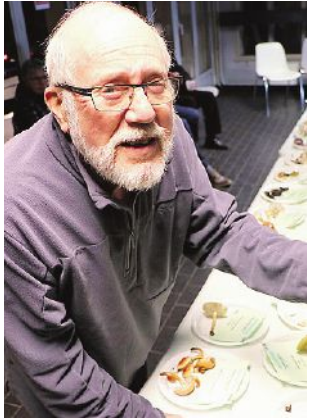


Champignons, attention danger !



Pierre Baumann.

Voilà bien le lot de qui se veut proche de la nature et de ses caprices. Cette année, la Société mycologique du Val de Gray a dû faire l'impasse sur sa traditionnelle exposition annuelle, en raison tout d'abord d'un début de saison catastrophique, puis d'un déficit de salle disponible lorsque ses petits protégés ont enfin pointé le bout de leur chapeau dans les bois et les prés. Après la terrible sécheresse, donc, les poussées se sont prolongées jusqu'à tard dans l'automne, avec, notamment, une belle sortie des Bolets, en quantité et qualité. Pour autant, les séances de détermination hebdomadaire, dont la dernière a eu lieu lundi, ont pu, au-delà de comptabiliser 290 visiteurs et 791 espèces depuis le 9 septembre, faire observer l'absence relative de certains genres traditionnellement communs. C'est les cas notamment des fameux « pieds-de-mouton » (*Hydnum repandum*) et des gracieuses « giroles » (*Cantharellus cibarius*). Les toxiques, jusqu'aux plus redoutables, étaient par contre au rendez-vous : *Entolome livide*, *Amanite phalloïde*, *clitocybe blanc*... Autant de dangers potentiels rapprochant de l'hôpital, au minimum, et face auxquels l'œuvre de sensibilisation de la Société grayloise n'est jamais une vaine croisade, tant le risque de confusion est grand et réel. « Depuis le 15 novembre, les centres anti-poisons signalent plus de 1 000 intoxications en France ! », se sidère le président Pierre Baumann. À l'origine de cette vague, bien sûr, les « faux-amis » dont on sous-estime souvent la capacité de nuisance. Mais pas seulement. « Parmi ces intoxications, un nombre important de cas dus à des champignons avariés ou mal cuits », martèle le grand maître graylois. Qui rappelle : « Les récoltes doivent être faites avec précaution, vérifiées avant consommation, rapidement consommées, et en quantité modérée, car il ne faut pas oublier que les champignons sont lourds à digérer, certains estomacs n'en acceptant aucun ». Autre conseil, éviter d'accompagner certaines variétés avec de l'alcool. C'est le cas notamment du « coprin chevelu » (*Coprinus cornutus*), assez incompatible, paraît-il, avec le verre de vin qui le rehausse. Par ailleurs, mieux vaut se détourner des récoltes faciles, en bord de route ou en milieu urbain, par exemple, car les petits bijoux de la terre se révèlent être de véritables éponges à métaux lourds et autres gaz polluants. Enfin, une recommandation qui est bien de notre époque : une photo transmise par smartphone ou consultée sur internet ne vaudra jamais une véritable expertise, certains spécimens nécessitant la confrontation de trois à quatre critères pour être identifiés en toute sérénité. C'est le moment de citer, une fois de plus, la maxime célèbre et indémodable que l'octogénaire Pierre Baumann, près d'un demi-siècle de pratique mycologique, tient de son maître à lui, Paul Banvard : les champignons sont polymorphes et polychromes. Ce qui signifie que dans cette science-là, rien n'est jamais acquis d'avance.

DIIDER CHEMINOT

# Un jeu pour apprendre le territoire

À l'initiative du Pays Graylois, le coffret devrait être disponible à l'automne prochain, moyennant 25 euros. Sa particularité ? Il ne parlera que de chez nous...

« Beaucoup de nos concitoyens ignorent les richesses et particularités de notre territoire ». Ce constat est celui de Frédéric Henning, président du Pays Graylois, qui fédère aujourd'hui les 114 communes des trois communautés de communes Val de Gray, des Monts-de-Gy et des Quatre-Rivières. Pour combler un déficit de connaissance ne permettant pas à tout individu de se faire le promoteur du bassin de vie, la solution pourrait être... ludique. Le Pays Graylois vient, en effet, d'être retenu avec deux autres entités de France (Sarguemines et Pays Nivernais) pour éprouver cette formule proposée dans le cadre d'un appel à projet émanant de la fédération nationale des pays. Autant le dire tout de suite : cette aventure-là n'incitera pas forcément d'emblée l'investisseur marseillais ou lillois à venir prendre une bouffée d'air graylois. Elle aura tout du moins le mérite d'enrichir la culture locale, de titiller la curiosité et, pourquoi pas, de participer à l'économie d'une localité visitée en quête d'un trésor découvert au hasard

des cartes tirées. Dans le cimetière de quel village repose une victime du naufrage du Titanic, quel footballeur ayant débuté à l'US Rigny a été sacré meilleur joueur en finale de la coupe Gambardella en 2009, dans quelle commune du Pays Graylois trouve-t-on une réplique de la Tour Eiffel... autant de questions auxquelles on pourrait être amené à répondre, au gré du jet de dés et au hasard des thématiques développées dans ce jeu de plateau à l'esprit familial. Faune, flore, gastronomie, célébrités, sport, patrimoine, elles sont, ces thématiques, en pleine réflexion, tout comme les questions qui vont les alimenter. Elles pourraient d'ailleurs être agrémentées, pour renforcer le caractère ludique, de petits défis du type charade, mime, et autre menu défi consistant, par exemple, à identifier ou localiser un élément photographié. La réalisation de ce coffret, ouvert dès 7 ans et incluant un plateau sur lequel toutes les communes seront représentées ainsi que 600 cartes, a été confiée aux Éditions Bordier, basées en forêt de Brocéliande et spécialisées

25 euros  
le coffret en  
prix public



Adaptation du concept au format local, mardi, dans les locaux du Pays.

dans le jeu local, dont elle a déjà produit 100 000 exemplaires en une quinzaine d'années. Pour le Pays Graylois - un territoire cohérent parce qu'un vrai bassin de vie, analyse Grégory Bordier - le tirage devrait être de 2000

unités, vendues à un prix public avoisinant les 25 euros. Une opération blanche ou presque pour le Pays, qui investit 38 000 euros dans la fabrication pure de cette aventure, et peut espérer obtenir une subvention jusqu'à 40 % de

la part de la Région. Reste, pour le plaisir de s'agiter les méninges à la sauce locale, à patienter une petite année. Le cadeau de Noël 2020, lui, semble déjà tout trouvé...

D. C

# Pépinière pour hommes à tout faire

Seule structure en Franche-Comté à proposer cette formation, la Maison familiale et rurale de Chargey prépare au CAP d'agent d'entretien des bâtiments de collectivités. Un secteur d'avenir, et une exception dans son offre éducative.



Installation électrique avec Rémi Ducheine.

Comme s'il fallait impérativement marquer la frontière, cette filière-là, à l'inverse de toutes celles qui sont abritées dans ses murs, échappe totalement à la tutelle du ministère de l'Agriculture, chapeauté qu'elle est en direct par l'Éducation Nationale. Pour le reste, l'esprit de la Maison familiale et rurale est bien là. Pour preuve : dans ses locaux, notamment dans la serre située au bas du village qui leur tient lieu d'atelier, les apprentis bénéficient d'une rare ouverture au monde extérieur. Jeudi encore, c'est sous la conduite de deux professionnels reconnus, le retraité de la menuiserie Claude Bolot, et l'électricien en activité Rémi Ducheine, qu'ils se frottaient à tour de rôle à la taille d'une rosace dans une planche de chêne, ou à la mise

en place d'une installation électrique. Ils auraient pu tout aussi bien s'attaquer au montage de cloisons de plaques de plâtre et à leur mise en peinture sous la baguette de Gilles Hublard, ou encore la plomberie, la maçonnerie, la taille de pierre, et d'autres domaines en d'autres mains. « Cette formation, nous l'avons reprise voici huit ans, au moment où Luxeuil a choisi de l'arrêter », rappelle Jean-Luc Peter, le directeur, « dans notre milieu rural, elle est très importante, parce qu'elle ouvre sur de nombreux métiers ». Les apprentis se consacrent douze semaines à l'enseignement,

En attendant l'ouverture aux adultes



Les finesses de la menuiserie, avec Claude Bolot.

sous la conduite des moniteurs au premier rang desquels Amandine Couraud et Lionel Fournier et, quand le degré de technicité l'exige, au contact des professionnels bénévoles attachés à la maison. Le reste du temps est vécu sur le lieu de leur emploi. Dans les rangs des 11 élèves que compte l'actuelle promotion de ce diplôme en deux ans, le champ de recrutement est aussi vaste que les profils et parcours, de 15 à 26 ans, de la sortie de 3<sup>e</sup> jusqu'à la conquête d'une nouvelle corde à son arc. Alexis Pin, 22 ans, qui travaille aujourd'hui à la Direction départementale de la protection

de la jeunesse du Doubs, illustre bien ce dernier cas. Passé par un CAP de charpente, puis un Bac Pro en aménagement paysager, il a tourné le dos au BTS qu'il avait entamé dans cette spécialité, pour compléter son arsenal pour suivre cette voie où l'on constate... 99 % de réussite ! « L'intégration de cette filière a été quelque chose de tout à fait cohérent », apprécie Jean-Luc Peter, « d'une part, parce que dans l'aménagement paysager, on est amené par essence à se familiariser avec de multiples métiers, et d'autre part, parce que ce secteur, en tension, offre un taux de transformation vers l'emploi très important ». Au point que la MFR qui, comme nombre de structures d'enseignement publiques comme privées, connaît actuellement un

creux dans des effectifs, envisage d'étendre la formation au monde adulte. Quitte à devoir investir dans de véritables ateliers, plus ergonomiques que les locaux actuellement partagés avec la filière horticole. « On a des capacités d'hébergement, et retrouver des moniteurs n'est pas une mission impossible », laisse entrevoir Jean-Luc Peter. Un défi de plus pour la petite école de Chargey qui, soucieuse de vivre avec son temps, en a déjà relevé bien d'autres. Et peut-être une vraie réponse à la crise que connaît aujourd'hui, en termes de recrutement, le monde artisanal. Car en partant du statut généraliste d'agent d'entretien, rien n'empêche ensuite de se spécialiser.

D. C