Week-end des (9), 10 et 11 octobre 2026 dans le Morvan

Nous étions 31 participants à ce week-end, majoritairement arrivés sur place le vendredi soir. Seules 3 personnes ne sont arrivées que le samedi matin. Nous avons été hébergés au domaine du Bois du Loup à Saint Agnan en Morvan. Nous étions allés dans ce village de vacances en 2009 (voir le compte rendu correspondant), puis il a été fermé et laissé quelques années à l'abandon. Aujourd'hui il a été repris et est en cours de rénovation. Nous n'avons malheureusement pas pu profiter des locaux restaurés, mais les avons visités ; ils sont effectivement devenus beaucoup plus confortables. Aux automnes 2013,2014 2019 et juin 2024 nous sommes venus dans ce coin, mais étions hébergés dans un hôtel à Planchez.





Le samedi matin, à 10h, nous avions rendez-vous en forêt de Breuil-Chenue près du Parc à Daims. Nous sommes partis en prospection sous la pluie comme prévu par la météo.



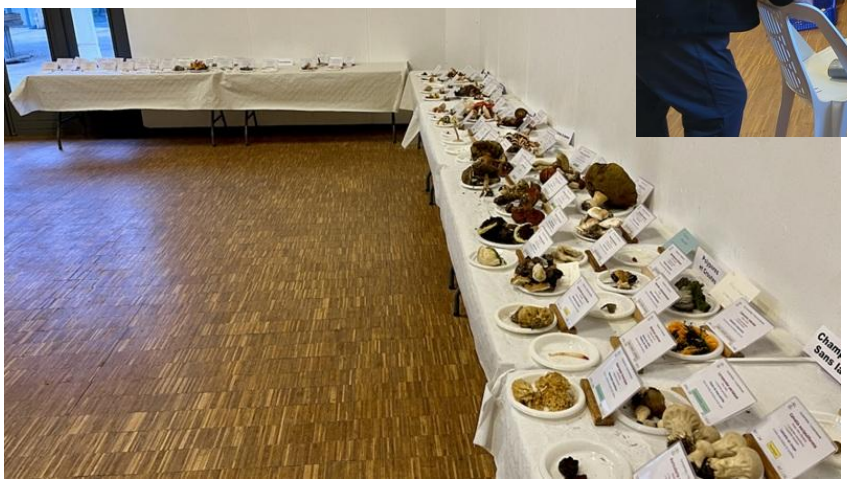
La récolte a été modeste les champignons étant surtout en bord des chemins ou dans les zones d'écoulement des pluies, mais une vue globale sur les paniers laissait présager quand-même un travail conséquent pour la détermination du soir.

Le retour pour le pique-nique a été planifié à 12h 15 ; c'était heure prévue pour le retour du soleil qui s'est alors installé définitivement pour le week-end. Comme d'habitude, le pique-nique a été grandiose et les boissons et les plats n'ont cessé de circuler d'un bout à l'autre de la table, de l'apéro au digestif.



Vers 14h15, nous repartons avec les paniers à la quête de quelques espèces supplémentaires. Les derniers départs vers le Bois du Loup se font vers 16h30.S'en suit alors la détermination dans une grande salle mise à notre disposition. La mise en place est faite avec les étiquettes utilisées pour notre exposition annuelle. 77 espèces ont été identifiées à l'issue de notre journée du samedi. Nous allons à table pour 19h15, heure prévue pour l'apéro. Le repas est bon et copieux. On nous a servi entre autres un excellent époisses qui a été très apprécié. Ceux qui ont besoin de le digérer sont invités à venir écouter ma présentation des espèces exposées avant d'aller au lit.







Dimanche matin, le rendez-vous est donné près du Pont de l'Epine toujours en forêt de Breuil-Chenue. Cette nouvelle prospection nous a permis de rajouter plus de 20 espèces à notre liste en particulier parmi les lactaires à lait orangé qui sont les seuls déclarés comestibles : le lactaire de l'épicéa (*Lactarius deterrimus*), comestible médiocre, le lactaire délicieux (*Lactarius deliciosus*), comestible moyen et le Lactaire semi-sanguin (*Lactarius semisanguifluus*), bon comestible ; La détermination fut faite sur place derrière le dolmen, curiosité locale. Quelques espèces furent emportés pour examen au microscope dont un *Melanoleuca*, une *Peziza* et une *Galerina*, car leur détermination est impossible sur le terrain compte tenu de l'existence d'espèces très ressemblantes.





Le repas du dimanche midi est pris au Bois du Loup, malheureusement, il n'y avait plus d'époisses au menu.



Au niveau bilan mycologique, ce week-end a quand même été très intéressant puisque nous avons pu identifier une centaine d'espèces alors que les champignons sont absents en Seine et Marne. Certes les mycophages ont pu être déçus car les comestibles se sont faits discrets.

Parmi les espèces intéressantes, nous avons trouvé le rhodocybe tronqué (*Clitopilus geminus*). Ce champignon est trapu comme je les aime. C'est un champignon peu commun qui n'avait jamais été trouvé dans nos sorties, mais nous l'avons exposé 4 fois au Salon du champignon. Marcel Bon le donnait comme bon

comestible, mais il est donné dans les ouvrages plus récents comme étant sans intérêt culinaire, voire amer.

Nous avons trouvé le sparassis lamelleux (*Sparassis brevipes*) qu'il faut connaitre. Nous ne l'avons trouvé précédemment que 2 fois dans nos sorties mais il est sans intérêt culinaire alors que son sosie le sparassis crépu (*Sparassis crispa*) est un excellent comestible et a été trouvé une trentaine de fois. La confusion est facile à faire : le premier a des lanières aplaties et le second des lanières courtes et crispées.

Plusieurs champignons n'ont pas été déterminés ; au-delà des russules qui est un genre très difficile, dans les petites espèces beaucoup se ressemblent et les investigations microscopiques prennent beaucoup de temps, on se limite donc à quelques spécimens. Souvent « c'est la galère », ce fut le cas cette fois ci avec *Galerina clavata*, sosie de la galère lisse (*Galerina graminea*).

La liste des 100 espèces trouvées est consultable à partir de cette page.

Denis Lecarpentier