

LES CHAMPIGNONS

29 novembre 2014

Nous retrouvons ce samedi 29 Novembre 2014 notre éminent spécialiste **Guy Dupuy** près de la Cotinière pour notre séance annuelle de mycologie appliquée. A la différence des autres années, nous abandonnons la forêt pour un milieu plus ouvert, fait de parcelles utilisées comme lieu de vacances pendant l'été. Quelques bois, d'anciens champs de vigne et des prés vont nous donner l'occasion de découvrir de nouvelles espèces.



Petit rappel de bibliographie pour commencer : un nouveau livre sur les champignons est paru, très accessible : Le guide des champignons : En 900 photos et fiches. Guy Dupuy nous propose également un fascicule pratique pour débuter. Les références sont disponibles dans la section Bibliographie.



L'après midi va se dérouler en deux temps : récolte et identification. Les paniers sont prêts, nous partons pour 90 minutes de cueillette. Recommandation nous est donnée de bien noter dans quel environnement (arbres voisins, sol) poussent les champignons prélevés. Ces informations pourront servir à enrichir l'atlas des champignons d'Oléron.

Les champignons sont nombreux. Certains poussent en cercle comme ces lépistes flaccida, mi dans l'herbe, mi sous couvert des chênes verts (ci-dessous à gauche).

Autre espèce de lépiste : les lépistes nus, précédemment connus sous le nom de rhodopaxillus ou plus communément le pied bleu : de beaux champignons bleutés dont les chapeaux se confondent avec les feuilles mortes (ci-dessous à droite).



Vient le moment d'étaler la récolte sur la table d'examen : la variété est au rendez vous.



Le premier prix de la récolte va sans hésitation à une participante qui a ramené une superbe coulemelle (lépiote élevée) : très fraîche, il est rare d'en trouver d'aussi grandes.



Guy Dupuis va passer en revue les différents champignons et une fois de plus nous émerveiller par sa facilité à retrouver le nom latin de chaque champignon. Ne lui demandez pas si c'est comestible, ça l'agace ... Pour lui un champignon est digne d'intérêt qu'il finisse dans notre assiette ou pas. Ce qui ne l'empêche pas de nous prodiguer des recettes culinaires pour certains.

Néanmoins le message est clair : il ne suffit pas de croire connaître un champignon, il faut aussi savoir identifier tous les champignons qui lui ressemblent et qui peuvent être gravement toxiques. Il n'y a pas que les amanites ! C'est par exemple le cas fréquent des intoxications par l'entolome livide qui peut se mélanger aux clitocybes nébuleux ou aux faux mousserons, comestibles. L'entolome a les lames échancrées au niveau du pied et une sporée qui colore les lames en rose. Evident quand le spécialiste nous le montre, mais beaucoup moins quand on se retrouve seul face au champignon. Dans le doute, on s'abstient...

Seule famille pour laquelle les critères d'identification sont simples et sans confusion possible : les lactaires, délicieux, vineux ou sanguins ont tous pour particularité de se casser nettement (sans fibre), de laisser couler un lait, et la couleur du lait : orange ou rouge. A faire griller à la plancha avec un beurre d'escargot.



Les espèces défilent, certaines curieuses comme cette clavaire rugueuse :



Le temps passe, il est temps de regagner le continent, non sans une dernière récolte, probablement un champignon rare : l'helvelle latispora.

Merci beaucoup à Guy Dupuy pour sa patience et sa grande disponibilité. A l'année prochaine !

