

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU SEDANAIS

Bulletin N°15

Année 2005

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

Sommaire

Edito

Le mot du Président

Les « Rosés »

Mieux connaître les Agarics

Mycologie et comportement

*Quel genre de ramasseur de
champignons êtes vous ?*

Biodiversité et Mycologie

*Les champignons sont-ils menacés
comme les autres espèces ?*

Champignons hallucinogènes

*Des champignons dangereux
appartenant à plusieurs
familles différentes*

Mycogastronomie

*Trois pages de recettes
de cuisine*

**La page du syndicat
Pharmaceutique de France**



Edito : le mot du Président

Vivement Dimanche !

...ou samedi après-midi, pour nous retrouver dans les bois à la recherche de nouvelles espèces, ...et nous avons « du CHAMPIGNON sur la planche ».

Imaginez donc :

45 familles avec des individus tous différents,
160 000 environ au dernier recensement mondial.
2000 taxons ont été identifiés dans notre département.
2300 espèces représentées par des cortinaires,
400 par des russules,
350 tricholomes,
170 mycènes,
150 lactaires,

Voilà de quoi s'occuper pour les jours, semaines, mois, années à venir !

Notre calendrier 2005 est aussi fourni que celui de l'année précédente :

Je donne rendez-vous aux amoureux de la nature et de la mycologie à l'une des dates arrêtées, afin de découvrir ces phénomènes aux formes multiples, couleurs chatoyantes, odeurs remarquables, ...

Nous pourrons nous retrouver :

Devant une table d'exposition lors de notre petit salon qui se tient tous les ans le premier dimanche d'octobre,
Devant une table d'orientation afin de bien situer le lieu de notre récolte,
Ou autour d'une table d'un restaurant pour exprimer toute notre convivialité.

Alors, quand rejoindrez-vous nos rangs ? ...seul le premier pas compte !

Faites table rase de vos préjugés et venez ! ... adhérez !

... vous ne perdrez pas votre temps.

Guy CHRISTELLE

LES ROSÉS

Dès la saison des "ROSÉS", et au "Petit Salon du Champignon", je suis étonné du nombre de personnes qui se plaignent d'indispositions après ingestion des dits "ROSÉS"

Il faut savoir qu'il existe une grande variété de "ROSÉS" qui sont en fait des "AGARICS"

Je suis moi-même étonné d'en avoir relevé 62 différents, de bois et de prés dans le guide des Champignons de France et d'Europe de Régis Courtecuisse, éminent mycologue.

Cela veut dire que dans son panier, à la cueillette, on peut en avoir une dizaine, tous bien blancs, tous avec des lamelles bien roses, ils peuvent pourtant être tous différents.

Soit: *AGARIC CHAMPÊTRE* (le vrai rosé), *AGARIC DES JACHÈRES*, *AGARIS ÉPAIS*,
AGARIC BOULE DE NEIGE, *AGARIC BISPORÉ*, *AGARIC DES PELOUSES*,
AGARIC SQUAMEUX, *AGARIC JAUNISSANT* (toxique),
AGARIC RADICANT, (toxique, possède une racine sous le pied) etc...

L' *AGARIC JAUNISSANT* en latin *XANTHODERMA*, facilement reconnaissable non épanoui, (il ressemble à un casque allemand) et, en faisant une entaille à la base du pied, il jaunit immédiatement, à la cuisson, sitôt dans la poêle, il vire au vert citron et peut dégager une forte odeur d'encre.

Heureusement, il n'y a pas dans tous ces agarics de sujets vraiment dangereux, pouvant entraîner la mort, sauf si le consommateur souffre du foie. Cela est arrivé en Ardennes, (une fois à ma connaissance lors d'une année d'abondance); cette même année, une commune proche de Buzancy a vu tous ses habitants sérieusement incommodés.

UNE RÈGLE IMPORTANTE : NE JAMAIS RAMASSER DE ROSÉS DANS LES TERRES CULTIVÉES, SURTOUT DERRIÈRE LES MAÏS.

A noter qu'il y a deux groupes d'agarics, Les *JAUNISSANTS* et les *ROUGISSANTS*
Aussi, j'ai reconstitué une clé de détermination à partir de différents ouvrages

Les clés principales sont:

En quelle couleur vire la chair ?

Avec quelle intensité et quelle vitesse ?

Quelle est la forme de l'anneau ?

Quel est l'aspect du chapeau ?

Où pousse le champignon ?

Le tableau suivant vous permettra d'identifier *26 ROSÉS* différents.

CLÉS DE DÉTERMINATION DES AGARICS

LES PLUS COMMUNS

Chair rougissant à la cassure, au frottement ou à l'air (Agarics rougissants)

Rougisement faible et lent

Grosse espèce à pied massif, chapeau à écailles rousses	<i>Agaricus vaporarius</i> , psalliote vaporeuse	Odeur de chicorée ou de poisson. Sur sols cultivés
Espèces moyennes, chapeau blanc lisse		
Anneau double, odeur acidulée	<i>Agaricus bitorquis</i> , psalliote comestible	Agaric des trottoirs. Odeur de noix. Comestible
Anneau fragile, odeur désagréable	<i>Agaricus maleolens</i> , psalliote malodorante	Odeur fongique puis nauséuse de poisson. Toxique
Espèces moyennes, chapeau fibrilleux ou pelucheux		
Chapeau variable, anneau épais	<i>Agaricus hortensis</i> , psalliote des jardins	Sur terreau. Sans intérêt
Chapeau soyeux fibrilleux, anneau mince		
Chapeau blanc ne jaunit pas	<i>Agaricus campestris</i> , rosé des prés	Odeur agréable. Comestible
Chapeau blanc jaunissant	<i>Agaricus aestivalis</i> , psalliote d'été	Odeur +/- anisée. Comestible médiocre
Chapeau fibrilleux, pied prolongé en racine	<i>Agaricus radicans</i> , psalliote radicante	Odeur faible. Très toxique
Chapeau fibrilleux, pied laineux prolongé par des cordons	<i>Agaricus lanipes</i> , psalliote laineuse	Odeur forte chocolatée puis écoeurante. Sans intérêt.

Rougisement fort et généralement rapide

Rougisement net, chapeau brun écaillé	<i>Agaricus silvatica</i> , rosé des forêts	Odeur anisée. Comestible
Rougisement intense, rapide		
Chapeau blanc fibrilleux, squamuleux	<i>Agaricus benesii</i> , psalliote de bènes	Chapeau blanc 8cm squamuleux floconneux
Chapeau roux écaillé		
sous les pins	<i>Agaricus langei</i> , psalliote de Lange	Odeur acidulée. Comestible
sous les feuillus	<i>Agaricus hemorrhoidarius</i> , psalliote sanglante	Sanguinolente. Odeur forte désagréable. Sans intérêt
Rapidement rouge brunâtre, grosse espèce écaillée	<i>Agaricus bernardii</i> , psalliote des rivages	Odeur forte désagréable. Sans intérêt

Chair jaunissant à la cassure, au frottement ou à l'air (Agarics jaunissants)

Espèces moyennes à grosses (8 à 20 cm)

Jaunissement lent et localisé, anneau double denté (odeur agréable souvent anisée)		
Espèce moyenne (8 cm) chapeau lisse +/- jaunâtre	<i>Agaricus silvicola</i> , psalliote des bois	Odeur anisée. Comestible
Grosses espèces (10 à 15 cm) chapeau soyeux +/- globuleux		
Chapeau blanc jaunissant, chair jaunissant partout	<i>Agaricus arvensis</i> , psalliote des jachères	Boule de neige. Odeur anisée. Comestible
Chapeau blanc, chair jaunissant peu dans le pied	<i>Agaricus nivescens</i> , boule de neige	Odeur faible d'amande anère. Comestible
Jaunissement intense et rapide, anneau simple (odeur souvent désagréable)		
Chapeau d'abord trapézoïdal puis étalé, pied un peu bulbeux		
Chapeau lisse blanc soyeux	<i>Agaricus xanthodermus</i> , psalliote jaunissante	+var. meleagris (couleur de suie). Odeur encre, iodée Très toxique
Petites mèches foncées noirâtres	<i>Agaricus praeclaresquamosus</i> , psalliote grise	Odeur encre, iodée. Très toxique
Petites mèches brun-châtain	<i>Agaricus phaeolepidotus</i> , psalliote à écailles brunes	Odeur iodée. Toxique
Chapeau lisse, étalé, pied bulbeux	<i>Agaricus essetei</i> , psalliote à pied bulbeux	Odeur anisée. Comestible
Jaunissement et rosissement ou brunissement de la chair		
Chapeau blanc jaunissant, chair rosissant puis jaunissant	<i>Agaricus excellens</i> , psalliote excellente	Odeur fongique agréable. Comestible
Chapeau brun-roux écaillé, chair brunissant	<i>Agaricus augustus</i> , psalliote auguste	Odeur anisée. Comestible

Petites espèces, 2 à 5 cm

Chapeau lisse ocré	<i>Agaricus comtulus</i> , psalliote élégante	Odeur amande amère. Comestible
Chapeau clair à fibrilles lilas	<i>Agaricus semotus</i> , psalliote rosée	Odeur anisée + amande. Comestible
Chapeau à fibrilles vineuses	<i>Agaricus porphyrrhizon</i> , psalliote pourprée	Odeur d'amande amère. Sans intérêt

GLOSSAIRE:

Fibrilleux :	revêtu de fibrilles (lanières fines)
Squamuleux :	garni de squames ou squamules, comme écaillé
Squames ou squamules :	grandes ou petites excoirations superficielles de la chair
Fongique:	qui se rapporte aux champignons, odeur fongique, odeur du champignon de Paris.

Mycologie et comportement

La mycologie, c'est l'étude scientifique des champignons...

Les mycologues sont les personnes qui étudient les champignons...

Mais quand commence l'étude mycologique ? ?

En s'en tenant au sens strict du terme, celui qui ne différencie pas un bolet d'une amanite mais qui en examine les différents caractères serait déjà un mycologue.

Est-ce le cas ? Assurément ... Non !

En règle générale, le mycologue débutant connaît pour le moins quelques dizaines d'espèces dont surtout les plus dangereuses ainsi que les principaux comestibles.

D'ailleurs, il existe différentes façons de s'intéresser à nos amis les champignons, à des niveaux différents.

Hormis le côté commercial, et financier, important dans le monde mais qui ne nous intéresse pas en tant que société mycologique, on distingue plusieurs comportements qui méritent de retenir notre attention.

Après diverses réflexions menées par d'éminents spécialistes hautement qualifiés en la matière, il a été proposé 3 comportements principaux qui peuvent être définis comme suit :

1) Le Mycophage : *C'est l'amateur qui recherche les champignons uniquement pour les manger sans s'intéresser aux espèces non comestibles.*

Catégorie d'amateurs de champignons la plus répandue dans le grand public, il se cantonne à reconnaître quelques espèces parmi les plus courues pour leurs qualités gustatives.

Son outil de travail n'est évidemment ni la loupe, ni telle ou telle littérature mycologique. Un bon livre de cuisine ou quelques bonnes recettes lui suffisent.

Pas forcément antipathique, le mycophage se rencontre fréquemment dans les sorties organisées, dans les expositions mycologiques et même dans les sociétés mycologiques. Il est reconnaissable à sa question la plus rituelle : « Celui-là, on peut le manger ? ». Mais il arrive aussi qu'il apporte aux mycologues des espèces rares ou même très rares, participant ainsi, sans s'en douter, à la recherche et à la connaissance de ce monde qui reste encore mystérieux sous certains aspects.

Il est d'ailleurs souvent dit ou écrit qu'au fond du mycophage sommeille un mycologue possible en devenir. ...Plusieurs grands éminents mycologues ont commencé par là. Il reste donc nécessaire et peut-être utile de porter attention à tel mangeur dans sa quête gustative. Si par hasard, il s'agissait d'un futur Romagnesi, Becker, Bon ou Courtecuisse ... ! Sait-on jamais ?

2) Le Mycophile : *C'est un véritable ami des champignons. Il les aime et les respecte sans aucune envie de les cueillir ni pour les cuisiner, ni pour les étudier, car il apprécie et respecte leur présence dans leur milieu naturel.*

Observer leur croissance, voire les photographier sans jamais les détruire, tel est son comportement. Il peut souvent différencier un bolet d'une amanite, savoir même identifier quelques belles espèces, mais son analyse n'ira pas plus loin ... ce n'est pas sa vocation.

Sans pour autant être incapable de savoir étudier ou analyser, loin de là pour certains, il est souvent un grand ami, aimant et respectueux de la nature et de tout ce qui la compose.

En somme, il s'agit d'un puriste qui peut d'ailleurs être spécialisé dans une autre discipline que la mycologie.

3) Le Mycologue : *C'est un passionné qui étudie les champignons sans se soucier de leur comestibilité.* Il est capable de travailler pendant des heures sur une espèce difficile à identifier pour la satisfaction d'avoir réussi avec certitude après avoir porté toute son attention sur le moindre détail.

Pour le mycologue averti, chaque détail a son importance.

Pour le mycologue de haut niveau, la découverte d'une espèce nouvelle s'identifie à une récompense. On peut être mycologue débutant, averti ou confirmé, savant ...ou professionnel (il en existe peu).

Mais, en tout état de cause, le mycologue n'est pas sans aimer passionnément le monde des champignons dont l'attrait l'a conduit à l'analyse minutieuse sous différentes formes, dont :

L'analyse visuelle avec ou sans loupe mais toujours minutieuse ou controversée (aucun caractère particulier ne peut être négligé, puisque pouvant à lui seul être un critère déterminant).
Par exemple : les lamelles typiquement jaunâtres de l'entolome livide ou le stipe finement trié de gris de la mycène polygramma.

L'analyse tactile : Le toucher permet de vérifier la consistance de certaines parties du champignon sur le stipe, le chapeau ou les lamelles.
Par exemple : les lamelles molles à consistance lardacée de la russule cyanoxantha ou le stipe mou des russules graciles section Tenellae.

L'analyse olfactive bien que parfois assez subjective c'est aussi un geste réflexe souvent déterminant ainsi qu'un précieux allié pour le mycologue averti.
Par exemple : l'odeur de poulailler, plume mouillée du clitocybe phaeophthalma ou l'odeur de laurier cerise, colle de bureau de l'inocybe hirtella.

L'analyse par la saveur qui peut parfois se révéler surprenante ou assez désagréable permet de classer une espèce dans un groupe.
Par exemple : la saveur douce des russules polychromes ou la saveur acre des russules insidieuses section insidiosae.
Cette analyse permet aussi d'identifier une espèce par rapport à une autre très ressemblante.
Par exemple : la saveur douce de l'hypholome capnoides ou la saveur amère de l'hypholome fasciculare.

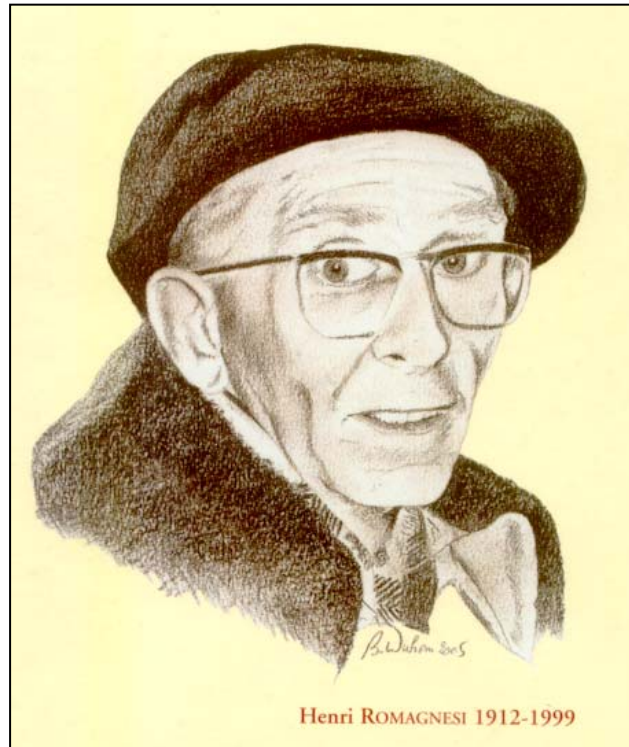
L'analyse chimique par observation de la réaction colorée de la chair du champignon au contact de certains réactifs chimiques.
Par exemple : La réaction couleur cassis au phénol de la russule olivacea ou la réaction rose vif au sulfovanilline de la russule aurora ou la réaction spectaculaire violet purpurin de l'hapalopilus rutilans à l'amoniac.

L'analyse scientifique, microscopique et formelle permet des études très précises, de l'ordre du micron, au niveau des structures (cellules fongiques, hyphes, etc. ...) et des spores (dimensions, formes, particularités) au moyen de la microscopie moderne, au plus haut niveau par un microscope à balayage électronique.

Par exemple : - Spores 12 x μm , à fortes bosses en étoile sur inocybe astérospora (champignons de France et d'Europe occidentale - Marcel Bon - page 242).

- Examen de différentes hyphes (végétatives, tubulaires, sécrétrices) dans un rhizomorphe de *Prunulus pelianthinus*, page 32 du bulletin de la Société Mycologique de France, année 2004, Tome 120 dédié en hommage Henri Romagnesi*. (photographies réalisées par le centre de microscopie électronique, Université de Lausanne).

*Henri Romagnesi (1912-1999) : Mycologue français du plus haut niveau ; a produit des ouvrages exceptionnels, permettant la connaissance approfondie des champignons à lamelles, dont particulièrement les russules, les entolomes et les psathyrelles.



La panoplie d'outils utilisés principalement par les mycologues est constituée par :

- le couteau à lame assez longue pour espèces profondément enterrées.
- la loupe (x10) très utilisée sur le terrain.
- Les réactifs chimiques (sulfate de fer, potasse, phénol, etc. ...)
- Le microscope allant du plus simple au plus perfectionné, suivant le niveau de recherche.

Sans oublier, à des degrés différents, particuliers à chacun, allant du débutant, au plus hautement qualifié, en passant par le mycologue averti :

- Un sens de l'observation minutieuse et précise.
- Un odorat subtil permettant de reconnaître certaines espèces à leurs odeurs parfois assez subjectives. Par exemple : odeur de poulailler, de pipi de souris, de boudin noir, un peu pélargoniée, ... etc. ...toute une série d'odeurs utilisées et connues des mycologues déjà confirmés.
- Et puis aussi, et surtout, une mémoire remarquable qui peut être qualifiée de prodigieuse pour certains parmi les meilleurs.

De la pratique à l'utile

Dans le département des Ardennes, un groupe de mycologues, dont certains de niveau élevé, appartenant à des Sociétés Mycologiques Ardennaises, Marnaises et Belges travaillent depuis 1992 à un programme national d'inventaire et de cartographie des champignons français, mis en place par Régis Courtecuisse, éminent mycologue professionnel français, maître de conférences à la faculté des sciences de Lille 2.

L'objectif de cet important travail est l'établissement d'une liste rouge nationale visant à proposer des mesures conservatoires appropriées pour les principaux biotopes riches en champignons rares ou menacés. A ce jour, plus de 2000 espèces ont été recensées pour le département des Ardennes.

Nota : Ce travail d'inventaire national est cité dans l'ouvrage de Régis Courtecuisse intitulé Champignons d'Europe (Editions Delachaux et Niestlé).

La Mycologie Mondiale est en constante évolution tant par les changements climatiques qui s'observent à l'échelle planétaire que par les moyens de recherche et d'observation de plus en plus performants.

Les différentes pollutions produites par l'espèce humaine modifient les climats, sécheresse et pluies torrentielles se succèdent et s'amplifient.

La pollution chimique, atmosphérique et terrestre modifie les biotopes.

Certaines espèces de champignons reculent ou disparaissent, certaines autres semblent s'adapter, d'autres enfin peuvent naître dans ces nouvelles conditions bien plus artificielles que naturelles.

Il apparaît donc logique de penser que la Mycologie tant systémique que de recherche a encore de belles décennies devant elles.

Conclusion : Amis Mycophages, Mycophiles, Mycologues, à vos loupes, à vos microscopes ... le chômage n'est pas pour demain dans la spécialité.

Jean Leroux

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

Biodiversité et mycologie

Biodiversité ! Voilà un concept nouveau à la mode, inventé vers 1980 par l'américain Edward Wilson de l'université de Harvard, popularisé lors de la conférence internationale de Paris en janvier 2005 regroupant quelques 1200 scientifiques du monde entier.

Ce concept évoque le patrimoine de la planète, la variété donc des espèces animales et végétales, leurs milieux naturels, les conditions de leur vie ou de leur survie.

Ce patrimoine est une chaîne dont tous les éléments sont interdépendants, de sorte que la disparition d'un maillon, même d'apparence modeste, entraîne des conséquences funestes sur toute la chaîne.

Or, depuis 1992, lors de la conférence de Rio de Janeiro, est dénoncé le péril qui pèse sur cette biodiversité, comme il ne l'a jamais été depuis l'apparition de la vie, il y a 3 milliards 800 millions d'années. Et Edward Wilson lui-même prétend que l'érosion de cette biodiversité a atteint un pouvoir d'extinction 100 fois supérieur au taux naturel de celle-ci.

Selon l'Union Internationale pour la conservation de la nature, 12000 espèces seraient actuellement en danger. En France, 50 % des zones humides ont disparu en 30 ans, 35 % des espèces mammifères et 18 % des espèces d'oiseaux sont en danger (35 % pour la région Champagne Ardenne).

Qu'en est-il des champignons ? Les informations en vérité manquent. Certaines sociétés nationales parlent de raréfaction voire de disparition d'espèces (on estime à 30 ans le délai minimum d'observation).

Les plus anciennes craintes ont été exprimées vers 1960. En 1985, un organisme international regroupant 14 pays européens « European council for the conservation of fungi » a été créé et s'est donné pour tâche prioritaire de promouvoir la rédaction d'une liste rouge des espèces menacées.

En France, le professeur Courtecuisse, dans son ouvrage sur les « Champignons de France » recense à l'échelle de l'Europe, 120 espèces menacées sur les 1700 étudiées.

Dans les Ardennes, actuellement, rien n'a été fait : Les mycologues ne disposent que d'un inventaire des espèces de 1893 à 1939 et de celui de notre sociétaire Jean Larose établi en 1994. Il est difficile d'en dégager des conclusions, le nom de certaines espèces ayant pu changer (la mycologie est une science relativement jeune).

On peut ajouter que, selon Régis Courtecuisse, certaines espèces, particulièrement réputées (amanite des Césars, cèpe tête de nègre, cortinaire remarquable, ...) ou bien très connues (bolet Satan, mousseron de la Saint Georges, ...) sont de moins en moins fréquentes dans les cueillettes.

Mais le genre le plus menacé est celui des hygrocibes, aux couleurs étincelantes et aux parures de l'automne, espèces praticoles (qui se développent dans les prairies) allergiques à l'agriculture moderne (engrais, pâturages intensifs, extension des zones de culture, ...)

Ainsi, même dans le domaine de la mycologie, la biodiversité est menacée, son ampleur n'étant pas vraiment mesurée.

Quant à notre Société Mycologique du Sedanais, compte tenu de ses faibles moyens, elle ne peut qu'être vigilante, enregistrer toutes les atteintes à notre environnement mycologique et participer, même modestement, au sauvetage de notre planète menacée.

Robert Dubois

CHAMPIGNONS HALLUCINOGENES

Certains champignons appartenant à plusieurs familles différentes contiennent des substances **hallucinogènes**.

Psilocybine et psilocine sont deux **alcaloïdes hallucinogènes**.

Les « hallucinogènes » sont des substances qui font voir ou entendre des choses qui n'existent pas en réalité.

C'est Albert Hofmann, chimiste suisse des laboratoires Sandoz qui a réussi à isoler la psilocybine d'un champignon mexicain *Psilocybe Mexicana*, à la fin des années cinquante.

La psilocybine a une structure chimique proche du L.S.D. , de formule brute $C_8H_{17}NO_2P$, dans l'estomac , les enzymes digestives (phosphatase) coupent la branche contenant le phosphore, donnant la molécule de psilocine qui est la seule à agir sur le système nerveux central.

En Europe le psilocybe connu est *P. semilanceata*, appelé « bonnet de lutin », ceci dû à son chapeau légèrement conique et porteur d'un mamelon. Ce champignon à stipe grêle d'une dizaine de centimètres pousse en automne dans l'herbe de prairies à sols acides humides et ensoleillés.

L.S.D. et psilocybine sont des drogues illégales.

Dépendance physique (envie irraisonnée de consommer à nouveau le produit afin d'en retrouver les sensations) et **tolérance** (diminution des effets observés pour une même quantité consommée) sont des phénomènes qui entraînent des prises de plus en plus importantes et rapprochées dans le temps.

Si normalement les symptômes commencent 20 à 60 minutes après l'ingestion, pouvant durer 4 à 6 heures, parfois des troubles psychiatriques peuvent s'observer à long terme, plusieurs mois après l'ingestion.

Psychose paranoïaque, phénomènes d'hallucinations récurrentes dues à des effets « flash-back » (le patient continuant à entendre des sons anormaux longtemps après), sont les effets principaux observés.

D'autres effets toxiques peuvent être associés :

- une augmentation du rythme cardiaque
- une hypertension artérielle
- une mydriase (augmentation d diamètre de la pupille)
- des nausées et des vomissements
- des hyperthermies avec sueurs et des hyperglycémies.

Ces champignons présentent des risques trop élevés pour s'aventurer à les essayer, et dans le monde ils sont très nombreux.

Voici une liste de 186 espèces recensées contenant ces alcaloïdes toxiques :

Ordre: Agaricales

Famille: Bolbitiaceae

Genre: Agrocybe

1. *Agrocybe farinacea*

Genre: Conocybe

2. *Conocybe cyanopus*
3. *Conocybe kuehneriana*
4. *Conocybe siligineoides*
5. *Conocybe smithii* (= *Galerula cyanopes*)

Famille : Coprinaceae

Genre: Copelandia

6. *Copelandia affinis* (= *Panaeolus affinis*)
7. *Copelandia anomala*([= *Panaeolus anomalus*)
8. *Copelandia bispora* (= *C. papilionacea* var. *bispora*)
9. *Copelandia cambodginiensis* (= *Panaeolus cambodginiensis*)
10. *Copelandia chlorocystis*(= *Panaeolus chlorocystis*)
11. *Copelandia cyanescens* (= *Panaeolus cyanescens*)
12. *Copelandia lentisporus* (= *Panaeolus lentisporus*)
13. *Copelandia mexicana*
14. *Copelandia tirunelveliensis* = (*Panaeolus tirunelveliensis*)
15. *Copelandia tropica*
16. *Copelandia tropicalis*(= *Panaeolus tropicalis*)
17. *Copelandia westii*

Genre: *Panaeolina*

18. *Panaeolina foeniseccii*(= *Panaeolus foeniseccii*)
19. *Psathyrella foeniseccii*
20. *Panaeolina rhombisperma*
21. *Panaeolina sagarae*
22. *Panaeolina microsperma* (= *Panaeolina indica*)

Genre: *Panaeolus*

22. *Panaeolus africanus*
23. *Panaeolus ater*
24. *Panaeolus castaneifolius* . (= *P. olivaceus* *Panaeolina castaneifolia* ; *P. castaneifolia*)
25. *Panaeolus fimicola*
26. *Panaeolus microsporus*
27. *Panaeolus moellerianus* (= *P. Subbalteatus*)
28. *Panaeolus olivaceus*
29. *Panaeolus papilionaceus* (= *P. campanulatus*)
30. *Panaeolus retirugis*
31. *Panaeolus rubricaulis* (= *P. campanuloides*)
32. *Panaeolus sphinctrinus* (= *Panaeolus campanulatus* var. *sphinctrinus*)
33. *Panaeolus subbalteatus* (= *P. venenosus*)
34. *Panaeolus venezolanus* (= *P. annulatus*)

Famille: Cortinariaceae

Genre: *Galerina*

35. *Galerina steglichii*

Genre: *Gymnopilus*

36. *Gymnopilus aeruginosus*
37. *Gymnopilus braendlei*
38. *Gymnopilus intermedius*
39. *Gymnopilus lateritius*
40. *Gymnopilus liquiritiae*
41. *Gymnopilus luteofolius*
42. *Gymnopilus luteoviridis*
43. *Gymnopilus luteus*
44. *Gymnopilus purpuratus*
45. *Gymnopilus sapineus* (= *Pholiota sapinea*)
46. *Gymnopilus spectabilis*. (= *G. spectabilis* *Pholiota spectabilis*)
47. *Gymnopilus subpurpuratus*
48. *Gymnopilus validipes*
49. *Gymnopilus viridans*

Genre: *Inocybe*

50. *Inocybe aeruginascens*
51. *Inocybe coelestium*

52. *Inocybe corydalina* var. *corydalina*
53. *Inocybe corydalina* var. *erinaceomorpha*
54. *Inocybe haemacta*.
55. *Inocybe tricolor*

Famille: Plutaceae

Genre: *Pluteus*

56. *Pluteus atricapillus* (= *P. cervinus*)
57. *Pluteus cyanopus*
58. *Pluteus glaucus*
59. *Pluteus nigriviridis*
60. *Pluteus salicinus*.
61. *Pluteus villosus*

Famille: Strophariaceae

Genre: *Hypholoma*

62. *Hypholoma gigaspora* (= *Psilocybe gigaspora*; *Naematoloma gigaspora*)
63. *Hypholoma guzmanii* (= *Psilocybe guzmanii*; *Naematoloma guzmanii*)
64. *Hypholoma naematoliformis* (= *Psilocybe naematoliformis* *Naematoloma naematoliformis*)
65. *Hypholoma neocaledonica* (= *Psilocybe neocaledonica* *Naematoloma neocaledonica*)
66. *Hypholoma popperianum* (= *Naemaotoloma popperianum*)
67. *Hypholoma rhombispora* (= *Naematoloma rhombispora*)

Genre: *Psilocybe*

68. *Psilocybe acutipilea*
69. *Psilocybe angustipleurocystidiata*
70. *Psilocybe antioquensis*
71. *Psilocybe aquamarina* (= *Stropharia aquamarina*)
72. *Psilocybe argentipes*
73. *Psilocybe armandii*
74. *Psilocybe aucklandii*
75. *Psilocybe australiana*
76. *Psilocybe aztecorum* var. *aztecorum*
77. *Psilocybe aztecorum* var. *bonetii* (= *P. bonetii* =)
78. *Psilocybe azurescens*
79. *Psilocybe baeocystis*
80. *Psilocybe banderiliensis*
81. *Psilocybe barrerae*
82. *Psilocybe bohémica* (= *P. coprinifacies*)
83. *Psilocybe brasiliensis*
84. *Psilocybe brunneocystidiata*
85. *Psilocybe caeruleoannulata*
86. *Psilocybe caerulescens* var. *caerulescens* (= *P. caerulescens* var. *albida*; *P. caerulescens* var. *mazatecorum*; *P. mazatecorum*; *P. caerulescens* var. *nigripes*)
87. *Psilocybe caerulescens* var. *ombrophila* (= *P. caerulescens* var. *mazatecorum* *P. ombrophila*; *P. mixaeensis*)
88. *Psilocybe caerulipes*
89. *Psilocybe carbonaria*
90. *Psilocybe chiapanensis*
91. *Psilocybe collybioides*
92. *Psilocybe columbiana*
93. *Psilocybe coprinifacies*
94. *Psilocybe cordispora*
95. *Psilocybe cubensis* (= *Stropharia cubensis*; *P. cubensis* var. *caerulescens* *Stropharia subcyanescens*; *S. cyanescens* *S. caerulescens*)
96. *Psilocybe cyanescens*
97. *Psilocybe cyanofibrillosa*
98. *Psilocybe dumontii* Singer
99. *Psilocybe eucalypta*
100. *Psilocybe fagicola* var. *fagicola*
101. *Psilocybe fagicola* var. *mesocystidiata*

102. *Psilocybe farinacea* (= *P. Albofimbriata*)
103. *Psilocybe fimetaria* (= *P. caesieannulata*; *Stropharia fimetaria*)
104. *Psilocybe fuliginosa*.
105. *Psilocybe furtadoana*
106. *Psilocybe galindoi* (= *P. galindii*)
107. *Psilocybe goniospora* (= *P. Lonchophora*)
108. *Psilocybe graveolens*
109. *Psilocybe guatapensis*
110. *Psilocybe guilartensis*
111. *Psilocybe heimii*
112. *Psilocybe heliconiae*
113. *Psilocybe herrerae*
114. *Psilocybe hispanica*
115. *Psilocybe hoogshagenii* var. *hoogshagenii* (= *P. caerulipes* var. *gastonii* *P. zapotecorum*)
116. *Psilocybe hoogshagenii* var. *convexa* (= *P. semperviva*)
117. *Psilocybe inconspicua*
118. *Psilocybe indica*
119. *Psilocybe isabelae*
120. *Psilocybe jacobsii*
121. *Psilocybe jaliscana*
122. *Psilocybe kumaenorum*
123. *Psilocybe laurae*
124. *Psilocybe lazoi* (= *P. zapotecorum*, *Psilocybe liniformans* var. *liniformans*)
125. *Psilocybe liniformans* var. *americana*
126. *Psilocybe mairei* (= *Hypoholoma cyanescens*; *Geophila cyanescens*; non *Psilocybe cyanescens* s.)
127. *Psilocybe makarorae*
128. *Psilocybe mammillata*
129. *Psilocybe meridensis*
130. *Psilocybe*
131. *Psilocybe moseri*
132. *Psilocybe muliercula*. (= *P. wassonii*)
133. *Psilocybe natalensis*
134. *Psilocybe natarajanii* (= *P. aztecorum* var. *Bonetii*)
135. *Psilocybe ochreatea*
136. *Psilocybe papuana*
137. *Psilocybe paulensis* (= *P. banderiliensis* var. *paulensis*)
138. *Psilocybe pelliculosa*
139. *Psilocybe pericystis*
140. *Psilocybe pintonii*
141. *Psilocybe pleurocystidiosa*
142. *Psilocybe plutonia*
143. *Psilocybe portoricensis*
144. *Psilocybe pseudoaztecorum* (= *P. aztecorum* var. *aztecorum*; "*P. subaztecorum*")
145. *Psilocybe puberula*.
146. *Psilocybe quebecensis*
147. *Psilocybe ramulosa* (= *P. zapotecorum* var. *ramulosum*)
148. *Psilocybe rostrata*
149. *Psilocybe rzedowskii*
150. *Psilocybe samuiensis*
151. *Psilocybe sanctorum*
152. *Psilocybe schultesii*
153. *Psilocybe semilanceata* (= *P. semilanceata* var. *caerulescens*)
154. *Psilocybe septentrionalis* (= *P. subaeruginascens* var. *septentrionalis*)
155. *Psilocybe serbica*
156. *Psilocybe sierrae* (= *P. subfimetaria*)
157. *Psilocybe silvatica*
158. *Psilocybe singerii*
159. *Psilocybe strictipes* (= *P. callosa* *P. semilanceata* var. *obtusa*; *P. semilanceata* var. *microspora*)
160. *Psilocybe stuntzii*
161. *Psilocybe subacutipilea*
162. *Psilocybe subaeruginascens* var. *subaeruginascens* = *P. aerugineo-maculans*
163. *Psilocybe subaeruginosa*
164. *Psilocybe subcaerulipes*
165. *Psilocybe subcubensis*
166. *Psilocybe subtropicalis*
167. *Psilocybe subyungensis*
168. *Psilocybe subzapotecorum*

- 169. *Psilocybe tampanensis*
- 170. *Psilocybe tasmaniana*
- 171. *Psilocybe uruguayensis*
- 172. *Psilocybe uxpanapensis*
- 173. *Psilocybe venenata* (= *P. fasciata* ; *Stropharia caerulescens*)
- 174. *Psilocybe veraecrucis*
- 175. *Psilocybe villarrealii*
- 176. *Psilocybe wassoniorum*
- 177. *Psilocybe weilii*
- 178. *Psilocybe weldenii*
- 179. *Psilocybe wrightii*
- 180. *Psilocybe xalapensis*
- 181. *Psilocybe yungensis* (= *P. yungensis* var. *diconica* ; *P. yungensis* var. *acutopapillata*)
- 182. *Psilocybe aggericola*

Famille: Tricholomataceae

Genre: Omphale

- 184. *Omphalina fibula*
- 185. *Omphalia solidipes*

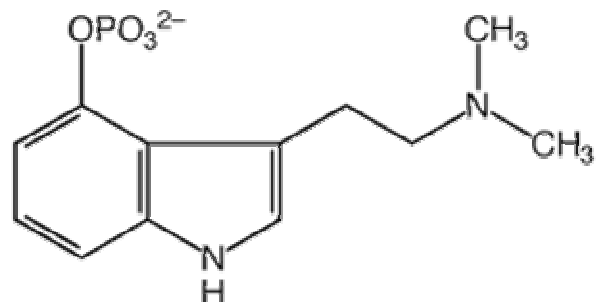
Genre: Mycene

- 186. *Mycena cyanorhiza*

La possession et le transport des psilocybes sont une violation de la loi, donc répréhensibles.

Ces champignons sont dangereux du fait de leur propre toxicité mais aussi de par les confusions faites avec d'autres espèces ressemblantes et qui contiennent d'autres substances toxiques pouvant occasionner d'autres troubles hépatiques ou rénaux.

Guy Christelle



Psilocybes et psilocybine

Mycogastronomie : Quelques recettes

Côtes de porc aux trompettes de la mort

Pour 4 personnes

4 côtes de porc,

50gr de beurre

1c à soupe d'huile, sel, poivre.

500 gr de trompettes de la mort

150 gr de crème fraîche.

Faire cuire les côtes de porc dans le mélange beurre-huile 7 à 8 minutes de chaque côté en salant et en poivrant. Lorsque les côtes sont cuites, gardez-les au chaud sur le plat. Faites sauter les champignons, assaisonnez, laissez cuire pendant 15 minutes. En fin de cuisson, ajoutez la crème fraîche et servez avec les côtes.



Toasts aux champignons

Pour 4 personnes

250 gr de champignons de Paris,

Un filet de citron, 1 œuf, 4 c à soupe de crème fraîche,

1 c à soupe de persil haché,

Sel, poivre, 4 tranches de pain de mie.

Nettoyez les champignons, passez-les au mixer avec le citron, mélangez ce hachis à l'œuf battu avec de la crème, joignez le persil haché, assaisonnez.

Répartissez cette préparation sur les tranches de pain et passez au four chaud : 200°C pendant 5 à 6 minutes.

Tarte aux champignons

Cette tarte peut être préparée avec plusieurs espèces de champignons.

Étalez la couche de pâte de façon à obtenir deux rectangles.

Enduisez de beurre une terrine ; déposez-y un rectangle de pâte et recouvrez-le de 500 gr de champignons préalablement découpés et rissolés dans du beurre. Salez et poivrez légèrement. Recouvrez les champignons avec 300 gr de fromage blanc et des tranches d'œuf dur.

Recouvrez à l'aide du deuxième rectangle de pâte, et scellez avec le bout des doigts tout autour du bord. Badigeonnez la surface de la pâte avec un jaune d'œuf battu et passez au four à température moyenne, pendant 25 minutes.

Jean-Martin BARKA

Rosés des prés gratinés

Pour x personnes :

- environ 150 gr de rosés des prés par personne
- 2 jaunes d'oeufs par personne
- beurre ou huile
- 10 cl de crème fraîche par personne
- persil
- sel fin, poivre du moulin



Voici une recette simple à réaliser si vous rentrez de promenade avec un panier de rosés des prés sous le bras, plutôt que d'attendre le lendemain qu'ils ne perdent leur arôme et s'il vous reste 2 ou 3 oeufs et un petit pot de crème. Émincez les champignons et faites les revenir à la poêle dans une cuillère à soupe de beurre ou d'huile, salez et poivrez très légèrement et ajoutez le persil que vous ferez revenir à



peine. Cette opération terminée, les égoutter pour enlever le surplus de graisse et disposez les dans un plat à gratiner. Dans un récipient creux, battez la crème et les jaunes d'oeufs auxquels vous ajoutez une pincée de sel par jaune, quelques tours de moulin à poivre, et un peu de noix de muscade. Répartissez cet appareil sur les champignons, saupoudrez l'ensemble de gruyère râpé, puis enfournez environ 15 minutes à 220° jusqu'à l'obtention d'une belle couleur. Vous pouvez accompagner ce plat d'une petite salade verte et d'un petit verre de vin blanc.

Girolles sur escalope de veau

Pour x personnes

- environ 100gr de girolles / pers.
- 1 escalope de veau / pers.
- 1 tomate / pers.
- beurre ou huile
- environ 10 cl de crème fraîche par personne
- échalote, pointe d'ail, persil, ciboulette ...
- sel fin, poivre du moulin

Dans une première poêle, commencer à faire dorer les escalopes dans un peu d'huile ou de beurre et dans une seconde poêle, les girolles. Dès que les girolles ont commencé à suer, ajouter une pointe d'ail et l'échalote émincée et en toute fin de cuisson, le persil plat et la ciboulette finement hachés.



Pendant ce temps, les escalopes sont à point. Saler, poivrer, et les réserver sur le plat de service chaud. Passer les tomates pelées dans l'huile des escalopes, saler, poivrer et les placer sur le plat. Déglacer la poêle au vin blanc ou avec un cognac ou un armagnac que l'on flambera bien sûr, puis ajouter la crème fraîche. Bien lier l'ensemble. Présenter les girolles sur le plat de service, accompagner le tout de quelques frites, haricots verts ou riz, et napper l'ensemble de la sauce du déglçage. Ajouter quelques branches de persil et feuilles d'oseille passées dans l'huile de friture et quelques grains de fleur de sel pour le croquant.

CÈPES : UNE RECETTE DE PLUS !

Une autre façon de préparer avec humour le cèpe de Bordeaux

Cela commence d'abord dans les bois

Choisir de beaux gros cèpes déjà un peu verveux,
On abandonne le pied et on débarrasse la chair du chapeau de ses tubes.
Ecologiquement, les spores (semence) restent sur place
Donc pas de prédation et, pour l'avenir de l'espèce, on ne peut mieux.
Ranger la chair ainsi obtenue à la verticale dans le panier.

A noter que pratiquement il n'y a plus de vers, ceux-ci se tenant entre les tubes et la chair.

Pour les cuisiner :

Mettre à chauffer de l'huile d'olive ou de tournesol ... ou du beurre,
Au choix, suivant son goût.
Ne pas laisser brûler la graisse.

Semer sur chaque face sel, poivre, persil et ail haché menu ...
On peut ajouter 3 ou 4 gouttes de "Viandox".

Bon appétit, ...vous allez vous régaler

NB : on peut aussi paner chaque face

Jean-Jacques REMY



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*