



Section Mycologie & Nature



## Compte-rendu de la sortie champignons du 5 novembre 2022

12 personnes étaient au rendez-vous par ce bel après-midi d'automne, très bonne ambiance et belle récolte, nous avons vu que le cèpe d'été avait cédé la place au cèpe de Bordeaux en raison du retour de la fraîcheur.

Nous avons trouvé deux tricholomes blancs qu'il ne faut pas confondre : Tricholome colombette (*Tricholoma columbetta*), bon comestible et *Tricholoma album* (blanc) qui n'est pas comestible.

La diversité des champignons m'a permis de faire une détermination finale d'environ 20 minutes.

Samedi prochain nous ferons peut-être la première sortie aux Tricholomes, je vous le confirmerai dans mon prochain message.

Attention, le genre « *Tricholoma* » comporte beaucoup d'espèces qui se ressemblent, le risque de confusion est important entre les comestibles et les toxiques !!!

Nous ne cueillerons que : *Tricholoma squarrulosum*, *T. orirubens*, *T. terreum*, et *T. portentosum*.

En confusion avec les quatre Tricholomes suscités, il y a : *Tricholoma siodes*, *T. josserandii*, *T. virgatum*, *T. bresadolani*, et *T. pardinum* qui sont très toxiques.

N'ayez pas d'inquiétude, on verra tout cela sur le terrain ; progressons pas à pas !



Foyer rural d'Authume 1, rue du Château 39100 AUTHUME