



A.M.F. Actualités 2010

Résumé des activités de l'année

Sorties :

Première sortie : 3 avril.

Dernière sortie : 13 novembre.

Répartition :

- 12 demi-journées (après-midis),
- 6 journées avec pique-nique,
- 2 week-end (en Sologne en juin et en Champagne en septembre),

Initiation à la mycologie :

C'est la première séance de ce type organisée par l'AMF. Elle a eu lieu en salle le 17 avril en présence de 26 participants.

Exposition annuelle :

Le 25^{ème} Salon du Champignon de Saint-Fargeau-Ponthierry s'est tenu 17,18 et 19 octobre. Nous avons exposé 316 espèces et reçu près de 500 visiteurs.

Les comptes-rendus de l'année :

Nous n'en avons pas plus qu'en 2009 ; ce n'est pas encore rentré dans nos mœurs. Ceux qui ont été fait sont rassemblés dans les pages suivantes.

Les récoltes :

Les toutes premières listes de récoltes ont été établie pour le WE en Champagne et pour l'exposition.

La liste récapitulative de tous les événements de 2010 est consultable à partir de [ce lien](#).

Compte rendu des sorties d'avril 2010

La première sortie printanière a eu lieu le 3 avril avec une quinzaine de participants. Bien que déjà trouvée en quelques exemplaires dans la région, la morille n'était pas au rendez-vous ce jour sur notre site de cueillette.

Malgré une météo pessimiste, le temps est resté calme et la balade fut néanmoins agréable. Certains repartirent avec une cueillette honorable de pezizes veinées (*Disciotis venosa*)



La deuxième sortie a eu lieu le 10 avril. Belle participation (une trentaine de personnes). Hélas, la persistance des gelées matinales et la sécheresse n'ont pas favorisé la pousse. : une dizaine de morilles trouvées, juste pour le régal des yeux.



Compte rendu de la séance d'initiation du 17 avril 2010

Un diaporama sur la détermination des champignons a été présenté et commenté devant 26 participants.

Outre la présentation de photos et dessins de diverses espèces à titre d'exercice, certains adhérents avaient rapporté leur cueillette permettant d'observer grandeur nature une quinzaine d'espèces et de mesurer la difficulté à apprécier les odeurs et les saveurs (sur les Saint-Georges, par exemple).

Tous sont repartis contents si on en croit les résultats de l'enquête de satisfaction. Quelques compléments ont été suggérés.

Il y a par ailleurs une demande pour un niveau de perfectionnement avec utilisation des clés de détermination. La réflexion est à mener ; à voir probablement sur le terrain avec les récoltes des sorties.

Des participants attentifs



Des mousserons de la Saint Georges (*Calocybe gambosa*). Un excellent champignon de printemps qui sent la farine.





Week-end en Sologne des 19 et 20 juin 2010

Cette sortie week-end a connu une participation record puisque nous avons été jusqu'à 54 participants le samedi avec quelques hébergements hors du domaine de Chalès pour les inscriptions tardives.

Après une matinée pluvieuse, le soleil s'est montré juste à point pour le pique-nique du samedi midi en forêt de Lamotte-Beuvron.



L'après-midi, nous sommes allés à Nouan-le-Fuzelier à l'étang des Lévrys. Sur l'ensemble de la journée nous avons identifié près de 70 espèces. Certains seront repartis avec de quoi faire une fricassée de girolles, cèpes, russules ou amanites vineuses. Le soir, sur les pelouses du domaine de Chalès, il n'y avait qu'à se baisser pour les ramasser (photo ci-après).

Tout amateur éclairé connaît la girolle ([*Cantharellus cibarius*](#)) ; eh bien, il paraît que ça n'en était pas, car elle ne pousserait que sous conifères. Faites comme-si c'en était, vous n'avez rien à perdre. On va creuser la chose.....



Notre ami Jean à pied d'œuvre avec ses fans, passionnés (pas envie d'aller se coucher !) :



Le dimanche, la prospection a eu lieu sur le domaine de Chalès (450 ha privés à disposition). Ci-dessous le RV pour le départ :



Il a dit fricassée de cèpes ?

Il faut bien soigner les nouveaux adhérents pour les encourager.

Ci-dessous, deux photographes au pied d'une amanite épaisse :



Et leurs épouses de se plaindre qu'ils sont rarement ainsi à leurs pieds !

Ci-dessous, un bel exemple de risque de confusion entre amanite vineuse (*Amanita rubescens*), à gauche et amanite épaisse (*Amanita excelsa var.spissa*), à droite. Pas très grave, mais attention à la panthère (*Amanita pantherina*) !



Week-end en Champagne des 18 et 19 septembre 2010

Ce fut un magnifique week-end sur le plan mycologique car le climat de septembre dans cette région a été particulièrement favorable à la pousse des champignons.

Nous avons fait le samedi matin une première prospection en forêt de Rumilly autour de la Maison Forestière du Coin des Ventes. Là, parmi les espèces ramassées par les 40 participants nous avons formellement identifié 149 espèces.

Nous sommes ensuite allés pique-niquer puis prospecter près de l'Etang du Haut Tuileau au cœur d'une réserve biologique dont l'autorisation d'accès nous a aimablement été accordée par le responsable de l'ONF de Rumilly-lès-Vaudes que nous remercions chaleureusement.



La détermination et l'établissement de la liste des espèces trouvées.

Le pique-nique au bord de l'étang



Mais où sont donc passées les rillettes de truite ?

Sur le chemin de l'étang trônait cette magnifique touffe de clitocybes de l'olivier sur une souche de pin sylvestre. Ce spectacle est rarissime dans notre région ; serait-ce un signe du réchauffement climatique ?

A noter que le clitocybe (ou pleurote) de l'olivier est un champignon très毒ique qui, quand il est jeune et de taille modeste, peut être confondu avec le clitocybe orangé (comestible), lui-même souvent confondu avec la girolle.



Nous avons identifié 92 espèces suite à la cueillette de l'après-midi dont 57 nouvelles par rapport au matin.

Nous nous sommes installés le soir à la Résidence du Lac à Mesnil-Saint-Père près du Lac d'Orient. Nous y avons fait notre traditionnelle exposition.



Le dimanche matin nous avons été accompagnés en forêt du temple par Jean Rovéa, Président de la Société Audoise de Botanique et membre éminent de la SMF.

Ce fut l'occasion de répertorier 45 espèces supplémentaires, soit un total record de 251 espèces pendant le week-end, dont la liste est consultable à partir de [cette page](#).



Ci-dessus avec Jean Rovéa : la détermination précise d'une espèce est souvent un art difficile.

Les plus courageux continuèrent autour de la Maison du Parc de la Forêt d'Orient le dimanche après-midi.



Tout le monde est reparti avec son lot de champignons comestibles, cèpes, pholiotes ridées,, et notamment des trompettes de la mort qui étaient sorties en quantité impressionnante.

Exposition annuelle du 17 au 19 octobre 2010

C'était la 25ème exposition de Saint-Fargeau-Ponthierry.

Après un mois de septembre exceptionnel, le temps plus sec a ralenti la pousse et altéré quelque peu la beauté des champignons

Nous avons cependant pu identifier et exposer 316 espèces contre 220 en 2009. Près de 500 visiteurs sont venus, soit 10 % de plus qu'en 2009 ; nous déplorons cependant l'absence de la visite des élèves de l'école maternelle le lundi matin. Ils n'ont pas pu venir à cause de la grève des transports ; la déception fut d'autant plus grande qu'ils avaient travaillé pour la décoration de la salle d'exposition.



Différents collages et dessins sont en effet venus compléter le nouveau décor aux couleurs de prairies ou de forêts d'automne.

De nouveaux panneaux avec les photos des sorties 2010 ont été aussi réalisés, tout cela agrémenté de végétaux de saison, et de maquettes en bois faisant de cette exposition un joli spectacle haut en couleur.



La liste des espèces exposées peut être consultée à partir de [cette page](#).

