

Sortie Champignons du samedi 26 Octobre 2013.

Notre traditionnelle sortie éducative sur les champignons, s'est déroulée sous le soleil, bienvenu dans une semaine très humide. Nous avons choisi d'abandonner la forêt de pins pour le bois d'ETAULES constitué d'une large variété de feuillus de plus forte densité. Ce choix ne s'est pas avéré le meilleur car curieusement, malgré les pluies abondantes, les nombreuses espèces espérées n'étaient pas au rendez-vous.

Tout cela n'était en fait pas très grave car notre but étant avant tout pédagogique, il y en eu suffisamment dans les genres principaux pour que notre guide nature, Guy DUPUY, mycologue averti, puisse nous expliquer les caractéristiques des grandes familles de champignons supérieurs.

Tout a commencé donc par le travail de récolte : trois groupes se sont séparés pour fureter sous les couverts à la recherche des espèces convoitées. Au retour, la table avait été dressée pour examiner sous l'œil attentif de Guy les spécimens ramassés.



La leçon de choses commence par les conseils de cueillette : toujours conserver le pied entier (avec bulbe) pour l'identification de l'espèce, éviter de mélanger les champignons douteux avec ceux réputés bons, et conserver autant que possible l'intégralité du champignon.

Il convient d'abord de les classer par familles en observant les différentes parties du champignon, la forme, le chapeau, le pied, la volve, la présence d'anneaux sur le pied, la couleur et l'aspect ; sous le chapeau, il y a des lames ou des tubes ou des aiguillons, chacun correspond à une grande famille : tubes > bolets, lames > agarics, aiguillons > hydnes etc... etc.... Chacune de ces familles possède parfois de nombreux individus dont les caractéristiques et propriétés sont différentes ; leur reconnaissance est toujours un exercice difficile et une mauvaise détermination de l'espèce peut

avoir, en matière de comestibilité, des conséquences graves : Guy Dupuy insistera beaucoup sur l'importance de cette identification qui est la seule garantie d'une éventuelle possibilité de consommation. Il est également important de connaître l'endroit du prélèvement car il faut éviter les lieux malsains : décharges, dépôts d'ordures, zone polluée par des intrants chimiques, les engrais etc....

Parmi notre cueillette, on observe nombre de champignons lignicoles (inféodés aux arbres et souches) peu de comestibles et certains comme la galère marginée sont mortels.



Ensuite quelques sujets intéressants donnant à tous l'occasion d'apprendre à les reconnaître avant de vouloir les déguster ! Notre mycologue est toujours étonné de constater que les cueilleurs sont surtout avides de savoir si les champignons sont bons à manger plutôt que de bien les connaître ! Pourtant cette connaissance indispensable requiert un investissement personnel important et de longue durée tant les variétés sont nombreuses et les faux-amis dangereux.



Champignon à aiguillons (*Hydnum albidum*) pied de mouton

Champignons à lames :



Pied cassant comme de la craie, pas d'écoulement de lait, c'est une russule... du lait ?... un lactaire



Un anneau, sporée blanche, une volve famille des amanites



L'amanite phalloïde mortelle (anneau, volve et sporée blanche), mortelle, est un champignon mycorhizien : son mycélium sous terre est en fait le véritable champignon, l'amanite visible n'étant que le « fruit ». Il vit en association -symbiose- avec un arbre, comme beaucoup d'autres espèces : 90% des arbres sont mycorhizés !

L'amanite phalloïde peut être en forme blanche : elle n'en est que plus dangereuse : essayer de séparer sur cette photo les phalloïdes des agarics : tous ont été récoltés en mélange sur la même place par une famille qui allait les consommer le soir même ! (dose létale : 30gr.)



Tricholoma album ayant des lames remontent émarginées (qui sans volve. Tricholoma Soufré à lames jaunes mais à sporée blanche.

D'autres espèces, saprophytes, se nourrissent directement des matières organiques mortes, exemple l'excellent marasme des oréades ou faux-mousseron : Attention à ne pas confondre ces faux mousserons poussant en ronds de sorcières, bons comestibles, avec les dangereux inocybes qui vous

mèneront non pas au cimetière mais tout droit à l'hôpital : ce n'est qu'un exemple assez fréquent de confusion.

Marames des oréades



inocybe



D'autres espèces encore « parasites » se nourrissent au détriment d'organismes vivants : ainsi l'armillaire couleur de miel très communes certaines années qui s'attaquent aux feuillus principalement

Armillaire couleur de miel



Les questions fusent de toutes parts : « j'ai trouvé ce spécimen dans mon jardin, est-ce comestible ? ce doit être un bolet. »

Guy : « c'est une espèce très rare exceptionnelle ; je me souviens en avoir trouvé une fois dans ma jeunesse à Ronces les bains. C'est un bon bolet lié aux chênes, *Gyroporus cyanescens*, vous allez voir, son pied est creux et sa réaction à l'air provoque un bleuissement immédiat et violent très caractéristique. Il est considéré comme un excellent comestible. A ne pas confondre avec le gyropore des sables, très toxique et commun qui est lié aux chênes verts et pousse lui aussi en terrain sablonneux ».



Gyroporus cyanescens.



Bleuissement instantané à la coupe.

Le groupe est insatiable d'en apprendre encore plus, Guy suggère la lecture assidue de l'ouvrage de référence Guide des Champignons de France (Delachaux et Niestle) de Mr Courtecuisse.



Une fois encore, nous remercions chaleureusement Guy Dupuy d'avoir écouté nos questions parfois naïves et de nous y répondre en nous rappelant constamment l'attitude de prudence à tenir vis à vis d'espèces cueillies. Très souvent elles diffèrent par des détails, des espèces qualifiées comestibles. N'hésitez pas à recueillir l'avis de spécialistes confirmés !