

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU SEDANAIS

Bulletin N°20 Année 2010

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

Sommaire

Editorial

Le mot du Président

Initiation aux « croûtes »

Des champignons étonnants

Trois absents au Petit Salon

L'été 2010 et sa poussée fongique

- Retour sur l'Arrêté Préfectoral réglementant
la cueillette dans notre département
- Certaines confusions à éviter

Mycothérapie

Se soigner avec des champignons

Observations faites au XIX^{ème} siècle

Empoisonnées par des champignons en 1883

Les jeux de la SMS

Retour sur le Salon 2009

Liste des espèces identifiées

Mycogastronomie

Quelques recettes

La page pratique de la SMS

La page du Syndicat Pharmaceutique de France

Solution des jeux



Entoloma lividum (Entolome livide) - Toxique



VILLE DE SEDAN
ARDENNES



Edito ... le mot du Président

20 10

Oublions vite la saison mycologique passée qui a vu la disparition de Robert Dubois, « notre » professeur.

Au nom de tous les sociétaires de la SMS, je vous envoie un dernier adieu, encore merci pour tout.

Ce nouveau bulletin, ce numéro **20**, est donc un peu orphelin, un, de ses auteurs, assidu ayant disparu.

La découverte des champignons telle est bien notre volonté,

« Ils étaient **vingt** et cent ils étaient des milliers...

...Ils étaient des milliers ils étaient **vingt** et cent »

chante Jean Ferrat, et s'applique volontiers à nos carpophores.

Pendant cette vicennale de la société que de sorties effectuées, de taxons examinés, d'espèces déterminées.

Après la cueillette dans un « **ravin** » moussu, l'habitat, le biotope est tout d'abord notifié, une description minutieuse est réalisée, forme du chapeau, du stipe, de l'hyménium ; couleur et odeur, comme pour le « **vin** » apportent des éléments à la détermination.

Tous les détails macroscopiques sont réunis pour l'identification, mais en **vain**, à moins d'une lumière de génie, d'un réflexe **divin**, recours doit alors être fait au microscope pour découvrir les hyphes et la présence ou non de boucles.

Sorties en forêt, expositions, le site sur internet, font partie des différentes activités de la Société Mycologique du Sedanais.

N'hésitez pas à nous rejoindre pour discuter de ces étranges créatures sorties de terre, parfois en un temps record, chacun connaissant l'expression, « pousser comme un champignon » , ceci en fonction des conditions climatiques du moment, température et humidité étant les deux facteurs importants pour cette poussée fongique.

Des études statistiques très précises ont démontré que la lune soit pleine, montante ou descendante il n'y a aucune influence sur leur apparition.

Mycophiles, mycophages, mycologues, à vos paniers, couteaux, loupes...!!

Adhérez à la SMS, Société Mycologique du Sedanais,

Dans les bois venez nous accompagner.

Initiation « aux croûtes » ...ça vous démange... ?

Définition : A priori, elles ne démangent pas grand monde, à en croire le faible nombre de mycologues qui se sont lancés dans l'étude des **CORTICIES** *sensu lato*.

Qui sont ces champignons supérieurs, nombreux en France ?

Ce sont des homobasidiomycètes (à basides non septées).

Ils sont définis comme étant résupinés (étalés sur leur substrat) et lignicoles.

...cette espèce a l'aspect d'une **croûte** étalée sur le bois, et quelquefois directement sur le sol.

Leur aventure dans la classification a plutôt « mal » commencé puisque leur délimitation a fait appel à des caractères négatifs ...Ils sont dits :

« **sans lames** » (aphyllophorales), « **sans pores** » et « **sans taille** ».

(Les individus se soudent en plages de 1cm à plusieurs mètres... !)

Ils furent longtemps négligés car l'usage du microscope s'avère obligatoire.

Leur systématique est, comme pour bien des groupes, en constante évolution : Environ **150 genres** pour **850 espèces**.

Habitat :

Peu engageant aussi à première vue, on dit d'eux qu'ils « **mangent dans la poubelle** » ...car ce sont des saprophytes lignicoles. Un grand merci à eux quand même car ils jouent un rôle important dans les processus d'élagage naturel des arbres (lever la tête !) et de décortication des branches ; les forêts seraient inaccessibles sans leur action de décomposition.

S'ils consomment de la cellulose, ils laissent une pourriture rouge dite encore pourriture sèche ou cubique ; s'ils consomment d'abord les lignines, c'est la pourriture blanche ou fibreuse. D'autres comme *le Xylobolus*, provoquent une pourriture dite alvéolaire sur chêne. Certains s'attaquent aux branches en place dès leur mort, d'autres ne se trouvent que sur bois au sol ; d'autres exigent des bois transformés par l'action de leur prédécesseurs et ne se retrouvent que sur des vieux troncs ou des vieilles souches après plusieurs années. A l'inverse, quelques-uns ne se rencontrent que sur des troncs vivants bien qu'ils ne soient pas plus agressifs que des lichens.

Certains sont de vrais parasites sur végétaux verts sur lesquels ils peuvent provoquer des sortes de galles (par exemple sur Ericacées : Rhododendron, aïrelles...) ou sur d'autres champignons qu'ils peuvent déformer (morchelloïdisme des *Collybia*) ou, au contraire rester fort discrets et n'être découverts que sous le microscope. Enfin d'autres sont mycorrhiziens ou simplement humicoles, et n'utilisent, accessoirement, un support ligneux que pour étaler leur basidiome.



Serpula lacrymans (Mérule des habitations, champignon des maisons)

Si cela vous tente maintenant de commencer à y voir plus clair, voici quelques éléments à bien relever pour votre enquête :

- 1 / Le support : sa nature, essence forestière et taille du morceau de bois.
Son stade de décomposition (décortiquant ou non) et le type de Pourriture engendrée.
- 2/ Couleur, taille, forme générale : (résupinée, stipitée, stéroïde, curpulée...)
- 3/ La structure, la consistance, l'épaisseur et l'adhésion au support de l'hyménium
Description à la loupe de terrain :
(plis croisés, lisse, tuberculeux, verruqueux, méruloïde, odontoïde, hydroïde...)
- 4/ La description de la marge. Sur fructification fraîche : couleur et structure
(nette, indéterminée, cotonneuse, fibrilleuse, rhizomorphique...etc.)
- 5/ Description de la fructification sèche : (couleur, surface...etc.)

Microscopie :

L'étude des caractères microscopiques va logiquement amener à la multiplication des genres...ex : présence de cystides à paroi épaisse et(ou) incrustée ; genre Pénio-phora (Cooke 1879). Ensuite découpé en 6 sous-genres (Boidin et Lanquetin 1974). Puis deux de ces sous-genres ont été élevés au niveau générique : Duportella par Hjortstam (1987) et Dendrophora par Chamuris (1988).

Puis vint la 3ème période, celle que Romagnesi appelle la période des caractères chimiques et biologiques. Des réactions à l'iode, aux sulfo-aldéhydes, la cyanophilie etc. ont été pris en considération.

Conclusion :

Il ne vous reste plus qu'à battre la campagne, la loupe suspendue autour du cou, un panier à la main et un bon canif. Aux surprises de la récolte s'ajouteront pour les plus courageux les découvertes microscopiques...Que de variétés dans les caractères stériles de leurs éléments micro ! Cela compense avec leur peu remarquable physionomie du départ !!

Alors maintenant, bonne chance et bonnes « *démangeaisons* » à toutes et à tous.

Bibliographie :

- « Corticiaceae of North Europe » de John ERIKSON
- Champignons de Suisse; BREITENBACH tome 2.
- Hyménomycètes de France .(Bourdot et Galzin 1928)
- A lire avec l'actualisation en français de Boidin S.M.F 104-F1 1988
- Bulletin trimestriel Janv. 1991. N°120 de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie. Article par J. Boidin.

Trois absents au petit salon

Deux mycologues ardennais de qualité sont décédés :

- **Robert DUBOIS** : Connaissances mycologiques importantes et approfondies, spécialisé sur basidiomycètes (espèces charnues). Passionné et polyvalent. Etudes macroscopiques.
- **Robert COLLOT** : tout aussi passionné et polyvalent. Grand spécialiste des ascomycètes. Etudes microscopiques à l'échelle européenne.

Pertes non mesurables pour la Mycologie ardennaise, nous les regrettons et les regretterons bien longtemps.



Robert Dubois et Robert Collot en compagnie de notre Président Guy Christelle et de notre Secrétaire Adjoint Jean Leroux

Jean LAROSE a quitté les Ardennes avec beaucoup de regrets, à n'en pas douter, pour vivre en Bourgogne. Mycologue ardennais aux connaissances très variées, méticuleux et méthodique, Ex-vice président de la Société d'Histoire Naturelle des Ardennes, il savait organiser les expositions mycologiques avec une méthode bien rôdée.

Précieux en identification autant qu'en amitié.

Auteur du livre « Champignons des Ardennes » (et d'Europe Occidentale) Editions Terres Ardennaises et SHNA.

Nous lui souhaitons, ainsi qu'à son épouse, autant de bonheur que de santé en terre Bourguignonne.

Jean LEROUX

L'été 2010 et sa poussée fongique

Juillet 2010 a été chaud et même très chaud. Canicule à 36 degrés dans les Ardennes n'est quand même pas chose courante. La sécheresse sévit et dure jusque mi-août. Le plan, sécheresse 08 demande de limiter la consommation d'eau à compter du lundi 16 août.

Mais le dieu de la mycologie veille et il vole au secours de nos pauvres champignons en déversant sur les Ardennes l'eau à pleins seaux.

Les agriculteurs retrouvent le sourire et nos pelouses aussi.

La formule des mycologues se vérifie : Terre chaude + Température > 18° + Eau = Poussée fongique.

Les mycéliums moribonds se réveillent et fructifient.

Dès le 22 août, cèpes et bolets sont apparus dans nos forêts dont le bel Edulis (Cèpe de Bordeaux) dans toute sa splendeur et sa qualité. Le Campestris (Rosé des près) est abondant. Rapidement, il y a du monde dans les bois et dans les près ...tôt le matin pour certains à la lampe électrique.

- Un voisin me dit avoir mis 25 kg de « rosés » au congélateur !! ... Pas très bon dirait Jean-Pierre Coffe.

- Le 28 août, un brave homme me dit avoir cueilli 30 kg de cèpes. Il ignorait l'existence **d'une réglementation de la cueillette des champignons dans les Ardennes.**

Il semble opportun de le rappeler en cet automne d'abondance :

Petit historique de la réglementation :

Dans les années 80, les pentes de la Vallée de la Meuse plantées de jeunes épicéas produisent Boletus Edulis (Cèpe de Bordeaux) de bonne qualité

Les gens de la « Valleye » qui pratiquent la cueillette familiale avec plaisir pour leurs besoins propres depuis des décennies en sont ravis ... mais les cèpes des Ardennes vont attirer des convoitises à but commercial important :

Des camions frigorifiques provenant le plus souvent d'Italie font leur apparition dans le but d'alimenter des conserveries de ce pays et le ramassage intensif est organisé qui équivaut à un véritable pillage de nos forêts.

C'est ce côté abusif qui a provoqué une motion rédigée à la Société Mycologique du Sedanais, adressée à Monsieur le Préfet des Ardennes. Cette motion SMS appuyée par la SHNA (Société d'Histoire Naturelle des Ardennes) et par les associations départementales de défense et de protection du patrimoine naturel, demandait de faire cesser le ramassage abusif en réglementant la cueillette des champignons dans les Ardennes comme cela existait déjà dans d'autres départements.

La question portée au niveau de la Direction Régionale de l'Environnement de Champagne Ardenne par Monsieur le Préfet des Ardennes a fait l'objet de plusieurs réunions de groupes de travail auxquelles ont participé les responsables ou représentants des instances départementales concernées.

Le but recherché a été le suivant :

1. Lutter contre le commerce effréné de certaines espèces pour l'exportation.
2. Préserver les espèces les plus convoitées par une exploitation raisonnable.
3. Préserver la traditionnelle cueillette familiale.
4. Autoriser le petit commerce aux fins de consommation et de restauration locales.



Sans oublier que :

Les fruits naturels de la terre appartiennent au propriétaire du sol et ceci, que la propriété soit domaniale, communale ou privée (art. 547 du code civil).

Le ramassage des champignons n'est donc pas un droit, même dans les forêts ouvertes au public.

Il faut bien le savoir. En général, le propriétaire tolère la cueillette familiale .. en l'occurrence :

- L'état pour les forêts domaniales
- Les municipalités pour les forêts communales
- Certains propriétaires peuvent se réserver le droit de cueillette, le plus souvent destinée au petit commerce local. Il faut respecter ce droit de propriété.



Suite aux travaux en réunion pratiqués dans les locaux de la préfecture des Ardennes, auxquels ont participé entre autres, les responsables de la Société Mycologique du sedanais et de la Société d'Histoire Naturelle des Ardennes est donc né l'**arrêté préfectoral du 12 octobre 1992** qui régleme la cueillette et la commercialisation de certaines espèces de champignons dans le département des Ardennes.

Extraits de l'arrêté préfectoral :

Article 1er : En tout temps et sur tout le territoire du département des Ardennes sont réglementés la cueillette, le colportage, l'achat ou la vente des espèces de champignons non cultivés suivantes :

- Girolles ou chanterelles (*Cantharellus cibarius*, *tubaeformis*)
- Trompettes de la mort (*Craterellus cornucopioides*)
- Cèpes et bolets (*Boletus edulis*, *aereus*, *reticulatus* = *aestivalis*)
- Morilles (*Morchella* ...)



Article 2 : La cueillette ou la récolte des espèces susmentionnées est limitée toute l'année à 5 kg par jour et par personne. Ces prescriptions ne s'appliquent pas aux propriétaires du sol.

Article 3 : La cueillette de ces espèces ne pourra être effectuée qu'à la main, à l'exclusion de tous autres instruments, en dehors du couteau* dont l'usage est recommandé pour éviter d'arracher la partie inférieure du pied.

* **information complémentaire :** d'après la société mycologique de France (études ultérieures à 1992), l'utilisation du couteau à la cueillette du champignon favoriserait la production de bactéries préjudiciables aux mycéliums.

Article 4 : Afin de préserver le commerce traditionnel de ces espèces, la cession à titre onéreux n'est autorisée qu'aux consommateurs et dans la limite des quantités fixées à l'article 2 et aux restaurateurs locaux, dans le cadre de leur activité de restauration.

Article 5 : Cette commercialisation est réglementée de la façon suivante :

- Le ramasseur remettra à l'acheteur un certificat d'origine en précisant notamment son nom, son adresse, la date, le poids et le lieu de la récolte.
- Le négociant est tenu de remplir un registre nominatif des ramasseurs et des acheteurs professionnels cités à l'article précédent.

Article 6 : désigne les services (gendarmerie, ONF, Douanes, services vétérinaires, gardes-chasse et pêche, etc ...) chargés de l'exécution de cet arrêté dont ampliation a été adressée à tous les maires du département pour affichage.

La lecture de l'Arrêté Préfectoral du 12/10/92 peut conduire à se poser quelques questions dont voici les réponses :

-art. 2 : la quantité de 5 kg par personne et par jour concerne une seule espèce mais également le total des espèces recueillies

- art 5 : le certificat d'origine, c'est la déclaration faite par le ramasseur à l'acheteur.

Nota : les services cités à l'article 6 de l'Arrêté peuvent contrôler les livraisons, les quantités livrées, les registres.

Ils peuvent ouvrir une enquête auprès des acheteurs dont le registre (feuilles non détachables) doit être présenté (identique à ce qui se fait pour le gibier). Les contrevenants s'exposent à une assignation en justice.

Remarque : s'il n'était pas agréable de devoir réglementer une coutume aussi paisible et populaire que la cueillette des champignons, il était bien plus désagréable de voir nos forêts pillées de leurs cèpes, chanterelles et autres espèces souvent saccagées par des personnes non autorisées et à des fins d'exportation.

Un tel ramassage aussi intensif qu'illégal mettait en péril la pérennité des espèces les plus convoitées ainsi que leur environnement.

Il est donc très vraisemblable que si des abus importants se reproduisent et se généralisent dans le département, les Sociétés et Associations qui ont réagi en 1991 ainsi qu'en 2001, se manifesteront à nouveau en demandant aux autorités compétentes de tout mettre en œuvre pour que soient respectés la réglementation et l'ordre établi concernant la cueillette et la commercialisation des champignons dans le département des Ardennes.

Il est très souhaitable que des comportements raisonnables et respectueux tant de notre Nature à tous que de notre Environnement ne nécessiteront pas de nouvelles interventions auprès des pouvoirs publics.

La poussée fongique

Elle est forte fin août, début septembre, peut-être exceptionnelle si les conditions climatiques lui permettent de se prolonger jusque début novembre ... ?

Toutes sortes d'espèces sont sorties dont certaines assez rares.

J'ai rencontré *Boletus radicans* et *Boletus queletii*.

Amanita ceciliae est présente ...et j'ai même trouvé un champignon non identifié à chapeau de *subtomentosus* avec un pied tout blanc et radicant.

Alors ... attention ! de nombreuses espèces peuvent conduire à des confusions, certaines pas très graves mais d'autres beaucoup plus dangereuses ... Prudence !

Dans le bulletin N° 19, un article traitait de « **quelques confusions à éviter** » :

Entolome livide avec *Clitocybe nébuleux*

Girolle avec fausse girolle et *Clitocybe* de l'olivier

Bolet de Satan avec *Bolet erythropus*

Cèpe de Bordeaux avec *Bolet rude* et *Bolet amer*

Agaric jaunissant (*xanthoderma*) avec rosé des prés (*campestris*)

La période d'abondance semble nous dire d'y ajouter quelques compléments dont les confusions entre :

➤ Amanite rougissante et amanite panthère :

- L'amanite rougissante (*rubescens*) débris de voile jaunâtre sale sur le chapeau, base du stipe rougeâtre vineux, chair blanche, vineuses à la fin, lames blanches. Malgré son aspect sale, elle est classée bon comestible bien cuite. Elle est toxique crue.

- L'amanite panthère (*pantherina*), débris de voile immuablement blancs sur le chapeau. Stipe blanc pur, bulbe orné de bracelets plus ou moins hélicoïdaux, blanc pur comme l'anneau, lames blanches, chair blanche immuable. Tout est propre et engageant chez *pantherina* ... mais elle est toxique.



Amanite rougissante



Amanite panthère

➤ Clitopile petite prune (Meunier) et les Clitocybes blancs :

- Appelé communément Meunier, *Clitopilus prunulus*, par son odeur forte de farine fraîche, chapeau mamelonné puis déprimé à marge blanchâtre à grisâtre. Lames décurrentes rose vif, chair blanche à odeur et saveur forte de farine fraîche. Il est classé bon comestible mais attention à sa ressemblance avec les clitocybes blancs.

- Les clitocybes blancs : *dealbata*, *rivulosa*, *candidans* : chapeau blanc pur ou crème rosâtre pour *dealbata*. Lames blanches décurrentes ou à peine pentues sont toxiques muscariniques.

Le clitocybe *diatreta* est également toxique muscarinique. Il se reconnaît à son chapeau ocré rougeâtre. Lames peu décurrentes pas franchement blanches. Odeur fruitée trompeuse.



Clitopile petite prune



Clitocybe dealbata

➤ **Rhodocybe gemina et l'Entolome livide :**

- Rhodocybe gemina (rhodocybe tronqué) chapeau charnu, glabre, lisse, ocre pâle, marbré de rougeâtre surtout sur le centre. La marge est faiblement enroulée. Les lames adnées ou peu décurrentes sont ocre rosé. Odeur faiblement farineuse. C'est un bon comestible à la chair ferme.

- L'entolome livide (entoloma lividum) dit « le perfide ». Chapeau charnu, glabre, souvent pruineux, beige clair à café au lait.

La marge est longtemps franchement enroulée. Lames typiquement jaunes (dit de buis) puis rose saumon. La chair blanche et ferme dégage une odeur forte de farine fraîche.

C'est un beau champignon engageant, atteignant 15 à 20 cm. Toxique et beau, il n'est pas appelé « perfide » pour rien. On peut le confondre aussi avec le clitocybe nébuleux comestible, lequel ne convient toutefois pas à tout le monde.



Rhodocybe gemina



Entolome livide

➤ **Rosé des prés (Agaricus campestris) :**

Certainement le plus connu et le plus couru, il est indiscutablement un bon comestible.

Attention toutefois à la confusion possible avec la Psalliote radicante (Agaricus Romagnesi) assez rare fort heureusement.

La Psalliote radicante est indigeste ou toxique. Ses lames sont roses et deviennent noirâtres comme le rosé des prés. Le chapeau blanchâtre est toutefois marqué au disque par des squamules brunes qui s'étalent sur le fond blanchâtre. Le stipe est blanc à brunâtre. Il offre la particularité d'être prolongé de cordonnets blancs (vermicelle) ce qui n'est pas le cas du rosé des prés.

D'où ne pas couper le stipe avec un couteau à la cueillette ce qui permet de mettre le cordonnet en évidence.

➤ **Attention au Bolet amer** dit aussi Bolet de fiel ou Chicotin (Tylopilus felleus).

Lorsqu'il n'a encore que la taille d'un bouchon ce champagne, il est assez difficile de le distinguer du cèpe de Bordeaux (Boletus edulis).

Toutefois, la partie fertile (dessous du chapeau) devient verte à l'état adulte chez le cèpe de Bordeaux alors qu'elle devient rose chez le bolet amer.

D'autre part, le réseau blanchâtre peu visible sur le stipe de l'edulis est noirâtre et grossier chez le felleus.

Très amer, il est immangeable mais n'est pas toxique. C'est donc plutôt un « farceur » qu'un toxique. Mélangé à de bons cèpes, à la cuisson, il gâche à coup sûr la casserole.



Cèpe de Bordeaux



Bolet amer

MYCOTHERAPIE

Comme la **Phytothérapie** est l'utilisation thérapeutique des plantes, la **Mycothérapie** est l'utilisation des champignons dans le traitement ou la prévention des maladies.

Ce recours aux champignons dans le domaine de la santé date de plusieurs millénaires.

Les asiatiques sont les précurseurs de leur utilisation.

Pénicilline, griséofulvine utilisés en thérapeutique sont issus du monde fongique.

Depuis une trentaine d'années de nombreux travaux sont réalisés par les Chinois, Japonais et Coréens et montrent de toute évidence un intérêt particulier pour la mycothérapie.



Maitake (Grifola frondosa)

Les principales espèces utilisées sont :

- Dong Chong Xia Cao (Cordyceps sinensis)
- Enokitake (Ganoderma lucidum)
- Kawaratake (Trametes versicolor)
- Kombucha
- Maitake (Grifola frondosa)
- Matsutake (Tricholoma matsutake)
- Niu-chang-chih (Antrodia camphorata)
- Reishi (Ganoderma lucidum)
- Shimeji (Hypsizygus tessellatus)
- Shiitake (Lentinus edodes)

Le Shiitake est le sujet d'un article de L. Giacomoni dans le tome 125, fascicule 3 et 4 du bulletin de 2009 de la S.M.F.

Ce *Lentinus edodes* (qui signifie comestible), encore appelé « champignon parfumé », « lentin du chêne », « lentin des chênes », « lentin comestible », possède un pied blanc crème, pelucheux, un peu excentré. Le chapeau est brun chamois, parsemé de peluches crème ocre, sa marge est enroulée, il mesure de 4 à 8 cm de diamètre.

A l'état sauvage au Japon et en Chine il pousse sur les troncs morts ou les branches tombées à terre. En Chine il est cultivé depuis plus de mille ans, il est obtenu en France sur compost à base de paille compressée.

Il est utilisé dans de multiples indications :

- états de fatigue
- prévention de cirrhose, d'athérosclérose
- traitement de l'hypercholestérolémie
- traitement de l'hypokaliémie
- traitement d'affections des muqueuses et de la peau
- en cancérologie pour son action cytotoxique grâce au **lentinane**, polysaccharide qui stimule la production d'interleukine et du facteur de destructions des tumeurs.



Shiitake (*Lentinus edodes*)

Mais toute médaille a son revers !

Ce champignon est un comestible réputé, normalement consommé cuit, car cru, il est à l'origine de toxicodermie, occasionnant des éruptions cutanées bien spécifiques.

La « shiitake dermatitis » est une éruption très prurigineuse, avec des lésions linéaires en forme de flagellations, de griffures.

La substance responsable serait ce **lentinane**, qui est hydrosoluble donc inexistante chez le champignon cuit.

Attention donc à ne jamais consommer ce champignon cru, même si vous avez des incitations à le faire par certains magazines écologiques, naturistes ou « bios ».

Cette mise en garde de consommation de champignons crus est valable également pour les champignons ramassés dans les bois ou les prés.

Plusieurs cas d'intoxication ont été rapportés suite à l'ingestion de carpaccios de cèpes (nausées, vomissements...)

Donc comme toujours avec les champignons P R U D E N C E.

De nombreux champignons européens possèdent des propriétés médicinales ou nutritionnelles.

On peut citer :

Agaricus bisporus (Champignon de Paris) pour son activité insulino-like et antiallergique.

Boletus edulis (Cèpe de Bordeaux) propriétés immunostimulantes, protectrices vasculaires.

Dendropolyporus umbellatus (Polypore en ombelle) activité sur les troubles du foie.

Lactarius piperatus (Lactaire poivré) utilisé dans les infections urinaires.

Lepista nuda (Pied bleu) propriétés laxatives

Et bien d'autres...

Guy Christelle.

Bibliographie

Bulletin SMF tome 125 fascicules 3 et 4
La mycothérapie d'Alain Tardif.

Observations faites au XIX^{ème} siècle

Ces observations sont tirées du livre : « Les champignons comestibles et vénéneux de la région de Montpellier et des Cévennes » de Louis Planchon, 1883.

Observation I^{ère}

Empoisonnement par les champignons. Espèce mal déterminée. Vertiges, ivresse, vomissements. Guérison.

[Ce cas est ancien. Il remonte à cinq ans déjà ; mais j'ai pu interroger les malades elles-mêmes, et elles m'ont donné des détails très précis.]

A la fin de septembre 1878, Mme A. Benoît et sa fille, demeurant près de Lodève, à 1 kilom. Du hameau de Campestre, non loin de la baraque de Branle. Dans toute leur récolte, un seul leur sembla suspect ; mais la présence de la « collerette » leur parut une garantie suffisante, et elles le mirent avec les autres. Le soir même, elles mangent la plus grande partie de ces Champignons et s'en trouvent très bien. Le lendemain, elles font cuire le reste, y compris le Champignon douteux, et mangent leur plat au dîner, vers 6h ½ du soir. A table même elles se sentent l'une et l'autre prises de somnolence, se couchent de bonne heure et s'endorment.

Vers dix heures du soir, la fille s'éveille avec un malaise assez prononcé, la tête lourde. Elle appelle sa mère qui éprouve au même moment des symptômes identiques. L'une et l'autre pensent alors aux Champignons de leur dîner ; elles se lèvent en tâtonnant, la tête très lourde, les jambes vacillantes, et passent avec peine dans la pièce à côté, où elles se mettent en devoir d'allumer du feu pour faire de la tisane. Leurs idées étaient déjà troublées au point qu'au lieu d'allumer le bois dans le foyer ordinaire, elles le placent au milieu de la pièce et y mettent le feu. Alors leur ivresse devient complète : elles se mettent à danser et à sauter autour du feu, toutes deux, pieds nus et en chemise. La vue de la flamme qui s'élevait assez haut éveille pourtant chez la mère l'idée d'un incendie : elle cherche à l'éteindre avec une carafe ; mais les forces lui manquent, et elle tombe sans connaissance à côté du feu.

Le danger que court sa mère dégrise un peu la jeune fille, qui veut aller chercher du secours. Elle met dit-elle plus d'un quart d'heure pour trouver la porte, l'ouvre enfin et sort en chemise, sous la pluie fine qui tombait. Il est à peu près onze heures du soir. Elle descend un escalier extérieur d'une vingtaine de marches, arrive sur la route détrempée et se dirige vers Campestre, ayant assez de tête pour se rappeler qu'elle était dans de mauvais termes avec son plus proche voisin et qu'il répugnait de s'adresser à lui. Néanmoins, sentant ses forces la trahir, elle se décide de frapper à cette porte, qui se trouve à plus de 200 mètres de la sienne. L'idée du costume où elle se trouvait ne lui vint même pas. Le voisin ouvre surpris, de la voir en cet état. A peine a-t-elle la force de lui dire : « Ma mère !.. le feu !.. au secours ! » On la couche dans un lit et on s'empresse de courir à la mère, qu'on trouve toujours sans connaissance auprès du feu qui brûlait.

M. le docteur Réfrégé, appelé en toute hâte, accourt et trouve les deux malades guéries. Elles avaient l'une et l'autre vomi : la fille d'abord, la mère une heure après, et tout s'était complètement dissipé. Il était deux heures du matin. Les malades se sentaient bien, brisées seulement et la tête un peu lourde. La fille se remit très-vite. La mère passa environ trois mois sans reprendre sa vigueur ordinaire ni son intelligence normale.

Ces détails m'ont été donnés par les deux malades, dont l'une la mère, ne se rappelle rien à partir du moment où elle entra dans la cuisine, et dont l'autre, bien qu'ayant au moment même perdu la notion de tout, a retrouvé, le lendemain, le souvenir de tous les détails de cette nuit.

L'empoisonnement s'est ici manifesté uniquement par des phénomènes d'ivresse ; c'est une ébriété passagère, une sorte d'attaque d'alcoolisme aigu. Les symptômes gastro-intestinaux n'occupent qu'une place tout à fait secondaire, comme du reste dans l'alcoolisme lui-même. Il n'y a pas eu de troubles de la vision.

... / ...

J'ai cherché à déterminer le Champignon coupable. La fille n'y connaît rien et se récuse ; mais la mère me donna le Champignon dont elle s'était méfiée comme étant blanc et peluché. En voyant des spécimens d'Agaric bulbeux : « Ce n'est pas celui-là, dit-elle ; mais il se pourrait bien qu'il y en eût dans mon plat, car, si je l'avais trouvé, je l'aurais considéré comme bon. » La Fausse Oronge est écartée d'emblée : elle la connaît.

Il est certain que l'empoisonnement dont il s'agit a été causé par une Amanite. La prédominance des symptômes cérébraux et la marche générale des accidents suffisent à le prouver. Je n'oserais pas affirmer que l'Agaric bulbeux soit en cause ; mais si l'on compare ce cas à ceux qui vont suivre * et où le coupable a été sûrement déterminé, on conviendra qu'il y a contre ce Champignon de fortes présomptions. Peut-être est-ce aussi l'*Agar. Pantherinus*, qui donne des symptômes analogues, comme on le verra dans les expériences.

Commentaires : Ce texte commente une situation se déroulant en 1878.

A cette époque l'Agaric bulbeux était composé de 4 variétés :

Une première var. Alba à chapeau blanc : Ama. verna ou Aga. Venenatus

Une seconde jaune citron : Ama citrina

Une troisième vert olive : var. virescens

Une quatrième verte : var. viridis

* dans des bulletins précédents d'autres observations ont été rapportées.

- L'espèce suspectée est *Agaricus bulbosus*, mais l'ensemble des symptômes ne correspond pas à son ingestion.

- Les troubles survenant suite à la consommation d'amanite phalloïde sont plus tardifs, de 12 à 36 heures après l'absorption.

- Une nouvelle fois il devait s'agir du syndrome panthérinien ou mycoatropien, occasionné par *amanita muscaria* ou *amanita panthérina*.

- Certaines toxines responsables des effets neurologiques centraux ont été identifiées, ce sont principalement des isoxazoles (acide iboténique, muscimol, muscazone).

Si nos connaissances mycologiques se sont bien améliorées depuis cette époque, il ne faut surtout pas manger n'importe quoi.

De nombreux champignons sont toxiques et peuvent occasionner des atteintes hépatiques, rénales, musculaires et neurologiques.

Il n'existe aucun truc infaillible pour affirmer que le champignon récolté est comestible.

Pas de cuiller d'argent, de pièce en or, d'oignons, de trace de morsure de limaces, pas de on-dit, non, seule la connaissance, la détermination réelle, donnera la possibilité de consommer ou non.

Et attention, même si le champignon a été déterminé comme comestible, le lieu de sa cueillette est très important, car le champignon concentre les toxiques rencontrés : herbicides, pesticides, engrais, déchets industriels.

Proscrire le ramassage en bordure de route.

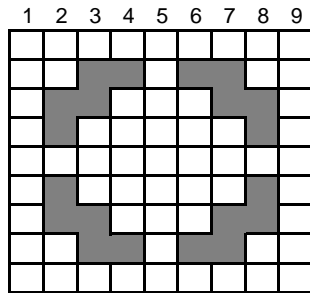
La cueillette réalisée, il faut les nettoyer rapidement, ne pas les laisser séjourner dans un sac plastique.

L'excédent, s'il y a, sera stérilisé, congelé, voire séché.

Ne pas en consommer de grande quantité au cours du repas, surtout le soir, de nombreuses personnes éprouvent des difficultés pour les digérer.

Une **grande prudence** est donc recommandée aux aventuriers mycophages.

Un petit "mots croisés" pour vous mettre en appétit



Horizontalement

- 1 Genres à lames "café au lait"
- Plus - Pour réaliser ses rêves.
- Habitant
- Sa métamorphose est terminée.
- Partie interne du fruit
- Fournit huile et beurre
- Blonde
- Code postal - Négation
- Qualifie de nombreuses espèces du genre Cortinaire

Verticalement

- 1 Genres d'ascmycètes
- 2 Conjonction - Repéré
- 3 Poisson
- 4 Fort dans le désordre
- 5 Voisine de l'amanite
- 6 Réjouit
- 7 Richesses
- 8 Forme d'être - Entré dans notre monde.
- 9 Tortueuses

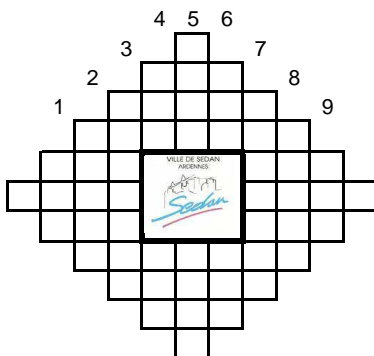
Puis découvrez un nom de genre de champignon



Chaque lettre est définie ci dessous

- ↓
- Première lettre du "bleu sombre latin"
- Première lettre du mode d'attache des lames des amanites
- Termine les noms scientifiques d'espèces relatifs à des personnalités
- Commence le genre d'une espèce "hiémale"
- Voyelle présente deux fois dans le nom de genre d'un champignon à aiguillons
- Commence le nom de genre et le nom d'espèce de ce "chevelu"
- Voyelle présente deux fois dans cet ascmycète "en forme de fraise"
- Première lettre de ce qui "vit deux ans"
- Première lettre du prénom du mycologue "Fries"

Encore quelques cases à remplir



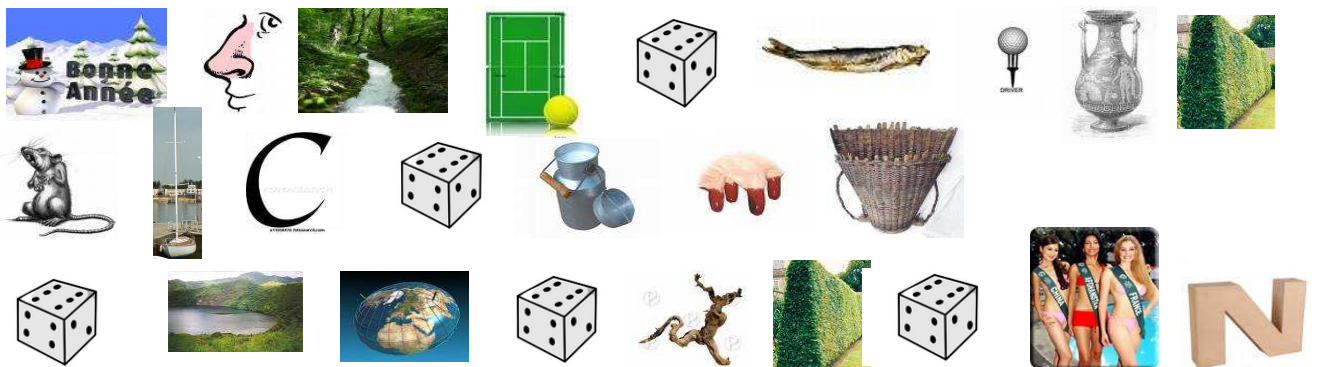
Horizontalement

- Forme d'avoir
- Limites boisées
- Incluse ci-dessus
- Nombre d'années - Ville des Alpes
- Oriental - A eux
- Liliacée - Gaz
- Supprimées
- Aller sans but
- Forme d'avoir

Verticalement

- 1 Dirigea
- 2 Amuse
- 3 Blé
- 4 Voisin de la vesce - Colère
- 5 Nuage - Denses
- 6 Monnaie nipponne - Support à l'envers
- 7 Détacher la peau du crâne.
- 8 Lames
- 9 Forme de taire

Un invitation en rébus pour terminer



Un ultime conseil : *Sur la route comme en forêt, ne jamais écraser le champignon*

QUADRICROISÉS QUASI CASÉS

le mot formé avec les lettres situées dans les cases grises peut s'appliquer au titre ci-dessus !
les cases "grises" ne sont donc pas des cases "noires" !!



- 1 Vague ou fer a Raccourci d'atelier photos
2 Excès b Liquide
3 Loups c Prête à être réalisée
4 Prise d Crochet

	a	b	c	d
1				
2				
3				
4				

- 5 Selles de transport e Agréables au goût
6 Cannibale f Vieille
7 Gaz rare g Excessivement
8 Portent le soc h Au nombre de cinq



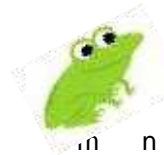
	e	f	g	h
5				
6				
7				
8				

- 9 Bossu i Un de plus, ça décuple.
10 Titre musulman j Homophonie de bas en haut
11 Pli k Echech
12 Limite l Déchet azoté



	i	j	k	l
9				
10				
11				
12				

- 13 Bronzage
14 Fait tomber
15 Service d'aide
16 Pièce de charpente



	m	n	o	p
13				
14				
15				
16				

- m "Compagne" du bouquin
n Coupe
o Moine
p Gaine

- 17 Technique indoue 17
18 Catégorie de personnel 18
19 Flotte 19
20 A elle 20



	q	r	s	t
17				
18				
19				
20				

- q Pièces japonaises
r Supprimai
s Promis
t Termine une prière

- 21
22
23
24

	u	v	w	x
21				
22				
23				
24				

- 21 En forme d'œuf
22 Mitaine
23 Prénom féminin
24 Frère de Jacob

- u Géant
v Me rends
w Greffa
x Machoires



CHAMPIGNONS IDENTIFIÉS AU PETIT SALON DU CHAMPIGNON 2009

Genre	espèce	Nom français	Genre	espèce	Nom français	Genre	espèce	Nom français
Agaricus	campestris	Rosé des prés	Galerina	marginata	Galerie marginée	Mycena	rosea	Mycène rose
Agaricus	silvaticus	Psallote des bois	Ganoderma	lipsiense	Ganoderme aplani	Oligoporus	subcaesius	
Agaricus	silvicola	Agaric silvicole	Ganoderma	lucidum	Ganoderme luisant	Oligoporus	tephroleucus	
Aleuria	aurantia	Pèzize orangée	Gaeastrum	sessile	Géastre sessile	Oudemansiella	muclida	Mucadule visqueuse
Amanita	citrina	Amanite citrine	Gymnopilus	penetrans	Flammule pénétrante	Oudemansiella	radicata	Collybie radicante
Amanita	citrina alba	Amanite citrine blanche	Hebeloma	leocosarx	Hébelome à chair blanche	Oudemansiella	radicata, marginalata	Collybie radicante
Amanita	crocea	Amanite jaune	Heterobasidium	annosum		Paxillus	involutus	Paxille enroulé
Amanita	echinocephala	Amanite épineuse	Hydnellum	scrobiculatum	Hydne scrobiculé	Phallus	impudicus	Satyre puant
Amanita	muscaria	Amanite rufé-mouches	Hydnum	repandum	Pied de mouton	Pholiota	flammans	Pholiote incandescente
Amanita	phalloides	Amanite phalloïde	Hygrophorus	nemorosus	Hygrophore des bois	Piptoporus	bellinus	Polypore du bouleau
Amanita	porphyria	Amanite porphyre	Hypoholoma	fasciculare	Hypoholome en touffes	Pleurotus	ostreatus	
Amanita	rubescens	Amanite rougissante	Hypoholoma	sublateritium	Hypoholome couleur de briques	Pleurotus	pulmonarius	
Amanita	rubescens annulosulc.	Amanite rougissante à anneaux jaunes	Inocybe	haematactis		Pluteus	carvinus	Plutée couleur de cerf
Amanita	spissa	Amanite épaisse	Kuehneromyces	mutabilis	Pholiote changeante	Pluteus	salicinus	
Amanita	vaginata	Amanite vaginée	Laccaria	affinis	Laccaire laqué	Polyporus	varius	
Armillaria	cepistipes	Armillaire à pied bulbeux	Laccaria	amethystina	Laccaire améthyste	Psathyrella	multipectata	Psathyrelle cespitueuse
Armillaria	mellea	Armillaire couleur de miel	Laccaria	tortilis	Laccaire tortueux	Ramaria	stricta	
Boletus	edulis	Cèpe de Bordeaux	Lactarius	aurantiofulvus	Lactaire fauve-orangé	Russula	acris	
Boletus	erythropus	Bolet à pied rouge	Lactarius	biennis var. viridis	Lactaire muqueux verdâtre	Russula	albontigra	Russule blanche et noire
Boletus	satanas	Bolet de Satan	Lactarius	determinus	Lactaire de l'épicéa	Russula	atropurpurea	Russule noire et pourpre
Calocera	viscosa	Calocère visqueuse	Lactarius	plumbeus	Lactaire plombé	Russula	chloroides	Russule verdâtre
Cantharellus	cibarius	Girofle	Lactarius	quietus	Lactaire tranquille	Russula	cyanoxantha	Russule charbonnière
Cantharellus	tubaefornis	Girofle en tube	Lactarius	rufus	Lactaire roux	Russula	fageticola	Russule fétide
Cantharellus	pleuroformis	Bolet pivré	Lactarius	tominosus	Lactaire à calique	Russula	foetens	Russule folle
Clavariadelphus	pistillaris	Clavaire en pilon	Lactarius	vellerius	Lactaire velouté	Russula	nigricans	Russule noirissante
Clitocybe	gibba	Clitocybe en entonnoir	Langermannia	gigantea	Vesse de loup géante	Russula	ochroleuca	Russule ocre et blanc
Clitocybe	nebularis	Clitocybe nébuleux	Lecanum	aurantiacum		Russula	parazurea	
Clitopilus	prunulus	Meunier	Lecanum	scabrum	Bolet rude	Russula	velenovskyi	
Collybia	butyracea	Collybie beurée	Lenzites	betulina		Russula	vesca	Russule comestible
Collybia	kuehneriana	Collybie à pied rouge	Lectia	lubrica		Russula	violipes	
Collybia	maculata	Collybie maculée	Lepisia	inversa	Clitocybe inversé	Schizophillum	commune	Schizophille commun
Coprinus	atramentarius	Coprin noir d'encre	Limacella	lenticularis		Scleroderma	clitrimum	Scleroderme commun
Coprinus	lagopus	Coprin pied de lièvre	Lycoperdon	echinatum	Vesse de loup hérissé	Sullus	grevillei (elegans)	
Cortinarius	alboviolaecus	Cortinaire blanc-violet	Lycoperdon	perlatum	Vesse de loup perlée	Sullus	viscidus	Bolet du Trentin
Cortinarius	camphoratus	Cortinaire camphré	Lycoperdon	piriforme	Vesse de loup en forme de poire	Sullus	gibbosus	Bolet du mélèze
Cortinarius	pseudosator	Cortinaire faux sator	Macroplepiota	decastes	Trémète	Trametes	trifidus	Tramète bossue
Cortinarius	torvus	Cortinaire à pied courbé	Macroplepiota	gracientia	Lépiote gracile	Trametes	versicolor	Tramète versicolore
Cortinarius	triumphans	Cortinaire triomphant	Macroplepiota	proceca	Lépiote élevée	Tricholoma	pseudoboabum	
Cortinarius	violaceus	Cortinaire violet	Macroplepiota	hacodes	Lépiote déguenillée	Tricholoma	sculpturatum	Tricholome gris
Cystoderma	aspera (L. acutesqu.)	Cystoderme fufuracé	Marasmius	alliaceus	Marasme à odeur d'ail	Tricholoma	scioides	Tricholome rutilant
Daedaleopsis	confragosa	Lépiote à lames fourchues	Megacollybia	plathyphylla	Collybie à feuilles épaisses	Tricholomopsis	rutilans	Truffe de Bourgogne
Daedaleopsis	tricolor		Meripilus	giganteus	Polypore géant	Tuber	incarnatum	Truffe mésentérique
Entoloma	lividum	Entolome livide	Mycena	perforans	Mycène en casque	Xerocomus	mesentericum	Bolet bal
Fomes	tomentarius	Amadouvier	Mycena	galericulata	Mycène à lait rouge	Xerocomus	badius	Bolet à chair jaune
Fomitopsis	pinicola	Amadouvier des pins	Mycena	haematopus	Mycène inclinée	Xerocomus	chryseron	Bolet subtomenteux
			Mycena	inclinata	Mycène à pied strié	Xerocomus	subtomentosus	
			Mycena	poligramma	Mycène pure	Xylaria	polymorpha	Xylaire polymorphe
			Mycena	pura				

Mycogastronomie

Petites quiches aux champignons des bois

Ingrédients pour quatre personnes :

- pâte feuilletée
- 300 g de champignons des bois (Girolles, Chanterelles, Trompettes, ...)
- un oignon
- un éclat d'ail
- 70 g de lardons fumés
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 2 oeufs
- sel et poivre
- un peu de beurre et de farine (pour le moule)



Recette :

- 1) Préchauffer le four sur 200°C. Passer chaque champignon rapidement sous l'eau froide en ôtant la mousse, les racines et tous les morceaux indésirables. Les placer sur un linge propre pour qu'ils sèchent
- 2) Laisser fondre ensemble, environ 10 minutes dans une poêle, l'oignon émincé, l'ail et les lardons. Inutile d'ajouter de matière grasse. Ajouter les champignons et prolonger la cuisson de 5 minutes.
- 3) Mélanger dans un bol les œufs, la crème, du sel et du poivre. Beurrer et fariner les moules et installer la pâte.
- 4) Y déposer une cuillère du mélange aux champignons et couvrir de l'appareil aux œufs.
- 5) Enfourner 25 minutes et démouler sur une grille pour laisser refroidir.



Gratin de cèpes

Ingrédients :

- 500 g de pommes de terre
- 500 g de cèpes,
- 200 g de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- Fromage rapé

Recette :

Nettoyez les pommes de terre et les cèpes, puis coupez les en tranches. Remplissez un plat à gratin en alternant tranches de pommes de terre et de cèpes. Nappez ensuite avec la crème, et parsemez de fromage. Assaisonnez le tout et enfournez 1h15 à 160-180°.

Croustillant de pied de cochon aux cèpes

(Recette parue dans le journal l'Union)

Ingrédients pour deux personnes :

- 1 pied de cochon frais
- 1 oignon
- 1 carotte
- 100 grammes de cèpes
- 1/2 botte d'estragon
- 1 cuillère à café de moutarde de Reims
- 1 échalote et quelques queues de persil.

La recette

Cuire le pied de porc en partant de l'eau froide avec l'oignon, la carotte et les queues de persil pendant environ trois heures. Le désosser en prenant soin de retirer les cartilages.

Dans une cocotte en fonte, faire revenir l'échalote hachée finement et les cèpes dans du beurre.

Ajouter l'estragon équeuté et haché, la moutarde et le pied de cochon.

Salier et poivrer puis réserver dans un plat au frais pour que l'appareil durcisse tranquillement.

Le tailler en lui donnant une forme rectangulaire et l'envelopper dans une feuille de brick.

Faire cuire dans une poêle antiadhésive pendant 3 à 4 minutes de chaque côté.

Servir avec une belle salade de mâche.





LA PAGE PRATIQUE DE LA S.M.S.



LES ÉLUS POUR 2010

Président <i>M. Guy Christelle, pharmacien</i>	Pure	03 24 22 08 53	guy.christell@aol.fr
Vice-Présidente <i>Mme Christiane Duflos</i>	Bazeilles		
Secrétaire <i>M. Lucien Gascoin</i>	Sachy	03 24 22 10 88	lucien.gascoin@wanadoo.fr
Trésorier <i>M. Daniel Kost</i>	St Laurent		
Secrétaire adjoint <i>M. Jean Leroux</i>	Balan		
Trésorier adjoint <i>M. Bernard Féron</i>	Givonne		
<i>M. Noël Giboux</i>	Sedan		
<i>M. Jean-Jacques Remy</i>	Sedan		
<i>M. Stoki Jean-Marie</i>	Raucourt		
<i>M. Michel Wojcik</i>	Bazeilles		

NOTRE SITE INTERNET (mis à jour à chaque événement)

<http://perso.wanadoo.fr/sms-myc>

Nos statuts, notre organisation

Le compte-rendu de notre assemblée générale

Le calendrier prévisionnel de nos activités

Les inventaires de nos découvertes

De nombreuses photos de champignons et de plantes de notre région

Des photos de nos sorties, un compte-rendu du Petit Salon du Champignon

Des liens vers des sites de mycologie ou relatifs à la nature

NOS SORTIES SONT ACCESSIBLES À TOUS

Sitôt réalisé, le **calendrier des sorties** est sur notre site
(renseignements possibles aux N° tél. ci-dessus)

Les plans d'accès aux lieux de sorties sont sur notre site

Nous vous accueillons **gratuitement**

Vous pourrez ensuite, si vous le souhaitez, **rejoindre notre association**
(10 € par an, 15 € pour un couple, gratuit pour les enfants)

N'oubliez pas le **matériel minimum**

Un panier

Un couteau

et des vêtements adaptés

QUELQUES DATES CLÉS

Mars-avril Assemblée générale

Avril-mai Début des sorties (environ 12 prévues)

Octobre Notre exposition à Sedan le premier week-end du mois d'octobre

Novembre Nos dernières sorties

nos sorties sont annoncées sur l'Ardennais le jeudi ou le vendredi les précédant

le secrétaire

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*

Solution des jeux

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

- C** Première lettre du "bleu sombre latin"
- L** Première lettre du mode d'attache des lames des amanites
- I** Termine les noms scientifiques d'espèces relatifs à des personnalités
- T** Commence le genre d'une espèce "hiémale"
- O** Voyelle présente deux fois dans le nom de genre de ce champignon à aiguillons
- C** Commence le nom de genre et le nom d'espèce de ce "chevelu"
- Y** Voyelle présente deux fois dans cet ascomycète "en forme de fraise"
- B** Première lettre de ce qui "vit deux ans"
- E** Première lettre du prénom du mycologue "Fries"

Réponses

- Cyaneus*
- Libres*
- ex: *Friesi*
- Tubaire*
- Phello don*
- Assistante sociale**
- Hypoxylon*
- Biennal**
- Elias*

				N						
				E	U	S				
			O	R	E	E	S			
		E	S	S	E	N	C	E		
	A	G	E				A	P	T	
A	X	A	I				L	E	U	R
	A	I	L				P	E	T	
		E	L	I	D	E	E	S		
			E	R	R	E	R			
				E	U	T				
				S						

le rébus | Venez
au cours des
sorties
en forêt
ramasser
des lépiotes
des lactaires
des cèpes
et des
mycènes

Solution des "QUADRICROISÉS"

mot à découvrir : VIRELANGUE = expression difficile à prononcer

	a	b	c	d		e	f	g	h
1	L	A	M	E	5	B	A	T	S
2	A	B	U	S	6	O	G	R	E
3	B	A	R	S	7	N	E	O	N
4	O	T	E	E	8	S	E	P	S
	i	j	k	l		m	n	o	p
9	Z	E	B	U	13	H	A	L	E
10	E	M	I	R	14	A	B	A	T
11	R	I	D	E	15	S	A	M	U
12	O	R	E	E	16	E	T	A	I
	q	r	s	t		u	v	w	x
17	Y	O	G	A	21	O	V	E	E
18	E	T	A	M	22	G	A	N	T
19	N	A	G	E	23	R	I	T	A
20	S	I	E	N	24	E	S	A	U