

Cours de mycologie pour les membres SMMN 2015.

Horaire et lieux

Mercredi 25 mars à 19h30 au local, Côte 35 : introduction à la mycologie. Fin 22h00

Dimanche 19 avril à 08h00 Place Bournot. Départ pour le Communal de la Sagne. Rentrée 11h30

Dimanche 3 mai à 08h00 Place Bournot. Départ pour le Grand et Petit Sommartel. Rentrée 11h30

Dimanche 21 juin à 08h00 Place Bournot. Départ pour la Vallée de la Brévine. Rentrée 11h30

Mercredi 26 août à 19h30 au Local : toxicologie et symptômes d'intoxication par François Consolini.

Conservation des champignons. Dégustation par Chs.-H. Pochon

Dimanche 4 octobre 08h00 Place Bournot. Départ pour le Gardot. 10h00 départ pour l'expo de Morteau.

Apéritif et rentrée vers 12h00. Fin du cours.

Les points suivants ont été abordés en salle le 25 mars :

- Considérations générales, habitat et écologie
- Comment reconnaître les champignons et les déterminer : « morphologie »
- Comestibilité et toxicité des champignons



Les points suivants ont été abordés dans le terrain :

- Quel est le matériel adéquat pour champignonneurs et pour ceux qui désirent étudier les espèces intéressantes.
- Découverte et explications du mycélium présent sur bois mort.
- Présentation des milieux : forêt, prairies, lisières, pâturages, pâturages-boisés, prairies maigres, zones de prairies extensives avec accords de prestations entre l'Etat et l'exploitant.
- Présentation des « synusies » ou micro-stations en pâturages-boisés : vieilles souches, places de feux, excréments du bétail, « murgiers », murs, refus du bétail, reposoir à bétail.
- Présentation rapide des diverses essences forestières poussant sur pâturage : épicéa, sapin, érable, sorbier, aubépine, églantier, sureau rouge.
- Où chercher les divers champignons sur pâturages-boisés.
- Comment prélever un champignon et le manipuler sans altérer les parties sensibles et nécessaires pour l'étude.
- Récolte des espèces présentes lors de la promenade, excepté les polypores.
- Tour des paniers et boîtes de récolte avec commentaires.
- Verre de l'amitié
- Retour au foyer.

Les points suivants ont été abordés le 26 août au local

François Consolini

- Toxicologie et symptômes d'intoxication
- Les champignons toxiques
-

Chs.-Henri Pochon

- La conservation des champignons
- Comment préparer les champignons
- Dégustation
- Vaisselle

Les points suivants ont été abordés le 4 octobre

- Récolte individuelle des champignons dans les pâturages du Gardot/France (2h.)
- A l'exposition de Morteau. Vers 10h30 chaque participant a dû retrouver le nom de leurs champignons en comparant leurs découvertes avec la classification des champignons de l'expo, avec les déterminateurs de Morteau et les moniteurs du Locle
- Copieux apéritif avec nos amis de Morteau.
- Fin du cours vers 13h.



Remarques

Très belle fréquentation.

Entre 15 et 20 participants SMMN à chaque fois.

Ce cours a été donné en parallèle avec le cours UPN (par Chs.-Henri, 12 participants).

Super ambiance malgré le peu de champignons, mais suffisamment pour travailler un peu en profondeur.

Les différentes stations ont été présentées par les moniteurs suivants :

- François Freléhoux, président de la commission technique et membre de la commission scientifique de l'USSM
- François Degoumois, membre de la commission scientifique de l'USSM
- Jean-Philippe Hirschi, contrôleur officiel Le Locle et La Chaux-de-Fonds
- François Consolini, médecin et éminent mycologue pour la partie toxicologique.
- Charles-Henri Pochon responsable du cours.

Nous n'avons pas trouvé d'espèces rares mais bien les mêmes espèces que déterminées chaque mardi. D'ailleurs tous les champignons récoltés ont été apportés au local le mardi soir. Chaque sortie a été ponctuée par un apéritif convivial. Que du bonheur !
A renouveler



"A la découverte du monde des champignons"

Date et lieu

Le dimanche 30 août 2015 de 08H30 à 11H30

Rendez-vous sur le parc de la piscine du Locle

Visite et herborisation dans la forêt de la Joux-Pélichet

Guide d'excursion :

Pochon Charles-Henri

Thème :

Visite de la forêt de la Joux-Pélichet, ancienne plantation de 1900 à 1912 et son histoire.

Puis « A la découverte du monde des champignons" et de la biodiversité du monde forestier.

Nous avons démontré l'importance des champignons dans l'écosystème forestier, entre autre les différents modes de vie des champignons, leur morphologie et leur lien aux arbres avoisinants.

Nous avons déterminé les diverses espèces rencontrées sur le terrain et avons fait découvrir aux participants ces petites merveilles de la nature et leur indiquant leur valeur alimentaire.

Avant de nous séparer un petit apéritif clôture la matinée.

Remarque:

Cette sortie, très mal relayée par la presse a débouché sur une participation minime mais de qualité. Seules trois personnes ont suivi avec une très belle motivation, les divers exposés.

Nous avons eu la chance de découvrir de belles espèces de russules et des saprophytes sur les souches, dans l'humus brut du sol forestier.

Domage pour les absents.

Très agréable matinée en compagnie de nos trois participants et un bon verre de l'amitié avec un petit casse-croûte pour clôturer cette belle matinée.

CHP, le 1^{er} février 2016