

## **Compte rendu de la réunion mycologique du 25 septembre 1994 : Piégut (Dordogne)**

Dirigée par A. DELAPORTE\*  
compte rendu rédigé par G. HEUCLIN\*\*  
avec le concours de R. BÉGAY\*\*\*

Aux deux extrémités, nord et sud, du vaste département de la Dordogne, se trouvent deux hauts lieux du champignon : au sud, le célèbre marché de Villefranche-du-Périgord, où l'on vient de loin s'approvisionner, déploie, en période favorable, d'impressionnantes quantités de cèpes ; au nord, Piégut est devenu, depuis quelques années, la Mecque de la mycologie, où prennent l'habitude de se retrouver diverses sociétés, depuis l'Indre jusqu'au Lot-et-Garonne (absent toutefois cette année), en passant par la Charente, la Charente-Maritime et le Limousin.

Ce dimanche 25 septembre, les pluies quasi quotidiennes depuis plusieurs semaines ont consenti une trêve. Les quelque quatre-vingts mycologues, tant débutants ou amateurs que spécialistes confirmés, voire de très haut niveau, ont donc pu laisser cirés et coupe-vent dans les coffres de leurs voitures en venant se rassembler à 9 heures 30 devant la Salle des Fêtes. Là, ils se sont scindés en deux groupes. L'un s'est rendu à l'étang de Saint-Estèphe, l'autre a pris, à l'opposé, la direction de Saint-Barthélemy-de-Bussière, ce dernier groupe se partageant à nouveau en deux dans le milieu de la matinée pour élargir son champ d'investigation. Les bois qui ont été parcourus sont essentiellement constitués de feuillus, chênes et taillis de châtaigniers surtout, mais on y trouve aussi des hêtres et des bouleaux. En outre, la présence, ici et là, de quelques résineux permet de compléter la cueillette avec quelques espèces qui leur sont spécifiquement associées.

Vers 12 heures 30, tout le monde s'est retrouvé dans la Salle des Fêtes, la bien nommée, pour, selon la formule consacrée, "tirer du sac", dans une ambiance joyeuse, des repas démontrant que pour être mycologue on n'en est pas moins gourmet, et nous ne sommes pas sûrs qu'il y ait eu moins d'espèces de gâteaux ou de crus de Bordeaux à déterminer que de champignons (le critère gustatif étant en l'occurrence prédominant).

Ensuite, en un tournemain, assiettes, verres et fourchettes étaient escamotés, laissant les tables disponibles pour l'exposition des récoltes de la matinée.

\* A.D. : Bois de Bardon, 16110 TAPONNAT-FLEURIGNAC.

\*\* G.H. : Impasse Émile Roux, La Brûlerie, 16710 SAINT-YRIEIX.

\*\*\* R.B. : Chemin de la Garenne, 16000 ANGOULÈME.

En moins de deux heures, près de 200 espèces étaient déterminées, étiquetées et méthodiquement exposées, sur des assiettes pour la plupart. Parmi elles nous retiendrons particulièrement :

- *Boletus impolitus* ; *Leccinum duriusculum*, *L. versipelle*, *L. oxydabile* ; *Chalciporus piperatus* ; *Gyroporus castaneus* ; *Xerocomus armeniacus*, *X. parasiticus* ; *Suillus grevillei*.
- *Russula amoenicolor*, *R. insignis*, *R. puellaris*, *R. purpurata*, *R. langei*.
- *Tricholoma columbetta* ; *Tricholomopsis rutilans* ; *Collybia tuberosa* ; *Marasmius cohaerens* ; *Mycena olivaceomarginata*.
- *Pluteus salicinus*, *P. chrysophaeus* ; *Phaeocollybia lugubris*.
- *Chamaemyces fracidus* ; *Lepiota ventriosospora*, *L. ignivolvata*.
- *Leucocortinarius bulbiger* ; *Inocybe mixtilis*, *I. praetervis*, *I. phaeodisca*.
- *Cortinarius polychrous* Hy (rare), *C. rubicundulus*, *C. phoeniceus*, *C. alboviolaceus*, *C. azureus*, *C. elatior*, *C. infractus*, *C. pseudomalachius*, *C. lividoviolaceus*, *C. violaceus*, *C. praestans*, *C. torvus*, *C. semisanguineus*, *C. orellanus*.
- *Stropharia aeruginosa* ; *Pholiota highlandensis*.
- *Cantharellus cibarius*, *C. lutescens*, *C. tubaeformis* ; *Cratarellus cornucopioides*.
- *Ramaria gracilis* ; *Spongiporus subcaesius* ; *Sparassis crispa*.
- *Phaeolus schweinitzii* ; *Phellinus tuberculosus*.
- *Clathrus archeri* (en grande quantité) ; *Mutinus caninus*.
- *Pseudohydnum gelatinosum*.
- *Helvella sulcata* ; *Otidea bufonia* ; *Creopus gelatinosus*.

Ainsi, en quelques années, la réunion de Piégut a pris une place prépondérante dans le calendrier des mycologues de la région, car elle leur offre une des rares occasions qu'ils aient de se rencontrer, alors qu'ils opèrent le plus souvent en ordre dispersé. En outre, le concours d'une dizaine de spécialistes très qualifiés, venant des différentes sociétés présentes, permet une détermination rapide et sûre, et avec l'exposition qui s'ensuit, les moins savants se trouvent dans des conditions idéales pour améliorer leurs connaissances. Grâce soient rendues à la Société Mycologique du Périgord, hôte cordial et impeccable organisatrice de cette manifestation aussi plaisante qu'enrichissante.