

Société Mycologique du Sedanais

Bulletin N°23
Année 2013

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

Sommaire

Editorial

Le mot du Président

Autrefois bons comestibles

*Des intoxications dues à des champignons
pourtant considérés comme comestibles*

Ramassage en forêt

*Toute cueillette de fleurs ou de champignons
est soumise à réglementation*

Observations faites au XIX^{ème} siècle

Empoisonnement par des champignons

Deux petites fables

« Hymen au fond des bois »

« La girofle ange gardien »

Revue de presse

*Où il est question de champignons
dans différents journaux et médias*

Les jeux de la SMS

Retour sur le Salon 2012

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

2013

23ème numéro du bulletin de la S.M.S. Société Mycologique du Sedanais

Ils poussent toute l'année, mais plus particulièrement en période automnale.

Où les trouver ?

L'habitat est très variable, dans les pelouses, les prés, les pâturages et surtout dans les bois, feuillus ou conifères, mais également dans des endroits inattendus comme sur un trottoir. La nature des arbres les hébergeant est multiple et souvent caractéristique de l'espèce : arbres fruitiers, aulnes, bouleaux, charmes, châtaigniers, chênes, épicéas, frênes, hêtres, mélèzes, noisetiers, oliviers, peupliers, pins, sapins, saules.

Sont-ils nombreux ?

Au niveau mondial il n'existerait pas moins de 1 500 000 espèces, en France quelque 35000 ont été identifiés dont 17000 « gros ».

Comment les reconnaître ?

Voilà bien un des buts de notre société : apprendre à les identifier.

Les formes sont multiples.

Les couleurs sont nombreuses et variables en fonction de l'humidité ou la sécheresse, de la luminosité ambiante.

Les odeurs répertoriées remplissent une page entière de cahier.

Les saveurs doivent également être examinées.

Une grande majorité, bien que sans tête, possède un chapeau, un pied mais pas de chaussure.

Au fait, avez vous deviné de qui ou de quoi parle-t-on ?

Bien sûr des CHAMPIGNONS.

Alors la question qui brûle les lèvres, peut-on tous les manger ?

Certains oui et d'autres **NON**, car **toxiques** voire **mortels**, la solution est de savoir et de pouvoir les identifier. Si le moindre doute subsiste, il ne faut pas consommer la récolte.

Et sachez que tous les ans ils s'exposent le **1^{er} dimanche d'octobre** à SEDAN.

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

Adhérez à la SMS, Société Mycologique du Sedanais,

Dans les bois, dans les prés, venez nous accompagner.

Guy CHRISTELLE

Autrefois bons comestibles

Les Armillaires

Armillaria mellea

Basidiomycètes

Ordre des tricholomatales

Famille des tricholomataceae

Sous famille clitocyboideae

Tribu clitocybeae

Genre Armillaria



« Selon Index Fungorum : *Physalacriaceae*, *Agaricales*, *Agaricomycetidae*, *Agaricomycetes*, *Agaricomycotina*, *Basidiomycota*, *Fungi*.

Selon Courtecuisse : *Tricholomataceae* avec affinité vers les *Xerulaceae*, (page 59) les *Physalacriaceae*, lesquelles sont des *Tricholomatales* et non des *Agaricales*.

R. Courtecuisse et Index Fungorum se rejoignent dans ce cas, la famille des **Xerulaceae** étant actuellement synonyme de **Physalacriaceae**.

On trouve entre autre dans cette famille (relativement bien délimitée par la biologie moléculaire) les genres : *Flammulina*, *Xerula*, *Oudemansiella*, *Armillaria*, *Rhodotus*, *Strobilurus*, *Rhizomarasmius*, *Cryptomarasmius* (= *Marasmius* section *Hygrometrici*), une partie des *Marasmius* qui n'a pas encore de nom de genre (section *Epiphylli*), *Gloiocephala*.., pour ce qui est des lamellés car il y a aussi quelques genres corticioides ou stéroïdes stipités. »

Autrefois nommée *Armillariella mellea*, mais aussi *Clitocybe mellea*, l'Armillaire possède de nombreux noms vulgaires, signe que ce champignon retenait l'attention pour sa consommation.

Du point de vue étymologique, le latin *Armillariella*, signifie petit bracelet et *mellea* : mielleuse.

A l'étranger voici les noms attribués :

Allemagne : Honniggelber Ringling

Angleterre : Honey-colored Agaric

Italie : Agarico color di miele

Espagne : Pollancrons

En France les noms vulgaires rencontrés sont :

Agaric ou armillaire couleur de miel, champignon de mattes, bolet d'olivier buon, bolet d'armourié, bolet de saure, cassenada, grande souchette, perpignan, pipoulado, pivoulade (par confusion avec *Agrocybe aegirita*, pholiote du peuplier), sacizenado, sausenado, soquarelle, soucarelle, tête de Méduse.

Armillaria mellea était jusqu'en 1970 environ, une espèce collective, c'est-à-dire que sous des apparences identiques se cachent des formes qui diffèrent par des détails caractéristiques.

Maintenant plusieurs espèces sont décrites.

Ce champignon est très commun en automne, très polymorphe et de couleur variable.

Il est le plus souvent en touffes énormes au pied des arbres feuillus ou résineux.

Son mycélium forme, ans le sol, de longs rhizomorphes noirs et plats qui sont luminescents quand ils sont jeunes. Ces rhizomorphes souterrains, en forme de lacets de souliers, sont recouverts d'une croûte brun-noir. Ils progressent dans le sol à une profondeur de 5 à 15cm. Ils survivent durant des années enfouis dans le sol, grandissent d'un à deux mètres par année. Des rhizomorphes corticaux s'étendent entre l'écorce et le bois. Ils y forment une mince et large couche de filaments mycéliens blancs qui vont dépérir le cambium et l'écorce.

C'est un saprophyte (vivant sur le bois en décomposition), mais aussi un parasite attaquant l'arbre à la faveur de blessures préexistantes et provoquant une pourriture des racines appelé « pourridié ».

Le **chapeau** est d'abord hémisphérique, puis convexe plus ou moins étalé.

De couleur jaune de miel plus ou moins foncé, parfois teinté de gris verdâtre ou de brun rougeâtre, il est hérissé de petites écailles ou mèches brunes.

Les **lamelles** sont nombreuses minces et décurrentes, mais pas très serrées ; elles sont blanchâtres et souvent tachées de roux dans la vieillesse.

Le **piéd** est long, de 4 à 12cm, cylindracé et fibreux, parfois un peu bulbeux à la base, strié au sommet, de couleur jaunâtre ou brunâtre plus foncé et il noircit à la base.

Il est muni d'un anneau membraneux strié en dessus et floconneux en dessous, persistant ou cortiniforme plus ou moins fugace, assez épais, de couleur blanche et souvent bordé de jaune soufre.

La **chair** est blanche, plutôt molle dans le chapeau, d'odeur forte quelque peu nauséuse et sa saveur est amarescente.

Les **spores** sont blanches en masse et hyalines sous le microscope ; elles sont lisses, ovoïdes-ellipsoïdes et mesurent 8 à 10 x 5 à 6.5 µm.

Parmi les espèces d'armillaires, on distingue :

***Armillaria tabescens* - Syn. *A. socialis* = Armillaire sans anneau, Armillaire corrompue**

Sur souches de feuillus, surtout chênes

Chapeau brun, pied **sans anneau**

Une autre armillaire sans anneau, *A. ectypa* = *Armillaire des marais*, pousse isolée dans les lieux humides ou inondés, parmi les roseaux ou dans les sphaignes.

***Armillaria ostoyae* – Syn. *A. obscura* = Armillaire obscure**

Sur souches de feuillus et de conifères

Chapeau brun rougeâtre couvert de squamules brun sombre

L'anneau est « ouatiné ».

***Armillaria cepistipes f. pseudobulbosa* = Armillaire à pied bulbeux**

Sur bois ou racines de feuillus

Chapeau brun ocracé à crème, peu squamuleux

Pied bulbeux jaunissant par la base, avec un anneau fragile et fugace.

***Armillaria cepistipes* = Armillaire à pied clavé**

Chapeau brun ocracé, hygrophane, peu squamuleux sauf au centre .
est un peu plus pâle, plus grêle et pas de trace de jaune à la base du pied,
comparée à la forme pseudobulbosa.

***Armillaria borealis*=Armillaire boréale**

Chapeau brun jaunâtre, squamuleux de crème jaunâtre, marge striée
Anneau fragile, blanc jaunâtre.

***Armillaria gallica*=Armillaire bulbeuse**

Chapeau brun ocracé, squamuleux de brun jaune à brun grisâtre.
Pied bulbeux clavé, brun en bas, fibrillo-floconneux de jaune vif à jaune
grisâtre.
Anneau fibrilleux fugace.
Souvent isolé.

**Toutes ces armillaires doivent être maintenant considérées comme toxiques.
Certes elles ont été consommées, mais de plus en plus, ont été signalées des intoxications
gastro-intestinales sévères.**

Le Dr Giacomoni a même décrit en 1989, un syndrome armillarien.

**Leur odeur et saveur agréables tendraient à les faire consommer mais il faut les rejeter
formellement.**

Pour anecdote, et qui lui vaut de figurer dans le Guinness des records, une armillaire bulbeuse
âgée de mille cinq cents ans et pesant plus de 100 tonnes, recouvrant 15 hectares a été
découverte en 1992 aux Etats Unis dans une forêt du Michigan.





RAMASSAGE EN FORÊT



Printemps 2013: lu dans "La Voix du Nord"

Collectionneur compulsif de jonquilles ?

*En tout cas, notre homme en cueillait beaucoup dans la forêt
d'Hardelot.*

627 lors de son dernier passage d'ailleurs.

*Ce qui n'a pas plu aux agents de l'Office national de la chasse et de
la faune sauvage : car, on le sait peu, mais la cueillette des jonquilles
est réglementée.*

*Notre septuagénaire, qui s'est fait confisquer sa cargaison, risque 375
euros d'amende.*

Petit Bandit malgré lui.

L'ONF rappelle sur son site ...

*<<Les fruits naturels ou artificiels de la terre appartiennent
au propriétaire du fonds ...>>*

*<<En théorie, la cueillette de fleurs comme de
champignons, ainsi que le ramassage de bois mort ne sont
pas autorisés en soi, mais doivent être soumis à
autorisation préalable.>>*

<<Et surtout que la pratique soit sans but lucratif>>

**Dans les faits, ce genre de récolte est toléré
dans les forêts domaniales, à condition que le
promeneur respecte les différents
arrêtés.**

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 n°8 :

**Empoisonnement de 5 personnes - Absence de phénomènes cérébraux
Prédominance des symptômes gastriques - Guérison**

Il s'agit d'une famille tout entière empoisonnée par des Champignons vénéneux. Ici encore l'Agaricus (Amanita) bulbosus a été accusé par les malades ; le père et la mère ont reconnu surtout les petits exemplaires. Parmi les Champignons recueillis se trouvait aussi l'Agaricus Muscarius, mais on ne le fit pas cuire.

Rey père, sa femme, son fils, sa bru et sa fille (20ans), se mettent à table ensemble autour d'un plat de Champignons récoltés par le fils. Ces Champignons avaient été salés, puis égouttés et apprêtés en sauce blanche avec du jambon. Le plat fut mangé le mardi 17 octobre 1882, à 5 heures et demie du soir, et trouvé excellent par tout le monde.

Le fils se retira chez lui avec sa femme, et chacun s'endormit. Suivons maintenant chacun des membres de la famille, d'après l'ordre dans lequel les premiers symptômes ont apparu. Le fils s'éveille à 2 heures et demie du matin, la tête lourde, l'estomac embarrassé. Il veut se lever et éprouve des vertiges. Peu après, il vomit tous les Champignons qu'il avait mangés. Au matin, il se rend chez ses parents, y trouve sa sœur déjà malade, et, sentant ses vertiges augmenter, il veut rentrer chez lui. Faiblesse très grande. On est obligé de le ramener chez lui (10 heures et demie), où il se couche : bourdonnements d'oreille, crampes douloureuses aux jambes. Le soir, il fait appeler le docteur Phalippou pour lui et sa femme, dont l'indisposition commençait. Un éméto-cathartique¹ est administré avec succès. Même état le jeudi et le vendredi. Il entre décidément en convalescence le vendredi soir.

Le père, dès son réveil à l'heure habituelle, se sent un peu de malaise. Néanmoins il mange encore deux ou trois champignons froids, reste de la veille, attelle son âne et part pour sa vigne, située à trois quarts d'heure de chemin de Lodève. En route, il se sent pris de coliques violentes, a une selle contenant des Champignons mal digérés. Il n'arrive à son champ qu'à grand' peine, en se traînant ; en arrivant, il tombe presque épuisé. Un coup de vin, qu'il essaye de boire, détermine aussitôt des vomissements, et la journée entière se passe à vomir et à aller à la selle. Il est en proie à des vertiges, à des bourdonnements d'oreille, à des douleurs abdominales ; il titube à chaque pas. Il rentre chez lui comme il peut, à 5 heures et demie, et se met au lit en arrivant. -Adynamie absolue, crampes douloureuses dans les membres. M. le docteur Rouquette vient le voir à 6 heures et demie. Il vomit encore. Potion stimulante avec 5 gr. acét. d'ammon.² et 40gr. de sirop d'éther³. Diurétiques. – Convalescence rapide.

La fille (20ans) est aussi très-gravement atteinte. Les accidents commencent chez elle à 7 heures du matin : l'estomac est embarrassé, lourd. Elle va pourtant à son travail, mais est obligée d'en revenir à 10 heures. Elle prend de l'eau tiède pour vomir, et ne peut rendre qu'un seul Champignon. Pendant trois jours et trois nuits elle ne fait que vomir. Les selles sont ici moins fréquentes que les vomissements, mais nombreuses et fétides. Aucun trouble de la vue. Fatigue et faiblesse considérables, mais ne l'empêchant pas de faire de loin en loin quelques pas pour aller chercher de la tisane. Crampes douloureuses, douleurs abdominales très-vives, borborygmes, bourdonnements d'oreille à chaque tentative pour se lever. Le jeudi et le vendredi, elle ne bouge pas de son lit. Le samedi elle se lève et reprend son travail le lundi. Jusqu'au moment du manifeste, elle a très souvent vomi, mais aucun autre Champignon que le premier n'est sorti par cette voie. Elle a e une amygdalite à la suite et une éruption d'acné, sur lesquelles je reviendrai à propos des symptômes communs.

La mère ne commence à se sentir malade que le mercredi soir. Elle ne vomit que deux fois, le mercredi soir et le jeudi matin, mais rend tout ce qu'elle avait pris. Vertiges, maux de ventre, mal au gosier, mauvaise haleine (ce dont elle se plaint beaucoup). Tremblement des mains : comme la femme x... (voy.obs.IV) elle laisse tomber tout ce qu'elle touche. Elle est sérieusement malade un jour et demi, et se remet ensuite peu à peu. Elle a encore, au moment où j'ai pris l'observation (huit jours après), mauvaise bouche, inappétence, lourdeur d'estomac, etc., etc.

La belle-fille, comme la précédente, ne ressent de malaise que vingt-quatre heures après l'ingestion du poison. Elle avait à peine goûté aux Champignons et n'avait guère mangé qu'un peu de jambon. Pourtant, elle est assez souffrante pendant trois jours et vomit tout ce qu'elle essaie de prendre : bouillon, lait, vin, tisane, etc.- Vertiges, adynamie.

Enfin après avoir mangé leur plat et laissé à regret la plus grande partie de la sauce blanche, ils avaient régalé leur chien avec cette sauce. Le pauvre animal eut moins de bonheur que ses maîtres : dès le mercredi matin, il tourne sur lui-même (vertiges) ; il crie, s'allonge à terre (douleurs abdominales), se laisse tomber fréquemment (adynamie et ataxie), sort la langue très longue et succombe dans l'après-midi, au grand effroi de la famille Rey, dont plusieurs membres étaient déjà malade.

Si le début des accidents n'a pas eu lieu pour tous à la même heure, le retour à la santé a commencé pour tous le vendredi soir. Le père et la fille ont été les plus atteints ; le fils a été un peu moins malade que les autres. – Aucun d'eux n'était encore bien rétabli le 25 octobre. La mère m'a montré ce qu'ils avaient mangé de pain depuis huit jours, à eux cinq : à peine une livre ! Inappétence très-grande, adynamie très-marquée, digestions pénibles, lourdeurs d'estomac : voilà ce qui leur restait encore à tous, en même temps qu'une horreur profonde et durable pour les Champignons.

Commentaires sur ce texte :

- L'agaric bulbosus qui de nos jours serait l'amanite phalloïde est incriminé, mais cette dernière est généralement mortelle.
- L'agaric muscarius est l'amanite tue-mouches.
- Vu la saison, on pourrait évoquer **un syndrome Résinoïdien**.

Le nom de "**Résinoïdien**" a été attribué à ce syndrome en raison de l'analogie des symptômes avec ceux provoqués par les résines drastiques du Jalap, turbithe ou scammonée. Si le dénominateur commun à ces intoxications est l'existence de troubles digestifs, leur sévérité est très variable, selon les espèces en cause, ce qui nous amène à les isoler en 3 grands groupes, selon leur gravité:

• Cas d'intoxications sérieuses :

Champignon responsable :

Entolome livide, Entoloma lividum.

Substances responsables :

Peu connues et certainement différentes d'une espèce à l'autre.

Tableau clinique :

En règle générale, latence brève de 1/2h à 2h, mais parfois nettement plus longue, jusqu'à 6 heures, cette latence plus longue posant alors un problème de diagnostic différentiel avec un syndrome Phalloïdien.

A l'issue de la phase de latence, se déclenchent des troubles digestifs: douleurs épigastriques, nausées puis vomissements, coliques, diarrhées fétides.

Ces troubles digestifs peuvent se prolonger plusieurs jours (jusqu'à 5-6 jours). En l'absence de correction des déperditions hydro-ioniques, s'installent des troubles liés à la déshydratation et aux perturbations électrolytiques (crampes, soif intense, troubles cardiovasculaires avec collapsus).

L'évolution est en règle générale favorable, mais parfois fatale; Dans les cas favorables, à l'arrêt des troubles digestifs ne persiste qu'une asthénie. Dans les formes très graves, certains auteurs mentionnent une atteinte hépatique avec ictère, cytolyse (peu intense).

Traitement :

Etiologique: Emétiques ou lavages gastriques si le sujet n'a pas déjà assez vomi.

Symptomatique: Rééquilibration hydro-ionique, tonicardiaques, antispasmodiques.

• **Cas d'intoxications légères :**

Il s'agit d'intoxications à expression gastro-intestinale moins sévères que les précédentes, mais causées par des champignons constamment toxiques.

Champignons responsables :

Entolome rose et gris, Entoloma rhodopolium.

Hypholome en touffes, Hypholoma fasciculare.

Hygrocybe conique, Hygrocybe conica.

Substances responsables :

Nous pouvons noter la présence de vinylglycine.

Tableau clinique :

Il s'agit d'un syndrome résinoïdien à minimum, jamais mortel.

Traitement :

Pour les Entolomes : identique à celui des formes sévères.

• **Cas d'intoxications bénignes :**

Champignons responsables :

Russule émétique, Russula emetica.

Lactaire à toison, Lactarius torminosus.

Bolet de Satan, Boletus satanas.

Substances responsables :

Les Lactaires et Russules à chair âcre contiendraient des cétones ou quinones responsables du syndrome Résinoïdien. Le Bolet de Satan, s'il est violemment émétique cru, il est très peu toxique cuit. Aucune toxine vraie n'a été isolée dans ces champignons.

Tableau clinique :

Très varié et le plus souvent "incomplet", c'est-à-dire n'associant que rarement vomissements et diarrhées, se limitant parfois à une simple dyspepsie.

Traitement :

Symptomatique: celui de tout syndrome entéritique modulé selon la variété des symptômes.

En conclusion, comme toujours il faut être très très vigilant, lors de la consommation de champignons ramassés.

Ne consommer que les espèces correctement identifiées ... et données comme comestibles dans des ouvrages récents et réactualisés.

Guy CHRISTELLE

1/ Vomitif et purgatif

2/ N'est plus utilisé en pharmacie, mais en tant qu'agent de préservation alimentaire, notamment des viandes (E264)

3/ Sirop qui contenait de l'éther à saturation.



Entolome livide, *Entoloma lividum*



Entolome rose et gris, *Entoloma rhodopium*



Lactaire à toison, *Lactarius torminosus*

HYMEN AU FOND DES BOIS

Petite fable mycologico-erotico-esotérico-poétique

Il était une fois, une Amanite solitaire, *Amanita solitaria*, qui se morfondait et désespérait de trouver l'âme soeur. Comestible pourtant, au contraire de sa cousine Phalloïde, elle souhaitait convoler, mais avec qui ? Bien sûr, elle ne jouissait pas de la renommée de l'Amanite des Césars ou des couleurs aguicheuses de l'Amanite tue-mouches, mais elle était bien née et d'une bonne famille. Alors, se mit-elle en quête d'un ouvrage de mycologie.

Il n'y avait que l'embarras du choix : Un Tricholome ? Trop petit ! Une Russule ? Même sexe ! Un Marasme ? La crise à brève échéance ! Un Polypore ? Trop encombrant ! Un Lactaire ? Ça pleure tout le temps !

En rougissant, mais sans vouloir usurper le patronyme de sa cousine *Amanita rubescens*, elle jeta enfin son dévolu sur *Phallus impudicus*, persuadée d'avoir trouvé là le partenaire susceptible de combler ses ardeurs et de mettre un terme à son célibat. L'heureux élu, injustement brocardé en raison de ses exhalaisons nauséabondes, ne se fit point prier, tout à la joie de faire preuve, enfin, de sa virilité et de se glisser dans la volve de sa promise.

Restait à ordonnancer la cérémonie des épousailles. Son copain le Coprin chevelu (*Coprinus Comatus*) ferait un élégant garçon d'honneur au bras d'une Russule Jolie (*Russula Lepida*).

Au bon gros Bolet Satan (*Boletus satanas*) de recueillir le consentement mutuel et de proclamer ouverte la diabolique bacchanale. Les trompettes (*Craterellus cornucopioides*) entonneraient la marche nuptiale. Et si, d'aventure, la pluie s'invitait, on pourrait toujours s'abriter sous le chapeau hospitalier de la grande Lépiote élevée (*Macrolepiota procera*).

Au menu, bien sûr, Cèpe de Bordeaux (*Boletus Edulis*), Girolle (*Cantharellus Cibarius*), Morilles (*Morchella rotunda* ou *vulgaris*), Truffe noire du Périgord, (*Tuber melanosporum*), avec quelques dés de Pézize orangée (*Aleuria aurantia*) pour l'apéro. Il ne restait plus qu'à convaincre le chef cuisinier de se mettre aux fourneaux !

La forêt résonna tard dans la nuit des festivités et des ébats conjugaux ...et, au petit matin, *Phallus* était sur les rotules tandis qu'*Amanita*, non plus solitaire, se retrouvait enceinte de ses œuvres.

Maintenant, il vous faudra attendre la prochaine sortie mycologique pour que les spécialistes se penchent sur le berceau d'une éventuelle nouvelle espèce qu'ils baptiseront vraisemblablement « *Fantasmus delirium* » !

Mais voici la suite ...

La gestation, chez les champignons, dure un an ! Quid de la progéniture espérée des folles étreintes de *Phallus* et d'*Amanita* ? La forêt en eut été remplie si, pendant l'été, les cieux s'étaient montrés moins avarés de pluies bienfaisantes et fécondantes. On a pourtant vu, ce matin, les sous-bois se parer d'espèces insolites quant à la forme ou la couleur : des Tremelles, des Clavares, des Clathres, des Xylaires, etc... mais de « *Phallamanita* » ... ou de « *Fantasmus delirium* » point ... !

Dame Nature ne se laisse pas si aisément violenter !

Vains efforts, souhaits inexaucés ! Amanite solitaire, après une fausse couche pathétique, se retrouve plus solitaire que jamais. Tous les acteurs et complices des noces ont regagné les sous-bois et se gaussent allègrement de ces mycologues apprentis sorciers qui rêvaient d'une notoriété plus ou moins scientifique. Et c'est bien ainsi !

Que les écolos se rassurent : nous avons rendu la forêt à sa quiétude originelle ; korrigans, elfes et trolls s'ébattent à nouveau en toute liberté !

J'ai pourtant rencontré, dans les bois, ce matin,
Tapi dans les fougères, un malicieux lutin,
Il me tint un propos, mi français, mi latin,
Qui voulait dire, en gros : vous avez fait tin-tin !

Cette fable était donc bien un délire de mycologue sous l'empire de quelque *Mycena pura* ou de *Psilocybe hallucinogène* !

Mais avouez que vous avez cru un moment pouvoir informer la communauté scientifique de l'apparition d'une espèce extraordinaire ... !

Patience ... ! les O.G.M. arrivent ... !

Jacques Burtin





Cantharellus cibarius Angelus custos



ou la girolle ange-gardien

*Nous sommes le 15 juin ... je viens de naître ... personne autour de moi ... je suis tranquille.
Quel bonheur de sentir l'odeur des hêtres, des chênes et des charmes m'abritant !*

Je ne m'inquiète pas trop, peu de ramasseurs en forêt à cette époque.

*Cependant, je reste vigilante et me cache tout de même sous les feuilles tombées, car ...
... attention, je connais quelques membres de la SMS qui pourraient roder dans le coin !*

(La Christiane et la Jacqueline, inséparables ... Pierre, Paul, Jacques et les autres,
dans l'association, ils sont une quarantaine, très curieux ...*

Ha, j'oubliais ... le Jean-Marie et ses casseroles ... tous dangereux !

ça y est, voilà quelqu'un, j'en étais sûre !

Rapidement je me rapproche du pied d'un chêne, au niveau de ses racines.

Pourquoi plus près d'un arbre ? ... je tente de me déguiser en clitocybe de l'olivier.

*En effet, celui-ci me ressemble mais pousse sur des débris ligneux, sur des branches enterrées
ou sur des souches et il est TOXIQUE*

J'espère qu'il va tomber dans le panneau !

La corne du président retentit ... il fait demi-tour et rejoint le groupe ... sauvée, il ne m'a pas vue.

--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- ---

Je n'ai pas aperçu grand monde depuis deux semaines, mais ...

... nous voici déjà début juillet, la forêt ressemble maintenant aux Champs Elysées ... un monde fou !

Ils sont tous là, paniers et couteaux à la main ... ASSASSINS !

... NON, ils se présentent comme des mycophages et gourmets par dessus le marché.

Mais je ne tiens pas à finir si jeune dans leur assiette. Je vais leur parler.

Cc << Halte messieurs, êtes-vous sûrs de vous, je suis peut-être toxique ? >>

*Xx << On fait partie d'une association mycologique, alors ! On connaît. Tes fausses lames
décurrentes jaune orangé, ton habitat terrestre, non lignicole, on ne peut pas se tromper.>>*

*Cc << Bon raisonnement les gars, mais vos paniers sont déjà bien remplis il me semble ?
n'y aurait-il pas de réglementation sur les quantités autorisées ? >>*

*Xx << Heu ... oui ... heu ... on en a peut-être assez en effet. Allez les copains, ça suffit pour
aujourd'hui >>*

*<< Nous sommes satisfaits, car on l'a identifiée avec certitude,
cependant il était plus raisonnable de s'arrêter pour aujourd'hui. >>*

Soyons tous vigilants, prudents et respectueux

Revue de presse internationale

- ***Des champignons sibériens pourraient aider à traiter le VIH, la grippe et la variole (Russie - Agence de presse Itar Tass à Moscou - 23 septembre 2013)***

Des scientifiques russes ont découvert chez certaines espèces de champignons de Sibérie un effet antiviral qui pourrait être efficace contre le VIH, la grippe et la variole.



La découverte a été faite par des chercheurs du Centre de Recherche de l'Etat de virologie et de biotechnologie «Vector», situé dans la ville de la science Koltsovo dans la région russe de Novosibirsk, rapporte l'agence Itar-Tass.

Tel que rapporté par le service de presse du Centre de dix souches de champignons de Sibérie scientifiques a montré un effet

antiviral contre différents virus tels que le VIH, la grippe ou encore la variole. En particulier, les experts ont constaté que les souches fongiques comme le Chaga (un champignon parasite du bouleau blanc), les polypores et pleurotes ont montré une faible toxicité et un effet antiviral puissant.

«Au cours des études ont été isolés pour la première fois, 82 souches de 44 espèces de champignons qui poussent dans le sud-ouest de la Sibérie. Parmi ces souches, celle qui a le plus large spectre d'activité antivirale est la souche de champignon Chaga," d'après un représentant du centre de recherche.

Grâce aux effets découverts, à l'avenir, ces champignons peuvent être utilisés pour la production de médicaments et de compléments alimentaires, affirment les chercheurs.

- ***Un nouveau « champignon tueur » s'attaque aux amphibiens (France - Journal le Monde - Blog de Pierre Barthélémy journaliste scientifique - 4 septembre 2013)***

C'était il y a exactement quinze ans, au cours de l'été 1998. Jeune journaliste scientifique au *Monde*, je repérai une étude qui, à toute première vue, ne payait guère de mine. Au point qu'elle avait tout d'abord échappé à notre vigilance lors de sa parution dans les *Proceedings* de l'Académie des sciences américaine (*PNAS*). Pourtant, cet article résolvait une énigme vieille de plusieurs années, celle de la disparition de plus en plus rapide des amphibiens. Pour que les lecteurs se rendent compte de l'ampleur d'un phénomène aussi spectaculaire qu'incompris, je repris, dans le papier que je consacrai à cette histoire, l'extrait d'une interview que Karen Lips, co-auteur de l'étude, avait donné un an plus tôt au *New York Times*.

De retour d'une campagne au Panama, cette biologiste américaine racontait qu'une sorte de "vague de la mort" semblait avoir déferlé sur la forêt tropicale : « *Je sortais le matin et voyais les grenouilles assises par terre le long du ruisseau. Elles avaient l'air parfaitement vivantes, comme si elles dormaient.* » Mais les grenouilles, dont la couleur avait pâli, étaient mortes et toutes rigides. Leur peau souple avait durci comme du cuir séché. Le coupable, révélait l'étude

des *PNAS*, était une moisissure, un minuscule champignon du groupe des chytridiomycètes baptisé *Batrachochytrium dendrobatidis*. Les chercheurs l'appellent aujourd'hui par ses initiales, Bd. Jamais un tel champignon ne s'était jusqu'alors attaqué à des vertébrés. Transmis par contact entre batraciens ou par l'eau, il s'infiltré dans la peau des animaux et finit par la décomposer et les étouffer. Les amphibiens, qui respirent aussi par la peau, meurent de mycose...

Quinze ans après cette étude de 1998, les batraciens sont devenus une des icônes de la réduction de la biodiversité et de la fameuse sixième extinction du vivant. La chytridiomycose a, à ce jour, causé le déclin et la disparition de plus de 200 espèces, au point que les biologistes considèrent que, si l'on excepte l'homme, Bd est probablement la plus grande menace pour la biodiversité. Dans certaines zones d'Amérique centrale, le champignon a éliminé plus de 40 % des espèces d'amphibiens et l'on compte également d'importantes pertes en Europe, en Australie et en Amérique du Nord.

Cependant, un mystère subsistait. Tout comme un tueur en série n'est pas coupable de chacun des meurtres de son voisinage, on ne pouvait imputer à Bd le déclin de certains amphibiens, comme celui qui frappe la salamandre commune aux Pays-Bas depuis quelques années. En réalité, plus qu'un déclin, c'est une hécatombe ultra-rapide. On estime aujourd'hui que, depuis 2010, **96 % des déjà peu nombreux représentants de cette espèce de salamandre ont disparu dans le pays.**



L'équipe néerlandaise qui a réalisé ce comptage reconnaissait il y a quelques mois ne pas comprendre ce qui se passait, Bd, le suspect habituel, étant hors de cause.

Seulement voilà, Bd n'est en réalité pas seul. Un de ses "cousins", inconnu jusqu'à présent, s'en prend lui aussi aux salamandres. C'est ce qu'a fini par découvrir cette même équipe, qui l'a annoncé dans une étude publiée dans les *PNAS* du 3 septembre. Il s'agit d'un autre chytridiomycète qui préfère visiblement des températures plus froides que Bd, ce qui explique les ravages qu'il cause aux Pays-Bas. Son mode d'action est le même que celui de son cousin. Une fois infectées, les salamandres trépassent en moins d'un mois, après avoir connu des problèmes de coordination, une anorexie et une apathie. La peau des animaux est attaquée sur tout le corps. On ignore encore si ce nouveau fléau est capable de prendre pour cible d'autres espèces d'amphibiens et les auteurs de l'étude appellent à l'identification rapide des zones où ce champignon est présent, pour éviter que, de proche en proche, il gagne la Belgique, le nord de la France, mais aussi l'Allemagne.

Il y a quinze ans, on ignorait de quoi mouraient les grenouilles. Aujourd'hui, deux espèces de champignons sont sur la liste des tueurs. Reste la principale interrogation qui, elle, n'a pas changé depuis 1998 : comment se fait-il que ces moisissures, qui n'avaient jamais attaqué de vertébrés, en soient désormais capables ? Ces champignons ont-ils muté ou bien les amphibiens – classe d'animaux apparue il y a plus de 350 millions d'années et qui a survécu à plusieurs extinctions massives – ont-ils, pour des raisons environnementales, subitement baissé la garde face à ces agents pathogènes ? Pour la petite histoire, le nouveau tueur a été baptisé *Batrachochytrium salamandrivorans*, c'est-à-dire le dévoreur de salamandres.

• ***Sous champignons hallucinogènes, il s'arrache le sexe à mains nues (Site Internet du journal La Dépêche - www.ladepeche.fr - 26 juin 2013)***



Un homme originaire de l'Ohio et âgé de 41 ans s'est mutilé les parties génitales alors qu'il était sous l'influence de champignons hallucinogènes. Les faits ont eu lieu la semaine dernière dans l'État du Michigan, aux États-Unis.

Alertée par une alarme anti-cambriolage à l'école d'Ypsilanti, mardi dernier, la police s'est rendue sur place et a découvert un homme à genou et plein de sang. Ce dernier hurlait et était visiblement désorienté. Une vitre de l'école avait été cassée mais rien n'avait été dérobé.

Le sergent Fox, sur place au moment des faits, a déclaré : "Il s'est mutilé les parties génitales à mains nues". Il a également expliqué que l'homme avait été transféré, avec les parties de son corps arrachées, au St. Joseph Mercy Hospital. L'état du quadragénaire est stable même s'il était encore hospitalisé ce lundi.

La victime a expliqué aux enquêteurs avoir ramassé des champignons hallucinogènes dans la journée alors qu'il se rendait dans un quartier à proximité de l'école pour rendre visite à des amis.

Les analyses toxicologiques n'ont pas été communiquées mais aucun antécédent de consommation de drogue ni de troubles mentaux n'aurait été trouvé.

• ***Un champignon profite du réchauffement climatique et s'attaque au café (Salvador - Amérique Centrale - Mars 2013)***

Une progression exponentielle

L'avancée incontrôlable de la rouille du café sème la panique parmi les producteurs d'Amérique centrale, et l'état d'urgence a dû être déclaré au Costa Rica, au Guatemala et au Honduras.

À la mi-janvier, 50% des caféiers centraméricains étaient touchés par la maladie, provoquée par le champignon *Hemileia Vastatrix*. La rouille du café s'attaque aux feuilles des végétaux et provoque leur chute prématurée, compromettant la croissance des fruits et la qualité des récoltes.

Présent sur le sol américain depuis plusieurs décennies, le champignon a proliféré de manière exceptionnelle cette année, à la faveur d'un hiver doux et humide offrant les conditions idéales à son développement.

La maladie se propage d'un pays à l'autre

Le Guatemala, le Salvador et le Honduras sont les trois pays d'Amérique centrale les plus touchés par la maladie. Le premier foyer important est apparu entre septembre et novembre 2012 au Honduras, puis s'est rapidement étendu aux territoires frontaliers, notamment au Nicaragua.

Selon les prévisions de l'Association cafetière du Salvador, la récolte 2013/2014 s'annonce comme la pire depuis 33 ans. Pour Salvador Roberto Inclán, président de l'organisme, cette catastrophe agricole est à mettre sur le compte du réchauffement climatique, qui se traduit dans la région par des pluies constantes et des températures en hausse :

« Cela fait des années que l'Amérique latine cohabite avec la maladie et la contrôle avec succès, mais le champignon est revenu en force à cause du changement climatique mondial et de l'augmentation de la température, estimée à 1,5°C au cours des 50 dernières années. »



Les zones d'altitude ne sont plus épargnées

Les producteurs assistent impuissants à l'extension de la zone de développement de la maladie. Jusqu'à présent, le champignon affectait uniquement les plantations se trouvant à moins de 1000 mètres d'altitude, mais cette année, il a progressé vers des cultures situées à plus de 2000 mètres au-dessus du niveau

de la mer. La menace est prise au sérieux par les autorités centraméricaines, qui craignent de voir chuter l'une de leurs principales exportations. Une commission spéciale internationale devrait bientôt voir le jour afin de coordonner les efforts des différents pays pour tenter d'éradiquer la maladie.

• La folle ruée sur les champignons dans l'Aude crée des tensions (Journal L'Indépendant - www.lindependant.fr - 1^{er} octobre 2013)

La cueillette des cèpes a commencé, ce week-end, par une agression. Un cas isolé, certes, mais ce loisir devient pour certains une manne financière et crée des tensions.

L'image d'Épinal du cueilleur de champignons, bâton d'une main, panier de l'autre en bottes de caoutchouc, scrutant le sol des sous-bois à la recherche de précieux cèpes prend du plomb dans l'aile en terre d'Aude. Dans la montagne Noire, le ciel d'octobre prend un tour orageux aux premières annonces de sorties de champignons. "On appréhende cette période car cela crée des tensions. Il faut voir le monde qui débarque du Tarn-et-Garonne, d'Ariège et d'ailleurs, et le comportement d'un certain nombre d'entre eux." Jackie Recio, maire de Lacombe, a dû interdire, depuis sept ans, l'accès aux pistes des forêts en voiture. "Cela devenait de vraies poubelles."

Plaisir et souvenir

En ce lundi matin, au cœur de la forêt de la Loubatière, Carine et Michel, un couple venu du Minervois, assis à l'arrière de leur voiture, dégustent un verre de vin et une tranche de pâté sur du pain, un panier rempli de petits cèpes. "La cueillette des champignons, c'est réveiller des couches de souvenirs. On respire ces odeurs de sous-bois. C'est la vie." Une certaine philosophie que partage David de Cuxac-Cabardès qui revient le sac plein et les poumons vidés. "Je viens pour le plaisir. Mais on voit des gens avec quinze paniers. Ça craint." On est loin cependant du fait divers survenu samedi à La-Prade.

Ratissage de nuit

Mais si ces cueilleurs amateurs sont majoritaires, on semble regretter de plus en plus de "professionnels de la cueillette" aux méthodes plus radicales. Jean-Baptiste, venu de

Carcassonne, témoigne. "J'ai vu des hommes venir en camion, de nuit, avec des râteliers et des lampes. Le lendemain, un 4x4 immatriculé en Espagne venait acheter la marchandise à 4 € le kilo qu'ils revendent à 30 € sur les marchés." Au club 620, Yvan Marié, mémoire locale et chercheur de champignon hors norme, relativise. "Ces ratisseurs de nuit, cela a toujours existé. Je me souviens de ces Marocains qui vivaient dans une caravane, payés par un Toulousain pour ratisser les forêts. Cela date d'une dizaine d'années. Mais ici, on est plutôt tranquille par rapport à des départements comme l'Ariège, l'Aveyron ou la Drôme".

- **Ils meurent après avoir mangé des champignons vénéneux (Journal Ouest France - 5 novembre 2013)**

Un couple de retraités de Fresnay-en-Retz (Loire-Atlantique) est décédé après avoir mangé des champignons vénéneux qu'ils avaient cueillis.

Ils avaient consommé une assiette de champignons le vendredi 18 octobre au soir. La femme âgée de 83 ans est décédée le mercredi 23 octobre ; l'homme âgé de 87 ans, le lendemain.

Symptômes tardifs

Le centre antipoison du grand Ouest, basé à Angers, confirme qu'il s'agit bien d'une intoxication par champignon, d'un syndrome phalloïdien précisément. L'empoisonnement serait dû à la prise d'amanite phalloïde ou de micro-lépiotes toxiques.

« Les symptômes, tardifs, apparaissent au-delà de la 6^e heure : vomissement, diarrhée profuse, douleurs abdominales... », explique le Dr Patrick Harry, chef de service au centre antipoison. **Les toxines passent dans le sang et par le foie. Elles l'empêchent de travailler, provoquant une hépatite qui peut aller jusqu'à une hépatite fulminante. »** Ce fut le cas pour ce couple.

Cueillette des champignons : 957 cas d'intoxication déjà recensés en France cette année

Du 1^{er} juillet au 28 octobre 2013, les champignons ont été responsables de 957 cas d'intoxication en France, dont 15 graves et trois décès. Ils sont la conséquence, dans la majorité des cas, d'une confusion avec des champignons comestibles.

En cas de doute, Jean-Noël Le Foll, président du groupe mycologique nazairien, conseille de **« ne consommer que les champignons qu'on connaît parfaitement ! Au moindre doute, déterrer le champignon en entier et le présenter de la tête au pied à un pharmacien ou à un mycologue. »**

Des conseils :

Le Dr Harry du centre antipoison d'Angers insiste : **« En cas de doute, mieux vaut s'abstenir ! Lors de la cueillette, séparez chaque espèce dans des cartons (pas dans des sacs plastique où les champignons macèrent), pour ne pas mélanger le pied de l'un avec le chapeau de l'autre ; ne laissez pas les champignons en bas du frigo dans un sac plastique ; consommez-les dans les 24 heures »**



Paru dans "Rustica"

Le temps des briquets à amadou

Mais qui sont donc ces champignons massifs et grisâtres, en forme de sabot de cheval, avec des strates, qui s'accrochent solidement au tronc des vieux arbres ?

Il s'agit des fructifications de l'amadouvier officinal (*Fomes fomentarius*), un mycète qui a eu ses heures de gloire ! Autrefois, sa chair, à la consistance feutrée, servait en effet à l'élaboration du fameux amadou, que l'on utilisait en plaques et mèches inflammables au contact d'une pièce d'acier frottée contre un silex. La démocratisation de la pierre à briquet au début du xx^e siècle a signé la fin du briquet à amadou. Quant au mycélium de ce champignon, il s'incruste dans le bois profond de l'arbre et le dégrade à l'abri des regards indiscrets.

LA SOLUTION

Une fois la fructification en place sur le tronc, il est malheureusement trop tard pour intervenir car le mycélium est déjà répandu à l'intérieur de l'arbre. En revanche, vous devrez rester vigilant ; la dégradation du bois peut être importante – même si l'arbre est encore bien vivant – et entraîner la casse d'un tronc affecté ou d'une branche fragilisée. Il est prudent de procéder



au retrait de l'axe atteint ou du moins d'effectuer une réduction. Pour les sujets de grande taille, faites appel à un arboriste professionnel, qui vous conseillera et vous proposera un élagage adapté à leur état.

***Ce champignon était donc utilisé jadis comme une
" MATIERE PREMIERE "***

***il reste aujourd'hui un " PARASITE " dangereux pour
les arbres vivants.***

***mais sur un arbre mort, il va jouer son rôle bénéfique de
" SAPROPHYTE " en le décomposant***



ALERTE AUX INTOXICATIONS



Automne 2012: article paru dans l'Ardennais

Champignons

La Direction générale de la santé et l'Institut de veille sanitaire (InVS) ont décidé de renouveler leurs conseils de prudence et vigilance alors que la cueillette des champignons bat son plein. Dans les Ardennes et ailleurs. Au niveau national, les autorités sanitaires ont relevé pas moins de 664 cas d'intoxications, ces dernières semaines, principalement en Rhône-Alpes, dans les Pays-de-Loire et en Aquitaine. Trois décès ont même été à déplorer. Au moindre doute, il est donc recommandé de consulter un spécialiste pour identifier le champignon et s'assurer qu'il est comestible.

Compléments d'informations ...

En 2012, l'InVS (Institut de veille sanitaire) signale en France

1093	<i>cas d'intoxication par les champignons</i>
369	<i>passages aux urgences</i>
5	<i>décès</i>

Pour ne pas commettre d'impair ...

1) faire identifier votre récolte par un spécialiste

Adressez-vous à une pharmacie.

Celle-ci vous répondra ou vous recommandera de consulter une association mycologique.

Attention, venez avec la totalité de votre récolte
car l'identificateur ne s'engagera que sur ce que vous lui présenterez

2) assurez-vous de la comestibilité des champignons

Consultez pour cela des ouvrages récents et sérieux !

*Les connaissances dans ce domaine ont progressé,
beaucoup d'espèces consommées jadis sont déconseillées aujourd'hui.*

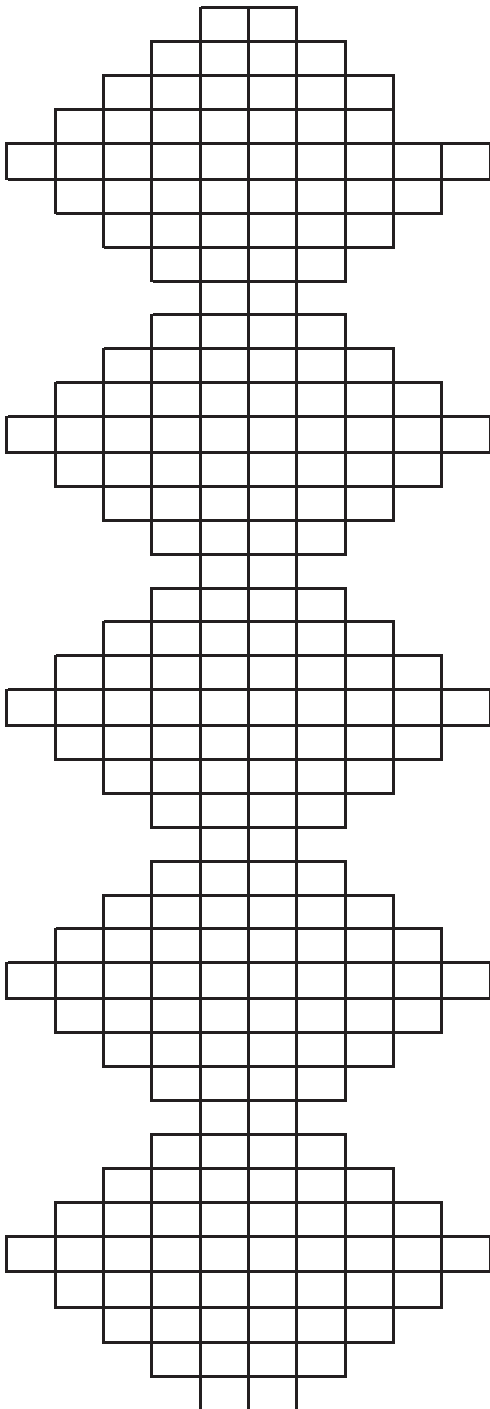


LES JEUX DE LA SMS



Trouver les mots correspondant aux définitions

Chaque mot est l'anagramme de son voisin plus ou moins 2 lettres.



- Rigolé*
- Mélodie*
- Charrue*
- Brûlerai*
- Psathyrelle*
- Homogénéiserai le bain de verre*
- Vis d'Archimède*
- Viril*
- Panneau*
- De bœuf ou de Cyclope*
- Genre de Fabacées*
- Colibri*
- A lames blanches émarginées*
- Maillechort*
- Jeune enfant*
- Sommet*
- Moi*
- Inspirateur*
- Concurrents*
- Eclairées*
- S'arrêtent au maximum à mi-chemin*
- Lame de dimension moyenne*
- Avenue bordée d'arbres*
- Méprisable*
- Société commerciale*
- Armes*
- On peut les mouiller*
- Dettes*
- Comme les lames des entolomes*
- Déficiences*
- Matière irisée*
- Femelle du canard*
- Adjectif démonstratif*
- Droque*
- Moulure en saillie*
- Situations d'inactivité*
- Mangeurs de champignons*
- Encaissas*
- De bataille ou d'honneur*
- Trou d'une aiguille*
- Calcium*

LES 170 CHAMPIGNONS IDENTIFIÉS AU PETIT SALON DU CHAMPIGNON 2012

Genre	espèce	Nom français	Genre	espèce	Nom français	Genre	espèce	Nom français
Agaricus	campestris	Rosé des prés	Gastrum	triplex	Géastre à trois enveloppes	Mycena	diosma	Mycène à deux odeurs
Agaricus	silvicolus	Agaric silvicol	Gymnopilus	penetrans	Flammule pénétrante	Mycena	epipterigia	Mycène des fourrés
Anaetia	citrina	Amanite citrine	Hebeloma	birrus	Hebeloma échaudé	Mycena	galericulata	Mycène en casque
Anaetia	citrina alba	Amanite citrine blanche	Hebeloma	crustuliniforme	Hebeloma échaudé	Mycena	inclinata	Mycène inclinée
Anaetia	lunata	Amanite lanquille	Hebeloma	sinapizans	Hebeloma échaudé	Mycena	polygramma	Mycène à pied strié
Anaetia	muscaria	Amanite tue-mouches	Hevelia	crispa	Hevelia enroulé	Mycena	pora	Mycène pore
Anaetia	phalloides	Amanite phalloïde	Hydnium	repandum	Hégle de montagne	Mycena	rosa	Mycène rose
Anaetia	rubescens	Amanite rougissante	Hydnium	aurantiacum	Hydre rougissant	Clitopilus	leptoleucis	Mucidule visqueuse
Anaetia	spissa	Amanite épaisse	Hydnium	aurantiacum	Fausse girofle	Oudemansiella	muticula	Collybie radicante
Armillaria	cepistipes	Armillaire à pied bulbeux	Hydrophorus	agathosmus	Hydrophore à odeur agréable	Oudemansiella	radicata	Collybie radicante
Armillaria	melia	Armillaire couleur de miel	Hydrophorus	eburneus	Hydrophore blanc ivoire	Oudemansiella	marginata	Collybie radicante
Armillaria	ostoyae	Armillaire d'Ostoya	Hypholoma	sublateritium	Hypholome en touffes	Paxillus	involutus	Paxille enroulé
Bisporia	citrina	Hélioite citrine	Hypholoma	lateritium	Hypholome couleur de briques	Phallus	impudicus	Sature puant
Boletus	edulis	Boletus	Inocybe	asterospora	Inocybe à spores étoilées	Pholiotia	scarrorsa	Pholiotte squarreuse
Boletus	viscous	Calocère visqueux	Inocybe	geophylla	Inocybe à lames terreuses	Pholiotia	betulinus	Polypore du bouleau
Cantharellus	cibarius	Girofle	Inocybe	geophylla var. iliicina	Inocybe à lames terreuses var. iliicine	Pileus	cervinus	Plutée couleur de cerf
Cantharellus	tubaeformis	Girofle améthyste	Inocybe	haemata	Inocybe obscure	Pileus	leonius	Plutée couleur de lion
Cantharellus	piperatus	Bolet polivé	Inocybe	obscura	Inocybe obscure	Pileus	salcinus	Polypore squameux
Chlorociboria	aruginascens	Chlorosporie bleu-vert	Kuehneromyces	mutabilis	Pholiotte changeante	Polyporus	scamosus	Polypore squameux
Clavariadelphus	pistillatus	Clavaire en pilon	Laccaria	affinis	Laccaria laquée	Psathyrella	cardoleana	Psathyrelle de De Cambolle
Clavulina	cristata	Clavaire à crêtes	Laccaria	amethystina	Laccaria améthyste	Psathyrella	lactinea	Laccinaire velouté
Clitocybe	clavipes	Clitocybe à pied clavé	Lactarius	acrimus	Lactaire très âcre	Psathyrella	lactinea	Hypholome hydrophile
Clitocybe	fragrans	Clitocybe à pied clavé	Lactarius	biennis var. viridis	Lactaire miriqueux	Pseudocaterellus	pluiformis	Chantarelle sineuse
Clitocybe	gibba	Clitocybe en entonnoir	Lactarius	chrysothorus	Lactaire miriqueux verdâtre	Ramaria	stricta	Ramaire droite
Clitocybe	odorata	Clitocybe odorant	Lactarius	determinatus	Lactaire à lait doré	Russula	atropurpurea	Russule noire et pourpre
Clitocybe	phaeoptalma	Clitocybe à odeur de poulailler	Lactarius	quietus	Lactaire tranquille	Russula	cyanoxantha	Russule charbonnière
Clitocybe	phyllophila	Clitocybe des feuilles	Lactarius	rufus	Lactaire roux	Russula	delica	Russule émetique du hêtre
Clitopilus	prunulus	Meunier	Lactarius	subdulcis	Lactaire roux	Russula	fragilis	Russule émetique du hêtre
Collybia	butyracea	Collybie beurrée	Lactarius	terminosus	Lactaire à colique	Russula	lepidia	Russule polissante
Collybia	confluens	Collybie confluente	Lactarius	vellerius	Lactaire velouté	Russula	nicitians	Russule noirissante
Collybia	divopbila	Collybie des arbres	Lactarius	volumus	Vachette	Russula	ochroleuca	Russule ocre et blanc
Collybia	fusipes	Collybie à pied en fuseau	Lactarius	sulfureus	Polypore sulfuré	Russula	olivacea	Russule ocre et blanc
Collybia	peronata	Collybie grêlée	Lecaninum	aurantiacum	Bolet tride	Russula	subfoetens	Russule comestible
Coprinus	atramentarius	Coprin noir d'éncre	Lecaninum	carpini	Bolet à pied jaune	Russula	vesca	Russule comestible
Coprinus	comatus	Coprin chevelu	Lecaninum	crocibodium	Bolet à pied jaune	Russula	xerampelina	Russule feuille morte
Coprinus	micaceus	Coprin micacé	Leotia	lubrica	Lépiole en bouquetier	Scleroderma	arcolatum	Scleroderme commun
Coprinus	picaceus	Coprin plissé	Lepiota	clypeolaria	Lépiole crêtée	Scleroderma	citrinum	Strophaire vert de gris
Coprinus	plicatilis	Coprin plissé	Lepiota	cristata	Lépiole crêtée	Stropharia	caerulea	Strophaire vert de gris
Cortinarius	bolarii	Cortinaire rougeâtre	Lepiota	ignivolva	Lépiole glauque	Sullia	grevillei (elegans)	Strophaire vert de gris
Cortinarius	camphoratus	Cortinaire camphré	Lepista	glauccocana	Lépiole glauque	Sullia	luteus	Tramète bossue
Cortinarius	decoloratus	Cortinaire camphré	Lepista	inversa	Lépiole glauque	Sullia	gibbosa	Tramète bossue
Cortinarius	praestans	Cortinaire remarquable	Lepista	nuda	Lépiole glauque	Trametes	versicolor	Tramète versicolore
Cortinarius	semisanguineus	Cortinaire semi-sanguin	Lepista	sordida var. obscurata	Lépiole glauque	Trametes	mesenterica	Tramète versicolore
Cortinarius	torvus	Cortinaire à pied courbé	Limaella	lemnicularis	Vesse de lait perlée	Tricholoma	album	Tricholome blanc
Craterellus	cornucopioides	Trampette des morts	Lycoperdon	perlatum	Vesse de lait en forme de poire	Tricholoma	myconycès	Tricholome à odeur de savon
Crepidotus	mollis	Crépidote mou	Lycoperdon	piriforme	Vesse de lait en forme de poire	Tricholoma	sapromacum	Tricholome à odeur de savon
Crepidotus	variabilis (groupe)	Crépidote variable	Lycoperdon	decastes	Tricholome agrégé	Tricholoma	sulureum	Tricholome souffré
Dacalocybis	confragosa	Entolome livide	Macrolepiota	gracilentia	Lépiole gracile	Tricholoma	badium	Tricholome rudiant
Entoloma	lividum	Entolome livide	Macrolepiota	procera	Lépiole élevée	Tricholoma	tricholoma	Bolet bar
Entoloma	nidorosum	Entolome à odeur de nître	Macrolepiota	rhacodes	Lépiole déquadrée	Tricholoma	chrysentheron	Bolet à chair jaune
Fistulina	hepatica	Langue de boeur	Marasmius	ramellosus	Marasme des rameaux	Xerocomus	pruinatus	Bolet pruineux
Fomitopsis	pinicola	Amadouvier des pins	Marasmius	alliaceus	Marasme à odeur d'ail	Xerocomus	hypoxylon	Xylaire du bois
Galerina	marginata	Galère marginée	Marasmius	wynnei	Marasme à odeur d'ail	Xylaria	polymorpha	Xylaire polymorphe
Ganoderma	lipiense	Ganoderme aplani	Megacollybia	plathyphyla	Collybie à feuilletés épais	Xylaria	polymorpha	Xylaire polymorphe
Gastrum	sessile	Géastre sessile	Micromphale	perforans	Collybie à feuilletés épais	Xylaria	polymorpha	Xylaire polymorphe

Mycogastronomie

Tarte façon « focaccia » aux champignons des bois



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte :

- 500 g de farine T55
- 10 cl d'huile d'olive
- 20 g de levure de boulanger
- 2 c. à café rases de sel
- 25 cl d'eau tiède

Pour les champignons :

- 500 g de champignons frais (girolles, trompettes de la mort, cèpes, ...)
- 10 cl de crème liquide
- 1 bouquet de persil
- quelques branches d'origan
- quelques branches de sarriette
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

Recette : (La focaccia est un pain de forme plate, cuit au four et originaire d'Italie. Sa pâte est proche de la pâte à pizza, dont le style et la texture sont similaires. La focaccia est également considérée comme la version italienne de la fougasse).

- Délayez la levure dans l'eau tiède et laissez dissoudre environ 10 min.
- Dans un grand saladier, mélangez la farine et le sel. Ajoutez alors la levure et son eau ainsi que l'huile puis pétrissez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple. Couvrez cette pâte d'un linge et laissez-la gonfler 1h à température ambiante.
- Une fois ce temps écoulé, elle doit avoir doublé de volume. Préchauffez le four à th.6 (180°C).
- Triez, rincez et grattez les champignons. Laissez les plus petits entiers et coupez les plus gros en morceaux. Hachez la gousse d'ail. Lavez et coupez grossièrement les herbes (persil, origan et sarriette).
- Dans une poêle, versez l'huile d'olive puis la gousse d'ail hachée et les champignons. Salez et poivrez puis faites revenir le tout très rapidement durant environ 4 min. Sortez alors les champignons du feu et réservez-les.
- Abaissez la pâte en lui donnant une forme ronde à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Donnez-lui une épaisseur d'environ 1 cm et demi. Etalez la pâte sur une plaque de four farinée. Aplatissez un peu plus le centre de la pâte jusqu'à environ 1 ou 2 cm du bord, afin d'obtenir une sorte de pâte à tarte (creuse au centre avec des rebords plus hauts). Versez sur la tarte (mis à part les rebords) un peu de crème liquide et recouvrez de la préparation aux champignons. Enfourez pour 20 min, jusqu'à ce que les rebords de la focaccia soient bien dorés. Saupoudrez des herbes fraîches et servez immédiatement.

Crème de champignons des bois

Ingrédients :

- 200 g de cèpes
- 200 g de girolles
- 200 g de pleurotes
- 250 ml de crème fraîche liquide
- un peu de beurre
- un bouillon de volaille
- 1 oignon
- persil frais haché
- sel
- poivre gris

Recette :

- Faites fondre le cube de bouillon de volaille dégraissé dans l'eau.
- Pendant ce temps, lavez soigneusement les champignons, retirez leur pied et coupez-les en petits morceaux.
- Pelez et émincez l'oignon. Dans une poêle anti-adhésive, faites le revenir 3 minutes dans un peu de beurre, ajoutez les champignons et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau.
- Ajoutez le bouillon de volaille dégraissé. Laissez cuire à feu doux.
- Mixez le tout, salez, poivrez et versez la crème liquide.
- Mélangez délicatement et servez dans des bols ou des assiettes creuses.
- Saupoudrez de persil haché.



Fricassée de dinde aux pleurotes

Les pleurotes envahissent nos bacs à légumes.

On en trouve dans les bois ... mais il est également très facile d'en faire pousser chez soi.

Ingrédients pour 6 personnes :

- Filet de dinde : 900 g
- Pleurotes : 600 g
- Echalotes : 2 pièces
- Ail : 2 gousses
- Vin blanc sec : 20 cl
- Beurre doux : 30 g
- Persil plat : 1/2 botte
- Huile d'olive : 5 cl
- Sel fin : 6 pincées
- Moulin à poivre : 6 tours



Description de la recette :

Déchirer les pleurotes en petits morceaux et écraser les gousses d'ail sous la main. Éplucher et ciseler les échalotes. Effeuille le persil et le ciseler finement. Couper la dinde en cubes d'environ 3 cm de côté.

Dans une poêle chaude, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir les champignons par petites quantités environ 2 minutes. Lorsqu'ils sont colorés, ajouter 1 gousse d'ail, les échalotes et 1 morceau de beurre frais, puis saler et poivrer. Cuire 1 minute, et débarrasser puis ajouter le persil.

Dans la même poêle, faire chauffer un filet d'huile puis colorer rapidement les morceaux de dinde. Saler et poivrer, puis ajouter le vin blanc et cuire à petits jus jusqu'à ce qu'il réduise de moitié. Ajouter alors les champignons et le jus de cuisson. Laisser cuire encore deux minutes, puis rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt.

Poêlée de cèpes aux foies de volailles

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de foies de volaille
- 600 g de cèpes
- 2 échalotes
- ½ bouquet de persil
- 2 c. à soupe d'huile
- 10 g de beurre allégé
- sel, poivre

Préparation :

Brossez les cèpes sans les mouiller.

Émincez-les avec le pied.

Coupez les foies de volaille en morceaux.

Épluchez les échalotes.

Lavez et séchez le persil.

Hachez les échalotes et le persil, ajoutez le beurre et mélangez.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle anti-adhésive, mettez-y les cèpes et les foies de volaille et faites-les sauter pendant 10 min. Poivrez.

Répartissez la poêlée de cèpes et foies de volaille dans les assiettes. Parsemez de persillade et servez.



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 2013

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

NOTRE SITE INTERNET (MIS À JOUR À CHAQUE ÉVÈNEMENT)

<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 (au minimum 12 sorties prévues)

Octobre

Expositions à Sedan et Raucourt au cours du mois d'octobre

Novembre

Nos dernières sorties

Réponses au jeu



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

Impression : Service Reprographie - Ville de Sedan



VILLE DE SEDAN
ARDENNES

