# A.M.F. Actualités 2024

## Résumé des activités de l'année

### Sorties :

Première sortie : 6 avril.
Dernière sortie : 16 novembre.
Répartition :
- 13 demi-journées (3 matins, 10 après-midis),
- 7 journées avec pique-nique,
- 1 week-end dans le Perche,

2024 fut une année suffisamment arrosée et nous n'avons pas eu d'annulation de sortie pour cause de sécheresse.

### Initiation à la mycologie :

Elle a eu lieu en salle le 27 avril en présence de 32 participants. La séance a été ouverte pour la première fois aux adhérents d'autres associations.

### Exposition annuelle :

Le 38ème Salon du Champignon de Saint-Fargeau-Ponthierry s'est tenu les 26 et 27 octobre. Nous avons exposé 385 espèces et reçu 450 visiteurs.

### Les récoltes de 2024 :

Sur l'année, nous avons identifié 687 espèces différentes.
La meilleure sortie : aux 8-routes le 31 août , 156 espèces.
La moins bonne sortie : en forêt de Fontainebleau le 13 avril, 21 espèces.

**La liste récapitulative de tous les événements de 2024 est consultable à partir de ce lien.**

**Les comptes-rendus de l'année sont rassemblés ci-après.**

## Sortie du 6 avril 2024 à Mennecy dans le parc de Villeroy

Nous étions 39 adhérents pour cette première sortie de l'année 2024. Il faisait très chaud pour la saison puisque nous avons encore battu un record de chaleur avec 24 degrés l'après-midi. La saison est en avance de 3 à 4 semaines, puisque pour ma part j'ai trouvé les premiers mousserons de la Saint Georges il y a 15 jours. Les morilles semblent se faire très rares partout ; tous les frênes sont en train de mourir de la chalarose et les bois sont encombrés de branches et troncs d'arbres tombés. C'est un spectacle de désolation dans les anciens « spots » de morilles. Seul Patrick en a trouvé un débris que nous n'avons même pas comptabilisé.

Nous avons fait un point de nos trouvailles au milieu de l'allée des Séquoias, sur une plaque d'égout. La liste des 33 espèces que nous avons identifiées peut être consultée à partir de cette page.

J'ai noté la pézize veinée (*Dysciotis veinosa*) photographiée par une adhérente mais laissée sur place ; c'est un bon comestible.

Quelques espèces ont dû passer sous le microscope de Jean-Pierre pour détermination, parmi lesquelles :

- ces minuscules pézizes à longs poils (*Scutillinia crinita*) qui ne pouvaient être trouvées que par Annette ; sans loupe, je n'avais pas vu les poils et je les avais prises pour des pézizes écarlates, (*Sarcoscypha coccinea*),

- une variété de coprins qui ne figurait pas dans notre fichier, le coprin à petites spores (***Parasola kuehneri***) ; il ressemble comme 2 gouttes d'eau au coprin parasol (***Parasola plicatilis***).

- un myxomycète qui ressemblait à de la crème à raser. Il fallait le laisser vieillir pour l'identifier ; il s'agit de la fausse vesse de loup (*Reticularia lycoperdon*).

A part cela nous avions les espèces classiques de cette sortie telles que la daldinie concentrique (*Daldinia concentrica*), les mousserons de la St Georges (*Calocybe gambosa*) et divers polypores.

A noter que des verpes coniques (*Verpa conica*) furent trouvées sur le trajet de retour vers les voitures. Ce n'était jamais arrivé dans ce parc, malgré un biotope favorable. Ce champignon est peu charnu, mais a un goût agréable qui se rapproche de la morille.

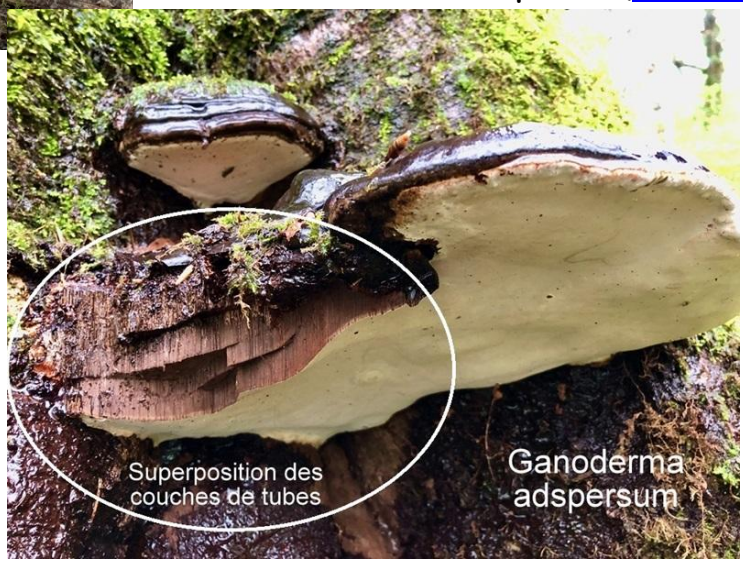
*Denis Lecarpentier*

## Sortie printanière du 13 avril 2024 en forêt de Fontainebleau

Les années se suivent sans se ressembler. Cette année, à une longue période fraîche et pluvieuse succèdent des jours brutalement chauds et secs. Cela sera-t-il propice à la poussée des champignons de printemps ? Vingt-six membres de l'AMF et de la SMF se sont réunis dans un site de la forêt de Fontainebleau localisé en bord de Seine.

Nous constatons les mêmes dégâts que ceux observés la semaine dernière à Mennecy dans le parc de Villeroy. Il y a beaucoup d'arbres tombés ou en voie de l'être ; les branches et les troncs qui jonchent le sol causent des difficultés pour se frayer un chemin dans ce capharnaüm végétal. Sécheresse de l'été passé, excès de pluie hivernale et/ou attaques parasitaires, le diagnostic est difficile à poser. La récolte ne s'annonce donc pas sous les meilleurs auspices.

La moisson du jour compte 21 espèces souvent desséchées ou pérennes tels que "polypores" et daldinies concentriques (*Daldinia concentrica*). Nous retrouvons le classique et tenace ganoderme épaissi (*Ganoderma adspersum*), qui poursuit son développement sur son hôte, un hêtre vénérable. Cette espèce assez semblable au ganoderme plat (*Ganoderma applanatum*) s'en distingue en particulier par des couches de tubes (zones produisant des



spores brunes) qui ne sont pas séparées entre elles par des couches de chair stérile.

Notons la collecte d'une minuscule et ravissante omphale bibelot (*Rickenella fibula*) qui est reconnaissable à sa couleur orange vif et à ses lames décurrentes plus pâle et celle de 2 coprins chevelus (*Coprinus comatus*) tout frais, excellents comestibles mais de conservation très éphémère.

Quelques tricholomes de la Saint-Georges souvent appelés aussi mousserons (*Calocybe gambosa*) ont été découverts fortuitement à la suite d'un arrêt pour lire un message de la SMF envoyé fort à-propos... Les voies de la mycologie sont décidément impénétrables !

On pourra conclure sur l'absence remarquée des morilles à cette sortie. Elles seraient sorties plus précocement cette année.

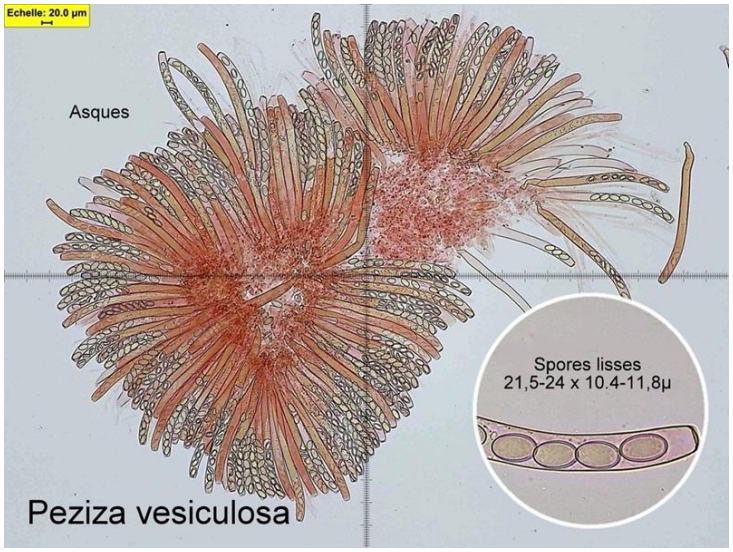
La liste complète de cette récolte peut être consultée à partir de cette page.

*Valérie Tarrius Flesch*

## Sortie du 20 avril 2024 dans le parc Sachot de Saint-Fargeau-Ponthierry

Comme le chante avec humour Jacques Dutronc, "le fond de l'air est frais" en ce 20 avril et les croassements en provenance de la corbeautière localisée à l'entrée du parc ne font que renforcer cette sensation d'après-midi hivernal.

Que vont découvrir les 25 mycologues de l'AMF et de la SMF présents aujourd'hui au parc Sachot ? Gilbert Laignel, ancien président de l'AMF, qui fréquentait ce lieu avec son chien Arthur tout au long de l'année, a permis de compléter l'inventaire du parc et nous en sommes à 215 espèces. Les aubépines en fleur et les gaillets croisettes embaument le sous-bois, mais les champignons, eux, se montrent beaucoup plus discrets.




29 espèces ont tout de même pu être débusquées ce jour. Parmi elles, citons la pézize vésiculeuse (*Peziza vesiculosa*), espèce inodore et non comestible qui poussait dans la paille et dont la détermination a pu être validée grâce à la mesure des spores au microscope et la pholiote du peuplier (*Cyclocybe cylindracea*), quant à elle bon comestible, qui pousse en touffes sur souche de peuplier généralement.

Deux champignons reconnaissables à leurs couleurs vives ont également été découverts. Il s'agit de la collybie ambrée (*Gymnopus ocior*) aux lames jaune vif pour cet échantillon, dont l'appellation a fait débat car la collybie à lames jaunes (*Collybia luteifolia*) est maintenant donnée comme synonyme, l'ADN ayant parlé, et de la stéree remarquable (*Stereum insignitum*) au cortex (face supérieure de la fructification) rouge orangé et strié.

Terminons par deux petites espèces d'ascomycètes qu'on ne peut apprécier qu'à la loupe, d'une part la curieuse l'hystérie du frêne (*Hysterographium fraxini*) qui ressemble à un grain de café et mesurant entre 1 et 2 m, et d'autre part une petite sphère noire ornée d'une pointe et mesurant entre 0,3 et 0,4 mm (*Leptosphaeria acuta*), laquelle affectionne les tiges sèches d'ortie dioïque.

La liste complète de cette récolte peut consultée à partir de cette page.

*Valérie Tarrius Flesch*

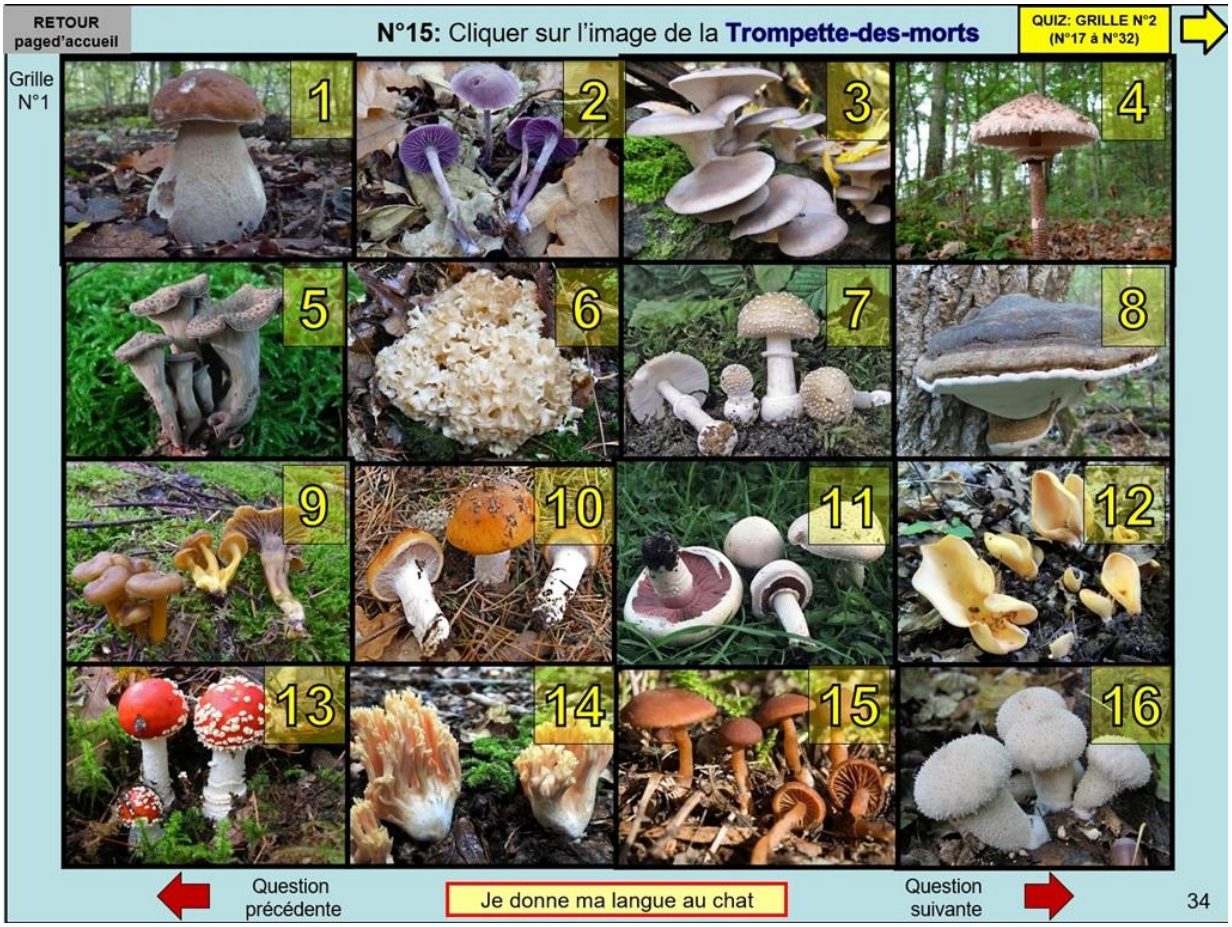
## Initiation en salle le 27 avril 2024

Compte tenu de la faible participation en 2023, afin de de ne pas faire la présentation que pour une poignée de personnes, nous avons décidé, après débat en Assemblée Générale, d'ouvrir la séance à des membres d'autres associations des environs ayant plus ou moins de rapport avec la randonnée ou l'intérêt pour la nature.
6 associations ont ainsi été contactées par l'intermédiaire de leur Président qui ont relayé, lorsqu'ils le pouvaient, l'information à leurs adhérents. Ça n'a pas toujours fonctionné car certains ne communiquent pas par mail. Les participants étaient invités à s'inscrire au préalable.

Finalement, nous étions 32 dans la salle, dont 12 personnes n'adhérent pas à l'AMF. La séance s'est terminée vers 17h15 à l'issue d'un quiz de reconnaissance de champignons à partir de photos, destiné à illustrer la présentation faite. Elle a été suivie d'un goûter avec boissons et gâteaux.

A priori, cette ouverture vers un public ciblé appartenant à d'autres associations sera reconduite ; d'une part elle permet d'avoir un nombre de participants satisfaisant, d'autre part elle fait connaitre plus largement notre association.

*Denis Lecarpentier*



## Sortie du 8 juin 2024 dans le Massif des 3 Pignons aux Côtes de Courances

Il faisait très beau pour cette première sortie de juin sortie à laquelle nous étions 25 participants. La saison des girolles ayant débuté en avance (grosse poussée dès la mi-mai), nous espérions mieux tirer notre épingle du jeu. Hélas, non seulement les autres espèces n'ont pas suivi, mais en plus, ce site était jadis bien fourni en girolles mais maintenant il n'y en a presque plus. Peut-être sont-elles cueillies dès qu'elles sortent leur nez ou bien en cette période ou les sols sont très humides, chaque petite girole est rapidement dévorée par les limaces. J'ai effectivement constaté, sur mes meilleurs spots, une forte baisse de rendement ces 2 dernières semaines et tous les champignons ramassés étaient fortement entamés par les morsures de limaces. Finalement nous n'avons trouvé que 26 espèces, la plus abondante étant l'amanite fauve (*Amanita fulva*) assez bon comestible trop négligé selon moi (il faut dire qu'il faut de la patience pour en avoir suffisamment). J'en ai donné quelques-unes à Alain et Mireille avec quelques girolles pruineuses (*Cantharellus pallens*), quelques russules vieux rose (*Russula vesca*) et une belle golmotte (*Amanita rubescens*) ferme et bien charnue. En dehors des girolles c''était une première pour eux ; j'espère qu'ils ont apprécié.

La présentation des espèces ayant été faite sur un rocher arrondi, nous n'avons pas pu ranger les espèces dans les bonnes cases. Heureusement qu'il y en avait peu. La liste complète de cette récolte peut consultée à partir de cette page.

*Denis Lecarpentier*

# Sortie du 16 juin 2024 en forêt de Villefermoy au carrefour des 8 Routes

Nous n'étions que 15 participants, dont quelques nouveaux inscrits à cette sortie habituellement prisée, les conditions météo particulièrement pluvieuses de ces derniers jours et les prévisions pour la journée y étant sans doute pour quelque chose, à moins que ce ne soit la fête des pères tombant justement ce jour-là.

Dès notre arrivée, Patrick comme à son habitude a fait son petit tour aux alentours pour revenir avec une petite poignée de girolles. La pelouse à proximité du parking qui, habituellement, nous permettait de recueillir quelques espèces, avec notamment des russules, en était exempte cette fois-ci, la faute surement aux nuits relativement fraîches de ces derniers jours. Après le dépôt des récoltes sur la table d'exposition, place au pique-nique toujours aussi convivial avant les déterminations qui permirent, malgré les mauvaises conditions et la faible participation, de répertorier tout de même 54 espèces, dont quelques-unes furent trouvées l'après-midi par quelques courageux avant le retour de la pluie qui nous avait épargnée. L'humidité aidante, on notera la présence de 4 espèces de Myxomycètes ; ce sont des organismes unicellulaires qui se déplacent pour se nourrir et qui, bien que ne faisant pas partie des champignons, sont étudiés par les mycologues. Des ascomycètes étaient aussi au rendez-vous, avec entre autres 2 jolies petites pézizes du genre Scutellinia aux couleurs vives, à marge poilue: *Scutellinia crinita* et *Scutellinia trechispora* poussant sur sol.

La liste de récolte peut consultée à partir de cette page.

*Bruno Degouille*

## Sortie du 22 juin 2024 **dans le Massif des 3 pignons à la Canche aux Merciers**

Cette sortie avait été annulée l'année dernière pour cause de sécheresse mais cette année avec les importantes pluies du début de saison, nous avions bon espoir de faire une récolte intéressante. Nous nous sommes donc retrouvés 25 participants à arpenter les sous-bois de ce site que nous avons plus l'habitude de fréquenter à l'automne à la période de pousse des tricholomes équestres.

Même constatation qu'aux deux dernières sorties, les champignons n'étaient pas au rendez-vous. Même les amanites fauves (*Amanita fulva*) étaient beaucoup plus rares que d'habitude et les sclérodermes communs étaient absents. Si quelques girolles ont été trouvées, il n'y avait même pas de quoi faire une omelette. Au total, nous n'avons identifié que 23 espèces dont 2 russules et le redoutable cortinaire très joli (Cortinarius speciosissimus) qui ressemble beaucoup au cortinaire couleur de rocou et qui est, comme lui, une espèce mortelle qui détruit les reins.

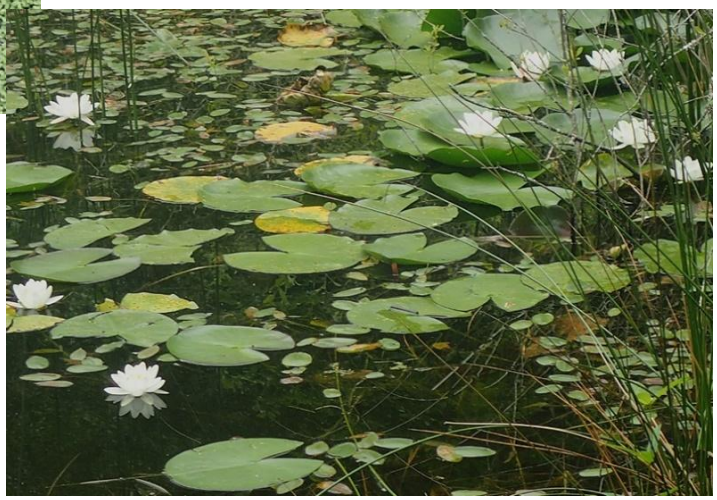
La liste de récolte peut consultée à partir de cette page.

*Jean-Pierre Jolivet*

## Sortie du 29 juin 2024 **en forêt de Rougeau au Pavillon Royal**

Ce samedi était la dernière sortie avant les vacances d'été. Après un temps très changeant ces derniers jours et bien que Jean-Pierre, parti en éclaireur quelques jours plus tôt nous ait alertés sur le terrain très boueux et l'absence de la fonge, nous avions gardé l'espoir de trouver quand même quelques espèces et la chaleur était là pour accompagner quelques 17 adhérents motivés venus prospecter cette forêt.

Au fil de notre marche, quelle désillusion, Jean-Pierre avait raison. Rien en vue. Nous sommes donc revenus au point de rendez-vous avec très peu d'espèces. Plusieurs paniers étaient, hélas, désespérément vides. Parmi les quelques 12 espèces trouvées, une daldinie concentrique (*Daldinia concentrica*), des xylaires du bois (*Xylaria hypoxylon*), deux russules dont une russule verdoyante (*Russula virescens*), un myxomycète… Les exemplaires les plus beaux furent trouvés par Jean-Pierre et Bruno sur du bois flottant dans une mare, il s'agissait du lentin tigré (*Lentinus tigrinus*). C'est une belle espèce à lames fortement décurrentes et dont le chapeau blanc, en entonnoir, est recouvert d'écailles noirâtres. Il a la particularité de pousser parfois les pieds dans l'eau. Par la même occasion, ils ont aussi eu le plaisir de voir des nénuphars en fleur. Si nous n'avons rien trouvé à nous mettre sous la dent, on se consolera (ou pas) en se disant que pour les moustiques, ce fut un vrai festin. Nous avons été littéralement dévorés.



La liste de récolte peut consultée à partir de cette page.

*Annette Despoix*

## Sortie du 25 août 2024 en forêt de Villefermoy au Pavé de Boulains

Après la pause des vacances, c'est la reprise mycologique pour cette sortie menée en commun avec la Société Mycologique de Montgeron (SMM) et la SMF, avec 29 participants, dont 9 de la SMM et 2 de la SMF. C'est une belle journée que nous avons eue avec une forêt encore humide après une succession de périodes pluvieuses et de fortes chaleurs, bref des conditions propices à de bonnes récoltes.

A l'heure du repas, alors que certains installaient déjà les tables et chaises, d'autres disposaient leurs récoltes sur la table d'exposition avant de les rejoindre pour un pique-nique toujours convivial comme à chaque sortie à la journée.

S'en est suivi la détermination. A noter la présence simultanée de 4 espèces du genre *Craterellus*, toutes comestibles : la trompette des Morts (*Craterellus cornucopioides*), la chanterelle sinueuse (*Craterellus sinuosus*), la chanterelle cendrée (*Craterellus cinereus*) et enfin la chanterelle dite jaune et violette (*Craterellus ianthinoxanthus*),qui est une espèce que nous n'avions jamais identifiée, donnée comme plus méridionale et qui semble souvent être confondue avec une autre, la chanterelle noircissante (*Craterellus melanoxeros*) dont la chair noircit lentement après cueillette

Pour certains de belles récoltes de girolles ne furent pas oubliées en fin de sortie, à l'inverse d'un panier retrouvé vide près de la table d'exposition.
La liste des 111 espèces récoltées peut être consultée à partir de cette page.

*Bruno Degouille*

## Sortie du 31 août 2024 en forêt de Villefermoy au carrefour des 8 Routes

Nous étions 26 pour cette sortie dont 5 SMF. Il faisait un temps agréable avec une humidité résiduelle assez importante au sol. Les pelouses autour du parking, d'habitude envahies de champignons étaient désertes et les premiers pas en sous-bois n'étaient pas prometteurs. Finalement, à force de chercher, nous avons trouvé çà et là quelques espèces, pas de grosses quantités, mais beaucoup de variétés différentes. En fait les mycologues présents, au regard affuté et habitués des prospections, nous ont rapporté de quoi battre tous nos records de collecte sur une simple sortie à la journée puisque nous avons recensé 156 espèces, chiffre qui n'avait été battu que dans des sorties sur le week-end. René et Marie-Paule nous ont ramené des espèces dont nous n'avions jamais entendu parler, m'obligeant à rajouter une dizaine de noms nouveaux dans le fichier de

l'association qui compte maintenant 2275 lignes. Parmi les raretés, nous avions un bolet qui était dans le fichier, mais n'avait jamais été trouvé dans la région à savoir le bolet lignicole (*Buchwaldoboletus lignicola*) caractéristique avec ses tubes décurrents et qui vient plutôt en région montagneuse sur conifères. De même, la rare mycène subalpine (*Hydropus subalpinus*) récoltée pour la 2 ème fois ici en août par René, n'avait jamais été trouvée à Villefermoy auparavant.

Ces amanites avec une grosse volve épaisse que nous pensions être soit des amanites vaginées (*Amanita vaginata*), soit des amanites argentées (*Amanita argentea*), seraient des amanites qui n'ont pas de nom français (*Amanita albogrisescens*). Si j'ai bien compris il y a beaucoup plus d'espèces d'amanitopsis que ce que l'on pense (ce sont les amanites sans anneau) Nous avions aussi l'amanite presque fauve (*Amanita fulvoides*) que nous aurions nommé amanite fauve (*Amanita fulva*), sauf que cette dernière ne vient pas sur sol calcaire.

J'avais des doutes sur la détermination de ce bolet, à cause de ses couleurs inhabituelles ; il s'agit de la variété rubiconde du bolet de Quélet (*Suillellus queletii var.rubicundus*). Nous avons eu aussi une variété naine de l'hypholome en touffe (*Hypholoma fasciculare var. pusillum*), une variété blanche de l'amanite à voile jaune (*Amanita franchetii f.lactella*), une russule jaunissante « menue » (*Russula puellaris var.minutalis*), une variété blanche de la collybie radicante (*Xerula radicata var.alba*) bref que des pièges par rapport aux espèces types.

Cette sortie a été très enrichissante pour les mycologues. Nous avons découvert beaucoup de nouveautés. La liste des espèces récoltées peut être consultée à partir de cette page.

Les mycophages quant à eux sont repartis avec quelques girolles et quelques trompettes des mort Les cèpes se font bien timides pour l'instant ; il y a juste eu une petite poussée vers le 10 août.

*Denis Lecarpentier*

## Sortie du 8 septembre 2024 en forêt de Fontainebleau à la Mare aux Évées

Le retour des pluies orageuses laissait augurer une récolte abondante de champignons et a fait espérer aux 28 participants de l'AMF et de la SMF présents la possibilité de rivaliser avec le score olympique de 156 espèces collectées le 31 août en forêt de Villefermoy, au carrefour des 8 routes.

Hélas, l'exploration fut limitée par les canaux remplis d'eau qui nous empêchaient d'accéder aux "banquettes" centrales. C'est le grand nombre de ramasseurs qui compensa ce handicap et qui nous permit le prélèvement et l'examen de 107 espèces.

Le bolet à pied rouge (*Neoboletus erythropus*), la girolle appelée également chanterelle ou fifrelin (*Cantharellus cibarius*) et la trompette des morts (*Craterellus cornucopiodes*) sont les espèces considérées comme excellents comestibles découvertes à cette sortie, en faible quantité cependant. Tous purent également observer le polypore géant (*Meripilus giganteus*), spectaculaire par ses dimensions et par son noircissement au toucher, une quinzaine de Russules de couleur, de saveur et d'odeur variées, dont *Russula maxmuelleriana*, russule très rare et proche d'adusta mais à lames rosées et à odeur de vieux tonneau dont René nous relata les tribulations de la découverte. Enfin une petite lépiote lilas (*Lepiota lilacea*) très vraisemblablement toxique fût trouvée dans l'herbe juste avant le déjeuner. Elle est caractérisée par les squames rosâtres de son chapeau, par son anneau noir et son odeur agréablement fruitée.

Comme il est de tradition pour les sorties organisées sur la journée entière, un pique-nique, fort heureusement épargné par la pluie, s'organisa et permit aux convives de déguster les délicieux plats salés et sucrés préparés par tous ainsi qu'un fromage suisse appelé tête de moine et découpé à la girolle. Le thème du jour était ainsi totalement respecté...

La liste des espèces récoltées peut être consultée à partir de cette page.

*Valérie Tarrius Flesch*

## Sortie du 14 septembre 2024 en forêt d'Othe aux Etangs de Saint-Ange

Nous avions annulé cette sortie 3 années de suite à cause de la sécherresse et n'étions pas revenu ici depuis 2016. Nous étions 12 personnes à avoir eu le courage de faire 100 km pour cette sortie pendant laquelle le temps a été clément.

Après la prospection du matin, nous avons déménagé pour piqueniquer dans un cadre de verdure très agréable, au soleil et au bord du plus grand étang, couverts quand même d'une petite laine. En cours de repas nous avons eu la visite de Françoise, ancienne présidente de la Société Mycologique Migennoise, venue nous dire bonjour et voir ce que nous avions trouvé.

Nous avons identifié pendant cette journée 76 espèces, ce qui est modeste. Comme en Seine et Marne, malgré la présence d'une humidité importante, le nombre de champignons ayant osés se montrer reste faible.

Coté comestibles, nous n'avons toujours pas vu une coulemelle cette année, et très peu de cèpes, par contre Mickaël nous a encore fait un festival avec sa cueillette enviée de trompettes des morts (*Craterellus cornucopiodes*) et de girolles améthyste (*Cantharellus amesthysteus*). Nous n'avions pas rencontré de girolles améthyste dans nos sorties jusqu'à présent, et personnellement je ne l'avais vue qu'en Haute Savoie il y a bien longtemps ; elle y était d'ailleurs également abondante cette année.

Une petite prospection l'après-midi nous a permis d'ajouter 4 ou 5 espèces à la liste de récolte qui peut être consultée à partir de cette page.

*Denis Lecarpentier*

## Sortie du 22 septembre 2024 en forêt de Villefermoy au Carrefour du Ru Guérin

La pluie qui était annoncée a probablement limité les ardeurs de nos adhérents mais comme à l'AMF on essaye d'organiser au mieux, en fait, on n'a pas eu une goutte jusqu'à ce qu'on se sépare en milieu d'après-midi. Nous étions 22 participants, exclusivement de l'AMF. A notre entrée en forêt, quelqu'un est sorti avec un panier de trompettes des morts ce qui était encourageant mais sans doute avait-il pillé le coin car il y en a eu de trouvées, mais en petite quantité. D'ailleurs je constate que tous les coins à trompettes que je connaissais ne produisent plus ( et j'ai rencontré plusieurs personnes ayant fait le même constat). Beaucoup se vantent sur les réseaux sociaux, d'en trouver mais où se cachent donc ces nouveaux spots ? Après la prospection nous avons déposé nos récoltes puis avons pique-niqué au sec, avec la convivialité habituelle et sommes passés à la présentation /détermination pour enregistrer 119 espèces amenées sur table ou vues sur le terrain. Pour la deuxième fois consécutive nous avions la girolle améthyste (*Cantharellus amesthysteus*). A noter qu'avant de se quitter, quelqu'un nous a rapporté de magnifiques faux clitocybes lumineux (*Ompalotus illudens*). C'est un champignon très toxique, déjà trouvé à Villefermoy l'an passé.

La liste des espèces récoltées peut être consultée à partir de cette page.

*Denis Lecarpentier*

## Sortie du 28 septembre 2024 en forêt de Fontainebleau vers les Monts Girards

Cette sortie, malgré un ciel couvert et la fraicheur attira 35 personnes dont 3 adhérents de la SMF.

Une bonne récolte a été effectuée, puisque 96 espèces ont été déterminées, avec hors-mis les "classiques", l'hydne corail des feuillus (*Hericium clathroides*), dont les aiguillons sont alignés en rangées et pousse sur les feuillus, à ne pas confondre avec l'hydne corail des résineux avec des aiguillons disposés en tous sens et qui pousse sur bois de conifères. Une surprise, avec l'hydne magnifique (*Climacodon pulcherrimus*), espèce considérée comme tropicale et rare sur notre continent, mais trouvée à nouveau sur ce site comme l'année précédente et sur laquelle nous nous étions attardés au congrès de la SMF à Poitiers en 2022 (espèce confirmée par une réaction rose-rougeâtre à la potasse). A noter également une petite espèce grêle, l'entolome à pied brillant (*Entoloma lampropus*), avec son magnifique pied bleu.

Une croûte trouvée sur une branche de chêne portant le nom de "croute molle" (*Radulomyces mollis*), avec un hyménium qui au premier abord peut faire penser à des aiguillons semblables à ceux des hydnes, mais qui se révèlent être grossièrement dentelés. Pas de récolte miraculeuse pour les comestibles avec quand même quelques lépiotes, girolles et autres …

Conjointement à cette sortie, Denis notre président accompagna une dizaine de personnes.de la Communauté d'agglomération Melun Val de Seine, désireux de s'initier à la détermination des champignons. Cela permit aussi de compléter la liste des espèces récoltées qui peut être consultée à partir de cette page.

*Bruno Degouille*

## Sortie du 5 octobre 2024 en forêt de Champagne-sur-Seine

Nous étions 29 au rendez-vous en forêt de Champagne-sur-Seine pour cette avant-dernière sortie avant le week-end dans le Perche. Le beau temps était de la partie et toutes les conditions étaient réunies pour une bonne récolte. En effet, nous avons trouvé plus d'espèces à cet endroit qu'en 2023.

Nous avions quelques beaux exemplaires d'amanites tue-mouche (*Amanita muscaria*), peu de bolets et aucun cèpe, de rares coulemelles (*Macrolepiota procera*) compte tenu de la saison, quelques russules et pas mal de cortinaires. Deux jolis tricholomes colombettes (*Tricholoma colombetta*) ont été décrits par Jean-Pierre qui nous a indiqué quelques particularités propres à cette espèce : la peau du chapeau soyeux se pèle facilement en faisant un triangle pointu vers le centre. De plus si on frotte

légèrement la base du pied, des taches bleues apparaissent et enfin, il présente une saveur et une odeur farineuse. Il est peu commun et fait partie des bons comestibles. Parmi les cortinaires, il y avait notamment le cortinaire pailleté (*Cortinarius flexipes*). C'est une petite espèce qui pousse aussi bien sous feuillus que sous conifères ; son chapeau recouvert de mèches blanches et son odeur de pélargonium permettent (entre autres critères) de l'identifier.

Pour les mycophages, quelques pieds de mouton (*Hydnum repandum* et *Hydnum rufescens*) et chanterelles en tube (*Craterellus tubaeformis*) commençaient à pousser. Au total, nous avons collecté 90 espèces dont la liste peut être consultée à partir de cette page.

*Annette Despoix*

## Sortie du 16 octobre 2024 en forêt de Rougeau vers le Bois d'Arqueil

Une nouvelle quête de champignons débute en cet après-midi ensoleillé et chaud. Aucun doute possible, nous ne sommes pas dans le Cantal... En effet, le bois d'Arqueil est beaucoup moins pentu et nous ne marchons pas vraiment pas sur les champignons. Les 19 ramasseurs présents n'ont collecté quasiment qu'un seul exemplaire de chaque espèce découverte.

Parmi les 70 espèces recueillies, citons le Clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*), champignon à chapeau lisse gris clair et à lames légèrement décurrentes. Souvent abondant, cette espèce à odeur de pleurote pour certains, de poulailler pour d'autres et d'eau croupie pour moi présente une comestibilité discutable. Il peut occasionner chez certaines personnes d'importants désordres gastro-intestinaux et il a de plus la fâcheuse tendance à pousser au voisinage de l'Entolome livide (*Entoloma sinuatum*) d'aspect assez semblable, mais à lames jaunes devenant saumonées en vieillissant et à très forte odeur de farine. L'Entolome livide provoque quant à lui un syndrome résinoïde, c'est-à-dire une violente et très douloureuse gastro-entérite. Le grand mycologue Quélet, intoxiqué involontairement par une amie, meunière de métier, n'oublia jamais cet épisode, qu'il appelait la "purge de la meunière".

Parmi les espèces à odeur particulière cueillies à cette sortie, citons l'hébélome radicant (*Hebeloma radicosum*) à chapeau ocre clair, aux spores café au lait, à pied prolongé par une "racine" et portant un anneau. Il dégage une délicieuse odeur d'amande amère ou de frangipane pour les amateurs de galette des rois. En dépit de cette odeur agréable, ce champignon n'est pas comestible, à l'instar de toutes les espèces du genre hébélome.

La liste de récolte peut être consultée à partir de cette page.

*Valérie Tarrius Flesch*

## Week-end des (18), 19 et 20 octobre 2024 dans le Perche

Nous étions 35 participants à ce week-end, dont 30 sont arrivés dès le vendredi soir à l'Hôtel de la Poste où nous avons déjà eu, ma foi, une soirée très conviviale.

La météo n'était pas très optimiste et, le samedi, la pluie est venue quelque peu perturber nos recherches.

Cela n'a pas découragé nos chercheurs qui dès leur arrivée ont découvert près des voitures un petit cèpe, un pied de mouton et des girolles en tubes, ce qui les a largement motivés. Si le cèpe et le pied de mouton se sont avérés être des pièces uniques, en revanche les chanterelles en tubes (*Craterellus tubaeformis*) avaient poussé par millier et chacun pu repartir avec de bonnes récoltes, même ceux qui habituellement sont bredouilles.

Pour le pique-nique certains ont pu s'installer sous un petit abri ne pouvant malheureusement pas protéger tout le monde., d'autres se sont donc exposés aux intempéries qui heureusement se sont calmées le temps du repas.

L'après-midi, malgré le temps toujours menaçant, nous sommes repartis en prospection. Quelques averses nous ont accompagnés et la plupart des participants ont rejoint l'hôtel avant 17h. Là nous avons préparé la présentation sur des tables qui nous avaient été réservée en salle de restauration, en utilisant les fiches d'exposition.

Vers 19h30, l'apéro nous a été servi, suivi s'un excellent repas auquel nous avons trainé au-delà de 22h,

puis les plus courageux sont restés pour écouter la présentation des espèces.

Dimanche matin en forêt de Bourse, le temps était gris mais sec. Il y eu de belles cueillettes de trompettes des

morts (*Craterellus cornucopioides*) et nous avons complété la récolte du week-end pour arriver à 111 espèces. L'espèce la plus rare était probablement l'amanite safran (*Amanita crocea*). La liste de récolte peut être consultée à partir de cette page.

*Denis Lecarpentier*

## Sortie du 23 octobre 2024 en forêt d'Armainvilliers (Barrière Noire)

Nous étions 15 AMF et 3 invités de l'Amicale des Mycologues de Sucy. Notre dernière sortie là-bas date de septembre 2020. L'idée de cette sortie un peu lointaine était de récupérer quelques espèces robustes pour alimenter notre exposition à partir de lieux que nous ne fréquentons pas les 2 jours d'avant.

Nous avons trouvé près de 100 espèces, mais elles n'étaient pas en très grande forme du fait que les terrains sont très gorgés d'eau. Nous n'avons pas fait de découvertes exceptionnelles. Je mentionne toutefois quelques espèces qui permettent de faire de jolies photos alors qu'on ne prête généralement pas attention à leur pied floconneux sous un anneau ou un bourrelet annulaire Il s'agit du strophaire vert de gris (*Stropharia aeruginosa*) et puis du cystoderme furfuracé (*Cystoderma amianthinum*). L'aspect de chaussette de ce dernier est par ailleurs qualifié d'armille ( manchon dérivant du voile général d'un champignon, engainant le pied et s'épanouissant au sommet en une collerette).

Sinon le champignon le plus fréquent à cette sortie était le clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*) qui pousse en cercle et dont l'aspect est très variable selon l'âge. La comestibilité douteuse de ce champignon a été commentée dans le CR de la sortie en forêt de Rougeau il y a une semaine. La liste de récolte peut être consultée à partir de cette page.

*Denis Lecarpentier*

## 38ème salon du champignon des 26 et 27 octobre 2024

Notre procédure est maintenant bien rodée, chacun a ses habitudes pour installer la salle dès le vendredi soir avec la mise en place des tables, des nappes, des grilles, des décorations, des photos et affiches, de l'éclairage, ainsi que l'installation des champignons conservés d'une année sur l'autre (polypores séchés).

Le samedi matin les tâches sont aussi bien connues et réparties entre les bénévoles : déterminations, enregistrement dans le fichier, sorties des fiches, installation des champignons sur les tables, poursuite de la décoration, fléchage en ville.

Je remercie vivement la vingtaine de bénévoles qui se sont mobilisés tout le week-end pour faire encore une fois une très belle exposition.

Nous étions pessimistes après les cueillettes car les récoltes semblaient moins fructueuses que de normale du fait de l'état des forêts aux sols gorgés d'eau peu propices à la pousse des champignons, mais le samedi matin, le moral est rapidement remonté car bien que les champignons n'aient pas été en très grande forme, la liste s'est rapidement allongée grâce notamment à l'expertise de René Chalange de la SMF ; il nous a déterminé nombre d'espèces qui seraient parties à la poubelle s'il n'avait pas été là.

Certaines espèces manquaient cruellement ; nous n'avions même pas d'amanite phalloïde à exposer et il y avait peu de bolets, de lépiotes, de tricholomes et je pourrais en citer bien d'autres. Malgré cela, c'est quand même finalement 385 espèces qui ont été présentées contre 383 l'année dernière, sans compter l'amanite phalloïde en bois que j'avais mise discrètement dans une assiette. 55 espèces n'avaient jamais été exposées ; nous avons exposé 992 espèces différentes depuis 2010.

Le samedi midi, nous avons fait une pause autour d'une paëlla

bien garnie et étions prêts à 14h pour accompagner les visiteurs et répondre à leurs questions, et explorer les fonds de nos cageots pour continuer les déterminations.

Nous avons eu autour de 450 visiteurs répartis sur 12 heures d'ouverture au public du samedi après-midi au dimanche soir ; même les visiteurs qui ne s'intéressent que peu aux champignons ont apprécié

notre exposition, ne serait-ce que pour le charme de la présentation.

La liste des 385 espèces exposées peut être consultée à partir de cette page.

*Denis Lecarpentier*

# Sortie du 30 octobre 2024 en forêt de Barbeau

Nous étions 30 au départ de cette sortie en Forêt de Barbeau au nom prédestiné car nous y avons bien barboté.

Michèle coiffée de sa casquette de rangers a emmené au pas de charge le gros de la troupe au bord de la Mare Jaune qui était bien pleine, mais les paniers bien vides.

Moins téméraire, j'ai passé mon temps à essayer d'éviter les flaques d'eau si bien que j'ai perdu le nord, le sud, l'est et j'ai enfin compris ce que voulais dire "être à l'ouest".

Avec seulement 82 espèces, nous n'avons pas fait la récolte du siècle. Certains ont pu trouver quelques girolles, chanterelles ou pieds de moutons. Nous avons trouvé aussi un hydne magnifique (*Climacodon pulcherrimus*) qui n'a rien de magnifique mais est censé être assez rare et des rutstroemies fermes (*Rutsroemia firma*), qui sont de jolis petits champignons qu'Annette avait dû glisser dans mon panier. La liste de récolte peut être consultée à partir de cette page.

*Jean-Pierre Raverat*

## Sortie du 2 novembre 2024 dans le Massif des Trois Pignons au Vaudoué

Pour cette seconde sortie après notre exposition annuelle, quelques-uns parmi la quinzaine de visiteurs qui s'étaient inscrits à l'association, s'étaient déplacés, avec au total 25 participants. Les places de parking étaient « chères », celles-ci étant majoritairement occupées par des voitures de varappeurs, ce site étant très réputé pour l'escalade.

Nous n'avons pas fait de trouvailles exceptionnelles, mais 73 espèces ont été identifiées avec beaucoup de cortinaires semi-sanguins (*Cortinarius semisanguineus*) habitués des forêts de pins, et parmi eux de belles chanterelles en tube (*Craterellus tubaeformis*) trouvées en grande quantité sur une dizaine de mètres carrés par Jean-Pierre et moi. Jean-Pierre qui ne consomme que très peu de champignons a décidé de les goûter. Parmi les autres espèces trouvées, nous avions le bolet indigotier (*Gyroporus cyanescens*) espèce comestible peu commune mais fréquente dans ce secteur ; son pied est creux et dit caverneux, et comme son nom l'indique, il bleuit fortement. A noter également des hygrophores, un genre aux couleurs vives, avec cette magnifique espèce l'hygrophore vermillon (*Hygrocybe miniata*). Citons aussi cette petite espèce passant souvent inaperçue, la plicature frisée (*Plicaturopsis crispa*) poussant sur bois, sans pied, avec un chapeau dont l'hyménium joliment plissé radialement s'apprécie à la loupe ou sur photo. La liste de récolte peut être consultée à partir de cette page.

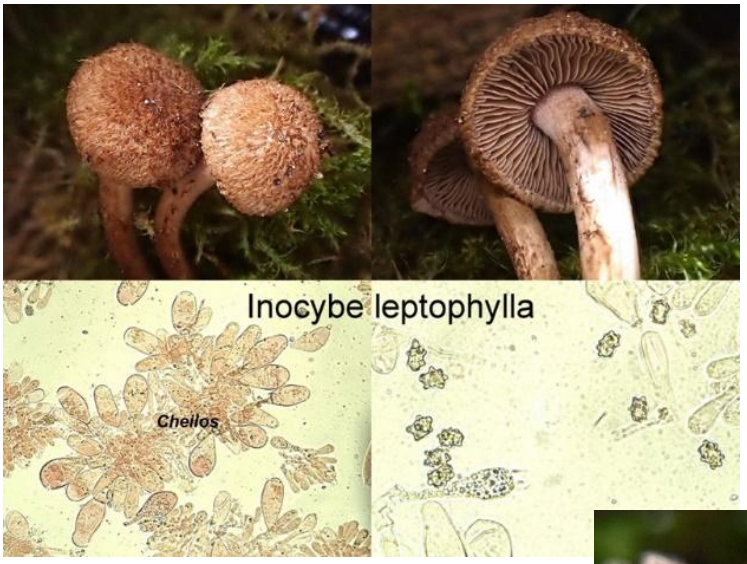
*Bruno Degouille*

## Sortie du 9 novembre 2024 en forêt de Fontainebleau à la Croix de Toulouse

Contrairement à l'année dernière où cette sortie a été annulée pour cause de vent, nous avons eu un temps tout à fait agréable pour prospecter à cet endroit.

Nous étions 47 pour cette avant-dernière sortie de l'année 2024 ; de nouveaux adhérents suite à notre exposition sont venus gonfler nos effectifs, ainsi que 8 adhérents de la SMF et 7 personnes de l'Amicale de Melun Val de Seine sous la houlette de Denis pour une sortie exceptionnelle.

Nous avons croisé des troncs bien colorés car recouverts de tramètes ou de stérées qui sont magnifiques en automne. La "récolte" fut bonne puisque 104 espèces ont été identifiées pour cette sortie parmi lesquelles certaines espèces typiques facilement identifiables telles que le bolet parasite (*Pseudoboletus parasiticus*), le gomphide rose (*Gomphidius roseus*), le faux hydne gélatineux (*Pseudohydnum gelatinosum*) et l'oreille de lièvre (*Otidea onotica*). En photo, un Inocybe brun bistre (*Inocybe leptophylla*) analysé par Jean-Pierre. Il est très proche de l'inocybe laineux (*Inocybe lanuginosa*) mais on n'est vraiment sûr de l'espèce qu'en passant par le microscope. Ce champignon toxique a un chapeau orné de squames brun foncé sur fond brun clair avec une marge pourvue de fibrilles brunâtres. Il y avait un petit ascomycète, cette jolie pézize cupulée (*Ascocoryne cylichnium*) d'aspect gélatineux que l'on peut trouver sur le bois de feuillus en décomposition.




Après la détermination de notre récolte, Valérie a emmené à Tigery les spécimens les plus présentables afin de compléter l'exposition de la Société Mycologique de Montgeron. La liste de récolte peut être consultée à partir de cette page

*Annette Despoix*

## Sortie du 16 novembre 2024 dans le Massif des 3 Pignons à la Canche aux Merciers

La saison mycologique 2024 s'achève par la traditionnelle sortie de la Canche aux merciers très courue des adhérents de l'AMF et de la SMF. Nous étions 45 à nous égailler dans la froidure de cet après-midi d'automne, pour certains vers les hauteurs des Gros Sablons, pour d'autres vers les prairies ouvertes et moussues de la Charme, et jusqu'à la Croix Saint-Jérôme pour un aventurier quelque peu égaré pour rapporter 71 espèces. Parmi les belles trouvailles du jour qui ont fait sensation chez les nombreux gastronomes présents, évoquons les 2 magnifiques spécimens de cèpes des pins (*Boletus pinophilus*) et la grosse poignée de girolles (*Cantharellus cibarius*), délicieuses avec des œufs brouillés et un Clos Vougeot

D'autres espèces habituelles à ce site ont été recensées parmi lesquelles l'hygrophore perroquet (*Gliophorus psittacinus*) avec ses couleurs exubérantes, la bien nommée russule tardive (*Russula cessans*), le géastre à trois enveloppes (*Geastrum michelianum*) cette fois-ci indiscutable , l'astrée hygrométrique (*Astraeus hygrometricus*), en forme d'étoile qui a la particularité de se recroqueviller ou de s'ouvrir en fonction de l'humidité ambiante. En creusant un peu, il pourrait également s'agir du géastre floriforme (*Geastrum floriforme*), proche de l'Astrée pour ses caractéristiques hygrométriques. Brutalement le doute m'étreint... Avons-nous l'une ou l'autre espèce ? Pensons comme Goethe qu'en réalité, on sait seulement quand on sait peu. Avec le savoir augmente le doute..."Nous terminerons sur cette pensée philosophique et nous repenserons durant tout

l'hiver à cette dernière sortie de l'année fort plaisante qui se termina de façon gourmande, et cela ne fait aucun doute...

La liste de récolte peut être consultée à partir de cette page

*Valérie Tarrius Flesch*