

SORTIE DU 9 AOÛT 2014, À RAWDON – EXCURSION AUX ORONGES D'AMÉRIQUE

Sur le site de cette future ferme forestière qui pourrait être, un jour, productrice de faînes de hêtres et autres comestibles forestiers inusités, la ferme Zolluna, située aux abords du chemin du lac Gratten à Rawdon, un projet expérimental de permaculture de PFNL en multistrates, un verger-potager forestier, vient d'être implanté au printemps. Il s'agira d'une forêt nourricière qui sera peuplée de végétaux à parties comestibles composés en mosaïque pour que tout l'espace disponible, de la plus haute canopée jusqu'au sous-sol, soit mobilisé dans la production de denrées sauvages.

Pour avoir participé à l'inventaire des PFNL (Produits Forestiers Non Ligneux) dans le cadre du projet des vergers-potagers forestiers dans ce domaine boisé, j'ai eu l'occasion de voir, à l'été 2013, à quel point les amanites de Jackson y sont florissantes, essentiellement à cause de la hêtraie prédominante.

En ce début du mois d'août, sachant à quel point cette espèce un peu mythique pour de nombreux mycologues est thermophile, l'occasion était belle d'y tenir une excursion officielle du CMLM. Avons-nous trouvé des amanites de Jackson? Oui, mais pas des myriades, seulement de quoi remplir un sac pour un des membres présents, après avoir écarté les nombreux spécimens manquant de fraîcheur et qui auraient développé un déplaisant arrière-goût un peu métallique en bouche...

Au moins, chaque participant aura eu l'occasion de se familiariser un peu avec ces fameuses oronges d'Amérique, leurs vifs coloris, leur forme d'œuf rouge écarlate émergeant de leur épaisse volve blanche, leurs zébrures orangées sur les pieds jaune soleil... Quelle beauté que celle de ces amanites!

Par contre, en la quasi absence d'oronges d'Amérique, la variété des espèces cueillies était renversante : une soixantaine d'espèces au total! M. Joseph Nuzzolese a animé l'atelier d'identification avec son brio habituel, reconnaissant une multitude d'espèces présentant des caractères ingrats pour les amateurs de bons comestibles et qui ont l'habitude de ne pas leur consacrer assez d'attention : polypores et hydnes trop coriaces, russules et lactaires trop âcres, cortinaires déroutants, inocybes, hébélomes... Les bolets non comestibles du sous-genre *Tylopilus* étaient très présents : bolets amers, bolets distingués, bolets rouges-bruns. Il y avait aussi quelques bolets occasionnellement ramassés, comme le bolet subtomenteux et le bolet à pied orné. Les collybies butyracées, maculées et des chènes tenaient une bonne place. Il y avait évidemment une bonne portion d'amanites brunissantes, vireuses, tue-mouche et à voile jaune.

Ce fut là un excellent atelier de mycologie, animé par un mycologue chevronné. Notons que parmi les membres présents, Mme Renée Lebeuf aura apporté aussi une solide contribution dans l'identification des spécimens cueillis. C'est une grande chance pour le CMLM de pouvoir compter sur leur expérience et sur l'acuité de leur regard, champignons en main. Mille mercis à eux!

Yvan Perreault
Président du CMLM