

Sortie du 6 novembre 2016

Parc municipal de Grammont

Ouf, enfin des champignons ! Le début de la saison 2016 ayant été particulièrement calamiteux, avec des champignons absents ou rares, nous avons été surpris de trouver à Grammont une poussée fongique fournie et variée.



*Magnifique Cèdre du Liban dans le parc du Château.
Il aurait été planté pendant le premier Empire.*

Le Domaine de Grammont comprend plusieurs zones végétales différentes :

- Autour du château, un jardin paysager, avec des bosquets de chênes verts et de lauriers
- Au nord une colline boisée de Pins parasols et cèdres, sur sol de cailloutis rhodaniens.
- Des haies composées d'arbres variés.
- Des prairies ouvertes autour du Club hippique.

Notre promenade dans ces divers paysages a permis à chaque participant de ramasser de nombreux échantillons, sous le regard perplexe des joggeurs et autres sportifs.



Russule des pinèdes (Russula torulosa), en difficulté.

Les Russules des pinèdes, malheureusement toxiques, parsemaient le bois de pins, on marchait littéralement sur les chapeaux.

D'autres champignons ont étonné les participants néophytes, comme ces exemplaires non comestibles, attirants surtout pour les mouches.



Satyre puant (Phalus impidicus) et Clathre rouge (Clathrus ruber)

La famille des lépiotes était bien représentée par plusieurs espèces, dont la Lépiote en bouclier (*Lepiota clypeolaria*) de taille respectable (6 cm), que l'on reconnaît à son pied garni de filaments ouateux.



Lépiote en bouclier (Lepiota clypeolaria).

Enfin le mystère des russules des pinèdes du littoral, pour lesquelles nous avons buté en 2015 (sortie du 15 novembre aux Aresquiers), a reçu un début de solution.

Dans ce groupe des russules piquantes à pied rouge, nous n'avons récolté à Grammont que des russules de deux types (*R. torulosa* et *sanguinea*), dans leur état standard (chapeaux brun-violet et rouge vif), et aussi dans leurs états décolorés, jusqu'à ocre et jaune vert (voir photo ci-dessous).

Les Russules *torulosa* (russule des pinèdes) et *sanguinea* (russule sanguine) ont exactement la même couleur de sporée, mesurée par la méthode photométrique (Lévêque-Corneloup, disponible sur le site de la S2HNNH), une couleur notée IId (niveau 6 sur l'échelle de Romagnési, qui va de 1 pour le blanc à 14 pour le jaune).

Pour les distinguer, la couleur du chapeau est bien sûr la bonne solution, mais quand elles sont décolorées, seul l'examen microscopique permet de trancher (spores réticulées pour *torulosa* et à verrues isolées pour *sanguinea*).

On attend le retour aux Aresquiers, prévu pour le 13 novembre pour finir cette étude.



Echantillon de chapeaux de russules récoltées à Grammont, illustrant la décoloration possible des Russules torulosa et sanguinea.

Enfin, quel que soit son niveau de connaissance en mycologie, on tombe toujours des champignons qu'on ne connaît pas. C'est un des charmes de cette activité !

Quelquefois un autre amateur a déjà rencontré le champignon et la connaissance se partage, d'autres fois on cherche dans les livres spécialisés de notre bibliothèque, et souvent on sèche...

Par exemple cette sortie nous a fait voir ce plutôt à chapeau brun méchuleux.

Plutée indéterminé, probablement dans la section hispidodermi à cause de son revêtement hirsute.



Même les agarics (famille du « Rosé des près », bien connu de tous et tellement difficile à reconnaître sur le terrain) nous posent des questions embarrassantes. Nous avons récolté un dizaine d'agarics ce dimanche, appartenant à au moins 4 espèces différentes.

Mis à part les agarics jaunissants (*Agaricus xanthoderma*) et anisé (*Agaricus silvicola*), assez facile à reconnaître à leur changement de couleur (rapide et fort pour l'un et lent et durable pour l'autre), plusieurs agarics sont resté sans nom, comme celui-ci.

Agaric rougissant indéterminé, probablement situé dans la section sanguinolenti. La coupe devient rouge vif en moins d'une minute.



La discussion a aussi porté sur la distinction entre le dangereux *Clitocybe* de l'olivier, et la Girolle de la plaine, facile à distinguer avec un peu d'habitude



Clitocybe de l'olivier - Girolle ferrugineuse, cherchez les différences.



Ressemble à une vessie de loup géante, mais c'est une Calvatie.

Enfin, cette sortie a été un bon moment de convivialité, sous un soleil radieux.



Quelques mycologues de la S2HNN, Odile, Yves, Gérard, Francine et Josy, surpris dans leur réflexion. Les champignons étaient déjà triés sur le petit muret.

La liste ci-dessous a été établie par les mycologues présents, Francine Monier, Josy Arensan, Odile Escoufier et Gérard Lévêque. Dans cette liste, il y a plusieurs espèces réputées comestibles (écrites en bleu), et plusieurs espèces toxiques ou mortelles (écrites en rouge).

Nous avons adopté en grande partie la terminologie de l'ouvrage d'Eyssartier et Roux.

Agaricus sp.

Agaricus sylvicola

Agaricus xanthoderma

Amanita mairei ?

Amanita spissa ?

Boletopsis leucomeleana

Boletus luridus

Calvatia excipuliformis

Cantharellus ferruginascens

Clitocybe odora

Collybia butyracea

Collybia radicata

Cortinarius herculeus

Cortinarius sp.

Ganoderma lucidum

Hebeloma crustuliniformis

Hebeloma edurum

Hebeloma sinapizans

Hygrocybe konradii

Inocybe fastigiata

Inocybe heimii

Lactarius atlanticus

Lactarius zonarius

Leccinum lepidum

Leccinum variecolor ?

Lepiota castanea

Lepiota clypeolaria

Lepiota josserandi ?

Lepista nuda

Leucoagaricus badhamii

Limacella furnacea

Lyophyllum decastes

Lyophyllum sp.

Macrolepiota procera

Melanoleuca sp.

Micromphale brassicollens

Mycena pura

Agaric anisé

Agaric jaunissant

Bolet blafard

Girolle ferrugineuse

Clitocybe anisé

Bolet joli

Lépiote en bouclier

Pied bleu

Tricholome en touffe



<i>Mycena pura</i> (blanche)	
<i>Paxillus involutus</i>	
<i>Phaeolus schweinitzii</i>	
<i>Panus conchatus</i>	
<i>Pluteus</i> sp.	
<i>Gyroporus castaneus</i>	Bolet chatain
<i>Russula cessans</i>	
<i>Russula decipiens</i>	
<i>Russula delica</i>	
<i>Russula insignis</i>	
<i>Russula sanguinea</i>	Russule sanguine
<i>Russula torulosa</i>	Russule de pinèdes
<i>Sparasis crispa</i>	<i>Sparasis crépu</i>
<i>Stereum reflexulum</i>	
<i>Suillus collinitus</i>	Bolet à base rose
<i>Suillus luteus</i>	Nonette voilée
<i>Suillus mediterraneensis</i>	Bolet méditerranéen
<i>Tricholoma batschii</i>	Tricholome rompu
<i>Tricholoma cedretorum</i>	
<i>Tricholoma equestre</i>	<i>Tricholome équestre</i>
<i>Tricholoma pessundatum</i>	
<i>Tricholoma saponaceum</i>	
<i>Tricholoma sculpturatum</i>	
<i>Tricholoma sejunctum</i>	
<i>Tricholomopsis rutilans</i>	
<i>Volvariella gloiocephala</i>	
<i>Xerocomus chrysenteron</i>	

Les espèces avec un ? n'ont pas pu être déterminée avec certitude.

Les deux bolets des pins (*Suillus collinitus* et *mediterraneensis*) sont traditionnellement consommés dans notre région, en Provence et en Catalogne. Des effets laxatifs ayant été rapportés (plusieurs cas graves en Sicile), il faut le consommer seulement en petite quantité, en retirant les tubes et la cuticule. Eyssartier et Roux suggèrent même de ne plus le consommer du tout.