

## 2015-08-08 – ST-AMBROISE-DE-KILDARE (Oronges d'Amérique)

### *Une excursion aux oronges au Jardin des noix*

Le samedi 8 août 2015 avait lieu l'excursion aux oronges du CMLM. Une activité qui est sur le point de devenir une classique annuelle pour notre Cercle!



Oronges en nature

Même si rien n'est plus aléatoire que les fructifications d'une espèce en particulier et qu'un échec relatif est plutôt la règle, quand on organise une cueillette axée plus particulièrement sur une seule espèce, dans des forêts mixtes...

Pour essayer d'augmenter nos chances de récoltes fructueuses d'amanites de Jackson (appelées de façon vernaculaire « oronges d'Amérique »), j'ai décidé d'emmener carrément les membres de notre cercle sur mes propres talles, dans la forêt qui flanque mes vergers d'arbres à noix, au 511 rang Kildare, à St-Ambroise-de-Kildare.

Nous aurions dû connaître le succès l'an dernier à la ferme forestière Zolluna de Rawdon, dans les vastes hêtraies bien mûres qui constituent l'essentiel du couvert boisé à cet endroit, mais il avait fait vraiment sec durant les trois semaines précédentes...



Assortiment d'amanites de Jackson

Cette fois, avec les pluies succédant aux journées chaudes, nous avons été servis! Les oronges ont effectivement été l'espèce la plus abondamment cueillie et plusieurs participants à cette activité ont pu repartir avec un sac rempli de beaux spécimens et de judicieux conseils de cuisine!



Oronge de toutes les tailles – De l'oeuf jusqu'à maturité

Les enfants ont eu beaucoup de plaisir à partir en avant, en éclaireurs dans les bois, pour être les premiers à trouver les oronges qui formaient de beaux œufs rouges sortant de leur grosse volve blanche. Nous étions comme à la chasse aux œufs de Pâques!

Les russules compactes ont été la seconde espèce cueillie avec le plus de succès, mais la plupart des spécimens se sont avérés un peu trop vieux et remplis de larves... Ces russules auront quand même été partagées entre différents membres intéressés à ressemer les carpophores dans des habitats propices, c'est-à-dire des fondrières de grosses épinettes et de grosses pruches au sol couvert de belle mousse, de préférence.

Sait-on jamais? Bientôt, de nouvelles talles de cette délicieuse espèce, très méconnue, au bon goût de fruits de mer, pourraient être créées un peu partout dans des boisés privés de Lanaudière et de la Mauricie!



Quelques participants

La cinquantaine de personnes présentes ont eu la chance de voir aussi sous toutes leurs coutures deux espèces de bolets non comestibles, les bolets distingués (*Tylopilus eximius*, récemment renommés *Sutorius eximius*) – qui sont même vénéneux, les bolets rouge-brun (*Tylopilus rubrobrunneus*) et les bolets amers (*Tylopilus felleus*). Rien d'étonnant à cela, ce sont des bolets thermophiles, qui synchronisent souvent leurs fructifications en août avec celles des oronges.





Chanterelle à flocons



Hydne sinué



Clitopile petite prune

Et dans l'ensemble, la cueillette aura été vraiment bonne, les spécimens cueillis remplissant la surface de pas moins de cinq grandes tables de pique-nique!



Une partie de la récolte

Des russules insipides, des russules fragrantées, des amanites mortelles, des bolets comestibles, des girolles, des gomphes à flocons, des climacodons, quelques pieds-de-mouton... Ne manquez pas de jeter un œil sur la liste des espèces trouvées pour vous en faire une idée plus détaillée!

Yvan Perreault  
Président du CMLM