

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU SEDANAIS

Bulletin N°21 Année 2011

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

Sommaire

Editorial

Le mot du Président

Gare aux morilles !

Les morilles peuvent-elles être dangereuses ?

Mon premier livre de champignons

Séquence nostalgie

Observations faites au XIX^{ème} siècle

Empoisonnement par des champignons

« Tourista » dans le Sud-Ouest

*Intoxications en nombre dans
la région de Périgueux*

Infos - Questions - Réponses

*Les réponses aux questions posées
par un journaliste*

Les jeux de la SMS

Retour sur le Salon 2010

Liste des espèces identifiées

Mycogastronomie

Quelques recettes

La page du Syndicat

Pharmaceutique de France

La page pratique de la SMS

Solution des jeux



VILLE DE SEDAN
ARDENNES



Edito ... le mot du président





2011

Ce numéro **21**, aurait été qualifié de majeur s'il était paru avant 1974.

Les années se suivent, mais ne se ressemblent pas en matière de mycologie.

2010 fut une saison particulièrement prolifique ! Les mycophages ardennais ont été gâtés, le maximum de ramassage autorisé par personne semblait bien peu tant les carpophores poussaient « comme des champignons ».

Je rappelle, la réglementation pour certaines espèces comestibles :

-  Girolles et chanterelles (*Cantharellus cibarius* et *tubaeformis*)
-  Trompette de la mort (*Craterellus cornucopioides*)
-  Cèpe et bolet (*Boletus* sp. *Edulis*, *aereus*, *réticulatus*)
-  Morille (*Morchella* sp.)

La quantité permise est de 5 kgs par personne et par jour.

Les spécimens rencontrés présentent parfois des formes extraordinaires venues de l'au-delà, mais trouverons-nous cette année onzième du nom, un polypore hendécagonal ?

Pour bien visualiser son image sur l'écran de l'ordinateur, le mettre en pleine page en frappant la touche **F - onze**.

Mycologie et poésie peuvent se rejoindre, surtout si dame nature en est la muse.

Ainsi Arthur Rimbaud dans son poème « larme » écrivait en premier quatrain:

*« Loin des oiseaux, des troupeaux, des villageoises,
Je buvais, accroupi dans quelque bruyère
Entourée de tendres bois de noisetiers,
Par un brouillard d'après midi tiède et vert. »*

Avec comme particularité des vers hendécasyllabes, **onze** syllabes.

Méfiance, prudence « casseroleux » dans le ramassage, toujours s'assurer de la bien réelle comestibilité de l'espèce rencontrée, aucun truc infaillible pour le laisser passer vers la cuisine, seule la connaissance et l'identification, permettent de déterminer tel champignon, et d'éviter ainsi un bouillon d'**onze** heures.

Et un petit clin d'œil à la botanique avec l'*ornithogalum umbellatum*, fleur qui ne s'ouvre qu'en plein soleil, et porte comme nom vernaculaire la « dame d'**onze** heures »

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

Adhérez à la SMS, Société Mycologique du Sedanais,

Dans les bois venez nous accompagner.

Gare aux Morilles !

Les morilles appartiennent à l'ordre des Pézizales, à la famille des **Morchellacées**.

Pour faire simple, deux grands groupes sont à différencier :

celui de la morille blonde : ***Morchella esculenta***

... et celui de la morille conique : ***Morchella elata***

Morchella esculenta, Speisemorchel en allemand, Morell en anglais, Spongiola en italien est souvent de grande taille, reconnaissable à ses grands alvéoles irréguliers.

Elle ne possède pas d'espace entre la base du chapeau et le stipe (pas de vallécule).

La couleur typique est ocracée, avec des variantes parfois fauves, grisâtres, voire presque blanches.

Le pied court ou plus ou moins allongé est creux, de couleur blanc crème.

Elle apparaît au printemps sur terrain souvent sablonneux, sous les frênes, en bordure de haies.

Morchella elata, Spitzmorchel en allemand, Spugnola bruna en italien, possède une vallécule bien marquée. Les alvéoles brun-beige, puis brun-noirâtre sont délimités par des côtes longitudinales rectilignes qui se réunissent au sommet.

Elle est la première à apparaître au printemps, parfois dès février, sous épicea.

Les morilles étaient jusqu'à présent considérées comme des espèces comestibles très réputées à condition de bien les faire cuire, car elles contiennent des substances détruisant les globules rouges, des hémolysines thermolabiles (détruites par la chaleur).

La thèse d'un pharmacien carolomacérien Johan Schneider, dont le thème est les champignons comestibles à potentialités toxiques, s'argumente du rapport de Philippe Saviuc et Patrik Harry et démontre la toxicité de ces champignons.

Le titre du rapport du comité de coordination de toxicovigilance est :

« Existe-t-il un syndrome neurologique d'intoxication par les morilles. »

Ce rapport a été réalisé grâce à l'analyse des données des Centres antipoison et de Toxicovigilance, de 1976 à 2007 et publié en janvier 2008.

Le syndrome neurologique a été décrit quel que soit le mode de consommation des morilles, peu ou bien cuites, en conserves, desséchées puis réhydratées.

Mais le plus souvent une consommation importante est rapportée.

286 cas d'intoxication ont été analysés.

Parmi eux 11 intoxiqués n'ont pas présenté de signes ni digestifs, ni neurologiques, mais plutôt de type allergique avec prurit, urticaire ou œdème.

Sur les 275 intoxiqués, 146 ont présenté un syndrome digestif et 129 un syndrome neurologique.

Le délai d'apparition des symptômes est plus long quand le syndrome neurologique est présent, environ 12 heures, alors qu'il est de 2 heures en cas de syndrome digestif seul.

Les signes neurologiques sont des céphalées, des tremblements et vertiges, sorte d'ébriété, avec troubles de l'équilibre, ataxie.

Présence également de troubles oculaires, myosis ou mydriase, nystagmus (mouvements saccadés du globe oculaire), vision floue, diplopie, diminution de l'acuité visuelle, phosphènes, troubles de l'accommodation.

La description de tel syndrome se retrouve dans un ouvrage datant de 1930, puis ensuite en 1956 parait une première publication d'un médecin suisse.

Ces intoxications sont rapportées par suite de consommation de morilles au sens large, pouvant englober les morillons *Mitrophora semilibera*, les verpes *Verpa* sp. voire une confusion avec une gyromitre.

L'état de cuisson n'apparaît pas être une cause de l'apparition des signes neurologiques, ni l'association avec de l'alcool.

Une réaction allergique peut être évoquée quant aux troubles digestifs.

D'autres hypothèses ont été émises : une contamination par un micro-organisme ou un xénobiotique (molécule chimique polluante)

Enfin une consommation importante du champignon apparait être très significative dans l'apparition du syndrome neurologique.

Afin d'éviter de tels cas d'intoxication suivre correctement toutes les recommandations de cueillette et de préparation, et surtout ne les consommer qu'en quantité raisonnable.

Alors attention ... et gare aux Morilles !

Guy Christelle.



Morchella esculenta



Morchella elata

Mon premier livre de champignons

Au début des années 70... déjà 40 ans ...

... un jour , mon amour de la nature et mon désir de connaître les champignons se sont rencontrés ...

... de leur union est née une passion.

Mais pourquoi les champignons ? Je ne le saurai jamais !

L'évocation de cette "curiosité" à mon épouse lui a rappelé l'existence d'un livre de cours de l'Ecole Normale.

LES CHAMPIGNONS A LA PORTEE DE TOUS Méthode VOLV.O

4ième édition (1967)

(René Détrey)

La méthode, simple et efficace, propose d'examiner les champignons lamellés de bas en haut, en commençant par la base du pied pour mettre en évidence une possible VOLVE ... puis en progressant vers le chapeau, le O (haut) du champignon.

Ce petit livret d'une centaine de pages en consacre le quart à des généralités.

Des notions simples de biologie et d'écologie des champignons y sont abordées.

Je rappelle que ces écrits datent de 1967, le "règne des champignons" n'existait pas encore ils étaient encore regroupés dans le "règne des plantes".

Voici, en aparté, quelques dates sur l'évolution du système de classification des êtres vivants.

au XVIII siècle , Linné définit **2 règnes**

Les plantes

Les animaux

au XIX siècle , Haeckel ajoute **le règne des "Protistes"** (tous les organismes unicellulaires)

au milieu du XX siècle , Copeland sépare les "Bactéries" dans un **4ième règne** .

Ce n'est qu'en 1969 que Whittaker définit un règne pour les "Mycètes"

Depuis, un **6ième règne a été défini** et ce n'est sûrement pas terminé ...

Mais revenons sur notre ouvrage ...

L'auteur insiste sur le désir de simplification, il me semble pourtant contenir "le minimum indispensable" pour tenter d'identifier les champignons.

Seuls les champignons "supérieurs" sont abordés car c'est avant tout un ouvrage voulu pratique.

Evidemment, il ne contient aucune photos, de nombreux croquis les remplacent avantageusement.

L'auteur décrit 3 grands groupes de champignons supérieurs:

Les HYMENOMYCETES dont les spores sont "à l' **extérieur** "

Les GASTEROMYCETES avec les spores " **à l'intérieur** "

Les ASCOMYCETES avec les spores placées " **au dessus** " ou " **dans des alvéoles** "

Plus de la moitié du livre va se consacrer au premier groupe concernant donc surtout les champignons **lamellés et porés** , comprenant d' **excellents comestibles et de dangereux mortels**.

A G A R I C I N É E S

(principaux genres des champignons à lamelles)

2° VOLVE-HAUT	1° SPORES	a) blanches	b) roses	c) ocres	d) pourpres	e) noires
	Chapeau { fibrilleux fendillé			INOCYBE		
	bord droit	Mycène	Nolanée			Panéole
	bord enroulé pied élastique	Collybie				
	Lamelles libres		Plutée			
	Lamelles épaisses céracées	Hygrophore				
	Lamelles élastiques chair imputrescible	Marasme				
	Pied excentrique	Pleurote <small>Lentine - Pène</small>		Paxille		
	Lamelles échancrées	TRICHOLOME	ENTOLOME	Hébélome	Hypholome	
	Lamelles... décurrentes { en plis molles minces épaisses	→ Chanterelle		Paxille		
	Cortine	→ Clitocybe	→ Clitopile			Gomphide
	Chair grenue } sans lait et cassante } avec lait	RUSSULE Lactaire		Russule Lactaire		
	Armille } inséparables Anneau } séparables			CORTINAIRE	Hypholome	Gomphide
		Cystoderme Armillaire		Pholiote	Strophaire	
		Lépiote			Pratelle	Coprin
	VOLVE	AMANITE	Volvaire			Coprin

Mon premier livre de champignons (suite)

L'auteur aborde donc alors la détermination des principaux genres d'HYMENOMYCETES

Ce groupe comprend 5 familles principales identifiées par type d'hyménium

Les **AGARICINEES** avec des lamelles sous le chapeau

Les **BOLETS** avec des tubes séparables de la chair

Les **POPYPORES** avec des tubes inséparables de la chair

Les **HYDNEES** avec des pointes ou aiguillons

Les **CLAVARIEES** en forme de buissons, rameaux ou massues

Les AGARICINEES vont être "épluchées" en une cinquantaine de pages (soit la moitié du livre.)

Pour identifier un champignon à lames il observe:

La présence de volve

La couleur de la sporée

La séparation du pied et du chapeau

Le mode d'attache des lames au pied

La présence d'un anneau ou d'une cortine

La consistance de la chair

L'auteur insiste donc sur la nécessité de vérifier la non présence d'une volve.

Il passe en revue les caractères généraux de 35 genres

Les principales espèces de chaque genre sont décrites.

Je vous joins son tableau de synthèse, celui-ci est **une base incontournable** pour bien débiter.

(dans le tableau joint, Pratelle = Agaric)

Les autres groupes et familles sont traités rapidement en quelques pages.

L'auteur a voulu mettre l'accent sur l'identification des champignons à lamelles

C'est le groupe le plus "populaire" et ... le plus dangereux.

Cet ouvrage m'a permis d'aborder l'identification des champignons d'une manière organisée.

Bien entendu, ces notions ne constituent que les fondations ...

...mais, sans fondations, pas d'édifice.

En guise de conclusion suivez mon raisonnement :

Pour pouvoir affirmer que ce champignon est **une amanite épaisse**

1) Il faut savoir dire que c'est une amanite (voir les caractéristiques dans le tableau)

2) Il faut s'assurer que ce n'est pas une autre amanite (phalloïde, tue-mouches, panthère etc)

Commencez donc par savoir **reconnaître les principaux genres sans vouloir brûler les étapes.**

Ensuite et seulement ensuite, vous pourrez consulter d'autres ouvrages de mycologie.

Lucien Gascoïn

Observations faites au XIXème 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 2 :

« Empoisonnement par les Champignons. – Vertiges, délires, guérison.

A la fin d'octobre 1882, le nommé Crouzet, serrurier à Lodève, et sa femme, mangent une livre de Champignons « rouges et blancs », qu'on leur avait apportés en les leur donnant comme très-bons. Ils les font cuire en sauce blanche et les trouvent en effet délicieux (sept heures du soir).

En les mangeant, ils éprouvent (comme les deux femmes de l'observation 1 - Bulletin N°20 -) une envie assez forte de dormir. Ils y résistent, car ils doivent aller à la gare attendre un parent. Vers neuf heures ils partent. En route, la tête leur tourne, leurs yeux s'obscurcissent, ils titubent et arrivent à la gare en se rendant très bien compte que sans leur appui mutuel, ils tomberaient l'un et l'autre.

Leur vue et leurs idées sont troublées au point de les empêcher de voir leur parent, qui passe pourtant devant eux. Ils rentrent alors au logis, titubant de plus en plus ; le mari souffre beaucoup. Mais vomissant d'ordinaire très-facilement, il se débarrasse en rentrant (dix heures) de tous les Champignons qu'il avait pris. La femme trouve la force d'aller chercher une voisine pour demander un médecin. M. le Dr. Réfrégé, occupé ailleurs (1), ne vint qu'un peu plus tard.

Quand il arrive, le mari est au lit, indifférent à tout ce qui l'entoure, plaignant d'une grande lourdeur de tête et d'un poids au creux épigastrique. Comme il est débarrassé du poison par ses vomissements, on s'en occupe peu. Pas de coma. La lourdeur de tête se dissipe dès le lendemain, et il ne lui reste qu'un peu de fatigue.

Bien autrement grave était l'état de sa femme. D'abord celle-ci était enceinte de sept mois ; de plus, par une idiosyncrasie assez commune, elle vomissait très-difficilement. Quand le docteur arriva elle ne le reconnut pas (2)

Délire, excitation extrême, sensation de brûlure dans le thorax et l'abdomen, cris violents : « J'ai le corps en feu !...Je brûle !...Je suis en enfer ! »

Elle s'est du reste rappelé vaguement toutes ces paroles le lendemain. Il y a chez elle des troubles visuels ; elle n'y voit plus. Convulsions cloniques violentes : plusieurs personnes suffisent à peine à la maintenir. Un éméto-cathartique est administré à minuit, mais il n'agit pas immédiatement. Un lavement fait aussi attendre son action.

Ce n'est qu'à deux heures du matin que la « débâcle » se produit des deux parts. La malade reprend aussitôt ses sens, et la guérison n'est plus qu'une question de temps. Faiblesse pendant trois ou quatre jours. Tous se dissipe peu à peu.

(1) C'est ce même soir qu'avait lieu l'empoisonnement relaté dans l'observation 6 Bulletin N°15

(2) Elle avait pourtant passé trois ans à son service.

Ici encore la détermination du poison n'est pas faite. La couleur d'un champignon n'est pas suffisante pour se prononcer ; mais je pourrai plus tard comparer l'état de cette malade à celui d'une autre, la femme Aubenque (obs.6 Bulletin n°15). On peut, toutefois, remarquer une analogie assez grande des symptômes entre les deux premières observations.

Notons en passant, sans chercher à l'expliquer, ce sommeil qui s'empare des malades au moment de l'ingestion du poison et qui s'est produit dans les deux cas.

Dans les deux cas aussi, les vomissements ont fait brusquement cesser les accidents cérébraux, pour ne laisser subsister qu'une fatigue physique plus ou moins grande, suivant la force de réaction des sujets. »

* * *

Commentaires :

Le champignon incriminé n'a pas été identifié ... peut-être s'agissait il de **l'amanite tue-mouches**, champignon rouge et blanc, auquel cas voici ce que nous indique le site Internet « [centre antipoisons.be](http://centre.antipoisons.be) » :

Amanite tue-mouches

L'Amanite tue-mouches (*Amanita Muscaria*), très caractéristique, est facile à identifier. Elle est parfois consommée volontairement pour ses effets hallucinogènes. L'Amanite tue-mouches est responsable d'une intoxication où dominent les symptômes neuropsychiques. Ce tableau toxique est connu sous le nom de syndrome myco-atropinien ou syndrome panthérinien du nom de l'Amanite panthère qui provoque une intoxication du même type.

Incubation

Le délai entre l'ingestion et l'apparition des symptômes est de 30 minutes à trois heures.

Toxines

Acide iboténique, muscimol.

Symptomes de l'intoxication

L'intoxication se déroule en deux phases.

- *Période d'excitation* : Durant cette première phase, on observe des troubles du comportement, de l'euphorie ou de la colère, de l'agitation, de la désorientation, du délire, des hallucinations (mobilité, distorsion d'objets)

- *Période de sommeil profond* : Au premier état d'excitation succède une période de abattement voire un coma dans les cas graves.

Des signes digestifs mineurs tels que nausées, vomissements, diarrhée accompagnent parfois l'intoxication.

Traitement

Le traitement est symptomatique, il n'y a pas d'antidote.

Evolution

Récupération en 12 à 24h.



Guy Christelle

« Tourista » dans le Sud-Ouest

Début Juillet 2011, la presse locale ardennaise titre : « Tourista pour les vacanciers par le Bolet bleissant dans le région du Sud-Ouest, à Périgueux notamment. Environ 300 hospitalisations ».



Questions : Quel Bolet bleissant, non cité précisément, a provoqué une telle confusion collective ? De quelle ressemblance s'agit-il ?

Menons notre petite enquête :

- ✚ **Boletus erythropus** (Bolet à pied rouge) : chair rapidement bleissante, chapeau brun châtain, pores rouge sombre, stipe peu ventru, pointillé de rouge sur fond jaune. **C'est un bon comestible.**
- ✚ **Boletus legaliae** (Bolet de Le Gal) : chair à bleuissement faible, chapeau blanchâtre, pores rouge sang, stipe plus ou moins obèse à réticule rouge vif sur fond pâle, base plus ou moins ponctuée. **C'est un comestible douteux** qui ressemble au Bolet Satan.
- ✚ **Boletus rhodopurpureus** (Bolet rose pourpre ou Bolet vieux rose) : chair à bleuissement intense, chapeau rosâtre changeant, pores rouge vif, stipe obèse ou ventru à réticule rouge vif. **C'est un comestible douteux** qui ressemble également au Bolet Satan ...d'où une incitation à la prudence.
- ✚ **Gyroporus cyanescens** (Bolet bleissant ou indigotier) : chair cassante à bleuissement vif et rapide, chapeau blanchâtre jaune pâle, stipe ventru et caverneux dont la chair bleuit aussi rapidement que celle du chapeau. **C'est un comestible** réputé, peut-être le meilleur de bolets selon certains auteurs (rare dans les Ardennes). Reconnaisable par ses pores blancs jaunâtres et son pied caverneux.
- ✚ **Boletus Satanas** (Bolet Satan) : chapeau blanc mastic, chair faiblement bleissante, pores jaunes puis rouge sang, stipe obèse ou très obèse à réticule rouge vif sur fond blanchâtre. Il peut donner des symptômes alarmants (purge prolongée et vomissements). Après avoir été consommé longtemps, très jeune et bien cuit, dans certaines régions par des habitués, **le Bolet de Satan est maintenant classé toxique.** Il est à rejeter.



Boletus erythropus



Boletus legaliae



Boletus rhodopurpureus



Gyroporus cyanescens



Boletus Satanas

Commentaires :

- ✚ Les trois bolets à chair bleissante et pores rouges, présentés ci-dessus, peuvent prêter à confusion avec le Bolet Satan pour des personnes peu attentives et non averties. Ce fut peut-être le cas pour les vacanciers indisposés et hospitalisés, peu attentifs et sûrement « mycophages » sans plus.
- ✚ Avec un minimum d'observation, le Bolet indigotier ne devrait pas permettre de confusion. Sauf mutation de comestibilité (peu vraisemblable et non connue), parmi les bolets comestibles, il semble que seul le Bolet Satan soit susceptible d'avoir provoqué cette « turista » avec hospitalisation d'un nombre important de vacanciers à la recherche de Gyroporus cyanescens (Bolet bleissant) vraisemblablement.
- ✚ Il y a donc nécessité de bien reconnaître le Bolet Satan. Il possède des critères d'identification bien déterminants à l'examen macroscopique.
Pour mémoire : chapeau blanc mastic, pores rouge vif, stipe obèse souvent énorme avec un réseau (réticule) rouge sur fond blanc. La chair blanchâtre bleuit faiblement et son odeur est désagréable. On le rencontre dans les Ardennes sur terrains calcaires bien exposés.

Recommandations :

Etre attentif et observateur ...et ne consommer que les espèces que nous connaissons bien.

Malgré son nom « méchant », le Bolet Satan ne figure pas dans les champignons mortels ... il y a bien plus redoutable que lui .

Jean LEROUX

INFOS – QUESTIONS - REPOSES

Voici un texte qui est affiché depuis 1998 à l'entrée des expositions de champignons réalisées par la FAMM, Fédération des Associations mycologiques méditerranéennes :

**MISE EN GARDE
SUR LA COMESTIBILITE
DES CHAMPIGNONS**

**QUE SAVONS-NOUS DES CHAMPIGNONS
EN TANT QUE COMESTIBLES ?**

Leurs qualités gustatives ne doivent pas faire oublier
que leur valeur nutritive est faible

Le nombre d'espèces à valeur gastronomique
incontestable est très faible

Ce sont aussi, hélas ! de remarquables
accumulateurs de pollution

AUJOURD'HUI

Suite à une meilleure connaissance des espèces
Naturellement toxiques ou rendues toxiques
Par la multiplication des sources de pollution

**IL N'EST PLUS POSSIBLE
DE GARANTIR AU PUBLIC
LA TOTALE INNOCUTE DES ESPECES
JUSQU'ICI REPUTEES COMESTIBLES**

1) Quels champignons ramassés dans les forêts ardennaises sont parfois confondus à des espèces comestibles ? Certains présentent-ils un risque pour la santé ?

Sur notre site Internet, une douzaine de confusions, ou de « faux frères », comme nous les appelons parfois, sont mises en avant. Mais la liste est beaucoup plus grande.

J'évoquerai, tout bonnement, celui d'une jeune amanite phalloïde, cueillie en lisière de bois, en lieu et place du rosé des prés.

Il ne s'agit plus ici d'un risque pour la santé, mais pour la vie !

La dose létale pour un humain serait de 30 grammes. Ce champignon mortel pousse abondamment dans nos forêts.

D'autres espèces sont plus ou moins toxiques, avec parfois attaque du foie, des reins, justifiant une greffe, ou tout simplement à l'origine de syndromes gastro-intestinaux.

De ce fait il est possible de classer les champignons en :

Espèces mortelles - Espèces toxiques - Espèces à rejeter - Espèces non comestibles -

Espèces comestibles

2) Y a t'il une ou des espèce (s) de champignons en voie de raréfaction dans les Ardennes ? Si oui, pour quelles raisons ?

Pour pousser un champignon nécessite des conditions climatiques favorables, avec chaleur et humidité, et un biotope très individualisé à chaque espèce, sol acide, sol calcaire...

L'habitat : en forêt, on ne rencontre pas les mêmes espèces sous résineux que sous feuillus, certaines sont même inféodées à telle variété d'arbre.

Le champignon, qui est cueilli, est comme le fruit de l'arbre, l'arbre étant le mycélium, ce dernier enterré va fructifier, à condition que toutes les données soient propices. Ce même mycélium peut se déplacer et arriver dans un substrat hostile, et ne plus fructifier.

La raréfaction peut survenir suite à la détérioration de ce mycélium, par éventuellement des animaux ou par l'homme.

Par exemple le fait d'utiliser des râtaux ou autres outils pour ramasser les tout petits cèpes est à proscrire. Une espèce poussant à tel endroit pourra être victime de la mise à blanc d'une parcelle boisée.

3) *Quel est le champignon comestible le plus difficile à trouver dans les forêts Ardennaises ? Pour quels raisons est-il si difficile à trouver ?*

A moins d'avoir « ses coins », il n'est pas toujours aisé de trouver les champignons pour la « casserole », si ce n'est d'arpenter forêts et prairies en large et en travers !

Mais ce qui est sûr, pour l'instant, un très beau et bon champignon qui n'a encore pas été trouvé dans les forêts Ardennaises est « l'amanite des Césars ».

Pour l'instant le plus au nord, question climatique oblige, est le sud de la région rémoise.

4) *Quels conseils élémentaires donneriez-vous à l'amateur de cueillette de champignons ?*

Je ferai, une nouvelle fois référence à notre site, où les premiers conseils sont prodigués.

Déjà avant de partir se munir de bonnes chaussures et de vêtements adaptés,

Prendre un panier et un couteau pour les ramasser, mais ne pas pour autant les « couper à même le sol » comme cela a parfois été conseillé.

Le couteau permet de dégager parfois une partie enterrée, détail qui permettra son identification.

Proscrire le sac en plastique, qui est un lieu de fermentation.

Attention aux endroits de récolte, est-on autorisé à ramasser dans tel ou tel bois ? Dans telle ou telle pâture ?

S'interdire de ramasser en bordure de routes, dans des lieux traités par pesticides ou autres produits chimiques, le champignon concentre les toxiques en particulier les métaux lourds.

Ne jamais consommer un champignon non identifié, ou pour lequel un doute subsisterait.

Ne pas manger des spécimens trop vieux.

Ne pas écouter les anciens dictons !

Ne consommer que les espèces identifiées, et reconnues comme telles.

5) *Quels sont les critères indispensables, selon vous, pour devenir un spécialiste en champignons ?*

Pour devenir un spécialiste en champignons, il faut y consacrer du temps, et aller sur le terrain avec des mycologues.

Pour identifier un champignon, il faut savoir le cueillir, l'examiner, le sentir, le goûter. Ces examens ne peuvent être réalisés qu'avec des personnes initiées.

Utiliser des ouvrages réactualisés.

6) *Justement concernant la littérature, que faut-il utiliser ?*

Il existe de nombreux guides pouvant être utilisés, (Bon, Courtecuisse...) mais il faut qu'ils soient récents. Les données sur la comestibilité ont évolué.

A la suite d'accidents survenus lors de la consommation de certaines espèces, des études ont montré la toxicité de champignons réputés comestibles.

Certains champignons donnés comestibles autrefois, ne le sont plus maintenant, parfois classés à rejeter, voire même mortels, c'est le cas du tricholome équestre « (Bidaou » dans le sud ouest de la France).

Les mentions concernant la comestibilité dans les livres anciens sont maintenant périmées.



les jeux de la SMS



ANAGRAMMES et ANACHRONISMES

TROUVEZ LES NOMS (français) DE CHAMPIGNONS

la première lettre de chaque mot vous est offerte

nombre de lettres

Définition

Mot trouvé

Anagramme

Exemple :

Remet sa peine	6	G	Gracia	A	Agaric
S'exhalait	7	E		A	
Anneau d'amarrage	8	O		A	
Fera de mauvais vers	10	R		A	
Attièrent	11	A		C	
Danseur	8	C		C	
Relatif au cochon	6	P		C	
Tiendraient pour vrai	10	C		C	
Procure quelque plaisir	6	R		G	
Courses de bateaux	7	R		G	
Hommage	6	G		G	
Grand singe	7	G		G	
Refusait à un examen	8	R		L	
Queue	7	P		L	
Eumes beaucoup de fatigue	7	R		M	
User à la meule	6	M		M	
Petit orme	7	O		M	
Qui pelote	8	P		P	
Note en marge	9	A		P	
Unira	7	M		R	
Coureur de fond	6	S		S	
Chuintent ou hululent	9	C		S	
Demeurée	6	R		S	
Metra en circulation	7	E		T	
Liquides nourriciers	5	S		V	

TROUVEZ UNE PHRASE REPENDANT A CETTE DEFINITION :

"la belle n'est pas nue"

Voici les définitions des anagrammes de ces mots

exemple :

mot de 4 lettres	pas moche	beau	aube	anagrammes	mots de la phrase
1ère mot de 4 lettres	non vêtu				
2ième mot de 4 lettres	métalloïde voisin du carbone				
3ième mot de 5 lettres	instrument de musique à vent				
4ième mot de 2 lettres	négation				
5ième mot de 5 lettres	plante grimpanche				
6ième mot de 6 lettres	se tenir sur ses œufs				
7ième mot de 3 lettres	possessif				
8ième mot de 5 lettres	cochons				

Relevez les anachronismes ou erreurs présents dans ce texte.

Joli printemps

La nature, plongée dans la nuit de l'hiver, se réveille enfin.

Mon panier, mon couteau, mes bottes ... je suis parti !

Le long d'un sentier, les corymbes denses et parfumés de l'aubépine
abritent des entolomes en boucier.

En passant, je mange une poignée de fruits juteux du sureau noir.

Dans la forêt proche, le parfum puissant de l'ail des ours
se mêle à celui des fleurs de l'aspérule.

Plus loin, je découvre des morilles parmi les pervenches et le pain de coucou en fleurs

Les feuilles du socau de Salomon couvrent le talus,

ses fleurs n'apparaîtront qu'à la fin de l'été.

Sur la route du retour, traversant un pré, une forte odeur d'anis me parvient

c'est un rond de mousserons de la Saint Georges
parmi les fleurs de colchiques.

Espèces identifiées au Petit Salon du Champignon 2010

	Genre	Espèce	Nom français
1	Agaricus	arvensis	Psallote des jachères
2	Agaricus	silvaticus	Psallote des bois
3	Agaricus	silvicola	Agaric silvicole
4	Agaricus	xanthoderma	Psallote jaunissante
5	Aleuria	aurantia	Pézize orangée
6	Amanita	ceciliae	Amanite étranglée
7	Amanita	citrina	Amanite citrine
8	Amanita	citrina alba	Amanite citrine blanche
9	Amanita	crocea	Amanite jaune
10	Amanita	echinocephala	Amanite épineuse
11	Amanita	fulva	Amanite fauve
12	Amanita	junquillea	Amanite jonquille
13	Amanita	muscaria	Amanite rue-mouches
14	Amanita	phalloïdes	Amanite phalloïde
15	Amanita	rubescens	Amanite rougissante
16	Amanita	spissa	Amanite épaisse
17	Amanita	vaginata	Amanite vaginée
18	Amanita	virosa	Amanite vireuse
19	Armillaria	mellea	Armillaire couleur de miel
20	Auriscalpium	vulgare	Hydne cure-oreille
21	Baeospora	myosura	Collybie queue de souris
22	Boletus	calopus	Bolet à beau pied
23	Boletus	edulis	Cèpe de Bordeaux
24	Bulgaria	inquinans	Bulgarie salissante
25	Calocera	cornea	Calocère cornée
26	Calocera	viscosa	Calocère visqueuse
27	Calvatia	excipuliformis	Calvatie en coupe
28	Cantharellus	cibarius	Girolle
29	Cantharellus	cibarius amethyst.	Girolle améthyste
30	Cantharellus	cinereus	Girolle cendrée
31	Cantharellus	melanoxeros (ianthinoxanthus)	
32	Cantharellus	tubaeformis	Girolle en tube
33	Cantharellus	tubaeformis lutesc.	Girolle en tube
34	Chalciporus	piperatus	Bolet poivré
35	Clavariadelphus	pistilaris	Clavaire en pilon
36	Clavulina	cristata	Clavaire à crêtes
37	Clavulinopsis	fusiformis	Clavaire vermiculaire
38	Clitocybe	ditopa	
39	Clitocybe	gibba	Clitocybe en entonnoir
40	Clitocybe	nebularis	Clitocybe nébuleux
41	Clitocybe	odora	Clitocybe odorant
42	Clitocybe	phaeoptalma	Clitocybe à odeur de poulailler
43	Clitopilus	prunulus	Meunier
44	Collybia	butyracea	Collybie beurrée
45	Collybia	confluens	Collybie confluente
46	Collybia	distorta	
47	Collybia	dryophila	Collybie des arbres
48	Collybia	maculata	Collybie maculée
49	Collybia	peronata	Collybie guêtrée
50	Coprinus	atramentarius	Coprin noir d'encre
51	Coprinus	comatus	Coprin chevelu
52	Coprinus	disseminatus	Coprin disséminé
53	Coprinus	lagopus	Coprin pied de lièvre
54	Coprinus	picaceus	
55	Coprinus	plicatilis	Coprin plissé
56	Cortinarius	alboviolaceus	Cortinaire blanc-violet
57	Cortinarius	armillatus	Cortinaire armillé
58	Cortinarius	bolaris	Cortinaire rougeâtre
59	Cortinarius	calochrous var coniferatum	Cortinaire aux belles couleurs(conif)
60	Cortinarius	camphoratus	Cortinaire camphré
61	Cortinarius	cinnamomeus	Cortinaire à lames cannelle
62	Cortinarius	delibutus	Cortinaire oint
63	Cortinarius	praestans	Cortinaire remarquable
64	Cortinarius	sanguineus	Cortinaire sanguin
65	Cortinarius	triumphans	Cortinaire triomphant
66	Cortinarius	violaceus	Cortinaire violet
67	Craterellus	cornucopioides	Trompette des morts
68	Crepidotus	variabilis (groupe)	Crépidote variable
69	Cuphophyllus	pratensis	
70	Cyathus	striatus	Cyathe strié
71	Cystoderma	amianthinum	Cystoderme furfuracé
72	Cystolepiota	aspera (L. acutesqu.)	Lépiote à lames fourchues
73	Daedaleopsis	confragosa	
74	Daedaleopsis	tricolor	

	Genre	Espèce	Nom français
75	Helvella	sulcata	
76	Fistulina	hepatica	Langue de bœuf
77	Fomitopsis	pinicola	Amadouvier des pins
78	Galerina	marginata	Galère marginée
79	Ganoderma	lipsiense	Ganoderme aplani
80	Geastrum	sessile	Géastre sessile
81	Gymnopilus	penetrans	Flammule pénétrante
82	Hebeloma	edurum	
83	Hebeloma	sinapizans	Hebélome échaudé
84	Helvella	crispa	Helvelle crépue
85	Helvella	lacunosa	
86	Helvella	macropus	
87	Hydnum	repandum	Pied de mouton
88	Hydnum	rufescens	Hydne roussissant
89	Hygrocybe	pseudoconica	
90	Hygrocybe	quieta	
91	Hygrocybe	reae	
92	Hygrophore	coccus	
93	Hygrophoropsis	aurantiaca	Fausse girolle
94	Hygrophorus	agathosmus	Hygrophore à odeur agréable
95	Hygrophorus	eburneus	Hygrophore blanc ivoire
96	Hygrophorus	pustulatus	Hygrophore pustuleux
97	Hypholoma	capnoides	Hypholome noir de fumée
98	Hypholoma	fasciculare	Hypholome en touffes
99	Hypholoma	sublateritium	Hypholome couleur de briques
100	Inocybe	asterospora	Inocybe à spores étoilées
101	Inocybe	cervicolor	
102	Inocybe	geophylla	Inocybe à lames terreuses
103	Inocybe	geophylla var. lilacina	Inocybe à lames terreuses var. lilacine
104	Inocybe	haemacta	
105	Laccaria	affinis	Laccaire laqué
106	Laccaria	amethystina	Laccaire améthyste
107	Laccaria	proxima	Laccaire de Moeller
108	Lactarius	blennius var. viridis	Lactaire muqueux verdâtre
109	Lactarius	camphoratus	Lactaire camphré
110	Lactarius	deterrimus	Lactaire de l'épicéa
111	Lactarius	glyciosmus	
112	Lactarius	plumbeus	Lactaire plombé
113	Lactarius	quietus	Lactaire tranquille
114	Lactarius	rufus	Lactaire roux
115	Lactarius	semisanguifluus	
116	Lactarius	torminosus	Lactaire à colique
117	Lactarius	vellereus	Lactaire velouté
118	Lactarius	volemus	Vachotte
119	Laetiporus	sulfureus	Polypore soufré
120	Leccinum	aurantiacum	
121	Leccinum	carpini	Bolet rude
122	Leccinum	versipelle	Bolet rude
123	Lentinellus	cochleatus	Lentin en colimaçon
124	Leotia	lubrica	
125	Lepiota	castanea	
126	Lepiota	clypeolaria	Lépiote en bouclier
127	Lepiota	cristata	Lépiote crétée
128	Lepiota	ventriospora var. fulva	
129	Lepista	inversa	Clitocybe inversé
130	Lepista	irina	
131	Lepista	nuda	Pied bleu
132	Leptopodia	elastica	
133	Limacella	lenticularis	
134	Lycoperdon	perlatum	Vesse de loup perlée
135	Lycoperdon	piriforme	Vesse de loup en forme de poire
136	Macrolepiota	procera	Lépiote élevée
137	Macrolepiota	rhacodes	Lépiote déguenillée
138	Marasmiellus	ramealis	Marasme des rameaux
139	Marasmius	alliaceus	Marasme à odeur d'ail
140	Marasmius	androsaceus	
141	Marasmius	oreades	Marasme des Oréades
142	Marasmius	wynnei	
143	Micromphale	perforans	
144	Mutinus	caninus	Satyre du chien
145	Mycena	epipterigia	Mycène des fougères
146	Mycena	galericulata	Mycène en casque
147	Mycena	inclinata	Mycène inclinée
148	Mycena	pelianthina	

	Genre	Espèce	Nom français
149	Mycena	polygramma	Mycène à pied strié
150	Mycena	pura	Mycène pure
151	Mycena	rosea	Mycène rose
152	Mycena	vitalis	
153	Nectria	cinnabarina	
154	Oligoporus	caesius	Polypore bleuté
155	Oligoporus	lacteus	
156	Oligoporus	stypticus	
157	Oligoporus	tephroleucus	
158	Omphalotus	illudens	
159	Oudemansiella	mucida	Mucidule visqueuse
160	Oudemansiella	radicata	Collybie radicante
161	Oudemansiella	radicata alba	Collybie radicante
162	Oudemansiella	radicata . marginata	Collybie radicante
163	Panellus	stipticus	
164	Paxillus	atrotomentosus	Paxille à pied noir
165	Paxillus	involutus	Paxille enroulé
166	Penniophora	cinerea	
167	Peziza	badia	
168	Peziza	succosa	
169	Phallus	impudicus	Satyre puant
170	Pholiota	flammans	Pholiote incandescente
171	Pholiota	squarrosa	Pholiote squarreuse
172	Piptoporus	betulinus	Polypore du bouleau
173	Plicaturopsis	crispa	
174	Pluteus	cervinus	Plutée couleur de cerf
175	Polyporus	nummularius	
176	Polyporus	varius	
177	Porphyrellus	porphyrosporus	
178	Psathyrella	lacrymabunda	Lacrimaire velouté
179	Psathyrella	piluliformis	Hypholome hydrophile
180	Pseudocraterellus	undulatus	
181	Pycnoporus	cinnabarinus	Polypore cinabre
182	Ramaria	bataillei	
183	Ramaria	flaccida	
184	Ramaria	formosa	
185	Ramaria	stricta	
186	Ramaria	zollengerii	Russule feuille morte
187	Rhodocybe	gemina	Rhodocybe tronqué
188	Rugosomyces	chrysenteron	
189	Russula	cyanoxantha	Russule charbonnière
190	Russula	densifolia	Russule à lames serrées
191	Russula	exalbicans	Russule pâissante
192	Russula	fageticola	Russule émétique du hêtre
193	Russula	foetens	Russule fétide
194	Russula	fragilis	
195	Russula	lepida	Russule jolie
196	Russula	nigricans	Russule noircissante
197	Russula	ochroleuca	Russule ocre et blanc
198	Russula	queletii	Russule de Quélet
199	Russula	subfoetens	
200	Sarcodon	imbricatus	Hydne imbriqué
201	Sparassis	crispa	Sparassis crépu
202	Stereum	hirsutum	Stérée hirsute
203	Stropharia	aeruginosa	Strophaire vert de gris
204	Stropharia	caerulea	Strophaire vert de gris
205	Suillus	bovinus	Bolet des bouviers
206	Suillus	grevillei (elegans)	
207	Trametes	versicolor	Tramète versicolore
208	Tremiscus	helvelloides	Trémelle en forme d'helvelle
209	Tricholoma	equestre	Tricholome équestre
210	Tricholoma	myomycès	
211	Tricholoma	pseudoalbum	
212	Tricholoma	saponaceum	Tricholome à odeur de savon
213	Tricholoma	scalpturatum	Tricholome jaunissant
214	Tricholoma	sulfureum	Tricholome soufré
215	Tricholoma	terreum	Petit gris
216	Tricholoma	ustale	
217	Tricholomopsis	rutilans	Tricholome rutilant
218	Ustilago	maydis	
219	Volvaria	speciosa	Volvaire gluante
220	Xerocomus	badius	Bolet bai
221	Xylaria	hypoxylon	Xylaire du bois
222	Xylaria	polymorpha	Xylaire polymorphe

Mycogastronomie

Crêpes gratinées aux girolles et au jambon d'Ardenne



Ingrédients pour 4 personnes :

- 6 crêpes au sarrasin (appelé aussi blé noir)
- 2 tranches de jambon cuit
- 2 tranches de jambon cru ou fumé d'Ardenne
- 150 gr de girolles fraîches
- 60 gr de beurre doux
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 30 gr de gruyère râpé
- Sel
- Poivre noir du moulin

Préparation de la farce au jambon et aux girolles :

- Découper les tranches de jambon cuit et cru grossièrement après en avoir retiré la couenne.
- Nettoyer les girolles, puis les détailler en morceaux.
- Faire fondre 25 gr de beurre dans une casserole, ajouter le jambon et faire chauffer en remuant. Lorsqu'il commence à « suer », retirer le jambon de la casserole et égoutter la casserole.
- Ajouter 20 gr de beurre dans la casserole, mettre les champignons à la place du jambon.
- Les faire cuire à découvert sur feu vif pendant 10 minutes, en remuant constamment.
- Remettre le jambon dans la casserole avec les champignons et poudrer avec la farine. Saler modérément, poivrer et ajouter la noix de muscade râpée.
- Après 2 à 3 minutes de cuisson, ajouter la moitié de la crème progressivement.
- Laisser mijoter encore quelques minutes la préparation en la remuant régulièrement pour la faire épaissir.

Préparation des crêpes gratinées :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Répartir la farce obtenue sur les crêpes, au milieu, puis rabattre les bords les uns sur les autres, replier en carrés.
- Ranger les crêpes dans un plat à gratin beurré.
- Ajouter le reste de la crème fraîche, poivrer puis saupoudrer de fromage râpé.
- Ajouter le reste du beurre en parcelles. Faire gratiner dans le four pendant 10 minutes.
- Arroser les crêpes farcies de temps en temps avec la crème en cours de cuisson et les présenter dans le plat de cuisson.

Coulemelles (lépiotes élevées) panées

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 coulemelles (en fonction de la taille)
- 1 assiette de chapelure
- 2 œufs
- sel, poivre, huile d'olive
- 1 citron
- 1 branche de persil



Préparation

Retirer les pieds des coulemelles qui ne se mangent pas.
Laver les chapeaux des champignons sous un filet d'eau en les frottant légèrement.
Les poser sur du papier absorbant pour les éponger.
Battre les œufs en omelette dans une assiette creuse ; saler, poivrer.
Faire chauffer dans une grande poêle, une cuillère à soupe d'huile d'olive.
Passer les coulemelles dans les œufs battus puis dans la chapelure.
Quand l'huile est bien chaude, mettre les champignons à cuire 5 minutes de chaque côté pour qu'ils soient bien dorés, mais pas trop grillés. Ils doivent être moelleux à l'intérieur.
Dresser une coulemelle par assiette et selon votre goût, mettre du persil frais avec un filet de citron dessus.

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*



LA PAGE PRATIQUE DE LA S.M.S.



LES ÉLUS POUR 2011

Président *M. Guy Christelle, pharmacien*
 Vice-Présidente *Mme Christiane Duflos*
 Secrétaire *M. Lucien Gascoin*
 Trésorier *M. Daniel Kost*
 Secrétaire adjoint *M. Jean Leroux*
 Trésorier adjoint *M. Bernard Féron*
M. Noël Giboux
M. Pierre Gilbert
M. Jean-Jacques Remy
M. Jean-Marie Stoki

Pure 03 24 22 08 53 g.christell@aol.fr
 Bazeilles
 Sachy 03 24 22 10 88 lucien.gascoin@wanadoo.fr
 St Laurent
 Balan
 Givonne
 Sedan
 Floing
 Sedan
 Raucourt

NOTRE SITE INTERNET (mis à jour à chaque événement)

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

NOS SORTIES SONT ACCESSIBLES À TOUS

Sitôt réalisé, le **calendrier des sorties** est 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

Réponses aux jeux

Définition	Réponse	Anagramme	<u>"la belle n'est pas nue"</u>		
Remit sa peine	6 G GRACIA	A AGARIC	non vêtue	nue	une
S'exhalait	7 E EMANAÏT	A AMANITE	métalloïde voisin du carbone	bore	robe
Anneau d'amarrage	8 O ORGANEAU	A ARGOUANE	instrument de musique à vent	orgue	rouge
Fera de mauvais vers	10 R RIMAÏLLERA	A ARMILLAIRE	négation	ne	en
Attirèrent	11 A ALLECHERENT	C CHANTERELLE	plante grimpante	liane	laine
Danseur	8 C CAVALIER	C CLAVAIRES	se tenir sur ses œufs	couver	couvrir
Relatif au cochon	6 P PORCIN	C COPRIN	possessif	nos	son
Tiendraient pour vrai	10 C CROIRAIENT	C CORTINAIRE	cochons	porcs	corps
Procure quelque plaisir	6 R REGALE	G GALERE	<u>"une robe rouge en laine couvre son corps"</u>		
Courses de bateaux	7 R REGATES	G GEASTRE	<p><u>Il y a 5 anachronismes dans le texte.</u></p> <p><i>Il n'y a pas encore de fruits au sureau noir, celui-ci ne fleurit qu'à la fin du printemps</i></p> <p><i>L'aspérule est bien en fleurs au printemps mais l'odeur de celle-ci n'est vraiment perceptible qu'après séchage.</i></p> <p><i>Le sceau de Salomon fleurit au printemps.</i></p> <p><i>Le mousseron de la Saint Georges a une odeur de farine</i></p> <p><i>La colchique fleurit en automne</i></p>		
Hommage	6 G GLOIRE	G GIROLE			
Grand singe	7 G GORILLE	G GIROLLE			
Refusait à un examen	8 R RECALAIT	L LACTAIRE			
Queue	7 P PETIOLE	L LEPIOTE			
Eumes beaucoup de fatigue	7 R RAMAMES	M MARASME			
User à la meule	6 M MEULER	M MERULE			
Petit orme	7 O ORMILLE	M MORILLE			
Qui pelote	8 P PELOTEUR	P PLEUROTE			
Note en marge	9 A APOSTILLE	P PSALLIOTE			
Unira	7 M MARIERA	R MARIERE			
Coureur de fond	6 S STAYER	S SATYRE			
Chuintent ou hululent	9 C CHOUETTES	S SOUCHETTE			
Demeurée	6 R RESTEE	S STEREE			
Mettra en circulation	7 E EMETTRA	T TRAMETE			
Liquides nourriciers	5 S SEVES	V VESSE			

