

Rapport du cours de mycologie 2017

Le cours de mycologie a été en général très bien suivi.

Surtout le dimanche pour la sortie terrain.

Bien que la nature n'ait pas été très propice à la poussée des champignons, nous avons malgré tout obtenu de bons résultats pour ce qui est des objectifs du cours.

Tout d'abord la première séance au local nous a permis de parler des champignons en général et de répéter les grands axes de la Myco.

1. Savoir ce qu'est un champignon et leur mode de vie
2. Connaître leurs importances dans les différents écosystèmes
3. Etudier dans une franche amitié

Dimanche 23 avril.

Dans le terrain, notre première sortie a été perturbée par un temps froid et un manque total de champignons.

Aussi nous nous sommes rendus dans le Bois d'Yé, au Val de Ruz pour observer une nature plus clémente.

Une seule espèce de champis : *Psathyrella spadiceogrisea*. (6 exemplaires)

Après une heure de recherche, nous nous sommes alors penchés sur la connaissance des arbres et des buissons qui étaient déjà bien feuillés et pour certains en fleur.



Photos 1: *Viburnum lantana* = Viorne cotonneuse, lantane ou mancienne

Photo 2 : *Lonicera xylosteum* = chèvrefeuille à fruits rouge, chèvrefeuille à balais.

A 11h00 : Le traditionnel apéritif avec plein de bonnes choses apportées par nos membres et bien sûr dans une franche amitié

Mardi 25 avril

La séance du mardi fut consacrée à l'introduction à la microscopie.

François Consolini nous fit une petite présentation rapide avec projection d'un PowerPoint.

Ensuite nous sommes passés à la phase pratique avec deux ou trois élèves par microscope accompagnés par Les François, Consolini et Degoumois, par J- Philippe, Damien et moi-même.



Merci à tous ces pros !

Très bonne séance.

Dimanche 21 Mai.

Enfin des conditions plus favorables pour la poussée des cryptogames.

Nous sommes allés herboriser dans la région des Gillottes – Derrière le Bochat, en pâturage boisé.

La récolte fut plus intéressante.

Puis bien sûr, un très bel apéritif à La Porte des Chaux, sur un beau tas de grumes résineuses qui nous a collé aux fesses pendant un bon moment avec plein d'amitié.



Mardi 23 mai

Le mardi suivant, nous avons déterminé tous ces champignons avec, pour confirmation, le travail des « cracs » du local scientifique !

Clitocybe fragrans

Pholiota highlandensis

Pholiotina aporos

Inocybe queletii

Calocybe gambosa

Psathyrella spadiceogrisea

Pluteus brunneoradiatus (groupe *cervinus*)

Marasmius hariolorum

Marasmius oreades.

+ quelques *Conocybes* et *Mycènes*

Dimanche 18 juin

Participation : 14 personnes.

Nous avons décidé de nous rendre dans un magnifique pâturage boisé au lieu-dit « La Maison Blanche » près de Bémont. La nature est superbe. Nous pouvons admirer des prairies maigres en fleur. C'est de toute beauté.

Par contre les champignons sont plus rares. Denis trouve les premiers

Boletus luridus. La récolte n'est pas très importante, on trouve encore :

Russula nauseosa

Amanita rubescens

Melanoleuca subalpina

Et quelques petites *Mycènes*.

Selon l'habitude bien établie, on se quitte après un tout bel apéritif.

Mardi 20 juin

Nous étudions notre récolte et d'autres apports.



Photo : Prairie maigre avec une petite crotte de lièvre parmi les potentilles et feuilles d'orpin.

Mercredi 16 août

Nous sommes 6 au local.

François Consolini et moi-même sommes un peu déçus de la petite participation, mais c'est la dernière semaine des vacances scolaires. Ceci explique cela.

Comme les absents ont toujours tort, on décide de donner le cours.

François aborde les thèmes suivants:

- Connaissance des principaux champignons mortels et toxiques
- Découverte des syndromes d'intoxications et mesures à prendre.

Quant à moi, j'aborde le thème :

- Préparation des champignons et comment les conserver.

Puis pour terminer agréablement cette soirée, on se prépare un joli feuilleté aux chanterelles.



Recette pour 4 personnes

Emporte-pièce rond, selon les goûts + papier sulfurisé pour les plaques

- 400 g de pâte feuilletée en bloc
- farine pour abaisser
- 1 jaune d'œuf pour badigeonner

Chanterelles:

- 600 g de chanterelles, nettoyées, coupées en 2 éventuellement
- beurre pour faire revenir
- 1 échalote, hachée fin
- 1,5 dl de bouillon
- 0,5 dl de vin blanc ou de bouillon
- 1,8 dl de demi-crème pour sauces
- sel, poivre, paprika
- 1 cs de ciboulette émincée

Préparation: env. 30 min

Abaisser la pâte feuilletée sur un peu de farine à 5 mm d'épaisseur, découper des disques à l'emporte-pièce ou des rectangles. Disposer sur la plaque préparée, placer au réfrigérateur 10 min. Badigeonner de jaune d'œuf. Cuire 15-20 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200°C.

Chanterelles: faire revenir les champignons dans le beurre. Ajouter l'échalote, étuver. Mouiller avec le bouillon, le vin blanc (éventuellement) et la demi-crème pour sauces, porter à ébullition, saler, poivrer, ajouter le paprika. Mijoter 5 min jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée, ajouter la ciboulette. Eventuellement épaissir la sauce avec de la maïzena ou farine préalablement délayée dans un verre de vin blanc

Répartir les chanterelles dans la partie inférieure des feuilletés, coiffer de la partie supérieure.

Dimanche 3 septembre

C'est la journée de ramassage des champignons pour le congélateur. Avec le cours (12 participants) nous visitons la forêt et pâturage-boisé du Cachot-de-Vent. Nous recueillons les comestibles essentiellement. La récolte n'est pas géniale en forêt, à part quelques russules charbonnières et hypholomes capnoïdes. Par contre dans le pâturage, nous trouvons une magnifique couronne de clitocybes géotropes et quelques magnifiques *Lepista nuda*.

Vers 11h30 on se retrouve tous, avec ceux de la SMMN et de Birsfelden, à la cantine de l'AS Vallée pour l'apéritif, le diner et la préparation des champignons comestibles pour le congélateur.

Magnifique journée



Mardi 5 septembre.

Etude des espèces récoltées dimanche.

Dimanche 8 octobre.

C'est notre dernière sortie dans le terrain. Nous nous rendons au Gardot-France, dans le pâturage-boisé à l'ouest du grand parc.

Nous trouvons pas mal de champignons. Chacune et chacun doit récolter dans son panier les espèces qu'ils devront ensuite reconnaître en les comparant avec ceux exposés à l'Expo de Morteau. C'est un très bon exercice didactique. Nos collègues de la SVM accompagnent la dizaine de participants à cette dernière action en les pilotant efficacement afin de trouver le bon sosie.



Après le discours de bienvenue du Président Lionel Gattaud, nous partageons un magnifique casse-croûte avec la traditionnelle saucisse de Morteau et ses accompagnements.



Merci à Toutes et Tous pour cette belle année de découverte tant dans le terrain qu'à la salle d'étude.

Vous avez cheminé vers un peu plus de connaissance tant au niveau des champignons que de leur environnement. Nous avons eu beaucoup de plaisir à vivre ces beaux dimanches matin dans la nature et suivre le développement des saisons.

De plus, l'expérience de procéder à l'étude le mardi soir des champignons récoltés le dimanche, est super !

C'est un pas très important pour fixer tout ce qui a été dit dans le terrain et arriver à faire le lien entre la découverte et l'étude.

L'expérience est à renouveler en 2018

CHP. / Le Locle, le 3 janvier 2018

