Université populaire du Jardinage

Ateliers Forma'festifs

Champignons

Lieu :
Beauchamp, Montpeyroux
Salle Broca, Ste Foy la Grande
Beauchamp, Vélines

Date :
25 octobre de 14h à 20h

24 participants

Intervenant(s) :
Guillaume TOUATI,
Habitant du collectif de Beauchamp Montpeyroux et amatteur de champignons
Groupe des Naturalistes de Guyenne

Ce sont les champignons qui nous ont réuni en cette saison d'automne : cueillette, identification et cuisine.
Témoignage de Garance, 16 ans, participante de cette journée.

Belle cueillette de Garance !

Exposition du « butin » sous les yeux vigilants de Guillaume au collectif de Montpeyroux

Nous avions rendez-vous à 13 h 30 à Beauchamp à Vélines. Une bâtisse ancrée en bordure de route, une petite route de campagne. Je rentre alors dans un endroit où je me sens bien tout de suite. Léa, une des deux organisatrices de cette journée, m'explique ce qu'elle fait depuis 1 mois au sein de l'association : le compostage, les lasagnes, et aussi les toilettes sèches.

Une fois que tout le monde est arrivé, nous repartons en covoiturage à la ferme Beauchamp à Montpeyroux, où nous retrouvons Louise, le «binôme de Léa ». C'est une ferme très jolie en bordure de forêt habitée par plusieurs personnes dont Guillaume qui nous aidera durant notre cueillette. Petite collation de bienvenue pour nous mettre en jambes et c'est parti pour la grande aventure à la recherche des champignons. Il nous offre la liberté de marcher dans les bois, sur une surface de 4 hectares. Imaginez une ambiance de collégiens avec 15 adultes qui gardent le nez pointé vers le sol et le regard impatient de rencontrer tous ces petits êtres.

La balade terminée, le groupe se reforme à la ferme. C'est l'heure de comparer les cueillettes, et je l'avoue, nous n'avons pas beaucoup de champignons mangeables. L'objectif final de cette journée étant de faire une omelette avec nos trouvailles, nous voici un peu embarrassés… A nous de reconnaître que la pousse des champignons ne se commande pas.

Du coup, nous achetons un bocal de trompettes de la mort qui ont été séchées par Guillaume et ses amis. Après une deuxième collation (merci, on se desséchait !), nous partons direction Sainte-Foy la Grande où a lieu une exposition sur les champignons avec la présence d'experts, des mycologues. La salle présente une quantité très importante de champignons avec toutes les indications. Un très joli travail. C'est ici que j'apprends à différencier les Leucoagariais leucotomies bonnes à manger des Amanite vernal qui sont mortelles et des amanites Cesare.

Nombreux spécimens de champignons à l'exposition du Groupe des Naturalistes de Guyenne

Préparation collective de l'omelette au siège de l'association

Bon, c'est officiel, les spécialistes l'annoncent : notre cueillette est bonne… pour la poubelle. Ce n'est pas grave ! C'était un bon moment passé ensemble et c'est déjà ça ! Et là, arrive le moment que j'attendais avec impatience : l'omelette ! Une omelette qui n'est pas qu'une omelette. C'est surtout la rencontre avec des personnes encore inconnues, la dégustation des plats apportés par les uns et les autres et le rayonnement d'une belle attablée qui sait apprécier la vie car en cet instant, personne ici ne souffre de la faim ni de la solitude. On vit pour une fois une chose en savourant le présent. Je n'arriverai pas à vous décrire cette soirée mais j'ai vécu des sensations très fortes. Tout était parfait autour de cette table de 10 personnes, des gens qui avaient envie d'être là et qui étaient dans le partage.

Merci Léa et Louise pour cette journée qui restera très longtemps dans ma mémoire.

Merci au collectif de Beauchamp Montpeyroux et à Guillaume pour leur accueil, au Groupe des Naturalistes de Guyenne pour leur expertise et à Eric Mackovcin pour la qualité des photos.