

LUNDI 14 OCTOBRE 2024



Promenons-nous dans le monde des champignons

Avec notre guide incollable, François LEPY



Les champignons poussent majoritairement par temps humide, mais cette année il y en a peu malgré toute la pluie. Pourquoi ?

L'humidité ne suffit pas, il faut aussi de la chaleur. La terre n'a pas été assez réchauffée durant cet été.



François nous relate quelques anecdotes notamment la récolte de truffes en pleine ville dans la région parisienne.

N'hésitez pas à l'interroger quand vous le rencontrerez.



Tous prêts pour remplir son panier avec espèces comestibles ou non.

François saura bien les différencier. L'essentiel est de ramasser le champignon entier (avec sa racine).

En effet, le pied du champignon contient d'importantes informations (feutre mycélien, forme de la base du pied, couleur...) qui permettent son identification.





Ils sont de toutes les couleurs, formes et grosseurs





Un pied de mouton (hydne) : champignon comestible.

Remarquez les aiguillons sous le chapeau, il est difficile de le confondre avec d'autres champignons.

Conseil : le consommer jeune ou le débarrasser de ses aiguillons pour supprimer l'amertume et bien le faire cuire.

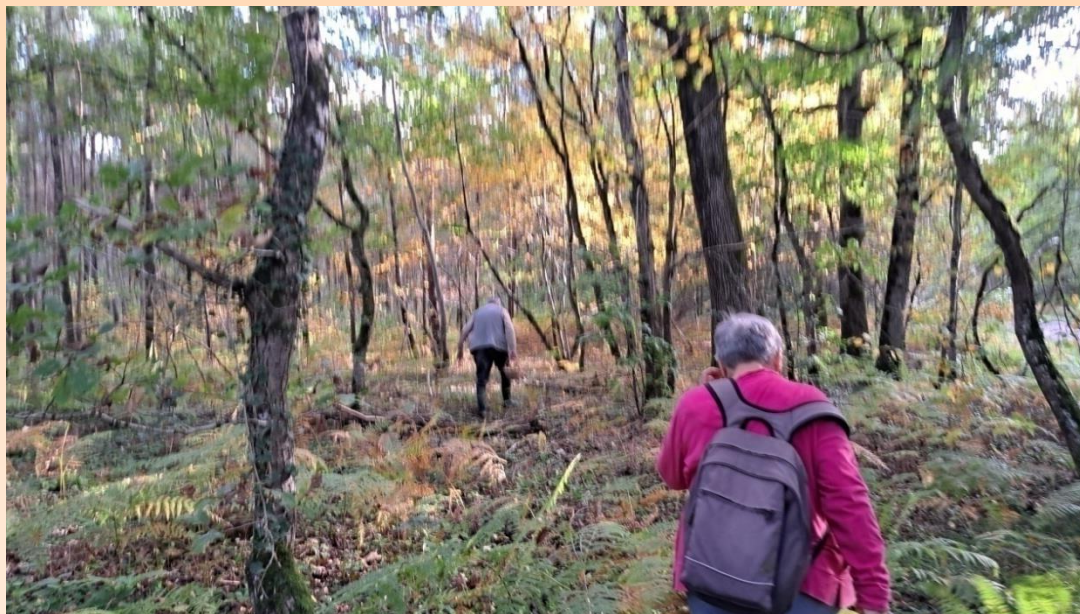








Les rayons du soleil percent la forêt.



Que d'interrogations !



Heureusement, notre « Atlas des champignons » est là.



Une belle coulemelle,
savez-vous la reconnaître ?



Son anneau glisse le
long du pied



contrairement à l'amanite
phalloïde où il reste fixe
(champignon mortel)









Où est l'intrus ?





Le voici



Une belle bogue de châtaigne,
avec un intérieur velouté.





Drôle de spécimens, on se croirait dans un milieu sous-marin.

Saurez-vous la reconnaître ?



L'**amanite phalloïde** présente une **volve à la base du pied**. Et en soulevant son chapeau, on trouve un **anneau** dans la partie supérieure. Sa couleur est blanche verdâtre.

Elle est responsable de la plupart des accidents mortels.

Un seul champignon suffit à provoquer une intoxication grave.



Des bolets

Quelle est la différence entre bolets et cèpes ?

Pour simplifier : tous les cèpes sont des bolets mais tous les bolets ne sont pas des cèpes.

Pour identifier un cèpe : c'est un bolet avec un gros pied, des pores blancs et une couleur blanche immuable à la coupe.



Voici une randonneuse studieuse,
Monique pointe les espèces trouvées.
L'interrogation écrite arrive...



A table !

C'est le moment d'examiner la récolte de près.



Commençons avec le feutre noir pour nommer les comestibles.



Entolome nitreux



Cortinaires



Clitocybe nébuleux



Girolles
(apportées par François)

Pied de mouton



Hygrophore des bois
(apporté par François)



Bolet



Helvelle crispa

BOLET ERYTHROPUS (la récompense du mycologue) : dessus noirâtre, pores et pied rouge et bleu à la coupe.
A consommer cuit.

Laccaires lacata

Clavaire à pilon



en forme de massue, de 8 à 30 cm de haut, parfois très allongée, parfois courte et trapue, jaune orangé, brunissant à maturité ; surface d'abord lisse, puis plissée.



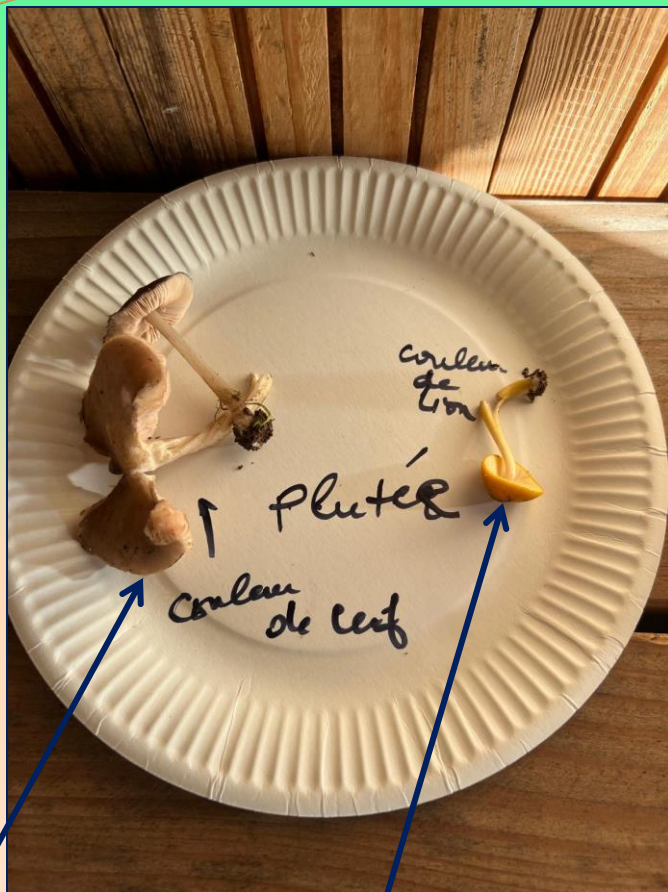
Laccaires amethystes

Russule amarante



Chapeau à surface lisse et un peu ridulée radialement, brun-violet à violet pourpré, plus foncé à noir au centre, visqueux et très brillant par imbibition, soyeux brillant par le sec.

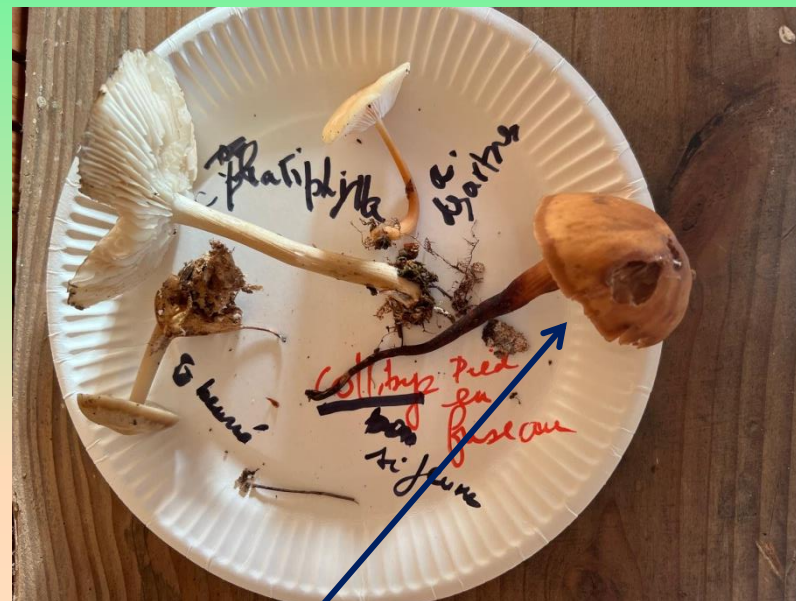
Plutées



couleur de cerf

couleur de lion

Pied long et le plus souvent droit, s'épaississant vers la base, de couleur blanchâtre beige ou fauve clair, à fibrilles brunâtres, se détachant facilement du chapeau.



Collybie à pied en fuseau (comestible si jeune).



Les lactaires comestibles ont un lait orangé lorsqu'on les casse.



Rosés des bois

Attention au rose cyanoxantha toxique qu'on identifie en incitant la base du pied si la chair jaunit violemment.



Coulemelles (lépiotes élevées) :

Le chapeau est couvert d'écailles assez régulières, plus nombreuses et plus grosses au centre, brunâtres au centre.

Bien vérifier que l'anneau coulisse sur le pied comme une bague sur un doigt.



Et gardons le meilleur pour la fin :

la truffe noire trouvée par Maurice.

Attention, il faut avoir les dents solides !

Attention danger pour les suivants :

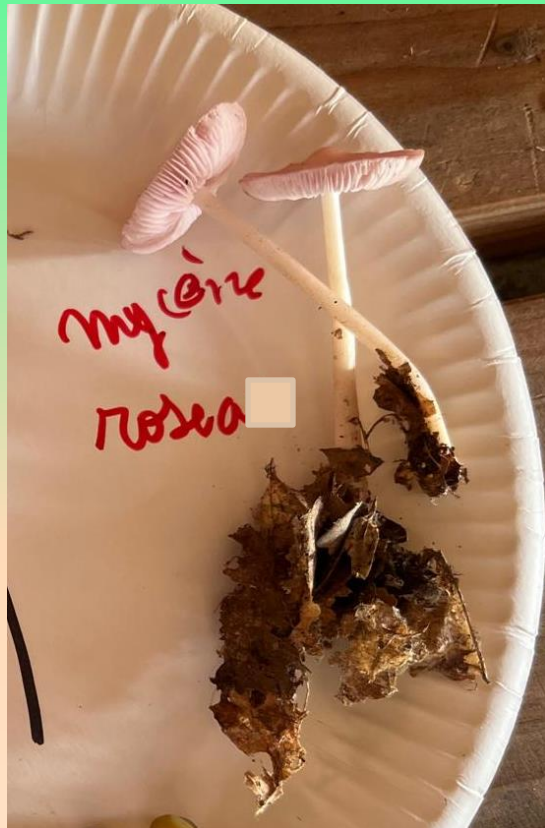


L'Hébélome est un genre de champignons basidiomycètes lamellés de la famille des Hymenogastraceae. Proche des Cortinaires, au chapeau nu, crème, café-au-lait à brun, et au pied parfois annelé ou cortiné. Aucun n'est comestible, certains peuvent causer de graves intoxications.



L'Hypolome en touffes est un champignon très commun qui pousse en touffes très importantes sur les bois morts de feuillus et de conifères (souches, racines).

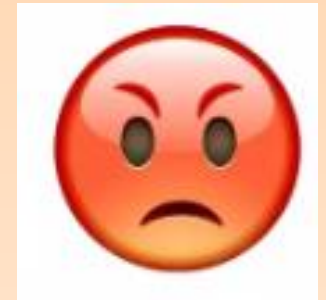
Bien qu'il soit très abondant, il est toxique.



La mycène rosea est un charmant champignon de couleur rose qui contient de la muscarine comme l'amanite tue-mouches , donc toxique.



Pour voir des éléphants roses, la mycène rosea peut vous aider, mais attention TOXIQUE.



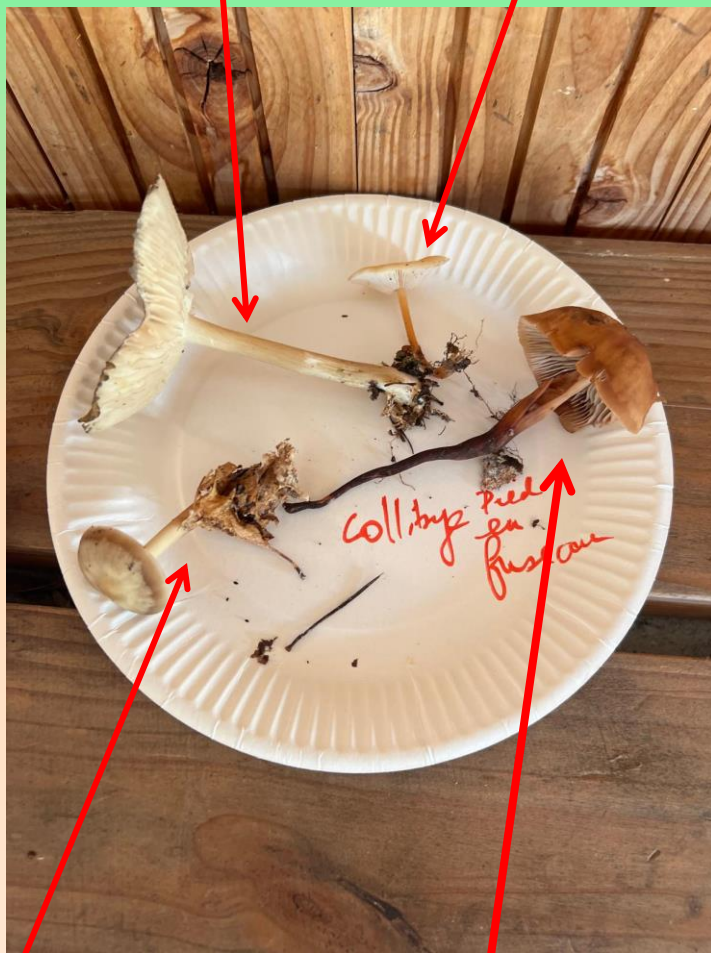
Un champignon bien étrange : l'Anthurus d'Archer (Clathre d'Archer)



D'abord en œuf blanc (3 à 8 cm), puis libérant une « étoile » rouge (4 à 8 branches) recouverte d'une substance visqueuse noire (la gléba). Sa forme particulière fait penser à une pieuvre ou étoile de mer.

**Grosse méga collybia
platiphylla**

**Petite collybie
des arbres**



Collybie la beurrée

**Collybie à pied en
fuseau**



**Amanite rubescente
(comestible cuite)**

Amanites citrines (sentent
la pomme de terre)



Russule couleur de terre



Tricholome équestre : il provoquerait de la destruction des cellules musculaires. A titre préventif, il est conseillé de renoncer à la consommation de ces champignons.



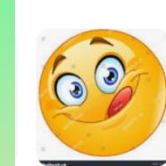
Vesse de loup



Le soleil nous accompagne jusqu'à la fin de la balade et fait des ombres de géants.

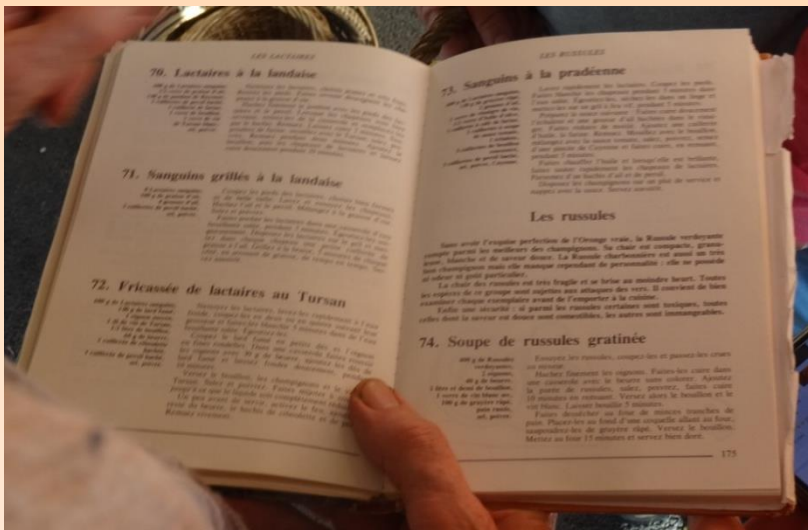


Voici un cocktail de champignons préparés par François :
on peut le déguster les yeux fermés.



Et pour le goûter... gâteaux aux pommes sous
toutes les formes et recettes (c'est la saison !)





Les conseils de François ne s'arrêtent pas à la cueillette mais aussi à la recette de cuisine.
Quel professionnalisme ! Merci François !