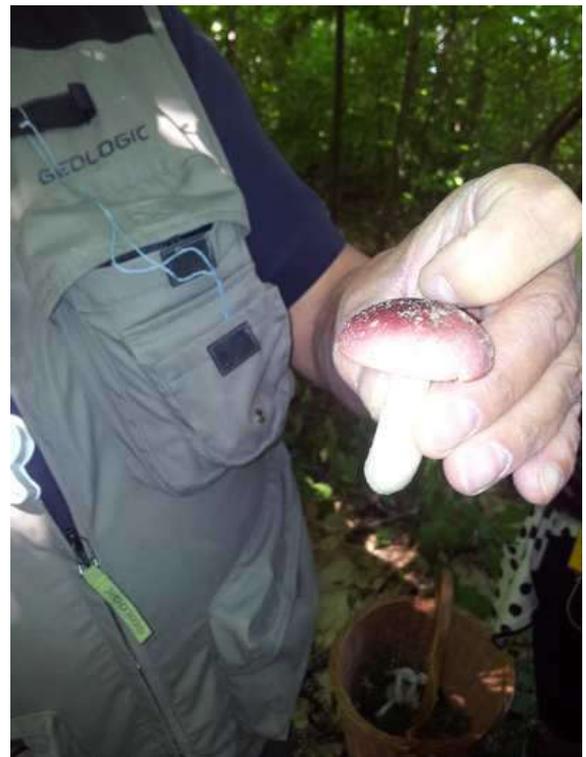




## Sortie mycologique Vendredi 7 juin 2013,

Les élèves des classes de Sabine et Natacha sont allés le matin en forêt de Montmorency à la découverte de champignons.

M. Daniel Maurel, membre actif de l'association SMF (Société Mycologique de France) nous a aidés à en reconnaître certains et nous a donnés des informations précieuses les concernant.





**Voici notre récolte :**



- 1. Plutée rimuleux : non comestible**
- 2. Scléroderme citronné : non comestible**
- 3. Coprin noir d'encre : comestible mais salissant!**
- 4. Amanite rougissante : comestible**
- 5. Cèpe bronzé : très bon!**
- 6. Poliporus ciliatus : non comestible**
- 7. Plutée de Roméli : non comestible**
- 8. Mycéna filopès : non comestible**
- 9. Girolles : bon!**
- 10. Russule jolie : comestible bien cuit**
- 11. Amanite à pied épais : non comestible**

Nous avons également fait quelques découvertes animales :

- un orvet,
- des bébés crapauds,
- des bousiers (insectes qui comme leur nom l'indique se nourrissent de la bouse des chevaux et meurent précocement en raison du vermifuge donné aux chevaux présent dans les excréments),
- empreintes de sangliers et de cervidés.

Daniel a aussi expliqué aux enfants à reconnaître différentes essences de bois :

- hêtres,
- chênes,
- châtaigniers,....

Ensuite, nous avons prolongé notre promenade en pique-niquant dans une clairière.

L'après midi, nous nous sommes rendus au château d'Auvers sur Oise pour un parcours spectacle qui nous a bien plu.

On peut dire que nous avons bien profité de cette rare belle journée de printemps.

**Et un grand merci à Daniell!**

