



jardins du nord



Les champignons : Le calendrier de la cueillette



Vous vous demandez si c'est le bon moment pour aller à **la cueillette** des champignons?

Voici rassemblé les espèces que vous pouvez rencontrer mois par mois dans une sorte de **calendrier de la cueillette des champignons**.

Avril => Pour débuter la saison => vers la mi-avril, parfois avant, **apparition des morilles** => vers le 25, **des Mousserons de la Saint-Georges**.

Mai => On trouve encore quelques **morilles** jusque vers le 15 et **le Tricholome de la Saint-Georges** presque tout le mois. **Le Faux Mousseron** commence à se montrer en abondance et même dès la fin avril, il poussera tout l'été.

Juin => Vers le 15, naissance des premières **chanterelles**, que l'on trouve aux abords des chemins des bois et un peu plus tard on trouvera dans les mêmes endroits, **les premiers cèpes**, parfois en grand nombre. On peut aussi commencer à trouver **des amanites rougissantes**.

Juillet => La sortie **des chanterelles** s'accroît, celles **des cèpes** subit, en général, un ralentissement sensible, parfois un arrêt complet. Mais **les amanites rougissantes** se montrent plus nombreuses, **les coulemelles** et **les Russules** apparaissent.

Août => Les mêmes espèces se montrent en plus grand nombre, **les cèpes** réapparaissent, et, dans les bois humides, **les clitocybes** et **les trompettes de la mort** commencent à se montrer. C'est aussi la période où l'on peut rencontrer l'excellent **polypore en ombelle** et **les premiers agarics**.

Septembre / Octobre => Tous les champignons d'automne font leur apparition ou poursuivent leur poussée: **les amanites et les lépiotes, les cèpes, les russules, les cortinaires, les clitocybes, etc.**, parsèment les bois, **les agarics et les marasmes** font l'ornement des pâturages et des friches. Vers la fin d'octobre s'ajoutent à cette liste **les tricholomes d'automne (nudum, saevum, panaeolum, etc.) le fistuline hépatique et la langue de bœuf**, hôte des vieux chênes et des châtaigniers.

Novembre => **Les champignons sont beaucoup plus rares et moins savoureux parce que gorgés d'eau.** Cependant on peut encore récolter **des hydnes et des trompettes de la mort** assez savoureux.



Bonne recherche et soyez prudent



Fiche :  2020 JDN jardins du nord

Photo : du net