St Julien le Montagnier

Sortie cueillette de champignons

13 novembre 2026



Notre 23e salon du champignon a connu un grand succès. Malgré la forte sècheresse, près de200 espèces déterminées par nos amis aixois et notre équipe, ont été présentées.aux 1200 visiteurs, curieux d'apprendre pour consommer ou se préserver des dangers.

Depuis, il pleut.

Maintenant, la terre regorge d'eau. Nous parcourons les bois pour participer au salon d'Aix en Provence prévu pour demain et le jour suivant. Les spécialistes attendent l'arrivèe des paniers à venir de toutes parts.

Mycophages, mycophiles et mycologues dont nous faisons partie, traquent les carpophores comestibles ou non.

Il y en a aux différentes odeurs, chou pourri, anis, rave, fleur, avec des formes et couleurs variées. La poussée fongique est importante car les mycelliums ont souffert de la sècheresse et profitent de cette fin d'automne douce et pluvieuse pour nous offrir leurs fruits. Quelle généreuse et belle nature !

Mais attention, il faut la respecter.

Les prélèvements à déterminer seront entièrement extraits du sol en petit nombre, 3 ou 4 maximum, sauf ceux qui finiront dans la poële.





Baeospora myosura



Pluteus inquilinus



Amanita proxima



Entolome hebes



Leucopaxille gentianeus



Hemileccinum impolitum



Auricularia mesenterica



Clitocybe nebularis



Suillus luteus

La récolte a été au-delà de nos espérances. Ainsi avec plus de 70 espèces nous avons bien participé à la présentation du salon aixois.

Les champignons sortent partout en ce moment, les comestibles comme les toxiques et mortels, attention à vos cueillettes !



Levons notre gobelet à cette extraordinaire journée où tous, nous avons profité de remplir nos paniers de connaissance et aussi de quelques bonnes espèces à cuisiner.

A notre prochaine sortie. Cordialement.

Roberto

P.S : Je mémorise informatiquement l'ensemble des spécimens déterminés pour alimenter la flore fongique mycologique de Saint Julien le Montagnier.