ou plutôt qu'ils ont perdu l'avance prise voilà un mois, avec la chaleur estivale d'avril et l'humidité de juin. «Je suis étonné, le terrain est relativement sec en surface», commente l'expert en tâtant le sol. Sortant son couteau suisse pour la première fois – mais de loin pas la dernière – de l'après-midi, Renaud Moura extirpe une russule au beau chapeau rougissant. Il ne faut pas croire déterminer un champignon sans le voir de la tête au pied! C'est en découvrant sa teinte grisonnante

que le mycologue peut éliminer le groupe des émétiques. L'analyse macroscopique ne pouvant aller plus loin, le microscope devra faire le reste au retour de la cueillette.

«Elle doit être cuite une à deux heures si on veut la consommer, souligne Renaud Moura. Si on ne fait que la tourner deux fois dans la poêle, elle va créer des ennuis digestifs...» Après cette mise en garde contre la cuisine nouvelle, le spécialiste reprend sa marche. D'un pas tranquille, son panier dans le dos, l'œil rivé au sol. Tandis que le photographe et la journaliste, habituellement du genre plutôt tête en

l'air, suivent l'exemple. Posant quelques questions entre deux framboises, une myrtille et une ribambelle de champignons.

A l'origine de cet engouement pour la mycologie? Un accident de travail, en mai 1986, répond Renaud Moura. Maintenu à l'aide de sangles sur un panneau de coffrage, le tavitonneur, transporté d'urgence à l'hôpital, se remet heureusement bien de ses vertèbres cassées. Suivant les conseils de son médecin, il s'adonne à la marche. «Marcher pour marcher, tant qu'à faire...» Au bord de la Sarine, le voilà qui tombe sur un cortège de gros champignons blancs en entonnoir. Renseignements pris auprès d'un spécialiste, il apprend qu'il s'agit de têtes de moines, tout à fait comestibles. «J'ai raflé mes deux gamins et on en a ramassé une casserolée. On n'avait jamais rien mangé de si bon...»

Passionné par accident

Au bout de quatre ans, l'amateur laisse tomber la casserole pour l'étude, jusqu'à faire son brevet de contrôleur, en 1995, et devenir responsable scientifique de la Société de mycologie. «Si mes enfants ne m'avaient pas lancé un défi, je serais sans doute toujours en train de dire que je le ferais un jour...» sourit-il en s'arrêtant devant un champignon brun. Qu'il renifle une fraction de seconde, avant d'exacerber son parfum en frottant les lames. «Les champignons ont des odeurs typiques, qu'il n'est pas toujours facile de déterminer pour les néophytes...» Celui-ci sent un peu le tonneau moisi. C'est un *inocybe cervicolor*, soit couleur de cerf.

«C'est terriblement rébarbatif tous ces noms», rigole en reprenant sa marche le menuisier ébéniste de formation, qui n'a jamais fait de latin durant sa scolarité. «J'ai été foutu dehors de l'école secondaire, explique le Grandvillardin. J'avais peut-être un peu trop grande gueule!» Un défaut que le presque sexagénaire a su transformer positivement, puisqu'il est aujourd'hui passé maître dans l'art de parler de ces champignons qu'il analyse depuis plus de vingt ans.

Claire-Lyse Pasquier



«Un joli chiffonné»

■ «Admirez comme il est ridé. C'est superbe», commente Renaud Moura en se penchant pour extraire un petit champignon au chapeau brun orangé délicatement chiffonné. Et de le retourner pour donner à contempler les lamelles dans toute leur blancheur. «Et ce pied méchuleux ou plutôt squamuleux», précise le mycologue avant de révéler le nom scientifique complet du spécimen: *cystoderma amianthinum forme rugosoreticulatum!*

Celui que l'on appelle plus couramment cystoderme amiantacé se développe à partir du milieu de l'été et jusqu'à la fin de l'automne dans les bois de feuillus et de conifères. Souvent sur la mousse, puisqu'il préfère les sols acides. Il exhale une odeur désagréable et intense de terre morte ou de moisissure. Bien que non réputé toxique, il est préférable de le laisser sur place, car on le confond parfois avec certaines petites lépiotes, une famille comportant de nombreux toxiques, parfois sévères.



Un fabuleux côtelé

■ «Ce qui est super intéressant, c'est toutes ces côtes», glisse le mycologue, en s'acroupissant pour la énième fois de l'après-midi. Cette fois sur un *clitocybe costata* de couleur brun ocre. «Presque plus beau vu de dessus!» Tout en contemplant le chapeau aplati et mamelonné, puis fortement déprimé et nettement côtelé, Renaud Moura explique que tout le groupe des clitocybes a dû être évacué des contrôles de la Société de mycologie bulloise, par précaution. «Car un *clitocybe amoenolens* a provoqué des intoxications en Savoie.»

Le clitocybe côtelé est considéré pour sa part comme un non comestible. Il peut être contemplé – principalement dans les bois de résineux, mais aussi dans les bois mixtes, le plus souvent dans les zones aérées – à partir du milieu de l'été et jusqu'à l'automne. Il exhale une odeur faiblement fruitée, parfois plutôt cyanique. Plus il vieillit, plus sa marge devient côtelée.



Incontournables!

■ «On focalise sur quelques espèces et on passe parfois à côté de l'essentiel», regrette Renaud Moura en pointant cinq chanterelles d'une belle couleur jaune d'œuf. Alors qu'il ne cueille habituellement rien pour la casserole lorsqu'il est parti pour l'étude, le mycologue fait une exception: «On ne va quand même pas leur marcher dessus!»

Avec sa chair au goût fin et subtil, la girolle est sans doute le champignon le plus populaire. D'autant plus intéressante qu'elle n'est jamais véreuse et rarement attaquée par les limaces. Elle apparaît dès le mois de juin et parfois jusqu'en décembre, avec de fortes poussées en juillet. Dans des lieux humides, sous les feuilles ou dans la mousse, préférant les terrains acides. Mais attention à la confusion toujours possible avec le clitocybe de l'olivier, très toxique, qui présente pour sa part une coloration plus orangée à cuivrée. «N'oublions pas que presque chaque espèce a son sosie!»



Sympathique trapu

■ «De dessus, il ressemblerait presque à une chanterelle», commente le mycologue en se penchant sur un pied de mouton. «On va quand même en ramasser un...» De son nom scientifique: *hydnum repandum*. Ce sympathique trapu à la chair ferme et abondante ne souffre d'aucune confusion possible une fois qu'on le regarde sous toutes ses facettes. Très commun, il fait partie des champignons les plus populaires et les plus recherchés.

Malgré sa couleur blanchâtre, le pied de mouton n'est pas toujours aisé à trouver, car il est souvent enfoui sous la mousse ou les feuilles mortes. Il vient souvent en grandes troupes, en cercle ou en ligne, à partir de juillet et jusqu'aux premières gelées. C'est un excellent comestible, mais non de premier choix, sa chair présentant souvent l'inconvénient d'une légère amertume. «L'idéal, en général, avec les champignons, c'est les mélanges», conseille Renaud Moura.