



# Rapport du cours de mycologie 2018

## Cours de mycologie 2018, buts du cours

- **Au local:**
  - Savoir ce qu'est un champignon et leur mode de vie
  - Connaître leurs importances dans les différents écosystèmes
  - Comment récolter les champignons
    - a) pour la consommation
    - b) pour l'étude
  - **Apprendre à déterminer un champignon :**
    - a) avec la documentation personnelle et celle du local
    - b) avec la loupe binoculaire et le microscope
  - Préparer les champignons et les conserver
  - Connaître les principaux champignons mortels et toxiques
  - Découvrir les syndromes d'intoxications et mesures à prendre
- **Dans le terrain**
  - Découvrir les différentes stations écologiques de la région et leurs composantes
    - a) sol, flore, faune, champignons
    - b) quelques associations végétales

## Exposition de Morteau

- Récolter des champignons dans le terrain, puis les déterminer à l'exposition de Morteau

## Objectifs prioritaires

- Comprendre l'importance des champignons dans l'environnement, c'est le premier pas vers leur protection
- Avoir du plaisir dans la nature
- Partager des beaux moments de convivialité

Le cours de mycologie a été en général très bien suivi, surtout le dimanche pour la sortie terrain (entre 17 et 22 personnes)

Le mardi soir, la fréquentation est bonne (entre 9 et 13 personnes) mais certains membres rechignent à pousser plus loin la connaissance précise du champignon par des clés de détermination et renoncent à venir au local.

Voici la feuille de fréquentation du cours.

Cours de mycologie 2018

Nom	Prénom	NBR	Local	Terrain	Local	Terrain	Local	Terrain	Local	Local	Terrain
			M. 28.3.	D. 22.4	M.24.04.	D. 6 mai	M. 08.05.	D 3 juin	M. 05.06.	M 4.09.	D.07.10.
Armbrust	Catherine	1	1	1	1	1		1	1	?	?
Baume	Nadia	1				1					
Bettex	Lisette	1		1							
Boni-Bernet	Louise	1		1	1	1	1	1			
Colin	Michel	1		1		1		1			
De Brito	Rui	1		1		1					
Dunand	Nicole	1	1	1		1		1			
Fallet	Lise	1						1			
Fragnière	Raphaël	1	1	?	?	?	?	?			
Grillon	Denis	1	1	1	1	1	1	1			?
Jacot	Patricia	1									
Jacot	Claude	1		1	1			1			
Kolly	Rolande	1	1	1	1	1	1	1			
Kolly	Daniel	1	1	1	1	1	1	1			
Lesquereux	Malou	1									
Lesquereux	Gilbert	1	1								
Maire	Edmée	1	1	1	1			1			
Perrin	Brigitte	1		1	1	1	1	1			
Petermann	Robin	1				1	1				
Robert	Charles	1		1		1	1	1			
Roemer	Rose-May	1		1		1	1	1			
Saunier	Sylviane	1		1	1			1			
Schwab	Jean-Daniel	1		1	1	1	1	1			
Schwab	Nicolas	1				1	1				
Seuret	J.Paul	1	1	1		1	1				
Vernerey	Catherine	1		1	1	1	1	1			
Wenger	Jeannine	1		1							
Wenger	Valérie	1		1			1	1			
Zuretti	Francine	1		1	1						
Zuretti	Jean-Carlo	1		1	1						
<b>TOTAL</b>		30	9	22	13	17	13	17			

Accompagnants

Pochon	Chs.-Henri										
Ramseyer	Damien										

Le premier soir au local (28 mars), nous avons suivi le programme sauf la toxicologie et la préparation des champignons.

Sous forme de PowerPoint, nous avons répété les bases de la mycologie pour la détermination.

**22 avril 2018**

Nous allons herboriser au Sud-est de la ferme du Grand Cachot.

Nous profitons du magnifique panorama pour présenter quelques formations forestières : forêt, lisière forestière, haies, bosquets, pâturage boisé, forêt marécageuse.

Et puis, les zones dépourvues d'arbre : pâturage, prairie maigre, prairie naturelle, prairie artificielle.



Commence alors le travail dans le terrain : connaissance de quelques arbres et arbustes, présentation des mycéliums dans des troncs pourris et sur les racines d'un tout jeune épicéa.



Cette première sortie est agrémentée par un printemps très chaud, avec régime de bise et la pousse des morilles est déjà bien compromise.

Malgré tout nous découvrons une très belle station de *Strobilurus esculentus*.

Puis quelques *Gyromitra gigas* et quelques Mycènes dont *Mycena plumipes*.

Puis vers 11h00, un magnifique apéritif avant de regagner nos pénates.



### **Mardi 24 avril**

Détermination au local et présentation de la nouvelle clef de détermination.

### **Dimanche 6 mai**

Départ de la place Bournot pour La Porte-des-Chaux.

Dimanche ensoleillé mais comble de désespoir, toujours beau et sec avec de la bise.

Nous espérons retrouver un magnifique rond-de-sorcière de *Tricholomes* de la St. Georges. Mais hélas, seuls quelques exemplaires nous ont fait l'honneur de notre visite.

Puis quelques *Marasme* des Oréades, des *Collybia dryophila* (aujourd'hui, *Gymnopus dryophilus*). Quelques *Panaeolus* et *Mycena*.

Juste avant l'apéritif, une découverte de taille : un gros champignon gris ????

Le mardi, détermination au local de ce champignon. Il s'agit d'une espèce du genre *Melanoleuca*. Grosse espèce acystidiée à lames larges qui peut faire penser à *Melanoleuca Pseudorasilis* (Bon) B. (*decembris* Var. *pseudorasilis* Bon ex Bon).



Sinon, étude avec la nouvelle clef de détermination puis répétition avec le beamer des espèces étudiées.

### **Dimanche 6 juin**

Superbe dimanche sur le Communal de la Sagne, entrée inférieure, région ligne à haute tension.

Belle assistance et nature grandiose. Plein de plantes en fleurs. Une puissance se dégage de toute part. Après plus de 10 jours de temps doux avec de nombreux orages et averses intense, la nature est en explosion. Les champignons sont là.

*Melanoleuca subalpina*,

*Calocybe gambosa*,

*Marasmius oreades*,

*Marasmius perforans* (indicateur d'un humus bien humidifié par les pluies)

*Collybia dryophyla* = *Gymnopus dryopylus*

*Collybia dryophila* var. *funicularis* (ou *Collybia/Gymnopus Ocior*)

*Mycena pura*

*Mycena* sp.

*Panaeolus sphinctrinus*

*Coprinus plicatilis*

*Agrocybe praecox*

*Psathyrella* sp.

*Lycogala epidendrum* (Myxomycete)

Etc....

Puis magistral apéritif et retour dans nos foyers.

Un très grand merci à Damien qui m'a secondé pour conduire et prodiguer ses connaissances à la moitié du groupe. Et merci surtout pour l'intérêt de chaque participant et ce grand bonheur de pouvoir découvrir la nature dans une très grande amitié.

Chs.-H.

