

2022 – SML – Sorties mycologiques – Compte-rendu

Date	Lundi 14 novembre 2022
Lieu	Réserve Naturelle Régionale des Sauvages - Saint-Sylvestre (87240)
Cadre	Enrichissement de la base de données de la Réserve <i>Cette sortie était réservée aux membres du CEN et de la SML</i>
Organisateurs	Véronique LUCAIN du Conservatoire d'espaces naturels du Limousin (CEN Limousin), conservatrice de la Réserve Naturelle Régionale des Sauvages & Société Mycologique du Limousin (SML)
Activités	Matin : excursion dans les bois --- Après-midi : détermination
Météo	Excursion matinale agréable sous ciel gris, sans pluie et température fraîche
Bilan	Sortie mycologique satisfaisante. 104 espèces recensées dont 1 nouvelle : Conocybe pubescens
10 membres SML	Michel ARDILLIER, Gérard BARTHÉLÉMY, Danièle BEYEL, Christian BLANCHET, Alain BRISSARD, Elisabeth CABROL, Danielle & Philippe GIVERNAUD, Christian JOYEUX & Julien THURION
5 autres participants	Henri NOGUÈRE ancien président de la Fédération des Associations Mycologiques Méditerranéennes & de la Société Mycologique de Perpignan Anaïs LEBRUN, chargée des suivis scientifiques à la Réserve Naturelle Nationale des Duges Julia ROEHRIG CORDERO (stage 3 ^{ème}) Nathan LEYCURAS (stage terminale GMNF)

Excursion



Sur un secteur moins recensé que Véronique LUCAIN nous avait demandé d'explorer, une surprise !

← Ce joli captage ancien de source

Il est maçonné comme un puit cylindrique en pierres sèches et une énorme plaque de granit lui sert de toit

ci-dessous :

Véronique LUCAIN très active
Anaïs LEBRUN proche des stagiaires
Elisabeth CABROL et Christian BLANCHET attentifs aux
commentaires de Henri NOGUÈRE



Photos du retour de l'excursion matinale



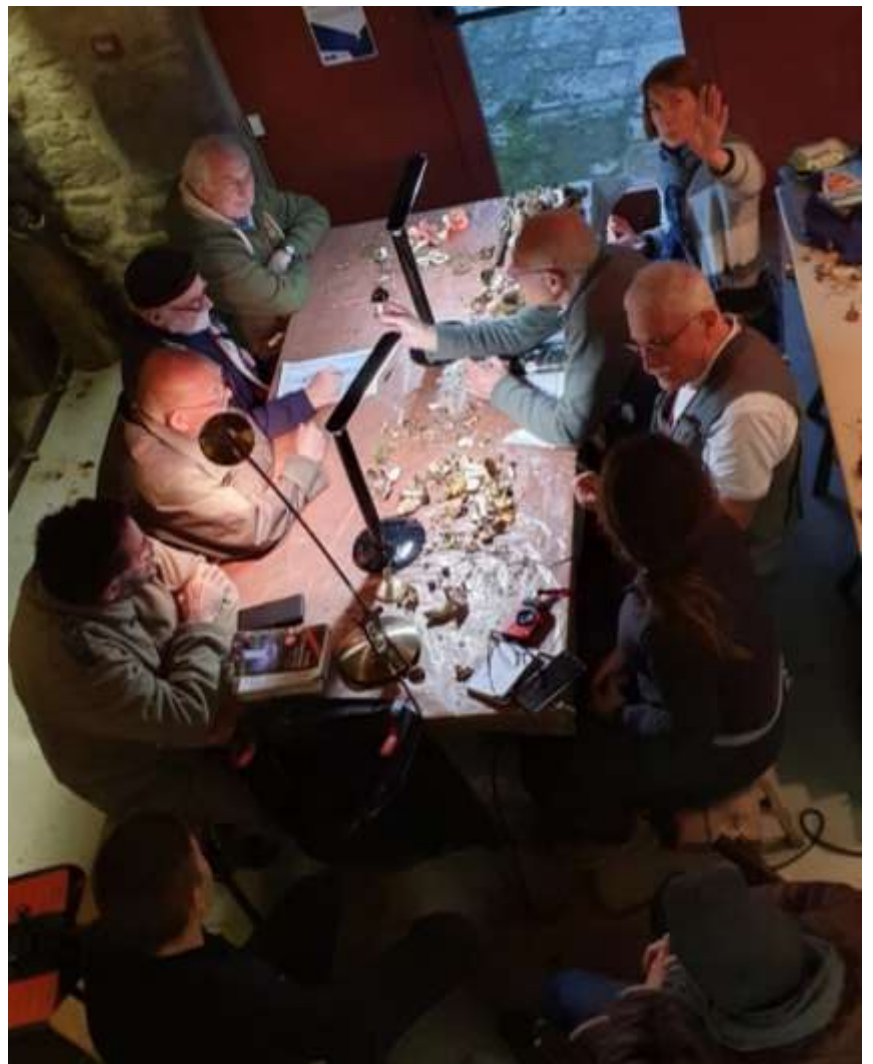
Détermination des espèces

Le temps s'étant fortement dégradé et la pluie devenue plus que généreuse

...

... la détermination des espèces sera faite à l'abri dans la maison de la Réserve sous ses toutes nouvelles lampes à lumière blanche

Ambiance « veillées d'antan » pour une sérieuse séance d'identification





Quelques photos de champignons du jour



← **Paxillus involutus** (Paxille enroulé)
mortel

Ce champignon (ci-contre en modèle géant) fut apprécié jusque dans les années 1950.

Avec l'arrivée des barbecues, ce mode de cuisson employé pour des Paxilles enroulés va entraîner des décès

Il avait déjà provoqué la mort de Julius Schäffer, un mycologue allemand, après 17 jours de souffrance, le 21 octobre 1944. Nous étions en période de guerre et il n'avait pu avoir un accès rapide aux soins.

Le caractère vicieux de ce champignon vient du fait qu'il a des souches inertes et des souches immunogènes.

Si on a la malchance de consommer un nombre suffisant de fois des paxilles immunogènes, le stock d'anticorps accumulés dans l'organisme peut déclencher au cours d'un nouveau repas, une hémolyse massive et diverses perturbations pouvant entraîner la mort.



← Oh la belle limace qui va se faire un plat de champignons

Ci-dessous, la découverte du jour
nouveauté

identifiée in situ par Henri NOGUÈRE

↓ **Conocybe pubescens** (Conocybe pubescent) ↓



Photo Henri NOGUÈRE