



## A.M.F. Actualités 2022

### Sortie du 2 avril 2022 à Mennecy dans le parc de Villeroy

Après les gelées matinales une petite bise glaçait l'atmosphère et nous n'étions que 14 à avoir eu le courage d'affronter ces conditions. Certains avaient sorti le bonnet et les gants (ne pas confondre avec le bolet élégant qui lui sort à l'automne). D'autres ont sûrement pensé que vu la sécheresse qui a sévit jusqu'à mardi dernier, il n'y aurait rien. La SMF avait d'ailleurs annulé sa sortie en Essonne à cause de cela. Eh bien détrompez-vous, ce petit coup de stress à eu un effet bénéfique sur les morilles qui se sont mises à pousser en



abondance. Après en avoir trouvé une par-ci par-là avant le point de rendez-vous intermédiaire (photo ci-contre d'une adhérente heureuse), Jeanne sur le trajet de retour a

bruyamment exprimé sa joie à la vue de 3 belles morilles au bord d'un chemin. Ceci a eu pour effet d'attirer les 13 autres participants qui ce sont empresser de cueillir toutes les autres qui poussaient dans un rayon de 10 mètres. Plusieurs personnes ont ainsi récolté 10 à 15 morilles, dommage pour Jeanne mais tant mieux pour les autres.

Sinon, nous avons identifié 17 espèces dont la liste est consultable par ce lien <http://champignons77.org/mennecy-2022.pdf>



Denis Lecarpentier

## Sortie du 9 avril 2022 en forêt de Fontainebleau dans les bois de printemps

Nous étions un peu plus nombreux (19) pour cette seconde sortie de l'année et avons eu le plaisir d'accueillir de nouveaux adhérents. Le terrain était bien humide suite aux très fortes pluies incessantes de la veille (et même de la neige par endroits) mais il faisait beaucoup moins froid que la semaine passée ce qui était plutôt appréciable.

Le plaisir des retrouvailles passé, nous nous sommes dispersés et avons commencé nos prospections. La chance était de notre côté car plusieurs d'entre nous ont trouvé quelques beaux spécimens de morilles. Parmi ces



chanceux, un adhérent a eu la surprise de débusquer une laie et son marcassin cachés dans un roncier. Inutile de préciser que ce dernier n'en a pas oublié son panier pour autant. Quelques autres champignons ont été ramassés et ont été exposés sur un banc en fin de sortie.

Pour les chanceux, direction la cuisine pour une petite dégustation bien méritée. Au total, nous avons recensé 22 espèces dont la liste est accessible via le lien ci-après <http://champignons77.org/bleau-2022.pdf>

Annette Despoix

### Brunes et blondes !



morille = *Morchella vulgaris*, mais ce n'est pas toujours aussi facile.

G.Eyssartier dans un de ses livres a écrit : distinguer ces 2 espèces est parfois très difficile tant elles peuvent se ressembler. Certaines normalement blondes peuvent être brunes et vice-versa.

Denis Lecarpentier

## Initiation en salle le 16 avril 2022

Le week-end de Pâques n'est pas la meilleure date pour faire la séance de formation, beaucoup d'adhérents ayant programmé d'autres activités pour ces 3 jours de repos. Je le sais, un sondage précédent l'avait révélé mais ce n'est pas non plus facile de concilier la programmation globale du planning annuel avec mes propres disponibilités en dehors de la saison d'automne qui, elle, est réservée en priorité pour les sorties de terrain.

Nous étions donc 20 participants, dommage qu'il n'y ait pas eu plus de nouveaux adhérents qui ont été nombreux à s'inscrire à l'association après l'exposition de 2021.

Merci à ceux qui ont apporté des gâteaux. Nous n'avons pas pu tout manger.



Denis Lecarpentier

Autres Caractéristiques des lames

↑ Exemples

Coprin Chevelu  
Coprinus comatus

The image is a slide titled "Autres Caractéristiques des lames" (Other characteristics of gills). It features a circular diagram on the left showing various gill arrangements: "espacées" (spaced), "serrées" (close), "anastomosées" (interlocking), "fourchues" (forked), and "lamelles et lamelloles" (lamellae and lamelloles). To the right of this diagram are four small diagrams illustrating different gill shapes: "déliquescentes" (deliquescent), "nuageuses" (cloud-like), "denticulées" (denticulate), and "bordées" (bordered). Below these diagrams is a photograph of a mushroom with a large, shaggy, white, hair-like gill structure, identified as "Coprin Chevelu" (Coprinus comatus). A small icon of a fork and knife is visible in the bottom right corner of the photograph.

## Sortie du 23 avril 2022 dans le parc Sachot de Saint-Fargeau-Ponthierry

Après 2 annulations en 2020 et 2021 pour cause de Covid 19, nous étions de retour sur cette sortie, avec 14 participants le jour de la St Georges. Notre président Denis avait bien fait les choses, puisque bien qu'absent ce jour-là, il avait fait le nécessaire pour que quelques adhérents fassent, malgré la sécheresse, une bonne récolte de ce champignon, le "Tricholome de la Saint-Georges" (*Calocybe gambosa*), fort apprécié des mycophages, nommé plus communément "mousseron" (le vrai), poussant au printemps, à ne pas confondre avec le "Marasme des oréades" (*Marasmius oreades*) ou "faux mousseron" plus frêle et de couleur ocre, poussant plus tardivement en cercle dans les pelouses... Pour les morilles, Marc n'étant pas là, aucune ne fut trouvée (cf. le CR d'activité de 2017).



Hormis les champignons lignicoles, tels que les ganodermes, les hypoxylons et autres "croutes", citons une espèce rare ou méconnue de champignon lamellé : la *Psathyrella niveobadia* trouvée par Annette, et déterminée par Jean-

Pierre R. et son réseau de spécialistes. À rajouter également, trouvé sur un bout de tronc en décomposition flottant sur le plan d'eau du site, et prélevé après quelques acrobaties et bottes obligatoires ; le "lentin tigré" (*Lentinus tigrinus*) beau champignon non comestible à la chair coriace. En fin de sortie, Maurice D. fit une présentation des espèces, quelques nouveaux adhérents s'étant déplacés.

La liste des 16 espèces trouvées est consultable par le lien ci-après :

<http://champignons77.org/sachot-2022.pdf>

Bruno Degouille

## Sortie du 12 juin 2022 en forêt de Villefermoy au carrefour des 8 Routes

Cette sortie était la première de la saison avec pique-nique organisée conjointement avec la SMF et l'Amicale de Sucy-en-Brie. Nous avons annulé la sortie précédente pour cause de sécheresse mais nous pensions que les orages accompagnés de pluie abondante du début de semaine auraient bien amélioré la situation. Nous nous sommes donc retrouvés 49 personnes dont 4 SMF et 11 de l'Amicale de Sucy à arpenter la forêt.



Malheureusement, nous avons vite compris que la récolte miracle ne serait pas pour aujourd'hui. Au total, 66 espèces ont été identifiées : quelques bolets principalement des bolets craquelés (*Crocipodium*), également quelques russules dont *graveolens* qui sent l'écrevisse proche de *xerampelina* et que l'on trouve sous chêne alors que *xerampelina* pousse sous conifères. Certains d'entre nous ont trouvés quelques girolles pruineuses (*Cantharellus pallens*), notamment Marc comme d'habitude dans un endroit qu'il a sans doute bien

repéré, mais dans l'ensemble les mycophages sont restés sur leur faim. Après le pique-nique toujours aussi convivial, nous nous sommes retrouvés autour de la table de détermination avec René Challenge à la manœuvre. Quelques



participants un peu plus courageux que les autres sont repartis faire un tour trouvant de nouveau quelques girolles.

La liste des espèces identifiées est accessible par le lien

[http://champignons77.org/8\\_routes-2022.pdf](http://champignons77.org/8_routes-2022.pdf)

Jean-Pierre Jolivet

## Week-end des (24), 25 et 26 juin 2022 dans le Morvan

Nous étions 35 participants à ce week-end, la plupart ayant pris possession de l'hébergement (le Relais des Lacs à Planchez) dès le vendredi soir ; seules 3 personnes ne sont arrivées que le samedi matin.

Notre première prospection en forêt de Breuil-Chenu de 10h à midi ne fut pas très fructueuse, laissant prévoir un week-end assez pauvre sur le plan mycologique. La forêt est magnifique, mais les dernières pluies n'ont pas suffi pour bien mouiller le sol sous ces conifères.



En fin de matinée nous allons près du Parc aux daims pour pique-niquer avec notre confort habituel et notre envie de

partager (difficile de se restreindre si on veut faire plaisir aux top-chefs). Je me sens un peu lourd en fin de repas et dois aller me reposer un peu avant de repartir en prospection.



Après une  $\frac{1}{2}$  heure de marche, je suis HS et retourne à la voiture pour récupérer.

La cueillette fut encore mince. Les seuls champignons trouvés en

abondance furent des « cortinaires très jolis » (*Cortinarius speciosissimus*). Certains auraient bien aimés en ramasser une cuisine mais ce champignon est mortel. Il vient sous conifères et est très proche du cortinaire couleurs de Rocou (*Cortinarius orellanus*) qui vient sous feuillus. Ces 2 espèces qui se ressemblent provoquent la destruction des reins avec des symptômes qui peuvent n'apparaître qu'au bout de 15 jours et le lien avec la consommation du champignon est très difficile à établir.

Le soir, après un repas copieux et de qualité, je fais la présentation d'un peu plus d'une trentaine d'espèces trouvées, dont l'amanite trompeuse (*Amanita decipiens*), autre champignon mortel.

De retour à la chambre, j'apprends par un mail que j'ai été cas contact Covid en milieu de semaine, ce qui pourrait expliquer mon petit coup de faiblesse de l'après-midi.



Jeanne et moi prévenons les autres dimanche

matin et décidons d'abandonner le groupe.



La cueillette du dimanche matin en forêt de Anost s'est faite sous la pluie. Seules 2 espèces nouvelles ont été trouvées.

Dimanche midi, nous avons malheureusement raté la fricassée de gambas et le suprême de poulet aux morilles.

Nous avons appris finalement qu'environ un tiers du groupe avait été contaminé ; c'est donc un



week-end pour lequel nous avons eu pas mal de « retours positifs ».

La liste des espèces identifiées est accessible par ce lien :

<http://champignons77.org/morvan-2022.pdf>

*Denis Lecarpentier*

## Sortie du 4 septembre 2022 en forêt de Fontainebleau à la Mare aux Evées

Les 2 sorties prévues avant celles-ci ont été annulées pour cause de sécheresse. Tous les bois sont encore très secs dans la région, aussi quelle ne fut pas ma surprise de constater lors d'une reconnaissance mercredi dernier qu'il y avait suffisamment d'humidité pour proposer quelques champignons autour des canaux de la Mare aux Evées.



Nous étions 20 personnes pour cette sortie. Un des premiers champignons remarquables trouvés fut ce magnifique polypore soufré (*Laetiporus sulphureus*), comestible apprécié par les américains sous le nom de « poulet des bois », mais en France, on n'est pas trop fans des Kentucky Fried Chicken. Nous avons aussi trouvé une

importante collection de bolets satan (*Boletus satanas*) toxiques, qui, quand j'y suis retourné mercredi dernier, avait disparue. Quelqu'un a dû se régaler.

Nous avons eu aussi la chance de trouver simultanément 3 bolets à pores rouges/orangés bleuissants, pas toujours évident à distinguer les uns des autres :

- Le bolet à pied rouge (*Neoboletus erythropus*), ponctuations rouges sur le pied, chair jaune bleuissante,
- Le bolet de Quélet (*Suillellus queletii*), idem, mais chair rouge betterave à la base du pied
- Le bolet blafard (*Suillellus luridus*), réseau rouge (sans ponctuations) ; couleur rouge/orangée sous les tubes, apparaissant à la coupe à l'interface chair/tubes sous forme d'une ligne caractéristique appelée ligne de Bataille.



En tout, nous avons identifié 65 espèces recensées ci-après :

[http://champignons77.org/mare\\_aux\\_evees-2022-1.pdf](http://champignons77.org/mare_aux_evees-2022-1.pdf)

*Denis Lecarpentier*

## Sortie du 10 septembre 2022 en forêt de Fontainebleau à la Mare aux Evées

Bis repetita, nous voici de retour à la mare aux Evées puisque la sécheresse sévissait sur la forêt d'Othe, lieu initialement prévu. A noter que cette sécheresse sévit dans de nombreux endroits, mais semble épargner un peu ce lieu, probablement du fait de ses nombreux canaux. Malgré un temps très incertain, nous étions 25 courageux pour prospecter le plus largement possible et ramasser un maximum d'espèces. Le temps n'est pas resté incertain bien longtemps et c'est donc sous la pluie que nous avons arpenté la forêt et les canaux plus ou moins asséchés.



La cueillette fut satisfaisante et la pluie s'est calmée au moment de l'identification des différentes espèces, le ciel était probablement essoré ...



Une bonne quantité de russules et d'amanites (dont des phalloïdes) ont été trouvées. Des russules vertes ont été présentées comme russules à lames fourchues (*Russula heterophylla*). Après vérification, il se trouve que les russules

verdoyantes (*Russula virescens*) beaucoup plus craquelées, peuvent également avoir des lames fourchues. Il y avait donc probablement les 2, avec plus de verdoyantes.

Des amanites blanches mortelles étaient présentes, réagissant en jaune à la potasse. Il y avait 3 possibilités entre amanite trompeuse (*Amanita decipiens*), amanite vireuse (*Amanita virosa*) et amanite vireuse robuste (*Amanita virosa* var *levipes* récemment rebaptisée *Amanita amerivirosa*). Elles furent présentées comme amanites trompeuses, mais après de nombreuses discussions et échanges de mails entre les animateurs, nous avons conclu qu'il s'agissait d'amanites vireuses robustes dont la réaction à la potasse est plus lente. De toute façon, elles ne sont comestibles qu'une fois !



Comme à chaque sortie, Jean-Pierre R. est reparti avec sa besace bien remplie d'espèces à identifier au microscope. Il a du travail pour la semaine (à minima). Bon courage à lui.

Au cours de cette sortie, 76 espèces ont été recensées selon liste ci-après : [http://champignons77.org/mare\\_aux\\_eves-2022-2.pdf](http://champignons77.org/mare_aux_eves-2022-2.pdf)

Annette Despoix

Ci-contre, regroupement d'une partie du groupe en extase devant une colonie impressionnante de polypores géants (*Meripilus giganteus*) et d'amadouviers (fomes *fomentarius*).



## Sortie du 18 septembre 2022 en forêt de Villefermoy au carrefour de Ru Guérin

Nous nous sommes retrouvés 30 participants au point de rendez-vous du Ru Guérin par une température plutôt fraîche à laquelle nous n'étions plus habitués après plusieurs semaines de canicule. Par contre la sécheresse était toujours là et nous étions sans illusion quant à la cueillette des champignons. Nous avons recensés plus de 80 espèces mais les amanites, les russules



et les lactaires habituellement nombreux ici étaient quasiment absents (1 amanite argentea, 3 lactaires acerimus, azonites et lacunarum et 1 russule fragilis). Pour les mycophages ce n'était pas mieux. Sur la table, il y avait 3 cèpes bronzés, 2 petits Bordeaux et quelques meuniers gris. Après le

pic-nique et l'identification sur table des espèces collectées personne n'a eu le courage de refaire un petit tour dans les bois. Comme à l'habitude, Jean-Pierre R. est reparti avec quelques champignons à déterminer histoire d'occuper ses soirées en attendant la prochaine sortie.

La liste des espèces trouvées est accessible par ce lien :

[http://champignons77.org/ru\\_guerin-2022.pdf](http://champignons77.org/ru_guerin-2022.pdf)

Jean-Pierre Jolivet



## Sortie du 24 septembre 2022 en forêt de Champagne-sur-Seine

Je partais peu optimiste pour cette sortie, les pluies étant restées assez faibles dans cette partie de Seine et Marne. Nous étions quand même 26 à espérer tirer notre épingle du jeu.

Dès l'arrivée sur le parking, quelqu'un a trouvé une colonie de bolets que nous avons eu du mal à déterminer car nous ne l'avions récolté qu'une fois en 2013 en forêt d'Othe ; il s'agit du bolet fissuré (*Xerocomellus porosporus*). Je n'ai hélas pas d'autre photo que celle-ci prise à la maison sur un exemplaire coupé.



Les champignons étaient quand même assez rares en milieu de parcelle, par contre dans les allées herbeuses, mieux arrosées, nous avons fait une récolte satisfaisante. C'est d'ailleurs là que j'ai trouvé mes cèpes de Bordeaux.



En ajoutant les espèces montrées sur table, celles rapportées à la maison pour investigations complémentaires et celle laissées sur place pour cause de transport délicat (genre *phallus impudique*), nous avons quand même identifié 91 espèces dont la

liste est accessible par ce lien :

<http://champignons77.org/champagne-2022.pdf>



*Hemimycena cucullata*

*Denis Lecarpentier*

Ci-contre une jolie photo de mycènes en capuchon (*Hemimycena cucullata*). Les champignons blancs sont toujours très difficiles à prendre en photo pour avoir des détails nets.

## Sortie du 1<sup>er</sup> octobre 2022 en forêt de Rougeau vers le Bois d'Arqueil

Nous sommes 25 participants à bénéficier d'une leçon de conduite pour pouvoir franchir le sas d'entrée afin d'accéder au parking. Avant le départ nous avons tous une pensée pour Denis dont la sortie de l'hôpital a été repoussée. Pas de pluie en vue, le sol est encore légèrement humide, mais on voit que la saison n'est pas encore vraiment démarrée. Les fossés et la pelouse sont les mieux fournis.

La présentation des espèces est assurée par Maurice Diamantini et nous identifions 116 espèces.

Parmi les espèces peu courantes : la collybie coriace (*Gymnopus terginus*) trouvée par Maurice Bourdot, la lépiote radicante (*Leucoagaricus barsii*, ex *macrorrhizus*) et les coprins à double voile (*Coprinellus bipellis*), sur une charbonnière juste à côté de la table de détermination. Nous avons eu de la chance qu'ils ne soient pas piétinés.

La liste de récolte est accessible par le lien ci-après :

<http://champignons77.org/rougeau-arqueil-2022.pdf>



Jean-Pierre Raverat

## Week-end des (7), 8 et 9 octobre 2022 dans le Perche

Sur les 42 inscrits à ce week-end programmé pour la 4<sup>ème</sup> fois, dont 3 fois à l'hôtel de la Poste au Mêle-sur-Sarthe, nous étions déjà 34 le vendredi soir, possibilité offerte, permettant ainsi d'éviter de se lever aux aurores pour faire le trajet le samedi matin. A noter cependant l'absence remarquée, pour raison de santé, de notre président Denis et de Jeanne sa femme et secrétaire de l'AMF, qui ont organisé cette sortie.

Comme à l'habitude, une grande salle est mise à notre disposition pour y exposer nos récoltes et y prendre les repas. Afin de préparer la présentation du samedi soir, les tables mises à notre disposition pour recevoir les espèces qui seront récoltées durant le week-end furent préparées dès le vendredi



Exceptionnellement, le repas du vendredi soir est pris dans la salle du restaurant de l'hôtel. Samedi matin, nous avons rendez-vous au Belvédère de Perseigne par un temps superbe. Avant de se disperser, quelques indications

sur les lieux et des consignes furent données afin d'éviter de rééditer la mésaventure survenue la dernière fois (2020) à un des participants, ensuite chacun fit le choix de privilégier les feuillus pour les cèpes, ou les conifères pour les lactaires, russules ou autres bolets, dont le bolet bai (*Imleria badia*) espèce comestible.





Comme à l'habitude, le pique-nique du déjeuner, toujours aussi convivial, eut lieu près des voitures, et la prospection de l'après-midi sur le même lieu, fut moins productive, la plupart des espèces trouvées

ayant déjà été récoltées le matin. De retour à l'hôtel en fin d'après-midi, les quelques personnes arrivées seulement le matin prirent possession de leur chambre, pendant que nous commençons, avant le repas la détermination des champignons récoltés par chacun, soit une soixantaine d'espèces, pour présentation en assiette avec de nouvelles fiches descriptives des espèces refaites en vue de notre exposition annuelle et que nous testons pour la première fois.

Après le diner, notre président Denis étant absent, Jean-Pierre et moi-même avons fait une présentation sans doute



moins complète, mais suscitant tout de même l'intérêt des participants, avant que chacun ne rejoigne sa chambre.

Dimanche matin, à l'arrivée sur le lieu de rendez-vous en forêt de Bourse, la rencontre avec 4 cueilleurs locaux qui repartaient déjà, ne nous faisait pas envisager de cueillette fructueuse, puisque leurs paniers semblaient vides.



En final, celle-ci fut relativement bonne puisque l'on dénombra une bonne vingtaine d'espèces à rajouter à celles déjà trouvées la veille, mais que l'on ne put exposer avec les autres par manque de place malgré les 4 tables mises à disposition par l'hôtel, la nouvelle présentation prenant plus de place que quand on utilisait de simples « post-it », mais étant beaucoup plus attractive.

La faim étant plus forte que tout, chacun s'installa à table pour prendre l'apéritif traditionnellement offert par l'association lors des « sorties week-end ». Après un bon repas largement apprécié de tous et malgré l'heure, l'attrait d'une bonne récolte dans la forêt de Bellême réputée pour ses



cueillettes, décida quelques adhérents à s'y rendre, où cèpes et Russules charbonnières firent le bonheur des mycophages présents, la plupart des autres espèces rencontrées ayant déjà été comptabilisées le matin ou la veille.

Au total, 92 espèces furent trouvées sur le week-end dont la liste est accessible par ce lien: <http://champignons77.org/perche-2022.pdf>

*Bruno Degouille*

## Sortie du 12 octobre 2022 en forêt de Barbeau

Lors de cette sortie automnale, nous n'étions que 18 adhérents. Nous étions donc peu nombreux malgré un temps plutôt clément. Il est vrai que des grèves dans les raffineries perturbent l'alimentation des stations essence et que ce n'est pas simple à gérer pour ceux qui viennent de loin.

Comme à l'accoutumée, nous nous sommes répartis en forêt pour prospecter et ramener un maximum de variétés différentes. Nos efforts ont manifestement payé puisque pas mal d'espèces ont été trouvées malgré un sol plutôt sec dans cette forêt normalement



bien plus humide en cette saison.

Malheureusement pour les mycophages, cette sortie n'a pas été aussi intéressante que les années précédentes.

Par ailleurs, nous avons constaté de nombreuses coupes d'arbres remplacées aussitôt par des ronces qui rendent la prospection plus difficile. Parmi les espèces trouvées, des espèces mortelles comme le paxille enroulé, la galère marginée. Prudence donc quant au risque de

confusion.

A noter la découverte d'une nouveauté pour l'AMF, une forme blanche du plutée couleur de cerf (*Pluteus cervinus* f. *albus*), espèce très rare. Lors de cette sortie 96 espèces ont été identifiées. La liste de récolte est accessible par le lien ci-après : <http://champignons77.org/barbeau-2022.pdf>



*Pluteus cervinus* f. *albus*

Annette Despoix

## Sortie du 15 octobre 2022 en forêt de Fontainebleau vers les Monts Girards

Après une matinée pluvieuse, nous avons bénéficié d'un beau temps et d'une température douce pour cette sortie d'automne.

24 adhérents étaient présents malgré la grève dans les raffineries et les difficultés qui en découlent.

Parmi les mycophages, ce sont surtout les amateurs de coulemelles qui étaient ravis, ils ont pu en faire une cueillette importante. Les autres sont restés sur leur faim.

Après prospection, c'est avec attention que nous avons assisté à la détermination des différentes espèces trouvées et nous avons eu le plaisir d'y revoir notre président en fin d'après-midi.



Climacodon pulcherimus

Parmi nos trouvailles du jour, dans les espèces peu courantes, il y avait surtout l'Hydne magnifique (*Climacodon pulcherrimus*), espèce très rare selon Bernard Rivoire (grand spécialiste des aphylophorales) qui a demandé à Jean-Pierre de lui fournir tous les renseignements possibles sur cette récolte (photos, exsiccata,...).

Il y avait des espèces splendides, dont la collybie visqueuse (*Mucidula mucida*) et l'hydne corail des

feuillus (*Hericium clathroides*) et la curiosité : un (*Clathrus archeri*). Au total, ce sont 122 espèces qui ont été trouvées lors de cette sortie ; la liste est accessible par le lien ci-après :

[http://champignons77.org/monts\\_girards-2022.pdf](http://champignons77.org/monts_girards-2022.pdf)



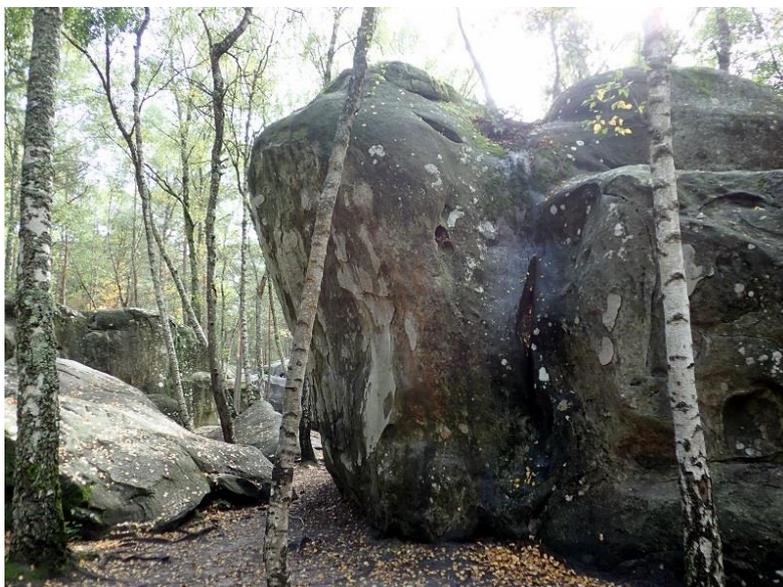
œuf d'anthurus étoilé

Annette Despoix

## Sortie du 19 octobre 2022 en forêt de Fontainebleau à Franchard-Isatis

La sortie prévue initialement en forêt d'Orléans a été annulée à cause des problèmes de pénurie de carburant dans les stations-service. J'ai donc proposé en remplacement cette sortie plus proche, dans une zone où nous n'avions jamais prospecté.

L'Isatis est un site d'escalade très réputé ou de nombreux étrangers (allemands, belges, hollandais, anglais) viennent s'exercer et, même en milieu de semaine, le parking était bien rempli. Il y a là de magnifiques voies d'escalade sur des blocs impressionnants.



30 participants ont pu profiter de ce bel après-midi ensoleillé. Il y a eu beaucoup de bolets bais souvent très avancés et 81 espèces identifiées, pas d'espèce rare. A noter sur les pelouses auprès du parking une



belle troupe de faux mousserons (*Marasmius oreades*) qui se distinguent de leurs sosies par le fait qu'on peut tordre le pied sur plusieurs tours sans qu'il ne se casse.

Accès à la liste de récolte : <http://champignons77.org/isatis-2022.pdf>

Denis Lecarpentier

## 36<sup>ème</sup> salon du champignon des 22 et 23 octobre 2022

Nous avons de bonnes raisons d'être optimistes quant au succès de ce salon vu la météo favorable à la pousse des champignons. Une ombre au tableau : les 3 heures passées par 2 personnes pour mettre les affiches sur les « colonnes Maurice » réservées aux associations ont été anéanties par des **collages sauvages** d'affiches de la France Insoumise pour annoncer une manifestation à Paris. Nous n'avons pas eu le courage (ni le temps) de refaire l'affichage.



Nous avons mis en place le gros matériel (tables, grilles) vendredi soir. Nous étions à pied œuvre dès 8 h samedi matin pour déterminer et placer les champignons, faire le fléchage en ville, finir la décoration... Nous étions 19 bénévoles pour faire ce travail. Nous avons



réalisé un nouveau jeu de fiches classées par un numéro attribué à chaque espèce ; ceci nous a fait gagner beaucoup de temps sur la recherche des fiches pour la mise en place et nous n'avons pas eu de file d'attente à l'enregistrement. Nous avons enfin une présentation avec les noms de champignons à jour.

Nous étions prêts à l'heure pour recevoir les élus, avec un petit coup de fatigue en ce qui me concerne, puis nous avons eu largement le temps de manger notre choucroute avant l'ouverture au public. Mon dieu qu'elle était bonne



ça m'a bien remis sur pieds.

Les premiers visiteurs sont arrivés comme prévu à 14h et la salle n'a pas désempli du week-end. Sur les 12h d'ouverture, nous avons eu 540 visiteurs dont 23% venus hors de la Seine et Marne. Le fléchage en ville semble avoir retenu l'attention des gens de passage et les affiches posées en

forêt ont aussi sans doute joué un rôle déterminant.

Après l'ouverture, les déterminations se sont poursuivies en coulisses par les plus acharnés, soucieux



de ne pas rater l'espèce rare, et notre collection s'est étoffée jusqu'au dimanche après-midi avec les apports des visiteurs venant faire identifier leurs cueillettes.

Finalement nous avons exposé 337 espèces dont la liste est consultable par le lien ci-après :

<http://champignons77.org/expo-2022.pdf>

*Denis Lecarpentier*

## Sortie du 2 novembre 2022 dans le Massif des 3 pignons au Vaudoué

C'est la première sortie juste après notre exposition où de nombreux visiteurs se sont inscrits à notre association. Nous étions 45 participants, dont de nouveaux inscrits, tous impatients de pouvoir enfin en savoir plus sur le monde des champignons. C'est la première fois que nous prospectons ce site dans le massif des 3 Pignons, forêt mixte de feuillus et de résineux.

Après un rappel des consignes de cueillette, indispensable pour une bonne détermination et avoir donné quelques indications sur la zone, le groupe s'est dispersé avec l'espoir pour les mycophages de revenir avec quelques comestibles. Les champignons étaient bien là, avec pas moins de 109 espèces répertoriées, dont quelques-unes



Suillus bovinus & Gomphidius roseus

comestibles pour satisfaire les mycophages avec majoritairement le Bolet bai (*Imleria badia*). A noter, la présence en quantité parmi les pins, du « Bolet des Bouviers » (*Suillus bovinus*), auquel est associé le « Gomphide rose » (*Gomphidius roseus*), beaucoup plus rare. Trouvé par Annette, coutumière des petites espèces, un

petit hydnoïde à chair coriace, « l'Hydne cure-oreilles » (*Auriscalpium vulgare*) poussant sur les cônes de pins ± enterrés, passe souvent inaperçu.

En fin de sortie, la traditionnelle présentation sur table et l'inventaire des espèces furent particulièrement suivis par les nouveaux adhérents venus en nombre. La liste des espèces inventoriées est accessible par ce lien :

[http://champignons77.org/le\\_vaudoue-2022.pdf](http://champignons77.org/le_vaudoue-2022.pdf)



*Auriscalpium vulgare*

Bruno Degouille

## Sortie du 5 novembre 2022 en forêt de Fontainebleau à la Croix de Toulouse

Pour cette avant-dernière sortie de la saison, nous avons enregistré la plus forte participation puisque nous étions 67 dont un membre SMF. La plupart des présents étaient novices en mycologie, d'ailleurs nous avons enregistré plusieurs nouvelles adhésions à cette occasion. Pour ma part, j'ai accompagné un petit groupe de néophytes pour leur faire découvrir quelques espèces au fil de notre balade en forêt. Ainsi dès l'entrée dans le bois en bordure d'allée, plusieurs amanites



panthères m'ont permis de présenter les caractéristiques générales du genre amanite et comment faire la différence entre amanite panthère, amanite épaisse et amanite vineuse. Plus loin la cueillette d'un bolet fiel (Tylopilus felleus) a permis d'expliquer comment le reconnaître à coup sûr (sans le goûter) et éviter de gâcher un plat de cèpes. Au retour sur le parking, il y avait foule autour de la présentation des espèces collectées. En dehors des espèces habituelles citons le bolet rouge et jaune (rubroboletus rhodoxanthus) que certains pourraient confondre avec le bolet satan.



La liste des espèces inventoriées est accessible par ce lien :

<http://champignons77.org/toulouse-2022.pdf>

Jean-Pierre Jolivet

## Sortie du 12 novembre 2022 dans le Massif des 3 Pignons à la Canche aux Merciers

C'est par une très belle journée automnale que 65 participants se sont rassemblés pour cette dernière sortie de l'année. Nous étions donc nombreux et déterminés à trouver un maximum d'espèces pour finir l'année en beauté.



Pour les mycophages, quelques bolets bails et quelques girolles ont été ramassés. Comme chaque année, nous avons aussi trouvé des mycènes de cônes de pin (*Mycena seynii*), de nombreuses amanites fauves (*Amanita fulva*) et parmi les cortinaires, le cortinaire à demi-sanguin avec ses belles lames rouges (*Cortinarius semisanguineus*), toxique.

De jeunes visiteurs, venus se renseigner, comptaient consommer un mélange de bolets (dont beaucoup de non comestibles) entassés dans un sac à dos et ramassés au bord de l'autoroute. Ils sont repartis le sac à dos vide, mais avec quelques informations utiles pour leurs prochaines prospections.

Malgré nos recherches nous n'avons malheureusement pas trouvé de perle rare comme ce [cèpe de 50 cm](#) et de 4,7 kg trouvé ces jours-ci dans la région d'Arcachon, mais nous nous en sommes vite remis car à chaque dernière sortie de l'année, un goûter copieux assorti de quelques boissons est proposé pour la grande joie des participants. Merci aux pâtissières pour la confection de tous ces bons gâteaux.



La liste des 99 espèces inventoriées est accessible par ce lien :

<http://champignons77.org/canche-2022.pdf>