

Sortie Champignons

26 novembre 2016

Le soleil et le beau temps étaient au rendez-vous pour cette dernière sortie Natvert de l'année 2016. Rendez-vous sur le parking, route forestière de la Pointe Espagnole. Autant dire que le cadre était fort sympathique. Seul bémol, la présence de la chasse à courre qui traquait un malheureux chevreuil exténué.



Comme depuis plusieurs années, Guy Dupuy, mycologue expert, est venu de son île d'Oléron pour nous faire bénéficier de ses connaissances, qui pour la plupart d'entre nous nous semblent incommensurables. Autre grand connaisseur, Michel Relin, adhérent depuis longtemps, est venu spécialement de la Nièvre pour cette sortie.



Nos deux spécialistes ont eu fort à faire pour répondre à toutes les questions de béotiens que n'ont pas manqué de poser les participants. Par chance les champignons étaient bien présents.

Dès le début de la cueillette, les difficultés commencent. Ce que l'on a tendance à baptiser du nom de cèpe de pin regroupe en fait des espèces bien distinctes : boletus, suillus ou lepidus en latin, bolet de Bellini (celui que l'on rencontrera le plus fréquemment), bolet granulé ou cèpe de chêne vert par exemple.



Beaucoup de « faux » : fausse girolle (*hygrophoropsis aurianiaca*), consommable mais sans saveur, « faux » pinier (lactaire à lait jaune), mais quelques lactaires délicieux seront quand même récoltés.

Nos spécialistes nous expliquent qu'il est souvent nécessaire de recourir à des aides pour identifier un champignon. L'examen visuel ne suffit pas toujours. Il faut alors regarder l'apparence des spores au microscope, voir provoquer des réactions chimiques : par exemple un peu de potasse sur le chapeau de l'*hygrophore personii* le fait verdir immédiatement, ce qui permet de le distinguer des espèces très voisines. Il faut aussi faire confiance à l'odorat et au goût. Pour les novices que nous sommes il est indispensable de faire vérifier sa cueillette par un mycologue, avant de se risquer à les consommer : le risque d'accident est bien réel.



Après une heure et demie de cueillette, Guy et Michel nous présentent en détail les champignons récoltés les plus intéressants. Là encore, beaucoup de questions, la plus fréquente : « ça se mange ? »

Même si la réponse est souvent négative, certains participants repartiront néanmoins avec la perspective d'une bonne fricassée dans le panier. Nous avons même pu bénéficier de conseils culinaires ...



Nous renouvelons nos remerciements à nos deux guides pour cette après-midi instructive et leur disons à l'année prochaine !

Vous pouvez retrouver des photos de notre sortie sur [l'album](#).