

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE

DU SEDANAIS



Bulletin N° 9

Année 1999



Le mot du Président

C'est en « surfant » sur le « web », que j'ai pu lire dans le bulletin d'informations toxicologiques du CHU de Rouen :

« Une femme de 56 ans consomme 4 jours de suite des tricholomes. A J5, elle présente de l'asthénie et des douleurs musculaires, à J7 ses urines sont foncées, suite à la destruction des cellules du foie. Pendant toute l'année une perte de poids de plus de 10kg est notifiée et un état de fatigue demeure.

Une nouvelle consommation du champignon est effectuée pendant 3 jours avec 10 convives. A J4 forte asthénie musculaire, suivie à J6 de douleurs musculaires, de sueurs et d'émissions d'urines rouges. A J8 insuffisance rénale aiguë, suivie d'une détresse respiratoire, puis d'une défaillance cardiaque irréversible malgré les traitements entrepris.

Seuls les chapeaux ont été consommés par les dix convives dont 3 ont présenté des signes d'intoxication.

Il pourrait s'agir d'une confusion entre les tricholomes équestres et certains cortinaires. »

Voici une importante raison d'existence de la S.M.S. : mettre en garde sur les confusions possibles avec des espèces toxiques. Il est très important de déterminer l'espèce récoltée, avant que de la consommer, aucun à-peu-près n'est autorisé !

Aucun détail ne doit être comme le soleil du 11 Août de cette année 1999 à savoir éclipsé ; au contraire, toute la lumière doit être faite.

Le centre antipoison de Marseille analyse, dans le *Bulletin épidémiologique hebdomadaire* du 27 Juillet 1999, environ 400 intoxications par champignons recensées à l'automne en 1994 et en 1998 au niveau régional.

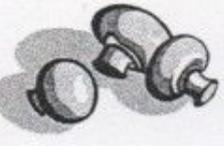
1999 paraît être une bonne saison mycologique tant sur la variété que sur la quantité, alors attention aux confusions.

Surtout il faut se méfier des trois espèces suivantes :

- pleurotes de l'olivier (*Omphalotus illudens*) pris pour une girolle
61,35% des intoxications
- agarics jaunissants (*Agaricus xanthoderma*) confondus avec les rosés des prés
20,45%
- bolets de Satan (*Boletus Satanas*) avec les cèpes comestibles
13,65%
- il reste 4,55% d'espèces diverses pour arriver aux 100% d'espèces responsables de syndromes résinoidiens (vomissements et diarrhées apparaissant moins de 6 heures après le repas)

Attention ! Car mêmes des champignons, réputés comme bons comestibles, peuvent occasionner des troubles.

Guy CHRISTELLE.



SOMMAIRE

- **Anecdote**

Une histoire vraie

- **Clitopilus Prunulus ...**

...appelé Clitopile Petite Prune ou Meunier

- **Les Mycorhizes**

Un phénomène capital en mycologie

- **Animations et informations à la S.M.S.**

Pour tout connaître sur la Société Mycologique du Sedanais

- **Mycogastronomie (1)**

Attention à la qualité des espèces consommées

- **Mycogastronomie (2)**

Quelques bonnes recettes

- **Jeux Mycologiques**

Quelques jeux de réflexion ayant pour thème les champignons

Anecdote



Voici une histoire bien connue, mais qui mérite d'être rappelée :

Cela se passait en 1922 lors d'une exposition de champignons organisée par le Muséum d'Histoire Naturelle à Paris, soucieux de manifestations éducatives.

C'est pourquoi avait été placé pour le public, à l'entrée de la salle, un tableau donnant la signification des diverses étiquettes de couleur placées sous chaque espèce exposée : rouge pour les champignons mortels, rose pour les champignons vénéneux ou indigestes, blanche pour les espèces sans intérêt culinaire et bleue pour les bons comestibles.

Le jour de l'inauguration, se présenta le journaliste d'un grand quotidien parisien, chargé de couvrir l'événement. Très affairé, soucieux d'intéresser, voire d'épater, il ne jeta qu'un regard rapide sur les espèces, prit quelques notes et se retira satisfait.

Le lendemain, compte rendu de l'exposition, « dont on ne dira jamais assez l'utilité pour le public qui y apprend comment on peut distinguer les bonnes des mauvaises espèces et y a appris des faits fondamentaux qu'on ne reprendra jamais trop » (sic).

Et d'ajouter à la stupéfaction des gens avisés : « Nous savons maintenant que tous les champignons de couleur rouge (ex : Amanite des Césars) sont mortels, ceux de teinte rose sont dangereux. Par contre, vous pouvez consommer sans crainte toutes les espèces de couleur bleue (!) qui sont les meilleurs, car leur chair parfumée ne recèle aucun poison ».

Sans commentaire ! ...sinon qu'à Sedan ou dans les Ardennes, on n'est pas prêt de croire ou à raconter de telles insanités !

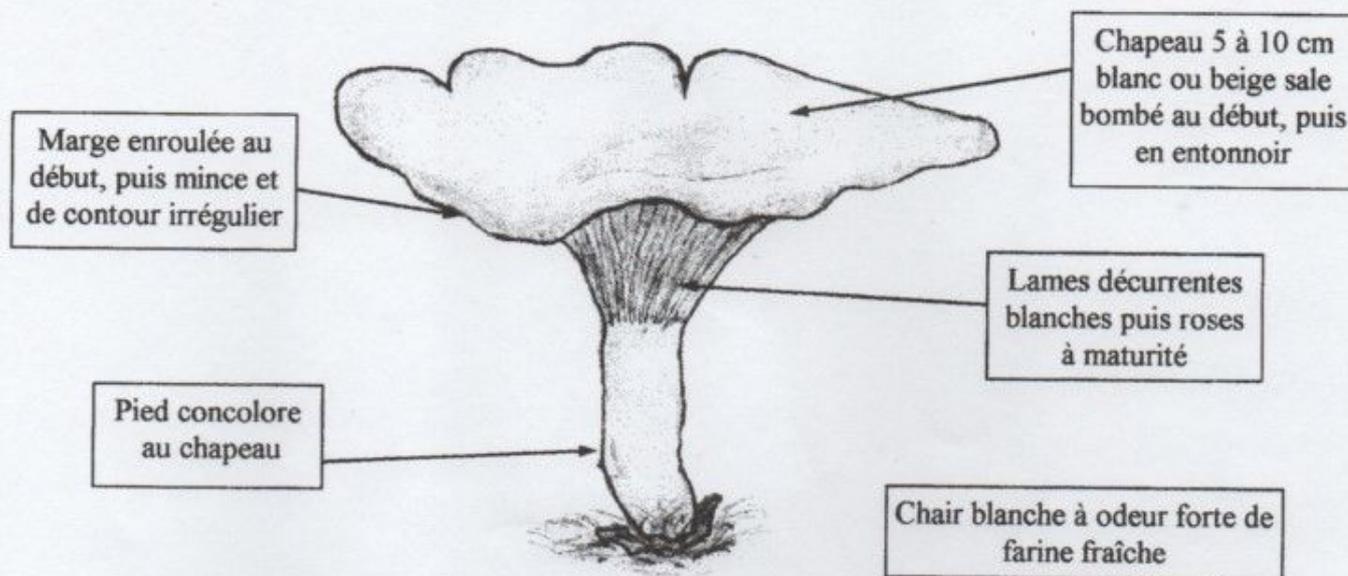
Robert DUBOIS

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

Clitopilus Prunulus

(Appelé Clitopile Petite Prune ou Meunier)



Le Clitopile Petite Prune est un bon comestible. On le trouve dans les bois clairs sous feuillus et conifères, en clairières ou en lisières mais aussi dans les prés au bord des chemins.

Saison : été – automne.

Très fragile, tant à la cueillette qu'à la conservation, rarement ^{véreux} ~~vénéreux~~.

Toutefois, **Prudence** ! ...des confusions sont possibles avec les clitocybes blancs toxiques dont certains possèdent un odeur légèrement farineuse avec chapeau blanc ou blanchâtre et lames blanches ou blanchâtres, non rosées à maturité.

Donc, attention, nous recommandons de laisser la consommation du clitopile petite prune ou meunier aux personnes très averties possédant une solide expérience du terrain.

Pour information et incitation à la prudence, la presse locale (journal l'Union du 25/08/99) fait état d'une trentaine de cas d'intoxication par des champignons en quatre jours à Cahors, essentiellement par des clitocybes blancs et aussi par des bolets de Satan. La plupart des personnes, parmi lesquelles figuraient une trentaine de touristes, ont été admises à l'hôpital de Cahors pour des syndromes digestifs.

Il est remarquable que si l'on peut confondre le clitopile petite prune (bon comestible) avec des clitocybes blancs (toxiques), il faut être aussi inattentif qu'imprudent pour consommer le bolet de Satan (certainement confondu avec le bolet à pied rouge ou le bolet blafard).

Heureusement que la toxicité du bolet de Satan n'est pas aussi dangereuse que son nom semble vouloir l'indiquer, bien qu'il provoque de sérieux troubles digestifs. (Certaines personnes le consommeraient jeune et bien cuit sans trop d'ennuis digestifs).

Ce n'est pas le cas pour les clitocybes blancs toxiques dont par exemple : les clitocybes phyllophila, cerussata, dealbata, candicans, graminicola. ... alors prudence !!

Et pour mémoire : avant de consommer, il faut connaître avec certitude, sinon s'abstenir.

Jean LEROUX

Les Mycorhizes

Phénomène capital en mycologie, déjà évoqué dans le bulletin N°4 (article de Jean Leroux), et présenté de façon humoristique par M. Gascoin dans le bulletin N°8 (article « une poignée d'amis »).

Il s'agit de l'association plus ou moins étroite (symbiose) d'un champignon (du grec mukês = champignon) et d'un autre végétal (Rhizo = racines).

Cette association intéresse de nombreuses espèces.

1) Un intérêt considérable

a) Pour le chercheur :

Il sait que sous certains arbres ou certaines plantes, il découvrira tel ou tel champignon. Par exemple :

- l'amanite tue-mouches sous le bouleau
- le cèpe de Bordeaux sous l'épicéa de l'Ardenne primaire
- le lactaire très mauvais sous épicéa
- la truffe sous chêne ou noisetier
- le bolet élégant sous les mélèzes, etc. ...

b) Pour le champignon et son commensal :

- Privé de la fonction chlorophyllienne qui lui procurait les substances carbonées (glucides) le champignon se les procure par l'intermédiaire de la plante à laquelle il est associé.
- En échange, le champignon procure à l'arbre ou à la plante associés sa nourriture minérale (azote).

c) Pour l'Office National des forêts :

Les agents de l'O.N.F. ont remarqué que les arbres dont les racines étaient chargées de mycorhizes étaient plus vigoureux que ceux qui en étaient dépourvus : l'association racines – mycélium met au service de l'arbre une plus grande surface absorbante : l'arbre résiste mieux à la sécheresse d'où la multiplication des expériences pour développer ces associations.

L'influence des mycorhizes est surtout importante durant la première année de la vie des arbres : elle conditionne souvent le succès des reboisements (cette question est souvent primordiale dans les zones semi-arides).

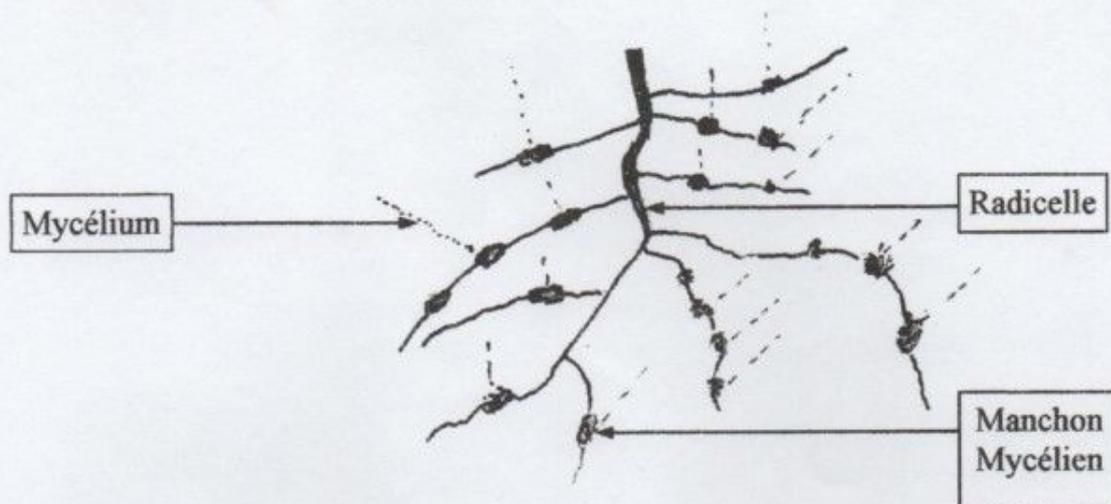
2) Mécanisme simplifié des mycorhizes

Si l'on écarte avec précaution l'humus dans lequel sont plongés à la fois les fines racines des arbres et les filaments constituant le mycélium des champignons, on observe que les deux organes se rencontrent, s'étreignent ou se pénètrent plus ou moins fortement.

Tantôt, l'étreinte est légère : un « manchon » de mycélium entoure sur une longueur de

... / ...

quelques centimètres, les ramifications courtes et trapues d'une radicelle plus épaisse que les voisines (mycorhizes ectotrophes).



Mycorhizes sur un jeune pin sylvestre

Parfois, l'étreinte est si forte que le mycélium pénètre plus ou moins profondément dans les couches superficielles de la racine (mycorhizes endotrophes).



Pénétration du mycélium dans une racine de trèfle

3) Limites de la mycorhization

Tous les champignons ne produisent pas des mycorhizes. Il semble, contrairement à une idée répandue, que ce soit le cas des morilles.

D'intéressantes expériences (travaux de l'INRA de Bordeaux) tentées pour obtenir en abondance des espèces recherchées (cèpes, girolles) n'ont pas donné jusqu'à présent les résultats espérés. Sans doute l'université suédoise d'Uppsala a bien obtenu en 1997, sous serre, quelques girolles; à Bordeaux, l'INRA travaille pour réussir la culture des cèpes ou autres bolets. Les chercheurs croisent les doigts : Le bolet tête de nègre répugne à se mycorhizer - Le pied de mouton, plus rebelle encore, a fait crever les arbres avec lesquels on l'avait mis en contact - certains arbres ne favorisent la pousse des cèpes qu'au bout de 15 ans. ...Mais pourquoi désespérer ?

Robert DUBOIS

Animations et informations à la Société Mycologique du Sedanais

• Les sorties en forêt se font avec identification sur place des espèces les plus courantes pour les personnes présentes.

Certaines espèces qui présentent un caractère litigieux ou complexe font l'objet d'une analyse plus approfondie par plusieurs responsables de la Société, afin de compléter la liste des champignons rencontrés et cueillis.

Ces sorties programmées au cours de la réunion de Printemps (fin avril) sont rythmées de 2 en 2 semaines à partir de début Mai. Elles peuvent être annulées ou décalées par exemple pour conditions climatiques défavorables.

La confirmation de chaque sortie paraît dans les journaux locaux (l'Union et l'Ardennais) le Vendredi ou le Samedi précédent le jour fixé.

• Le but des sorties en forêt :

Ouvertes à tous, le but recherché est de faire connaître au plus grand nombre, les espèces comestibles les plus faciles à identifier pour les débutants, mais surtout et même en premier, les champignons dangereux, toxiques et mortels.

Il ne fait pas de doute que la fréquentation de ces sorties et des expositions mycologiques reste le meilleur moyen d'améliorer les connaissances mycologiques de ceux qui le désirent et qui possèdent déjà des notions de base.

La vulgarisation de bonnes connaissances de base permet à elle seule d'éviter les accidents par empoisonnement bien qu'il en existe encore trop.

Des informations très utiles et concrètes sont également données sur ce qu'il faut craindre ou savoir pour se débarrasser de certains insectes piqueurs (comme par exemple les tiques dont les piqûres peuvent provoquer de sérieux désagréments).

• Au cours de l'année dernière, 11 sorties situées entre le 3 mai 98 et le 8 novembre 98 ont pu être réalisées aux dates prévues (pas de période de sécheresse marquée).

Une sortie le 8 octobre, pour la première fois sur le site de Matton Clémency a été fructueuse : environ 70 belles espèces identifiées. La saison fongique 98 étalée de Mai à Novembre fut donc bonne en quantité et en qualité.

• Exemple d'espèces identifiées au cours d'une sortie en forêt : Sortie du 22/08/99 – Bois de Sommauthe – 10 personnes – Beau temps, sous-bois humide, reprise de poussée fongique.

Nom latin	Nom français	Page du livre « Marcel Bon »
Abortiporus biennis		317
Cantharellus cibarius	Girolle	307
Cantharellus melanoxeros		307
Clavilunopsis fusiformis		309
Clitocybe gibba		135
Clitopilus prunulus	Meunier	189
Collybia fusipes	Souchette	179
Collybia dryophila	Collybie du chêne	179
Entoloma lividum	Entolome livide	193
Entoloma lividoalbum		193

Espèces identifiées le 22/08/99 (suite)

Nom latin	Nom français	Page du livre « Marcel Bon »
<i>Ganoderma lipsiense</i>		321
<i>Amanita phalloïdes</i>	Amanite phalloïde	299
<i>Amanita rubescens</i>	Amanite rougissante	297
<i>Lactarius piperatus</i>	Lactaire poivré	95
<i>Lactarius vellereus</i>	Lactaire velouté	95
<i>Lactarius volemus</i>	Vachotte	95
<i>Lentinellus cochleatus</i>	Lentin en limaçon	125
<i>Marasmius oreades</i>	Faux mousseron	175
<i>Megacollybia platyphylla</i>		177
<i>Mutinus caninus</i>	Satyre des chiens	301
<i>Oudemansiella radicata</i>	Mucidule radicante	171
<i>Phallus impudicus</i>	Satyre puant	301
<i>Pluteus cervinus</i>		197
<i>Pluteus leoninus</i>		197
<i>Piptoporus betulinus</i>	Polypore du bouleau	317
<i>Psathyrella multipedata</i>		267
<i>Psathyrella candolleana</i>	Hypholome de De Candolle	269
<i>Pseudocraterellus sinuosus</i>	Girolle grise	307
<i>Craterellus cornicopioides</i>	Trompette des morts	307
<i>Leccinum auriantiacum</i>	Bolet orangé	41
<i>Leccinum carpini</i>	Bolet des charmes	41
<i>Russula chloroides</i>	Russule verdâtre	55
<i>Russula cyanoxantha</i>	Russule charbonnière	57
<i>Russula foetens</i>	Russule fétide	79
<i>Russula heterophyla</i>		57
<i>Russula lepida</i>	Russule jolie	61
<i>Russula nigricans</i>	Russule noircissante	55
<i>Russula olivacea</i>		67
<i>Russula vesea</i>		57
<i>Russula virescens</i>	Russule verdoyante	57
<i>Trametes versicolor</i>		319
<i>Xerocomus chrysenteron</i>	Bolet à chair jaune	43

Soit un total de 42 espèces identifiées.

• Semaine mycologique d'automne 98

Dans le cadre de cette première semaine mycologique, le 8ème Petit Salon du Champignon, régulièrement positionné le premier Dimanche d'octobre s'est déroulé en première au Collège Turenne le 4/40/98 et il s'est révélé fort satisfaisant.

Surface de salle et éclairages convenables avec animation vidéo. Bonne fréquentation (environ 800 personnes) malgré le changement de lieu et la faible annonce de la manifestation par voie de presse.

Les espèces exposées étaient de bonne qualité – 160 espèces identifiées sur 200 apportées – A noter le bon suivi des classes de 6ème et de 5ème les Lundi et Mardi réservés aux scolaires (environ 300 élèves bien accompagnés par leurs professeurs).

Cette bonne première au collège Turenne suscite moins de regrets d'avoir perdu le rez-de-chaussée de la salle Marcillet.

• Le prolongement du 8ème Petit Salon

En rapport avec le Centre Hospitalier de Sedan, le transfert de l'exposition mycologique du collège Turenne aux locaux de l'hôpital de Sedan durant 3 jours fut également de bonne tenue.

Bon renouvellement des espèces (une centaine de classiques) grâce au dévouement de plusieurs personnes qui se reconnaîtront.

En somme, l'exposition mycologique effective aura duré 5 jours et demi. Ce fut aussi une première pour la S.M.S. Nos remerciements vont à tous ceux qui ont participé à la réussite de ces 2 expositions.

• Les trois conférences

Initialement prévues le Samedi 10 octobre en clôture de la semaine mycologique d'Automne, elles ont été reportées au 17 octobre à cause de l'indisponibilité du Professeur Fraiture retenu au Muséum d'Histoire Naturelle de Bruxelles ce jour là.

• Rappel des sujets traités

1) Les tiques et la maladie de Lyme par Monsieur Guy Christelle président de la S.M.S.

2) La contamination des champignons sauvages après Tchernobyl par le professeur André Fraiture du Jardin Botanique National de Belgique.

3) Les intoxications aiguës aux champignons traitées aux urgences par le docteur Patrick Chabot, médecin urgentiste de l'hôpital de Sedan.

Trois conférences aussi instructives que captivantes dont le but était d'informer objectivement tant les connaisseurs que le grand public.

La qualité des informations produites permet de qualifier de passionnante cette manifestation d'excellent niveau. A signaler dans l'assistance, la présence des mycologues les plus avertis du département. Venus en connaisseurs, ils se sont retirés satisfaits. C'est le plus bel hommage qui pouvait être rendu à la production de ces heures d'information et de formation.

1) Les tiques et la maladie de Lyme

En application pratique, il convient de retenir :

- Prendre très au sérieux les piqûres de tiques qui peuvent provoquer entre autres la maladie de Lyme, à bien connaître pour tous ceux qui aiment les sorties en forêt.

- Lire attentivement l'article de Guy Christelle dans le bulletin N°8 et surtout le paragraphe final qui traite de l'extraction de la tique. C'est à bien connaître et à faire connaître pour éviter de sérieuses complications possibles.

2) La nocivité de certaines espèces de champignons par radioactivité résiduelle :

L'étude très poussée du professeur Fraiture a mis en évidence que certains champignons, le bolet bai en particulier, se sont révélés fixateurs d'éléments radioactifs, dont le Césium 137, à la suite de l'accident de Tchernobyl.

L'étude a porté sur plus de 2200 échantillons prélevés sur l'ensemble du territoire belge, y compris en frontière des Ardennes Françaises.

Les mesures de radioactivité faites sur un grand nombre d'espèces différentes ont donné des résultats variables : la norme européenne prévoit une limite de 600 béquerels (unité de mesure de radioactivité) par kilo de matière fraîche (symbole Bq/Kg)

Certaines espèces de champignons ont affiché des teneurs de 200 Bq/Kg. Par contre, des pics de 40000 Bq/Kg ont été observés sur d'autres, dont certains bolets.

La consommation d'un Kilo de champignons affichant 40000 Bq/Kg ne va pas forcément amener le développement d'un cancer mais il est toutefois recommandé de ne pas consommer de quantités importantes de champignons contaminés, de façon régulière pendant le court laps de temps de la saison fongique.

Il est en outre recommandé de bien connaître les espèces à forte capacité de concentration de césium : Sachons que pour notre région, la consommation de bolets bai est déconseillée. Consommer également avec modération le laqué améthyste (*laccaria amethysta*) ainsi que la chanterelle en tube (*tubeaformis*). Une baisse de contamination a cependant été constatée sur ces espèces, il convient donc d'être patient. Le recul est lent, sachant que la période radioactive du Césium 137 est de l'ordre de 30 ans (Rappel : Tchernobyl remonte à 1986 et la période radioactive est le temps que met un élément radioactif pour perdre la moitié de ses atomes).

Il est recommandé de s'informer pour bien connaître : Eviter de ramasser des champignons à forte capacité de concentration dans des zones à risque réputées contaminées.

Pour information, il a été créé en France un réseau de surveillance de la radioactivité de l'air et de l'analyse des champignons appelé commission d'analyse et de recherche indépendante sur la radioactivité (C.R.I.I.-RAD). De plus amples informations seront données dans notre bulletin.

Il faut donc savoir se montrer sélectif et modéré dans sa consommation.

Le professeur André Fraiture a été remercié et vivement félicité pour l'ampleur et la qualité de son étude mais il est regrettable que nous n'ayons pas eu connaissance d'une telle étude en France, au plus tôt après la catastrophe de Tchernobyl.

Pour mémoire :

- Champignons à « forte capacité de concentration de Césium » : Bolet bai – Bolet à chair jaune – Laqué améthyste – Chanterelle en tube – Petit gris ou Tricholome terreux – Pied de mouton – Pied bleu.

- Champignons à « faible capacité de concentration de Césium » : Armillaire couleur de miel – coprin chevelu – rosé des prés – Champignon de Paris – Agaric à grandes spores – Marasme des Oréades – Morille comestible – Cèpe d'été.

Le Cèpe de Bordeaux se trouve dans les espèces à capacité de concentration modérée avec par exemple un maximum modéré de 244 Bq/Kg dans la Haute Saône et 208 Bq/Kg dans les Vosges.

Cette liste n'est pas exhaustive, elle est donnée à titre d'information. Chacun peut s'informer plus amplement auprès du CRII-RAD : 471, Avenue Victor Hugo - 26000 - Valence.

A signaler également la nocivité des métaux lourds contenus dans les gaz d'échappement des voitures.

D'où, ne pas consommer les espèces récoltées au bord des routes.

3) Les risques d'intoxication par des champignons vénéneux ou mortels :

Au cours de sa conférence (en somme rassurante), le docteur Patrick Chabot nous informe qu'il n'a pas eu connaissance d'intoxications par champignons ces dernières années dans le département des ardennes.

Des cas peu nombreux ont été signalés en France en 1998 avec des clitocybes blancs (voir article sur le « clitopile petite prune » dans le présent bulletin).

Les informations et les expositions mycologiques en améliorant les connaissances du grand public paraissent efficaces et nécessaires à poursuivre dans le but de faire régresser toujours plus ces types d'intoxications.

Bien connaître et bien faire connaître les champignons mortels et dangereux avant les comestibles !

Il apparaît souhaitable de renouveler des manifestations comme les 3 conférences du 17 octobre 98 dont le but était d'informer objectivement tant les connaisseurs que le grand public, sans vouloir alarmer pour autant.

Ce but sera poursuivi à la société mycologique du sedanais.

Jean LEROUX
Secrétaire de la S.M.S.





Depuis sa création, il y a huit ans, ce bulletin s'est efforcé de faire connaître des recettes assez originales propres aux espèces les plus courantes. Cette année, l'actualité interpelle les mycogastronomes :

Quelle doit être la qualité des espèces utilisées dans ces recettes ?

Un quotidien parisien, en date du 7 septembre 1999 révèle en effet que des cargaisons de champignons (chanterelles, trompettes et pieds de mouton) interceptées par les douanes de Strasbourg (6 tonnes le 19 août puis 8 tonnes le 2 septembre) contenaient un taux de **Césium** 4 fois supérieur au seuil de tolérance ⁽¹⁾.

Le Césium est un des éléments issus de Tchernobyl. Ces champignons en provenance de Bulgarie étaient achetés par un importateur parisien et étaient destinés aux marchés du Puy de Dôme et de la Corrèze... Pourquoi pas demain dans les Ardennes ?

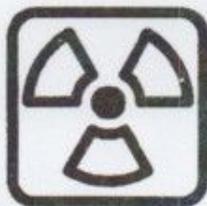
Ce n'est pas tout : des revues spécialisées déconseillent actuellement la récolte et la consommation de champignons ayant poussé au bord des routes, autoroutes, industries polluantes et pouvant amener l'ingestion de métaux lourds (plomb, mercure) et des phénomènes de saturnisme. Ce type de pollution est particulièrement sournois, d'où ce conseil du professeur Courtecuisse de ne pas répéter les repas à base de champignons. D'autres vont même jusqu'à limiter à 2 ou 3 repas par an !

Faut-il aller jusque là ? On sait que « tout ce qui est exagéré est insignifiant ». Il n'en reste pas moins vrai que la qualité des espèces consommées (fraîcheur, origine) doit être une préoccupation majeure, d'autant que certaines espèces réputées excellentes (Bolet Bai par exemple) accumulent pourtant les métaux et les polluants.

Il faut donc rester vigilants mais cependant sans faire de catastrophisme : « Tout prévoir et non pas tout craindre ».

Robert DUBOIS

⁽¹⁾ Seuil de tolérance : 600 becquerels par Kg.





Mycogastronomie : Quelques recettes



- 1) Russules en meurette : 500 g de russules verdoyantes
8 œufs
1 bouteille de vin rouge
8 petits oignons
1 cuillerée de farine
1 bouquet garni
25 g de beurre
2 gousses d'ail
Sel – poivre – muscade

Faites cuire les petits oignons, l'ail et le bouquet garni dans le vin rouge. Passez au chinois et faites pocher les œufs dans ce court bouillon. Réservez les au chaud. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, remuez et mouillez avec le vin cuit. Salez, poivrez, mettez une pincée de muscade, ajoutez les petits oignons.

Ensuite, versez dans cette sauce les russules lavées et coupées en quatre. Faites cuire 20 minutes. Versez les russules en meurette dans un plat et posez les œufs dessus. Servez avec des croûtons frits.

2) Champignons à la provençale :

Cette recette peut se réaliser avec différentes espèces de champignons.

Après avoir bien lavé les champignons, égouttez les et faites les mariner quelques heures avec de l'huile, du sel, du poivre et un peu d'ail.

Faites chauffer de l'huile dans une casserole ou une poêle, mettez y les champignons, du persil haché et cuisez 10 minutes à feu vif.

Faites frire des croûtons de pain et dressez les champignons dans un plat. Disposez les croûtons autour et servez avec des tranches de citron alternant avec les croûtons.

3) Poivre de champignons :

Le procédé est simple : lorsque les champignons sont séchés, réduisez les en poudre très fine au mixeur. Conservez cette poudre dans de petits flacons de verre à bouchon hermétique. Cette poudre doit servir de condiment. Il est donc intéressant de pulvériser des espèces particulièrement aromatiques. Evitez de les mélanger afin d'obtenir des saveurs différentes. Vous pouvez réaliser des « poivres » de Marasme d'Oréade, Lactaire, Russule, Chanterelle, Craterelle, etc ...

Josette Carlier



LE BON CHEMIN , C'EST CELUI DE LA SECURITE

INDIQUEZ LES CARACTERISTIQUES DES ESPECES EN RELIANT LES CASES DES TROIS COLUMNS
COCHER LES CASES DE LA COMESTIBILITE

Exemple : Anneau ... Coulisant ... Lépiode élevée ... Comestible
Attention, une case n'est jamais utilisée deux fois !

		COMESTIBILITE		
		OUI	NON (1)	Danger!
Anneau	Campanulé			
Bulbe	Circoncié			
Chapeau	Concentrique			
Cortine	Coulissant			
Cuticule	Craquelée			
Hymenium	Décurrentes			
Lames	Défectueuses			
Poros	Lamelles			
Spores	Marginal			
Stipe	Obèse			
Tubes	Roses			
Voile	Rouges			
Zônes	Visqueuse			
	Agaric des prés			
	Amanite citrine			
	Amanite panthère			
	Bolet orangé			
	Bolet satan			
	Cépe de Bordeaux			
	Ciliocybe blanc			
	Cortinaire violet			
	Lactaire à toison			
	Lépiode élevée	X		
	Myricine en casque			
	Russule verdoyante			
	Volvaire soyeuse			

(1) Cas de champignons ...
non comestibles
ou facilement confondus avec des espèces dangereuses
ou sans intérêt alimentaire
ou en voie de disparition
ou rares

RECONSTRUIEZ LES PHRASES EN METTANT LES LETTRES DANS L'ORDRE

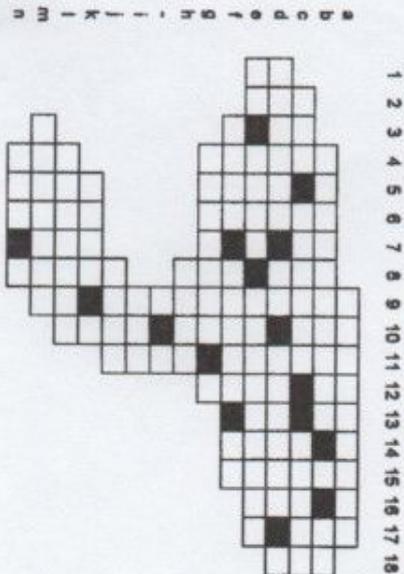
Les champignons à AELMS ABCEHLNS SCDEEENRRTU sont souvent dangereux:

Beaucoup de corinaires sont EPUSSCST voire AEEJDNRGX

Les AACGRIS des IOBS peuvent être OONFCSUDN avec des AAESIMNT mortelles

Et surtout, ne pas oublier : AAENUN + OEVLV = ELORTM

MOTS CROISES "NATURES"



Horizontalement

- a Se dit de champignons rameux
- b Qui se nourrit de certains cryptogames - Article
- c Un "mycomane" peut faire appel à lui - Lun dans l'autre - Ou l'air circule
- d Souvent liées - Préfixe privatif - Mortel, c'est un tableau
- e Préposition - Crochet - Comme certaines feuilles
- f Grefon ou greffé - Faire son nid pour le rapace - En maître de
- g Hors du commun
- h Supporte le contenant des champignons récoltés
- i Rejeté
- j Poursuit en justice
- k Un Boris
- l Espèce dangereuse d'emblème
- m Prêlet français
- n Possessif

Verticalement

- 1 Pronom
- 2 Attention à ce bruit à partir du mois d'octobre
- 3 Donné après
- 4 Genre de champignon quelquetois lignicole - Article
- 5 Essai dans le désordre - Addition: à d'alcool
- 6 Renoncer, abandonner - Fleurs jaunes à odeur résineuse
- 7 Pronom - Bulbe composé de calice
- 8 Courrier - Recueil de pensées - Mention au dos d'un titre
- 9 Accélérateurs - Article
- 10 Nappe d'eau douce ou saline - Périodes - En outre
- 11 Arrangé, ordonné - Arme
- 12 Exclamation méridionale - Suffixe marquant un caractère approchant
- 13 Le meilleur - La moitié d'un jaune parisien
- 14 Ancienne mesure de longueur
- 15 Habitants du nord de l'Espagne
- 17 Transpire
- 18 Pur

**Retrouvez des noms français de genres de champignons
en formant le mot le plus long possible
(une lettre vous est offerte)**

A A D E E E I M N R T	M
A B E E L R S S U U	R
C E E E H I L O P T	P
A A C D E F G H I R	A
A E H I O P R R S T	O
A C E I I N O R R T	R
A A C C E H I L P R	C
A C E E M M N N P Y	E
A A A C E H I L R T	I

Indiquez le nom scientifique

Des différentes espèces du genre ... à découvrir
(La deuxième lettre est offerte)

Aux lames d'or
Solitaire
Mortelles
A squames pyramidales
A odeur de pomme de terre crue
Toxique
A chair vineuse

Placez un champignon par case ... sauf une

	Couleur des lames à maturité		
	blanches	roses	ocres à noires
Lames libres			
Lames décurrentes			
Lames ni libres ni décurrentes			

- 1 Agaric des prés
- 2 Amanite phalloïde
- 3 Clitocybe nébuleux
- 4 Entolome livide
- 5 Gomphide visqueux
- 6 Hébélome échaudé
- 7 Tricholome terreux
- 8 Volvaire gluante

Quelques charades plus ou moins faciles

Mon premier est immatériel
 Mon deuxième est, paraît-il tétu
 Mon troisième précède la parade
Mon tout est est un genre de champignon

Mon premier est une bourrique
 Mon deuxième est un champion
 Mon troisième est un fromage
 Mon quatrième est cru
Mon tout est un caractère de lamelles de champignon

Mon premier est une chanteuse
 Mon deuxième se sauve
 Mon troisième est un humain
Mon tout est quelquefois Tricholome

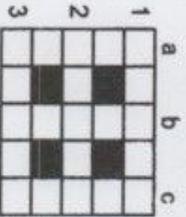
Mon premier est un puits profond
 Mon deuxième est un pronom personnel
 Mon troisième est associé aux coutumes
Mon tout est une trompette

Mon premier ne trie pas, au contraire
 Mon deuxième est ignorant
 Mon troisième interpelle
 Mon quatrième est doublé pour une queue
 Mon cinquième est un exemple
Mon tout est un genre de champignon peu charnu

Mon premier sert à appeler
 Mon deuxième est une lettre grecque
 Mon troisième est un non étranger
 Mon quatrième est démonstratif
 Mon cinquième est quelquefois impudique
Mon tout définit une tête squameuse

Mon premier ne déteste pas
 Mon deuxième est un métal précieux
 Mon troisième est une presqu'île bretonne
 Mon quatrième est un lac de campagne Ardennes
Mon tout qualifie un agaric rougissant

Petit mots croisés détente



- 1 Quelquefois uncinées
 - 2 Section de lactaires
 - 3 Aide souvent à l'identification
- a Le blanc grec
 - b Auteur d'une systématique sur les champignons
 - c A l'envers : organes atteints par certaines intoxications

Répondez aux questions par des noms français de champignons

Elles ont un carpophore globuleux
 Ils possèdent une sporée noire et sont souvent visqueux
 Ses lames sont décourrentes et détachables
 Sort en forme d'arbuscules
 Ne pas la confondre avec la pholiotte changeante

Petits champignons sur souches
 C'est le genre le plus dangereux

Possède des lames blanches, fines et décourrentes
 Une "toile d'araignée" protège ses lames brunes
 Celui des Oréades est délicieux
 Quelquefois Satan, quelquefois de Bordeaux
 Parfois de la Saint georges
 Cibarius, par exemple
 Echaudé ou couleur moutarde
 Sans lait, par exemple

Aux pieds excentriques et aux lames décourrentes
 Quelquefois à odeur fruitée, mais toujours toxique
 Vert de gris est le plus commun
 Sur souche et à sporée rose
 Au pied gainé d'une armille

Les caractéristiques apparues de haut en bas dans cette colonne

définissent le genre :

Les lettres grisées donnent le nom de la partie fertile des champignons

