Crespin le 12 septembre 2014.

Compte rendu de l'initiation à la cueillette des champignons des 9 et 10 septembre 2014.

Activité organisée et animée par: Hamed.

Programme:
Comme prévu, cette initiation à la mycologie s'est déroulée en 2 séances.
Mardi 9 de 14h30 à 17h: Présentation théorique.
Mercredi 10 de 14h à 16h30: Mise en pratique sur le terrain, cueillette de champignons.

La mycologie est un sujet vaste et complexe. Cette session n'a pas d'autre prétention que d'apporter les premiers rudiments nécessaires à la cueillette des champignons.
Il est rappelé que, dans tous les cas, les espèces cueillies dans un but de consommation devront être soigneusement vérifiées par des mycologues confirmés ou en pharmacie.
Par principe: « **On ne connait pas, on ne consomme pas !** »

1. **Mardi 9: Présentation théorique.**
   Présentation faite par Hamed, assisté de Lionel, au siège de l'Amicale, à l'aide de différents supports: vidéos, photos, croquis, …
   Thèmes abordés:
   Le monde de la mycologie.
   Anatomie et description d'un champignon: chapeau, lames, anneau, pied, …
   Cycle de vie: spores, mycélium, …
   Rôle des champignons dans les écosystèmes: parasitisme, saprotrophie, …
   Toxicité: les champignons comestibles, toxiques, dangereux voire mortels.
   Mise en garde sur la ressemblance de certaines espèces.

Présentation de différentes variétés à l'aide du site: http://mycorance.free.fr/
Liste du matériel : Panier en osier ou en lamelles de bois (! sacs plastiques à bannir), couteau, bâton.
Tenue vestimentaire: Vêtements solides, résistants aux branches et aux ronces, une bonne paire de chaussures ou de bottes solides et imperméables, Chapeau ou casquette (chenilles, araignées qui tombent des arbres).

2. **Mercredi 10: Mise en pratique sur le terrain.**

Le rendez-vous a été fixé à 14h pour une mise en pratique dans la forêt de Saint-Amand, au lieu-dit « La Taillette » sur la route de Condé à Nivelle, à l'entrée de la drève du Prince.
Nous avons cherché des champignons pendant un peu plus de 2 heures, notre mycologue averti a été très sollicité par les novices que nous sommes, en particulier à chaque nouvelle espèce trouvée.
La récolte n'a pas été importante, le milieu étant sec, peu propice à la croissance des champignons. Nous avons, tout de même, ramené des bolets orangés, des pieds de mouton, … et beaucoup d'autres variétés pour apprendre à les reconnaitre de façon approfondie.
Tous les champignons trouvés ont donc été gardés, ils vont être photographiés par notre spécialiste et un lexique des espèces ramassées sera établi.
Au retour nous avons rencontré un responsable de l'Office National des Forêts qui nous a donné quelques conseils. Il nous a rappelé la règlementation, notamment que la cueillette des champignons est tolérée et limitée à une certaine quantité.
La récolte a été triée. Et les espèces comestibles ont été partagées entre quelques participants qui vont les cuisiner.

3. **Conclusion.**

Même si la cueillette n'a pas été très fructueuse, (Météo pas très favorable à la poussée), cette promenade en plein air, dans le calme de la forêt a été très appréciée de tous.
Si des personnes sont intéressées, il est possible de programmer, de nouveau, prochainement une réunion d'information ainsi que des sorties en forêt. Pour ce faire, les personnes intéressées doivent se manifester rapidement auprès de Hamed Guermoudi, par téléphone au 06 89 31 55 80 ou au 03 27 33 00 08 ou par mail à l'adresse mail suivante: moguermo@free.fr

Le rédacteur,
Christian Hourdiau.