



Zoom espèce



Réserve Naturelle
MARAIS DE BRUGES

Tous les mois, la Réserve Naturelle des marais de Bruges vous présente une nouvelle espèce.



À la découverte de ... l'Oreille de Judas

L'Oreille de Judas (*Auricularia auricula-judae*) est un champignon saprophyte, qui se nourrit donc de matière organique en décomposition. On le trouve donc principalement dans des forêts humides, sur des souches ou du bois mort. Facilement reconnaissable, c'est un champignon de couleur marron, ayant un aspect lisse et gélatineux.

● Un nom plutôt explicite...

Le nom de ce champignon aurait deux origines. La première partie, vient de la forme du champignon, très semblable à celle d'une oreille humaine. La seconde partie, fait référence au personnage biblique Judas Iscariote, qui serait mort pendu à une branche de Sureau. En effet, l'*Auricularia* pousse sur du bois mort d'arbres feuillus et particulièrement sur du bois de Sureau.

● Champignon aux multiples vertues !

L'Oreille de Judas est comestible cuite, elle est très proche du « champignon noir chinois » que l'on trouve souvent dans les soupes asiatiques. Assez peu parfumée, elle est appréciée pour sa texture et l'onctuosité qu'elle donne à une sauce.

De plus, elle est connue pour avoir de nombreux bienfaits sur la santé, elle stimule le système immunitaire et aide à la digestion.

Attention, si vous souhaitez en consommer, n'oubliez pas que la cueillette est strictement interdite sur la Réserve Naturelle Nationale des marais de Bruges et est passible d'une contravention. En-dehors, avant de cueillir, assurez-vous bien de ne pas confondre le champignon avec une autre espèce toxique.

