

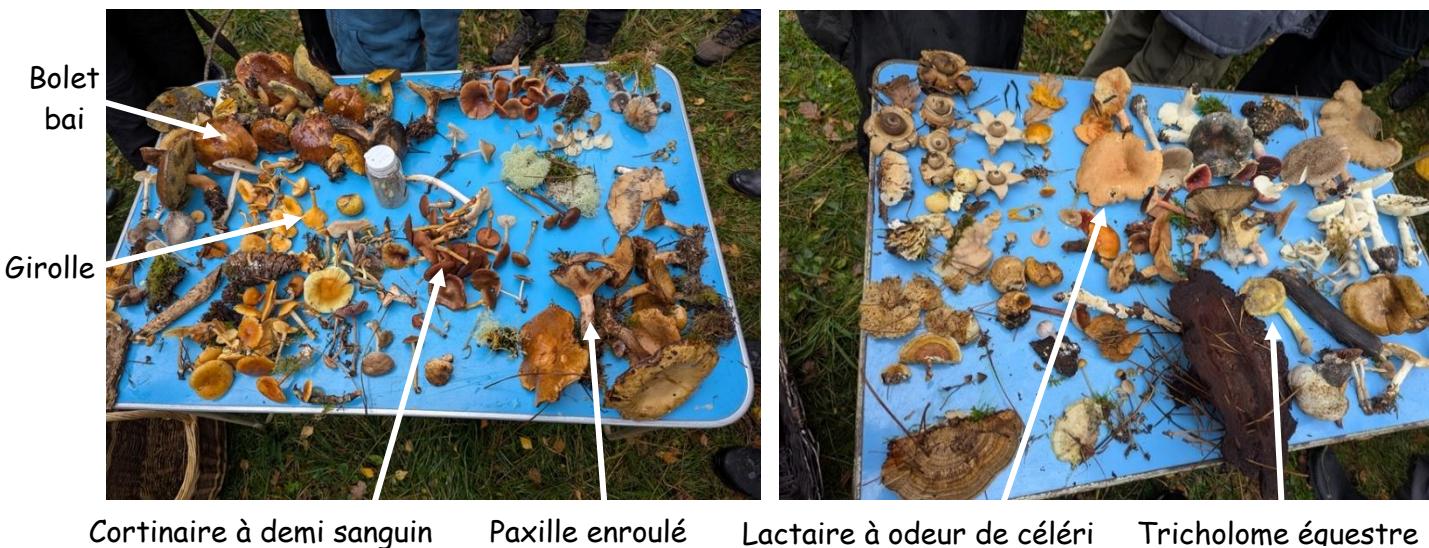


Sortie du 15 novembre 2025 dans le Massif des 3 Pignons à la Canche aux Merciers

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 bais (*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 (*Gastrum 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.



Geastrum fimbriatum



Leocarpus fragilis

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