

**SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE**

**DU SEDANAIS**



**Bulletin N° 8**

**Année 1998**

# SOMMAIRE

- **Mycologie d'Automne 98**

*Programme des manifestations prévues*

- **Dans la famille des Bolets ...**

*...quelques cousins d'Edulis*

- **Les champignons et leur voisinage**

*3 contes dans un univers fongique ...*

- **Que faire en cas d'intoxication alimentaire**

*Les gestes qui sauvent*

- **L'actualité mycologique**

*Une étrange découverte*

- **Les tiques**

*Le monde animal vient à la rencontre du Mycologue*

- **Mycogastronomie**

*Quelques bonnes recettes*

# *Mycologie d'Automne 98*

La sécheresse de l'automne 1997 nous avait contraints à annuler le "Petit Salon du Champignon 97" prévu pour la première fois au Collège Turenne, suite à la transformation regrettable du hall d'entrée de la Salle Marcillet en local pour le dépôt de matériel.

C'est donc comme prévu dans notre bulletin N° 7 que nous réaliserons le Petit Salon du Champignon 98 au collège Turenne le 4 octobre.

Sans pour autant préférer la pluie au soleil, souhaitons seulement l'humidité nécessaire au sol pour connaître la prolifération des belles espèces mycologiques que nous aimons vous présenter et que vous aimez venir découvrir.

Mais pour cet **Automne 98**, un plus est prévu par rapport aux autres années.

*A savoir :*           ⇒ Petit Salon du Champignon le dimanche 4 octobre, puis le lundi 5 et le mardi 6 réservés aux scolaires (comme d'habitude).

*...mais ensuite :* ⇒ Prolongement du Petit Salon au Centre Hospitalier de Sedan les mercredi 7, jeudi 8 et vendredi 9 octobre.

Ce prolongement est réalisé en collaboration avec le Centre Hospitalier. Il va de soi que ce prolongement jusqu'au vendredi 9 octobre peut poser un problème de renouvellement de certaines espèces, auquel nous tenterons de faire face.

⇒ Conférences le samedi 17 octobre, à partir de 16 H. à l'Amphithéâtre Pierre Mendès France :

1) Les tiques et la maladie de Lyme - Transmission et traitement. Par Mr Guy Christelle président de la Société Mycologique du Sedanais.

2) La contamination radioactive des champignons sauvages après la catastrophe de Tchernobyl . Par Mr André Fraiture, attaché du Jardin Botanique National de Belgique.

3) Les intoxications dans les services des urgences de l'hôpital de Sedan. Par un médecin urgentiste du Centre hospitalier.

Cette *Semaine Mycologique d'Automne 98* que nous proposons du 4 au 9 octobre est donc elle-même prolongée par 3 conférences d'information le 17 octobre, à l'adresse du grand public, qui, nous en sommes persuadés ne manquera pas ces rendez-vous.

*Il va de soi que toutes ces manifestations prévues du 4 au 17 octobre 1998 présentent un caractère d'information purement pédagogique et non lucratif, d'où leur ENTRÉE LIBRE.*

Jean Leroux - Secrétaire des la S.M.S.

# *Dans la famille des Bolets (Boletaceae)*

## *Quelques cousins d'Edulis*

En septembre et octobre, si la saison est favorable, on assiste à la poussée de belles espèces dont le cèpe de Bordeaux (*Boletus Edulis*).

Disons en passant que celui-ci est l'objet de bien des convoitises à usage familial, mais aussi, hélas, de ramassage intensif, donc abusif et à but commercial ...

De reconnaissance facile, *Boletus Edulis* appartient à la famille des Bolets qui compte en France une bonne centaine d'espèces, dont beaucoup sont rares à rencontrer.

Dans cette famille, très nombreuse, 4 espèces royales sont appelées "Cèpe" (voir bulletin N°2, article de Robert Dubois) Rappelons les brièvement :

- Le cèpe bronzé (ou tête de nègre) → *Boletus aereus*
- Le cèpe de Bordeaux → *Boletus edulis*
- Le cèpe des pins → *Boletus pinophilus*
- Le cèpe d'été → *boletus aestivalis*

Ce sont "4 frères" qui ont beaucoup de "cousins" pour le plus grand bonheur des passionnés.

Dans notre région, quand arrive Septembre, on a certes déjà pu rencontrer *Boletus aestivalis* depuis juin et aussi en juillet/août des "cousins" comme par exemple : le Bolet bai (*badius*), le Bolet blafard (*luridus*), le Bolet de fiel (*felleus*), le Bolet à chair jaune (*chrysenteron*).

Mais septembre/octobre devrait normalement en faire naître bien d'autres, que nous aurons plaisir à identifier, tant les bons comestibles que les indésirables, car, il y en a, sans toutefois être aussi dangereux que certaines Amanites, qu'il faut absolument connaître.

Pour ce bulletin N°8, nous avons choisi "4 cousins" que l'on rencontre en Ardenne :

### 1. Le Bolet de fiel (*Tylopilus felleus*)

Appelé aussi Bolet amer ou chicotin. C'est un cousin farceur, pas méchant, mais qu'il est préférable de ne pas inviter à sa table.

Amer comme chicotin, on a tout dit. Un seul exemplaire dans votre cuisson et son extrême amertume vous obligera à rejeter les cèpes et la noix de veau.

Description : Il ressemble beaucoup, surtout à l'état jeune, au cèpe d'été ou au cèpe de Bordeaux. La couleur du chapeau brun clair et son aspect velouté permettent de s'y tromper et d'ailleurs ... beaucoup s'y sont trompés. Pourtant, par un examen attentif, on identifie l'indésirable. Le pied est marqué par un réseau grossier très en relief, brun noirâtre. Jeune, les pores sont blancs, comme sur les cèpes, mais adulte, ils sont roses au lieu d'être verdâtres.

Si le doute subsiste, malgré l'examen visuel, prélevez et mâchez un petit morceau de chapeau que vous recracherez après avoir senti son goût extrêmement amer. Vous aurez sauvé votre récolte de la poubelle.

*A rejeter, car trop amer - Indésirable, mais pas dangereux.*

### 2. Le Bolet subtomenteux (*Xerocomus subtomentosus*)

Il apparaît sous feuillus et résineux, il aime la lumière donc pousse en lisière ou dans les sous-bois clairs.

**Description** : Chapeau convexe jeune, puis étalé, presque plat, crème ochracé à jaunâtre, légèrement velouté, sec, craquelé par temps sec, atteint 6 à 12 cm. Les pores sont larges, irréguliers, jaune d'or puis olivâtres. Le pied est élancé, égal ou atténué vers le bas, crème jaunâtre, lisse ou rayé. La chair est pâle à peine bleuissante.

Agréable à rencontrer, c'est une belle espèce, difficilement visqueux. C'est un comestible peu connu des mycophages.

### **3. Le Bolet Bai (Xerocomus badius)**

C'est un bon comestible qui a perdu de sa crédibilité depuis les mesures de retombées radioactives après Tchernobyl. Le Bolet bai a malheureusement la faculté, comme d'ailleurs d'autres espèces, de concentrer cette radioactivité résiduelle, le césium en particulier. Sans connaître exactement la quantité à absorber pour provoquer des ennuis de santé, il est cependant recommandé d'éviter de le consommer en quantités importantes.

Les taux de radioactivité relevés aujourd'hui sont paraît-il décroissants pour ces champignons par rapport à ceux relevés après Tchernobyl. Il y a donc lieu d'être patient en souhaitant la levée de la recommandation dans les prochaines années ?...

**Description** : Chapeau bai marron vif. Pores de couleur crème, jaune pâle bleuissant rapidement à la pression du doigt. Pied peu ventru ou pas du tout, rayé ou marbré de roux. Chair pâle, peu changeante et ferme. On le trouve sous feuillus et conifères.

**Nota** : Chacun fait ce qu'il veut de l'information concernant le bolet bai, au demeurant beau et sympathique, mais nous jugeons nécessaire d'informer sans pour autant vouloir alarmer.

### **4. Le Bolet à beau pied (Boletus calopus)**

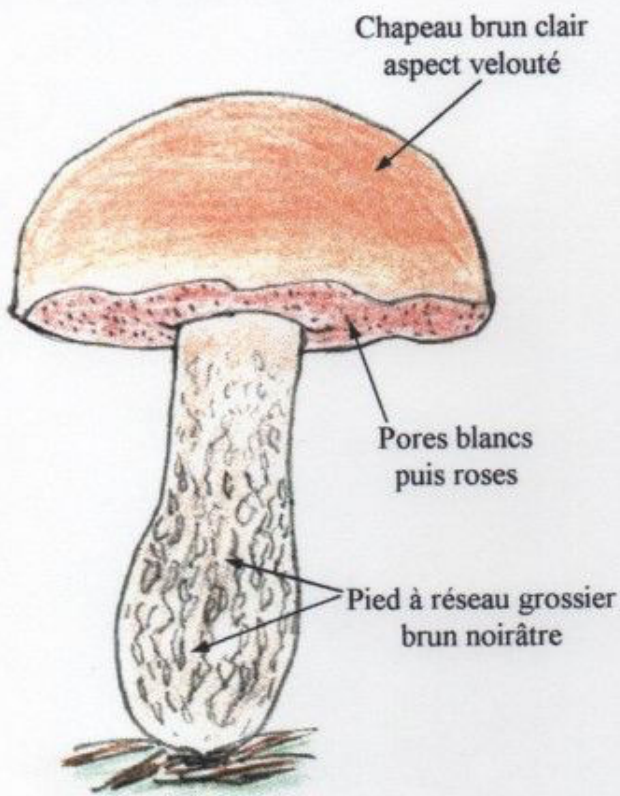
C'est un beau champignon dont la couleur du chapeau, blanchâtre sale, peut conduire le non averti à le confondre avec le Bolet Satan (Boletus Satanas).

Mais pour calopus, les pores sont jaune vif alors que pour satanas, s'ils sont jaunâtre au début, ils sont rouge sang à l'âge adulte.

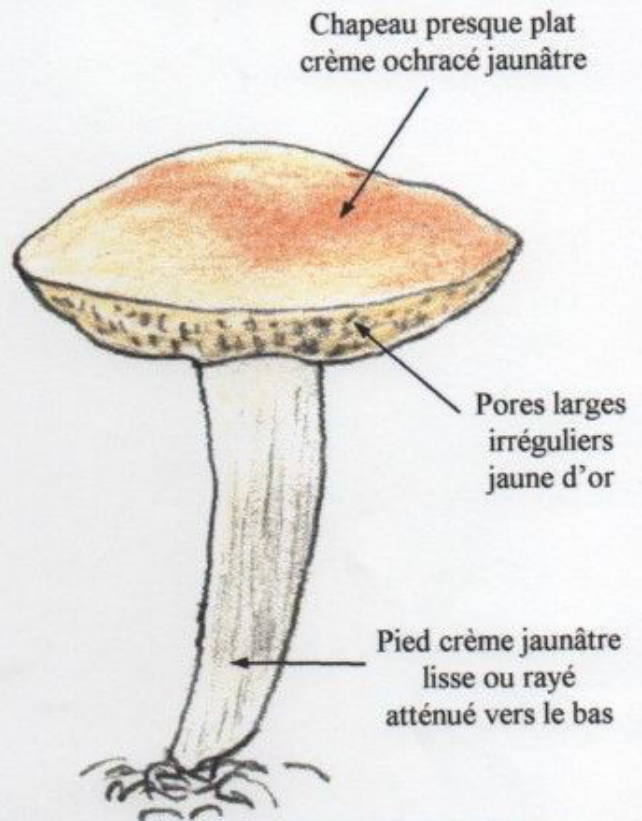
L'examen attentif du pied fait aussi apparaître des différences :

	<i>Calopus</i>	<i>Satanas</i>
<b>Pied</b>	Assez élancé, clavé - Jaune pâle en haut, carmin vif ailleurs, à réseau blanc en haut	Sphérique, puis clavé. Jaunâtre en haut, rouge au milieu à réseau rouge sang comme les pores
<b>Chair</b>	Crème, blanchâtre, bleuissante	Blanchâtre ou jaunâtre, peu bleuissante
<b>Pores</b>	Fins, jaunes assez vif Bleuissant au toucher	Jaunâtres puis rouge sang Bleuissant
<b>Autres différences</b>	Habitat : feuillus ou conifères Terrains acides	Feuillus Terrains calcaires strictement
<b>Comestibilité</b>	Comestible médiocre	Indigeste, pouvant produire des symptômes désagréables, voire alarmants

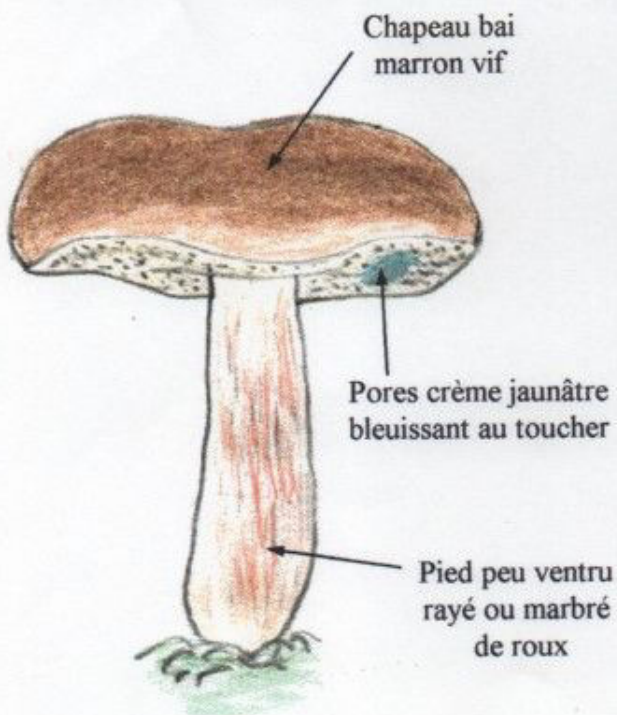
**Tilopilus Felleus**  
(Bolet de fiel)



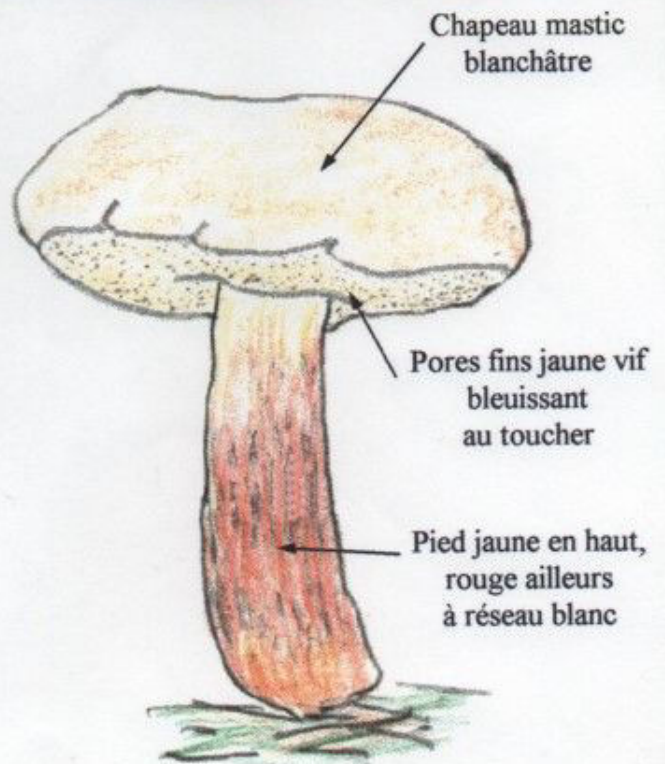
**Boletus subtomentosus**  
(Bolet subtomenteux)



**Xerocomus badius**  
(Bolet bai)



**Boletus calopus**  
(Bolet à beau pied)



# **Les Champignons et Leur voisinage ...**

**Dans notre monde, les Relations sont souvent Cruelles,  
parfois Tendres ... ou Inexistantes**

**Il y a les Bons et les Méchants,  
les Amis et les Ennemis, ... et les autres**

**L'un Aide son proche, celui-ci l'Ignore,  
cet autre le Détruit !**

**Ce n'est pas seulement valable  
pour le monde des Hommes et des Animaux**

**Le domaine Végétatif est également concerné  
Et tout particulièrement celui des Champignons**

*Les trois contes qui suivent vont vous faire découvrir ce monde fantastique.*

**Il était une fois un univers fongique ...**

## UNE POIGNÉE D'AMIS



*« Bonjour, je m'installe comme d'habitude ? »*

*« Bien sûr, tu es le bienvenu, viens te joindre à nous. »*

*Ainsi s'adressait un petit bolet à Dame Nature.*

*Il fut attiré irrésistiblement par l'ombre d'un pin en lisière d'une forêt.*

*« Salut à tous, je m'appelle elegans, et vous ? »*

*« Moi, je suis pinicola »*

*« Moi, je suis .... »*

*Tout un petit monde lui répondait.*

*.... il s'étira profondément dans le sol jusqu'à rencontrer  
une racine du grand arbre.*

*.... là, il se sentit tellement bien qu'il l'embrassa de ses  
filaments.*

*.... chacun profita pleinement de cette  
association.*

*Le champignon y puisa sa nourriture*

*Le pin, de son côté, grâce à la présence de son petit hôte,  
grandit aussi plus rapidement*

*Quel que soit le monde où l'on vit, on a souvent besoin d'une présence pour  
bien vivre, voire pour survivre.*

*Mais la nature n'est pas toujours si tendre !*



# LE COMBAT INÉGAL

*« Poussez-vous , j'arrive !! »*

**Au grand malheur du pauvre pommier,  
un hôte destructeur avait décidé de  
s'installer sur ses pieds !**



*« Quel toupet !! »*

**A quelques mètres de là, le petit bolet n'en croyait pas ses yeux.  
Il voyait la touffe de champignons grandir et envahir la base de l'arbre.  
Il lui fallait se rendre à l'évidence, la « souchette » avait  
décidé de vivre aux dépens de son hôte.**

*Le champignon y puisa tant sa nourriture  
que le pommier, de son côté, commença à dépérir  
Il était condamné !!*

**Tout comme un prédateur, l'armillaire couleur de miel, avait détruit  
un être.**

**Mais attention, qu'il n'oublie pas qu'il est également comestible !!**

# LE TRAVAIL ... ET LES TRAVAILLEURS

*« Allez les gars, à table, au boulot !! »*

*A proximité du grand pin, un grand hêtre avait été coupé*

*Le petit bolet s'étonna*

*« Au boulot ?? mais que veulent-ils donc faire ? »*

*« Tout le bois a été ramassé, le travail est terminé ! »*

*« De plus, ils sont vraiment bizarres, sortant de leur  
grand sac !! »*

*Il observait, les champignons envahissant le tas de sciure  
laissé par les bûcherons.*

*De fait, une famille de volvaires, aux lames roses,  
couvrait littéralement le sol.*

*Il crut entendre le plus grand d'entre eux s'adresser aux autres :*

*« Nettoyez-moi ce quartier !! »*

*« Vous deviendrez grand et fort comme moi »*

*« Et surtout, laissez le terrain propre »*

*Les champignons y puisèrent leur nourriture*

*Le tas de sciure disparut en quelques jours*

*Ils se laissèrent cueillir un jour par un mycophage averti*

*La volvaire s'était épanouie en respectant la nature  
Qu'attendons-nous pour suivre son exemple ?*

*Lucien Gascoin*

## Que faire en cas d'intoxication alimentaire ?

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 un responsable de la société mycologique ou par votre pharmacien.

Malgré ces conseils, face à une intoxication, il faut :

⇒ Déterminer l'espèce en cause : interrogatoire de l'entourage, examen des restes du repas, des épluchures, ...

⇒ Mettre le malade au repos et le rassurer.

Si les symptômes se sont manifestés rapidement (une à quatre heures après le repas), appeler de toute urgence un médecin.

Dans le cas de symptômes apparus tardivement (6 à 12 heures ou plus), éviter toute intervention (ne pas faire vomir par exemple) et diriger le plus rapidement possible l'intoxiqué vers un *centre anti-poison spécialisé*.

**Pour notre région : Tél. 03.26.06.07.08**

De la rapidité du transport dépend souvent la survie.

Françoise Wilemme  
Pharmacien Assistant Généraliste

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

- Mr Guy CHRISTELLE      Pharmacie - 5, route de Messempré - PURE  
☎ 03.24.22.08.53
- Mr Jean LEROUX      139, avenue Charles de Gaulle - BALAN  
☎ 03.24.29.20.26
- Mr Daniel KOST      7, la Cerisaie - BALAN  
☎ 03.24.27.45.26

## L'Actualité Mycologique : Une étrange découverte.

Récemment, un photographe naturaliste, Yves Lanceau, a observé que les millions de spores émis par les champignons sont disséminés en dessinant d'étranges arabesques, toujours les mêmes, selon les espèces.

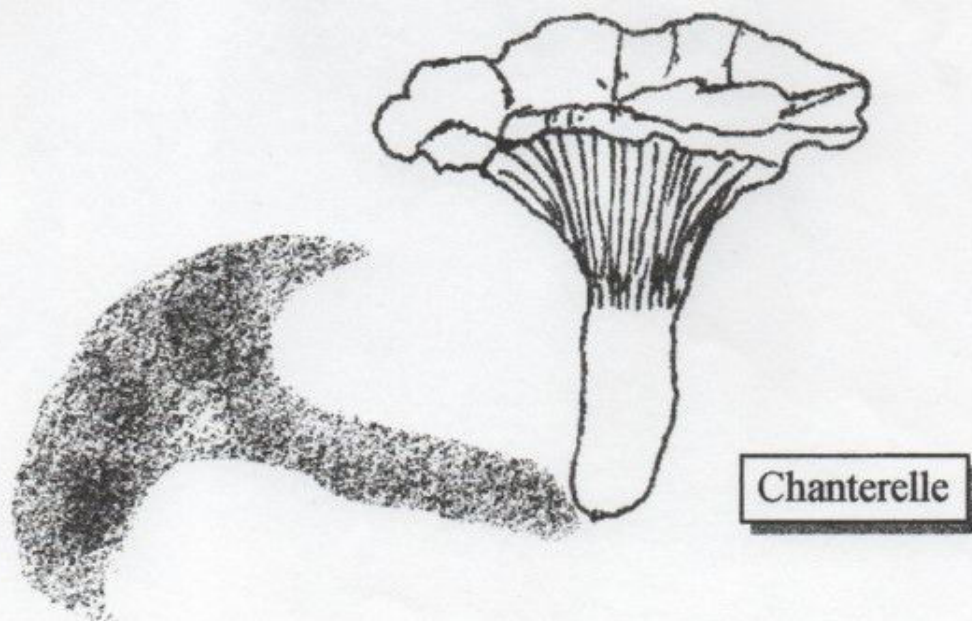
Sceptiques lorsqu'ils ont eu connaissance du phénomène, Mycologues et Instituts de recherche ont aussitôt invoqué, pour expliquer ces étranges éparpillements, des courants d'air ou nié pratiquement cette dispersion ordonnée.

En fait, intéressés seulement par la forme, la couleur des spores, négligeant l'étude de leur propulsion, les chercheurs étaient persuadés que leur dissémination n'était qu'une affaire de hasard, soumise aux caprices du temps.

Pourtant, en 1928, le grand Mycologue Marcel Jossier avait observé la propriété qu'avaient les collybies de dessiner avec leurs spores des formes étranges : Mais ses révélations n'avaient suscité que des commentaires amusés.

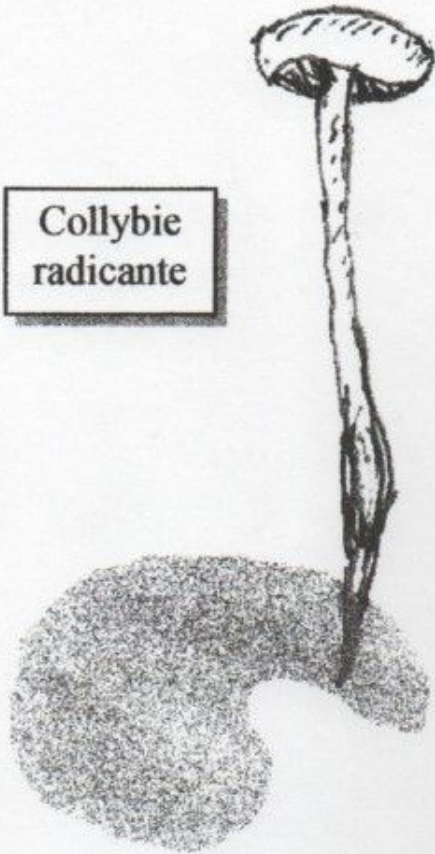
Aujourd'hui, l'amusement a fait place à l'intérêt après les expériences faites par des chercheurs de Marseille et l'ouverture de perspectives nouvelles concernant la sexualité des champignons.

Ces expériences réalisées à partir d'espèces fixées sur un clou au dessus d'une table et soumises volontairement à des courants d'air ont aussi démontré que les spores ne tombent pas à pic sous le chapeau selon les lois de la gravitation universelle mais sont projetées à quelque distance sous celui-ci : chanterelles, amanites, bolets, collybies ont offert une curieuse sporulation.



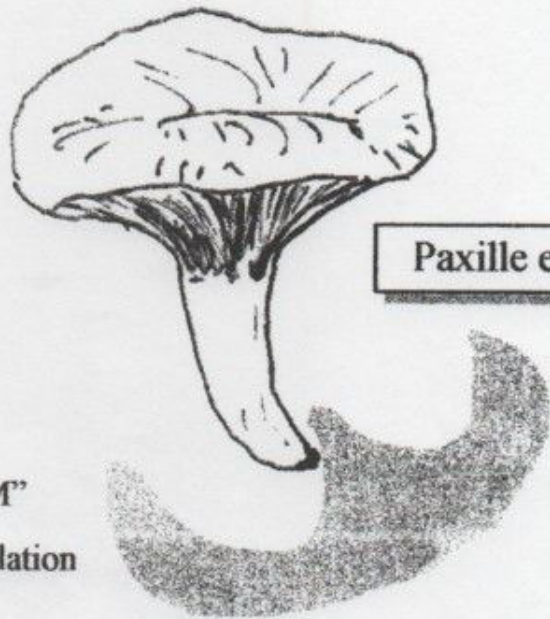
Forme "d'ancres marine" (?)

**Collybie  
radicante**



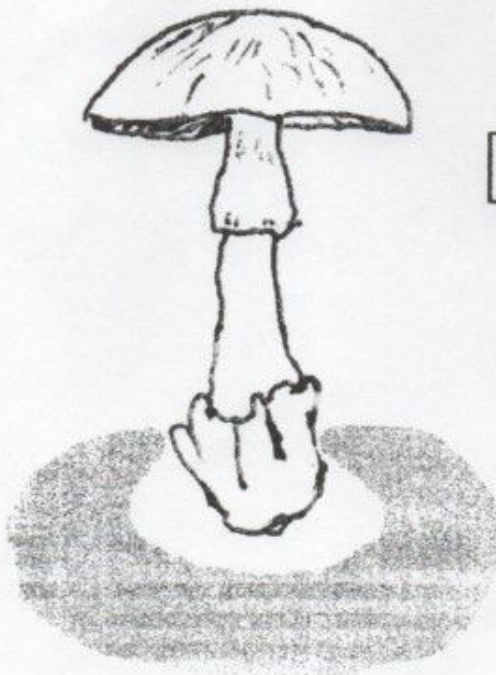
En forme de "Bombe H" ( ? )  
Après 18 heures de sporulation

**Paxille enroulé**



Forme de "lettre M"  
24 heures après sporulation

**Amanite Phalloïde**



Forme de "croissant de lune"  
20 heures après sporulation

*Cette découverte, fruit du hasard, offre tant de perspectives, que les mycologues sont, à présent, impatients d'en savoir davantage.  
(D'après un article de J. Peron - N° 207 "Ça m'intéresse" mai 98)*

Robert Dubois

# LES TIQUES

*Certes nous ne sommes plus dans le monde de la mycologie, mais dans un monde qui est tout proche : le monde animal qui vient à la rencontre du mycologue depuis le mois de juin jusqu'aux gelées.*

## SYSTEMATIQUE

La TIQUE (le boquet pour les ardennais)

dans la classification zoologique appartient  
à l'embranchement des arthropodes  
au sous embranchement des chélicérates  
à la classe des arachnides  
à l'ordre des acariens.

Ces acariens présentent deux grandes familles :

- ◇ Ixodidae
- ◇ Argasidae

◇ Les *Ixodidae* ou tiques dures sont au nombre de 650, réparties en 14 genres. Elles sont séparées en 2 groupes.

Le groupe des Prostriés dont 5 espèces sont rencontrées en France, les plus courantes étant :

Corps non segmenté en forme de sac

Adulte et nymphe :

4 paires de pattes

Larve hexapode :

3 paires de pattes

A l'avant le rostre

La partie ventrale présente un organe de fixation : l'hypostome.

- Ixodes Ricinus
  - Ixodes Hexagonus
- et le groupe des Métastriés avec :
- Dermacentor Réticulatus
  - Dermacentor Marginatus
  - Rhipicephalus Sanguineus

◇ Les *Argasidae* ou tiques molles ont comme représentants :

- Argas reflexus
- Ornithodoros

## GENERALITES

Ce sont des hématophages très différents des Insectes par plusieurs caractères.

Par exemple, elles ont une digestion extra-corporelle les obligeant à s'encren fortement pour la piqûre.

Pour cette nutrition, elles taillent la peau de l'hôte au moyen de pinces spéciales : les chélicères qui entourées de palpes forment le rostre.

Ce rostre est alors inséré dans la plaie, qui 24 heures après sera colmatée, tout autour de la bouche de l'acarien.

La salive déversée est histolytique (digérant les tissus de la peau).

Le repas dure plusieurs jours et la morsure est plus ou moins douloureuse.

D'autre part leurs préférences trophiques sont très lâches, elles piquent de nombreuses espèces de Mammifères mais également l'homme.

Les larves hexapodes, les nymphes et les adultes mâles et femelles sont toutes hématophages.

## CYCLE BIOLOGIQUE

Elle apparaît en juin, et disparaît dès les gelées pour hiberner.

La tique femelle gorgée de sang, se détache de son hôte, se cache sous des feuilles, à l'ombre, pond une centaine d'œufs et meurt.

Chaque œuf s'embryonne, éclôt un mois plus tard et donne naissance à une larve qui se transforme en nymphe, puis en adulte.

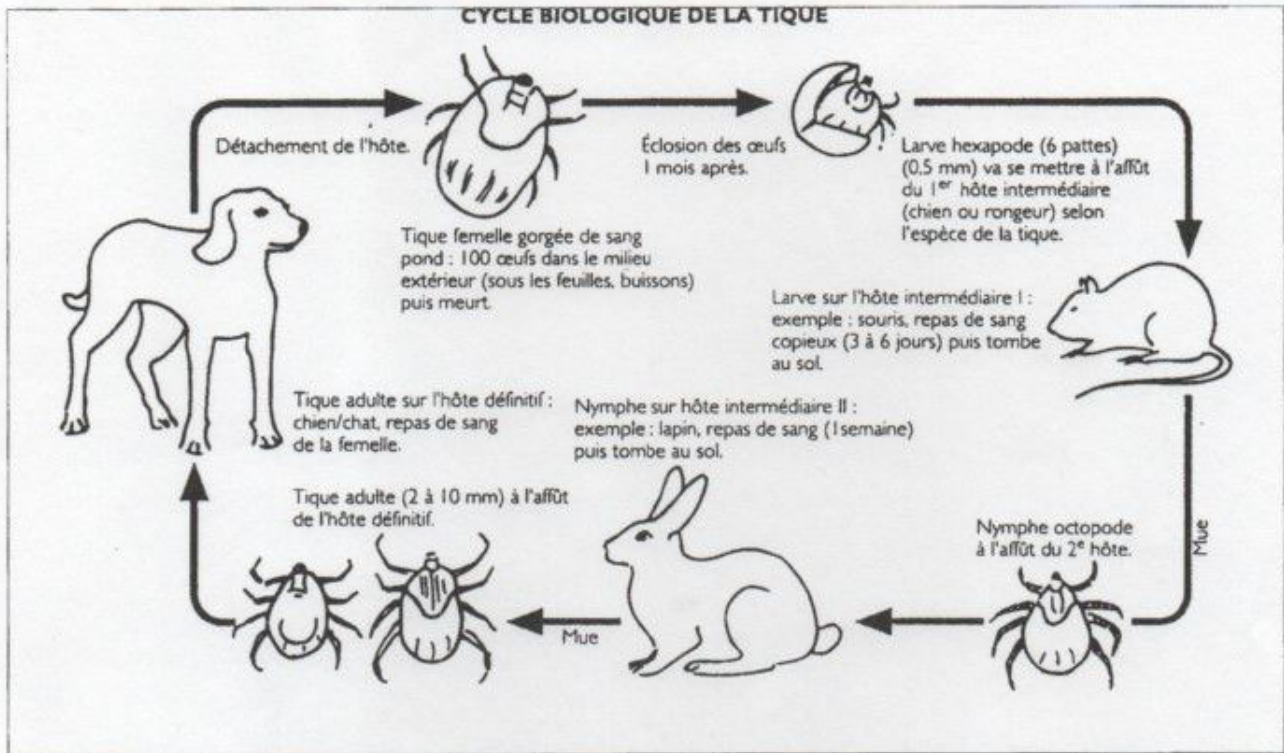
Les mues se font dans le milieu extérieur et sont chacune précédées d'un repas de sang pris sur un hôte.

Ce cycle nécessite pour la plupart 3 hôtes successifs.

- Hôte 1 : Chien, chat ou rongeur suivant les espèces
- Hôte 2 : idem
- Hôte 3 : Chiens, bovins, cervidés, voir l'homme .

Après chaque mue la tique se remet à l'affût dans les hautes herbes et attend le passage d'un hôte déterminé qu'elle repère par sa chaleur.

Pour la tique par rapport à la puce, il n'y a pas passage d'un hôte à l'autre.  
De petite taille et plate à jeun, la Tique est globuleuse quand elle est gorgée de sang.



## SYMPTOMES

Ils sont souvent inapparents quand la piqûre est indolore.

Chez le chien dans le cas de *Rhipicephalus*, lors d'infestations massives, en été, on peut trouver des grappes de larves grisâtres sur la truffe et sur les oreilles du chien.

Le parasite est particulièrement dangereux pour son rôle vectoriel en assurant la transmission de maladies comme la piroplasmose : grave maladie hémolytique, souvent mortelle par elle-même ou par sa conséquence principale que constitue l'hépatonéphrite post-piroplasmique.

L'agent de cette maladie est un protozoaire : *Piroplasma canis* qui 36 heures après la fixation de la tique migre des glandes salivaires du parasite, où il se trouvait, vers l'animal. Il parasite alors les globules rouges du chien et les lyse.

Toutes les tiques ne véhiculent pas l'agent de la piroplasmose.

Néanmoins, leur piqûre très venimeuse peut causer abcès et infections diverses.

De par leur longévité, leur résistance et leurs préférences trophiques lâches les Tiques sont des vecteurs importants.

En particulier une soixantaine d'Arbovirus (dont vingt et un pathogènes pour l'homme) ont été isolés des Ixodes.



Il existe chez les Tiques une possibilité de transmission des germes transovarienne (héréditaire) et transtadiale ( d'un stade au suivant) augmentant encore leur rôle de vecteur.

A partir des foyers zoonotiques, des cas seront observés chez de nombreux animaux et chez l'Homme. Ainsi, le virus de l'encéphalite verno-estivale d'Europe de l'Ouest et de Sibérie est transmis par des Ixodes et dans l'Est de la France Ixode Ricinus serait responsable de cas humains signalés.

Parmi les autres germes dont les Tiques sont vecteurs, les plus importants sont les Borrelia, responsables de fièvres récurrentes, le Bacille de la tularémie, de nombreuses Rickettsies provoquant des typhus, les Theileria du bétail, les Babesia responsables de babesioses ou piroplasmoses.

Les babesioses des Bovins et des Chiens ont de nombreuses tiques comme vecteurs, dont Ixode ricinus.

Des cas humains très rares sont connus, en particulier chez des personnes splénectomisées.

Indépendamment de toute transmission de germes, les Tiques peuvent occasionner, chez l'homme ou le bétail, une paralysie ascendante à la suite d'une morsure au niveau de la nuque ou de la colonne vertébrale ; la paralysie survient dans les jours qui suivent la piqûre, et elle cède dès que l'on hôte la tique.

## MALADIE DE LYME

Une maladie transmise à l'homme a été dépistée en 1975 dans la région de **Lyme** aux Etats Unis où ont été signalés plusieurs cas de polyarthrite survenant au décours d'une lésion cutanée particulière : l'E.C.M. Erythéma chronicum migrans.

En 1983 il fut établi que la maladie était due à un spirochète particulier (Borelia Burgdorferii) isolé d'une tique vectrice, transmis par morsure de tiques (Ixodes Dammini) ; l'hôte habituel de cette tique étant les animaux domestiques, ainsi que les animaux sauvages(cervidés).

La maladie de Lyme présente beaucoup d'analogies avec la syphilis , en particulier le traitement qui est identique :Antibiothérapie : Pénicilline, Ampicilline, Tétracycline et Macrolides .

Cette maladie à prédominance estivo-automnale se rencontre aux Etats Unis, en Europe et en Australie.

Elle atteint les sujets de tous les âges et évolue en trois stades :

- le stade 1 est caractérisé par une symptomatologie cutanée :  
si la morsure initiale passe inaperçue dans 2 cas sur 3,elle est suivie 1 à 4 semaines plus tard par l'apparition d'E.C.M. plaque érythémateuse de 10 à 20 cm de diamètre de moyenne. Bien limitée cernée par une zone plus foncée parfois surélevée, plus claire en son centre, chaude et douloureuse ou

prurigineuse 1 fois sur 2. Elle régresse en moyenne en 4 semaines mais peut récidiver.

- le stade 2 de dissémination systémique dans 15% des cas : 2 à 12 semaines plus tard peuvent apparaître :
  - des manifestations neurologiques (polyradiculonévrites, méningites)
  - des manifestations cardiaques (myocardite, polycardite)
  - des manifestations oculaires
- le stade 3 : 4 à 24 semaines après l'E.C.M.
  - des manifestations articulaires : mono, oligo ou polyarthrite avec atteinte des grosses articulations (genou) évoluant par poussées successives pendant plusieurs mois ou même plusieurs années. Parfois, il y a passage à la chronicité, avec destruction des articulations atteintes.

Un diagnostic biologique est possible, il est basé sur le dosage du taux d'IGM spécifiques du spirochète incriminé.

Donc comme vous l'avez pu entendre, les piqûres de tiques ne sont pas anodines.

Il faut toujours faire très attention, pour les retirer.

Premièrement, impérativement, les **tuer** avec un insecticide, dérivé de la perméthrine, il existe des feutres tout à fait adaptés pour cet usage.

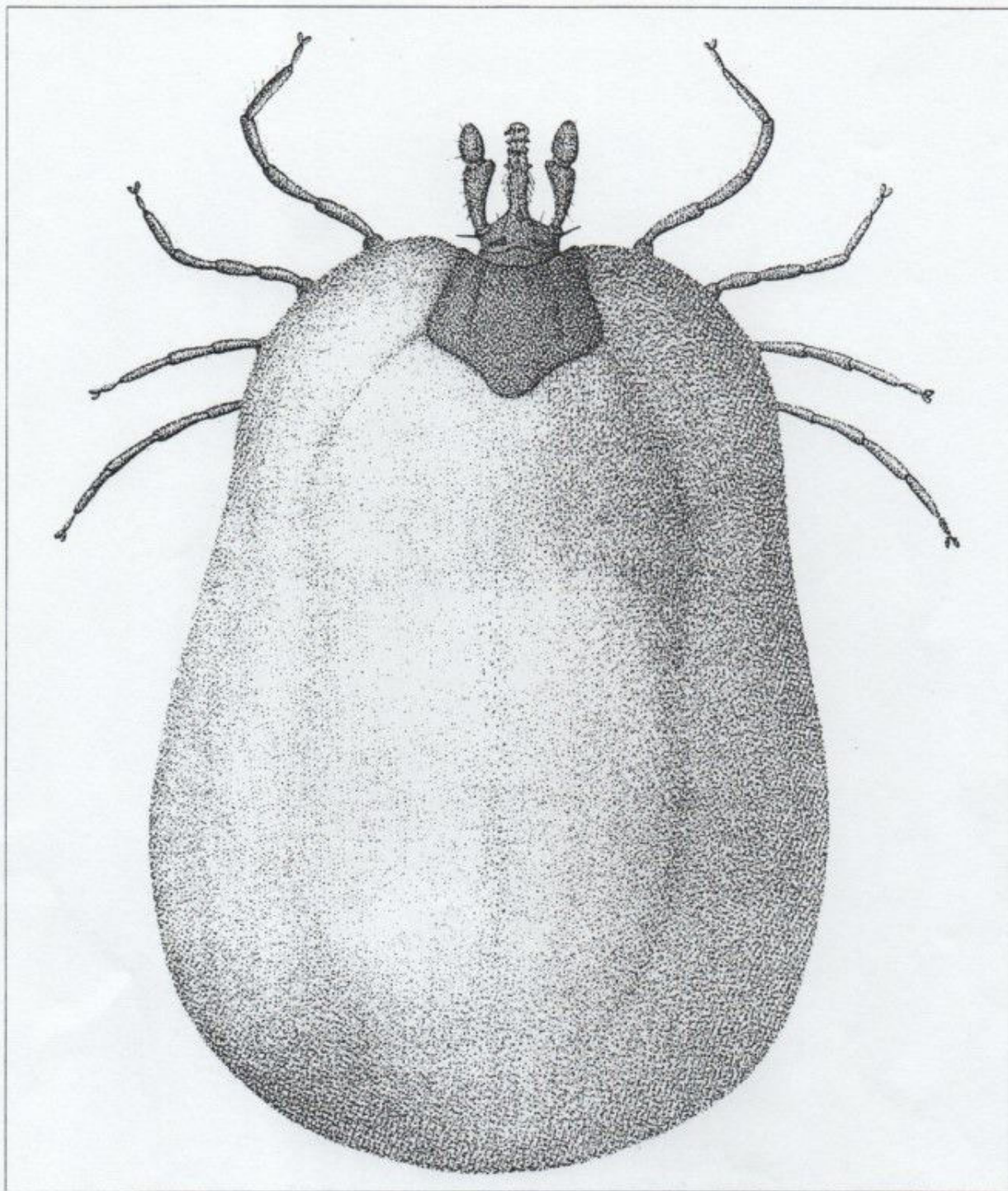
Ensuite les retirer, avec soit une tire tique, soit une pince à épiler, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Enfin, il faut bien désinfecter l'endroit de la morsure.

Et n'oubliez pas de protéger votre compagnon à quatre pattes, car c'est tout de même la première cible visée.

Comme quoi même en allant aux champignons, sans pour autant en absorber, il est possible d'être empoisonné.

Guy CHRISTELLE.



### TIQUE RICIN

*Ixodes ricinus*

(Arachnide, Acarien) - Taille 3 à 15 mm - Végétation herbacée. Peu mobile. Tous les stades sont hématophages. Très peu spécifique pour son hôte, trouvée chez l'HOMME. Piqûre sensible, puis douloureuse durant plusieurs jours. Cosmopolite en pays tempérés. Vecteur d'Arbovirus, de *Babesia*, de *Borrelia*. Elle peut occasionner une paralysie temporaire lorsqu'elle pique à proximité de la colonne vertébrale

# Mycogastronomie

*Avant quelques recettes, qui depuis sa naissance complètent ce bulletin, voici, avec le Docteur Romain, célèbre mycogastronome, le rappel de quelques conseils impératifs qu'il n'est pas inutile de faire connaître :*

- Ne pas récolter de champignons après plusieurs jours de pluie (perte de parfum et de goût), certaines espèces pouvant même devenir suspectes (Clitocybe Nébuleux par exemple).

- Ne pas cueillir de champignons gelés.

- Ne jamais négliger de goûter des champignons crus à condition de rejeter le morceau goûté après une brève mastication.

- Eviter de consommer des champignons crus - sauf de rares exceptions - ou à peine cuits, la cuisson faisant disparaître la faible toxicité d'espèces parfois excellentes (morilles ou armillaires par exemple).

- Ingérer des champignons en quantité modérée, la plupart des espèces étant indigestes.

- Eviter de peler les chapeaux (sauf ceux qui sont gluants ou visqueux) ou de les laver (ils contiennent déjà beaucoup d'eau).

- Ne pas ébouillanter ni faire blanchir les champignons fins (processus barbare et brutal).





# Recettes



*Depuis la naissance de ce bulletin, les recettes proposées concernaient surtout les grandes espèces réputées (morilles, cèpes, girolles) et quelques autres, presque aussi savoureuses (mousserons, trompettes, pleurotes).*

*Cette fois, elles utilisent des espèces diverses, recueillies chacune peut être en petite quantité au cours d'une sortie et leur faible nombre pouvant mettre dans l'embarras certains cuisiniers mycophages.*

## 1. Fricassée de champignons sauvages

- Pour 4 personnes
- 600 grammes de champignons (trompettes, pieds de mouton, pleurotes, girolles, bolets, meuniers, amanites rougissantes, ...).
  - 1 tête d'ail frais.
  - 75 grammes de beurre.
  - 1 cuillerée à soupe d'huile.
  - 4 œufs.
  - 1 bouquet de cerfeuil.
  - sel et poivre.

1. Peler l'ail (dégermé surtout), hacher finement la moitié des gousses, les pétrir avec le beurre, sel et poivre. Mettre au frais et trancher le reste des gousses en fines lamelles.
2. Nettoyer soigneusement les espèces, faire fondre le beurre d'ail dans une grande poêle, ajouter les champignons (découper les plus gros) et les lamelles d'ail. Cuire 10 minutes à feu vif en remuant souvent, saler et poivrer. Baisser le feu en poursuivant la cuisson à feu doux pendant 15 minutes.
3. Ciseler le cerfeuil 5 minutes avant la fin de la cuisson.
4. Faire cuire les œufs "au plat" dans une autre poêle, avec l'huile. Poivrer.
5. Au moment de servir, faire glisser les œufs sur les champignons. Saupoudrer de cerfeuil ciselé. Servir chaud avec du pain de campagne grillé.

## 2. Terrine des bois

- Pour 6 personnes
- 300 grammes de mousse de foie d'oie.
  - 300 grammes de champignons (cèpes, pleurotes, girolles, trompettes, armillaires, pieds de mouton, mousserons, ...).
  - 3 cuillerées à soupe de noix.
  - 1 sachet de gelée.
  - thym, laurier, coriandre.

1. Essuyer les champignons et les faire rissoler à la poêle.
2. Préparer la gelée en y ajoutant une pincée de thym, un feuille de laurier et quelques grains de coriandre.
3. Verser la gelée dans le bol du mixeur, la mousse de foie et les champignons. Mélanger.
4. Verser dans une terrine, mettre au réfrigérateur pendant 4 heures. Servir frais (avec éventuellement une sauce tomate très relevée).