



Section Mycologie & Nature



Compte-rendu de la sortie champignons du 22 octobre 2022

Onze personnes au rendez-vous par un bel après-midi ensoleillé, nous avons parcouru \pm 6 km en forêt d'Étrepigny d'après l'application du smartphone d'un adhérent.

En dehors des champignons comestibles, il faut remarquer l'arrivée de l'Amanite panthère (*Amanita pantherina*) qui est très toxique. Même si nous ne l'avons pas trouvé, il faut signaler aussi l'arrivée de l'Entolome livide (*Entoloma sinuatum* = *E. lividum*) très toxique également.

Lors de la détermination, j'ai montré trois spécimens d'Amanite vineuse (*Amanita rubescens*), l'un était très rougeâtre et assez foncé, l'autre était clair avec des traces vineuses et le troisième était gris foncé avec quasiment pas de traces vineuses. Donc, la couleur et l'aspect ne sont pas des critères de détermination suffisants ; il faut voir aussi l'anneau cannelé (strié), le bulbe à la base du pied, les traces vineuses et les restes de voile grisâtres sur le chapeau. L'amanite vineuse est un champignon toxique à l'état cru ou mal cuit, en revanche, c'est un très bon comestible bien cuit.

Les champignons comestibles peuvent provoquer des intolérances chez certaines personnes, quand vous mangez une nouvelle espèce, observez une consommation très réduite les premières fois !

Attention aux intoxications : il faut bien connaître le champignon comestible et sa confusion toxique.

Il est tombé 35mm de pluie, je pense que cela devrait relancer la poussée des champignons.

