

Date	<b>Dimanche 13/08/2023</b>
Lieux	<b>ZNIEFF du Moulin du Meynieux – Isle (87)</b>
Cadre	<b>Dans le cadre de son programme d'animations « un été à Isle », la Ville d'Isle avait organisé une après-midi : informations et connaissances sur les champignons</b>
Organisateurs	<b>Ville d'Isle (87) &amp; Société Mycologique du Limousin (SML)</b>
Activités	<b>Matin : excursion de 4 mycologues</b> sur le site du sentier d'interprétation de Mayéras à Aix-sur-Vienne(87) <b>Après-midi : excursion avec le public + détermination in situ</b>
Météo	Eclaircies, pas de pluie, température 18°C-20°C
Bilan	<b>66 espèces recensées : 41 le matin à Mayéras, 39 l'après-midi au Meynieux dont 14 espèces identiques trouvées sur les 2 sites</b>
6 membres SML	<b>Matin :</b> Michel ARDILLIER, Philippe GIVERNAUD, Christian JOYEUX et Julien THURION <b>Après-midi :</b> vont se joindre aux 4 du matin : Alain BRISSARD et Serge DUNIS
3 élus de la Ville d'Isle	Gilles BEGOUT, Maire d'Isle, venu nous saluer à l'arrivée Pascal THEILLET, 1er adjoint chargé du sport, des associations, des événements, et du développement économique, membre du collectif Isle Autrefois, qui nous a accompagné du départ jusqu'au moulin Et une élue qui a suivi notre excursion tout au long de l'après-midi : Aline COUDERT, 6ème adjointe chargée de la culture et des loisirs
35 autres participants	2 membres du collectif Isle Autrefois : Bernard VILLAUTREIX, historien de la commune qui a fait des photos pour la Ville d'Isle et la SML et Jean-François PÉNISSON, photographe d'art amateur, ainsi que 33 autres personnes adultes et enfants

## Excursion matinale



Nous étions quatre mycologues pour la recherche de champignons sur le site du sentier d'interprétation de Mayéras à Aix-sur-Vienne(87) : 40 espèces trouvées dont une belle variété de bolets et deux jolis champignons :

### Leucocoprinus brebissonii →

Lépiote de Brebisson  
**comestibilité sans intérêt**

Le chapeau de 2cm, moucheté de bistre noirâtre sur fond blanc, strié sur le bord, avec disque central plus sombre. Lames blanches. pied blanchâtre de 3,5 cm, anneau fragile. Peu courant.



### ← Daedaleopsis tricolor

Lenzite tricolore  
**Non comestible**

Le lenzite tricolore est facilement reconnaissable à ses couleurs brun-sombre et à ses pores « lamelliformes ». Chapeaux jusqu'à 7cm sur la photo

## Excursion de l'après-midi avec le public

Avant de partir sur les sentiers de la [ZNIEFF du Meynieux](#), les mycologues vont exposer et parler de leur cueillette matinale

(Notez le nom sur le cageot : un hasard amusant !)

Des explications sur ces espèces, des conseils de cueillette, des réponses aux questions, .... Le départ va prendre ..... un certain temps !



Peu importe, les mycologues sont là pour informer un public nombreux malgré des facteurs qui ne devaient pas les inciter à venir : c'est le grand week-end du 15 août, la sécheresse est bien là, et nous ne sommes pas en saison de "pousse de champignons" pour le grand public.

Les mycologues disent que plus ils cherchent, plus ils trouvent et plus leurs yeux « s'affutent » pour la recherche.

C'est d'autant plus vrai pour les petites espèces qui se trouvent plus facilement en fin d'excursion qu'au tout début.

Leur cueillette matinale avait été faite en préparation de la sortie de l'après-midi afin « d'affuter » les regards des participants avant le départ.



Mise en application ! Même si le temps est par moment un peu lourd, les belles éclaircies rendent cette excursion bien agréable. Des groupes se sont naturellement formés autour des différents mycologues.

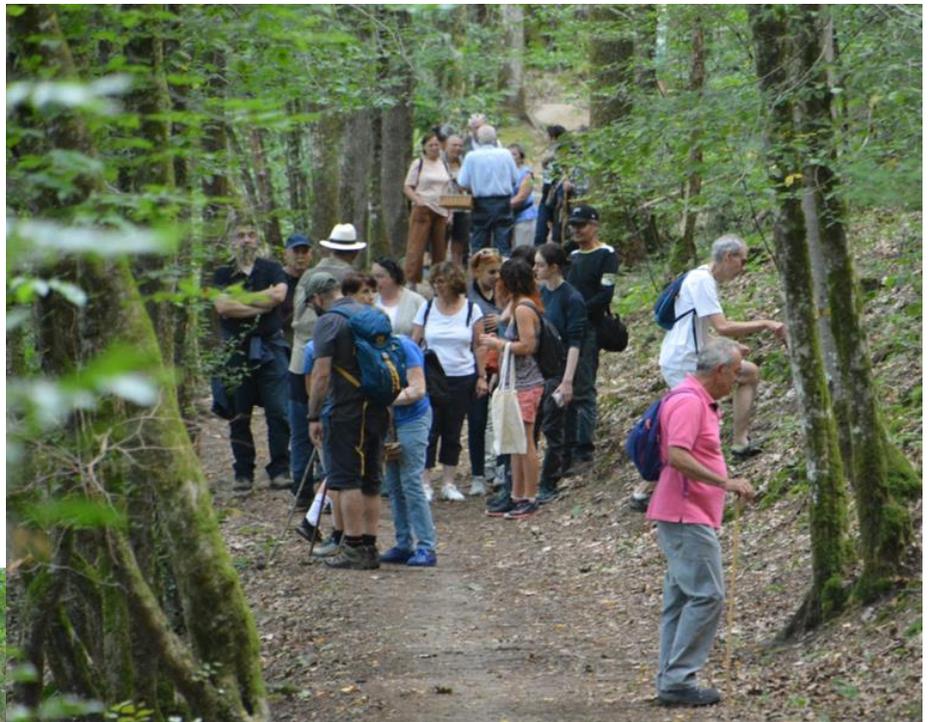


Bien présente sur le parcours,  
cette Collybie à pied en fuseau

↓ **Gymnopus fusipes** ↓



Moins sympa dans cette ZNIEFF,  
les traces de pneus de motos et de  
quads !



(Faux amadouvier) **Phellinus igniarius** →  
**Comestibilité sans aucun intérêt**



← **Fomitopsis betulina** (Polypore du bouleau)  
**Comestibilité : peu d'intérêt même très jeune**

### Ganoderma lipsiense (Ganoderme aplani) →

Champignon assez commun. Sur cette photo, de jeunes spécimens sur un tronc de gros chêne. On peut écrire sur l'hyménium quasiment blanc (Le cueilleur a écrit un « C »). Sur le dessus une couche épaisse de spores de couleur chocolat.

**Non comestible**



### ← Scleroderma citrinum

(Scléroderme commun, Scléroderme citron)

Très présent au cours de notre excursion. Ce scléroderme a une odeur désagréable. Son hyménium noir a été utilisé frauduleusement pour falsifier les truffes. Il était incorporé partiellement aux vraies truffes,

dans des préparations diverses (pâtés, foies gras, etc...). Il se vendait donc du scléroderme **toxique** au prix des coûteux champignons.

### Fistulina hepatica →

(Fistuline hépatique, Langue de bœuf)

Espèce **comestible** au goût acidulé. Egalement recherchée par les ébénistes pour la coloration rougeâtre donnée au bois.

### ↓ Caloboletus radicans (Bolet radicant) ↓



Facile à reconnaître : la cuticule (peau du chapeau) est de couleur mastic comme celle du Bolet satan. Les pores et le pied sont jaune citron. La base du pied est pointue et se termine par des filaments de mycélium.

**Bien trop amer (goût de fiel !) pour être consommé**

Il faut regarder rapidement quand on le coupe car il bleuit très vite faiblement puis le bleuissement devient gris clair assez vite. La chair de la base du pied est brun-roussâtre.



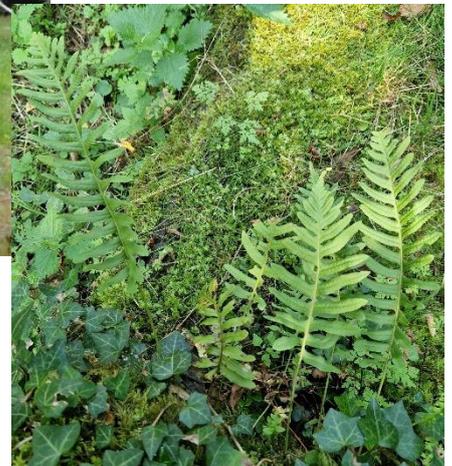
## Pas trop de champignons, les mycologues ont parlé un peu de quelques plantes ...

Les mycologues doivent connaître les plantes ! Une plante, un arbre par ses racines, et un champignon par son mycélium sont en association de vies complémentaires appelée mycorhize. Le vrai champignon est le mycélium (des filaments dans le sol) et le champignon que ramasse le cueilleur est le fruit d'un mycélium. Tous les mycéliums ont des plantes favorites pour ces associations. Pour trouver un champignon particulier, le mycologue commence par chercher la plante avec laquelle il aime se mycorhizer. A l'inverse, quand il trouve un champignon, il regarde autour de la proximité du point de cueillette, les plantes et arbres présents car c'est un des éléments de détermination de ce champignon.

**Revenons à notre excursion** : aux alentours du moulin, nous allons chercher des plantes dont en particulier les **consoudes** (les mycologues espérant toujours trouver le champignon spécifique de ce type de plante de la famille de la bourrache). Les débroussailluses et tondeuses de nos espaces verts ont eu raison d'elles. La Ville d'Isle fait des compromis tant pour les promeneurs souhaitant des espaces dégagés que pour, en ce moment, la mise en sécurité des jeunes du camp international organisé par l'[association Concordia](#).



Au fil des années, ces jeunes participent à la rénovation du bief du moulin et à la mise en conservation en l'état des ruines de la maison du meunier. En retirant la végétation qui avait colonisé ces vieux murs et qui les dégradait petit à petit, ils ont supprimé sans le savoir un très grand nombre de **réglisses des bois**.



La racine rhizomateuse épluchée de ce polypode a un bon goût de réglisse que les enfants d'antan suçaient comme un jus de bois. C'est l'huile essentielle d'anéthol présente en très grande quantité dans sa racine, comme dans celle du fenouil et de l'anis étoilé, qui en est responsable.

**Polypodium vulgare** (Réglisse des bois) →



← Petits commentaires sur le **tamier commun**, une liane aux feuilles en forme de cœur qui pousse sur d'autres plantes lui servant de support. En usage externe, sa racine cuite et appliquée en cataplasme va résoudre rapidement contusions et meurtrissures sans plaie, d'où son nom vernaculaire d'**herbe aux femmes battues**.

**Prudence** : toute la plante est toxique exceptées les extrémités des très jeunes pousses sortant de terre et non fleuries (les 20-25 premiers cm sont récoltés), qui peuvent se consommer cuites comme des asperges (appréciées dans le sud-ouest et appelées **respountchous**, l'asperge du

pauvre !). A ne pas confondre avec une plante qui lui ressemble : la bryone dioïque (Bryonia dioica). Pour les distinguer, la bryone s'accroche au support avec ses vrilles. Le tamier commun n'en a pas.

**Tamus communis →**  
(Tamier commun)

C'était la fin de la saison de cette plante magnifique ! Très nombreuses sur le site, parfois aussi hautes que nous,



quelques-unes avaient encore des sommités fleuries. Les feuilles broyées entre les doigts et les fleurs ont cette bonne odeur, mélange d'amande amère et de vanille. Ses fleurs servent à parfumer les desserts (lait, glace, crèmes voire beignets idem les excellents beignets de fleurs de robinier ou faux-accacia). Essayez dans une tarte aux abricots... une tuerie ! Comme de l'écorce de saule, on tire de la **Reine des prés** l'acide salicylique qui est la base de l'aspirine (acide acétylsalicylique). Elle a servi comme plante tinctoriale pour teindre des tissus en jaune et grâce à sa richesse en tanins la plante entière a servi pour tanner des peaux.

← **Filipendula ulmaria** (Reine des prés)

Pour faire de superbes coulis, gelées, confitures avec ses baies :

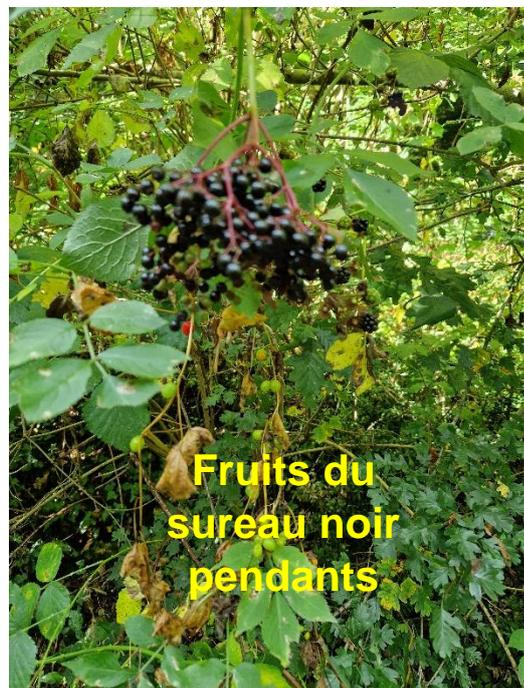
**Sambucus nigra →**  
(Sureau noir)

**Fleurs et baies comestibles**  
**Baies crues très laxatives**

à ne pas confondre avec :

← **Sambucus ebulus**

(sureau hièble ou yèble)  
C'est une plante herbacée  
**Toxique dans sa globalité**  
Les baies de sureau yèble peuvent être responsables de troubles digestifs sévères (douleurs abdominales, diarrhées vomissements...).



Les fleurs du sureau noir sont comestibles (parfums pour les desserts, etc...) mais **attention car les fleurs des deux sureaux sont dressés vers le haut !**

**Comment distinguer les deux sureaux ?**

Le sureau noir est un grand arbuste qui a du bois. Branches et branchettes avec « verrues ».  
Feuille : 5 à 7 folioles →

Le sureau hièble est une plante herbacée et ne fait donc pas de bois.

← Tige côtelée verte et rougeâtre  
← Feuille : 7 à 11 folioles

