

Des « Pires aux Meilleurs »

(Exposition champignons du 21 novembre 2021)

Grand succès pour cette septième édition de l'exposition champignons organisée dimanche 21 novembre dans la salle Jean Dieuzaide par SONE (Saint-Orens Nature Environnement) en collaboration avec l'équipe des mycologues de l'AMT (Association mycologique de Toulouse). Plus de 60 visiteurs (dont 25 adhérents) ont pu découvrir 108 espèces de champignons de la région : parmi elles, 42 espèces cueillies la veille à Saint-Orens par les membres de SONE. Et, la conférence « des Pires aux Meilleurs » organisée en fin de matinée a permis de compléter l'information des visiteurs en insistant sur le fait qu'à Saint-Orens on pouvait tout autant trouver des bons comestibles que des champignons toxiques voire mortels !

1. Une cueillette soignée sous le soleil



Nous étions dix adhérents de SONE partis le vendredi 18 novembre, par un temps splendide, à la recherche de champignons dans la commune de Saint-Orens.

Nous avons exploré deux secteurs : le premier groupe conduit par Babette a exploré les alentours d'Altigone, le bois de Tardieu et celui de l'Orée du Bois ; le second groupe, conduit par Pierre a cherché dans les environs du Collège René Cassin, du chemin de Bordeneuve et du Mail de l'Eglise.

A noter que, cette année, nous avons délaissé le Lac des Chanterelles et ses abords : les sangliers étaient passés avant nous !

Paniers au bras, équipés de couteaux, nous avons collecté avec soin des spécimens en prenant soin de ne pas les abimer (panier, sacs en papiers, journaux...). Au final, égalité parfaite : 25 espèces collectées par chaque groupe dont, bien sûr, certaines identiques entre les groupes.



2. Plus de 100 espèces exposées

Les visiteurs ont pu découvrir 108 espèces de champignons de la région.

Parmi elles, 42 espèces différentes cueillies la veille à Saint-Orens par les membres de SONE et 66 espèces apportées par l'AMT en provenance de la région (Montagne noire en particulier).

Toutes ces espèces étaient présentées dans des bacs de couleur différente correspondant à leur toxicité ou à leur comestibilité : à côté d'espèces savoureuses comme les Marasmes des Oreades ou les Girolles se trouvaient des espèces toxiques telle l'Amanite tue-mouches voire mortelles comme le Paxille enroulé, assez fréquent dans les pelouses à Saint-Orens.



A noter que nous avons collecté cette année plusieurs espèces que nous n'avions encore jamais inventoriées à Saint-Orens. Parmi celles-ci, il y a par exemple l'Agaric à pied épais (*Agaricus spissicaulus*), le tricholome à marge rouge (*Tricholoma orirubens*), le lactaire de l'épicéa (*Lactarius deterrimus*) et le tricholome en touffes (*Lyophyllum decastes*).



Rappelons que vous trouverez sur la base biodiv <https://biodiv.sone.fr/> de notre site la description, des photos, les observations locales de tous les champignons identifiés à Saint-Orens depuis plusieurs années : un outil idéal pour progresser rapidement en mycologie locale !

3. La Conférence : « des Pires aux Meilleurs »

Trente-cinq personnes ont assisté en fin de matinée à la conférence SONE-AMT : « Champignons de Saint-Orens : des Pires aux Meilleurs ». Les diapositives présentées lors de la conférence sont en ligne sur notre site :

<https://www.sone.fr/category/decouvrir/>

Cette conférence a permis à Babette Navarra (SONE) de rappeler que des champignons toxiques voire mortels, responsables de toute une palette de symptômes graves à très graves, étaient fréquemment présents dans nos parcs, nos jardins... Les grands types de symptômes, les champignons concernés et les précautions à prendre ont été exposés.

Pierre Jouffret (SONE) a ensuite décrit 9 champignons comestibles rencontrés fréquemment à Saint-Orens mais rappelé la recommandation de l'ANSES : « les bons champignons ne doivent être consommés qu'en quantité limitée ».

Enfin, Jean-François Arnoult (AMT) a présenté plusieurs tableaux très pédagogiques permettant d'éviter les confusions les plus courantes. Il a insisté aussi sur la nécessité d'apprendre à bien identifier les champignons, en particulier, en les observant de la base au chapeau (d'où la nécessité de les soulever soigneusement avec un couteau pour disposer de tous les organes du champignon). Et, pour les identifier, un outil pratique à utiliser (car ne concerne que les champignons de la région), l'application en ligne développée par l'AMT :

http://www.associationmycologiquedetoulouse.org/AMT/csdp/app2/html_001_titre.html



Remerciements :

L'organisation d'une telle exposition requiert la participation de nombreuses personnes pour qu'elle soit réussie, alors, nous tenons à remercier fortement :

Les collecteurs (Marie-José, Elisabeth, Patricia, Claudine, Marie-Christine, Hélène, Babette, Guy, Benoît, Bruno, Pierre)

Les installateurs de l'exposition le vendredi après-midi (Marie-Jo, Marie Christine, Babette, Benoit et Pierre)

Les membres de l'AMT (Jean-François Arnoult, Martine Schos, Paule et Alain Ferran, Annie Delanou, Michel Laurens, Gisèle Bonnet, Marie-France Massari) pour leur collaboration experte (détermination, installation, conférence...) dans la bonne humeur

Rédaction : Pierre Jouffret et Babette Navarra

Photos : Babette Navarra, Marie-Christine Lermuzeaux, Pierre Jouffret ,



L'équipe d'organisation SONE-AMT