



Sortie du 11 novembre 2023 dans le Massif des 3 pignons à la Canche aux Merciers

Pour la dernière sortie de l'AMF en 2023, la météo s'est montrée plus clémente que les jours précédents. La douceur des températures et les pluies régulières ont permis les poussées quasi-ininterrompues de nombreuses espèces fongiques. Cela est de très bon augure pour la récolte du jour et nous sommes 46 à nous égayer dans les chemins de la Canche aux merciers et de la Gorge aux chats ou vers les hauteurs des Gros sablons pour les plus sportifs.



En fin d'après-midi, le bilan est satisfaisant pour les mycologues, puisque 103 espèces ont été recueillies, et un peu moins pour les gastronomes, car très peu d'entre elles sont de bons comestibles.

Notons la présence, traditionnelle dans les pinèdes sablonneuses, du bolet granulé ([*Suillus granulatus*](#)), désormais considéré toxique en raison de sa composition en

molécules purgatives, du gomphide rutilant ([*Chroogomphus rutilus*](#)) aux lames décurrentes olivacées et du tricholome équestre ([*Tricholoma equestre*](#)), espèce charnue, jaune vif et considérée maintenant comme mortelle.



Le gymnopile réglisse ([*Gymnopilus liquiritiae*](#)) aux spectaculaires couleurs automnales, et les géastres, champignons en forme d'étoile, poussant au sol et proches des vesses-de-loup ont amplement contribué à animer le débat.

Si le géastre à 3 enveloppes ([Geastrum michelaneum](#)) a bien été identifié, un géastre « mystère » est venu semer la zizanie entre les déterminateurs. Le géastre sessile ([Geastrum fimbriatum](#)) était le premier nom venant à l'esprit, mais un détail au niveau de l'ouverture par où s'échappent les spores nous l'on fait rejeter et, à ce jour, faute de consensus, nous n'avons pas de nom à proposer.

Comme il est de tradition en Gaule, l'aventure se termina autour de délicieux gâteaux et de boissons, et ce, presque jusque sous les étoiles.



Valérie Tarrius Flesch