



# A.M.F. Actualités 2025

## Résumé des activités de l'année

### **Sorties :**

Première sortie : 5 avril.

Dernière sortie : 15 novembre.

Répartition :

- 11 demi-journées (3 matins, 8 après-midis),
- 6 journées avec pique-nique,
- 1 week-end en Champagne,
- 3 sorties ont été annulées pour cause de sécheresse et 1 a été déplacée.

### **Initiation à la mycologie :**

Elle a eu lieu en salle le 31 mai en présence d'une trentaine de participants. La séance était ouverte aux adhérents d'autres associations.

### **Exposition annuelle :**

Le 39<sup>ème</sup> Salon du Champignon de Saint-Fargeau-Ponthierry s'est tenu les 25 et 26 octobre. Nous avons exposé 350 espèces et reçu 530 visiteurs.

### **Les récoltes de 2025 :**

Sur l'année, nous avons identifié 653 espèces différentes.

La meilleure sortie : aux 8-routes le 14 septembre, 160 espèces.

La moins bonne sortie : au parc Sachot le 19 avril, 10 espèces.

**La liste récapitulative de tous les événements de 2025 est consultable à partir de [ce lien](#).**

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



## Sortie du 5 avril 2025 à Mennecy dans le parc de Villeroy

Nous étions 26 adhérents pour cette première sortie de l'année 2025. Le temps était très agréable et la promenade sympathique,

hélas les morilles se font toujours rares et semblent être en voie de disparition comme les frênes. La saison est normalement commencée puisque les cerisiers sont en pleines fleurs. La sécheresse commence aussi à se faire sentir et, bien que quelques endroits semblent encore



humides nous n'avons trouvé que très peu d'espèces au sol : une dizaine de morilles ([Morchella esculenta](#)) furent trouvées par Mickaël qui est toujours le seul à faire de bonnes récoltes dans les périodes difficiles, à part cela, il y avait



quelques pézizes veinées ([Dysciotia veinosa](#)) et quelques petits mousserons de la St Georges ([Calocybe gambosa](#)) sortant à peine du sol. Toutes les autres espèces récoltées étaient sur bois. Nous avons recensé 21 espèces dont la liste peut être consultée à partir de [cette page](#).

Denis Lecarpentier



## Sortie printanière du 12 avril 2025 en forêt de Fontainebleau

Que restera-t-il de cette deuxième sortie mycologique 2025 dans les souvenirs des 20 participants de l'AMF et de la SMF ? Une fort agréable journée ensoleillée, la présence de ronces gigantesques, qui ont été rabattues au sécateur par Michèle et les reptations sous les branchages façon Bootcamp à la recherche des trésors alvéolés. Une quête somme toute bien vaine puisque la plupart des champignons, morilles y compris, étaient introuvables.

Remercions donc les 10 espèces du vaste groupe des "Polypores" de leur fidèle présence, dont la Tramète des Gaules, ([Funalia gallica](#)) à la face supérieure hirsute et au noircissement de la chair à la potasse.



*Funalia gallica*

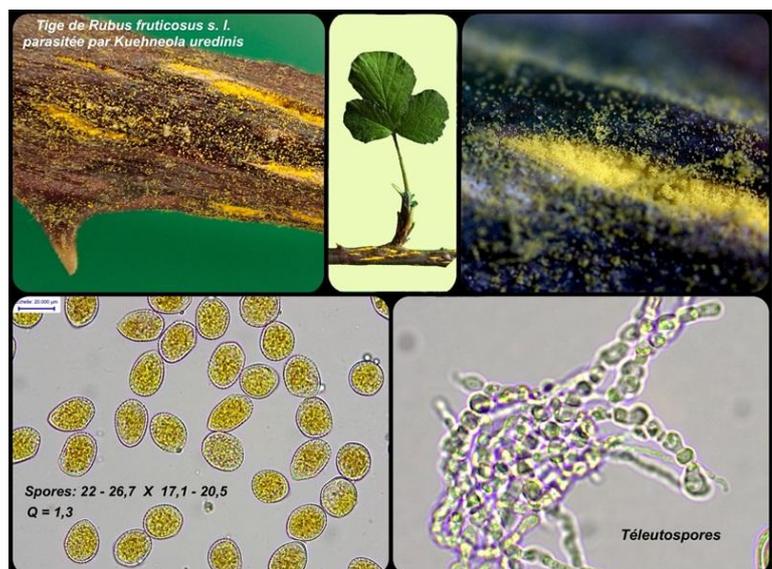


Face supérieure



Face inférieure

Pour en revenir aux ronces mentionnées précédemment, nous pûmes constater qu'elles étaient toutes couvertes d'un champignon de couleur jaune d'or. Il s'agit de [Kuehneola uredinis](#) (voir ci-contre), une rouille qui parasite les tiges et les feuilles des ronces et des framboisiers. Ces plantes sont également sujettes à d'autres maladies cryptogamiques comme l'indique le [site ePhytia de l'INRAE](#).



La liste des 14 espèces récoltées est consultable à partir de [cette page](#). Souhaitons que les récoltes à venir soient plus diversifiées.

Valérie Tarrius Flesch



## Sortie du 19 avril 2025 dans le parc Sachot de Saint-Fargeau-Ponthierry

C'est en petit comité (17 personnes) que nous allons prospecter ce parc. Il faut dire que les sorties précédentes n'ont pas été très productives et peuvent avoir découragé nos adhérents. Nous avons croisé beaucoup d'enfants qui semblaient inquiets en nous voyant débarquer avec nos grands paniers ; en fait la mairie avait organisé une chasse aux œufs dans le parc pour ce week-end de Pâques.



Les incontournables dans ce parc sont d'habitude

les pholiotes du peuplier ([\*Cyclocybe cylindracea\*](#)), et les tricholomes de la Saint-Georges ([\*Calocybe gambosa\*](#)). Les premières avaient poussé avant notre venue

et nous n'en avons trouvé que quelques vieux exemplaires impropres à la consommation, les seconds étaient à peine sortis et seul Bruno en a trouvé quelques-uns (photo ci-contre). Nous n'avons finalement récolté que 10 espèces et n'avons pas eu de quoi compléter [l'inventaire du parc](#) qui



reste bloqué à 215 espèces.

Une petite table de camping a suffi pour faire la présentation des champignons rapportés dont la liste est consultable à partir de [cette page](#).

Denis Lecarpentier





## Sortie du 7 juin 2025 dans le Massif des 3 Pignons aux Côtes de Courances

Nous n'étions que 17 personnes pour cette sortie qui, habituellement, attire plus de monde. Il faut dire que le manque de pluie se fait déjà sentir et que nos adhérents, qui ne sont pas nés de la dernière, ne se font pas d'illusion. De plus, le temps était menaçant mais la pluie qui était annoncée n'est tombée qu'environ pendant une minute



avant notre retour aux voitures.

Nous n'avons identifié que 24 espèces, sur place ou après examens complémentaires. Notons la fleur de tan var. blanche ([\*Fuligo candida\*](#)), que nous avons l'habitude de trouver en jaune ([\*Fuligo septica\*](#)). Un petit champignon frêle qui avait été proposé comme psathyrelle s'est avéré être une panéole des moissons ([\*Panaeolina foenisecii\*](#)). Les deux russules trouvées, une très pale et une rosâtre / cuivrée n'ont pas pu être déterminées. Les

réactions au gâiac ne correspondaient pas aux espèces évoquées et la microscopie n'a pas permis de statuer à ce jour. Quelques girolles pruineuses ([\*Cantharellus pallens\*](#)) furent trouvées pour la casserole, mais pas de quoi en faire une indigestion.

La liste des 24 espèces récoltées est consultable à partir de [cette page](#).

Denis Lecarpentier





## Sortie du 15 juin 2025 en forêt de Villefermoy au carrefour des 8 Routes

Nous débuterons le compte-rendu de cette sortie par un bref bulletin météorologique et écologique ; temps frais, ciel voilé, pas de pluie ce jour et d'ailleurs pas depuis la fin du tournoi de Roland Garros, sol très sec en surface, de nombreux arbres abattus. L'appel du 15 juin dénombra 22 mycologues très optimistes quant à la quantité et à la diversité des champignons à découvrir. Parmi ces mycologues, huit amis de la SMF constituaient un renfort appréciable.



Après 2h30 de recherches acharnées, un excellent déjeuner solide et liquide sous les frondaisons et une détermination rondement menée, le verdict tomba : le site des 8 routes nous avait offert 37 espèces en dépit des conditions peu favorables.

Quelques bolets rudes des charmes ([\*Leccinum pseudoscabrum\*](#)) et un cèpe d'été ([\*Boletus aestivalis\*](#)) furent les seuls champignons comestibles découverts lors de cette sortie. En revanche, d'autres espèces moins communes, voire rares firent le bonheur des spécialistes. Parmi elles, il y avait trois pézizes du genre *Scutellinia*, très semblables de prime abord mais distinctes par leur écologie, leurs caractéristiques morphologiques et microscopiques. Il s'agit de la pézize à poils longs ([\*Scutellinia crinita\*](#)) poussant sur bois, de [\*Scutellinia trechispora\*](#), poussant directement sur sol argileux et de la pézize des endroits ombrés ([\*Scutellinia umbrorum\*](#)), poussant au sol ou sur bois pourri, aux spores grossièrement verruqueuses.





Enfin, une espèce blanc chamois clair confondue à l'œil nu avec une autre révéla sa véritable identité à la loupe. Il s'agissait du polypore fimbrié ([Porothelium fimbriatum](#)), une pourriture considérée comme rare. Très active, elle décompose rapidement le bois de divers arbres. Elle possède des petites verrues globuleuses sur sa surface fertile, qui se creusent en petites cupules à maturité.

Pour conclure, l'absence des "grosses" espèces a permis de se focaliser sur de plus petites, certes plus difficiles à repérer dans la pénombre d'une forêt de hêtres mais qui s'avèrent passionnantes à observer.

La liste des espèces récoltées est consultable à partir de [cette page](#).

*Valérie Tarrius Flesch*



## Sortie du 24 août 2025 en forêt de Villefermoy au Pavé de Boulains

Finie la canicule, il faisait un beau soleil mais avec une température très agréable. 24 membres de l'AMF s'étaient déplacés pour cette sortie qui était conjointe avec la Société

Mycologique de Montgeron représentée par une dizaine de membres dont son Président et son Vice-Président. Si les fortes pluies de fin juillet suivi de fortes chaleurs nous ont permis de nous régaler sur la première quinzaine d'août avec de grosses poussées de champignons thermophiles, notamment cèpes bronzés et



notamment cèpes bronzés et oronges, maintenant, le manque d'eau se fait cruellement sentir et les pluies



Une belle colonie de  
ganodermes résineux

abondantes de mercredi dernier dans certains coins de Seine et Marne semblent avoir évité la forêt de Villefermoy.

Le champignon trouvé en quantité ce jour, mais déjà souvent très avancé est l'armillaire sans anneau ([\*Desarmillaria tabescens\*](#)). Les armillaires longtemps consommés jeunes par le passé ont été déclarés toxiques suite à plusieurs cas d'intoxication notamment avec

l'armillaire couleur de miel ([\*Armillaria mellea\*](#)). Par principe de précaution toutes les espèces d'armillaires ont été déclarées possiblement toxiques. Une adhérente de Montgeron nous a dit avoir eu des dérangements intestinaux après avoir consommé des tabescens. Reliquat de la pousse des thermophiles de début août, une seule vieille oronge ([\*Amanita caesarea\*](#)) a été trouvée.



Sachant que nous ne retournerions pas en prospection l'après-midi, nous avons fait trainer le pique-nique en profitant au maximum des spécialités de chacun et de la clémence du temps (un bon moment de convivialité).

Nous avons ensuite procédé à la détermination de 59 espèces trouvées et présentées sur table (ou restées par mégarde dans des

paniers, comme les girolles par exemple), avec comme toujours quelques russules qui sont restées sans nom, car nous manquons de spécialiste pour déterminer les espèces de ce grand groupe dont beaucoup se ressemblent.

La liste de récolte est consultable à partir de [cette page](#).

*Denis Lecarpentier*





## Sortie du 30 août 2025 en forêt de Villefermoy au carrefour des 8 Routes

Nous étions 20 à prospecter pour cette seconde sortie mycologique après la rentrée. Las, les champignons n'étaient pas au rendez-vous. La fonge boude... Les quelques épisodes pluvieux, bien trop rares, n'ont pas suffi pour générer une poussée plus importante. Pour mémoire, en 2021 et 2022, cette sortie en août avait été annulée pour cause de sécheresse. A contrario, en août 2023 nous avons récolté 97 espèces à 24 et en août 2024, 156 espèces à 26 avec à chaque fois, des russules et des amanites en nombre. On pouvait donc espérer remplir un peu plus nos paniers. Heureusement, les polypores, stérées et tramètes nous permettent d'avoir un peu plus d'espèces répertoriées.

Parmi les petites espèces originales trouvées ce samedi, il y avait la Guépinie en forme de trompette ([\*Guepiniopsis buccina\*](#)) et aussi la Pézize des endroits ombrés ([\*Scutellinia umbrorum\*](#)) analysée par Philippe de la SMM.

Sans conteste, le plus beau champignon de la sortie était la Pholiote incandescente nommée aussi Pholiote petite flamme ou Pholiote jaune feu ([\*Pholiota flammans\*](#)) qui pousse surtout sur bois en décomposition de conifère. Elle est entièrement



jaune et son chapeau ainsi que son pied sont recouverts de mèches plus ou moins dressées ou pelucheuses.

Un pique-nique bien sympathique nous a rapidement fait oublier notre maigre récolte et les pluies annoncées pour les prochains jours vont probablement changer la donne pour la prochaine sortie.

50 espèces ont été identifiées dont la liste est consultable à partir de [cette page](#).

Annette Despoix





## Sortie du 7 septembre 2025 en forêt de Fontainebleau à la Mare aux Évées

Dans l'attente de l'éclipse totale de lune appelée "Lune de Sang" dans les films de série B, les champignons ont hâté leur sortie et c'est plus qu'un frissonnement de pousse qu'ont pu observer les 24 participants de l'AMF, de la SMF et de l'ONF.



Les nombreux canaux rayonnant autour de la Mare aux Evées étaient peu remplis d'eau et ont permis aux mycologues les plus aventureux de les explorer et de collecter les

champignons poussant sur les "îles". Les berges de la mare furent également prospectées.

Parmi les 57 espèces prélevées, nous avons noté le retour en force d'une redoutable habituée des lieux, l'Amanite vireuse robuste, mortelle par ingestion ([Amanita amerivirosa](#)).



*Suillus grevillei*

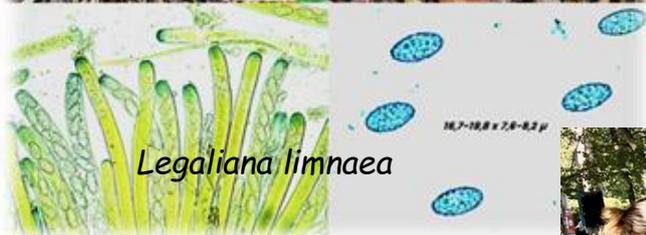


Les bolets au sens large étaient également de sortie : les Leccinum à pied mince et pelucheux avec entre autres le Bolet orangé ([Leccinum aurantiacum](#)), un bon comestible, les Suillus à chapeau souvent gras tel que le Bolet élégant ([Suillus grevillei](#)), qui possède un anneau et est inféodé aux mélèzes et les bolets à pied

obèse comme le Cèpe de Bordeaux ([Boletus edulis](#)). Le bolet de fiel ([Tylopilus felleus](#)) a été évoqué en raison de sa sournoise ressemblance avec le Cèpe de Bordeaux. Il s'en différencie par ses spores roses, son réseau brun sur le pied et son extrême amertume.

Quelques espèces plus rares et spécifiques des bords de mare et des fossés humides ont été ramassées et déterminées par Jean-Pierre, Ivan et François. Il s'agit de [Trichosphaea scutelloides](#), une espèce récemment découverte et décrite dans la publication accessible à l'adresse suivante,

<https://ascomycete.org/Journal/Article/art-0376> et de la Pézize des marécages (*Legaliana limnaea*) à apothécie brun verdâtre.



*Legaliana limnaea*

Les champignons nous accompagnèrent également pour le très agréable déjeuner sous les arbres. Nous pûmes ainsi déguster la salade de langue-de-boeuf /cébette d'Inna et le méli-mélo de cèpes de Bordeaux et de cèpes bronzés d'Ivan.



Après le pique-nique et les déterminations, les jeunes et efficaces nouvelles recrues de l'AMF nous ont quittés bien rassasiés à tous points de vue. Souhaitons que ce premier contact convivial avec les champignons et avec les mycologues leur ait donné l'envie de revenir. .

*Valérie Tarrius Flesch*

PS : quelques jours après la sortie, Olivier de l'ONF nous a adressé une liste complémentaire d'une soixantaine d'espèces, soit qu'il avait gardé pour les déterminer chez lui avec un examen approfondi (microscopique ou autre), soit qui ont été ramassées lors de la prospection de l'après-midi et ont échappé à la présentation sur table. Une quinzaine n'étaient d'ailleurs pas connues dans notre fichier. C'est donc finalement 112 espèces qui figurent sur notre liste de récolte consultable à partir de [cette page](#).



## Sortie du 14 septembre 2025 en forêt de Villefermoy au carrefour des 8 Routes

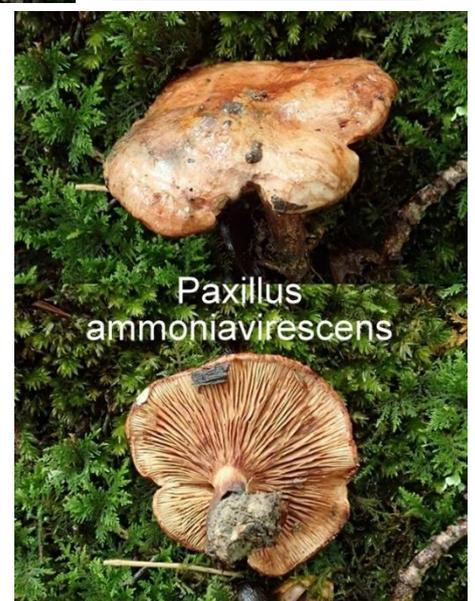
Par une journée maussade de septembre, notre vaillante troupe de 36 mycologues de l'AMF, de l'AM de Sucy, de l'ONF et de la SMF s'est élancée dans la forêt malgré une pluie fine et pénétrante. Les champignons n'adorent-ils pas la pluie ? La récolte de 160 espèces fût donc une véritable récompense. Le clou de cette aventure a été la

présentation des champignons par René. La détermination des russules aux noms souvent imprononçables a été longue, tant les espèces étaient nombreuses. La couleur du chapeau et des spores, le goût, l'odeur, la réactivité au gaiac et au sulfate de fer sont autant d'éléments distinctifs pour reconnaître les russules telles que la russule vinaigrée ([Russula acetolens](#)), la russule caméléon ([Russula risigallina](#)), la russule à pied teinté ([Russula](#)



[tinctipes](#)), la russule trompeuse ([Russula decipiens](#)), sosie très piquant de la russule vieux-rose ([Russula vesca](#)) et la russule des trembles qui exhale le miel ([Russula melitodes](#)).

On notera la présence d'espèces rarement rencontrées, le paxille verdissant à l'ammoniaque à savoir ([Paxillus ammonia-virescens](#)) et [Inosperma chlorochroum](#) (non photographié malheureusement), un inocybe qui possède un pied et des lames jaune citron. Des girolles pruineuses ([Cantharellus pallens](#)), un unique cèpe de Bordeaux ([Boletus edulis](#)) et des pleurotes en huître ([Pleurotus ostreatus](#)) ont, quant à eux, réjoui les gastronomes.





La journée s'est conclue par le pique-nique habituel. Sous le parapluie pour certains, nous avons partagé entre deux éclaboussures, tartes, salades, fromages et boissons.

Vivement notre prochaine sortie, idéalement sous un soleil jouant à cache-cache avec les nuages cette fois-ci !

La liste des 160 espèces récoltées est consultable à partir de [cette page](#).

*Serge Auckbur et Valérie Tarrius Flesch*



## Sortie du 20 septembre 2025 en forêt de Fontainebleau vers les Monts Girards

Nous étions 22 personnes à penser affronter la pluie abondante qui était annoncée par toutes les météo pour cette après-midi ; hé bien figurez-vous qu'on n'a pas eu la moindre goutte d'eau. Les champignons étaient au rendez-vous et nous avons trouvé pas mal d'espèces d'amanites, de lactaires et de russules. Une espèce nouvelle pour nous a été identifiée, il s'agit du bolet blafard à pied vineux ([Suillellus luridus var. queletiformis](#)).



Suillellus luridus var. queletiformis

Ce bolet a l'aspect du bolet blafard classique ([Suillellus luridus](#)) avec son réseau rouge sur le pied et sa célèbre « ligne de Bataille » entre les tubes et la chair du chapeau, mais sa chair est rouge betterave à la base du pied comme le bolet de Quélet ([Suillellus queletii](#)).

Les champignons comestibles ont été limités essentiellement au bolet bai

([Imleria badia](#)) et bolet à pied rouge ([Neoboletus erythropus](#)).

Une première liste de 106 espèces a été établie, complétée ensuite à 115 par les déterminations faites par Jean-Pierre à la maison, puis Olivier (ONF) nous a rajouté 24 espèces dont un certain nombre de tomentelles, croutes généralement cachées sous le bois mort en décomposition. Vous pourrez trouver un document intéressant sur ce genre en cliquant sur [ce lien](#).

La liste finale contient donc 130 espèces ce qui est exceptionnel pour une sortie à la demi-journée. Elle est consultable à partir de [cette page](#).

Denis Lecarpentier



## Sortie du 27 septembre 2025 en forêt de Champagne-sur-Seine

Ce fut un samedi très agréable, avec environ 25 participants y compris SMF, tous motivés comme jamais.

Très vite et non loin de notre point de départ, la forêt a dévoilé une grande variété d'espèces. C'est grâce aux précipitations des jours derniers que la récolte s'est révélée abondante (129 espèces ont été trouvées).



Après deux heures de cueillette, place au moment de vérité : les yeux affûtés de nos connaisseurs (Michèle,

Valérie, Jean-Pierre, Maurice et Bruno avec son enregistrement) ont tranché entre les stars de l'assiette et ceux qu'on doit jeter, en regrettant, parmi russules, lactaires, bolets, polypores ou amanites... Malheureusement, beaucoup ne finiront pas dans une omelette étant donné leurs caractéristiques de dangerosité (toxiques, mortels), ou l'absence d'intérêt culinaire. Hélas, celui qu'on espérait tant trouver ne s'est pas montré : le fameux cèpe de bordeaux sauf quelques très vieux spécimens.



Il y a eu des beaux échanges sur la diversité fongique, comme à chaque fois, avec tous ces champignons aux couleurs vives. Cette discussion menaçait de s'éterniser jusqu'à ce que je tranche en retirant la nappe.

C'était un après-midi très enrichissant comme à chaque fois ; RDV est donné le 04/10/25 en forêt d'Othe en croisant les doigts pour que le cèpe de bordeaux fasse son apparition.

La liste des 129 espèces récoltées est consultable à partir de [cette page](#).

*Serge Auckbur*



## Sortie du 4 octobre 2025 en forêt de d'Othe

La pluie était annoncée, eh bien nous n'avons pas été déçu, du moins le matin. Malgré le temps, nous étions quand même 18 à braver les éléments, cachés sous les k-ways, impers et/ou parapluies. Compte tenu du risque de difficultés pour faire une présentation au sec des espèces trouvées, j'ai proposé que cette sortie mycologique soit



remplacée par une sortie mycophagique. Ainsi seules les espèces comestibles ont été récoltées avec quelques espèces appréciées telles que cèpes de bordeaux ([\*Boletus edulis\*](#)), trompettes des mort ([\*Craterellus cornucopioides\*](#)), chanterelles cendrées ([\*Craterellus cinereus\*](#)), poules des bois ([\*Grifola frondosa\*](#)),... 6 personnes se sont dégonflées pour le pique-nique, bien que je leur



ai assuré qu'on serait à l'abri. Nous avons donc installé une bâche de 4X6 m attachée aux troncs de 4 arbres et supportée au centre par un parasol. Nous aurions pu tous tenir sans problème. La logistique était meilleure que

lors de notre [sortie du 10 octobre 2009](#).

Le soleil est revenu l'après midi et nous avons pu refaire une prospection ou nous avons retrouvé quelques tricholomes colombettes ([\*Tricholoma columbetta\*](#)),



excellent comestible et la rare girolle abricot ([\*Cantharellus friesii\*](#)).

Denis Lecarpentier



## Week-end en Champagne des (10), 11 et 12 octobre 2025

Nous étions moins nombreux que d'habitude, plusieurs habitués ayant eu des empêchements. 27 personnes ont participé à ce week-end dont 21 ont pris possession de leur bungalow dès le vendredi soir au Domaine de Bel Air. Nous avons pu constater qu'il y avait déjà pas mal de champignons sur les pelouses du domaine et avons commencé la mise en place en salle d'exposition le soir même avec près d'une vingtaine d'espèces avant d'aller diner.



Nous avons rendez-vous avec l'ensemble des participants le samedi matin dans la Réserve Biologique Intégrale du Haut Tuileau en forêt de Rumilly-lès-Vaudes. L'autorisation d'accès à cette réserve protégée de toute activité humaine nous a été accordée par l'ONF. C'est la 8<sup>ème</sup> fois que nous venons ici depuis 2010 et nous fournissons à l'ONF la liste des espèces identifiées en RBI. Ce samedi, nous avons identifié sur la journée 97 espèces dont 14 nouvelles (relativement communes par ailleurs), portant ainsi à 373 le nombre d'espèces répertoriées dans la réserve.



Nous avons eu le plaisir de retrouver un gyromitre en turban ([Gyromitra infula](#)), déjà rencontré en RBI en 2015, mais que nous n'avons jamais vu ailleurs dans nos sorties.

La prospection a été interrompue près de 2 heures par notre pique-nique « amélioré » toujours très convivial.

La convention signée avec l'ONF précise que les prélèvements doivent être limités au nombre d'exemplaires nécessaires à l'identification des espèces, mais nous sommes tombés sur des tapis immenses de trompettes ([Craterellus cornucopioides](#)).

En 55 ans de recherche de champignons, je n'en avais jamais vu autant. Nous nous sommes dit qu'un petit prélèvement pour améliorer notre ordinaire serait sans conséquence sur la préservation de la fonge locale ; Dieu nous pardonne !



De retour en fin d'après-midi au Domaine de Bel Air, les plus motivés m'ont aidé pour déterminer les espèces rapportées et les installer sur les tables avec les étiquettes utilisées habituellement pour

l'exposition annuelle.

Vers 19h l'apéro (soupe champenoise) nous a été servi avec des petits feuilletés, puis nous sommes allés prendre notre diner (entrée, plat, dessert et vin selon besoin). Un peu avant 22h, pour ceux qui avaient encore un peu de courage, je fis la présentation des espèces avant de rentrer au bungalow pour un sommeil bien mérité.



Samedi matin, nous sommes allés prospecter en forêt du Temple, et y avons trouvé quelques espèces intéressantes telles que la russule olivacée ([Russula olivacea](#)), un magnifique exemplaire bien charnu qui a pu être conservé pour l'exposition de la SMF du week-end suivant. Une règle généralement admise dit que les toutes les russules douces

sont comestibles, mais celle-ci fait exception et a déjà provoqué des intoxications graves. Heureusement elle est plutôt rare, nous ne l'avons trouvée précédemment que 2 fois en WE en Champagne et 2 fois à Villefermoy.

Là encore nous sommes tombés sur des quantités impressionnantes de trompettes des morts. Cette fois nous n'avions pas d'autre contrainte que la limite autorisée en forêt domaniale de 5 litres de champignons par jour et par personne.



Une participante nous a déclaré avoir vu un «joli sillon» (photo ci-contre).

Les derniers champignons trouvés ont été déterminés sur place. La liste des 144 espèces récoltées sur l'ensemble du week-end est consultable à

partir de [cette page](#).

Parmi les belles espèces trouvées, citons le cortinaire roux olivâtre ([Cortinarius rufoolivaceus](#)) et parmi les espèces rares, l'hygrophore des poètes ([Hygrophorus poetarum](#)).



Cortinarius rufoolivaceus

Nous avons pris le repas du dimanche midi au Domaine du Bel Air. Après avoir rendu les clés et nettoyé la salle d'exposition, chacun est rentré chez soi ; personne n'a eu le courage de retourner en forêt.

*Denis Lecarpentier*



## Sortie du 15 octobre 2025 dans le Massif des Trois Pignons au Vaudoué

Changement de programme pour cette sortie mycologique. Initialement prévue dans la forêt de Rougeau, l'absence de fonge nous a incités à nous rediriger au Vaudoué.

Petit addendum sur l'origine du nom de ce lieu : le village est cité en 1220 sous le nom de Val D'Oé, qui vient de « Vau » synonyme de « Val » ou « Vallée » et du germain « aug » ou « augo » signifiant eau. La rivière Ecole prend sa source au village.

Cet endroit, très prisé pour l'escalade, accueille des grimpeurs des pays voisins et même plus, puisque nous avons même vu des Finlandais.



Nous nous sommes donc retrouvés à 18 pour prospecter sous une météo clémente contrairement à notre sortie sur ce site en 2023.

Parmi 96 espèces trouvées dont la liste est consultable à partir de [cette page](#), il y avait le bolet indigotier ([Gyroporus cyanescens](#)), un bien nommé qui bleuit de façon spectaculaire, décrit dans le [compte-rendu de 2024](#) et que nous trouvons surtout à cet endroit, le gomphide rose ([Gomphidius roseus](#)) qui pousse sous les pins en compagnie des bolets des bouviers ([Suillus bovinus](#)), beaucoup de lactaires et aussi l'helvelle lacuneuse ([Helvella lacunosa](#)) dont le chapeau noir en forme de selle tient par 3 ou 4 points seulement à son pied. On suppose que cette helvelle forme des mycorhizes avec toute une série de feuillus et de conifères. Elle peut également pousser sur du bois pourri. Quelques mycophages ont fait une bonne cueillette de bolets bais ([Imleria badia](#)), on espère qu'ils se sont régalés.

Annette Despoix



## Sortie du 18 octobre 2025 en forêt de Barbeau

Nous étions 24 participants à cette sortie auxquels il faut ajouter 6 personnes arrivés pendant la présentation sur table.

Comme il n'avait pas plu depuis trois semaines, nous nous attendions à un désert mycologique mais nous avons trouvé pas mal d'espèces pas toujours en bon état mais relativement préservées des limaces en raison de la sécheresse. Après une razzia sur les trompettes faites



pendant le W.E. en Champagne certains participants ont jeté leur dévolu sur les pieds de moutons (*Hydnum repandum*) et sur les cèpes de Bordeaux (*Boletus edulis*) qui jusqu'à maintenant étaient restés très discrets.

Au total, nous avons recensé une centaine d'espèces dont quelques helvelles crépues (*Helvella crispa*) trouvées sur le parking et des pieds bleus (*Lepista nuda*)

annonciateurs de la fin de saison. Notons également beaucoup d'anthurus d'Archer (*Clathrus archeri*) encore sur la forme d'œuf ; la forêt sera parfumée dans quelques jours.

Nous avons vu de

nombreux armillaires pieds-bots (*Armillaria cepistipes*) en général assez avancés, et parfois en grosse quantité sur le même support (photo ci-dessus).



La liste des espèces récoltées est consultable à partir de [cette page](#)

Jean-Pierre Jolivet



## 39<sup>ème</sup> salon du champignon des 25 et 26 octobre 2025

La préparation de l'exposition commence toujours par l'apposition d'affiches chez les commerçants et en forêt, et des colonnes d'affichage sont réservées aux associations de Saint-Fargeau-Ponthierry. J'y ai apposé mes affiches format A3 dès le 13 octobre., travail bien inutile car 2 jours après, toutes mes affiches étaient recouvertes par d'autres concernant des spectacles à la Cartonnerie de Dammarie et à l'escale de Melun. Non seulement ces affiches n'auraient pas dû être là, mais en plus les personnes qui les ont posées sont vraiment sans-gêne puisque qu'elles ont masqué l'annonce de tous les événements à venir avec la pose sur chaque colonne de 3 affiches de plus d'un m2 chacune.



Le vendredi soir à partir de 17h, nous mettons en place les tables, grilles avec photos et planches pédagogiques, éclairages et début de décoration sur la scène. J'installe ma collection de polypores et les champignons de printemps conservés en bocaux dans de l'alcool ce qui nous assure déjà une cinquantaine d'espèces exposées, puis vers 19h nous nous réunissons autour d'un verre de cidre avant de libérer les lieux.





Le samedi matin, la salle est ouverte à 8h ; commence alors la longue détermination des espèces suivie de l'enregistrement dans le fichier, la sortie des fiches et la mise en place sur table ; il y a du travail pour tout le monde, même pour ceux qui ne connaissent pas les champignons, qui ont toutes les informations pour positionner les assiettes au bon endroit. Malgré une nette diminution de la pousse de champignons par rapport à la

semaine précédente, il y a quand même une grosse quantité de cagettes à trier et heureusement, cette année encore René Chalange, éminent mycologue de la SMF a pu venir nous prêter main forte.

Vers midi nous arrêtons les déterminations pour la pose. Nos bénévoles ont droit à un couscous bien garni.



## **SORTIR. Allez à la découverte des champignons**

**ST-FARGEAU-PONTHIERRY**

Pour la trente-neuvième édition, l'AMF, autrement dit, l'Association mycologique férépontaine, organise sa grande exposition à l'Espace culturel des 26 Couleurs de Saint-Fargeau-Ponthierry, les samedi 25 et dimanche 26 octobre.

### **Aller découvrir**

Le but ? Vous faire connaître et reconnaître les espèces que vous pouvez croiser au détour d'une promenade. Pour cela, les membres de l'association n'ont pas hésité à prendre de leur temps pour parcourir champs et forêts afin de ramasser et de vous présenter le plus d'espèces possibles.

Car c'est là, le point fort de l'exposition, reconstituer l'habitat de ce mets de choix (ou pas, suivant les espèces), pour vous faire une présentation la plus authentique possible. Chaque année, ce sont près de 400 types de champignons qui sont ainsi exposés au public. Autre avantage, qui peut éviter bien des déconvenues, les membres de l'association sont présents pour répondre à vos interrogations sur le type de champignons, mais également



L'exposition propose une reconstitution... FR/RSM77

sur la méthode de cueillettes, afin de ne pas abîmer les sites où ils se sont épanouis.

N'hésitez pas à venir rencontrer la vingtaine de bénévoles passionnés, qui vous accueilleront tout au long du week-end et qui saient, à les rejoindre tout au long de leurs balades à la recherche de ce mets gourmet.

■ **Horaires : samedi 25 octobre de 14h à 18h ; dimanche 26 octobre de 10h à 18h.**  
Entrée libre.  
Renseignements sur [champignons77.org](http://champignons77.org).

Nous sommes prêts pour l'accueil à 14h. Nous avons eu un défilé incessant tout l'après-midi, et il en fut de même le dimanche. Malgré la disparition de nos affiches sur les colonnes (voir plus haut), les autres affichages ont porté leur fruit et nous avons eu un très bel article dans la République de Seine et Marne (ci-contre) et des annonces sur les radios FM locales : Evasion, Oxygène et Handy FM. Grâce à cela nous avons battus notre record de visiteurs qui a été de 530 sur le week-end.

Nous avons eu aussi un record de visites d'enfants accompagnés par leurs parents ou grands-parents en ce début de vacances scolaires. Ils posent souvent des questions surprenantes et très intéressantes.



La détermination des champignons s'est poursuivie pendant tout le week-end, en essayant de vider au mieux les cageots rapportés par nos bénévoles et en examinant les récoltes apportées par les visiteurs avec quelques espèces pas encore exposées. En final nous avons présenté 350 espèces ce qui est une belle performance compte tenu des conditions climatiques défavorables en Ile de

France depuis une semaine. Heureusement, certaines espèces nous ont été rapportées d'Alsace où les conditions étaient meilleures.

Comme les années précédentes, la décoration a été très appréciée et certains visiteurs, pas trop intéressés par les tous les champignons, mais seulement par quelques comestibles, sont venus surtout pour le plaisir des yeux.



Quelques minutes avant la fermeture nous avons commencé à tout ranger. L'équipe étant maintenant très bien rodée, à 19h tout était débarrassé et nous

pouvions regagner nos pénates pour un repos bien mérité, avec la satisfaction d'avoir encore réussi une belle exposition.

La liste des 350 espèces exposées est consultable à partir de [cette page](#) Rendez-vous l'année prochaine pour le **40<sup>ème</sup> salon** sauf imprévu.

*Denis Lecarpentier*



## Sortie du 1<sup>er</sup> novembre 2025 dans le Massif des Trois Pignons au Vaudoué

Ce samedi, quelques inquiétudes sur la route du Vaudoué car la pluie s'est invitée. Allons-nous nous retrouver à une poignée d'individus seulement ? Eh bien non, nous étions 35 courageux ou optimistes à nous rassembler sous cette petite pluie qui, heureusement, fut brève. Pour cette première sortie après notre exposition annuelle, nous avons accueilli avec plaisir de nouveaux adhérents attentifs aux recommandations de Denis pour effectuer une cueillette correcte permettant une identification plus précise en récupérant bien le pied entier.



Cette année, la fonge n'a pas été très généreuse dans notre région mais la récolte fut conséquente malgré tout. Parmi les espèces trouvées,



nous pouvons citer l'hydne cure-oreilles ([Auriscalpium vulgare](#)) petit hydne typique à chapeau et pied veloutés qui pousse surtout sur les cônes de pins plus ou moins enterrés. On le remarque peu du fait de sa petite taille, il est très photogénique. Plusieurs mycènes ont été trouvées, dont la mycène de Seynes ([Mycena](#)

[seynii](#)) au chapeau brun, crème ou saumon, qui a une odeur de radis et pousse souvent sur les cônes de pin. Elle est ici en compagnie d'une flammule pénétrante ([Gymnopilus penetrans](#)) située à droite.





Nous avons trouvé, pour la première fois, le polypore denté ([Sarcodontia pachyodon](#)), un polypore annuel, rare, qui pousse sur les troncs de feuillus. Ses pores se transforment en longs aiguillons qui ont la particularité d'être aplatis.



Nous avons aussi la surprenante clavaire fistuleuse ([Macrotyphula fistulosa](#)) : celle-ci mesurait 22 cm de haut ! Comme son nom l'indique, elle est creuse et on croirait manipuler un compte-gouttes.



Pour la détermination, les nouveaux adhérents découvrant le monde des champignons se sont rassemblés autour de Denis qui avait sélectionné des espèces typiques sur une table dédiée afin de leur décrire leurs particularités.

En tout, 109 espèces dont la liste est consultable à partir de [cette page](#) ont été identifiées.

Anciens comme nouveaux champignonnières étaient satisfaits de cette sortie et attendent la prochaine avec impatience.

Annette Despoix



## Sortie du 12 novembre 2025 en forêt de Fontainebleau à la Croix de Toulouse

Nous avons eu une belle participation (39 personnes) pour cette 2<sup>ème</sup> sortie après notre exposition à laquelle les nouveaux adhérents sont venus nombreux. Le temps était sec et il faisait doux. Nous n'avons pas exploré la parcelle habituelle car un panneau en interdisait l'accès pour cause de travaux forestiers (d'ailleurs pas commencés semble-t-il). Qu'importe, contrairement aux années précédentes, les chanterelles en tube ([\*Craterellus tubaeformis\*](#)) et les chanterelles jaunâtres en forme de tuba ([\*Craterellus tubaeformis f. pallidus\*](#)), poussant habituellement dans cette parcelle étaient pratiquement inexistantes. Juste quelques exemplaires furent trouvés, histoire d'alimenter la liste. Nous avons donc surtout exploré la parcelle voisine finalement agréable car le sous-bois y est bien dégagé.

Au retour, j'ai d'abord présenté les espèces courantes et relativement faciles à identifier pour les débutants en montrant les particularités des hyméniums des grandes familles (tubes, pores, lames, lisses, ...) ; j'avais amené quelques champignons typiques pour exemple, tels que girolles et pieds de mouton, cueillis la veille dans une autre forêt. Une fois ces fondamentaux présentés, nous avons



déterminé avec certitude 77 espèces parmi celles rapportées. Les champignons les plus abondants ont été les amanites citrines ([\*Amanita citrina\*](#)), les russules sardoines ([\*Russula sardonia\*](#)) dont la saveur est très piquante, les lactaires chiffonnés ([\*Lactarius tabidus\*](#)) dont le lait jaunit lorsqu'il est isolé sur un mouchoir et les bolets bais ([\*Imleria badia\*](#)) qui ne valent pas les cèpes mais dont la valeur culinaire est tout à fait acceptable.

La liste des espèces récoltées est consultable à partir de [cette page](#)

*Denis Lecarpentier*



## Sortie du 15 novembre 2025 dans le Massif des 3 Pignons à la Canche aux Merciers

La dernière excursion mycologique de 2025 avait un petit air de "Parapluies de Cherbourg" ou de "Dansons sous la pluie" tant il pleuvait au moment de la transmission par Denis des conseils de



récolte et de fin de sortie.

Cela n'a pourtant pas découragé les 12 nouveaux adhérents et 28 mycologues aguerris de l'AMF qui étaient présents. Ils ont fait preuve d'opiniâtreté et d'étanchéité, en s'éparpillant pendant 2 heures sous les pins et dans les clairières de cette zone. En fin de sortie, fort heureusement, la

pluie avait cessé et la description des 77 espèces collectées pût être faite en extérieur et non dans le tunnel sous l'autoroute.



Cortinaire à demi sanguin    Paxille enroulé    Lactaire à odeur de céleri    Tricholome équestre

Bon nombre de participants repartirent avec des bolets bails ([\*Imleria badia\*](#)), bons comestibles jeunes et avec quelques girolles couleur jaune d'œuf ([\*Cantharellus cibarius\*](#)), encore présentes en cette mi-novembre. Ces deux espèces voisinent sur la table et dans leur milieu naturel avec le cortinaire à demi sanguin ([\*Cortinarius semisanguineus\*](#)) toxique, le paxille enroulé ([\*Paxillus involutus\*](#)) et le tricholome équestre ([\*Tricholoma equestre\*](#)), champignons toxiques, voire mortels.

Plus en adéquation avec la période hivernale et les fêtes qui approchent, un lactaire à odeur de céleri ([Lactarius helvus](#)), à cuticule finement squamuleuse, fut découvert par Maurice B. Il émane de ce champignon une odeur de bouquet garni et de pot-au-feu, qui augmente au sec. Les Québécois lui trouve un parfum de sirop d'érable. A chacun ses références olfactives ! Une petite Entolome à chapeau sombre et à long pied grêle ([Entoloma leptopus](#)) poussant dans les clairières moussues diffusait, quant à elle, une étonnante odeur de l'eau des huîtres. Enfin, quelques champignons tels que le Géastre sessile ([Geastrum fimbriatum](#)) et sa forme d'étoile ou le Léocarpe fragile ([Leocarpus fragilis](#)), composé de minuscules pampilles rouge orangé participèrent au concours de la plus belle décoration de Noël.



La liste des espèces récoltées est consultable à partir de [cette page](#)

La détermination fut accompagnée en parallèle du traditionnel goûter célébrant dans la convivialité cette dernière sortie de l'année. D'excellents gâteaux fait maison, les jus de fruits et le café bien chaud nous apportèrent réconfort et chaleur. Merci à tous ceux et à toutes celles qui ont participé aux sorties 2025 si riches en découvertes.



Pendant cette période moins propice à la cueillette des champignons, tâchons de conserver en mémoire toute cette diversité de formes, de couleurs, d'odeurs et moins facile, tous les noms latins ! Vivement le mois d'avril !

Valérie Tarrius Flesch