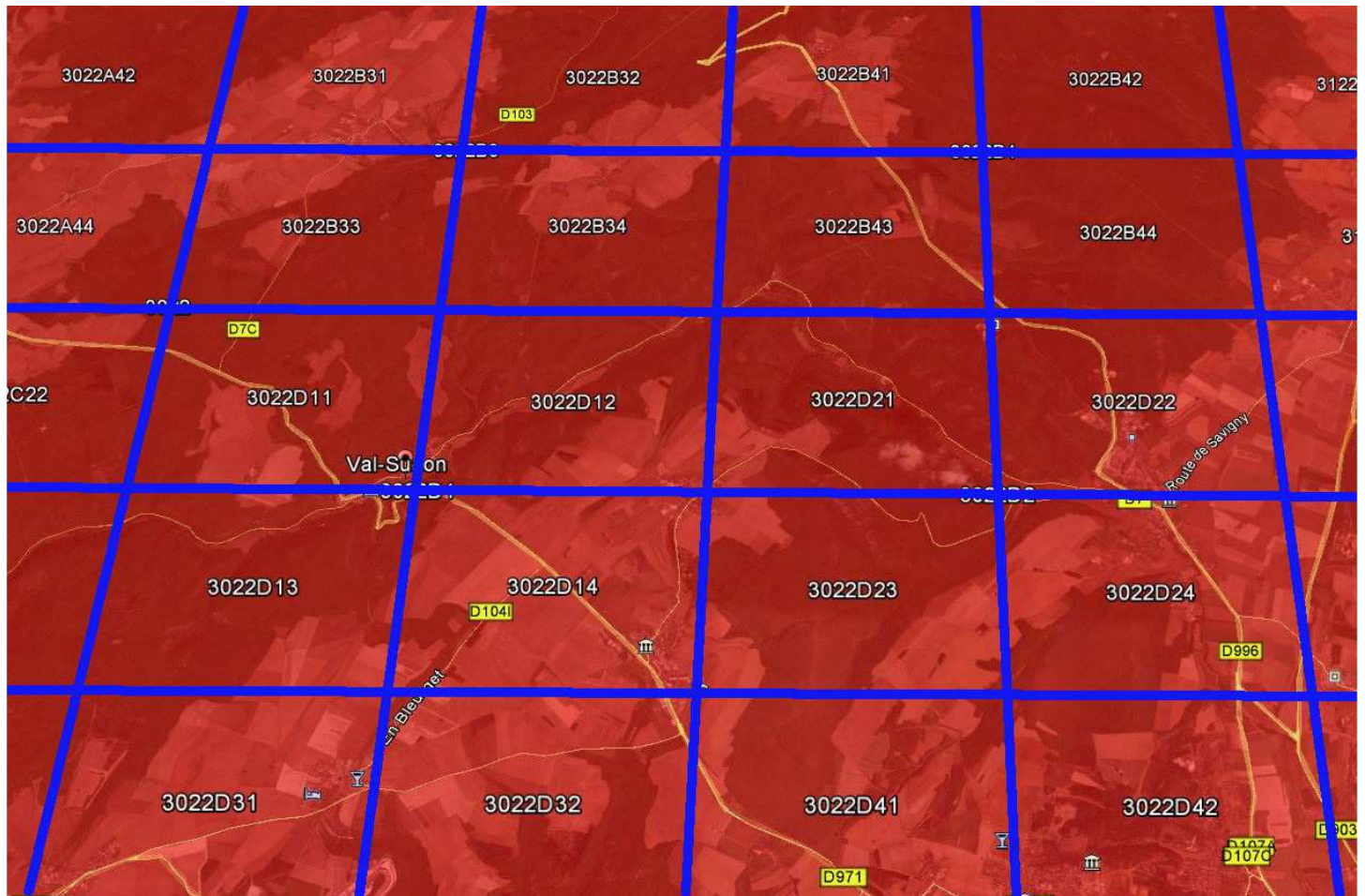


# Les mailles...

Nos récoltes sont cartographiées dans le cadre du *Programme national d'Inventaire et de Cartographie des Mycota français* (Courtecuisse, 1992). Les mailles élémentaires régionales de la Réserve de Val-Suzon sont donc les suivantes :



## 100 fiches par semestre

Les 100 fiches de ce premier opuscule représentent, nous semble-t-il, un bon échantillonnage des taxons recensés lors du premier semestre 2015. A plus longue échéance le but serait de présenter, chaque fin de semestre, les récoltes importantes limitées à une centaine. Un objectif de 200 récoltes par an paraît réalisable.

La diversité des biotopes présage un potentiel très élevé de récoltes. On trouvera d'abord les décomposeurs du bois ou des débris ligneux, composés par les pyrénomycètes et par les discomycètes inoperculés — *Helotiales* ou *Orbiliales* notamment — ou les champignons plus visibles, se développant dans la litière d'aiguilles ou l'humus, généralement représentés au printemps par les *Pezizales* avec, notamment, les gros ascomycètes printaniers comme les Morilles. Citons également les espèces relevant de la pathologie végétale.

Pour les autres, bornons-nous pour commencer à quelques espèces remarquables, spécifiques de leur hôte :

Hêtre : *Peziza arvernensis* ; *Annulohyphoxylon cohaerens* ; *Phlebia livida* ; etc...

Pins : *Athelia decipiens* ; *Resupinatus striatulus* ; *Trechispora cohaerens* ; etc...

Noisetier : *Ciboria caucus* ; *Hypoxylon fuscum* ; *Vuilleminia coryli* ; etc, ...

## Comestibilité

La plupart des espèces citées dans cet opuscule n'ont aucun intérêt culinaire, mais pour quelques exceptions cependant, nous indiquerons par un logo avec un nombre de fourchettes croissant de 1 à 3 représentant la gustativité présumée du champignon et nous signalerons également par un logo approprié les espèces toxiques ou mortelles.