



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 dix-neuf 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".



n'est pas comestible, à l'instar de toutes les espèces du genre hébélome.

Parmi les espèces à odeur particulière cueillies à cette sortie, citons l'hébélome radissant ([*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

Valérie Tarrius Flesch