



Lettre d'informations n° 2 - 1er octobre 2015

Salon "Délices de plantes" à Cesson-Sévigné



Des représentants de la SMR tenaient un stand au salon "Délices de Plantes" à Cesson-Sévigné le week-end des 19 et 20 septembre derniers. Une belle occasion de présenter les activités de notre association à un public très nombreux et d'enregistrer de nouvelles adhésions

Salon "Arts et Nature" à Paimpont



Le même week-end se tenait le festival Arts et Nature à Paimpont. Une nouvelle occasion de présenter l'association avec une sortie mycologique le vendredi et une petite exposition sur le stand de la SMR durant le week-end. La belle météo de ce week-end a favorisé la venue d'un public nombreux

Exposition Mycologique de la S.M.R.



Le week-end des 17 et 18 octobre prochains, l'Ecomusée du Pays de Rennes accueillera notre grande exposition mycologique annuelle. Environ 300 espèces sont présentées chaque année et plusieurs centaines de visiteurs franchissent les portes de l'exposition.

Entrée gratuite à l'Ecomusée pour les adhérents de la SMR pendant l'exposition (sur présentation de la carte d'adhérent).

Des sorties d'approvisionnement sont prévues le vendredi 16 octobre. Tout le détail dans votre programme.

Tous les adhérents sont invités à nous amener des champignons frais en évitant les espèces les plus communes souvent déjà présentées en grand nombre à l'exposition. Ne pas oublier de prospecter différents types de milieu et pas seulement les bois et forêts.



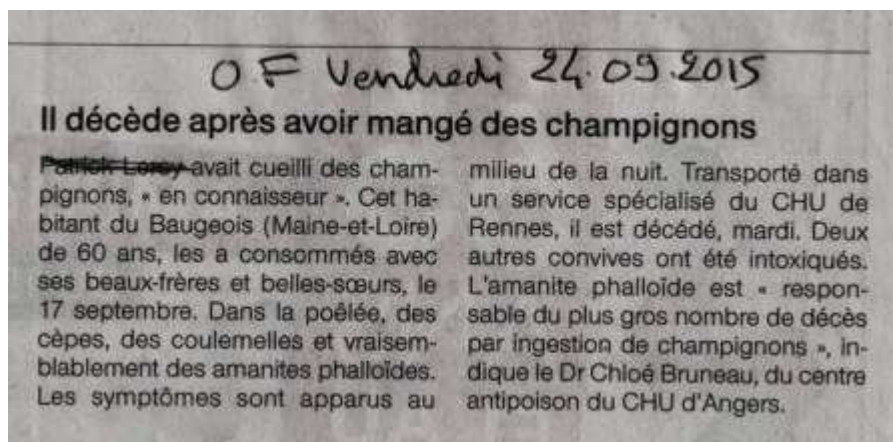
Une belle sortie le 27 septembre dernier



Plus d'une soixantaine d'adhérents s'est déplacée le dimanche 27 septembre dernier en forêt de Rennes pour la première sortie mycologique d'automne. Malgré un temps sec (mais bien venu pour le pique nique), une centaine d'espèces a été récoltée et déterminée.

Les nouveaux adhérents sont venus en nombre s'initier à la mycologie.

Encore un cas mortel



Comme chaque année, des cas d'intoxication sont signalés. Malheureusement ceux-ci sont parfois mortels comme ce cas relaté dans la presse locale. La plus grande prudence s'impose quand on veut consommer ses récoltes et le principe de base est de ne jamais consommer une espèce non parfaitement identifiée

Les polypores - Ces Champignons beaux et mal-aimés,

Par Jean-Claude Chérot

Le groupe des polypores est vaste et très riche de genres et d'espèces différentes. Ce sont en tout cas, dans leur grande majorité, des champignons lignicoles facilement identifiables par leurs formes dites « en console » ou ayant l'aspect d'un sabot de cheval ou d'une « langue » pouvant atteindre plus d'un mètre de diamètre.



En buisson, à pied et à chapeau, ou en consoles, les polypores (groupe des Aphylophoromycetidae) possèdent la consistance coriace du bois ou du liège et ont un hyménium poré, d'où le nom de polypore ou tubes non détachables (à l'inverse des bolets). Abondants sur tout arbre périssant ou mort, ils provoquent des dégâts particulièrement sérieux au sein des peuplements forestiers et sont bien connus des jardiniers. En marge des carpophores saisonniers, de nombreuses espèces vivaces produisent des carpophores pluriannuels : une nouvelle couche de tubes se forme créant ainsi une sorte d'hyménium stratifié qui pousse vers le bas.

Ils sont généralement trop coriaces pour être consommés, sauf quelques uns comme le Polypore en ombrelle *Dendropolyporus umbellatus*, le Polypore en touffe *Grifola frondosa* et le Polypore écaillé *Polyporus squamosus* qui sont de bons comestibles à l'état jeune et frais.



Le Polypore géant *Meripilus giganteus* est également un des rares comestibles à l'état jeune et frais. Il pousse quelquefois en touffes énormes de couleur brun roux à brun bistre en atteignant une largeur de 80 cm pour 2 cm d'épaisseur. Les pores, petits et blancs au début, noircissent avec l'âge. Les pieds latéraux courts sont réunis en bulbe épais radicant. La chair blanche devient coriace comme pour la plupart des polypores. Il croît surtout sur les souches de feuillus, hêtres ou chênes, et est plutôt saprophyte que parasite car il n'attaque que les souches et les vieux arbres en mauvais état. Il est comestible à l'état jeune (mais on ne garde pas un souvenir inoubliable).

Il y aurait bien d'autres polypores, lenzites, tramètes à décrire tout aussi intéressants.



Je terminerais par la **Langue de bœuf** *fistulina hepatica* aux couleurs éclatantes brun rouge à orange et qui peut atteindre les 30 cm de diamètre. Avec l'âge, le dessus du chapeau se couvre d'une viscosité épaisse désagréable qu'il faut enlever si l'on veut consommer les vieux spécimens. Le champignon est parfois stipité. Sa chair tendre est spongieuse, gorgée d'un suc aqueux rougeâtre et est jaspée de veines radiales plus claires. Les tubes longs séparables sont non soudés, les pores sont ronds, crème, devenant brun rouille en vieillissant. Cette espèce pousse en tant que parasite sur les feuillus, Chênes et châtaigniers, parfois à une grande hauteur.