

Mont St-Jacques : Découvertes mycologiques
Guides : Alain Delsem et William Ferard
Samedi 27 septembre 2014

Nous nous retrouvons sur les hauteurs de Mont Saint-Jacques sous un franc soleil d'automne et une température bien agréable pour la thématique champignons annuelle sous la conduite de nos deux guides, Alain et William, qu'il ne faut plus présenter : on sait leur compétence, leur disponibilité et surtout leur simplicité pour présenter une matière aussi ardue, le tout dans la bonne humeur.

Distribution d'une clé de détermination, explication de la marche à suivre avec les différents termes qui désignent les composantes du champignon et on passe à quelques exercices de démonstration à partir de cortinaire, hygrophore et calvatie récoltés dans la pelouse de la place du hameau, vite avant que la tondeuse des services communaux ne rase le tout...

Une petite boucle dans la forêt de résineux qui surplombe le hameau : on prospecte et les espèces se succèdent, nos guides ne manquant pas de souligner la difficulté d'identification et les confusions très faciles. Sachant que le but de la démarche n'est pas de définir la valeur gastronomique des champignons, Alain et William s'empressent tout de même de signaler, prudence oblige, la toxicité plus ou moins forte et parfois insoupçonnée de certaines espèces.

Après le pique-nique, on repart sur l'autre versant : bords de chemin, sous-bois aux essences mêlées de feuillus et de résineux offrent une autre palette. On prend note, on feuillette, on risque une étiquette, on confond, on recommence et on reconnaît !

Juste un petit aperçu. Quelques-uns aux noms vernaculaires assez connus : laccaire laqué ; laccaire améthyste, paxille enroulé, russule ocre et blanche, calocère visqueuse, clavaire à crêtes, bolet amer, bolet rude, bolet à beau pied, amanite citrine, amanite tue-mouches, amanite porphyre, gymnopile pénétrant, scléroderme commun, hypholome en touffes, hébélome croûte de pain, pholiote écailleuse, bolet subtomenteux, bolet des charmes, girolle, pied de mouton, chanterelle en tube, collybie tachetée, stérée hirsute, clitocybe odorant, cortinaire camphré, cortinaire semi-sanguin, cortinaire pailleté, mycène en casque, marasme perforant, tramète versicolore, polypore du bouleau...

Et d'autres (noms scientifiques) : *Hygrocybe chlorophana*, *Calvatia excipuliformis*, *Lactarius plombeus*, *Russula badia*, *Russula lepida*, *Otidea onotica*, *Oligoporus caesius*, *Laccaria proxima*, *Leccinum versipelle*, *Xylaria hypoxylon*, *Ptychogaster albus*, *Thelephora palmata*, *Thelephora terrestris*, *Phaeolus schweinitzii*, *Rickenella fibula*, *Psathyrella conopilus*, *Inocybe geophylla* var. *lilacina*...

Les photographes n'ont pas eu de temps à perdre !

La terrasse ensoleillée de la Ferme Bodson nous accueille pour faire le bilan de nos découvertes : plus de soixante espèces différentes. C'est le moment de mettre en commun nos anecdotes mycologiques assorties de commentaires émaillés de quelques bons mots ; de se rappeler aussi que l'on a entendu la mésange noire, la sittelle, le bouvreuil ; que l'on a photographié le vulcain ; que l'on a observé la véronique officinale, la bétoine et le polygala. De profiter du paysage qui s'ouvre largement sous la lumière tamisée du soleil couchant et de remercier nos guides pour cette journée bien agréable et enrichissante.

Gabriel Ney