

Stage mycologie

Du 13 au 17 octobre 2009

Depuis 2003 un stage mycologie est organisé sous l'égide de la FNASCEE.

Cette année encore les asceistes **mycologues** avaient rendez-vous à Saint Léger sous Beuvray (71) en plein cœur du Morvan. Une trentaine de stagiaires étaient présents dont environ 1/3 de nouveaux.

En l'absence d'un représentant de la FNASCEE et de l'ASCEE 41, l'accueil s'est organisé, grâce aux anciens, autour d'un café, offert par le centre, et de produits régionaux apportés par les habitués, intégration rapide des novices.

Michel Drevet, mycologue vérificateur à la ville de Mâcon et animateur du stage, ouvre cette session par un tour de table de présentation des stagiaires et démarre de suite par une description des termes généraux employés en mycologie. Une heure après nous étions sur le terrain boisé jouxtant le centre pour une cueillette de tout ce qui pouvait ressembler à un champignon, retour au centre pour midi. Après déjeuner rendez-vous en salle afin d'exposer la récolte et de commencer la classification des différentes espèces. Puis départ en voiture vers des lieux magnifiques et sauvages pour tenter de découvrir les meilleurs comestibles ou les jolis pas bons voire vénéneux.

Ces quatre jours se sont organisés sous le même schéma, matin et après-midi 30 minutes à une heure de théorie et de discussion en salle puis départ vers un lieu nouveau pour la cueillette libre seul ou en petits groupes, comme presque chaque année un groupe s'est un peu perdu dans ces immenses forêts. Le soir il faut trier les différents produits des paniers, amanites, russules, cortinaires, lactaires, bolets, chanterelles et autres armillaires ou clitocybes afin de pouvoir déguster chanterelles en tube, cèpes de bordeaux, cèpes des pins, bolet à pied rouge (récompense du mycologue), amanites rubescens (golmotte), etc... Plus de 200 espèces ont été ramassées durant ce stage et pourtant la saison n'était pas très propice, cette année, à cause de la pluie tardive. Il faut noter que notre excellent animateur était entouré de deux stagiaires asceistes mycologues avertis dont un cuisinier hors pair.

A l'issue de ce stage on comprend mieux pourquoi de nombreux stagiaires reviennent d'une année sur l'autre, car la mycologie est une science très subtile et ce n'est pas en quatre jours que l'on devient mycologue même petit, et puis apprendre et rencontrer des gens dans un climat très convivial est une incitation au redoublement voire plus....donc à l'année prochaine si c'est possible.



Début de la classification en salle



retour de cueillette



discussions autour des paniers avant le retour vers le centre



exposition d'un très beau boletus edulis (cèpe de bordeaux)



paysage forestier du côté de Bibracte



paysage du Morvan depuis le Mont Beuvray



ramassage de châtaignes entre deux cueillettes



Saint Léger sous Beuvray