

Sortie mycologique du 9 décembre 2014

C'est par une après-midi un peu fraîche mais ensoleillée (1^{ère} gelée dans la nuit) que nous retrouvons, une dizaine de participants, sur le parking de la Boulinière.

M. Michel Javayon (mycologue) et Annette nous y attendent.

Tous, plus ou moins amateurs, nous suivons avec attention Michel qui nous dévoile si généreusement ce monde caché.

Chacun scrute le sol à la recherche de champignons inconnus mais Michel et Annette sont là pour leur mettre un nom. Il nous faut apprendre à regarder et aussi essayer de retenir.

Nous avons recensé une trentaine d'espèces différentes qui sont :

Nom latin	Nom français	famille
- Amanita citrina	amanite citrine	<i>Amanitaceae</i>
- Auriscalpium vulgare	hydne «cure-oreille»	<i>Auriscalpiaceae</i>
- Collybia butyracea	collybie beurrée	<i>Marasmiaceae</i>
- Coprinellus micaceus	coprin micacé	<i>Psathyrellaceae</i>
- Crepidotus variabilis	crépidote variable	<i>Crepidotaceae</i>
- Cystoderma amianthinum	cystoderme amiantacé	<i>Dermolomataceae</i>
- Gymnopilus penetrans	gymnopile pénétrant	<i>Crepidotaceae</i>
- Hapalopilus rutilans	polypore rutilant	<i>Phaelaceae</i>
- Laccaria amethystina	laccaire améthyste	<i>Tricholomataceae</i>
- Laccaria laccata	laccaire laquée	<i>Tricholomataceae</i>
- Lactarius necator	lactaire nécator (plombé)	<i>Russulaceae</i>
- Lepista inversa	clitocybe inversé	<i>Tricholomataceae</i>
- Lepista nebularis	clitocybe nébuleux	<i>Tricholomataceae</i>
- Lycoperdon perlatum	vesse de loup perlée	<i>Lycoperdaceae</i>
- Mycena filipes	mycène filope.	<i>Marasmiaceae</i>
- Mycena rosea	mycène rose	<i>Marasmiaceae</i>
- Panellus stipticus	panus stipticus	<i>Pleurotaceae</i>
- Paxillus involutus	paxille enroulé	<i>Paxillaceae</i>
- Piptoporus betulinus	polypore du bouleau	<i>Fomitopsidaceae</i>
- Russula ochroleuca	russule blanche et jaune	<i>Russulaceae</i>
- Schizophyllum commune	schizophylle commun	<i>Schizophyllaceae</i>
- Scleroderma citrinum	scléroderme vulgaire ou citron	<i>Sclerodermaceae</i>
- Scleroderma verrucosum	scléroderme verruqueux	<i>Sclerodermaceae</i>
- Stereum subtomentosum	stérée subtomenteux	<i>Stereaceae</i>
- Tarzetta cupularis	pézize en coupe	<i>Otideaceae</i> *
- Trametes versicolor	polypore versicolore	<i>Coriolaceae</i>
- Trametes hirsuta	tramète hirsute	<i>Coriolaceae</i>
- Tremella mesenterica	trémelle mésentérique	<i>Tremellaceae</i>
- Tubaria furfuracea	tubaire	<i>Crepidotaceae</i>
- Xylaria hypoxilon	xylaire des bois.	<i>Xylariaceae</i> *

Tous sont basidiomycètes couramment appelés «champignons à chapeau» sauf *

Voici des précisions sur certains d'entre eux.

Laccaria amethystina (Laccaire améthyste)



Chapeau : de 2 à 7 cm, convexe jeune, devient ombiliqué et étalé, de couleur violet sombre, plus ou moins proche de l'améthyste, qui lui a donné son nom. Hygrophane ☉, il devient plus terne et blanchâtre au dessèchement.

Marge (bord du chapeau) mince, arrondie puis droite, striée et fendillée en temps sec.

Lames : espacées, inégales, de la couleur du chapeau puis poussiéreuses blanches par les spores, prulineuses.

Pied : haut de 4 à 10 cm, fin, tortueux, fibreux, de la couleur du chapeau.

Chair : est mince, lilas plus clair et présente des odeurs et saveurs douces.

Habitat : pousse de la fin de l'été au début de l'hiver dans les emplacements humides des bois de conifères ou de feuillus parmi les tapis de mousse, feuilles ou aiguilles

Comestibilité : honorable, ne pose aucun problème d'identification.

☉ **hygrophane** Qui change de couleur ou d'aspect selon le taux d'humidité.

Coprinellus micaceus (coprin micacé)



Chapeau : 3 à 6 cm, ovoïde puis campanulé, strié, parfois fendu, radialement depuis le centre du sommet. Ocre, brun clair, plus foncé au centre ; jeunes présence de minuscules écailles brillantes telles du mica d'où le nom.

Lames : larges adhérentes, blanchâtres, devenant brun foncé puis déliquescents en une espèce d'encre noire dans laquelle nage les spores.

Pied : élancé, de 5 à 10 cm, cylindrique, creux, blanchâtre, parfois ceint d'un fin anneau noir.

Chair : mince, ocre pâle, son odeur et sa saveur sont imperceptibles.

Habitat : bois et taillis de feuillus, sur les souches et le bois en décomposition.

Saison de fructification : Fin du printemps au début de l'hiver en touffes denses.

Comestibilité sans intérêt vu la minceur de la chair.

Crepidotus variabilis (Crépidote variable)



Chapeau : de 1 à 3 cm En forme de coquille parfois irrégulière à marge très légèrement enroulée ou sinueuse et ondulée, de couleur blanche.

Lames : Rayonnantes à partir du point d'attache, fines et espacées, de couleur blanche à crème rosissant, espacées, puis brunissant en vieillissant.

Pied : Néant

Habitat : Petites branches ou brindilles de bois mort, fagots et broussailles sur sol.

Comestibilité : non comestible

Confusion : Possible avec le crépidote mou qui est toutefois plus grand et de couleur plus foncée

Remarque : retourné, ce champignon ressemble à un petit rein.

Trametes versicolor (Polypore versicolore)



Champignon lignivore qui se nourrit de bois humide, en causant sa décomposition, vecteur de la pourriture blanche

Chapeau : de 4 à 10 cm, à zones concentriques veloutées de couleurs alternant le jaune, le brun, l'ocre, séparées de zones glabres et brillantes.

Champignon bioluminescent : qui brille dans le noir- lumière verdâtre.

Période de cueillette : fructifiant principalement du début de l'été jusqu'au début de l'hiver

Chair : blanche particulièrement coriace.

Habitat : principalement sur souches et branches mortes des bois de feuillus mais aussi sur conifères

Comestibilité : non comestible

Commentaires

Ce champignon commun se développe en touffes circulaires de plusieurs individus parfois nombreux soudés les uns aux autres par la base. Il détruit rapidement le bois dont il est saprophyte, le réduisant en pourriture de couleur blanche.

Les champignons commencent comme de minuscules boutons blancs qui sur une période de 1 à 3 mois, se développent en forme d'éventail ou en forme de rein.

La recherche moderne a sondé le potentiel du *Panellus Stiticus* comme outil de bioremédiation, en raison de sa capacité à détoxifier divers polluants

Trametes hirsuta (Tramète hirsute)



Chapeau : 5 à 13 cm

En forme de console semi-circulaire, peu épaisse, à marge unie peu ondulée et finement duveteuse, couverte de poils courts, zoné concentriquement de couleur blanche avec des zones beiges, grisâtres ou parfois verdissantes par les algues en vieillissant.

Lames : Néant

Tubes très fins et arrondis de couleur blanchâtre brunissant en vieillissant.



Carpophore fixé au bois par un prolongement un peu plus épais.

Exhalaison : Légèrement humide et dégageant de faibles odeurs anisées.

Biotopes : Bois de feuilles, cerisiers, aulnes

Période de cueillette : du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne

Comestibilité : sans intérêt, coriace

[Mycena rosea](#) (Mycène rose) Toxique



Chapeau : de 4 à 8 cm conique à campanulé puis convexe puis presque plan, le plus souvent mamelonné, de couleur rosâtre, à marge striée se fendillant facilement.

Lames : Libres à échanrées, espacées et larges, à lamelles Intercalées de couleur rose à rosâtre.

Anneau : Néant

Confusion = Avec la Mycène pure

Pied : Fibrilleux, droit et robuste, blanchâtre puis grisonnant en vieillissant ou devenant parfois translucide, jaunâtre à l'humidité

Biotopes : bois de feuilles (chênes, hêtres, peupliers) et sous les conifères

Comestibilité : Toxique (contient de la muscarine comme l'amanite tue-mouche)

[Scleroderma citrinum](#) (Scléroderme vulgaire, commun, citron)



Chapeau : de 3 à 12 cm, sphérique irrégulier ou parfois allongé et semblant alors une patate ; peut être légèrement déprimé au sommet, à cuticule constituée d'une enveloppe coriace de couleur crème à fauve.

Il se présente sous forme d'un sac qui finit par craquer pour libérer les spores qu'il contient.

Habitat : de la fin de l'été à l'automne sur terrains acides dans les bois aérés de feuillus ou de conifères humides.

Comestibilité : Bien que son aspect et sa consistance puissent le faire passer pour la truffe, il a non seulement mauvais goût, mais est toxique s'il est consommé en grande quantité (inoffensif en petite quantité).

Chair : blanche devient noirâtre en vieillissant et l'enveloppe éclate alors pour essaimer les spores.

Exhalaison : odeur très caractéristique de caoutchouc.

Les débutants pourront confondre les sclérodermes avec des vesses de loup.

Scleroderma verrucosum (scléroderme verruqueux)

entier



coupé



Chapeau : de 3 à 8 cm, en forme de sphère légèrement écrasée paraissant le plus souvent posé sur le sol ; blanchâtre à beige jusqu'à brun-ocre à cuivré ; couvert de granules plus ou moins fins selon la taille.

Pied : court, trapu, blanchâtre à ocre, fixé dans le sol par un réseau de mycélium (tels des fils) assez dense.

Exhalaison : désagréablement piquante

Période de cueillette : du début de l'été à la fin de l'automne voire au début de l'hiver s'il ne gèle pas

Biotores : chemins forestiers, sentiers, talus, clairières et bois aérés de feuillus comme de conifères

Comestibilité comestible à l'état jeune mais de qualité médiocre.

Tremella mesenterica (Trémelle mésentérique)



Chapeau : 2 à 8 cm en forme de masse gélatineuse translucide faite de plis et de lobes, élastique et ferme, devenant plus coriace en vieillissant. de couleur jaune d'or à orangé foncé avec l'âge.

Chair : gélatineuse insipide

Habitat : Pousse toute l'année sur le bois des arbres coupés et des branches mortes, mais aussi sur le bois des branches des arbres vivants. Ils sont saprophytes, et parasitent d'autres champignons vivant sur le bois.

Nous sommes tous ravis de cette visite et remercions chaleureusement nos guides. Tous les participants avaient envie d'apprendre et M. Michel Javayon y a répondu largement et généreusement.

Josiane, Hélène, photos de Michel