

Au plus près de la nature à Latouille-Lentillac dans le Lot

Le 25 octobre dernier, l'APPEL (Le Bourg 46400 Latouille-Lentillac) a convié ses adhérents à une journée entièrement consacrée aux champignons.

Pour cela deux spécialistes de la Société Mycologique du Périgord, Daniel Lacombe et Monique Segala, étaient présents pour les aider à les identifier. Leur connaissance en la matière est immense !

Dès le matin, les chercheurs ont fait deux groupes pour partir à l'assaut des bois alentours.

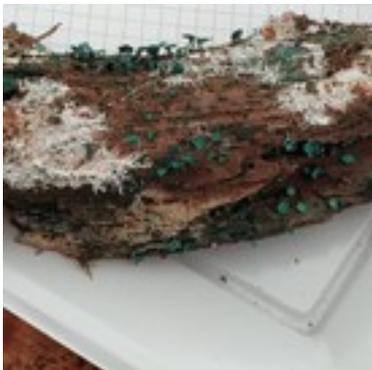
Le temps était clément et les arbres commençaient à prendre leurs parures colorées d'automne.

Ils avaient pour mission de ramasser toutes les espèces, champignons connus ou inconnus.



A midi, la cueillette était fructueuse avec plusieurs paniers remplis de toutes leurs trouvailles !

Après le pique-nique du midi, l'identification a pu commencer par un examen minutieux de chaque pied et chapeau : taille, couleur et même odeur ont été relevées.





Certains champignons sentent le miel, la farine la chicorée, le persil, le radis, le basilic ou le savon, voire même l'Eau de Javel !

Dans leur récolte, ils ont même découvert un champignon rare : la collybie visqueuse, poussant sur les souches d'arbres.



Sur la photo ne dirait-on pas une ribambelle de petits lutins montant à l'assaut du bois ? Parmi les 3600 espèces de champignons, ils ont réussi à en identifier une centaine grâce aux deux spécialistes, ce qui est fort honorable !



Parmi eux, un quart seulement était comestible et pour les trois quarts restants, non-comestibles, voir toxiques et même deux mortels comme la redoutable amanite phalloïde ! Cette journée a été un beau cadeau de la nature en ce début d'automne. En plus de ces retrouvailles au grand air les participants ont eu le plaisir de ramener à la maison quelques girolles, pieds de moutons ou trompettes de la mort, tous excellents comestibles !



De quoi faire une délicieuse poêlée ou une omelette parfumée.

Un vrai bonheur !...