

Comme les années précédentes, cette sortie a réuni une quarantaine d'adhérents, bien décidés à profiter de nos mycologues experts pour améliorer leur connaissances. Pour tenter de pallier à la sécheresse et de disposer de milieux variés, nous avons fixé comme point de rendez vous la Maison forestière des Roseaux.

Le déroulement de cette sortie est maintenant bien au point : pendant une heure trente environ nous nous séparons en plusieurs groupes, chacun encadré par un mycologue, puis nous nous regroupons pour examiner les spécimens de la récolte dignes d'intérêt .

Cette année nous avons pu nous appuyer sur Guy Dupuy, Pascal Chautran et notre guide habituel, Eric Bahuon.

Bien sûr, nous n'avons pas trouvé de quoi faire une omelette aux girolles, il aurait sans doute fallu venir aux aurores, mais nous avons découvert plus de champignons que nous l'espérions, compte tenu du manque de pluie.

Voici par exemple :



Le coprin pie. Non comestible.
Une espèce voisine, le coprin noir d'encre, est comestible dans la mesure où on ne consomme pas la moindre goutte d'alcool sous peine de troubles graves (effet antabuse)



Leucopraxille craquelé (leucopaxillus paradoxus ou cutefractus).
C'est un champignon que l'on voit rarement, sauf cette année. Nous en avons vu en plusieurs endroits. Il pousse en rond de sorcière : l'excès d'azote tue le mycélium au centre du rond, et favorise au contraire sa croissance en bordure.
C'est un champignon non mycorgizique, c'est à dire qu'il ne se nourrit pas sur les racines de l'arbre.



Leucoagaric ou lépiote pudique (jeune).
C'est un champignon comestible mais il y a un risque important de confusion avec l'agaric jaunissant et surtout l'amanite phalloïde. Donc à éviter.



Hypholome en touffe.
Comme son nom l'indique, pousse en touffes, il est très commun, il peut prendre plusieurs couleurs, notamment jaune. Il est toxique.



Lentinus lepideus (vieux).
Là aussi, ce n'est pas un champignon que l'on trouve très souvent, surtout de cette taille.



Amanite phalloïde
Le champignon de tous les dangers, parce que jeune, il peut ressembler à beaucoup d'espèces comestibles : agaric, tricholomes équestres, ... Il y a eu des cas d'intoxication mortelle dans la région. Quand on cueille un champignon, il faut impérativement le cueillir entier : chapeau et pied, ce qui permet de différencier les espèces.



Amanite citrine

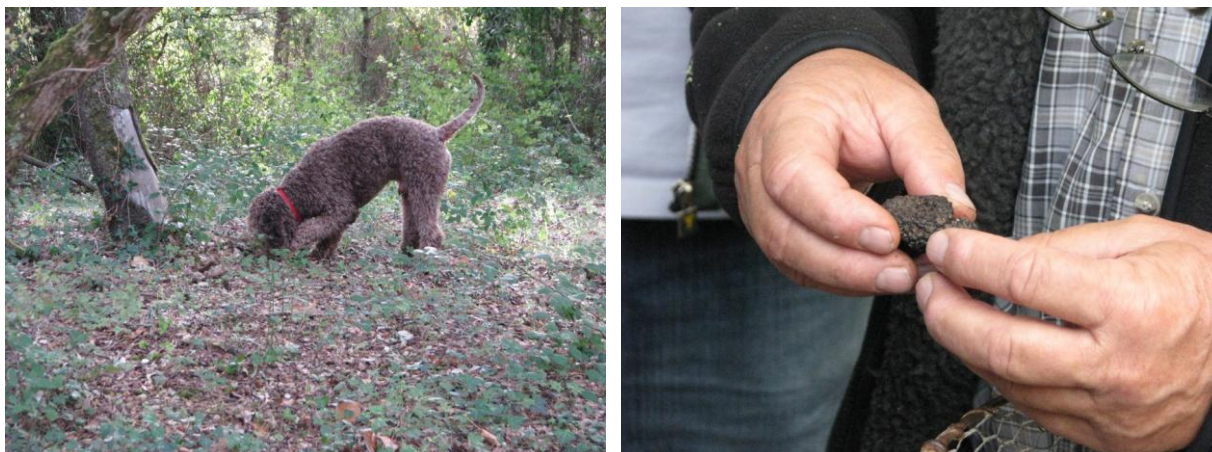
C'est une amanite comestible, que l'on peut identifier grâce à son odeur de rave.

Nous avons trouvé bien d'autres espèces : Gomphide rutilant, paxille enroulé (mortel), russule, fausse girolle, lactaire à lait jaune, lactaire sanguin, cortinaire, bolet châtain... Après la récolte, Guy Dupuis et Pascal Chautran nous ont présentés les différents spécimens. Autour de la table, l'auditoire était très attentif.



La conclusion est qu'il faut faire extrêmement attention et ne ramasser et consommer que les champignons qu'on est certain de bien connaître. Cet après-midi, cela se résumait à deux espèces : la lépiote élevée et le lactaire sanguin. Tous les autres, on les laisse vivre leur vie de champignon.

Le chien de Pascal nous a fait pour terminer une belle démonstration de recherche de truffe. Pascal avait amené une truffe, qu'il a enterrée dans un coin. Comme tout bon chien truffier, celui-ci a trouvé le champignon et l'a rapporté entier à son maître.



Seul bémol à cet après midi, l'irruption d'un équipage de chasse à curre en grand apparat. Ils feraient mieux de chercher les champignons, ceux-là, plutôt que de perpétrer leurs pratiques moyenâgeuses.

Nous renouvelons nos remerciements à Guy Dupuy et Pascal Chautran venus de l'Ile d'Oléron, et à Eric.

Comme d'habitude, d'autres photos dans l'album.