

Pêche au doré et CHASSE AUX MORILLES!

Roger Larivière, *biologiste*

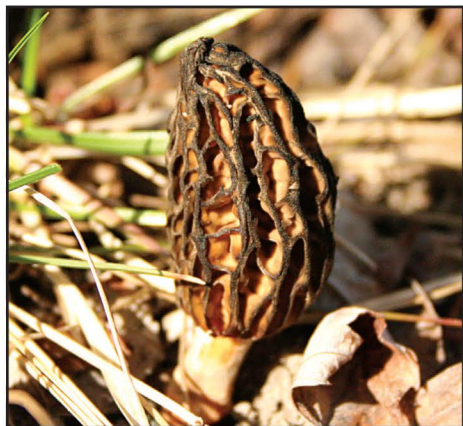


En Abitibi-Témiscamingue, l'engouement pour la pêche printanière au doré n'a d'égal que la période de grande fébrilité pour la chasse à l'original à l'automne. D'autres grands amateurs de la nature attendent tout aussi nerveusement le retour du printemps : ce sont les cueilleurs de morilles. Ces traqueurs de champignons préparent de façon très stratégique leurs cueillettes, qui débutent vers la mi-mai et qui peuvent s'étaler sur trois semaines.

Les morilles sont des champignons très prisés des cueilleurs fûtés et des fins palais. En région, nous trouvons trois espèces de morille : noire ou conique, blonde et de feu. Une autre espèce de champignon comestible, la verpe de Bohême, est présente à cette période et peut être confondue avec les morilles.

Les morilles se ressemblent et sont très faciles à identifier pour les débutants, à condition de les trouver! Toutes ont une sorte de capuchon conique ou ovale, en forme d'éponge ornementée d'alvéoles.

Dans le cas de la **morille noire**, les arêtes sont brun foncé ou noires avec des dépressions plus pâles. Elle se trouve en petites colonies dans tous les types de sols bien drainés, autant argileux, sableux que pierreux, toujours en association avec des arbres, comme le peuplier faux-tremble, ou des arbustes feuillus, comme le cerisier de Pennsylvanie en fleurs (petit merisier). La morille conique pousse dans des endroits parfois surprenants : bacs à fleurs, plates-bandes ornementales, tas de compost, pelouses, terre-pleins des boulevards, talus



Morille noire

au bord des ponts, dans le concassé des terrains de stationnement, et même dans les plantations d'arbustes fruitiers.

La **morille blonde** possède des alvéoles assez profondes, rondes, anguleuses ou irrégulières. Elles sont de couleur crème lorsque la morille est jeune, puis elles sont jaunâtres et deviennent presque dorées lorsque la morille est à maturité. Elle se trouve dans les bois de feuillus, en particulier sous les peupliers faux-trembles, dans les forêts mixtes et sur du sable en présence de pins gris.



Morille blonde

La **morille de feu**, souvent beaucoup plus grosse, a la même forme que la morille noire, mais est de teinte plus grise, avec un capuchon couvert parfois de poils rigides. Elle fructifie après un feu d'intensité moyenne dans les peuplements de pins gris poussant sur du sable.



Morille de feu

La **verpe de Bohême** a un capuchon plissé, doré, brunâtre à brun foncé, enveloppant le haut du pied où il est fixé par une attache fragile. Elle se trouve dans les forêts décidues, particulièrement sous les peupliers faux-trembles, ou dans les forêts mixtes, quelques jours avant l'apparition de la morille conique. Dans la forêt boréale, les verpes de Bohême sont beaucoup plus abondantes que les morilles.



Verpe de Bohême

Les morilles comme les verpes doivent être cuites avant la consommation, car elles contiennent des toxines. Elles peuvent également causer des problèmes à certains si elles sont consommées avec de l'alcool.

Ne cherchez pas de morilles après le début de juin : elles ne sortent qu'au printemps. Il y a une exception : la morille de feu peut sortir en été ou en automne.

Un dossier plus complet portant sur les champignons d'été et d'automne sera présenté dans le prochain numéro du Couvert boréal. Il fera suite à la sortie du livre **CHAMPIGNONS COMESTIBLES DE LA FORÊT BORÉALE**, écrit par Roger Larivière, avec la collaboration de Fernand Miron, lors du Salon du livre de l'Abitibi-Témiscamingue, en mai prochain. ■