

La sortie mycologique

10-10-2020

Guides: Dany BARTHELEMY et Jean-Claude JORIS

La sortie mycologique a été programmée un peu plus tard que d'habitude en espérant que la sécheresse soit "derrière nous". Et en effet, après 15 jours de bonnes pluies bienfaisantes pour une nature assoiffée, nous avons vu sortir quelques chapeaux de toutes les couleurs. Petit champignon sur le gâteau, ce samedi nous offre de belles éclaircies et nos deux guides ont l'air satisfaits ! Bouquins, loupes, petit panier pour conserver l'une ou l'autre observation, ils nous emmènent à la découverte... et nous ne serons pas déçus.

Ils en savent "des choses" ! On commence par une belle petite population d'*hypholomes en touffes* groupés sur une souche; suivis d'un petit discret, brun, aux lames serrées nommé la *plutée du cerf*. Suivront une *amanite fauve*, une *amanite citrine*, quelques *lycoperdons perlés*... Nos guides répondent à toutes les questions avec intérêt, racontent une anecdote, précisent, comparent, interpellent, répètent avec patience...

Mais ne nous lançons pas dans un inventaire exhaustif ! Les appareils photos sont là pour rappeler que sans être mycologue averti, ouvrir les yeux et saisir l'instant de lumière pour profiter de ce que l'on voit, représente beaucoup d'importance pour certains. Et oui ! Profitez, les amis... Qu'est-ce que c'est joli !

On remarque que les bien connues *amanites tue-mouches* – vous voyez les grands chapeaux rouges à points blancs de Blanche-Neige ? – sont ici d'un rouge étincelant et quasi dépourvues de blanc... Eh oui ! Les "flocons" n'adhèrent pas au chapeau car ils sont simplement les petits lambeaux de l'enveloppe qui se déchire lorsque le champignon grandit. Ces derniers jours, les fortes pluies les ont tout simplement lavés de leurs points blancs !

Nous découvrirons aussi une véritable petite boule de poils, toute douce, qui n'est autre qu'un *polypore* de forme imparfaite, qui ne donnera pas de champignon adulte : une ébauche qu'on prendrait volontiers pour une queue de lapin. Un peu plus loin c'est un maître du camouflage qui se fond sur le bois mort en petits bouquets bruns, ronds, dentelés et frangés, le *théléphore terrestre*. Au milieu de la mousse, un petit entonnoir mauve sur un pied légèrement spiralé se pavane fièrement dans un rayon de soleil. Joli ! Il s'agit du *laccaire améthyste* qu'une participante a identifié. Puis une grosse éponge toute chiffonnée interpelle ceux qui ne le connaissent pas... On s'étonne... Comestible ? Oui oui ! On pose des questions aux gourmets... Nos guides le définissent comme étant le *sparassis crépu*, qui repousse souvent à la même place quelques années de suite.

Etonnant ! Dire que sans nos guides, nous serions sans aucun doute passés à côté sans rien voir d'autre que les rouges vifs bien connus. Ils nous mettent bien sûr en garde. Ce n'est pas la beauté qui les rend comestibles ; je parie que vous le saviez ! Prudence donc, des espèces visuellement très proches peuvent créer la surprise... même dans les champignons des prés !

Nous entendrons encore parler de saprophytes, de symbiose, de basidiomycètes, de lamelles, de plis ou de tubes, de carpophores et de spores, de mycorhizes, de parasites... des tas de mots de vocabulaire bien ciblé qu'on maîtrise un peu plus, un peu moins, mais que les sorties nous permettent de mieux comprendre d'une fois à l'autre... Petit à petit, nous les apprivoisons et surtout, nous prenons plaisir à ouvrir l'œil sur la nature qui s'exprime et joue son rôle, là, sous nos yeux, à deux pas de chez nous !

Grand merci à nos deux guides pour la disponibilité et l'accueil qu'ils nous ont réservés et pour la liste de nos observations. C'est avec plaisir que nous y retournerons

Marie-Eve Castermans

Une liste plus complète des champignons rencontrés est disponible sur notre site.

Les photos des sorties et l'agenda du trimestre se trouvent également sur le site de la Trientale : www.latrientale-cnb.be

N'hésitez pas à y jeter un coup d'œil...