



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

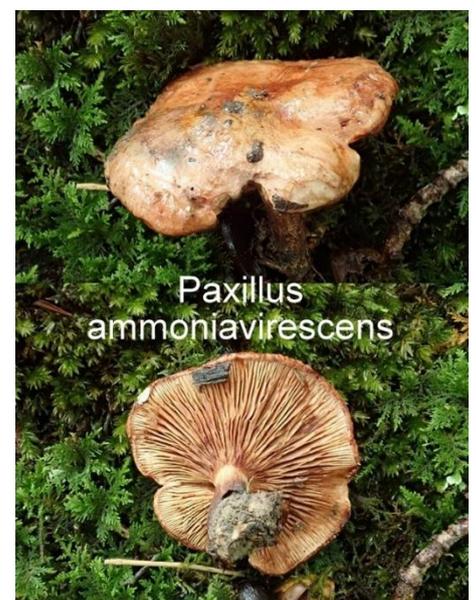
Par une journée maussade de septembre, notre vaillante troupe de 36 mycologues de l'AMF, de l'AM de Sucy, de l'ONF et de la SMF s'est élancée dans la forêt malgré une pluie fine et pénétrante. Les champignons n'adorent-ils pas la pluie ? La récolte de 160 espèces fût donc une véritable récompense. Le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

Serge Auckbur et Valérie Tarrius Flesch