

Stage mycologique du 26 au 28 octobre 2019

[Accueil](#) / [Actualités](#) / [Stage mycologique du 26 au 28 octobre 2019](#)

31/10/2019

Samedi 26 Octobre, dans la fraîcheur matinale, une vingtaine d'adhérents du groupe se retrouvait pour une sortie dans les Dômes à la forêt d'Allagnat.

Après une cueillette variée, vers 11h, nous sommes partis rejoindre la Maison des Espaces Naturels de la Comté .

Repas tiré du sac sous un beau soleil automnal.

Vers 13h30, nous nous regroupions dans l'amphi pour une première projection appelée "Introduction à la mycologie générale" par Maurice.

Puis avec l'appui de Daniel et Maurice et l'aide de nos livres, nous avons été invités à identifier les espèces ramassées le matin et les exposer sur les tables accompagnées de leur fiche d'identification.

On reconnaissait particulièrement : **Gyromitra infula**, **Hohembuehelia geogenia**, ...

La journée se terminait par une conférence de Maurice sur la mycologie générale.

Le dimanche matin, sortie ramassage dans le livradois de 9h à 11h.

Retour à la maison forestière de la Comté pour le repas, suivi de l'identification des nouvelles espèces trouvées.

On reconnaissait particulièrement : **Limacella guttata** et **Limacella illinita**, ...

Repas tiré du sac sous un soleil voilé.

Vers 14h00, nous nous regroupions dans le labo pour une séance d'initiation à la microscopie. Les microscopes et préparations concoctées par nos mycologues « émérites » nous ont permis de découvrir les spores, les asques, les cystides ...

Gérard Chevalier nous a parlé de l'association entre les champignons et les racines des arbres ou mycorhization,

Nous avons terminé l'après-midi par une conférence de Maurice sur les Boletales. Plus nombreux que ce que l'on peut penser et même trompeurs, puisque certains ont des lames !

Et nous voilà réunis pour le dernier jour, non dans les bois de la Comté comme prévu (trop peu de champignons) , mais dans le Livradois, plus riche en « trésors » mycologiques. Dans nos paniers , on trouvait de belles cueillette de **Boletus edulis** mais aussi le toujours très bel **Inocybe calamistrata**.

Après un repas copieux et savoureux au restaurant à Longues , Maurice nous avait préparé un quizz pour nous aider à digérer.

Il me semble que nous nous en sommes plutôt bien sortis ! Mais à voir avec lui ce qu'il a pensé de ses élèves ?

Trois jours d'initiation fort intéressants, dans une ambiance au beau fixe, comme le temps !

Bravo et merci aux organisateurs et animateurs de ce stage, merci à Cédric de la Maison des Espaces Naturels.

Nous sommes prêts à recommencer l'an prochain.

Belle récolte

Pièces jointes

↓ [stage myco 2019.docx](#) (DOCX - 914.49 kB)

↓ [liste champignons stage 2019.pdf](#) (PDF - 88.64 kB)

