

Société Mycologique du Sedanais



Bulletin N° 1

Année 1991

Le mot du Président

Avec le mois de Septembre, arrivent les premiers brouillards et les rosées dans les prés.

C'est le temps aussi des promenades d'exploration où les membres de l'association aiment à se retrouver dans leur passion commune.

Mycologique d'abord, notre association est très spécialisée dans un domaine un peu étrange peut-être pour le non-initié, mais où les connaissances révèlent le plaisir de la découverte et le plaisir gastronomique.

Pourtant, dans une période où, malgré quelque médiatique prise de conscience, la nature est encore reléguée au dernier rang de nos préoccupations, le rôle de notre association revêt tout à coup une signification beaucoup plus importante qu'une satisfaction purement intellectuelle (et gustative).

C'est par la réalisation d'une association telle que la nôtre que se développe l'éducation: Notre avantage est d'être sur le terrain, de pouvoir concrétiser des images et d'en parler au milieu d'un groupe.

Si nous arrivons à convaincre autour de nous, de la perfection et de la fragilité de ce qui nous environne, nous aurons déjà atteint une partie du but recherché.

Bienvenue donc à celui qui a juste un peu de curiosité (et de goût) pour les choses de la nature.

J.F. Henry, Président de la Société
Mycologique du sedanais.

Composition du Bureau.

<u>Président</u>	Mr. HENRY Jean-François.
<u>Vice Présidente</u>	Mlle. GRAFTIEUX Florence.
<u>Secrétaire</u>	Mr. LEROUX Jean.
<u>Secrétaire adjoint</u>	Mr. DUPLICKI Marcel.
<u>Trésorier</u>	Mr. KOST Daniel.
<u>Trésorier adjoint</u>	Mr. DEVOUGE Bernard.

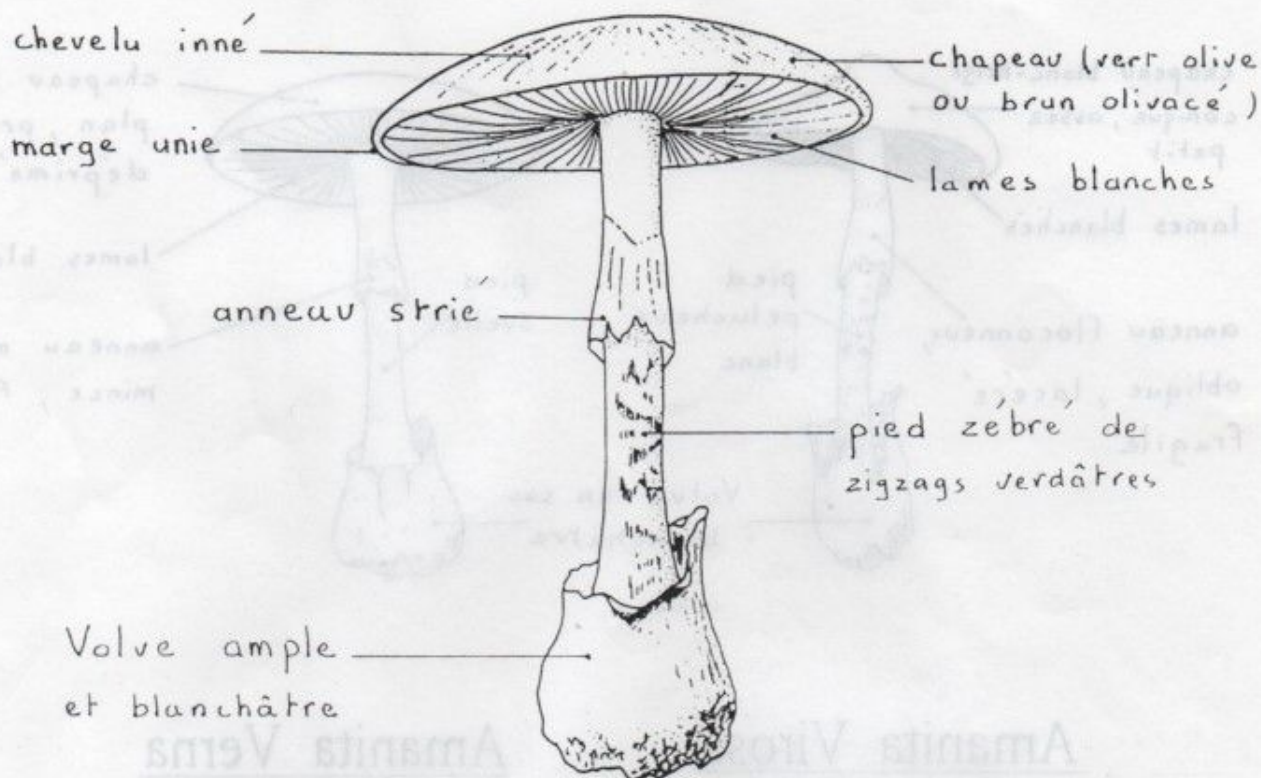
Extrait des statuts et règlements de la Société.

- La Société à but non lucratif a pour mission fondamentale de faire progresser la connaissance des champignons dans notre ville.
- Le siège de l'association est provisoirement fixé au Foyer Cappel.
- Les membres du bureau sont élus par l'assemblée Générale et renouvelables par tiers tous les ans.
- La cotisation annuelle des sociétaires est fixée à 50 francs.
- Des réunions d'information ont lieu 3 ou 4 fois par an.
- L'Assemblée Générale se tient une fois par an. Les sociétaires qui ne peuvent y assister peuvent se faire représenter en remettant une délégation de pouvoir.
- L'adhésion à la société permet de recevoir gratuitement le bulletin que publie l'Association une fois par an.
- Une exposition à but pédagogique (dont la date est fixée par le bureau en fonction des conditions de pousse des différentes espèces) se tient une fois dans l'année.
- Cette exposition doit être accessible à un grand nombre d'élèves, après concertation avec les chefs d'établissement (invitations, réponses, organisation de visites en fonction de ces réponses, ...).

L'ennemie publique n° 1

L'Amanite Phalloïde : champignon de la mort.

(Responsable de 93% des cas d'empoisonnements mortels.)



Se confond avec les champignons verdâtres, jaunâtres, ou vergetés (finement rayés sur le chapeau.)

- tricholomes équestre, sejunctum, prétentieux.
- russules olivacées, même la charbonnière.
- amanite citrine.

La forme blanche est redoutable car elle se confond avec l'agaricus sylvicola (agaric des bois).

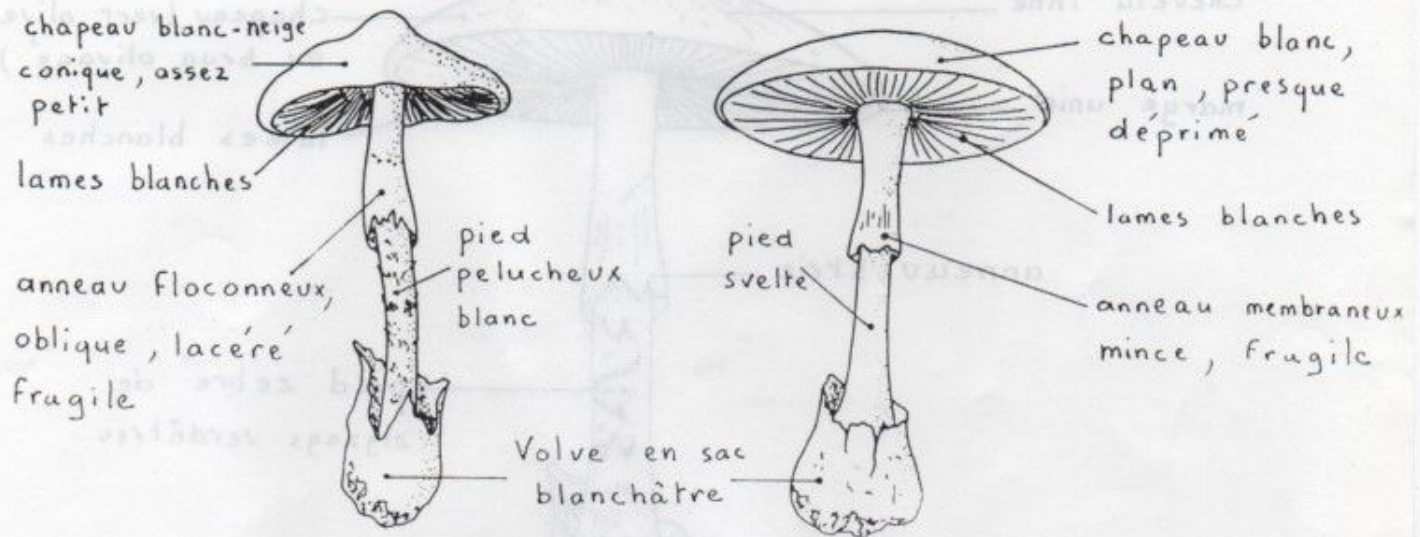
On rencontre l'amanite phalloïde, surtout dans les bois de feuillus, avec une préférence pour les bois de chênes.

Comme dit Pierre Déom (rédacteur de la Hulotte):

"Quand on la rencontre, mieux vaut passer son chemin que de passer l'arme à gauche."

Un duo sinistre.

Les amanites blanches mortelles.



Amanita Virosa

(Amanite vireuse)

Amanita Verna

(amanite printanière)

L'amanite printanière est redoutable, car elle se confond facilement avec les autres espèces blanches comme les agarics (famille du rosé des prés ou du champignon de couche, forme blanche).

L'amanite printanière peut se confondre avec l'agaricus silvicola (mais celui-ci a des lames roses puis brun chocolat).

De toute façon, prudence! "Y a pas bon Amanita!"

Que faire en cas d'empoisonnement ?

Il est bien entendu indispensable de ne consommer que des champignons dont on est sûr. En cas de doute il faut soit les rejeter, soit les faire identifier par les responsables de la Société Mycologique de votre ville, soit par votre pharmacien.

Face à une intoxication réelle ou supposée, il faut d'urgence prendre contact avec son docteur.

Il n'est pas question dans le cadre de ce bulletin de mentionner les remèdes propres à chaque intoxication. Mais il est tout de même utile de savoir que tous les empoisonnements se combattent avec efficacité, même la redoutable intoxication phalloïdienne, dont les signes apparaissent parfois tardivement après l'ingestion de l'amanite (8 à 12 heures) parfois même 24 h. ou 40 h. Il paraît alors bien tard pour pouvoir rejeter le poison diffusé par le sang dans tout le corps.

Pourtant un docteur de Remiremont dans les Vosges, Pierre Bastien, après s'être plusieurs fois intoxiqué pour prouver l'efficacité du traitement qu'il a mis au point, préconise l'utilisation de 3 médicaments essentiels: la vitamine C (injections de Paroscorbine), l'Ercefuryl 200 (désinfectant intestinal) et la Néomycine.

Mais depuis 1989 les centres anti-poisons dédaignent de plus en plus ce traitement pour utiliser la Pénicilline, le Legalon et du charbon activé. Ce traitement est lui même objet de critiques.

Alors mieux vaut ne pas être obligé d'y recourir

Un lourd bilan des accidents dûs aux champignons dans le département des Ardennes.

On estime à 250 environ chaque année en France le nombre des victimes des champignons, le plus souvent des amanites.

Les Ardennes, pour leur part, récemment encore, ont payé un lourd tribut.

Les derniers exemples en date sont particulièrement douloureux:

- 20 août 1975 une mère de 4 enfants (48 ans) de Charleville meurt à l'hôpital de Nancy après avoir absorbé un seul champignon, mais après avoir hésité à consulter son médecin.

- 22 octobre 1987 une famille de Charleville intoxiquée par des amanites printanières: la petite Elisa (3 ans) succombe.

- 24 septembre 1989 un enfant de 10 ans de Sault Les Reithel meurt au centre anti-poison de Reims où 8 autres personnes ont pu être sauvées.

Quelques autres espèces dangereuses.

Deux autres amanites dont l'une très connue:

- L'amanite panthère (marron à points blancs).
- L'amanite tue-mouche (rouge à points blancs).

Un grand perfide, assez fréquent dans nos forêts:

- L'entolome livide (gastro-entérites sévères).

Un certain nombre d'espèces moins courantes:

- Le bolet de Satan (toxicité mal connue).
- Une petite "coulemelle" (brune incarnat).
- L'inocybe de patouillard (diarrhées, palpitations, étouffement).
- Le clitocybe blanchi (vomissements, diarrhées).
- La paxille enroulée (toxique à l'état cru).
- Le pleurote de l'olivier (vomissements, douleurs abdominales...).
- Le tricholome tigré (gastro-entérite une semaine).
- Le lactaire à coliques.
- La clavaire jolie (purgatif).
- Le redoutable cortinaire des montagnes (19 morts en Pologne entre 1952 et 1957 - dont un mort 161 jours après l'ingestion).

Avec la gyromitre comestible, toutes les morilles doivent être mangées cuites et utilisées de préférence après avoir été séchées (la répétition de la consommation de morilles fraîches peut provoquer des troubles chez certaines personnes).

Les Faux Frères.

La plupart des intoxications sont le plus souvent le résultat de la présomption des chercheurs candides à la suite d'une insuffisante analyse des espèces récoltées ou de négligences.

Il existe des champignons qui se ressemblent au premier abord et une observation trop superficielle provoque des confusions regrettables, voire préjudiciables.

On rencontre des "faux frères": en voici une courte liste que chacun pourra allonger s'il le souhaite.

- 1) La chanterelle ou girolle est souvent confondue avec le clitocybe de l'olivier (toxique).
- 2) L'amanite épaisse (comestible) avec l'amanite panthère (très toxique).
- 3) Le cèpe de Bordeaux (excellent) avec le bolet de fiel (immangeable).
- 4) L'agaric des prés ou champignon de couche avec l'entolome livide (très toxique).
- 5) L'amanite tue mouche (toxique) avec l'amanite des césars (excellente).
- 6) La clavaire jolie (rose: purgative) et la clavaire jaune (comestible).
- 7) Le petit gris (tricholoma terreum: comestible) et le tricholome tigré (tricholoma pardinum: toxique).
- 8) Le clitopile petite prune (comestible) et des clitocybes blancs.

La conservation des espèces.

Source de désagréments parfois, les champignons procurent aussi souvent des joies intenses aux gourmets, dont les palais subtils décèlent l'énorme richesse des saveurs contenues dans nos carpophores.

Chaque espèce ayant ses caractères propres, il convient de savoir que son mode de conservation et de cuisson varie de l'une à l'autre.

Il existe 3 manières de conserver les espèces, afin de pouvoir en profiter toute l'année.

1- La dessiccation: (élimination de l'eau dont les tissus du champignon sont imprégnés). Elle atténue la saveur et fait perdre une partie du parfum. Echappent à cette règle le marasme des oréades (petit mousseron), le tricholome de la Saint-Georges (vrai mousseron), le cèpe de Bordeaux (édulis), le clitopile petite prune et surtout les morilles. La conservation se fait dans des sachets de papier ou de toile, en milieu sec.

2- La congélation: (élimination de tous les agents de pourriture). Elle se fait aussi dans des sachets, après élimination de l'eau (à poêle sèche + sel), placés dans le congélateur, c'est le meilleur procédé pour la conservation des Girolles et des Cèpes qui gardent leur saveur et parfum intacts.

3- La stérilisation (élimination des micro-organismes). Elle se fait dans des bocaux où le champignon est placé (après avoir rendu son eau), soit dans un bain d'huile, soit "à sec".

Ce procédé est plus aléatoire, car les "ratages" sont assez fréquents, sans que l'on puisse toujours en déceler l'origine, mais il garde ses partisans.

Conseils culinaires

La cuisson des champignons est chose délicate. Il n'est pas question ici de résumer la façon de cuire la vingtaine d'espèces habituellement consommées.

Voici seulement quelques règles générales impératives.

- 1) Peler le plus rarement possible les chapeaux (sauf les gros rosés des prés et l'amanite des césars).
- 2) Conserver les tubes des jeunes exemplaires des bolets (cèpes) et la partie supérieure des pieds (sauf les filandreux et les coriaces).
- 3) Eviter de laver les espèces, déjà sursaturées d'eau.
- 4) Utiliser un pinceau pour débarasser les interstices des espèces à alvéoles (morilles par exemple).
- 5) Eviter le plus possible toute manipulation barbare (ébouillanter, superépicer).
- 6) Utiliser des espèces jeunes, très fraîches et ne saler qu'en fin de cuisson.
- 7) Réduire totalement ou partiellement (faire suer) l'eau avant cuisson.
- 8) Utiliser seulement 4 corps gras: beurre frais, huile d'olive, crème fraîche, huile de noix (cèpes).
- 9) Rejeter la cuisson dans des ustensiles en métal (altération couleur et goût).
- 10) Procéder à la cuisson (plus ou moins longtemps selon la qualité de chaque espèce), par mijotage à chaleur douce en récipients couverts. Si l'on veut cuire ensemble différentes espèces, il faut les mettre en fonction de leur temps de cuisson.
- 11) Eviter les abus d'ail et d'épices (la saveur délicate des espèces suffit).

Les sept péchés des chercheurs de champignons.

Il est assez fréquent que le chercheur de champignons se trouve contrarié dans sa démarche par des pancartes menaçantes ou des interdits en tous genres. Dépité, il estime souvent injustes ces restrictions à ce qu'il appelle sa "Liberté".

Malheureusement on doit reconnaître que ces interdits irritants sont la conséquence d'abus dont il convient de relater les plus courants:

- 1) Les barrières non refermées dans les pacages occupés par des animaux.
- 2) L'absence de demande d'autorisation de ramassage quand on se trouve en présence du propriétaire.
- 3) Le ramassage abusif à but lucratif sur le terrain d'autrui.
- 4) Le dégat aux récoltes: voitures dans des prairies de fauche.
- 5) Perturbation du cheptel.
- 6) Les coups de pied dans les espèces que l'on ne ramasse pas.
- 7) Les ramassages destructeurs (avec un râteau par exemple).

3- Laisser mijoter presque 1 heure (la chair de la chanterelle est fibreuse) en ajoutant progressivement persil, bon vin blanc sec et fruité, poivre, sel (en fin de cuisson), crème fraîche en dernière minute.

4- Remuer assez souvent en cours de cuisson.

5- Moelleuses à souhait, parfumées, les girolles ainsi cuites, pourront être accomodées à nos viandes (noix, quasi de veau, porc, lapin).

3) Pieds violets farcis à la Messery.

Voici une délicieuse recette créée par le docteur Romain, véritable alchimiste de l'art culinaire, recette qui fera la fierté de votre table à l'automne, voire en hiver (espèce tardive) à condition d'aimer les pieds violets, dont la saveur ne plait pas à tous.

- Pour 5 à 6 personnes:
- Une vingtaine de chapeaux à demi développés.
 - 100 grammes de jambon cru fumé.
 - 75 grammes d'oignons.
 - 2 gousses d'ail.
 - 1/2 cuillère à soupe (persil, cerfeuil, ciboule, basilic, sel, poivre blanc, paprika doux).
 - Quelques noisettes de beurre.
 - huile d'olive.
 - 2 poignées de mies de pain rassis.

1- Séparer pieds et chapeaux des jeunes pieds violets et les conserver.

2- Hacher les pieds avec 100 g de jambon cru fumé, 75 g d'oignons, 2 gousses d'ail et 1/2 cuillère à soupe de persil, cerfeuil, ciboule, basilic.

3- Imbiber de lait à satiété les 2 poignées de mies de pain, écraser à la fourchette, ajouter le hachis et mélanger le tout avec un peu de beurre, sur feu doux quelques minutes en assaisonnant avec sel, poivre blanc, paprika doux de façon à constituer une farce bien homogène.

4- Ranger dans un plat allant au four, tapissé dans le fond d'une fine couche d'huile d'olive, les chapeaux des champignons serrés les uns contre les autres, creux en haut.

5- Garnir chaque chapeau de la farce avec une cuillère, puis disposer (éventuellement) sur le dôme une noix de beurre.

6- Cuire à feu moyen 40 à 50 minutes.

7- Retirer du four, saupoudrer le plat de gruyère rapé et faire gratiner à belle couleur.

8- Servir brûlant.

Recettes culinaires.

Elles sont innombrables pour chaque espèce. En voici quelques unes, savoureuses, simples, dignes d'être réalisées.

1) Escalopes de volailles aux mousserons de la Saint-Georges.

- 6 blancs de volailles (sans peau).
- 800 ou 900 grammes de mousserons.
- 250 grammes de petits lardons fumés.
- 5 échalotes.
- 20 cl de vin blanc sec.
- 40 grammes de crème fraîche liquide.
- 150 grammes de beurre.
- bouquet de persil frisé.
- sel, poivre, papier d'aluminium.

- 1- Poêler les champignons nettoyés (restitution de leur eau). Egoutter. Faire étuver 3 échalotes hachées et ajouter les champignons pour 5 minutes. Réserver. Poêler les lardons.
- 2- Saler et poivrer les escalopes de volailles.
- 3- Sur des rectangles de papier aluminium disposer 1/6 des champignons, 1/6 des lardons, 1 blanc de volaille. Arroser de quelques gouttes de vin blanc et fermer.
- 4- Préchauffer le four: Th 7 (210°). Enfourner les papillotes pour 15 à 20 minutes suivant l'épaisseur des escalopes.

Sauce.

- 1- Faire suer au beurre 2 échalotes hachées sur feu doux. Ajouter 10 cl de vin blanc.
- 2- Laver, essorer puis hacher le persil (sans les queues). L'ajouter aux échalotes avec les 40 g de crème liquide et faire cuire 10 minutes à petits bouillons. Passer au mixer puis au chinois.
- 3- Réduire 10 minutes puis monter au fouet à main avec 150 g de beurre.

Service.

Napper un plat chaud avec la sauce. Ouvrir les papillotes et répartir les ingrédients sur le plat. Servir bien chaud.

2) Cuisson des girolles ou chanterelles.

Quel que soit le plat que l'on confectionne, la cuisson des girolles (fraîches, décongelées ou stérilisées) est toujours la même. En voici la méthode générale.

- 1- Faire évaporer à poêle sèche l'eau de végétation (avec un peu de gros sel) couvercle fermé.
- 2- L'évaporation terminée, rincer les champignons à l'eau froide puis faire cuire à tout petit feu avec du bon beurre dans une sauteuse en verre ou en terre émaillée: 35 g de beurre pour 350 g de girolles pour 4 personnes.

Comment adhérer à la Société Mycologique du Sedanais ?

Amis des champignons, mycophages, mycologues ou mycophiles venez nous rejoindre !

La jeune société que nous sommes vous accueillera avec chaleur. Par elle vous profiterez des sorties, de l'exposition, de son bulletin pour parfaire vos connaissances et entrer dans le monde merveilleux des "cryptogames". Au cours de nos réunions, nous aborderons ensemble les problèmes qui vous intéressent.

La modique cotisation de 50 francs vous permettra de recevoir gratuitement le bulletin de la Société et de participer à nos sorties de découvertes, sur le terrain ou dans les expositions de nos voisins belges ou des départements limitrophes.

L'assistance à nos réunions vous permettra de faire de nouvelles connaissances et de faire naître peut-être des liens d'amitié avec des voisins que vous cotoyez sans les connaître.

Je soussigné Mr. (Mme.) désire adhérer à la Société Mycologique du Sedanais.

Il me serait agréable (éventuellement) de parrainer l'entrée en son sein de mon ami(e) Mr. (Mme.).....

Sedan, le