

SORTIE CHAMPIGNONS DU 13 OCTOBRE 2007

Dans les bois de Clairefontaine en Yvelines proposée par Joël Brun et Jacques Verrier.

Nous sommes 4 participants en plus de nos guides : Martine et Yves Lacheré, Jean-Pierre et Florence.

Le site est connu et le matin vers 9h15, quand nous arrivons, des promeneurs nous ont précédés et ils rentrent sans en avoir trouvé beaucoup. Ces derniers jours, il n'a pas assez plu.

Nos guides nous renseignent sur les champignons :

Ces derniers n'ont pas de système chlorophyllien, ils ne sont pas des plantes. Ils se développent près des végétaux de 3 façons différentes, soit en :

1°) parasite (c'est-à-dire qu'ils attaquent l'arbre dans une partie faible et ils accentuent la faiblesse.),

2°) saprophyte (c'est-à-dire qu'ils se développent sur du bois mort)
Ex : les coulemelles, les copains...

3°) symbiose avec l'arbre (ils prennent à l'arbre des sucres et donnent des sels minéraux car ils retiennent facilement ce qui est métallique.) Ex : les bolets...

Sous les chênes, les châtaignés, poussent plutôt les bolets. Sur les sols acides, les sapinières, poussent plutôt les girolles, les crételles, et les coulemelles près des ronces...

Les champignons sont aussi très utiles car ils dégagent de l'éthane (hydrocarbure : C₂H₈).

Leurs aspects varient et ils peuvent avoir des lamelles, des picots, des plis, des poches ou des tubes.

Le temps à éclaircie laisse paraître des rayons de soleil entre les branches. Bientôt nous nous lançons dans une observation du sous bois. Nous découvrons nombre de champignons minuscules que nous dévorons de notre curiosité, des petites grenouilles dorées que nous admirons avec respect et plusieurs insectes que nous tentons d'identifier.

Nous trouvons :

- des lépiotes, avec leur chapeau à la chinoise de couleur châtain,
 - des marasmes, certains sont tout petits et transparents,
 - des laccaria, tout petit, qui sont comestibles,
 - des amanites citrines, de très bel aspect et de couleur très harmonieuse crème/jaune citron pale. A EVITER car confusion possible avec d'autres amanites mortelles,
 - des amanites tue mouches (chapeau rouge soutenu à point blanc)
- ATTENTION TOXIQUE : ALTERATION DU SYSTEME NERVEUX, DELIRES, ETC...,
- des lycoperdon perlé ou vesse de loup, qui sont de petites boules hérissées de pics blanc crème, qui sont comestibles jeunes,
 - des bolets orangés, parfois grignotés par des limasses,
 - des bolets poivrés tout petit,
 - des bolets xérocomus subtomentosus, qui sont comestibles,
 - des bolets edulis (cèpes de Bordeaux) qui sont comestibles,
 - des russules (le pied se casse « comme de la craie », il est blanc, son chapeau est violet, c'est :) ce sont des badia,
 - des russules negricans, qui rougissent puis noircissent lorsqu'on touche le pied,
 - des mycènes rose TOXIQUES : ALLUCINOGENE entre autres effets,
 - des clavaires étroites sur les bois mort,
 - des tricholomes inamoenum,
 - des trémelles de chêne sur les bois mort,
 - des polypores sur tronc cassé de chêne et de bouleau,
 - des armillaires en grappe autour de souche d'arbre,

- des chanterelles,
- des pieds de moutons de couleur crème avec des picots sous son chapeau,
- des collybiess,
- des tricholomes tigrés,
- des hypholomes, petit et jaune très clair,
- des lactaires, peut être des languissants, mais ils ne font pas de « lait » en les coupant car trop petits,
- des girolles. Elles n'ont pas de lamelles mais des plis.

Penchés vers le sol, nous avançons sous les arbres. Bientôt, tous les chemins disparaissent sans que nous nous en rendions compte. Chacun part dans une direction. Le bois est si calme. Au plus concentré dans notre recherche, par chance, nous réussissons à nous retrouver tous ensemble et nos guides arrivent à retrouver les chemins pour sortir du bois. Au passage, nous remplissons nos poches de châtaignes. Nous laissons les quelques champignons trouvés à nos guides. Nous nous quittons la tête pleine de souvenirs de petits plats mijotés aux saveurs forestières. Quand aux estomacs, ils sont vides. C'est l'heure du déjeuner. Une dernière question nous vient : une cueillette trop intense des champignons peut-elle les raréfier un jour, ou l'autre ?

Conseils :

- manger les champignons toujours lorsqu'ils sont frais,
- bien connaître les champignons avant de les manger,
- livre référence (en plus d'un guide expérimenté) :
« Guide Vigot des champignons, de Gerhard, éd : Vigot ».

Florence Chatain

