



« Je suis devenue championne de France des champignons. »

Léna Eon n'est pas une simple étudiante diplômée de pharmacie à l'université de Rennes. Elle est lauréate du prix de la Cèpe d'or 2023. Rencontre avec une jeune pharmacienne passionnée par la mycologie.

Par Juliette Frey - Photos : DR

Pour Léna Eon, les noms indéchiffrables de *Boletus pinophilus*, d'*Hygrophorus marzuolus*, n'ont aucun secret. Aussi loin qu'elle s'en souvienne, sa passion pour les champignons est venue « un peu au hasard », se remémore la pharmacienne récemment diplômée, désormais adjointe à l'officine de Saint-Jacques-de-la-Lande en Bretagne. « C'est avec la fac que j'ai découvert ce domaine qui m'a tout de suite plu », poursuit Léna Eon. Ce sont notamment les sorties organisées en forêt qui l'ont captivée, et incitée à explorer par elle-même les sous-bois.

Durant l'approfondissement de sa pratique, Léna a rejoint la société mycologique de Rennes, qui lui permet « d'en apprendre plus et d'échanger sur les espèces » et de découvrir des variétés mycologiques encore inconnues comme ses champignons préférés : l'hygrophore perroquet et le strophaire bleu.

« Il y avait un microscope à gagner »

Un an plus tard, c'est tout naturellement que Léna, à 24 ans, s'inscrit au concours de la Cèpe d'Or 2023, encouragée par son professeur de pharmacognosie-mycologie à l'université de Rennes et organisateur du concours, Joël Boustie.

Basé sur la reconnaissance des champignons, ce concours, destiné aux jeunes spécialistes de mycologie de moins de 25 ans, a lieu chaque année lors des mycologiades internationales de Bellême.

La candidate en pharmacie a alors une seule idée en tête, la récompense pour le lauréat : « Il y avait un microscope à gagner, je le voulais vraiment. Il m'en fallait un ». Pour préparer le concours, Léna Eon n'a pas ménagé ses efforts : « j'ai révisé toutes les espèces que je connaissais pour essayer de gagner ». C'est ainsi qu'elle remporte le concours et le très attendu microscope.

Identifier un champignon : application mobile ou officine ?

Les connaissances de la pharmacienne sont un véritable atout, quand on sait que plus de 600 cas d'intoxication suite à l'ingestion de champignons toxiques ont déjà été recensés depuis le 1^{er} juillet 2023, selon l'Anses.

Pourtant, peu d'étudiants se passionnent pour la mycologie, « ça se perd dans les facs » admet Léna Eon.

Le pharmacien peut « savoir où se situe ce qui a été récolté, sous quel arbre » et analyser les « informations à la base du champignon ».

Contrairement aux applications de reconnaissance jugées « pas très justes » par la lauréate, qui conclut : « il ne faut pas se servir des applications de reconnaissance si l'on compte manger le champignon. Parfois, entre une espèce mortelle et une espèce comestible, la frontière est très fine, ça peut se jouer sur l'odeur et l'application ne peut pas le savoir, compte tenu

qu'elle ne se base que sur une photo ». Léna Eon rappelle que « lorsque l'on identifie au comptoir, il faut penser à demander s'il n'y a pas d'autres champignons » car certains champignons peuvent se ressembler mais être bien différents.

Pour vous former, il est possible d'assister aux sorties avec les étudiants et surtout lire le livre de Léna Eon, coécrit avec le président de la Société mycologique de Rennes, présentant pas moins de 200 espèces de champignons, qui devrait sortir prochainement. ■

