

## A la découverte des champignons

Cette année la sortie Champignons présentait quelques changements par rapport aux années passées, non pas au niveau de l'accompagnement, Guy Dupuy ayant accepté d'épauler Eric, mais au niveau du lieu et de la date.

Nous avons abandonné la forêt de pins et les dunes de la Coubre pour aller prospecter dans la belle forêt des Combots d'Ansoine. La date était aussi plus tardive, d'autant plus que la forte pluviométrie des semaines passées avait favorisé la sortie précoce des champignons.

Avant de nous disperser, Guy et Eric nous donnent quelques consignes : prendre soin de ramasser les champignons avec leur pied, éviter les champignons trop vieux. Rendez vous est fixé à 16 heures pour l'identification de la cueillette.



La forêt à cet endroit est une forêt mixte avec beaucoup de chênes. L'épais tapis de feuilles mortes rend la découverte des champignons plus ardue.



Couleurs d'automne



Premières découvertes



Une russule bien cachée

Retour à 16 heures comme prévu. Le contenu des paniers est soigneusement disposé sur une table.



Place maintenant aux spécialistes...



Guy nous présente tour à tour les différentes espèces que nous avons récoltées. Il nous indique la façon de les identifier : il ne faut rien négliger, la forme générale, la forme des différentes parties (chapeau, queue), la façon dont se casse le pied, l'absence ou la présence de lamelles, d'une colerette sur le pied, d'une vulve, et chose à laquelle on ne pense pas : l'odeur. Beaucoup de champignons peuvent être reconnus de par l'odeur qu'ils dégagent, amande amère, abricot ...

Il insiste sur le risque de confusion entre espèces pour les non-spécialistes, risque qui a causé des accidents parfois mortels. La consigne est stricte : ne manger les champignons que si on est absolument sûr de leur identification.

L'intoxication n'est pas toujours gravissime. Si les troubles surviennent moins de 6 heures après l'ingestion, pas d'affolement, il s'agit juste d'une intoxication gastrique. Par contre si les effets se font sentir plus tard, vous avez 24 heures maxi pour vous précipiter aux urgences.

Autre remarque : la croissance des champignons peut être très irrégulière. Ils peuvent rester un certain temps sans changer et grossir tout d'un coup. Ce qui explique qu'on puisse trouver des champignons quelques heures après une première exploration. Il semble, même si ce n'est pas scientifiquement prouvé, que la lune influence la fructification du mycélium.

Dernier conseil : ne jamais manger de vieux champignons quels qu'ils soient.

Pour plus d'information sur les champignons de notre presqu'île, nous vous recommandons de parcourir le site <http://www.mycoleron.fr/> documenté par Guy Dupuis. C'est un inventaire très riche des champignons d'Oléron. Une grande partie de ceux-ci peuvent se retrouver sur nos dunes ou dans nos forêts.

Nous remercions vivement Guy pour sa disponibilité et ses explications très pédagogiques. A l'année prochaine ...