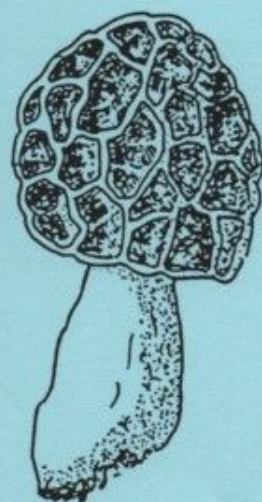
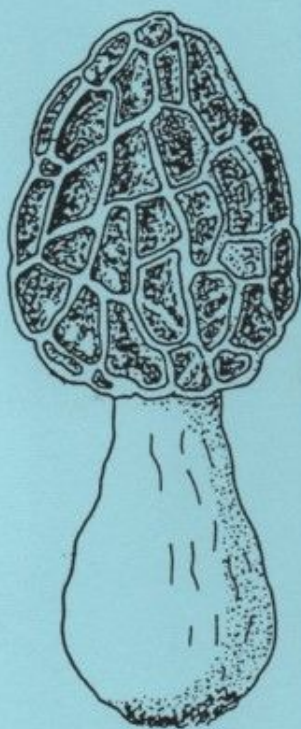


SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE

DU SEDANAIS



Bulletin n°4

Année 1994

La vie de notre Société Mycologique .

(Quelques nouvelles de l'année 1993).

La Société Mycologique de Sedanais compte environ 25 membres adhérents pour lesquels sont régulièrement organisées des sorties-découverte.

- Les sorties: En 1993, 4 sorties (réservées aux seuls adhérents) ont été effectuées et ont été suivies par un effectif de 10 à 12 personnes très intéressées.

- Le petit salon du champignon: Organisé galerie Marcillet, le premier dimanche d'octobre, comme l'année précédente, il a connu le même succès: plus de 800 visiteurs et environ 160 espèces exposées.

- Le bulletin n°3: Structuré comme le précédent, il semble avoir intéressé à la fois les sociétaires et les visiteurs du petit salon.

La vente de 70 exemplaires s'ajoutant à celle des bulletins n°1 et 2 représente un apport financier non négligeable, bien que nous soyons à but non lucratif. Mais un minimum de liquidités est toujours nécessaire à la vie d'une société, même culturelle.

- Composition du bureau élu pour 1994.

Président: Mr. Jean-François Henry (pharmacien).

Vice-présidente: Mme Josette Carlier.

Secrétaire: Mr. Jean Leroux (retraité).

Secrétaires adjoints: Mr. Jean-Jacques Remy (retraité).

Mr. Emile Jureck (retraité).

Trésorier: Mr. Daniel Kost (instituteur).

Trésorier adjoint: Mr. Henry Payant (instituteur).

Notre société est ouverte à toutes personnes aimant la nature en général et la mycologie en particulier. Elle est désireuse d'améliorer les connaissances mycologiques générales parmi la population du sedanais.

Elle souhaite ardemment susciter des vocations de mycologues avertis, afin de maintenir son dynamisme et d'assurer sa pérennité.

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

Mr. HENRY Jean François —> Pharmacie, 23, rue Rovigo, SEDAN.
☎ 24/29/36/80.

Mr. LEROUX Jean —> 139, avenue Charles de Gaulle, BALAN.
☎ 24/29/20/26.

Mr. KOST Daniel —> 7, la Cerisaie, BALAN.
☎ 24/27/45/26.



Prudence !



Nous ne cesserons jamais de répéter **prudence**, non seulement pour ceux qui désirent commencer à connaître, mais aussi et surtout pour ceux qui ayant fait les premiers pas croient être à l'abri d'une erreur.

Il faut avant tout se méfier de "l'à peu près". Bien savoir qu'en mangeant un champignon, on peut risquer la mort. Il faut donc toujours être très précis et sûr de son identification. Si après examen d'un spécimen et lecture du texte correspondant, il vous reste **un doute**, alors sans hésitation: **jetez ce champignon**.

Pour ceux qui ne désirent que connaître le plaisir de la cueillette assorti de la dégustation d'un bon plat en toute sécurité, il est préférable de s'en tenir à quelques espèces facilement reconnaissables comme:

- Le rosé des prés (*psalliota campester*).
- La girolle-chanterelle (*cantharellus cibarius*).
- Le cèpe de Bordeaux (*boletus edulis*).
- La trompette des morts (*craterellus cornucopioides*).

Ceci de tout façon après avoir bien appris à les reconnaître ainsi que ceux (peu nombreux) qui peuvent leur ressembler.

En ce qui concerne le **rosé des prés** (dont l'année 1994 connaît une pousse particulièrement abondante), il ne faut pas le cueillir en bordure des bois, car pour les personnes non initiées, il peut être confondu avec l'amanite phalloïde qui possède une variété blanche mortelle (*alba*) qui peut déborder des bois et pousser dans une pâture.

Connaître aussi la psalliotte radicante (très purgative) qui possède un chapeau blanchâtre couvert surtout au centre de petites squamules et ayant des lamelles rose vif puis brun sale. Ce "frère du rosé des prés" provoque une intoxication non grave, caractérisée par de nombreux vomissements et une diarrhée abondante.

Pour la **chanterelle**, il faut connaître la "fausse girolle" (*cantharellus aurantiacus*) dont la comestibilité est actuellement mise en doute.

Pour le **cèpe de Bordeaux**: connaître le bolet de fiel (*felleus*) qui sans être dangereux rendrait, après cuisson, vos excellents cèpes immangeables.

Connaître aussi le bolet satan, très purgatif.

Pour la **trompette des morts**: Elle ne peut raisonnablement être confondue avec aucun autre champignon.

Concernant les amateurs de champignons qui veulent améliorer leurs connaissances en nombre d'espèces, voire en mycologie, il est raisonnable et plus prudent de faire partie d'une **Société Mycologique** au sein de laquelle ils pourront progresser avec plaisir et sécurité.

Sécurité, c'est bien là le premier et le dernier mot .

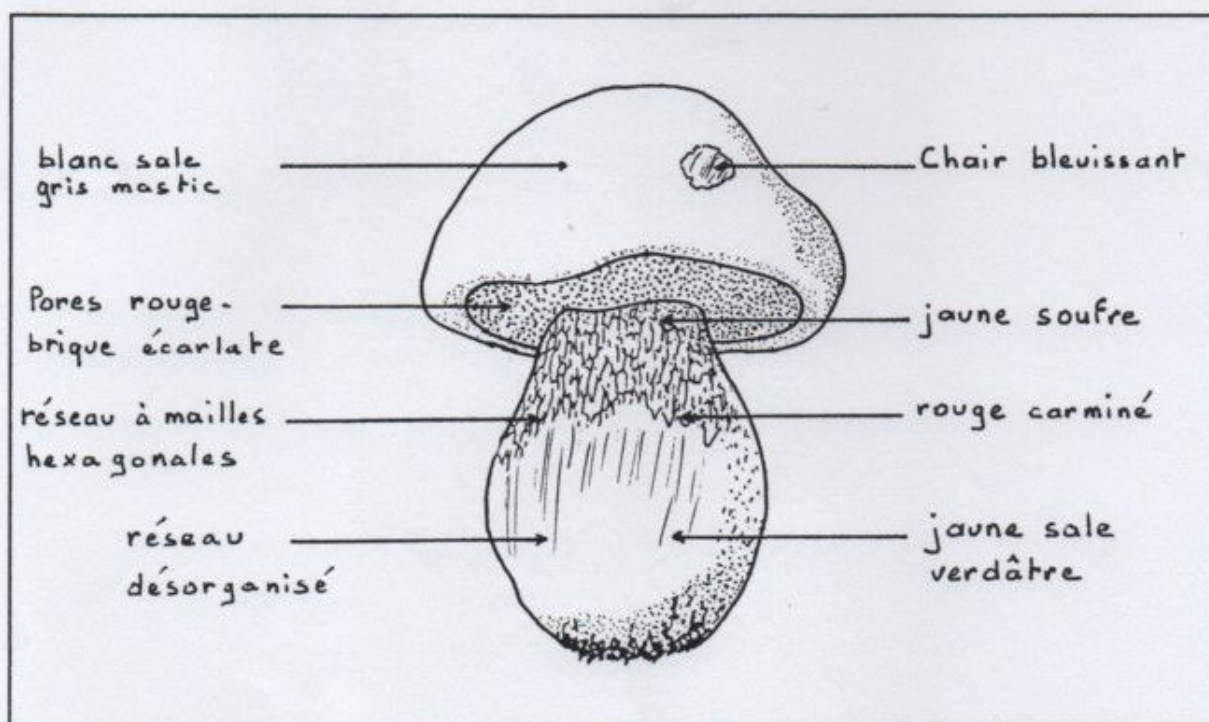
A propos du Bolet Satan.

Notre bulletin n°2 avait brièvement évoqué cette magnifique espèce. Le moment est venu d'en parler à nouveau après sa découverte récente dans les Ardennes.

Considéré en effet jusqu'alors comme une espèce termophile et méridionale, il vient brusquement de se révéler (plusieurs dizaines de kilos dans une hêtraie près de Boulzicourt).

Le choix de son nom par le mycologue allemand Lenz en 1831, après une sévère gastro-entérite consécutive à sa consommation, suffit à expliquer l'espèce de respect dont il était l'objet, sans jamais avoir été vu. C'était un peu comme l'Arlésienne: on en parlait et on ne le voyait jamais (ou on croyait l'avoir vu).

Il est pourtant reconnaissable le Bolet Satan avec son chapeau souvent volumineux (30 cm parfois), Blanchâtre sale, gris mastic, son pied obèse orné d'un beau réseau rouge carminé au centre, ses pores (foin) rouge brique, sa chair blanc jaunâtre bleuissant plus ou moins rapidement selon le degré hygrométrique.



Non mortel, comme on le prétend parfois, il est responsable, par contre de sévères intoxications (gastro-entériques).

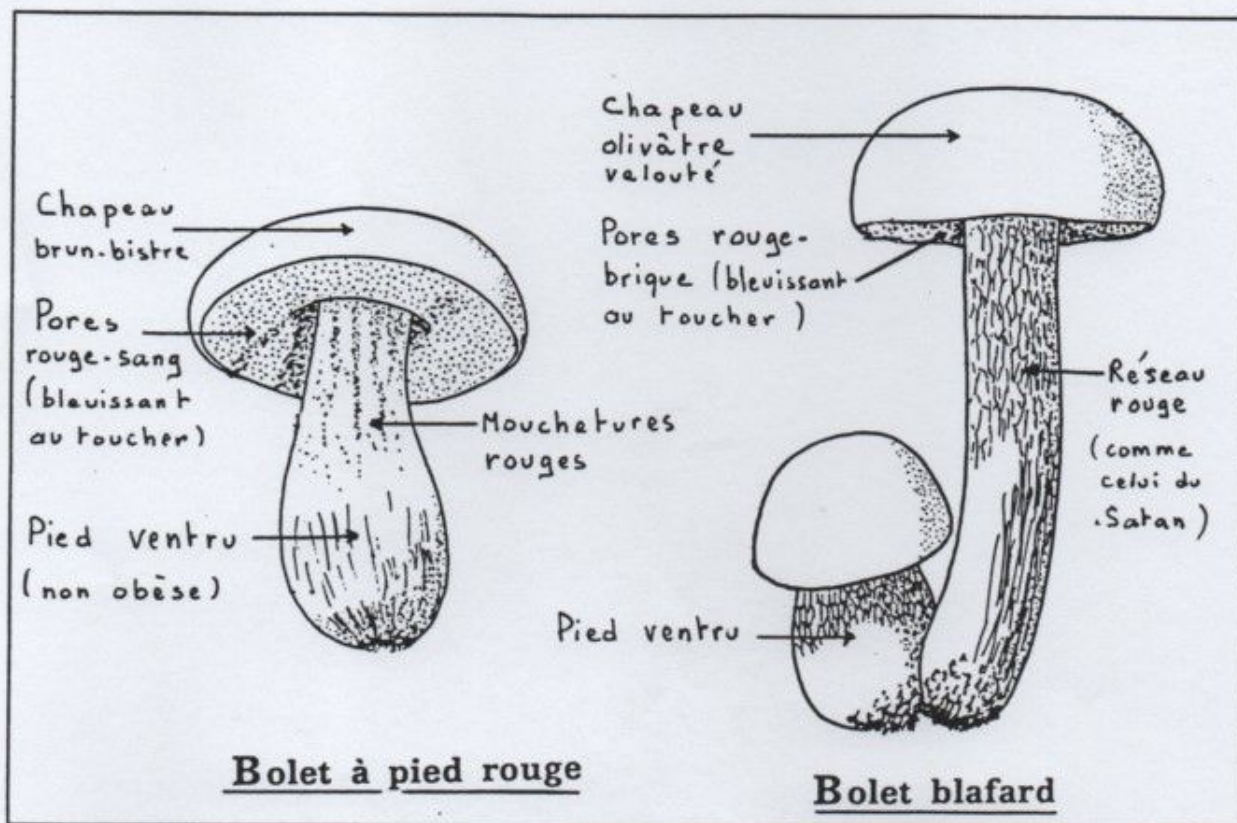
Sa mauvaise réputation vient du bleuissement de sa chair après cassure, mais ce changement de couleur est sans rapport avec la comestibilité; car deux espèces, avec lesquelles on le confond presque toujours bleuissent elles aussi tout en étant de bons comestibles: le ped rouge (*Boletus erythropus*) et le bolet blafard (*Boletus luridus*) l'un a le chapeau brun et les pores rouges, le pied ventru, mais parsemé de mouchetures rouges; l'autre (*luridus*) a un chapeau olivâtre, des pores rouge brique, un pied orné comme le satan d'un réseau rouge.

... / ...

Alors prudence, une analyse méthodique de chaque espèce est donc indispensable pour l'identification. En cas de doute, abstention!

Surtout, il ne faut pas se décourager: avec un peu d'habitude, ils sont reconnaissables. Un mycologue ne se décourage jamais...!

Robert Dubois



Petit rappel de Biologie...

La **chlorophylle**, substance verte des feuilles et des herbes, permet aux plantes qui en renferment de fabriquer des corps très compliqués qui forment les composés des végétaux. (Rappelons qu'elle agit en captant l'énergie solaire et en absorbant le gaz carbonique de l'air, l'eau et les sels minéraux).

Les champignons, eux, n'ont pas de chlorophylle; ils ne peuvent fabriquer de synthèses capables de former leurs propres substances. Les champignons sont donc dépendants et peuvent présenter trois modes de vie:

1) **Ils se nourrissent de matières carbonées** non vivantes (humus forestier, bois mort, terre des prairies, fumier...), ce sont des **saprophytes**.

2) **Ils vivent aux dépens des végétaux**, des animaux, des hommes... vivants. Ce sont des **parasites**.

3) **Ils vivent en relation avec un végétal** vert, herbe ou arbre avec bénéfice réciproque. Ce sont des **mycorhiziques**.

Quelques saprophytes:

- du fumiers: Coprins, Panéoles, Strophaires.
- de l'humus: Inocybes.
- du bois: Pholiotas, Hypholomes, Collybies.
- de la terre: Psalliote des prés.

Quelques parasites:

- sur poirier, pommier, cerisier: Polypore soufré (qui peut également être saprophyte sur souche).
- dans les vergers: l'Armillaire couleur de miel (parasite redoutable de blessure, qui peut également être saprophyte en forêt).

Quelques mycorhiziques:

- les Amanites, les Bolets, les Hygrophores, beaucoup de Lactaires et de Russules.

Remarque: Après la coupe d'une sapinière, (les souches ne rejettent pas), on voit alors les bolets, hygrophores, russules, lactaires et autres espèces **mycorhiziques disparaître totalement** et immédiatement, tandis que les pieds bleus, les clitocybes et autres **saprophytes continuent à fructifier**.

Jean Leroux.

Champignons, Saisons et Mycorhize.

Notre ami mycologue et sociétaire, Robert Dubois, nous a entretenu de la naissance des champignons dans le bulletin N°3 (année 93). Deux pages aussi simples que pédagogiques ont quelque peu démystifié cette naissance, en nous familiarisant avec les spores, le mycélium et les ronds de sorcières.

Nous savons donc que lorsque les conditions climatiques le permettent, le mycélium entre en production sous la forme d'un **carpophore** qui se développe à l'air libre: c'est le champignon lui-même, fruit du mycélium, si souvent convoité.

Cette fructification, qui n'a rien de spontané, tient également de la rencontre du mycélium avec les racines de certains arbres ou de certaines plantes. Il s'agit d'une **association (mycélium / racines)** appelée **Mycorhize**. Les biologistes utilisent, quant à eux, le mot **symbiose** qui caractérise "l'association durable et réciproquement profitable entre deux organismes vivants" (Petit Robert).

Le mycélium s'associe donc en mycorhize avec les radicelles de l'arbre ou de la plante et à ce niveau des échanges de substances nutritives s'établissent au bénéfice réciproque des deux partenaires. Les racines de l'arbre sont enveloppées de filaments mycéliens. En gros, l'arbre fournit les sucres et le champignon fournit les produits azotés.

La plupart des champignons, tant comestibles que vénéneux, sont mycorhiziques, c'est pourquoi on les trouve au voisinage d'arbres bien déterminés. Et il faut le savoir pour chercher certaines espèces avec quelques chances de succès.

A cette notion de mycorhize, il faut bien sûr ajouter certains paramètres pour aller trouver nos amis champignons dans leur habitat.

Trouver des champignons:

Il faut évidemment tenir compte de la saison d'apparition normale des espèces. Ne cherchez pas les morilles en automne, vous perdriez votre temps.

Voici quelques apparitions à retenir:

Printemps:

- Les morilles (*Morchella rotunda*, *conica* et autres).
- Mousseron de la Saint Georges (*Tricholoma Georgii*).
- Marasmes faux mousserons ou marasme des oréades (*Marasmius oréades*).

En Juin:

- Premières girolles (*Cantharellus cibarius*).
- Quelques amanites (*Amanita vaginata*, *rubescens*, *gemmata*).
- Cèpes d'été ou de Juin (*Boletus réticulatus* ou *estivalis*).

En été (si la sécheresse ne sévit pas).

- Les russules (*Russula Cyanoxantha* ou charbonnière, *Russula virescens*, etc...).
- Amanite des Césars ou oronge vraie (*Amanita cesarea*), qui dans les années chaudes remontent jusqu'au nord de la Loire, sous les châtaigniers et les chênes.

... / ...

- Les cèpes (le cèpe de Bordeaux ou édulis, le tête de nègre ou aereus).
- Les bolets (à pied rouge ou érythropus, bolet bai ou badius, bolet raboteux ou rude, bolet de fiel ou felleus, bolet à chair jaune ou chrysenteron, etc...)
- Les amanites (mortelles: amanita phalloïdes et virosa).
(vénéneuses: amanite panthère).

Lorsque les premières pluies rafraîchissent les bois, toutes les espèces estivales font leur apparition.

A l'automne:

Si la poussée ralentit dans les bois de feuillus, on voit encore se lever dans les bois de conifères et jusqu'aux gelées: bolets, amanites, lépiotes, russules, tricholomes, clitocybes, chanterelles, cortinaires, hygrophores, etc...

Autres paramètres:

Pour trouver des champignons, il faut aussi tenir compte de l'orientation, de la température, de l'humidité, et bien sûr de l'association arbres/champignons (mycorhize).

Par exemple, une lisière assez clairsemée, donc bien éclairée, et orientée plein Est comportant des hêtres et des chênes doit être visitée en priorité.

Retenons quelques mycorhiziques:

Le hêtre est "associé" au bolet bai, à la chanterelle, mais a des relations mycorhiziques avec une vingtaine d'espèces dont les cèpes d'été et de Bordeaux.

Le charme est associé à la chanterelle, au bolet carpini, au cèpe d'été.

Le frêne: avec la morille.

Le pommier: à l'amanite vaginée et à la morille.

Le chêne: à l'amanite des Césars, printanière, citrine; à l'entolome livide; aux cèpes de Bordeaux (édulis), des pins (pinicola), d'été (estivalis), bronzé (aereus); à la chanterelle cibarius.

Les conifères (épicéas): aux cèpes et bolets; au meunier (clitopile petite prune); au tricholome équestre; aux amanites phalloïde, tue-mouches, panthère, rougissante, épaisse; à la coulemelle; aux chanterelles ciborius et tubaeformis; à la psalliote des forêts.

Le bouleau: à l'amanite tue-mouches et citrine.

Pratiquement tous les cèpes et bolets sont mycorhiziques. Bien que ce phénomène de la mycorhize ne soit plus un mystère pour les chercheurs et mycologues, l'homme, qui tente souvent d'imiter la nature, ne parvient pas encore à reproduire beaucoup d'espèces de champignons, à part les agarics, les pleurotes, et même les pieds bleus.

Les enjeux économiques sont pourtant importants. Mais c'est peut-être mieux ainsi, car que deviendraient nos si plaisantes sorties forestières.

Bonne cueillette, mais soyons toujours très prudents.

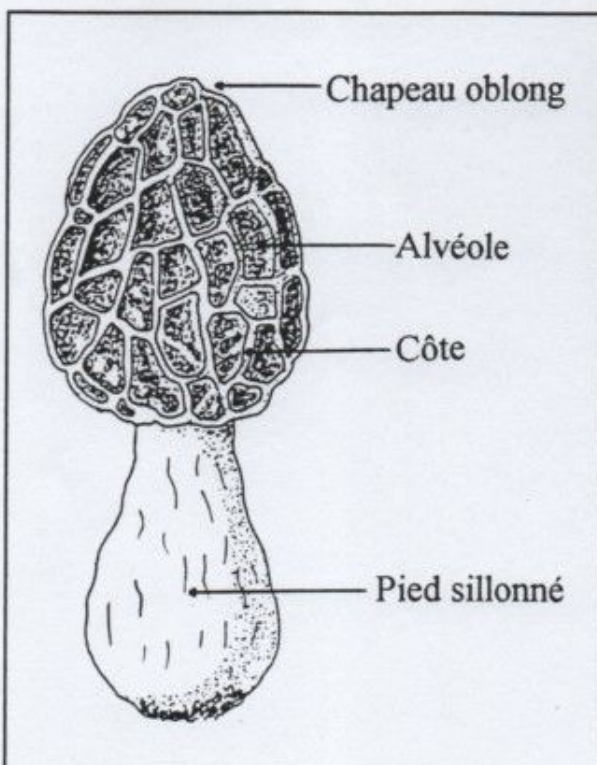
Jean Leroux.

Les morilles.

De tous les champignons supérieurs, la morille, fruit précoce du printemps, objet de toutes les convoitises, est aussi l'un des plus mystérieux. A son endroit, la littérature abonde en qualificatifs: succulente, inconstante, dissimulatrice... Son étude traduit les incertitudes de son existence.

1) ASPECT

C'est sans aucun doute l'un des champignons les plus faciles à identifier: chapeau en forme d'éponge plus ou moins ronde ou oblongue, creusée d'alvéoles séparées par des côtes, supportée par un pied cylindrique, creux, plus clair que le chapeau (la couleur de celui-ci varie de l'ocre clair au brun plus ou moins noir avec des tonalités parfois fauves ou des nuances de pourpre).



Très facile à reconnaître, la morille a excité l'imagination des mycologues qui, selon leur humeur, en ont décrit de nombreuses variétés: 25 espèces et 17 variantes pour Bigeard et Guillemin en 1913.

2) CLASSIFICATION

On distingue aujourd'hui deux grands groupes:

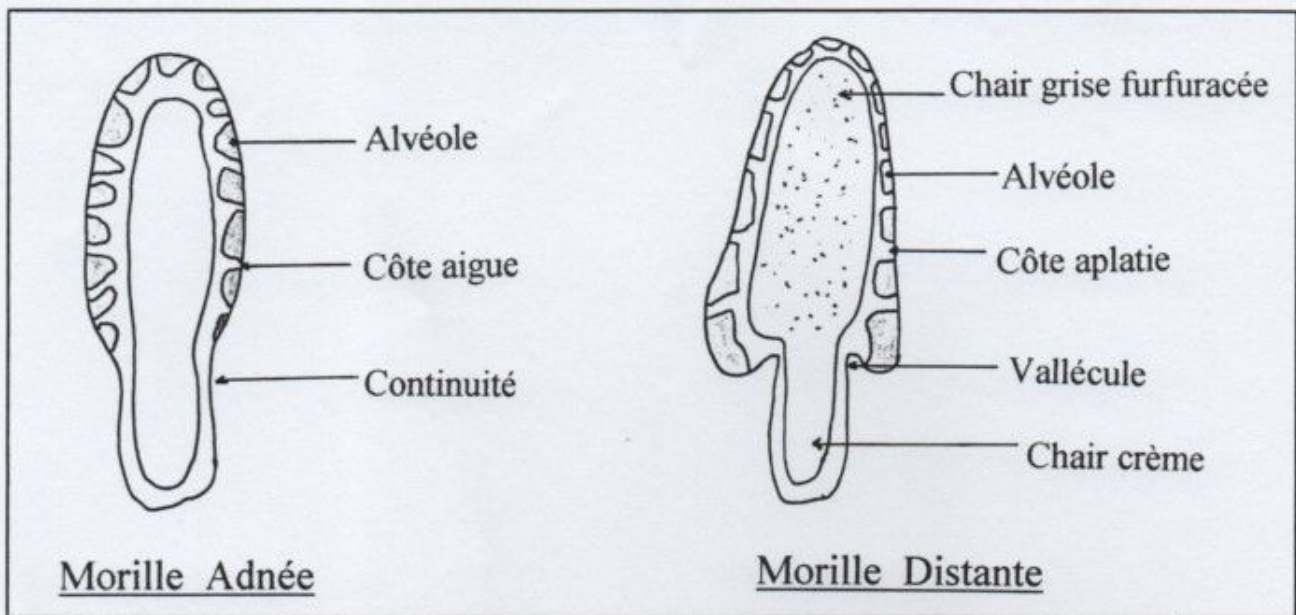
a) Les morilles adnées.

Le rebord inférieur de leur chapeau rejoint directement le pied: c'est le cas de la morille vulgaire (*esculenta*) grise, brune ou jaune ocre; et leurs alvéoles forment un réseau désordonné.

b) Les morilles distantes.

Le rebord inférieur de leur chapeau est séparé du pied par un sillon (vallécule). Leurs alvéoles sont séparées souvent par des côtes rectilignes: c'est le cas de la morille délicieuse (couleur gris cendré à fauve bistre), de la morille élevée (grise fuligineuse) ou de la morille costée (brun fauve à bistre olivacé).

Morilles vues en coupe



3) HABITAT

Les morilles peuvent pousser dans les endroits les plus inattendus: pavés d'une cour, bords de voies ferrées, vignoble, terre remuée d'un chantier, tas de vieux journaux ou de chiffons et même dépôt d'ordures... A côté de ces lieux insolites, il existe aussi des endroits privilégiés: dans les régions bocagères, en bordure des haies, sous les frênes, les ormes et les noisetiers, dans les parcs complantés de pommiers... On a de bonnes chances de les rencontrer sur d'anciens sites de débardage en forêt ou sur des surfaces incendiées.

D'une façon générale, leur apparition est toujours "favorisée par la destruction d'une végétation concurrente par feux, coupes, voire même désherbants" (Guy Tourré 1990).

4) MODE DE VIE

Il se révèle peu à peu à travers les études en cours ou récentes comme la thèse de doctorat de 1987 (François Buscot à Strasbourg).

La durée de vie moyenne d'une morille est d'environ 40 jours et s'écoule en 3 phases, la seconde étant la plus importante au cours de laquelle le champignon, en quelques heures atteint son maximum de grosseur. Quant à la naissance du carpophore, elle aurait lieu en deux étapes, avant l'hiver dans le sol et au printemps sur le sol.

5) CONSERVATION

L'utilisation des morilles fraîches n'est pas conseillée: mal supportées par des estomacs délicats, elles ont causé des intoxications, peu graves en général.

Séchées, elles perdent leur toxicité, mais il vaut mieux éviter de les consommer en trop grande quantité. La dessication au soleil sur des cadres tendus de toile métallique ou sur des claies au dessus de radiateurs constitue sans doute le meilleur procédé de conservation des morilles.

6) CULTURE

Depuis longtemps l'homme a cherché à

faire fructifier le "**blanc de morille**" sans vraiment y parvenir.

La plus ancienne tentative a été celle du Baron d'Yvoire en 1899. La plus spectaculaire fut effectuée par Molliard dans son laboratoire de Fontainebleau (lit de marc de pommes et de vieux papiers) et il obtint quelques résultats.

Aujourd'hui, les américains ont repris le procédé, avec quelques nuances, mais les résultats restent assez aléatoires.

(Consulter également le petit volume de la collection "Que sais-je" n° 812 de Locquin pages 22 et 23).

Ainsi, la morille, mets de prédilection de tous les gourmets, si difficile à découvrir du fait de sa faculté de mimétisme, honore assez rarement leurs tables, d'autant que son coût sur le marché atteint des prix exorbitants (200 à 300 francs le kilo de morilles séchées).

Pour les mycologues, compte tenu des nombreux mystères qui entourent son existence, elle reste un objet de fascination, dans leur permanente obsession de percer tous les secrets de la nature.

Robert DUBOIS.

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

Mr. HENRY Jean François —> Pharmacie, 23, rue Rovigo, SEDAN.
☎ 24/29/36/80.

Mr. LEROUX Jean —> 139, avenue Charles de Gaulle, BALAN.
☎ 24/29/20/26.

Mr. KOST Daniel —> 7, la Cerisaie, BALAN.
☎ 24/27/45/26.

Mycogastronomie.

Que les gourmets se réjouissent ! Le célèbre ouvrage du Docteur Romain "Précis de mycogastronomie" dont il a été question dans le bulletin n°2, a été réédité en 1992 aux éditions Jeanne Laffitte. En 110 pages, Paul Romain a concocté les plats les plus succulents, multiplie les conseils de cuisson et donne son sentiment sur la valeur culinaire de plus de cent espèces.

Dans le cadre de ce bulletin, voici, faisant suite à celles déjà exposées dans les trois premiers numéros, de nouvelles recettes.

1) Croustade aux morilles. (4 personnes) *

- 500 gr. de pâte feuilletée.
- 500 gr. de morilles fraîches (ou 50 gr. de séchées).
- 100 gr. de jambon cru.
- 100 gr. de mozzarella.
- 100 gr. de crème fleurette.
- 50 gr. de beurre.
- sel, poivre.
- 1 jaune d'oeuf.

1- Oter la partie terreuse du pied des morilles, rincer celles-ci dans plusieurs eaux, égoutter et les passer une à une sous l'eau courante pour éliminer le sable.

2- Couper les morilles en lamelles, couper le jambon également et la mozzarella en petits dés.

3- Faire fondre 25 grammes de beurre dans une sauteuse, y verser les morilles, saler, poivrer. A mi-cuisson ajouter jambon et fromage. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que l'eau de végétation des morilles soit évaporée. Ajouter la crème hors le feu.

4- Allumer le four (Therm. 7 ou 230°). Diviser la pâte en deux parties inégales 2/3 et 1/3. En abaisser les 2/3. Huiler un moule à manqué de 25 cm, le garnir avec la pâte en la faisant déborder de 1 cm. Verser la préparation des morilles sur la pâte et ajouter quelques noisettes de beurre. Humecter le tour de la pâte. Etaler la 2ème partie (le 1/3 restant) de la pâte, la poser sur la garniture, rabattre la pâte puis souder les deux parties. Dorer avec le jaune d'oeuf.

Cuisson 30 minutes.

* Le bulletin n°2 contient la recette de la "Brouillade aux morilles" et le n°3 celle du "Jambon aux morilles", de solide réputation.

2) A propos de la cuisson des girolles.

Bien que déjà abordée dans les bulletins 1 et 3 de la Société Mycologique du Sedanais, la cuisson des chanterelles, faite souvent un peu "n'importe comment", mérite d'être à nouveau évoquée, étant donné l'extrême délicatesse de son parfum et sa résistance à devenir moelleuse.

1- Pour nettoyer la girolle (ou girole), il suffit de la passer sous l'eau du robinet. (Surtout, il faut éviter de la laisser tremper dans l'eau, sinon elle se gorge de liquide, ce qui rendra la cuisson ardue et entraînera une perte de goût.)

2- L'opération capitale (voir bulletin n°3) consiste à plonger les girolles dans une grande quantité d'eau salée bouillante, à les ressortir aussitôt et à bien les égoutter: la saveur est ainsi piégée et la couleur fixée. De plus, les champignons conserveront leur texture moelleuse et rendront moins d'eau quand on les cuisinera.

3- La préparation la plus courante consiste à les faire sauter à la poêle:

a) Hacher finement de l'échalote, la mettre dans une poêle avec un morceau de beurre froid et une pointe de sel: cuire alors à feu doux sans coloration jusqu'à ce qu'elle soit translucide. La retirer de la poêle et la conserver en attente.

b) Faire mousser le beurre dans la poêle, y verser les girolles (qui viennent d'être blanchies dans l'eau salée). Surtout ne pas ajouter de sel, sinon elles rendraient de l'eau. Les faire sauter quelques minutes et ajouter l'échalote hachée cuite, puis persil ou cerfeuil, mais surtout pas d'ail, trop fort et qui écraserait le parfum délicat du champignon.

c) Ainsi préparée, la girolle cuite va escorter volaille, boeuf, lapin, abats et même des crustacés et du poisson. Elle apporte une touche inimitable. *

* Certains la mangent crue, marinée dans une vinaigrette aux herbes. Mais ce champignon fibreux et coriace cru, est souvent indigeste.

Profession de foi du mauvais Sociétaire.

- 1) Par les réunions je me sens peu concerné
Et en retard j'arrive lorsque j'y vais.
- 2) En toute circonstance, je tais mon opinion
Sans jamais faire de propositions.
- 3) D'ailleurs je pense que pour récolter des champignons
Il n'est nul besoin d'appartenir à une association.
- 4) Mes dirigeants en sous-main je critique
M'abstenant de le faire en public.
- 5) Rentré chez moi après une réunion, je ne me prive pas
D'expliquer à ma famille tout ce qui ne va pas.
- 6) Ma cotisation, je la verse le plus tard possible,
M'efforçant de ne pas la payer, quand cela est loisible.
- 7) Aux sorties de la Société, j'aime peu participer
Prétendant qu'en groupe on ne peut rien trouver.
- 8) D'ailleurs ceux qui se disent de grands connaisseurs
Ne sont très souvent que de beaux parleurs.
- 9) De cette attitude, je n'ai guère de remords
Certain que les autres ont toujours tort.
- 10) Il me reste à trouver la véritable raison
Qui me fait demeurer dans mon association.

Bibliographie.

Bien que vivement déconseillée aux débutants, l'utilisation d'un manuel de mycologie, reste, pour chacun, un acte estimé indispensable. Source de confusions, d'erreurs parfois aux conséquences dramatiques (cf. article "Introduction à la mycologie" Bulletin n°2 de la Société), sa manipulation reste toujours délicate.

Pour les initiés, tout manuel peut être un renfort précieux: c'est pourquoi, voici à leur intention, trois ouvrages qui font actuellement autorité. Ils sont d'un maniement relativement facile et les noms d'espèces - souvent changeants - ont été actualisés.

- 1) Les champignons d'Europe (Marcel Bon)
Editions Artaud 1988.
- 2) Les champignons (Roger Philips)
Editions Solar.
- 3) Les champignons de France (Régis Courtecuisse)
+ film vidéo "savoir cueillir les champignons"
Editions Eclectis (parution mai 1994).

Mais répétons le, plus que l'usage d'un bon manuel, c'est l'adhésion à une société mycologique, la participation active à ses sorties, la fréquentation des expositions, qui sont les conditions de progrès notables et rapides.