SMMN Société Mycologique des

Sorties SMMN 2013



Sortie terrain pour les champignonneurs du 2 juin 2013 au «Communal de la Sagne»

Dimanche 2 juin, 18 membre se retrouvent « Place Bournot-André » par un temps bien frais, plein de crachin. Le ciel est bas et n'invite guère à se perdre dans les nuées célestes.

Et pourtant, cette une joyeuse équipe qui brave une météo très favorable à la pousse des champignons : pluie, frais et brouillard !!!

Arrivé sur le « Communal de La Sagne », à la hauteur de la première loge, nous formons 2 groupes dont François Degoumois pilote le premier et Charles-Henri le second.

Attention de ne pas se perdre! On est comme dans un bain turc, mais pas avec la même température!!!

C'est formidable! Il y a pleins de champignons. Le temps frais nous a réservé la surprise de découvrir 8 morilles et des belles!

Et puis plein d'autres espèces. Nous avons visité les places à feux, les vieilles souches, les ronds de sorcières avec les « queues raides » ou plutôt les Marasmes des Oréades, les bouses de vaches avec les Panaéolus à dent de requin, les prairies sèches qui n'étaient pas sèches du tout !

Vers 11h00 on se regroupe et on ouvre les boites que chacune et chacun avait reçues avant de partir en herborisation.

Oh merveille! Plein de belles choses! Voyez plutôt:

Agrocybe praecox

Clitocybe sinopica

Conocybe aporos

Conocybe sp.

Coprinus micaceus

Discina perlata ou parma

Entoloma hirtipes

Gerronema ericetorum

Gyromytra esculenta,

Hypholoma capnoides

Hypholoma fasciculare

Inocybe queletii

Kuhneromyces (Pholiota) mutabilis

Marasmius hariolorum

Marasmius oreades

Melanoleuca subalpina

Melanoleuca substrictipes (rare)

Morchella conica var. deliciosa

Morcella rotunda,

Mycena flos-nivium

Mycena pura

Mycena stipata

Panaeolus ater

Panaeolus papilionaceus

Peziza praetervisa

Pholiota highlandensis

Pluteus cervinius

Stropharia semiglobata

En buvant le verre de l'amitié, François et Charles-Henri commentent les principaux genres et espèces intéressantes pour les champignonneurs, à savoir s'ils sont comestibles ou dangereux!

Ce fut une magnifique matinée malgré les caprices d'un printemps terriblement désagréable voire calamiteux pour les maraîchers et les agriculteurs mais également très intéressant pour les mycophages et mycologues.

Un groupe formidable dans une belle amitié!





Les enfants ont eu le bonheur de couper une morille au pied du sapin.

Conocybe aporos, espèce emblématique des pâturages d'altitude.





CHP/Le Locle, 10 juin 2013

rue de La Côte 35 • 2400 Le Locle • Tél. 032 920 34 84 • E-mail: myco.montagnes@bluewin.ch