

Société Mycologique
du Sedanais

l'amanite tue-mouches



Bulletin N° 3

Année 1993

La cueillette des champignons dans les Ardennes.

Arrêté Préfectoral du 12 octobre 1992.

(Les droits . La tolérance . Les abus . La réglementation .)

Les fruits naturels de la terre appartiennent au propriétaire du sol, et ceci, que la propriété soit domaniale, communale ou privée (art. 547 du code civil).

Les champignons appartiennent au propriétaire du sol qui peut toutefois en autoriser le ramassage par autrui. Le ramassage des champignons n'est donc pas un droit, même dans les forêts ouvertes au public. Il faut bien le savoir.

Toutefois, en général, le propriétaire tolérait la "cueillette familiale": c'est à dire 2 à 3 kilos par personne au cours d'une promenade.

En l'occurrence -> L'Etat pour les forêts domaniales.

-> Les municipalités pour les forêts communales.

-> Certains propriétaires privés se réservaient le droit de cueillette, le plus souvent destinée au petit commerce local. Il faut respecter ce droit de propriété.

Jusqu'au cours de l'été 1991, les amateurs de champignons se comportaient généralement bien au regard de la tolérance, dirons-nous, traditionnelle.

Mais, c'est au cours de cet été, que la pratique désastreuse de ramassage intensif dans un but commercial s'est développée dans les Ardennes au mépris de la pérennité des espèces les plus convoitées dont le Cèpe dit de Bordeaux (*Boletus Edulis*).

Des camions en provenance le plus souvent d'Italie ont pratiqué un ramassage abusif, par tonnes et par jour auprès de personnes se comportant en véritables "professionnels" de la cueillette non autorisée.

Ce comportement relaté par voie de presse a provoqué émotion et réaction dans le département... C'est pourquoi, au cours de leur Assemblée Générale du 17/11/91, les membres de la Société Mycologique du Sedanais ont adopté une motion adressée à Mr. le Préfet des Ardennes, demandant une réglementation départementale, en application de l'arrêté ministériel du 24/04/79.

Conjointement, nous informions les Associations Départementales de Défense et de Protection du Patrimoine Naturel, qui ont approuvé et épaulé notre démarche.

Cette démarche répondait aux critères suivants:

1°) L'aspect traditionnel et populaire de la cueillette des champignons dans les endroits autorisés doit rester une possibilité et une image du bonheur familial, à l'exclusion des "pillards" pratiquant la revente sous la forme la plus mercantile et le plus souvent illégale.

2°) Conformément à la teneur de nos statuts, il est de notre devoir de veiller à la protection de la nature, la défense de l'environnement et des espèces mycologiques en particulier.

Portée au niveau de la Direction Régionale de l'Environnement Champagne-Ardenne par Mr. le Préfet des Ardennes, la question faisait l'objet de plusieurs réunions de groupes de travail auxquelles ont participé les responsables ou représentants des instances départementales concernées.

Le but recherché a été le suivant:

- 1°) Lutter contre le commerce effréné, de certaines espèces pour l'exportation.
- 2°) Autoriser le petit commerce aux fins de consommation et de restauration locales.
- 3°) Préserver la traditionnelle cueillette familiale tolérée.
- 4°) Préserver les espèces les plus convoitées par une exploitation raisonnable.

L'Arrêté Préfectoral N° 92/484 du 12 octobre 1992 portant Réglementation de la cueillette et de la commercialisation de certaines espèces de champignons (dont texte ci-dessous) doit permettre de répondre aux critères recherchés.

Extrait de l'Arrêté Préfectoral.

Article 1er - En tout temps et sur tout le territoire du département des Ardennes sont réglementés la cueillette, le colportage, l'achat ou la vente des espèces de champignons non cultivées suivantes :

- Girolle ou chanterelle (Cantharellus : cibarius, tubaeformis)
- Trompette de la mort (Craterellus cornucopioides)
- Cèpes et Bolets (Boletus sp : edulis, aereus, reticulatus)
- Morilles (Morchella sp)

Article 2 - La cueillette ou la récolte des espèces sus-mentionnées est limitée toute l'année à 5 kg par jour et par personne. Ces prescriptions ne s'appliquent pas aux propriétaires du sol.

Article 3 - La cueillette de ces espèces ne pourra être effectuée qu'à la main, à l'exception de tous autres instruments, en dehors du couteau, dont l'usage est recommandé pour éviter d'arracher la partie inférieure du pied.

Article 4 - Afin de préserver le commerce traditionnel de ces espèces, la cession à titre onéreux n'est autorisée qu'aux :

- Consommateurs et dans la limite des quantités fixées à l'article 2
- Restaurateurs locaux dans le cadre de leur activité de restauration

Article 5 - Cette commercialisation est réglementée de la façon suivante :

- le ramasseur remettra à l'acheteur un certificat d'origine en précisant notamment son nom, son adresse, la date, le poids et le lieu de la récolte

- le négociant est tenu de remplir un registre nominatif des ramasseurs et des acheteurs professionnels cités à l'article précédent.

L'article 6 désigne les services (Gendarmerie, O.N.F., Douanes, Services Vétérinaires, Gardes-chasse et pêche, etc...) Chargés de l'exécution de cet Arrêté dont ampliation a été adressée à tous les maires du Département pour affichage.

Nous exprimons, ici, notre satisfaction de voir la naissance d'une réglementation, qui nous paraît applicable, dans notre département.

En effet, s'il n'est pas agréable de devoir réglementer une coutume aussi paisible et populaire que la cueillette des champignons, il était bien plus désagréable de voir nos forêts pillées de leurs cèpes, chanterelles et autres espèces, par des personnes non autorisées et à des fins d'exportation.

Les Ardennais aiment aussi les chanterelles et les cèpes de leurs forêts sur leurs tables familiales ou dans leurs restaurants.

La lecture de l'arrêté Préfectoral du 12/10/92 peut conduire à se poser quelques questions, dont voici les réponses:

- Art 2) La quantité de 5 Kg par personne et par jour concerne une seule espèce mais également le total des espèces recueillies.

- Art 5) Le certificat d'origine, c'est la déclaration faite par le ramasseur à l'acheteur.

- Les services cités à l'Art 6 de l'Arrêté peuvent contrôler les livraisons, les quantités livrées, les registres. Ils peuvent ouvrir une enquête auprès des acheteurs dont le registre (feuilles non détachables) doit être présenté (identique à ce qui se fait pour le gibier). Les contrevenants s'exposent à une assignation en tribunal de simple police.

Soyons donc raisonnables et nous connaissons encore de belles cueillettes pour la satisfaction et le plaisir de tous, petits et grands.

J. Leroux

Les dix commandements du ramasseur de champignons.

- 1) Jamais champignon à volve et anneau blanc ne mangeras.
- 2) Aucun cortinaire ne consommeras.
- 3) Petites lépiotes sur le terrain laisseras.
- 4) Aucun inocybe non plus ne ramasseras.
- 5) Pas de clitocybes blancs ne regarderas.
- 6) Jamais gyromitres frais ne mangeras.
- 7) Des paxilles enroulés te détourneras.
- 8) Même des morilles crues te méfieras.
- 9) Tous les champignons vieux ou véreux tu rejetteras.
- 10) Aucun champignon douteux ne garderas.

R. Dubois.

La pensée du mycologue:

"Les champignons s'apprennent comme la lecture, l'écriture ou le calcul."

Qu'est-ce qu'un champignon ?

Voilà bien le genre de question dont la réponse n'est pas évidente. Pour certains, c'est un légume au même titre qu'un radis ou une carotte. Pour les poètes, c'est une jolie fleur d'automne: La beauté féérique d'un groupe d'*Amanita Muscaria* (tue-mouches), le tapis jaune d'or d'une troupe de chanterelles (girolles) dans les profondeurs d'un bois irradié par les rayons du soleil couchant, une nappe d'hygrocybes (hygrophores) aux belles couleurs vives dans le vert éclatant d'une prairie peuvent-ils justifier cette identité ? Scientifiquement non.

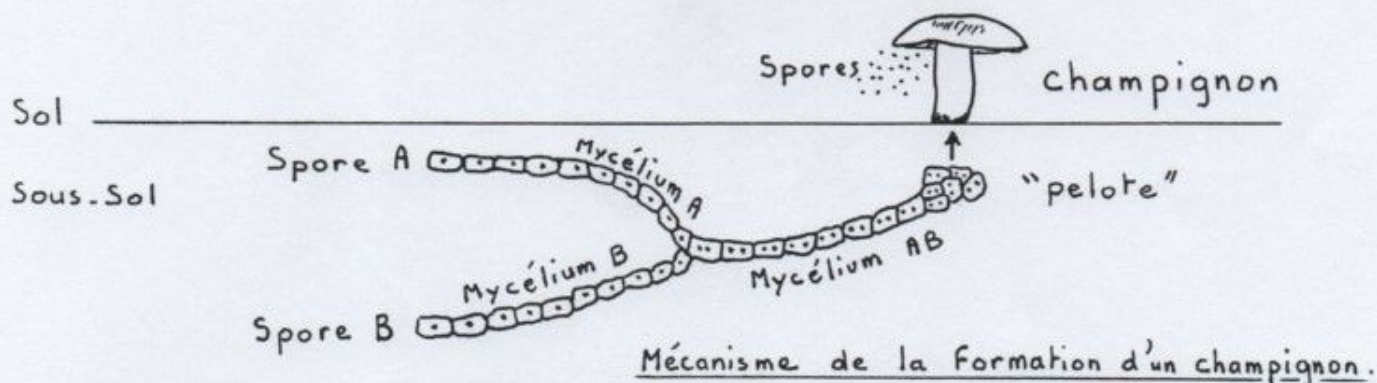
Les champignons sont des fruits : des Carpophores disent les mycologues (carpos en grec, c'est le fruit). Ils naissent sur des arbres, même si ceux-ci sont invisibles parce que souterrains et qu'on appelle Mycélium.

Il est donc intéressant d'étudier le mécanisme de leur naissance.

Le point de départ est une graine minuscule (spore) détachée, comme des millions d'autres d'un champignon et qui va germer: Elle développe de fins filaments qui s'entremêlent et forment un véritable réseau qui constitue le mycélium: Il est souterrain. Sous cette forme, il peut vivre longtemps sans jamais donner de nouveaux champignons.

Par contre, s'il rencontre d'autres filaments, issus d'une autre spore, il peut fusionner avec eux, constituer un véritable "arbre" mycélien qui sera capable lui, de donner des petits champignons: ils naissent sous la forme de petites pelotes de fins filaments (fructification).

Donc la germination de plusieurs spores et la germination du mycélium issu d'elles sont les deux étapes de la formation d'un champignon.



Après une attente plus ou moins longue, quand les circonstances sont favorables, la petite pelote souterraine se met à grossir, puis émerge du sol et évolue vers le maximum de son développement.

Combien de temps dure la pousse ? Nul ne le sait ! ...une heure, un jour, un mois ? Cela dépend de l'espèce et des conditions plus ou moins favorables (temps, milieu). Ce qui est établi, c'est qu'un petit champignon n'est pas forcément jeune, et un gros nécessairement vieux !

Telle est la vie de la savoureuse girolle ou de la mystérieuse morille, de la redoutable amanite phalloïde ou du solide cèpe édulis...

Il reste à rappeler que les champignons étant des fruits, la manière de couper le pied n'a aucune incidence sur la pousse future pas plus que le fait de laisser la queue d'une poire sur un arbre n'entraînera la repousse d'un autre fruit sur cette queue. Par contre il est impératif de respecter le mycélium, souvent peu profond dans le sol et de proscrire tous les objets de ramassage autres que le couteau.

Les "Ronds de Sorcières".

Depuis toujours, l'homme a été intrigué par les cercles de champignons que l'on rencontre dans certaines prairies ou dans les forêts.

Pendant longtemps, tel Shakespeare dans la "Tempête", il n'a voulu voir que l'oeuvre de lutins, de sorcières ou de fées.

Depuis le début du XX^e siècle, l'énigme de ces ronds est en partie élucidée: Ils sont l'oeuvre de certains mycéliums.

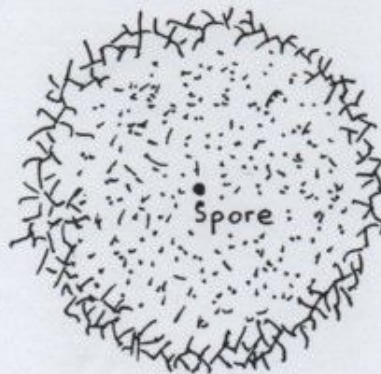
Dans leur plus parfaite réalisation, ces ronds sont constitués par une double couronne d'herbes surverdies encadrant un couloir de sol dénudé.

Nous avons vu dans le précédent article qu'un mycélium naît d'une spore (germe) qui après germination développe de fins filaments qui s'étalent de tous côtés pour former une véritable toile d'araignée, la toile mycélienne.

Comme tout organisme vivant, ce mycélium, à mesure qu'il vieillit, s'étirole et meurt, alors que les plus jeunes filaments continuent à se développer, tels les stolons des fraisiers. Ainsi dans la toile mycélienne, le centre dépérit tandis que la périphérie demeure bien vivante: ainsi la toile mycélienne devient un anneau mycélien, une couronne mycélienne sur laquelle poussent les champignons.



Toile Mycélienne.

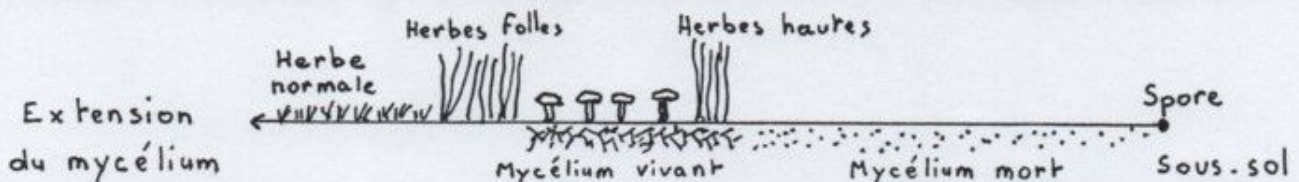


De la toile à la couronne mycélienne

●●●●● mycélium mort.

✂✂✂ mycélium vivant et actif.

Comme l'écrit le mycologue Schlittler, les mycéliums sont de "véritables usines chimiques" fabriquant des substances parfois toxiques qui brûlent le sol; parfois nourricières, capables de stimuler la pousse de certains végétaux. D'où la double couronne d'herbes "folles" très vertes, encadrant le couloir brûlé où siègent les champignons. (Ces ronds dans les forêts ne possèdent pas de couronnes d'herbes).



Coupe à travers un "rond" de sorcières.

Tous les champignons ne forment pas des "ronds de sorcières": c'est le cas des amanites. Par contre les tricholomes, les lépistes (pieds bleus et pieds violets), des clitocybes (nébuleux, géotrope), des psalliotes, des marasmes (petit mousseron d'automne) en réalisent souvent.

Ces "ronds" n'ont donc plus rien de mystérieux, sinon leurs dimensions parfois énormes (100 M et plus) ou certaines anomalies. Plus modestement, un rond de Clitocybes Nébuleux de 12 m de diamètre a été observé en Nov. 1992 près de Bulson.

Mais la mycologie, en constante évolution, est là pour mettre fin à nos interrogations.

R. Dubois.

De l'identification d'un champignon.

En septembre 1968, un chercheur de champignons qui faisait de la mycologie comme un instrumentaliste jouerait de la musique sans connaître le solfège, était occupé, en compagnie de sa femme et de ses enfants, à cueillir des pommes dans un verger de Mairy.

Sa fille d'une dizaine d'années lui dit soudain: "Regarde papa, c'est dommage que ces champignons ne soient pas bons, car il y en a beaucoup autour de ce pommier". Il y avait là, en effet, un magnifique rond de sorcières de carpophores blancs de toutes les dimensions. Croyant être en présence de rosés des prés, notre homme en ramassa un plein panier, sans davantage penser à les examiner de plus près.

À peine rentrés à la maison, son épouse se mit aussitôt à éplucher la magnifique cueillette. C'est alors que se ravisant, le monsieur, pris de scrupules sans doute, vint revoir sa cueillette... Oh! Stupeur! Au lieu des belles lamelles roses, il n'en vit que des blanches!

Soudainement dubitatif, il fit suspendre l'épluchage, fit transporter le tout sur le compost, assuré cependant qu'il ne s'agissait pas de l'amanite mortelle (*Virosa*). Bien que tardive, sa réaction était sage, peut-être même salutaire...!

Les années passèrent, sans trouver de réponse sur la nature de l'espèce, mais le souvenir de cette aventure ne quitta pas l'esprit de notre mycologue amateur.

Ayant, entre temps, adhéré à la Société Mycologique du Sedanais, il évoqua la question avec un sociétaire, mais sans obtenir de réponse définitive.

Et puis, une nuit d'insomnie de novembre 1992, après consultation de nouveaux ouvrages, sa réflexion l'amena enfin à reconnaître sa mytérieuse trouvaille: un clitocybe géant (*LEUCOPAXILLUS CANDIDUS*), magnifique espèce avec son chapeau blanc puis crème nuancé de rose, puis jaune ocre et noisette rouge, son pied vigoureux un peu obèse, son odeur légère et sa saveur agréable. Hôte de ronds de sorcières spectaculaires, il est capable de radioactivité décelable au compteur Geiger, producteur de cyanure et de corps antibiotiques que l'on a cru pouvoir utiliser contre la tuberculose.

L'obstination de notre chercheur était récompensée: Il est aujourd'hui tout heureux de différencier un beau rosé d'un beau *Candidus*. En mycologie, comme ailleurs, l'acquisition d'une nouvelle connaissance est toujours source de joie.

J. J. Remy.

Troubles observés lors de l'intoxication par des champignons.

Deux types d'intoxications sont rencontrés:

- Les intoxications survenant rapidement après l'ingestion.
- Les intoxications survenant plusieurs heures à plusieurs jours après l'ingestion.

1°) Troubles apparaissant 1/2 heure à 2 à 6 heures après consommation.

* Troubles digestifs plus ou moins graves: diarrhées, nausées, vomissements provoqués par les russules, les lactaires âcres, la psalliote de xanthoderme... --> (syndrome résinoïdien).

* Hallucinations, convulsions, état d'ébriété provoqués par l'amanite tue-mouches --> (syndrome atropinoïde).

* Nausées, palpitations provoquées par le coprin noir d'encre quand il est consommé avec de l'alcool. --> (syndrome coprinien).

Dans tous les cas, ce type d'intoxication n'est pas grave et après quelques heures désagréables tout rentre dans l'ordre.

2°) Troubles apparaissant plus de 6 heures à plusieurs jours après consommation.

Ils se déroulent en plusieurs phases successives:

* Troubles digestifs pouvant durer 3 jours avec vomissements douloureux, diarrhée fétide et profuse, crampes musculaires, gêne respiratoire et vertiges pouvant parfois entraîner la mort.

* A la suite de ces troubles surviennent soit:

- Une atteinte du foie très grave si l'intoxication est provoquée par des amanites (phalloïdes, verna, virosa), des petites lépiotes à chair rosissante, galère marginée ... --> (syndrome phalloïdien).

- Une atteinte rénale si l'intoxication est provoquée par certains cortinaires (cortinarius orellanus ou splendens et voisins). --> (Syndrome orellanien).

Ces intoxications sont graves, souvent mortelles car lorsque les signes se manifestent, le traitement ne suffit plus car des organes vitaux, tels le foie ou les reins sont déjà atteints et lésés.

Quelques informations.

- La comestibilité s'entend pour des champignons bien cuits. Nombreuses sont les espèces comestibles cuites, mais provoquant des accidents si elles sont ingérées crues.
- Les champignons mortels conservent leurs propriétés toxiques même après des ébouillantage successifs et une cuisson prolongée.
- Les champignons doivent être consommés frais, peu de temps après leur récolte.
- Il faut toujours se méfier des champignons desséchés auxquels une pluie récente a donné une apparence de fraîcheur.

F. Wilemme.

Quelques espèces à ne pas confondre.

Boletus edulis
(Cèpe de Bordeaux)
Très bon comestible.

avec

Boletus felleus
(Bolet de fiel)
Non comestible, car très amer.



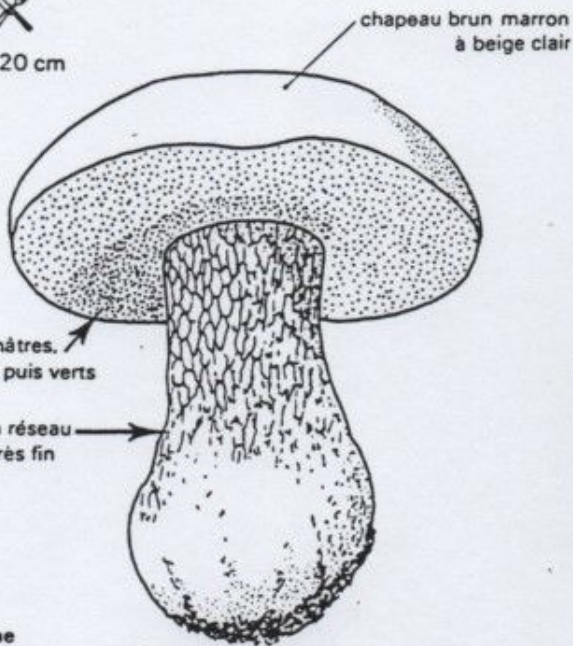
Ø = 10 à 20 cm

Bois de feuillus et de résineux.

pores blanchâtres, puis jaunes, puis verts

ped with un réseau blanchâtre très fin

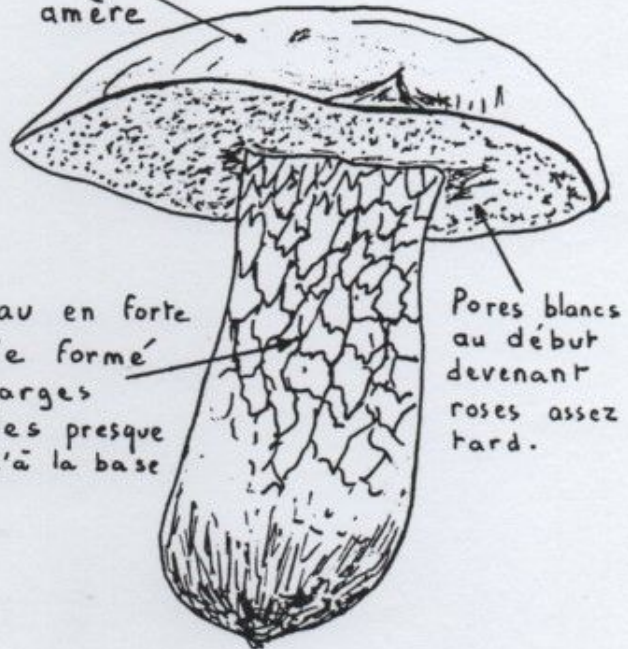
chair blanche



cuticule amère

réseau en forte saillie formé de larges mailles presque jusqu'à la base

Pores blancs au début devenant roses assez tard.



L'amertume du Bolet de fiel s'accroît à la cuisson et le rend inconsommable. Un seul exemplaire égaré dans un plat de vrais cèpes et il faut tout jeter.

Pour éviter la confusion avec les cèpes, il faut comparer les réseaux du pied: le bolet de fiel possède un réseau en forte saillie, plus sombre que le fond et formé de larges mailles presque jusqu'à la base. On peut également éprouver l'amertume de la chair en passant la langue sur la cuticule. Enfin, mais (malheureusement assez tard), les pores blancs au début deviennent roses en vieillissant. Gare à la confusion, car sans être dangereux, le bolet de fiel qui porte bien son nom est absolument imangeable.

Clitocybe Nébularis
(Clitocybe nébuleux)
Comestible

avec

Entoloma lividum
(Entolome livide)
Toxique



Ø = 4 à 15 cm

Bois de feuillus.
Ne le confonds pas avec l'entolome livide.

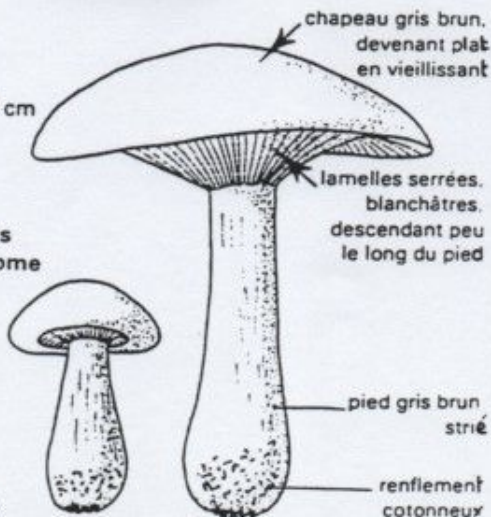
chapeau gris brun, devenant plat en vieillissant

lamelles serrées, blanchâtres, descendant peu le long du pied

pied gris brun strié

renflement cotonneux

chair blanche



Ø = 6 à 15 cm
Bois de feuillus.

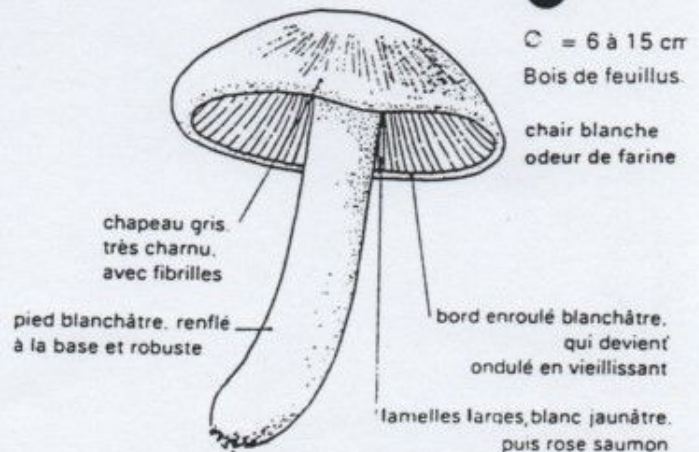
chair blanche
odeur de farine

chapeau gris très charnu, avec fibrilles

pied blanchâtre, renflé à la base et robuste

bord enroulé blanchâtre, qui devient ondulé en vieillissant

lamelles larges, blanc jaunâtre, puis rose saumon



Mycogastronomie.

Comme dans les précédents bulletins, la gastronomie ne perd pas ses droits. Voici donc quelques nouvelles recettes susceptibles de satisfaire les palais les plus exigeants et les plus délicats.

1) A propos de la cuisson des girolles.

Dans le bulletin N°1, cette question a déjà été évoquée. Depuis lors, un article du célèbre cuisinier Joël Rabuchon, paru dans le "Journal du Dimanche" apporte une précision utile sur la pré-cuisson.

Après avoir coupé les bouts terreux des pieds, les girolles (celles de juin sont paraît-il les plus savoureuses) sont passées sous le robinet sans être trempées, de façon à éviter qu'elles se gonflent de liquide (ce qui entraînerait une perte de goût et une cuisson plus ardue). On fait alors bouillir une grande quantité d'eau salée dans un récipient où l'on plonge les girolles pour les retirer aussitôt, après quoi on les égoutte.

Cette opération provoque un saisissement de surface qui piège la saveur et fixe la couleur. Ainsi les champignons conservent leur texture moelleuse et rendent moins d'eau à la cuisson. Celle-ci consiste à les faire sauter à la poêle (échalotes + persil + cerfeuil, mais pas d'ail) avant de les accommoder à un plat de viande.

2) Jambon aux morilles (4 personnes).

- 4 tranches de jambon cuit (à l'os).
- 60 gr de morilles séchées. *
- 50 gr de beurre.
- 50 gr de farine.
- 40 gr d'échalotes hachées.
- 150 gr de crème double.
- vin (jaune du Jura de préférence).
- sel, poivre.

* (Il est recommandé d'utiliser des morilles séchées, les morilles fraîches étant susceptibles d'être mal supportées par certaines personnes)

- Faire tremper la veille les morilles dans un demi litre d'eau froide. Après les avoir soigneusement dessalées et lavées, les mettre à cuire dans 3/4 de litre d'eau et saler. Conserver l'eau de trempage.
- Après une heure environ de cuisson à feu doux, égoutter les morilles à l'écumoire puis les faire "suer" en sauteuse couverte avec 10 cl de vin, sur feu vif sans laisser attacher (4 à 5 minutes).
- Préparer un roux blond (beurre + farine + échalote hachée) et laisser refroidir. Mouiller avec la moitié de l'eau de trempage et de cuisson. Porter à ébullition. Passer cette sauce au chinois étamine sur les morilles. Ajouter la crème. Porter à nouveau à ébullition et rectifier l'assaisonnement (sel, poivre).
- Dresser les tranches de jambon sur un plat et les napper de cette préparation. Placer à four vif pendant 8 à 10 minutes.
- Servir très chaud.

3) Coulemelles sur canapé.

- pain de mie.
- chapeaux de lépiotes (Procéra ou Rhacodes).
- beurre.
- Ail.
- Persil.
- Sel.

- Disposer des tranches de pain de mie sur une plaque allant au four et les enduire de beurre d'escargot (beurre salé + ail + persil finement hachés).
- Placer sur les tranches beurrées des lamelles de coulemelles patiemment disposées sur une belle épaisseur (à la cuisson, les lames fondent beaucoup).
- Passer la plaque portant les canapés sous le gril du four (porte ouverte). Après quelques minutes, retirer les canapés chauds bien dorés.
- Les consommer immédiatement.

Cette recette toute simple dont l'auteur n'est pas connu réjouira ceux qui aiment prendre l'apéritif.

Composition du bureau.

- Président : Mr. Jean François HENRY. Pharmacien.
- Vice-Présidente : Mlle. Florence GRAFTIEAUX. Pharmacienne.
- Secrétaire : Mr. Jean LEROUX. Retraité.
- Secrétaire adjoint : Mr. Jean Jacques REMY. Retraité.
- Trésorier : Mr. Daniel KOST. Enseignant.
- Trésorier adjoint : Mr. Henri PAYANT. Enseignant.
-

Comment adhérer à la Société Mycologique du Sedanais.

Amis des champignons, mycophages, mycologues, mycophiles... venez nous rejoindre.

Avec la Société Mycologique, 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 cotisation annuelle de 50 francs vous permettra de recevoir gratuitement le bulletin de la société et de participer à nos sorties de découvertes sur le terrain.

Pour adhérer à la Société Mycologique du Sedanais, ou pour tout renseignement, vous pouvez contacter:

- Mr. HENRY Jean-François --> Pharmacie, 23 rue Rovigo, SEDAN.
Tel. 24/29/36/80.
- Mr. LEROUX Jean --> 139 avenue Charles de Gaulle, BALAN.
Tel. 24/29/20/26.
- Mr. KOST Daniel --> 7 la Cerisaie, BALAN.
Tel. 24/27/45/26.