

Ce samedi après-midi, nous étions une trentaine au rendez-vous, au bord de la route de Saint-Augustin à la Grande Côte. Nous allons découvrir les champignons de la forêt des Combots d'Ansoine, propriété du Conservatoire du Littoral. La météo est mitigée mais nous profiterons d'une belle période ensoleillée et ne verrons quelques gouttes de pluie qu'en fin de sortie.



Nous nous partageons en trois groupes pilotés par Eric Bahuon, Bernard Durand et Pierre Dufour. Nous nous rendons compte en cours de route que les adhérents de Nature en Pays d'Arvert comptent bien d'autres connaisseurs de champignons. L'enjeu est de ramasser quelques exemplaires de chaque espèce de champignons que nous trouvons, qu'ils soient comestibles ou non, et de rassembler les récoltes des trois groupes au retour.

Dès les premiers pas, nous nous apercevons que ce coin de forêt pullule de champignons. Ici c'est un lactaire à lait jaune qu'on appelle aussi faux pignet :



sur ces troncs de pin pourris, une multitude de gymnopiles picreus, qui ne sont pas comestibles,



Voilà une russule drimeia, au chapeau violacé, qui pousse sous les pins.



Les spécialistes s'en donnent à cœur joie. Bernard Durand, un de nos guides, a trouvé un interlocuteur de choix : Michel Relin qui se révèle être un mycologue très pointu.



Ici, c'est un joli parterre de petits champignons de couleur violette : des laccaires améthyste :



et là, une lépiote élevée, ou coulemelle, qui est comestible. Mais attention aux petites lépiotes qui, elles, peuvent être dangereuses.



Tout le monde cherche assidument :



Nous trouvons aussi des champignons extrêmement dangereux, qu'il faut apprendre à connaître. Le pire est l'amanite phalloïde qu'on identifie par sa volve enterrée, son anneau, son pied et ses lamelles blancs, et son chapeau vert jaunâtre. Ce champignon est mortel !



Un autre champignon mortel : le paxille enroulé, caractérisé par la marge de son chapeau qui s'enroule :



L'amanite panthère est un champignon très vénéneux et hallucinogène :



L'amanite citrine à l'odeur de rave ou de pomme de terre est dangereuse :



Le tricholome soufré se caractérise par une odeur de gaz soufré très désagréable :



Au retour, sur le bord de la route, chacun étale sa cueillette en les regroupant par espèces :



Certains sont très studieux et échangent leurs connaissances :





Bernard nous montre un bon champignon : le rhodopaxille, dit "pied bleu", de couleur violacée :



Eric montre un bidaou, nom donné au tricholome équestre en Aquitaine, qu'il ne faut pas confondre avec l'amanite phalloïde qui, elle, est mortelle! Dans le doute, il faut s'abstenir.



Finalement, nous avons récolté une trentaine d'espèces différentes :



Un grand merci à Bernard, Eric et Pierre pour nous avoir guidés au cours de ce bel après-midi d'automne. Vous trouvez toutes les photos de cette sortie sur notre album en cliquant [ici](#).