



Forêt de Carnelle
Chêne Quentin
22 novembre 2025



nom latin	Nom commun	Fréquence	Comestibilité
Clitocybe nebularis	Clitocybe nébuleux	C	Toxique
Xerocomus badius	Bolet bai	AC	Bon comestible
Boletus edulis	Cèpe de Bordeaux	C	Bon comestible
Cantharellus cinereus	Chanterelle cendrée	C	Bon comestible
Mycena rosea	Mycène rose	C	Toxique
Russula cyanoxantha	Russule charbonnière	AC	Bon comestible
Lepiota procrea	Lépiote élevée	C	Bon comestible
Coprinopsis picacea	Coprin pie	AC	Non comestible
Scleroderma citrinum	Scléroderme vulgaire	C	Non comestible
Tramete versicolor	Polypore versicolore	C	Non comestible
Lepiota cristata	Lépiote crêtée	AC	Non comestible
Mycena inclinata	Mycène inclinée	C	Non comestible
Tricholoma sulphureum	Tricholome soufré	AC	Non comestible

Espèces de champignons trouvées
Lors de la sortie du 22 novembre 2025
Temps froid 2° C Sol gelé



Prochain
Rendez-vous

Noisy-sur-Oise
Saint-Martin-du
Tertre

Atlas de la **B**iodiversité **C**ommunale

Venez découvrir
la biodiversité
locale avec un
naturaliste.

**SAMEDI 22 NOVEMBRE 2025,
de 9h00 à 12h00**

**Découverte des champignons
en forêt de Carnelle**

Les champignons et les lichens sont de
surprenants êtres vivants qui jouent des
rôles essentiels dans la nature ! Qu'ils soient
comestibles, médicinaux, toxiques ou simplement
étonnants par leurs formes et couleurs, les
champignons et les lichens éveillent la curiosité.
Venez découvrir ce monde fascinant
au cours d'une balade en forêt !

Le lieu de RDV vous sera communiqué à l'inscription.

**Sortie gratuite
Inscription obligatoire**

