

## Sortie du 07 novembre 2021 Forêt de Longeville (Conches)

La grisaille et le crachin du matin font place, l'après-midi, à une douceur ensoleillée propice à la prospection en forêt.

Quatre jeunes adultes ont demandé à être accompagnés pour cette cueillette. Ils souhaitent en effet acquérir la méthode pour procéder à une récolte efficace. Le rendez-vous a été fixé à 14h30 et nous partons dans les bois à l'heure dite. Très rapidement, les champignons se font nombreux et variés. Je peux ainsi facilement dispenser les conseils nécessaires.

Mais voici l'heure de la détermination. Les champignons sont classés par genre grâce aux chevalets prévus à cet effet. Puis les espèces sont différenciées. Les consignes de limitation du nombre de sujets par espèce sont respectées ce qui évite d'encombrer inutilement les tables. Les champignons présentés sont aussi en bon état, l'identification en est ainsi facilitée. Les détermineurs sont au travail et près de soixante espèces sont ainsi reconnues après mise en commun des remarques de chacun. Quelques champignons restent cependant sans étiquette et feront l'objet d'une étude complémentaire.

S'agissant d'une sortie dans une forêt du littoral, des espèces spécifiques à la côte ont été récoltées. On peut citer « *Cortinarius glaucescens* variété *maritima* » aux couleurs remarquables, nouvellement renommé « *Cortinarius cedretorum* variété *suberetorum* » mais aussi « *Inocybe geophylla* variété *lilacina* ». Nous pouvons ajouter « *Cordyceps militaris* » qui se nourrit de cadavres d'insectes mais aussi des tricholomes comme « *Tricholoma squarrulosum* ».

« *Amanita phalloïdes* » qui s'adapte à tous les terrains est aussi au rendez-vous. Les sujets présentés font cependant l'objet d'une attention particulière. En effet certains d'entre eux, un peu vieillissants, sont délavés et ont perdu leur couleur initiale vert olive, mais il s'agit peut-être de la variété « *alba* ». Leurs chapeaux sont plutôt gris et peuvent ainsi nourrir la confusion avec d'autres espèces possédant des couleurs voisines comme certaines lépiotes ( « *Leucoagaricus leucothites* » ). La prudence doit donc toujours être en éveil et, en cas de doute, on ne consomme pas !

Une trentaine de personnes ont participé à cette sortie qui s'est déroulée dans la bonne humeur générale. Des promesses d'adhésions ont été enregistrées pour 2022 notamment des quatre jeunes cités précédemment et particulièrement motivés pour cultiver la mycologie.

Gérard Herbreteau

**A. Phalloïdes (mortelle)**



**A. Phalloïdes var. Alba (mortelle)**



**L. leucothites (comestible)**

