

Forêt du Vignoble – Beaupouyet Sortie mycologique du 21 octobre 2018

Ce dimanche d'octobre, une bonne vingtaine de personnes étaient présentes pour prospecter la Forêt du Vignoble sur la commune de Beaupouyet. Le temps frais mais lumineux était idéal pour une recherche dans ces bois que la plupart d'entre nous connaissaient déjà.

Après la sécheresse que nous avons connue jusqu'en ce début d'automne, malgré quelques pluies lors de ces dernières semaines, il ne fallait pas s'attendre à une grande abondance d'espèces.

L'impression générale était d'ailleurs que les bois étaient un peu tristes sans le cortège habituel des amanites, bolets et autres russules ou lactaires, bien discrets cette fois-ci. Dans ce décor, la grande coulemelle (*Macrolepiota procera*) faisait figure d'exception car elle était omniprésente et bien visible de loin.

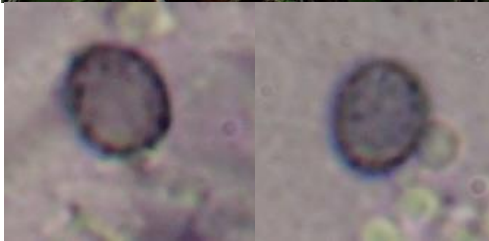
Puis, au fil de nos pas, nous allions tout de même trouver de quoi satisfaire notre curiosité : les bolets granulés (*Suillus granulatus*) sortaient tout juste de terre en grande nombre. Quelques participants en ont rempli leur panier en vue de les consommer le soir même. Espérons qu'ils les ont bien digérés.

Le bolet rude des trembles (*Leccinum duriusculum*) se cachait aussi sous les feuilles mortes le long des allées. Dans l'arboretum, en terrain découvert, nous faisons connaissance avec la Vesse de loup marginée (*Lycoperdon marginatum*). Cette espèce thermophile des milieux ouverts et sols acides, rarement rencontrée, est bien particulière avec son peridium couvert d'aiguillons blancs pyramidaux qui se détachent par plaques pour laisser apparaître l'endoperidium sombre et lisse qui contient les spores.



Lycoperdon marginatum et ses spores globuleuses, finement verruqueuses, 3.5 à 4.5 μm

Au cours de la détermination Alain Coustillas et Bernard Lagorce, ont aussi identifié le *Leucopaxillus amer* (*Leucopaxillus gentianeus*), espèce peu courante à chapeau velouté brun-bai à bord cannelé, à saveur nettement amère comme son nom l'indique et à odeur forte de farine.



Leucopaxillus gentianeus et ses spores subglobuleuses à fines verrues amyloïdes

Au final, nous sommes agréablement surpris de voir notre récolte atteindre les 100 espèces. L'année 2018 n'est peut-être pas une année pléthorique pour la mycologie mais elle nous réserve tout de même quelques bonnes surprises et nous n'avons pas dit notre dernier mot !

Contactez les rédacteurs :

Texte Marie-Thérèse Duvert : mt.duvert@orange.fr

Photos Alain Coustillas : alain.coustillas@wanadoo.fr

Bibliographie : Les Lycoperdons du Périgord par Alain Coustillas, bulletin SMP n° 42

Le Guide des champignons 4^{ème} édition - G. Eyssartier, P. Roux- Editions Belin