

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE

DU SEDANAIS



Bulletin N° 12

Année 2002



SOMMAIRE



Le mot du Président

Sous l'œil du microscope

Si nous avons un microscope, que pourrions-nous observer ?

Les mots fléchés de la S.M.S.

Jeux mycologiques

Pathologie forestière : le « fomes »

Un champignon parasite

Faut-il avoir peur du tricholome équestre ?

Comestible ? En êtes-vous vraiment sûr ?

Information

La cueillette des champignons, une pratique réglementée

Encore du nouveau sur les morilles

En savoir plus sur ce champignon

Surveillons nos lectures

Les connaissances mycologiques évoluent

Identification des espèces

Compte-rendu de sorties

Mycogastronomie

Quelques recettes

La page des pharmaciens ardennais



Le mot du Président.

En cette année 2002 le bulletin de la S.M.S. , société mycologique du sedanais, porte le numéro 12.

Bravo à tous les sociétaires qui continuent à fournir cet excellent travail mycologique rédactionnel.

A chaque parution les articles se veulent instructifs, informatifs, ludiques et pratiques:

- ❖ ciblant les caractéristiques de telle **espèce** rencontrée dans l'année,
- ❖ mettant en garde sur un **genre** qui se voudrait mauvais,
- ❖ jouant de façon plus attentive au jeu "aceae" de cette **famille**,
- ❖ démêlant par un mode en "ales" les nombreux **ordres**,
- ❖ rangeant en **classes** les différents "mycetidae"
- ❖ triant les **divisions** en mycètes.

Ce vaste monde de la mycologie est réellement vivant, toujours en évolution. Actuellement 120 000 espèces portent un nom, c'est à dire très infime vis à vis de la multitude existante.

La plus récente estimation porterait le chiffre à un minimum de 1,5 million.

Actuellement ce sont 25 chanterelles, genre *cantharellus* , variétés comprises qui sont répertoriées.

Si ce chiffre évolue, les connaissances font de même, si encore hier on affirmait que les russules pouvaient être partagées en 2 groupes :

les russules amères qui sont à rejeter et

les russules douces comestibles,

aujourd'hui d'éminents mycologues demandent de mettre un bémol à cette partition.

Au Japon, des russules, douces, de surcroît, se sont révélées être mortelles, certes hors de nos frontières, alors stupéfaction !

Le seul test gustatif a entraîné un œdème de la langue et de la bouche chez deux ramasseurs, ce test ne peut plus donc être considéré comme inoffensif.

Plus proche de nous dans notre hexagone, le *bidaou*, *tricholoma equestre* ou plus précisément le *tricholoma auratum* est tenu responsable d'intoxications mortelles.

Le conseil numéro 1, demeure être la PRUDENCE, seule la connaissance permet de procéder à la détermination effective des différentes espèces rencontrées.

Voilà ce que nous nous efforçons de faire à la S.M.S. lors de nos différentes sorties.

Guy Christelle

SOUS L'ŒIL DU MICROSCOPE

Si nous avons un microscope que pourrions nous observer ?

Les spores: si à l'œil nu, après avoir réalisé une sporée, il est aisé d'en donner la couleur, sans l'aide du microscope, on ne peut en définir sa forme, ni ses ornements.

Le mot spore provient du grec *spora* qui signifie semence.

Ses dimensions sont de l'ordre de 10 à 20 microns, parfois 90 microns pour celles de *Tuber macrosporum*.

Sa forme est soit

Elliptique : *Amanita muscaria*

fusiforme : *Boletus edulis*

ovoïde : *Pluteus cervinus*

sphérique : *Laccaria amethystea*

avec des nuances à chaque fois.

Elle possède ou non des ornements, ainsi chez *Russula nigricans*, on qualifie la spore d'elliptique hyaline, à ornementation amyloïde basement verruqueuse réticulée, à plage supra-apiculaire non amyloïde.

Amyloïde signifie, que sous l'action du réactif de Melzer, contenant de l'iodure de potassium, une coloration bleu violacé sombre apparaît.

Cette spore peut provenir :

d'une asque : ascospore, chez les ascomycètes

d'une baside : basidiospore chez les basidiomycètes.

On peut examiner alors:

L'asque : c'est le sporocyste des ascomycètes en forme de sac plus ou moins allongé au sein duquel s'opèrent tour à tour une caryogamie (fusion des noyaux) engendrant un noyau diploïde (2n), une méiose (ramenant à n) complétée par une mitose conduisant à la production de 8 ascospores internes entourées d'un cytoplasme nourricier ou épiplasme.

Ces asques mesurent de 50 à 400 microns. Ainsi l'asque de *Morchella conica* mesure 400 microns de long sur 15 à 20 de large, possède 8 spores mono-sériées, insensibles à l'iode.

La baside : élément caractéristique plus ou moins renflé, vésiculeux, se prolongeant par de fins pédicelles (généralement au nombre de 4, appelés stérigmates) au sommet desquels s'élaborent des spores.

Ces basides peuvent être :

Hétérobasidiomycètes

- entières : homobasides chez les homobasidiomycètes
- cloisonnées transversalement : archéobasides chez les hémibasidiomycètes
- cloisonnées verticalement : hétérobasides.

Au microscope ces basides peuvent apparaître :

- clavée (en forme de massue), le plus fréquent
- étroitement cylindro clavée chez *Armillaria mellea*
- à granulations carminophiles internes chez *Calocybe gambosa*
- longuement cylindro clavée chez *Pseudocraterellus sinuosus*.....

Les cystides : ce sont des éléments stériles qui se rencontrent au sein de l'hyménium des basidiomycètes alors que chez les ascomycètes ce sont des **paraphyses**.

On distingue :

- ❖ des caulocystides, sur le stipe alors que normalement elles sont au niveau de l'hyménium (*Inocybe*)
- ❖ des piléocystides ou dermatocystides cellules souvent dressées présentes dans le revêtement piléique (du chapeau)
- ❖ des échinides, hérissées de diverticules
- ❖ des chrysocystides aux inclusions dorées, virant au jaune avec de l'ammoniaque (*Stropharia pseudocyanea*)
- ❖ des leptocystides à paroi fine
- ❖ des lamprocystides à paroi épaisse
- ❖ des macrocystides très longues (*Coprinus comatus*)
- ❖ des pseudocystides, ce sont en fait l'extrémité d'une hyphe qui s'intercale entre les basides de l'hyménium

La trame :

c'est la structure stérile qui supporte l'hyménium.

Elle peut être:

- ❖ parallèle: la grande majorité
- ❖ emmêlée: *Lentimula edodes*
- ❖ bilatérale: *Limacella guttata*
- ❖ inversée: *Volvariella esculenta*
- ❖ à sphérocytes (cellules de forme arrondie, caractéristique des lactaires et russules).

Le sous-hyménium :

C'est la structure d'hyphes située entre la trame des lames et l'hyménium.

L'épicutis :

Zone la plus externe du revêtement piléique du chapeau

Trichodermique: les cellules sont allongées et dressées les unes à côté des autres, perpendiculairement à la surface.

En ixo-cutis, les hyphes sont simplement couchées et gélifiées

Caulocutis :

Revêtement du pied

A extrémités libres nombreuses: *Plutéus cervinus*

A hyphes capitées (pourvues d'une tête)

A pilosité (*Flammulina velutipes*)

Le voile général chez les amanites.

Les boucles : éléments anatomiques permettant le passage des noyaux d'une cellule à l'autre lors de la croissance des hyphes. Formation d'un crochet qui se referme, se ressoude avant qu'apparaisse une cloison en travers de l'hyphe, puis une autre au sommet de la boucle.

Pendant ce temps les 2 noyaux se sont divisés puis se sont répartis dans les 2 articles formés.

On note leur présence ou non.

Elles sont ainsi présentes chez : *Cantharellus cibarius*

Maintenant au travail, il n'y a plus qu'à trouver le microscope!!!

Guy CHRISTELLE.

Mots fléchés de la



par Lucien Gascoin

Retrouvez un nom d'espèce de Pseudocraterellus

1	2	3	4	5	6	7	8

Comme certaines membranes Genre à spores noires	Note Fluide gazeux	Pierres à plâtre	Note Royal	Chemins Paroles de chanson	Planche de bois
1					
Ici Comme beaucoup de champignons	Inventée	Professeur des écoles	Précède Baba Possède deux hélices		
2		8			
Qui possèdent la perfection	Navigateur grec	Espèce d'Amanita Dons	Haï Kiang ou Tao	Sans domicile Habile	Aliment
3					
Récipient Quelquefois à cause des champignons	4		De bon ... c'est plus sympa.	Regard	
Degrés de la voix Contrane	5		Surveiller dans le désordre		
Ville de l'Orne		Riche mélangée	7		
		6	Comme le pied des mycètes.		



PATHOLOGIE FORESTIERE : « le FOMES »

Dans certaines plantations résineuses récemment éclaircies, le traqueur de champignons aura sans doute constaté une couleur anormalement rouge ou bleue sur la surface des souches des bois prélevés.

Quelle en est la raison ?

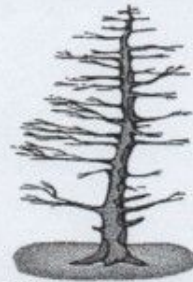
Il s'agit en fait d'un traitement.

La bonne conduite sylvicole des peuplements résineux nécessite des éclaircies régulières pour favoriser la croissance des arbres restant sur pied et maintenir une bonne résistance de l'ensemble, aux vents notamment.

Cependant l'éclaircie constitue un moment délicat dans la vie d'une pessière, d'une sapinière ou d'une pinède. Car c'est au cours de cette opération que les spores d'un champignon parasite, le *FOMES* (*Heterobasidion annosum*) trouve une porte d'entrée, par l'intermédiaire des souches fraîches pour contaminer les arbres restés sur pied.

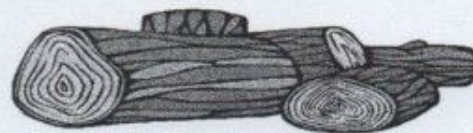
Le développement du mycélium et l'infection des arbres restés sur pied se fait de proche en proche par contacts racinaires. Il peut s'étendre au bout de quelques années à l'ensemble de la parcelle.

Une pourriture rouge se développe à l'intérieur des troncs d'arbre, depuis leur base. Ils deviennent creux sur plusieurs dizaines de centimètres voire plusieurs mètres et voient alors leur valeur marchande fortement dépréciée. A terme la mort de l'arbre est inéluctable.



Dans le cadre d'une lutte biologique intégrée, pour contrecarrer l'installation de ce champignon parasite, il est recommandé d'appliquer une solution aqueuse contenant de l'urée ou un engrais à base de bore. Ce traitement rend ainsi les souches non-réceptives aux spores du *FOMES* car il stimule d'autres champignons, saprophytes ceux là, qui vont décomposer le système racinaire.

Ce traitement prévu dans les clauses de vente d'éclaircies résineuses des forêts publiques des Ardennes est une contrainte supplémentaire pour le bûcheron qui doit l'appliquer sur les souches au fur et à mesure de l'exploitation des arbres. Hors pour vérifier le badigeonnage effectif de cette solution initialement incolore, les agents forestiers de l'O.N.F font mélanger à celle-ci un colorant alimentaire rouge ou bleu facilement repérable lors de leur tournée de surveillance.



Le traitement des souches à l'urée est un traitement préventif qui doit être reconduit à chaque éclaircie du peuplement. Le *FOMES* est un dangereux parasite pour la sylviculture et lorsqu'il est présent dans les parcelles il est préférable de dessoucher le terrain avant de planter à nouveau des résineux ou de songer à planter des feuillus.

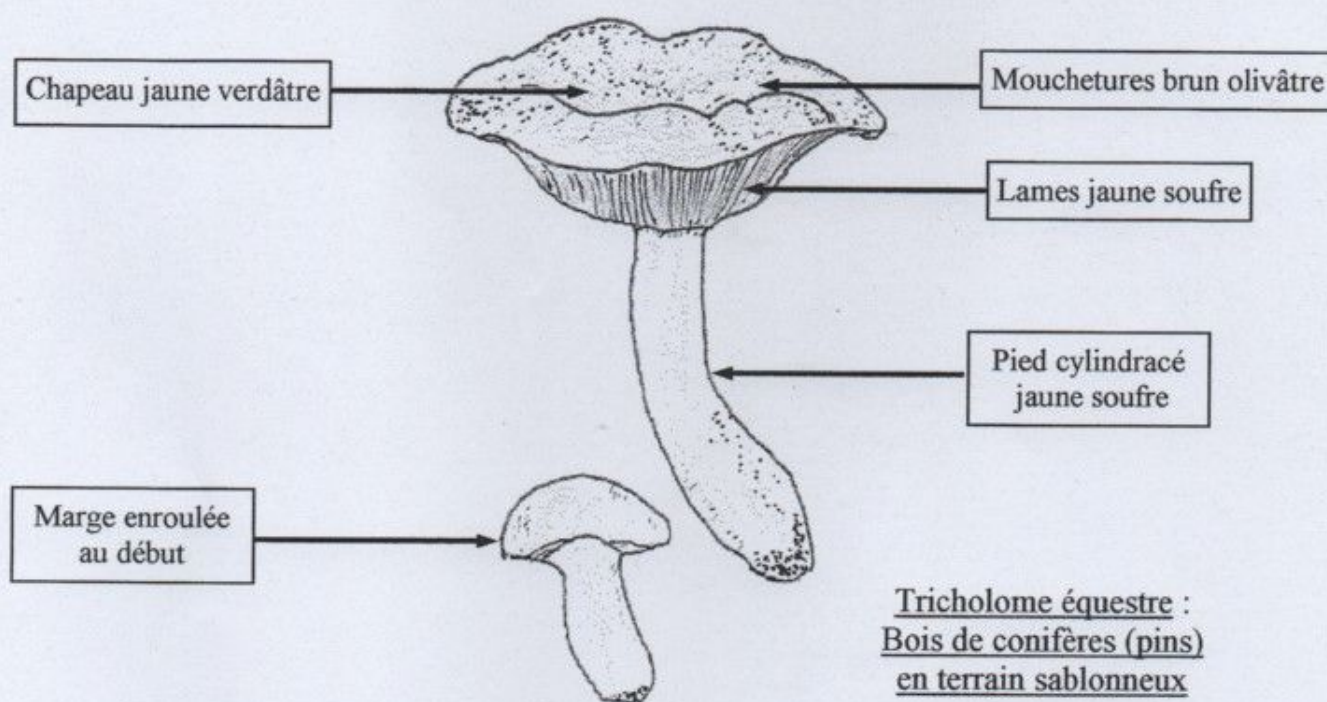
Guy Demissy

Faut-il avoir peur du Tricholome équestre

Connu depuis longtemps, le tricholome équestre passe pour être un excellent comestible. Son nom viendrait du fait qu'au Moyen-âge, il était réservé à la table des nobles qui laissaient aux manants le moins agréable Bolet des bouviers.

Très abondant et très populaire en Aquitaine, commercialisé sous le nom de Bidaou sur les marchés locaux, il se trouve, quoique plus rare, dans les Ardennes, sous le nom de Canari ou de Chevalier. Son nom scientifique est flavo-virens.

De couleur jaune (chapeau, lames, pied, chair), avec des nuances verdâtres, il jouit d'une réputation flatteuse du Danemark à l'Italie, de la Tchéquie à l'Angleterre sans parler des auteurs français.



Or, voilà que le 14 octobre 2001, un grand quotidien parisien titre : « Le Bidaou à consommer avec modération » et d'expliquer qu'une série d'études dans le « New England Journal of Medicine » du 13 septembre a mis en évidence un nouveau syndrome d'intoxication lié à la consommation excessive et répétée du tricholome, pouvant même entraîner la mort chez certains individus « pour des raisons inconnues ».

Depuis 1992, 12 personnes ont dû être hospitalisées, atteintes de douleurs musculaires, surtout, dans la partie supérieure des cuisses, avec des sueurs mais une absence de fièvre, selon le professeur Deffieux du laboratoire de mycologie de la faculté de Bordeaux. Rapidement, les sujets intoxiqués deviennent impotents et leurs urines se colorent en brun foncé. Cette affection surgit également marquée par une augmentation importante d'une enzyme (créatine kinase) dans le sang et destructrice des fibres musculaires.

Trois personnes - après hospitalisation et traitement - seraient mortes en 1993 - 1999 - 2000. Dans leur cas, l'affection aurait atteint le cœur.

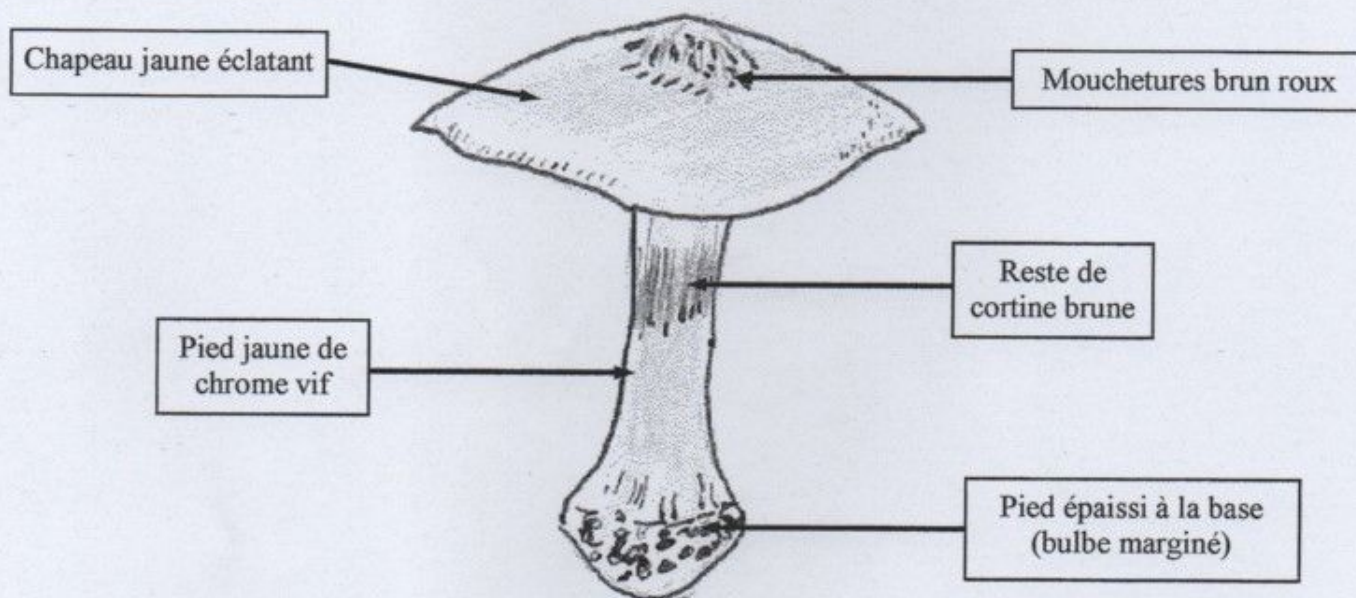
... / ...

Par ailleurs, les scientifiques ont administré à des souris des doses de tricholome proportionnellement équivalentes à celles ingérées par des personnes intoxiquées : les mêmes symptômes et signes cliniques ont été observés. Ils cherchent donc à préciser à présent, la nature de l'agent toxique et son mécanisme d'action.

Naturellement, les éventuels amateurs du Bidaou sont invités à la prudence, relativement, aux quantités ingérées, tout en évitant un usage répété de la consommation de l'espèce.

Sans préjuger des conclusions des experts, il est possible de supposer que l'espèce incriminée a pu être confondue avec d'autres reconnues toxiques et responsables d'accidents avérés.

C'est le cas du Cortinaire Splendens (cf « Bon » page 213) avec son chapeau doré, taché de fauve, orné de petites écailles, des lames jaune vif, un pied jaune, rayé de fibrilles brunissantes, sa chair jaune d'or



Cortinaire Splendens : sous feuillus (hêtres) calcicole

Outre la couleur jaune, un trait commun peut égarer le chercheur : les lames du Bidaou, comme celles du cortinaire, peuvent devenir couleur rouille en vieillissant.

Autre rapprochement notable : les symptômes d'intoxication du cortinaire surviennent 1 à 3 jours après la consommation, comme tous les cas de ceux supposés du Canari.

Un détail cependant permet de ne pas confondre les deux espèces : outre le lieu de pousse (résineux – sable ou bien feuillus calcaire), le pied du cortinaire se termine en bulbe marginé ; celui du canari est droit, non renflé.

Pour la tranquillité des chercheurs mycophages, il est à souhaiter qu'une clarification intervienne rapidement. Il serait dommage de se priver d'une aussi délicieuse espèce. Mais là, comme ailleurs, il vaut mieux s'abstenir : ce n'est pas la première fois qu'une espèce réputée se révèle un jour dangereuse, alors qu'à l'inverse, une espèce réputée toxique soit reconnue inoffensive. Décidément, le mycologue doit sans cesse être inspiré par l'esprit fécond du doute.

Information

Nous vous informons de l'intervention pratiquée par 3 Associations Ardennaises (dont la Société Mycologique du Sedanais) auprès de Monsieur le Préfet des Ardennes en date du 5 novembre 2001.

Le texte intégral que vous trouverez sur la page suivante concerne le ramassage, que nous considérons abusif, de certains champignons dans notre département.

~ ~ ~ ~ ~

Article de presse du lundi 22 octobre 2001

La cueillette des champignons : Une pratique très réglementée

La préfecture et la direction départementale de l'agriculture et de la forêt rappellent qu'il existe depuis 1992 une réglementation visant à préserver, par une exploitation raisonnable, les principales espèces de champignons comestibles.

L'arrêté préfectoral du 30 juin précise que la récolte des girolles ou chanterelles, trompettes de la mort, cèpes et bolets, morilles est limitée à 5 kg par jour et par personne. Elle doit se faire impérativement à l'aide d'un couteau afin de ne pas arracher la base du pied.

Afin de préserver un commerce traditionnel, la cession à titre onéreux n'est autorisée qu'aux consommateurs dans la limite de 5 kg par jour et par personne, ainsi qu'aux restaurateurs locaux, dans le cadre de leur activité de restauration.

Le ramasseur est tenu de remettre à l'acheteur un certificat d'origine précisant son nom, son adresse, le poids et le lieu de la récolte.

Le négociant devra remplir un registre nominatif des ramasseurs et des acheteurs professionnels.

Les infractions à cet arrêté relè-

vent du tribunal de police et sont passibles d'une amende de 762,24 € (5000 F).

Par ailleurs, si le propriétaire des bois peut tolérer une cueillette quand elle est raisonnable, il peut tout aussi bien interdire la récolte des végétaux dans sa propriété.

Le cueilleur sera alors passible de 3 années d'emprisonnement et d'une amende de 45734,70 € (300 000 F).

Réponse aux mots fléchés

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

Nature
et Avenir
4 rue Bellevue
08300 RETHEL

Société d'Histoire Naturelle
des Ardennes
2 rue du Musée
08000 CHARLEVILLE-MEZIERES

Société Mycologique
du Sedanais
à SEDAN

à

Monsieur le Préfet des Ardennes
1 place de la Préfecture
08011 Charleville-Mézières CEDEX

Monsieur le Préfet,

A la suite de leur Assemblée Générale du 17 novembre 1991, les membres de la Société Mycologique du Sedanais, approuvés et épaulés par les associations départementales de défense et de protection du Patrimoine Naturel, ont adressé une motion à M. le Préfet des Ardennes demandant une réglementation départementale en application de l'Arrêté ministériel du 24 avril 1979 concernant la cueillette des champignons.

De cette demande est né l'Arrêté préfectoral n°92-484 du 12 octobre 1992, abrogé et remplacé par l'Arrêté préfectoral du 30 juin 2000, lequel ne comporte que de faibles modifications.

Tant bien que mal, la réglementation préfectorale faisait ralentir le ramassage intensif et abusif dans un but commercial au moyen de camions frigorifiques provenant le plus souvent d'Italie.

Pratiqué par de véritables « professionnels » de la cueillette non autorisée ce ramassage intensif mettait en péril la pérennité des espèces les plus convoitées (Cèpes et Bolets, Chanterelles, Craterelles, notamment) ainsi que leur environnement.

Le ralentissement du ramassage abusif semblait permettre l'espoir proche du respect de la réglementation par le plus grand nombre. Cependant, l'article stupéfiant du 8 octobre 2001 paru dans la presse départementale, intitulé « les champignons de la Pointe triomphent à Rungis », n'hésitait pas à se prévaloir d'une organisation de ramassage à grande échelle sans pour autant justifier de la légalité des entreprises spécialisées faisant appel à tout un réseau de cueilleurs et de collecteurs.

Ce comportement cynique et désinvolte conduit les organisations œuvrant pour le respect et la défense du Patrimoine Naturel à élever une vigoureuse protestation à l'encontre des pratiques de pillage illégal et destructeur des forêts ardennaises.

Elles demandent avec véhémence à Monsieur le Préfet des Ardennes de tout mettre en œuvre pour que soient réprimées et sanctionnées les organisations illégales qui ne craignent pas de se moquer publiquement de la réglementation et de l'ordre établi dans le domaine de la cueillette et de la commercialisation des champignons dans le Département des Ardennes.

Par ailleurs, il est permis de se poser des questions sur la qualité réelle des lactaires cités dans la presse. Le lactaire délicieux — *Lactarius deliciosus* — n'existe pratiquement pas dans les Ardennes ; il s'agit très probablement du *Lactarius*

deterrimus, pas délicieux du tout, très abondant sous les épicéas en cette saison. Il est donc en outre possible de se trouver en présence de tromperie sur la qualité.

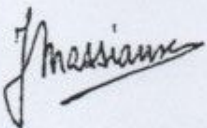
Le but de la réglementation a été le suivant :

- 1 - lutter contre le commerce effréné et illégal de certaines espèces, sans aucun souci de leur pérennité.
- 2 - autoriser le petit commerce aux fins de consommation et de restauration locales.
- 3 - préserver la traditionnelle cueillette familiale lorsqu'elle est tolérée par les propriétaires du sol, que ce soit l'Etat, les communes ou certains propriétaires privés.
- 4 - préserver les espèces les plus convoitées par une exploitation raisonnable.

Les représentants des Sociétés signataires renouvellent à Monsieur le Préfet des Ardennes leur demande de faire respecter l'Arrêté préfectoral existant et le prient d'agréer l'expression de leurs très respectueuses salutations.

**Pour Nature
et Avenir**

la Présidente,



Josiane Massiaux

le Secrétaire,



Jean-Paul Davesne

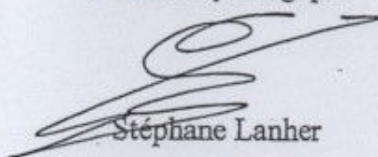
**Pour la Société d'Histoire Naturelle
des Ardennes**

le Président,



Jean-Pierre Pénisson

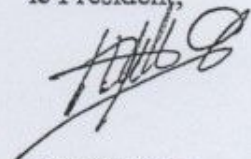
le Responsable de la
Section mycologique



Stéphane Lanher

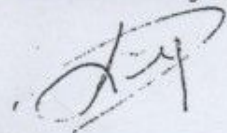
**Pour la Société Mycologique
du Sedanais**

le Président,



Guy Christelle

le Secrétaire adjoint



Jean Leroux

Etabli le 5 Novembre 2001

P.J. : - article de presse du 8 octobre 2001
- article de presse du 22 octobre 2001

Encore du nouveau sur les morilles

Le bulletin N° 10 de la SMS de l'année 2000 laissait présager de nouvelles connaissances sur la vie des morilles, après les récentes découvertes (Documents mycologiques de Lille – Oct. 1997) par un groupe de chercheurs de la France du Nord.

Nous avons appris qu'ils distinguaient seulement 2 groupes : Esculenta et Elata, la différenciation se faisant surtout par la présence ou non d'une vallécule (dépression sous le chapeau au sommet du pied).

Ils affirmaient aussi que les morilles pouvaient avoir deux stratégies quant à leur nourriture : Les unes sont dites saprophytes, trouvant le carbone qui leur manque dans des matières en décomposition (bois pourri, feuilles, débris végétaux divers, ...). Les autres sont réputées parasites quand elles utilisent d'autres végétaux par l'intermédiaire de leurs racines pour trouver les substances dont elles ont besoin.

Cette double stratégie d'alimentation entraîne une conséquence capitale sur la répartition des lieux d'apparition des carpophores : - ceux où poussent des espèces pérennes qui reviennent chaque année au même endroit, tant que les hôtes nourriciers subsistent. - ceux où apparaissent des espèces colonisatrices, occasionnelles, exploitant une situation passagère favorable (accumulation de matières diverses, vieux papiers, compost, amas d'écorces, colle à papier, vieux chiffons) mais qui ont peu de chance de revenir les années suivantes. D'où la déconvenue de nombreux chercheurs, heureux d'avoir découvert une « place » après une bonne récolte et ne plus retrouver cette « place ».

Parmi les morilles dites pérennes, l'Esculenta, de couleur variable selon le milieu (ocre, grise, rose), liée à des plantes mellifères (sucrées), comme le frêne surtout, l'orme, le merisier, le pommier, ... L'Elata, plus précoce, aux côtes verticales, de couleur plus foncée, préférant les résineux (épicéas).

Les morilles colonisatrices, sont plutôt des variétés des précédentes : Rotunda ronde, de belle couleur jaune d'or ochracé, Hortensis, hôte passager des jardins, Costata, variété d'Elata, curieuse par sa possible double stratégie.

Ainsi, peu à peu, un coin du voile se lève sur la vie des morilles : ces découvertes sont susceptibles d'aider les chercheurs dans leur quête printanière, de les éclairer sur ce qui peut leur sembler des mystères, de leur éviter des recherches dans des milieux hostiles et des découragements. Il subsiste des zones d'ombre relatées dans le bulletin n° 10. Avec persévérance, les chercheurs en découvriront la réalité.

Robert Dubois

SURVEILLONS NOS LECTURES !!

Ce qui suit a été lu dans une encyclopédie de 1961 !!

(Comme quoi les connaissances évoluent)

**"Les rideaux sont comestibles;
quelques uns sont excellents,
d'autres très médiocres."**

Aujourd'hui, on dirait plutôt :

**"De nombreux rideaux sont dangereux,
voire mortels !!"**

Prudence, comme toujours.

**"L'hébélome est un comestible
très médiocre, parfois indigeste !"**

Aujourd'hui, Marcel Bon nous signale ...

**"En général, les hébélomes
ne sont pas comestibles ou sont amers."**

**"Les lactaires à lait doux sont comestibles
quelques espèces à lait âcre sont indigestes"**

On pourrait ajouter ...

"Même quelquefois franchement dangereux !!"

**"Le paxille à bord enroulé, assez commun,
est un médiocre champignon comestible."**

Aujourd'hui, on affirme :

"Il est mortel cru !!"

**"Sclérodérme : champignon voisin de la vesse de loup
parfois utilisé pour imiter les truffes."**

**"Nous espérons tous
que ce n'était pas pour les remplacer !!"**

**"Le strophaire vert de gris
commun, est inoffensif."**

Aujourd'hui, Marcel Bon nous le signale ...

"Suspect !!"

Dans cette même encyclopédie (très sérieuse)

Mycène, Boviste, Armillaire, Pleurote, Strophaire, sont du genre masculin

Alors que Courtecuisse les annonce du genre féminin !!...

A noter que ce dernier point est plus anecdotique qu'important.

**Préférez le bulletin
de la Société Mycologique de France
qui signale dans le tome 117, fascicule 2 de 2001**

***...il est rappelé que la récolte des champignons est subordonnée
à l'autorisation du propriétaire du terrain.***

Les forêts domaniales sont soumises aux mêmes règles.

Le propriétaire en est l'ONF.

La récolte peut être tolérée si elle est limitée.

Identification des espèces



Sortie du Dimanche
15 septembre 2002
dans la forêt
du Mortehan

Chaque sortie en forêt, au nombre d'une douzaine par an, se termine par une séance d'identification des espèces récoltées.

Par exemple, 43 espèces identifiées au cours de la sortie du 21 juillet 2002 dans les bois de Sommauthe.



Cette séance d'identification donne généralement lieu à un compte-rendu détaillé des différentes espèces récoltées.

Vous trouverez, sur la page suivante, un exemple de fiche de compte-rendu.

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

Mr Guy CHRISTELLE (Président)

Pharmacie - 5, route de Messempré - PURE
☎ 03.24.22.08.53

Mr Lucien GASCOIN (Secrétaire)

Le Château - SACHY
☎ 03.24.22.10.88

Mr Daniel KOST (Trésorier)

7, la Cerisaie - BALAN
☎ 03.24.27.45.26

Chaque sortie en forêt donne lieu à un compte-rendu détaillé des différentes espèces identifiées. En voici un exemple :



COMPTE - RENDU DE LA SORTIE du 21-juil-2002

Lieu: **Sommauthe**

Guide: Jean Leroux

Conditions climatiques: Temps gris menaçant, pas d'averse

Personnes présentes: **9**

Mme Nosgean

Mrs Barka, Dubois, Dupicki et son fils, Gascoin, Leroux, Nicoletta et Rémy

Personnes excusées: Mme Duflot et M. Christelle


Especies identifiées: **43**

- Amanita rubescens
 Amanita vaginata
 Blefarandera adusta
 Boletus aestivus
 Cantharellus cibarius
 Clitocybe gibba
 Gandodema lipsiense
 Hydnum repandum
 Hypholoma fasciculare
 Kuehneromyces mutabilis
 Lactarius piperatus
 Lactarius volvens
 Lecaninum carpini
 Marasmiellus ramealis
 Marasmius rotula
 Megacollybia platyphylla
 Micromphale perforans
 Oudemansiella radicata
 Phallus impudicus
 Piptoporus betulinus
 Pluteus cervinus
 Pluteus leoninus
 Polyporus ciliatus
 Polyporus tuberaster
 Polyporus varus
- Amanite rougissante (chair rougissante)
 Amanite vaginée (voile, pas d'anneau)
 (pores brunissant au toucher)
 (ressemble à edulis avec un pied réticulé)
 Girofle (attention au "clitocybe de l'olivier" toxique)
 Clitocybe en entonnoir (ex infundibuliformis)
 (on peut écrire sur les pores)
 Pied de mouton
 Hypholome en touffe (amer)
 Pholiotte changeante (attention à la galère mortelle)
 Lactaire poivré
 Lactaire à lait abondant (coule à la coupe)
 Bolet des charmes (bosselé) (ex Krombholziella)
 Marasme des brindilles
 (avec son collarium)
 (avec ses rhizoides à la base du stipe)
 (sur aiguille d'épicéa)
 Collybie radicante
 Satyre puant (trouvé à l'état d'œuf)
 Polypore du bouleau
 Plutée couleur de cerf (lames roses, odeur de rave)
 (de couleur jaune)
 (avec un pied vertical chiné)
 (alvéoles grossiers décurrents)
 (pied noir)


- Russula acetolens
 Russula aurora
 Russula bruneoviolacea
 Russula cyanoxantha
 Russula cyanoxantha forme peltereau
 Russula emetica
 Russula foelens
 Russula graveolens
 Russula krombholzii
 Russula lepida
 Russula lutea
 Russula nigricans
 Russula ochroleuca
 Russula olivacea
 Russula vesca
 Russula virescens
 Trametes gibbosa
 Trametes versicolor
- Russule jaune d'œuf
 (chapeau violacé, tâches brunes à la toupe)
 Russule charbonnière (lames lardacées, peu fragiles)
 (forme verte de la russule charbonnière)
 (très acre au chapeau rouge cerise et un pied blanc)
 Russule félide
 (stipe rougissant)
 ex atropurpurea (à odeur de pomme)
 (Rouge à pied rose)
 ex vitellina (voir différences avec acetolens)
 Russule noirissante
 (chapeau ocre jaune, pied blanc)
 (cuticule mate crevassée concentriquement)
 (elle montre ses dents !)
 Russule verdoyante (chapeau craquelé)
 Tramète bossue

Encore quelques russules et un petit entolome
 Merci à M. Leroux qui a identifié 9 russules dès son retour à la maison.

Especies non identifiées: →



Mycogastronomie



Terrine de champignons

Pour 4 personnes :

- 200 grammes de girolles
- 200 grammes de cèpes
- 3 œufs - 50 cl de lait - 50 grammes de beurre
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche
- 2 oignons - persil - sel - poivre

Nettoyer et émincer les champignons puis les faire revenir dans le beurre avec les oignons, saler et poivrer.

Dans un bol, mélanger les œufs, la farine diluée dans un peu de lait, la crème et le lait puis ajouter le persil ciselé et les champignons.

Mettre le tout dans une terrine et faire cuire 30 minutes au four à 180°.

Servir la terrine froide découpée en tranches.

Gratin de pommes de terre aux bolets

- 750 grammes de pommes de terre
- 500 grammes de bolets frais
- Un petit bouquet de persil
- Une gousse d'ail
- 40 grammes de beurre
- 300 grammes de crème fraîche
- Sel - poivre

Laver les pommes de terre, les couper en rondelles fines, laver les champignons, séparer le chapeau du pied, couper le chapeau en fines tranches, ciseler le persil, hacher l'ail, beurrer un plat (35 x 20) et mettre l'ail au fond.

Ranger verticalement les rondelles de pommes de terre accompagnées de champignons.

Saler, poivrer largement, parsemer de persil, étaler la crème fraîche uniformément.

Cuire à four moyen (th. 5) 20 à 25 minutes.

Vérifier le cuisson et servir très chaud.

Josette Carlier



Le PHARMACIEN
homme du MEDICAMENT
mais aussi de:

**24h/24h
vous trouverez
un Pharmacien**

Aromathérapie, Cosmétologie, Diététique,
Herboristerie, Homéopathie,
Matériel médical, Orthopédie,
Parfumerie, Phytothérapie,
Vétérinaire

MYCOLOGIE

Les Pharmaciens Ardennais
affiliés à
la Fédération des Syndicats
Pharmaceutiques de France
vous ont offert cette page