

# SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU SEDANAIS

**Bulletin N°13**  
**Année 2003**

Bulletin annuel d'information  
réalisé par la Société Mycologique du Sedanais  
(Association Loi 1901)

## Sommaire

**Le mot du Président**

**Le Polypore en ombelle**  
*Le chef-d'œuvre des Polypores*

**Champignons et radioactivité**  
*Où en est-on 17 ans après  
Tchernobyl ?*

**Jeux**  
*Les mots fléchés de la S.M.S.*

**Regard sur les Lactaires**  
*En savoir plus sur ce groupe  
qui compte près de 150 espèces*

**Les sorties avec la S.M.S.**  
*Comment se déroulent  
nos sorties ?*

**Anecdote**  
*Un champignon policier*

**Mycogastronomie**  
*Quelques recettes de cuisine*





# Le mot du Président.

**2003**

année exceptionnelle :

année de l'arrivée à Sedan du Tour de France du Centenaire,  
année de la canicule,  
année de notre 13<sup>ème</sup> Petit salon du Champignon.

Mais cette exception se confirmera-t-elle lors de la poussée mycologique ?  
Seul l'avenir nous le dira !

Actuellement avec la canicule le mycélium qui a, certes besoin de chaleur, ne reçoit aucune goutte d'humidité, de ce fait les carpophores traditionnellement rencontrés en juillet et août se sont raréfiés, nous obligeant à annuler les sorties du 20/07 et du 03/08.

En attendant la pluie, je vous propose de décliner les trois premières lettres de l'alphabet de manière mycologique.

**A** comme AMANITE,    **B** comme BOLET,    **C** comme CORTINAIRE,  
cet ABC des genres est déjà prometteur.

**A** comme ANNEAU,    **B** comme BASIDE,    **C** comme CYSTIDE,  
ces éléments utilisés dans la détermination des espèces sont souvent évoqués.

**A** comme AMER,    **B** comme BON,    **C** comme COMESTIBLE,  
ces qualificatifs intéressants sont très usités.

Ces neuf termes issus des trois premières lettres de l'alphabet sont une fenêtre ouverte sur l'univers de la mycologie dont la **S.M.S.**, Société Mycologique du Sedanais, représente un tout petit maillon.

Bravo à tous ceux qui participent, et si d'aucun souhaite adhérer à notre société qu'il se manifeste, il sera le Bienvenu !

Guy Christelle



## \* POLYPORE EN OMBELLE \*

Pour de nombreux auteurs de littérature mycologique, il s'agit du chef-d'œuvre des Polypores.

**Division:** Amastigomycota (Champignons ne produisant jamais de cellules mobiles, ciliées ou flagellées, qu'il s'agisse de spores ou de gamètes).

**Subdivision:** Basidiomycotina (les spores sont élaborées dans la baside)

**Classe:** Homobasidiomycètes (les basides ne sont pas cloisonnées)

**Sous classe :** Aphyllophoromycetidae (typiquement sans lamelles)

**Ordre :** Polyporales.

**Famille :** Polyporeaceae

**Genre :** dendropolyporus

**Espèce :** umbellatus

### Dénominations:

Du latin "umbellata", qui est un diminutif de umbra, signifiant : ombrelle, parasol.

*Boletus ramosissimus* (Schaeffer)

*Boletus umbellatus* (Persoon)

*Polyporus umbellatus* (Persoon ex Fries)

*Polyporus ramosissimus*

*Grifola umbellata* (Persoon ex Fries)

*Dendropolyporus umbellatus* (Jülich)

### Noms vulgaires :

Français:

Choux-fleur

Cladomère en ombelle

Liévrot

Polypore en ombelle ou en ombrelle

Polypore en bouquet

Poule de bois

Italien: Poliporo umbellato

Allemand: Eichhase

### Habitat:

Dans les forêts de feuillus, sur sol argilo-calcaire, vit en parasite sur les racines des chênes, des hêtres, des charmes et des érables. Cette espèce pousse dès la fin du mois de juin et ce jusqu'à l'automne, souvent après de gros orages.

Elle revient toujours à la même place. Elle se développe à partir d'un tubercule noirâtre vivace, formé de cordons tenaces épais, formant presque un sclérote et reliés par un enduit brunâtre, situé entre la racine de l'arbre et le sol, assurant ainsi la fructification l'année suivante.



## Caractères:

Au départ une *souche* épaisse, courte, charnue et blanchâtre ou ocre pâle qui se divise en de très nombreux rameaux ( 50 à 200 ), chacun de ces rameaux se termine par un petit chapeau .

Les *chapeaux* mesurent de 1 à 5 cm de diamètre, ils sont convexes, déprimés et un peu ombiliqués en entonnoir au centre, un peu onduleux ou frisés lobés au bord, souvent crevassés radialement, gris-bistré, gris brunâtre, fauve-chamois, brun clair. Ces chapeaux sont très serrés les uns contre les autres, donnant ainsi l'impression d'une toison ou d'un plumage, d'où le nom de "poule de bois " donné en Fanche-Comté.

Ils sont tapissés sur leur face inférieure de tubes très courts terminés par des *pores* polygonaux de 1mm de diamètre. Ils sont décurents sur le rameau dont ils dépendent. Ils sont blanc.

La *chair* est blanche, mince à charnue, un peu fibreuse, tendre, d'odeur agréable, à senteur de fenouil ou de farine.

Les exemplaires ordinaires pèsent en général de 1 à 3 kilos, certains pouvant atteindre 20 kilos et plus de 50 cm de diamètre.

### Rappel de quelques définitions:

Le thalle : ce terme désigne l'appareil végétatif des végétaux inférieurs se reproduisant par des spores.

L'hyphe : c'est le nom donné aux cellules des champignons. Elle est septée ou aseptée (avec ou sans cloison).

Chez les polypores elles sont de trois types :

Hyphes génératrices (HG) : elles ont une paroi fine, sont ramifiées septées, avec ou sans boucles, elles donnent naissance aux deux autres types.

Hyphes squelettiques (HS) : elles ont une paroi épaisse, ne sont pas ramifiées, non cloisonnées, elles assurent la rigidité du sporophore.

Hyphes ligatives (HL) : elles sont très ramifiées, à parois épaisses, rarement cloisonnées, elles relient entre elles les hyphes des deux premiers types.

Les espèces ne présentant que des hyphes génératrices sont dites monomitiques  
Celles avec des hyphes génératrices et des hyphes squelettiques sont appelées dimitiques, enfin celles qui présentent les trois types sont nommées trimitiques.

Ici la structure est dimitique :

HS peu nombreuses, ramifiées dendroïdes  
et HG

Les basides sont bi- ou tétrasporiques.

Les *spores* sont blanches et en masse, hyalines, oblongues, un peu cylindriques, parfois flexueuses, obliquement atténuées à la base, guttulées, 7-11 X 2,5-4  $\mu$ .





## Comestibilité

Les différents auteurs le donnent comme exquis, avec une saveur parfaite, certains un arrière goût amer. Mais il faut le consommer jeune et bien frais. Il s'altère très rapidement présentant une odeur très désagréable.

Afin de conserver son arôme il convient de le préparer tout seul et le plus simplement possible.



D'après Maublanc A.

- Bibliographie:**
- Champignons d'Europe de Régis Courtecuisse
  - Champignons du nord et du midi d'André Marchand
  - Des champignons toute l'année CD de Paul Pirot
  - Dictionnaire des plantes et champignons de Bernard Boullard
  - Champignons comestibles et vénéneux d'André Maublanc

Guy CHRISTELLE.





# Champignons et Radioactivité



## Rappel :

Dans le bulletin N°10, je vous entretenais de la conférence du 17 octobre 98 au cours de laquelle **André Fraiture** professeur attaché au Jardin Botanique National de Belgique avait traité, à notre demande, de la radioactivité concentrée par les champignons suite à l'accident de Tchernobyl.

Je vous disais aussi le besoin ressenti à la Société Mycologique du Sedanais de savoir où nous en étions de cette contamination car sans aucune information à ce sujet pour le département des Ardennes.

Décision était donc prise de prélever, dans le Sedanais, des échantillons de champignons concernant 3 espèces parmi les plus courues (prélèvements effectués en octobre 99) et d'en confier l'analyse à un laboratoire pouvant fournir des résultats aussi précis que scientifiquement inattaquables.

C'est la CRIIRAD (Commission de Recherche et d'Information Indépendantes sur la Radioactivité) dont le laboratoire est agréé par le ministère de la Santé pour les mesures de radioactivité dans l'environnement qui pratiqua l'analyse des 3 échantillons.

Le but de notre démarche, à caractère tant scientifique que sanitaire est de connaître et de pouvoir fournir des informations sûres et précises (sur les 3 espèces ciblées) tant pour les sociétaires que pour le grand public.

Faisant suite au travail de recherche commencé en octobre 97, de nouvelles informations sont le but du présent article en rappelant brièvement quelques particularités de structure de certaines classes de champignons, afin de mieux en comprendre le comportement en présence de produits nocifs qui peuvent exister dans le sol.

## La double vie des champignons :

- Une vie aérienne plus ou moins éphémère, celle du carpophore, c'est le champignon que l'on cueille dans les prés et les sous-bois.

- Une vie souterraine, c'est celle du mycélium, organisme vivace et constitué de filaments plus ou moins fins qui forment un réseau souterrain généralement concentré dans les premiers centimètres du sol où il peut prospérer pendant des dizaines d'années, parfois sur des centaines de mètres carrés.

Le mycélium puise et concentre ses nutriments dans le sol.

Les champignons que l'on cueille sont, pourrait-on dire, les fruits du mycélium.

## Mystérieux organismes sans chlorophylle

Presque toutes les plantes pratiquent la photosynthèse grâce à un merveilleux pigment vert : la chlorophylle.

Elles ont la capacité d'élaborer leur nourriture à partir de l'eau, du CO<sub>2</sub> (gaz carbonique) et de l'énergie que leur fournit la lumière.

- Les champignons eux, traditionnellement classés parmi les végétaux, sont dépourvus de chlorophylle, ils sont donc dans l'obligation d'utiliser des substances produites par d'autres organismes, et ceci de différentes façons.

- On distingue les espèces dites saprophytes qui se nourrissent de matière organique morte (humus des prairies et des forêts).

- Les parasites qui prélèvent leur nourriture dans des organismes vivants. (Par exemple : sur plantes cultivées, en produisant le mildiou, la rouille du blé, etc. ... ou bien sur des animaux vivants ou humains, en provoquant des mycoses, ...)

- Les mycorhiziques (ou symbiotiques) qui vivent en symbiose sur les racines de la plante hôte (arbres ou arbustes) avec échange bénéfique pour l'un et l'autre. (le champignon fournit l'eau et les sels minéraux, la plante apporte les nutriments organiques).



## Systèmes enzymatiques performants :

Contraints de puiser leurs nutriments dans le sol, les mycéliums sont dotés de systèmes enzymatiques très performants, capables d'extraire les éléments stables existant dans le substrat mais aussi les éléments chimiques ou radioactifs lorsque ceux-ci sont présents. Grâce à des récepteurs spécifiques situés sur les membranes du mycélium, le champignon possède en outre la particularité de les concentrer.

Ce qui fait qu'il peut constituer un aliment à risque en cas de pollution radioactive ou chimique.

Les végétaux chlorophylliens (salades, herbes) sont généralement moins contaminés que le sol dans lequel ils poussent, l'extraction du césium (par exemple) par leurs racines étant faible.

Pour le champignon, le phénomène est inverse puisque le mycélium peut accumuler des éléments nocifs grâce à un métabolisme assez lent et à une longévité qui peut durer plusieurs dizaines d'années.

A la saison fongique, lorsque le mycélium fructifie en produisant des carpophores, ceux-ci peuvent être porteurs d'éléments nocifs à des degrés différents suivant les espèces et les lieux de pousse (fond de vallées, bords de route, fossés en particulier).

Les champignons peuvent donc trouver dans le sol des éléments nocifs d'origines diverses qu'ils sont susceptibles de concentrer et de recycler :

- Eléments radioactifs d'origine naturelle ou artificielle.
- Eléments chimiques provenant des défoliants herbicides ou pesticides.
- Métaux lourds : plomb, mercure, cadmium, etc. ...souvent présents au bord des routes.

## La radioactivité naturelle :

Les sols contiennent des produits radioactifs d'origine naturelle. Il s'agit de radionucléides dits primordiaux et de leurs descendants.

Leur origine remonte à la formation de la terre mais ils sont toujours présents du fait de leur très longue durée de vie appelée période radiologique.

Nous avons toujours vécu sans problèmes en présence de leurs radiations faibles en surface du sol ainsi que dans l'air.

Parmi eux, le potassium apparaît comme présentant le pic de rayonnement le plus important de la radioactivité naturelle principale.

## La radioactivité artificielle :

1) Les essais nucléaires atmosphériques par l'explosion de nombreuses bombes atomiques ont provoqué l'injection importante de substances radioactives dans la haute atmosphère. Le maximum a été atteint au début des années 60.

En 1963, un traité a interdit tout nouvel essai atmosphérique.

Les éléments radioactifs étaient retombés au sol progressivement et de façon assez homogène.

2) L'accident de Tchernobyl survenu en Avril 1986 a provoqué au contraire une contamination très hétérogène des sols, dont du territoire français. Les dépôts les plus importants ont surtout concerné une bande orientale de l'Alsace-Lorraine à la Corse, allant se dégradant généralement vers l'Ouest.

Onze ans après, soit en 1997, les sols français contenaient encore 75% de Césium 137 déposé par Tchernobyl, dont la période radioactive longue de 30 ans lui assure une pérennité importante.

A la même époque, seulement 2% du Césium 134 subsistaient dans les sols. Sa période radioactive est nettement plus courte : 2 ans.



## Depuis 1997 avons nous d'autres informations pour nos sociétaires et nos lecteurs ?

Comme cité précédemment, le bulletin n°10 rendait compte des mesures de Césium 137 et 134 effectuées sur trois échantillons d'espèces différentes prélevées par nos soins dans le Sedanais en octobre 1999.

### L'Atlas des niveaux résiduels :

**Entre 1999 et 2001, un important travail sur plus de 3000 mesures** par un géologue indépendant, André Paris, dans toute la France et jusqu'en Ukraine a donné naissance à **l'Atlas France et Europe des contaminations radioactives des sols.**

Titre de l'ouvrage : Contaminations Radioactives – Atlas France et Europe – Auteurs CRIIRAD et André Paris – Editions Yves Michel – Fin d'édition Mars 2003

Conjointement, le laboratoire de la CRIIRAD a procédé à des mesures comparatives sur des carottes de sol prélevées sur les mêmes lieux afin de valider la méthodologie de terrain mise en œuvre par André Paris.

Le césium 137 est en France le résidu le plus marquant de la catastrophe de Tchernobyl. Par ailleurs, il émet en se désintégrant des rayonnements gamma de 661,6 Kev (Kiloélectron-volts) détectables par spectrométrie gamma.

C'est au moyen d'un spectromètre gamma de terrain que les mesures ont été effectuées par André Paris et son équipe.

Il s'agit d'un appareil évolué dont les mesures de la radioactivité sur le sol sont reproductibles.

Il a été observé que dans un sol non remanié, en général plus de 80% du Césium 137 provenant de Tchernobyl sont concentrés dans les 20 premiers centimètres du sol.

Celui provenant des retombées des essais nucléaires atmosphériques des années 50 / 60 a pu atteindre des profondeurs supérieures à 40 centimètres, de ce fait les radiations gamma émises ne sont pas ou peu détectables en surface.

C'est donc le Césium 137 provenant en grande partie de Tchernobyl qui est enregistré par le spectromètre gamma posé sur le terrain.

Globalement, on peut considérer que le niveau de contamination en Césium 137 devait être en 1986 au moins 2 fois plus important que les chiffres relevés figurant dans l'atlas, compte tenu du phénomène de décroissance physique du Césium 137 et de son élimination par transfert.

### **Nous concernant :**

**Les mesures effectuées dans les Ardennes ont prouvé que le Césium 137 est encore présent dans les sols.**

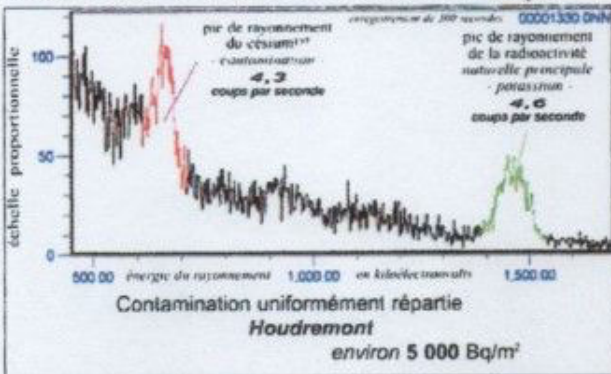
Quelques résultats et spectres de mesures ci-joints relevés dans le département (Extrait page 97 de l'Atlas des contaminations radioactives – Autorisation des Editions Yves Michel le 03/09/2003).

| Lieux            | Contamination uniformément répartie | Contamination par accumulation au pied des hêtres |
|------------------|-------------------------------------|---|
| Vireux-Wallerand | 4000 Bq/m <sup>2</sup>              | 14700 Bq/m <sup>2</sup>                           |
| Bourg-Fidèle     | 3000 Bq/m <sup>2</sup>              |   |
| Fleigneux        | 5000 Bq/m <sup>2</sup>              | 16200 Bq/m <sup>2</sup>                           |
| Liart            | 2000 Bq/m <sup>2</sup>              |   |
| Givron           | 2700 Bq/m <sup>2</sup>              |   |
| Hannogne-St-Rémy | 3300 Bq/m <sup>2</sup>              |   |

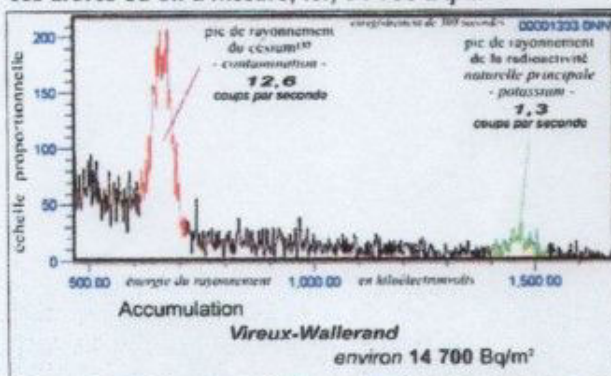


### ◆ LES ARDENNES BELGES

Les mesures effectuées dans cette région situent la contamination par le césium<sup>137</sup> à environ 3 900 Bq/m<sup>2</sup> à *Vencimont*, 5 000 Bq/m<sup>2</sup> à *Houdremont*, 4 300 Bq/m<sup>2</sup> sur la frontière à côté du *Mont Croix-Gillet*. Ces valeurs concernent la contamination uniformément répartie sur les secteurs. L'enregistrement effectué à *Houdremont*, dans une sapinière, illustre bien cet état de fait avec une valeur d'environ 5 000 Bq/m<sup>2</sup> :

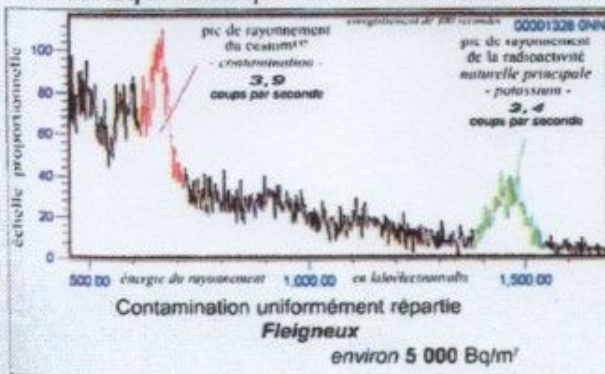


Très proche de la frontière, l'enregistrement effectué à *Vireux-Wallerand* situe la contamination uniformément répartie à la valeur de 4 000 Bq/m<sup>2</sup>. De plus, les coulures de pluie contaminante le long des hêtres ont accumulé la contamination de manière locale aux pieds de ces arbres où on a mesuré, ici, 14 700 Bq/m<sup>2</sup> :

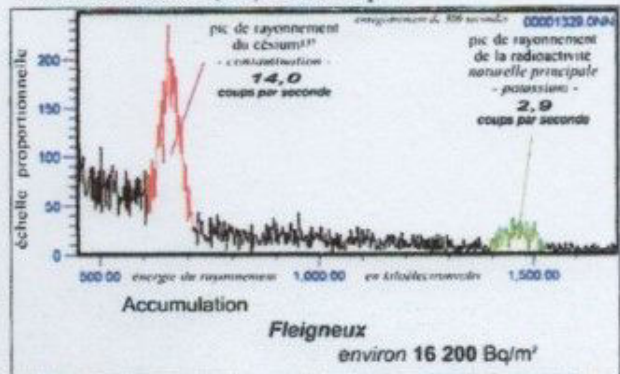


### ◆ LES ARDENNES FRANÇAISES

Sur le secteur de *Bourg-Fidèle*, au sud de *Rocroi*, la contamination uniformément répartie est mesurée à environ 3 000 Bq/m<sup>2</sup> tandis que l'on relève les valeurs de 4 500



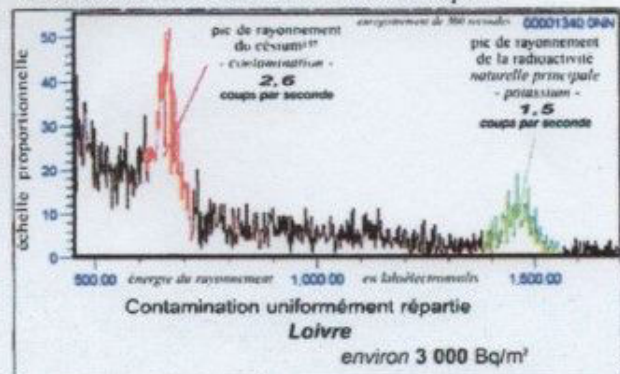
et 5 000 Bq/m<sup>2</sup> sur le secteur de *Fleigneux*, au nord de *Sedan* ; ces deux mesures ont été réalisées dans des sapinières et une forêt de feuillus. Voici, ci-contre, l'image donnée par l'enregistrement réalisé à *Fleigneux* montrant la valeur de 5 000 Bq/m<sup>2</sup> pour la contamination uniformément répartie en césium<sup>137</sup>. Comme dans l'*Ardenne belge*, à *Fleigneux*, par coulure le long des hêtres, la contamination s'est accumulée aux pieds de ces arbres où l'on a mesuré localement, ici, 16 200 Bq/m<sup>2</sup> :



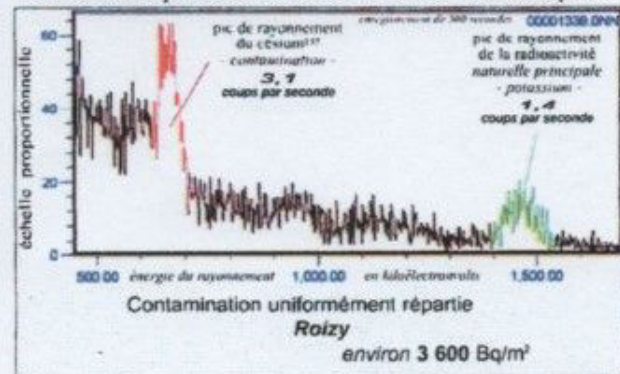
### ◆ LA CHAMPAGNE OUEST

Au nord-ouest de *Rethel*, trois secteurs de mesures présentent des valeurs proches : *Liart* 2 000 Bq/m<sup>2</sup>, *Givron* 2 700 Bq/m<sup>2</sup>, *Hannogne-Saint-Rémy* 3 300 Bq/m<sup>2</sup>.

Dans la *région rémoise*, un ensemble de mesures donnent des valeurs comprises entre environ 2 000 et 3 600 Bq/m<sup>2</sup>. Cette situation est illustrée par l'enregistrement effectué à *Loivre* avec 3 000 Bq/m<sup>2</sup> :



Cette situation est également illustrée par l'enregistrement effectué à *Roizy* et montrant la valeur de contamination uniformément répartie sur le secteur d'environ 3 600 Bq/m<sup>2</sup> :





## Deux types de contamination :

1) La contamination uniformément répartie correspond à la contamination résiduelle dans des sols testés et présentant les meilleures conditions de conservation des dépôts initiaux, à l'exclusion des points d'accumulation. C'est celle que l'on rencontre d'un mètre carré à l'autre du terrain, en conservant la même valeur.

## 2) La contamination par accumulation

Parmi d'autres formes d'accumulation, la contamination par accumulation au pied des hêtres est rencontrée aux basses altitudes jusque environ 1000 mètres.

Rencontrée dans les régions boisées de façon pratiquement systématique, elle a été mesurée, avec des valeurs différentes, sur toute l'Europe, y compris dans les Ardennes comme indiqué page 97 de l'Atlas.

Ce phénomène provient des caractéristiques de ce type d'arbre : Arbre important à ramure érigée qui renvoie vers le tronc lisse les coulures de pluies. On observe une sorte de source descendant le long du tronc, et qui s'infiltré dans le sol toujours au même endroit.

En présence de contamination, celle-ci s'étale au pied de l'arbre, sa surface peut varier de quelques dm<sup>2</sup> à plusieurs m<sup>2</sup>.

En général, la contamination est en moyenne 5 fois supérieure aux pieds de ces arbres que dans le cas de contamination uniformément répartie.

## A l'examen des spectres, on observe :

Vers 1500 Kev (Kiloélectron-volts) un « pic » de couleur verte. Cette radioactivité gamma est d'origine naturelle et présente partout. Elle est produite par le potassium 40 dont le rayonnement au niveau du sol et aussi, en d'autres endroits, est le plus important de la radioactivité gamma naturelle.

Vers 660 Kev : un « pic » de couleur rouge. Il est produit par le césium 137 fixé dans les couches supérieures du sol. Son rayonnement gamma est facilement capté par le spectromètre gamma de terrain posé à même le sol.

La radioactivité du césium 137, bien qu'en recul depuis 1986, est encore présente dans les sols en 1999 / 2001.

**Cette radioactivité résiduelle a-t-elle une incidence sur les différents produits du sol ?**  
(question que peut se poser tout consommateur de ces produits)

En réponse : 3 considérations exposées par les auteurs (page 69 de l'Atlas)

♦ Citation : « Plus de 14 ans après l'accident de Tchernobyl, le Césium 137 est pratiquement le seul radionucléide à subsister et les doses résiduelles sont nettement inférieures. Elles peuvent être cependant non négligeables pour certains groupes de population et pour les secteurs les plus contaminés de l'Est de la France. »

♦ Exposition interne via l'alimentation de base. Citation : « Les niveaux résiduels de Césium 137 en 1999 / 2001 dans les principaux produits cultivés (légumes, fruits, etc. ...) ne devraient que très rarement dépasser le becquerel par kilo. Il en va de même pour le lait, les produits laitiers et la viande. Les doses subies du fait de l'ingestion de ces denrées devraient en général rester négligeables. Sur les secteurs les plus fortement contaminés de l'Est de la France, il est cependant souhaitable que des contrôles soient poursuivis sur des échantillons représentatifs des productions agricoles locales ».

♦ Exposition interne liée à la consommation de denrées issues du milieu forestier. Citation : « Dans l'Est de la France, certaines denrées issues du milieu forestier (champignons, gibiers, baies) peuvent recevoir encore un niveau de césium 137 qui peut conduire à des doses non négligeables pour les forts consommateurs de gibiers ou de champignons. »



## Poursuite de la recherche à la SMS

En prolongement des recherches de Césium sur 3 échantillons de champignons prélevés dans le Sedanais en octobre 1999 de nouveaux prélèvements ont été effectués en octobre 2002 pour analyse. 3 années avaient été jugées nécessaires pour observer un éventuel recul des agents radioactifs Césium 134 et 137 contenus dans les échantillons.

Les mêmes espèces recueillies sur les mêmes lieux ont été expédiées le 27/11/02 après préparation des échantillons (pesée avant et après dessiccation).

Les résultats d'analyses en spectrométrie Gamma pratiquées à nouveau par la CRIIRAD ont été communiqués aux sociétaires en assemblée générale du 12 mars 2003.

Ces mêmes résultats sont présentés dans ce bulletin N°13 pour information de tous ceux qui s'intéressent à la vie des champignons, bienfaits et méfaits possibles.

### Analyses CRIIRAD 2002 :

Expédition le 27/11/02 - Résultats le 10/02/03 - Recherche Césium 134 et 137  
Résultats exprimés en Becquerels (Bq par Kg sec et Kg frais)

#### Tableaux comparatifs 1999 / 2002 des résultats d'analyses

|                                     | Année | Bq/Kg sec | Bq/Kg frais | Remarques ( <del>Mortchar</del> )  |
|-------------------------------------|-------|-----------|-------------|--|
| <b>Boletus Edulis *</b>             | 1999  | 577       | 70          | Début de sécheresse - 20/10<br>Feuillus herbeux et chemin - pente                                    |
|                                     | 2002  | 268       | 38          | Cueillette par fortes pluies - mêmes lieux 9/10<br>Fortes pluies 24/10                               |
| <b>Xerocomus Badius **</b>          | 1999  | 1078      | 150         | Epicéas sur pente et fond de vallée - temps sec 21/10  |
|                                     | 2002  | 1792      | 252         | Récolte uniquement en fond de vallée - pluies 18/10 et fortes pluies 26/10                           |
| <b>Cantharellus Tubaeformis ***</b> | 1999  | 2533      | 250         | Cueillette par un sociétaire sur un versant Est en 1997  |
|                                     | 2002  | 791       | 88          | Cueillette sur un versant Ouest en 2002 du fait de la disparition des Tubaeformis sur le versant Est |

#### Becquerels par Kg frais et Taux Matières Sèches - TMS % comparatifs

|                                 | Année | Bq/Kg frais | TMS %            | Remarques                                   |
|---------------------------------|-------|-------------|------------------|---|
| <b>Boletus Edulis</b>           | 1999  | 70          | 13,1             | 120 gr sec pour 910 gr frais                |
|                                 | 2002  | 38          | 7,1              | 80 gr sec pour 1120 gr frais                |
| <b>Xerocomus Badius</b>         | 1999  | 150         | 15,5             | 110 gr sec pour 710 gr frais                |
|                                 | 2002  | 252         | 7,1              | 75 gr sec pour 1050 gr frais                |
| <b>Cantharellus Tubaeformis</b> | 1999  | 250         | Pas de référence | Versant Est cueilli en 1997 - Fourni séché  |
|                                 | 2002  | 88          | 9                | 75 gr sec pour 825 gr frais - Versant Ouest |

\* Boletus Edulis = Cèpe de Bordeaux

\*\* Xerocomus Badius = Bolet Bai

\*\*\* Cantharellus Tubaeformis = Chanterelle en Tube



## Commentaires :

Le Césium 134 n'a plus été détecté dans les 3 analyses de 2002. Il figurait encore dans celles de 1999 aux proportions suivantes :

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Boletus Edulis           | 0 Bq/Kg sec    |
| Xeroocomus Badius        | 4,7 Bq/Kg sec  |
| Cantharellus Tubaeformis | 20,9 Bq/Kg sec |

Cette disparition s'explique par la durée de la période radioactive du Césium 134 qui n'est que d'environ 2 ans. Celle du Césium 137 est d'environ 30 ans.

### Autres remarques :

▪ **Boletus Edulis** (Cèpe de Bordeaux) à 268 Bq/Kg sec contre 577 Bq/Kg sec en 1999 est en net recul. Le même recul se traduit en Kg frais avec 38 Bq/Kg frais contre 70 en 1999. Les taux de matières sèches % (TMS %) ne sont pas identiques avec 13,1 en 1999 contre 7,1 en 2002. Toutefois, concernant cet échantillon recueilli sur les mêmes lieux, son classement dans les espèces à capacité de concentration modérée en 1999 passe dans les espèces à faible capacité de concentration en 2002.

▪ **Xeroocomus badius** (Bolet Bai) à 1792 Bq/Kg sec contre 1078 en 1999 se trouve en progression. La même progression est traduite en Kg/frais avec 252 Bq/Kg frais contre 150 en 1999. Le TMS % présente sensiblement la même différence que pour le cèpe de Bordeaux avec 15,5 en 1999 contre 7,1 en 2002.

Ayant été recueilli dans la même surface de terrain (environ 200 m x 150 m sous épicéas) sauf toutefois, sur pente et fond de vallée en 1999 contre uniquement en fond de vallée en 2002 (les champignons n'apparaissent pas toujours exactement où l'on voudrait, c'est bien connu) cette différence pourtant faible du lieu de cueillette peut-elle expliquer à elle seule la progression constatée au lieu du recul de contamination envisagé et souhaité ?

Quoi qu'il en soit : Pour ces 2 échantillons prélevés en 1999 et en 2002 dans le Sedanais, le bolet bai reste dans le classement des espèces à capacité de concentration modérée.

Nota : Le bolet bai est pourtant une espèce reconnue à forte capacité de concentration de Césium avec par exemple des mesures maxima de l'ordre de 1715 Bq/Kg frais (année 1989 dans le département du Puy de Dôme).

Faut-il en conclure que le bolet bai n'a été que modérément contaminé dans tout le département des Ardennes, mais qu'il est en progression de contamination résiduelle en 2002 ?

Certainement pas, l'analyse ne prévaut que pour les seuls échantillons analysés.

Des variations importantes peuvent exister d'un lieu à l'autre. Toutefois, le département des Ardennes, à notre connaissance, ne se trouve pas inclus dans la zone Est, reconnue comme la plus contaminée.

▪ **Cantharellus tubaeformis** (chanterelle en tube) en se situant à 791 Bq/Kg sec en 2002 contre 2533 Bq/Kg sec en 1999, cet échantillon accuse un recul important.

Exprimé en Kg/frais avec 80 Bq/Kg frais contre 250 en 1999, le recul apparaît presque aussi spectaculaire.

Le TMS % à 9 n'a pas de référence comparative avec 1999 (l'échantillon 99, cueilli en 97 avait été fourni séché, sans pesée avant dessiccation, par un sociétaire).

Il faut toutefois remarquer, comme signalé dans le tableau comparatif, que la cueillette 2002 n'a pu se faire exactement sur les mêmes lieux. Pour cause de disparition de l'espèce sur le versant est, la cueillette s'est effectuée sur le versant Ouest à une distance d'environ 150 mètres, sous épicéas de même âge dans les deux cas.

Malgré la faible distance séparant les deux prélèvements, mais passant d'une orientation Est à une orientation Ouest, il ne semble pas possible d'attribuer le recul constaté de 162 Bq/Kg frais à un recul significatif du Césium uniquement par dégradation de sa période radioactive.

Toutefois, il est intéressant de confirmer que des écarts de contamination d'une même espèce peuvent exister dans un sens ou dans l'autre sur de faibles distances. Compte tenu des teneurs en Césium détectées dans les 2 échantillons, la chanterelle en tube se classe dans les espèces à capacité de concentration modérée, bien que figurant dans les espèces à forte capacité de concentration dans le classement de référence établi par la CRIIRAD.



## Capacité de concentration du Césium (établi par la CRIIRAD )

Après 900 analyses pratiquées de 1986 à 1997

### Champignons à faible capacité de concentration :

#### **Taux variable de 0 à 60 Bq/Kg de champignons frais.**

Armillaire couleur de miel, Coprin chevelu, Coprin noir d'encre, Rosé des prés, Champignon de Paris, Marasme des Oréades, Morille comestible, Coulemelle, Cèpe d'été, Agaric des forêts (silvaticus), Agaric à grandes spores (macrosporus).

### Champignons à capacité de concentration modérée :

**Taux variable de 65 à 1000 Bq/Kg de champignons frais.** (Consommation modérée dans des zones très contaminées).

Lactaire délicieux, Girolle (cibarius), Russule charbonnière, Bolet orangé, Bolet à pied rouge (erythropus), Bolet tête de nègre (aereus), Trompette des morts, Cèpe de Bordeaux, Amanite rougissante (rubescens), bolet rude (scabrum).

### Champignons à forte capacité de concentration :

**Taux dépassant les 1000 Bq/Kg de champignons frais** (consommation déconseillée dans les zones très contaminées).

Petit gris (tricholoma terreum), Laqué améthyste, Nonnette voilée (luteus), Bolet à chair jaune (chrysenteron), Bolet bai (badius), Tricholome équestre, Chanterelle en tube (tubaeformis), Pied bleu, Pied de mouton, Chanterelle jaunissante (lutescens).

Nota : cette liste non exhaustive ne comprend que les espèces les plus connues.

---

### Rappel concernant 2 unités légales de mesure de radioactivité :

- **Becquerel (Bq)** : c'est l'unité qui mesure la radioactivité.
- **Sievert ou microSievert ( $\mu$ Sv)** : c'est l'unité de dose de l'élément radioactif qui permet de rendre compte de l'effet biologique subi par un tissu vivant irradié.

---

### Teneur limite en Bq :

La norme européenne prévoit une **limite de 600 Bq par Kg de matière fraîche** (Bq/Kg frais) au-delà de laquelle le produit contaminé ne doit pas être commercialisé, ceci afin de limiter l'exposition des populations au risque de contamination.

### Notion du risque négligeable et du non tolérable :

La directive Euratom de mai 1996 considère un surcroît d'exposition par rapport à deux limites :

- En dessous de 10  $\mu$ Sv / an, les autorités considèrent que le risque peut être considéré négligeable.
- Au dessus de 1000  $\mu$ Sv / an, le risque est trop élevé pour être toléré.

Remarque : **le risque est donc croissant de 10 à 1000  $\mu$ Sv / an.**

---



## Considérations et informations

(Suite aux analyses pratiquées par le laboratoire de la CRIIRAd sur les 3 échantillons de champignons prélevés par la SMS en octobre 2002 dans le Sedanais)

- Aucune des 3 espèces recueillies ne dépasse ni n'atteint la limite de 600 Bq/Kg frais. La teneur maximale mesurée est de 252 Bq/Kg frais sur Xerocomus Badius (Bolet bai).
- Sur la base de cette teneur en Césium 137, la consommation annuelle de 10 Kilogrammes de ces champignons frais conduit à une dose efficace de 33 microSieverts. C'est une valeur supérieure au seuil du risque négligeable de 10 microSieverts par an, mais très inférieure au seuil du risque non tolérable de 1000 microSieverts par an.

**Conclusion :** Les taux de contamination des sols mesurés dans le département des Ardennes (travaux André Paris et CRIIRAD – Atlas France Europe) varie de 2000 à 5000 Bq/m<sup>2</sup> en contamination uniformément répartie.

Comparativement, on note des valeurs variant de 3900 à 44000 Bq/m<sup>2</sup> sur les sections 6-7-8 mesurées dans le sud de la France.

Ces mesures ne placent pas notre secteur parmi les sols fortement contaminés.

Conjointement, les résultats d'analyses de nos échantillons prélevés en 2002 ne présentent pas des taux de Césium à considérer comme alarmants.

**Prévention :** En général, la contamination recule. Toutefois, entre la limite du négligeable et celle de l'inacceptable, on sait que le risque va croissant, **il faut rester prudent et limiter les risques en consommant raisonnablement.**

Il est conseillé, à nouveaux, aux gros consommateurs de champignons (cela existe surtout à la saison fongique) de se référer à l'échelle de capacité de concentration de Césium (établie par la CRII-RAD – voir page précédente), d'éviter les espèces à forte capacité de concentration et de limiter la consommation d'espèces à capacité de concentration modérée surtout lorsqu'elles proviennent des zones les plus exposées (montagnes et fonds de vallées).

Par ailleurs, la notion de contamination par accumulation au pied des hêtres, jusqu'alors méconnue peut-elle inciter à ne pas consommer ce qui est recueilli dans ces surfaces très limitées.

**Le but de notre « petite recherche » et de nos informations, n'est pas d'alarmer, il est très honnêtement d'informer, en sachant qu'une information est déjà une Formation, tant sur le plan mycologique que sanitaire dans le cas présent.**

S'il est vrai que quelques repas d'espèces contaminées ne vont pas forcément provoquer un cancer, par contre, on ne sait pas ce que peut produire la consommation pratiquement journalière de ces mêmes espèces pendant la saison fongique.

**Ces informations étant données, il va de soi que chacun est libre d'en faire ce qu'il en veut.**

Les résultats obtenus sur nos 3 échantillons prélevés dans le Sedanais sont dans le bas de l'échelle de la capacité de concentration de Césium par les champignons.

La contamination recule d'année en année.

Soyons patients et raisonnables en considérant en premier lieu que notre Capital Santé est bien notre plus Grande Richesse.

Jean Leroux  
Secrétaire adjoint de la SMS



# Mots fléchés de la



par Lucien Gascoin

|                         |                        |                               |                                  |                         |                                |
|-------------------------|------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Ville d'Espagne         | Quelquefois au top     | Math-Physique-chimie.         | Espèce de cortinaire             | Plus mal                | Palais romain                  |
| Genre de campanella     | Relatif à un ré-examen | Placé                         |                                  | Textile                 |                                |
| Général yougoslave      |                        |                               | Thymus                           |                         | Quelquefois spécialisés        |
| Torrents pyrénéens      |                        |                               | Article défini                   |                         |                                |
|                         |                        |                               | Fossile dans le cas de l'amiante |                         | Préposition                    |
| Quelquefois vibratile   |                        |                               | Ornements du stipe               |                         | Non religieux dans le désordre |
| Babilard                |                        | Grande ouverte                |                                  | Poisson                 |                                |
|                         |                        | Usages                        |                                  | Indéfini                |                                |
| Rigolé                  |                        |                               | Trompés                          |                         |                                |
| Après l'écrit           |                        | Qui a les caractères du savon | Face d'ouvrage                   |                         |                                |
| Contact                 |                        |                               |                                  |                         |                                |
|                         |                        | Durillon                      |                                  | Article défini          | Suspendent les longues         |
|                         |                        | Outil de dessinateur          |                                  | Ruisselet               |                                |
|                         |                        | Voix élevée                   |                                  |                         | Forme de toi                   |
|                         |                        | Crus                          |                                  |                         | Travail obligatoire            |
| Frappe l'ouïe           | Père célèbre           |                               | Finesses                         |                         |                                |
| Sert à lier             |                        |                               | Verso                            |                         |                                |
| Epoques                 | Tout contre            |                               |                                  |                         |                                |
|                         |                        | Ville des Pays-Bas            |                                  | Non dits                |                                |
|                         |                        | ... et coutumes               |                                  | Seizième lettre grecque |                                |
|                         |                        |                               |                                  |                         |                                |
| Forme de fructification | Quatre secondes        |                               |                                  |                         | Schutz Staffel                 |



# Regard sur les LACTAIRES

Voilà un genre peu abordé depuis la parution de ce bulletin : il s'agit cependant d'un groupe important qui compte, selon le professeur Régis Courtecuisse, environ 150 espèces.

Sans doute, il intéresse peu les mycophages. Aucune d'entre elles ne mérite vraiment de figurer au tableau d'honneur des gourmets (même le lactaire délicieux étudié dans le N°6 de ce bulletin ou le lactaire sanguin pourtant si recherché dans le midi de la France).

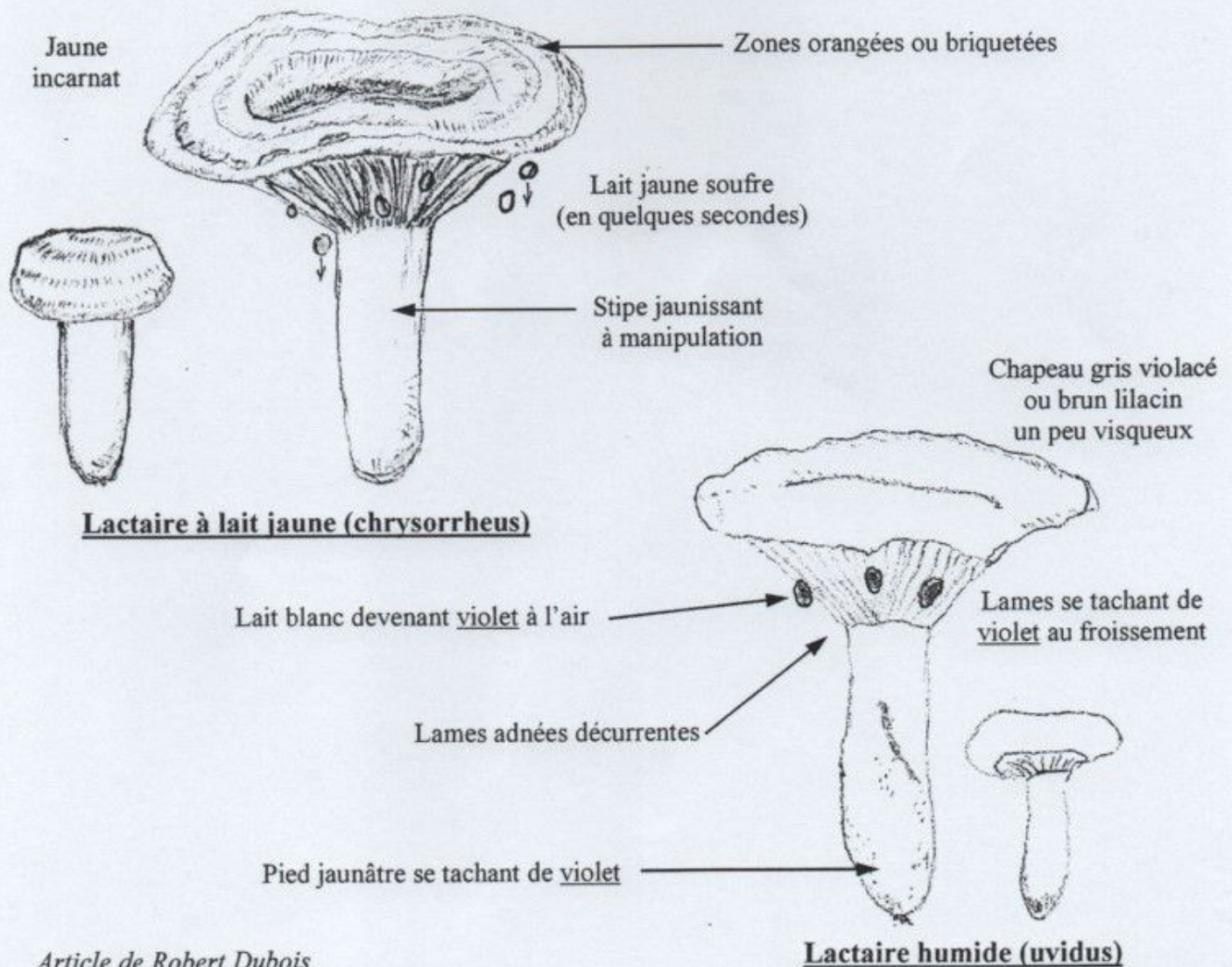
Pour les mycologues au contraire, le genre ne manque pas d'intérêt : outre la structure grenue originale de la chair (cellules sphériques ou ovoïdes) les lactaires possèdent des tubes spéciaux (laticifères) remplis d'un liquide plus ou moins coloré (latex ou lait).

L'origine de ces tubes, tout comme celle du lait n'a pas encore été élucidée : voilà donc un beau thème de recherche. S'agit-il d'un produit de sécrétion ou d'excrétion ? Quel est son rôle dans les échanges nutritifs ? Riche en ferments solubles, le latex joue certainement un rôle.

Quoi qu'il en soit, l'existence de ce latex de couleur souvent blanche (lactaire poivré, lactaire velouté) susceptible de changer de couleur au contact de l'air, aide à déterminer certaines espèces, voire à rétablir une classification (comme le fit le célèbre mycologue Roger Heim). Il existe donc des espèces à lait devenant rose dentifrice (acris), vert (pergamenus), violet (repraesentaneus), jaune (chrysorheus), orange (deliciosus).

Si donc à cette coloration plus ou moins évolutive du lait et de la chair de certaines espèces, on ajoute leur goût (doux, acide, amer, poivré ...), leur odeur (fleur, fruit, médicament ...), leur appétence à certains végétaux (pins, épicéas, aulnes, noisetiers, peupliers ...), le chercheur tient à sa disposition un faisceau de caractères propres à identifier l'espèce recueillie.

Alors, lactérophiles, bonne recherche !







# **LES SORTIES**

## **AVEC LA SMS**



## **Comment se déroulent nos sorties ? Que découvrons-nous ?**

### **Une douzaine de sorties annuelles sont programmées dès le printemps**

*Ce calendrier n'est cependant pas figé, le temps dictant sa loi !!  
Chaque sortie est encadrée par un "guide"  
Les identifications se font en travail de groupe  
En utilisant toutes les compétences présentes*

### **Nos sorties ont pour but essentiel de trouver et d'identifier des champignons !!**

*En appliquant des méthodes logiques de détermination  
Avec en outre la volonté de découvrir de nouveaux sites  
En se rapprochant plus encore de la nature*

### **Nos sorties sont également riches en découvertes diverses.**

*Les animaux, les plantes, les arbres, les fleurs, les fruits ...  
A chaque sortie chacun apprend ou découvre quelque chose  
grâce aux connaissances des participants*

### **Les espèces découvertes sont soigneusement notées**

*par le "guide" du jour et remises au secrétaire  
chargé de réaliser une collecte de données exploitables.*

### **Des statistiques sont réalisées pour chaque sortie :**

*La sortie a eu lieu où, quand, avec qui ?  
Dans quelles conditions particulières ?  
Qu'avons-nous découvert ?  
Quelles difficultés avons-nous rencontré ?  
Tout renseignement utile est également noté.*

### **Pour exemple, les documents des pages suivantes vous indiquent**

- Les découvertes de fin juin
- Les découvertes en août
- Les découvertes les plus fréquentes
- Les découvertes chaque semaine au cours des saisons





# CALENDRIER D'APPARITION DES ESPECES

Identifiées par la Société Mycologique du Sedarnais

d'après des données collectées en 2000, 2001, 2002



**Nous présentons ici les découvertes réalisées fin juin. (en semaine 26)**

(le tri a été effectué sur la fréquence des découvertes sur l'année entière)

*Fin juin, on n'a découvert que 28 espèces, soit 8% de la totalité des identifications annuelles*

*71% des espèces identifiées à cette époque sont encore présentes en octobre.*

**Aucune espèce dangereuse n'a été trouvée fin juin PRUDENCE TOUT DE MEME**

| Genres       | Espèces      | Nom usuel                  | Numéro des semaines |      |         |      |    |    |           |    |    |         |    |      |    |
|--------------|--------------|----------------------------|---------------------|------|---------|------|----|----|-----------|----|----|---------|----|------|----|
|              |              |                            | mai                 | juin | juillet | août |    |    | septembre |    |    | octobre |    | nov. |    |
| Russula      | cyanoxantha  | Russule charbonnière       | 18                  | 26   | 29      | 31   | 33 | 36 | 37        | 39 | 40 | 41      | 42 | 43   | 44 |
| Cantharellus | cibarius     | Girofle                    | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Phallus      | impudicus    | Saitre puant               | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Hydnum       | repandum     | Pied de mouton             | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Piptoporus   | betulinus    | Polypore du bouleau        | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Puteus       | cervinus     | Pluète couleur de cerf     | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Laccaria     | laccata      | Laccaire laquée            | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Russula      | nigricans    | Russule noirissante        | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Megacollybia | plathyphylla | Collybie à feuillets épais | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Amanita      | spissa       | Amanite épaisse            | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Rickenella   | fibula       | Omphale bibelot            | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Daedalea     | quercina     | Lenzite du chêne           | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Postia       | styptica     |                            | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Polyporus    | varius       | Polypore variable          | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Arnillaria   | mellea       | Arnillaire couleur de miel | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Lactarius    | piperaeus    | Lactaire poivré            | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Russula      | vesca        | Russule comestible         | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Marasmius    | rotula       | Marasme petite roue        | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Arnillaria   | ostioyae     | Arnillaire d'Ostoya        | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Polyporus    | ciliatus     | Polypore à marge ciliée    | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Lycogala     | epidendron   | Lait de ioup               | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Fomes        | fontenarius  | Amadouier                  | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Coprinus     | plicatilis   | Coprin pillé               | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Marasmius    | androsaceus  | Marasme androsace          | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Trochila     | ilicina      |                            | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Hypoxylon    | multiforme   |                            | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Hymenochaete | rubiginosa   |                            | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |
| Hypoxylon    | rubiginosum  |                            | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1    | 1  |

|   |    |   |   |    |    |    |   |    |    |    |    |   |
|---|----|---|---|----|----|----|---|----|----|----|----|---|
| 2 | 28 | 9 | 8 | 13 | 13 | 10 | 4 | 20 | 17 | 15 | 12 | 8 |
|---|----|---|---|----|----|----|---|----|----|----|----|---|





# CALENDRIER D'APPARITION DES ESPECES

Identifiées par la Société Mycologique du Sedanaise

d'après des données collectées en 2000, 2001, 2002.



## Nous présentons ici les découvertes communes à chaque sortie d'août

(le tri a été effectué sur la fréquence des découvertes sur l'année entière)

A noter que seul *Marasmius rotula* a totalement disparu dès septembre

En revanche, la russule charbonnière, l'hypholome en touffe et l'amanite rougissante étaient encore présents début novembre.

| Genres        | Espèces      | Nom usuel                  | Numéro des semaines |      |         |      |    |    |           |    |    |         |    |    |      |
|---------------|--------------|----------------------------|---------------------|------|---------|------|----|----|-----------|----|----|---------|----|----|------|
|               |              |                            | mai                 | juin | juillet | août |    |    | septembre |    |    | octobre |    |    | nov. |
| Russula       | cyanoxantha  | Russule charbonnière       | 18                  | 26   | 29      | 31   | 33 | 35 | 37        | 39 | 40 | 41      | 42 | 43 | 44   |
| Cantharellus  | cibarius     | Girofle                    |                     | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Hypholoma     | fasciculare  | Hypholome en touffe        |                     | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Amanita       | rubescens    | Amanite rougissante        | 1                   |      |         |      |    |    |           |    |    |         |    |    |      |
| Megacollybia  | plathyphylla | Collybie à feuillets épais |                     |      |         |      |    |    |           |    |    |         |    |    |      |
| Amanita       | spissa       | Amanite épaisse            |                     | 1    |         |      |    |    |           |    |    |         |    | 1  |      |
| Lecanum       | carpini      | Bolet des charmes          |                     |      | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         |    |    |         |    |    |      |
| Oudemansiella | radicata     | Collybie radicante         |                     |      | 1       | 1    | 1  | 1  |           |    |    |         |    |    |      |
| Russula       | alborigra    | Russule blanche et noire   |                     |      |         | 1    | 1  | 1  |           |    |    |         | 1  |    |      |
| Amanita       | fulva        | Amanite fauve              |                     |      |         | 1    | 1  | 1  |           |    |    |         |    |    |      |
| Marasmius     | rotula       | Marasme petite roue        |                     | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  |           |    |    |         |    |    |      |

|   |   |   |    |    |    |    |   |   |    |   |   |   |   |
|---|---|---|----|----|----|----|---|---|----|---|---|---|---|
| 1 | 5 | 6 | 11 | 11 | 11 | 11 | 4 | 4 | 10 | 9 | 7 | 6 | 3 |
|---|---|---|----|----|----|----|---|---|----|---|---|---|---|





# CALENDRIER D'APPARITION DES ESPECES

identifiées par la Société Mycologique du Sedanaise

d'après des données collectées en 2000 - 2001 - 2002

## LES DECOUVERTES LES PLUS FREQUENTES

Ces 25 espèces ont été trouvées au moins 1 sortie sur 2 (et pratiquement à chaque sortie au cours du mois d'octobre).  
 On a vu la russule charbonnière et la girofle, 9 fois sur 10,  
 l'hypholome en touffe et le satyre puant, 8 fois sur 10,  
 l'amanite rougissante et le pied de mouton, 7 fois sur 10, etc...



| Genres         | Espèces       | Nom usuel                   | Numéro des semaines |      |         |      |    |    |           |    |    |         |    |    |      |
|----------------|---------------|-----------------------------|---------------------|------|---------|------|----|----|-----------|----|----|---------|----|----|------|
|                |               |                             | mai                 | juin | juillet | août |    |    | septembre |    |    | octobre |    |    | nov. |
| Russula        | cyanoxantha   | Russule charbonnière        | 18                  | 26   | 29      | 31   | 33 | 35 | 37        | 39 | 40 | 41      | 42 | 43 | 44   |
| Cantharellus   | cibarius      | Girofle                     | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Hypholoma      | fasciculare   | Hypholome en touffe         | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Phallus        | impudicus     | Satyre puant                | 1                   | 1    | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Amanita        | rubescens     | Amanite rougissante         |                     |      |         |      |    |    |           |    |    |         |    |    |      |
| Trametes       | versicolor    | Tramète versicolore         |                     |      | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Marasmiellus   | ramaealis     | Marasme des brindilles      |                     |      | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Hydnum         | repandum      | Pied de mouton              |                     | 1    |         | 1    | 1  |    | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Puteus         | cervinus      | Plutée couleur de cerf      |                     | 1    | 1       |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Collybia       | confluens     | Collybie confluyente        |                     |      |         |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Laccaria       | laccata       | Laccaire laqué              |                     | 1    |         |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Russula        | nigricans     | Russule noirissante         |                     | 1    |         |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Megacollybia   | plathyphylla  | Collybie à feuilletts épais |                     | 1    |         |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Amanita        | spissa        | Amanite épaisse             |                     | 1    |         |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Rickenella     | fibula        | Omphale bibelot             |                     | 1    |         |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Piptoporus     | betulinus     | Polypore du bouleau         | 1                   | 1    |         |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Lecclium       | carpini       | Bolet des charmes           |                     |      | 1       | 1    | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Clitocybe      | ochroleuca    | Clitocybe en entonnoir      |                     |      | 1       |      |    | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Russula        | quercina      | Russule ccre et blanc       |                     |      |         |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Daedalea       | radicata      | Lenzite du chêne            |                     | 1    |         |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Oudemansiella  | radicata      | Collybie radicante          |                     |      |         |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Hypholoma      | sublateritium | Hypholome presque brique    |                     |      |         |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Calocera       | viscosa       | Calocère visqueuse          |                     |      |         |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Micromphale    | perforans     | Marasme perforant           |                     |      |         |      | 1  | 1  | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |
| Tricholomopsis | rutilans      | Tricholome rutilant         |                     |      |         |      |    |    | 1         | 1  | 1  | 1       | 1  | 1  | 1    |

|   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 2 | 12 | 11 | 11 | 17 | 19 | 16 | 11 | 25 | 24 | 23 | 19 | 17 |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|





# LES SORTIES



## AVEC LA **SMS**

### **NOMBRE D'ESPECES DECOUVERTES CHAQUE SEMAINE**

D'après des données collectées en 2000, 2001, 2002

| Mois             | Semaine   | Nombre d'espèces | Total de l'année | Nombre (1) en commun | Nouvelles espèces |           |
|------------------|-----------|------------------|------------------|----------------------|-------------------|-----------|
|                  |           |                  |                  |                      | (2)               | (3)       |
| mai              | 18        | 8                | 8                |                      |                   | 8         |
| juin             | 26        | 28               | 34               | 2                    | 26                | 26        |
| juillet          | 29        | 35               | 59               | 9                    | 26                | 25        |
| août             | 31        | 40               | 82               | 13                   | 27                | 23        |
| août             | 33        | 43               | 99               | 19                   | 24                | 17        |
| août             | 35        | 43               | 111              | 21                   | 22                | 12        |
| septembre        | 37        | 51               | 140              | 13                   | 38                | 29        |
| <b>septembre</b> | <b>39</b> | <b>71</b>        | <b>177</b>       | <b>18</b>            | <b>53</b>         | <b>37</b> |
| octobre (4)      | 40        | 263              | 306              | 63                   | 200               | 129       |
| octobre          | 41        | 143              | 322              | 120                  | 23                | 16        |
| octobre          | 42        | 86               | 324              | 65                   | 21                | 2         |
| octobre          | 43        | 71               | 330              | 36                   | 35                | 6         |
| novembre         | 44        | 80               | <b>340</b>       | 30                   | 50                | 10        |

#### **Par exemple, semaine 39, fin septembre:**

*On a identifié 71 espèces différentes  
18 espèces sur les 71 avaient été vues la semaine 37  
37 nouvelles espèces sont apparues semaine 39*

#### **Sur cette période de référence, on a identifié 340 espèces différentes.**

- (1) Nombre d'espèces en commun avec sortie précédente
- (2) Nombre de nouvelles espèces par rapport à la sortie précédente
- (3) Nouvelles espèces découvertes au cours de la saison
- (4) Semaine des "Petits salons du Champignon"



## Un champignon policier



Décidément, en mycologie, science relativement jeune, on ne cesse de faire d'étonnantes découvertes. La plus récente, révélée récemment par un hebdomadaire parisien nous vient du Venezuela où un professeur en biologie moléculaire de l'université de Mérida a isolé une espèce alors inconnue.

Il s'agit d'un aspergillus, de la classe des ascomycètes, de la grosseur d'un grain de sucre et d'un cheveu humain.

La découverte eut lieu en 1992 par le professeur Efred Anglade, déjà auteur d'une thèse sur la cocaïne soutenue devant l'université de Marseille. Le champignon apparut dans une solution aqueuse contenant des particules de drogue, sous la forme de minuscules organismes blancs formés d'étranges cellules proches de celles d'animaux supérieurs ou de l'homme. Au contact de la cocaïne, il double de volume en quelques jours mais cesse de croître privé de sa présence.

Poursuivant ses recherches, Anglade découvrit son champignon dans les fosses nasales de personnes souffrant de rhinite chronique, d'affections respiratoires ou consommateurs de drogue. De même, il s'aperçut que l'aspergillus détecte la présence de drogue sur les mains de ceux qui sont en contact avec elle, même longtemps après sa manipulation.

Voilà donc un auxiliaire précieux pour les agents de la lutte anti-drogue, d'autant qu'il se révèle par ailleurs un tueur implacable des plantations de coca détruisant avec une rapidité étonnante feuilles et racines sans endommager la végétation d'alentour.

C'est pourquoi la « Drug Enforcement Administration » service américain de la lutte anti-drogue, serait prête, dit-on, à acheter le champignon « policier ».

## Note brève

Dans le cadre de notre article sur le tricholome équestre (Bidaou) paru dans le bulletin N°12 de 2002, repris par le bulletin de l'Association de Pharmacie Rurale de décembre 2002, nous apprenons que « l'Office Fédéral de la Santé Publique » (Suisse) vient de le faire retirer de la vente « comme responsable de cas d'empoisonnements mortels ».

Robert Dubois

*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)

9, la Fontinette - SAINT-LAURENT

☎ 03.24.55.58.83





# Mycogastronomie



## Salade de Sparassis Crépus \*

- 400 gr de Sparassis
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 cuillerée de vinaigre
- 1 citron
- 1 cuillerée de moutarde forte
- 2 cuillerée de persil haché
- Sel - Poivre

Coupez les Sparassis en gros morceaux pour les nettoyer plus facilement. Trempez les dans l'eau vinaigrée et égouttez.  
Faites blanchir les morceaux de champignons dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Égouttez. Laissez refroidir.  
Dans un saladier, faites une sauce bien homogène avec la moutarde, le jus de citron, l'huile d'olive et le persil haché. Remuez avec soin.  
Lorsque les Sparassis sont froids, émincez les, versez les dans le saladier et mélangez.

## Sparassis à la crème et à la ciboule

- 400 gr de Sparassis
- 150 gr de crème
- 1 citron
- 3 cuillerées de ciboule hachée
- Sel - Poivre

Coupez les Sparassis en gros morceaux pour les nettoyer plus facilement à l'eau fraîche.  
Plongez les morceaux dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.  
Faites chauffer légèrement le crème, salez, poivrez. Laissez tiédir les morceaux de champignons bien égouttés.  
Versez les Sparassis crépus dans un légumier arrosez de jus de citron et de crème.  
Saupoudrez de ciboule hachée.

\* Sparassis Crispa  
(clavaire crépue)



## Solution des mots fléchés

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| B | M | M | V | P | F |   |
| X | E | R | O | M | P | H |
|   | N | E | D | I | C | R |
| N | I | V | E | S | L | I |
|   | C | I | L | B | E | E |
| J | A | S | E | U | R | C |
|   | R | I | S | A | P | O |
| P | L | O | T | C | A | L |
| S | O | N | T | E | N | O |
|   |   | N | O | E | L | R |
| E | R | E | S | E | D | E |
| T | E | L | E | U | T | O |
|   | Z | S | S | S | S | I |