

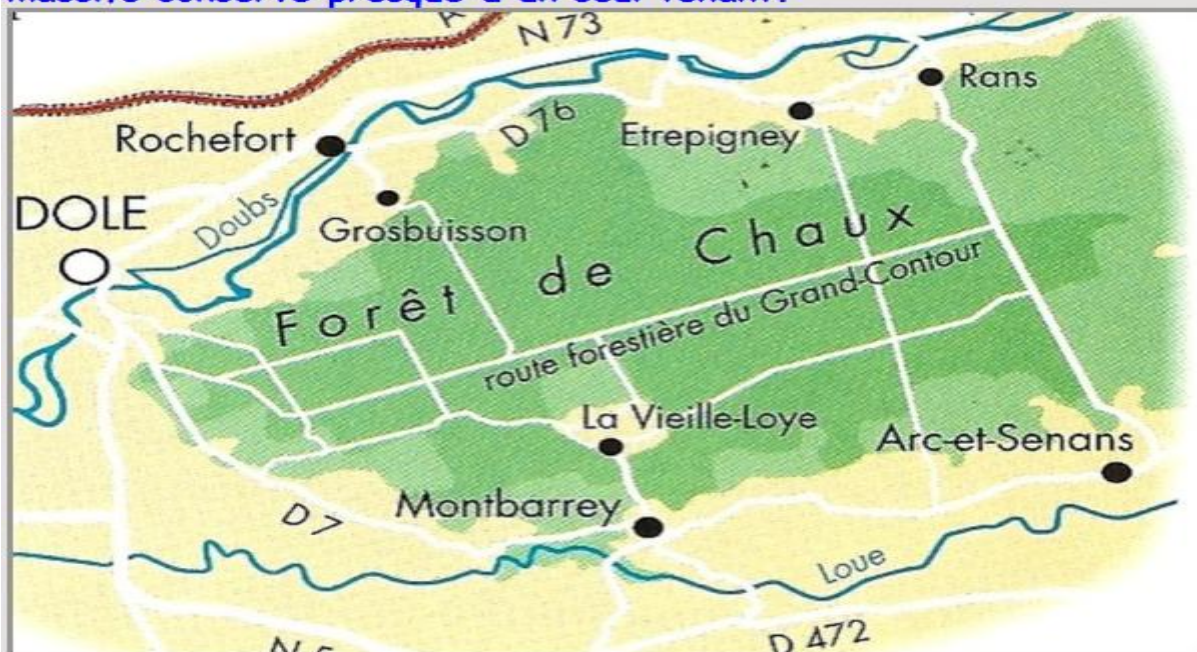


*Dernière escapade
mycophagique 2013
à la forêt de Chaux,
le vendredi 15
novembre*

Pour la dernière escapade hors-frontières des habitués du mardi, 10 mordus se sont regroupés pour une jolie balade dans la forêt de Chaux, à 250 mètres d'altitude.

Quelques données sur cette surface boisée :

Elle est l'un des plus vastes massifs de feuillus de France et particulièrement de chênes. Elle est la deuxième plus vaste forêt domaniale de France avec ses 20 493 hectares (environ 28 km de long x 16 km de large). Si ce n'est la fragmentation par de longues routes et pistes, elle constitue un des rares grands massifs conservé presque d'un seul tenant.



La forêt de Chaux est fragmentée par 1330 pistes ou lignes de parcelles et 350 routes se croisant à 7 carrefours principaux. Une voie ferrée traverse également le massif.

Départ à 07h30 du Locle, par un froid de canard (-1°)

Arrivés sur place, en forêt de Chaux, nous décidons de nous arrêter sur une grande aire composée de bâtiments et divers aménagements. Pas le temps de sortir des autos qu'un garde nous signale qu'il est interdit de stationner en dehors des (petits) parkings signalés à divers endroits de cette immense forêt, dont seuls les chemins goudronnés sont accessibles aux véhicules.

Nous repartons et un peu plus loin, arrêt sur un de ces parkings « officiels ».

Petite balade en forêt où nous récoltons quelques espèces comestibles, dont des pieds de mouton et quelques chanterelles en tube.

Vers 11h30, départ pour une aire de pique-nique dont nous connaissons les aménagements, abri forestier et place à feu + foyer à grillades.

Charles-Henri prépare le feu et les autres participants tous les ingrédients pour une magnifique fondue. Apéro pour tout le monde et voilà déjà les 3 caquelons sur le feu.

Avec une petite bise qui rafraîchit l'atmosphère, la fondue fait du bien et les pousse-café aussi !





L'après-midi, nouveau tour en forêt pour explorer les alentours. La récolte n'est pas bien conséquente, mais chacun a pu ramener de quoi agrémenter une petite sauce à la maison. La saison mycologique est finie, mais cette journée nous a permis de consolider encore les liens d'amitié qui lient les membres de notre société.

Rendez-vous aux activités festives de fin d'année (voir programme) et à 2014 pour d'autres extraordinaires sorties.

Pour le texte et photos : François Degoumois