



## Compte-rendu « Exposition Champignons » du 13 novembre 2022

Beau succès pour cette septième édition de l'Exposition Champignons organisée dimanche 13 novembre dans la salle Jean Dieuzaide par SONE (Saint-Orens Nature Environnement) en collaboration avec l'équipe des mycologues de l'AMT (Association Mycologique de Toulouse).

Plus de 80 personnes ont pu découvrir une centaine d'espèces de champignons de la région, des plus savoureuses aux plus toxiques !



Et, 25 visiteurs ont suivi avec grande attention, en petits groupes, une séance d'initiation à la détermination des espèces de champignons : un premier pas...en attendant de devenir des mycologues confirmés !

### 1. Une cueillette fructueuse en Montagne Noire

La collecte des échantillons pour l'exposition s'est déroulée en deux temps.

Vendredi 11 novembre, un petit groupe de 4 adhérents de SONE est parti rechercher quelques champignons dans les pelouses et bois de Saint-Orens. Pas de « pêche miraculeuse », compte-tenu de la sécheresse extrême mais quelques spécimens ont quand même été rapportés. Un jeune Rosé des prés, de beaux Lactaires controversés sous un peuplier du lac des Chanterelles, des tramètes, des Polypores soufrés, quelques Marasmes des Oréades (Boutons de guêtre) et des Pholiotes du peuplier (Piboulades) très desséchées ont constitué l'essentiel de notre maigre collecte.



Samedi 12 novembre, un groupe de 12 cueilleurs (6 de l'AMT et 6 de SONE) est parti en Montagne Noire, sous la conduite de Jef. Paniers au bras, équipés de couteaux, les cueilleurs ont collecté avec soin des spécimens en prenant soin de ne pas les abîmer (panier, feuilles de fougères...). Les pluies ayant été plus importantes en Montagne Noire qu'à Saint-Orens durant cet automne, l'exploration des bois a réservé de belles surprises. Des échantillons de très nombreuses espèces ont été collectés : des amanites, des lactaires, des russules, des bolets, des tricholomes, des lépiotes... bref, de quoi, remplir les bacs de l'exposition du lendemain.



**Bravo à Jef** de nous avoir guidés vers des bois riches en champignons et d'avoir géré l'organisation sans qu'aucun collecteur ne se soit perdu dans la Grande Forêt

## 2. Plus de 100 espèces exposées

Dimanche matin, dès 8h30, les mycologues de l'AMT ont déterminé les espèces collectées : un travail d'expert à partir de leurs connaissances et de l'utilisation de guides de détermination. Belle surprise pour une année sèche : ce sont finalement 107 champignons qui ont été collectés et identifiés !

Et à partir de 10h, les visiteurs ont pu découvrir toutes ces espèces présentées avec leur nom dans des bacs de différentes couleurs correspondant à leur toxicité ou à leur comestibilité : à côté d'espèces savoureuses comme le Marasme des Oréades, le Rosé des prés, le Cèpe de Bordeaux, la Coulemelle... se trouvaient des espèces toxiques telle l'Amanite tue-mouches, voire mortelles comme le Paxille enroulé ou la Galère marginée.



## 3. Des ateliers d'initiation à la détermination des champignons

Quatre ateliers d'initiation à la détermination des champignons ont été proposés au cours de la journée : c'était une nouveauté par rapport aux années passées.

Ces ateliers, d'une durée de 30 à 40 minutes, ont été réalisés en groupes de 5 à 7 personnes : 25 personnes y ont finalement assisté dont plusieurs enfants.

Les participants ont ainsi pu découvrir, à partir de l'observation d'échantillons frais, les caractères importants pour identifier les champignons : forme du pied, présence ou pas d'anneau, d'une volve, forme du chapeau, présence sous le chapeau de lamelles, de pores, d'aiguillons, couleur, odeur.

**Un Grand Merci à Gisèle (AMT)** qui a animé ces ateliers avec beaucoup de pédagogie et d'enthousiasme



#### 4. Où trouver des informations locales sur les champignons?

Pour la détermination des champignons de la région, utilisez l'application en ligne développée par l'AMT :

[http://www.associationmycologiquedetoulouse.org/AMT/csdp/app2/html\\_001\\_titre.html](http://www.associationmycologiquedetoulouse.org/AMT/csdp/app2/html_001_titre.html)

Pour connaître les champignons de Saint-Orens, allez sur la base biodiv

<https://biodiv.sone.fr/> de notre site.

Vous y trouverez la description, des photos, les observations localisées de tous les champignons identifiés à Saint-Orens depuis plusieurs années : un outil idéal pour progresser rapidement en mycologie locale !

#### Remerciements :

L'organisation d'une telle exposition requiert la participation de nombreuses personnes pour qu'elle soit réussie, alors, nous tenons à remercier fortement :

*Les adhérents de SONE qui se sont impliqués dans la collecte et l'organisation de l'exposition : Marie-José, Marie-Christine, Hélène Boutié, Benoît, Michel, Pierre*

*Les membres de l'AMT (Jean-François Arnoult= Jef, Martine Schos, Paule et Alain Ferran, Annie Delanoue, Gisèle Bonnet, Marie-France Massari) pour leur collaboration experte (collecte, détermination, installation, animation ateliers...) dans la bonne humeur.*

*La Mairie de Saint-Orens (Monsieur le Maire, Serge Jop, est venu visiter l'exposition dimanche matin) pour la mise à disposition de la salle et des équipements (tables, grilles).*

**Rédaction :** Pierre Jouffret avec la collaboration de Marie-José Daboussi

**Photos :** Marie-Christine Lermuzeaux, Pierre Jouffret, Alain Ferran

