

# Société Mycologique du Sedanais

**Bulletin N°25**  
**Année 2015**

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

## Sommaire

**Editorial 2015**

*Le mot du Président*

**La page pratique de la SMS**

**Mission et passion**

**Connaissance et prudence**

*Conseils de base pour mycologues débutants*

**Caractères d'humains**

*Citations mycologiques ... et humoristiques*

**Pieds bleus ou non ?**

*Eviter les confusions*

**Dans la presse**

*Revue de presse mycologique*

**Mon arbre**

*Un peu de poésie*

**Les jeux de la SMS**

**Observations faites au XIX<sup>ème</sup> siècle**

*Empoisonnement par des champignons*

**Retour sur le Petit Salon 2014**

*Liste des espèces identifiées*

**Mycogastronomie**

*Quelques recettes*

**La page du Syndicat**

**Pharmaceutique de France**

**Solution des jeux**



Ville de Sedan  
Ardennes





# Edito ... le mot du Président

## 2015

25<sup>ème</sup> numéro du bulletin de la S.M.S. Société Mycologique du Sedanais

Je ne peux commencer cet éditorial sans rendre hommage aux victimes des attentats perpétrés ces 7 et 8 janvier.

Mais j'ai également une pensée pour 3 disparus, l'année dernière, du monde de la mycologie : l'excellent confrère Marcel au niveau national, mon professeur et confrère François, président de la Société Mycologique Rémoise et Bernard notre trésorier adjoint.

Voilà déjà 20 ans que je préside la S.M.S. et j'entre cette année dans la 21<sup>ème</sup>, la majorité d'autrefois !

Cet univers de la mycologie est fascinant et tellement immense.

Les champignons, nous les rencontrons partout et depuis très longtemps. Ils font partie de l'alimentation de l'homme : ainsi des vestiges de la cité sumérienne de Mari prouvent la consommation de **truffes** 3000 ans avant J.-C.

Trois siècles avant J.-C., le philosophe grec Théophraste pensait que les truffes étaient des « végétaux engendrés par les pluies d'automne accompagnées de coups de tonnerre ».

Pour le naturaliste romain Pline l'Ancien, il s'agissait d'une callosité de la terre. Le botaniste grec Dioscoride y voyait une racine tubéreuse.

Elle apparaît en France pour la première fois sur la table de François 1<sup>er</sup>, provenant d'Is-sur-Tille, petite ville de Bourgogne, non loin de Dijon.

Ce champignon « hypogé »<sup>1</sup> a été déterminé comme tel en 1729 par Micheli.

Noire, grise, blanche elle est cavée (extraite du sol), les ramasseurs de truffes sont appelés caveurs. Le cavage est réalisé au moyen d'un piolet spécial appelé « cavadou » aidé par des chiens truffiers, dressés à rechercher ces prestigieux ascomycètes.

Ce diamant de la mycologie est mis à l'honneur chaque année dans le Vaucluse, où le troisième dimanche de janvier est célébrée une « Messe aux truffes ».

En Italie une truffe blanche pesant 1,5kg a été mise aux enchères dans une vente et s'est vendue plus de 220 000 euros.

Et pas besoin d'aller bien loin pour rencontrer ces êtres « chers », voire très très chers ! Elle était présente lors de notre dernier petit salon du champignon. Trouvée dans les alentours de Sedan, rapportée par une habitante qui avait fait cette découverte auprès d'un chêne de sa propriété. Elle fut la grande curiosité de notre exposition annuelle, *Tuber uncinatum*.

Tous les sens utilisés lors de nos reconnaissances étaient au rendez-vous : la vue, pour forme et couleur de ces petites boules noires, l'odorat par son odeur forte aromatique très prononcée et le goût si caractéristique de l'espèce.

Rendez-vous, comme chaque année, le 1<sup>er</sup> week-end d'octobre au Collège Turenne de Sedan, lieu de notre présentation mycologique et apportez nous vos trouvailles, elles seront les bienvenues et ce sera alors notre 25<sup>ème</sup> Petit Salon !

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

Adhérez à la S.M.S., Société Mycologique du Sedanais,

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

Guy CHRISTELLE

<sup>1/</sup> qui pousse sous la terre

# LA PAGE PRATIQUE DE LA S.M.S.

## LES ÉLUS POUR 2015

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
	M. Pierre Gilbert	Floing
	M. Jean-Jacques Remy	Sedan
	M. Jean-Marie Stoki	Raucourt
	M. Francis Etienne	Sécheval

Sur notre site internet <http://sms-myco.e-monsite.com>

### On met à votre disposition :

- un formulaire de contact
- un album de plus de 500 photos de champignons
  - des recherches par mot clé
  - un retour à la page d'accueil
- en pied de page, la possibilité de nous transmettre vos remarques et suggestions sur le contenu et la présentation de chaque page.

Vous y découvrirez : L'organisation de notre association  
Tout sur les événements passés et futurs  
Des notions de mycologie  
Des tests de connaissance en mycologie  
Les inventaires de nos récoltes  
Quelques plantes des Ardennes en fonction des saisons ...

## 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

<b>Mars-avril</b>	Assemblée générale
<b>Avril-mai</b>	Début des sorties (au minimum 12 sorties prévues)
<b>Octobre</b>	Exposition à Sedan (et autres lieux à la demande)
<b>Novembre</b>	Nos dernières sorties

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



Association soutenue  
par le Conseil Général des Ardennes



et la ville de Sedan



# Mission et passion

La **Société Mycologie du Sedanais**, à but non lucratif, a pour mission fondamentale de faire progresser la connaissance des champignons dans notre ville. Il s'agit de l'article premier des statuts de la S.M.S. dès sa fondation.

À vrai dire, au fil des ans, par ses activités et son rayonnement, la S.M.S. déborde largement le cadre de la ville de Sedan, tant dans le département des Ardennes et les départements limitrophes qu'en Belgique toute proche.

Certains de ses membres, inamovibles et dévoués mycologues passionnés, assument des responsabilités au sein de la société et œuvrent à poursuivre son rayonnement. Plusieurs de nos mycologues de classes indiscutables ont œuvré aussi sans compter à ce rayonnement. Ils sont aujourd'hui disparus, mais la S.M.S. poursuit son chemin en enseignant les connaissances mycologiques dans sa mission non lucrative qui s'identifie à l'Intérêt Public.

Jean LEROUX - Secrétaire adjoint de la S.M.S.



# Connaissance et prudence

La mycologie définie brièvement comme étant l'Etude Scientifique des Champignons, il est bien évident que le niveau scientifique s'étend à des degrés bien différents entre le mycologue débutant et le mycologue de niveau et de réputation mondiale.

Toutefois, l'un et l'autre sont engagés sur le même chemin passionnant qui demande :

- La connaissance à des degrés différents
- L'observation méticuleuse nécessitant des moyens bien différents (macroscopiques, microscopiques, chimiques, biologiques, moléculaires)
- L'identification certaine par critères déterminants, sans concession pour le doute

Au niveau de notre Société Mycologique, l'enseignement de la connaissance des espèces fongiques se réalise par :

- Les sorties programmées à la saison fongique. Elles comportent la cueillette et l'identification commentée avec mini exposition sur le terrain.
- Le Petit Salon du Champignon le premier dimanche d'octobre dans les locaux du collège Turenne de Sedan.
- Le bulletin annuel d'information et de formation (n° 25 en 2015).

Les évocations qui précèdent conduisent à vouloir aider les nouveaux venus, non avertis, dans le monde des champignons par quelques connaissances et conseils de base afin d'éviter des désagréments qui peuvent aller de l'indigestion plus ou moins banale à l'intoxication sévère voire mortelle. Il est donc nécessaire de bien connaître et reconnaître formellement les espèces les plus dangereuses avant les plus comestibles.

**C'est dans ce but que 3 trios sont proposés à la connaissance, à la prudence, à la sécurité de ceux qui veulent en savoir plus :**

- **Le trio redoutable**
- **Le trio sympathique**
- **Le trio prudent**

## **Le trio redoutable :**

Il est composé de trois amanites aussi redoutables l'une que l'autre puisque **mortelles** toutes les trois.

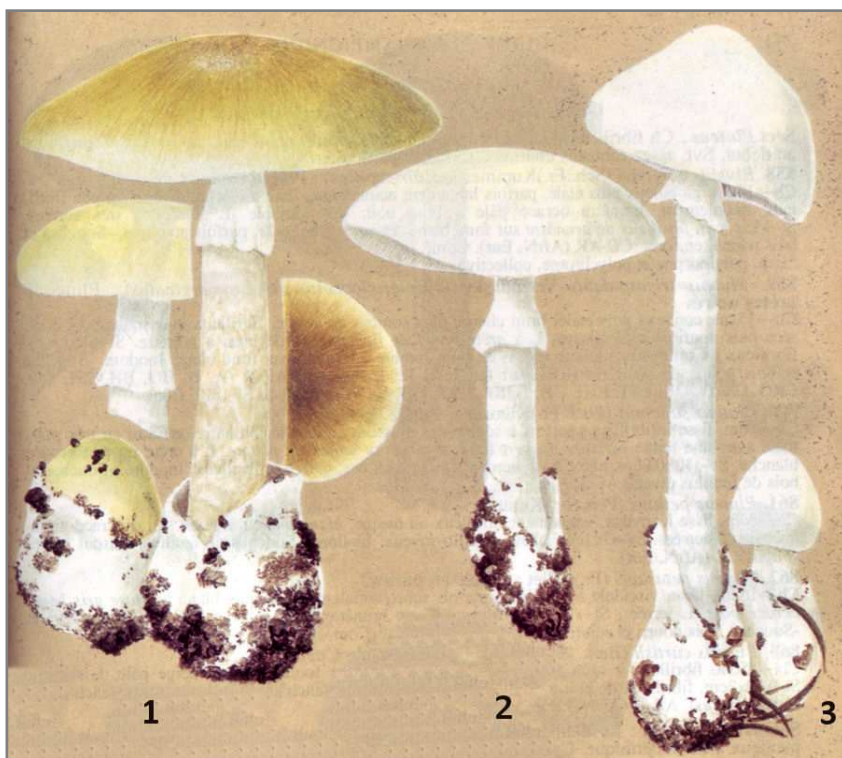
Il s'agit de :

**1) Amanite phalloïde** (*Amanita phalloïdes*)

**2) Amanite printanière** (*Amanita verna*)

**3) Amanite vireuse** (*Amanita virosa*)

Elles possèdent l'une et l'autre, à la base du pied, une volve en sac blanche et souple.



Elles possèdent également un anneau blanc tenace sur le pied (stipe) et des lames blanches sous le chapeau (partie fertile).

Les lames blanches communes à ces trois redoutables que l'on peut appeler sinistres sont le signe du danger encouru.

**Il ne faut donc pas consommer de champignons à lames blanches. C'est un conseil formel à retenir absolument.**

Si quelques espèces à lames blanches sont dites comestibles, il faut laisser cela aux personnes très averties de mycologie qui ne sont pas légion.

**L'amanite phalloïde** (*Amanita phalloïdes*) n'est pas entièrement blanche comme ses deux sinistres consœurs *verna* et *virosa*. Le chapeau (6 à 12 cm) vert jaunâtre ou kaki jaunâtre, lisse, vite plat, généralement sans débris de volve est particulier à l'espèce.

Le stipe (pied) est chiné de zigzags verdâtres mais, **la volve, l'anneau et les lames sont blanches**. Sans odeur particulière à l'état frais, c'est un beau champignon solide et engageant, éminemment redoutable, responsable à plus de **90 % des empoisonnements mortels**.



Assez commune, l'amanite phalloïde se rencontre dans les bois de feuillus, charmes et surtout chênes mais aussi sous conifères.

**La variété Alba**, forme blanche de l'amanite phalloïde, peu commune, doit être connue. Dans son jeune âge elle peut être confondue avec l'agaric des bois (*Agaricus silvicola*) !

**L'amanite printanière** (*Amanita Verna*) peu commune dans le sud, **est rare dans nos régions**. Elle doit pourtant être connue car tout aussi mortelle que l'amanite phalloïde.



Chapeau de 8 à 10 cm, blanc à crème pâle, hémisphérique à presque plat. Volve en sac, blanche et fragile, anneau blanc fragile rappelant le papier au toucher, lames blanches assez serrées. Le pied (stipe) est blanc et lisse. sa chair est blanche et inodore.

Allure générale plus fragile que l'amanite phalloïde. On la trouve en forêt et taillis avec une préférence pour les endroits chauds.

**Attention pour sa confusion facile avec les agarics des bois et autres espèces blanches comestibles !**

**L'amanite vireuse** (*Amanita virosa*) se rencontre assez fréquemment dans nos régions sur terrains acides, forêts de conifères mais aussi de feuillus, avec une préférence pour le bouleau.

Chapeau de 5 à 10 cm, blanc ou crème pâle, parfois légèrement visqueux, conique, souvent asymétrique, ce qui le fait pencher d'un côté. On dit que la vireuse et en « goguette ».

La volve est en sac, blanche, mince, au toucher de papier. Le pied (stipe) élancé de 10 à 15 cm blanc est typiquement laineux, floconneux. Anneaux blanc, fragile, souvent incomplet. **Les lames sont blanches**, assez serrées.

**La chair blanche et inodore** n'en est pas moins dangereusement mortelle à l'ingestion.

Par son allure particulière la *virosa* se reconnaît assez facilement.

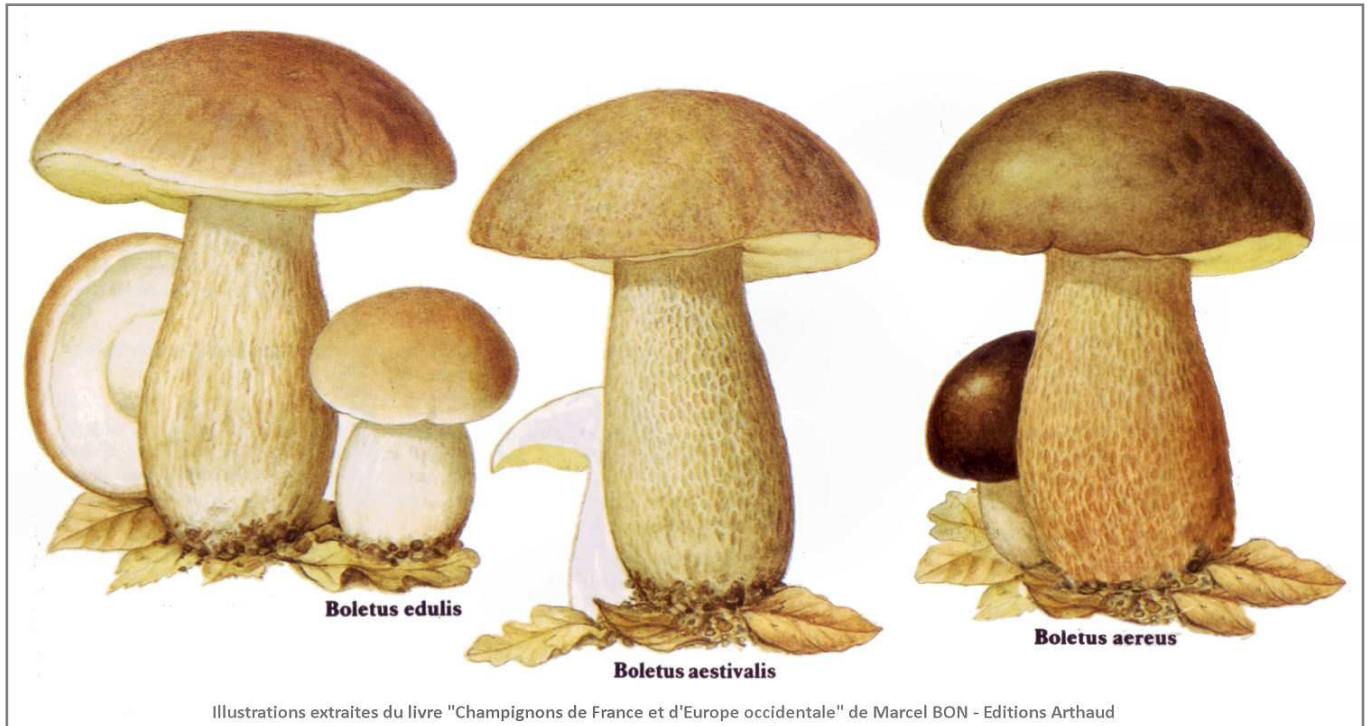


## Le trio sympathique :

Il est composé de trois espèces retenues pour l'excellente qualité de leur chair qui leur confère le droit restrictif de s'appeler **cèpes** dans la famille des bolets.

Ils sont reconnaissables, sans risques de confusion avec des espèces toxiques ou mortelles.

C'est donc un trio à la fois sympathique et de sécurité.



Il s'agit de :

- **Cèpe de Bordeaux** (Boletus edulis)
- **Cèpe d'été** (Boletus aestivalis)
- **Cèpe tête de nègre** (Boletus aereus)

**Le cèpe de Bordeaux** (Boletus edulis) se rencontre fréquemment dans notre région sous conifères (épicéas jeunes de préférence) mais aussi en bois de feuillus mêlés, dans les taillis herbeux ou les clairières.

Le chapeau charnu peut atteindre 20 à 25 cm de diamètre, souvent légèrement lubrifié, brun moyen un peu roussâtre souvent marbré de brun rougeâtre. Le bord du chapeau (marginelle) est longtemps blanc.

La partie fertile (sous le chapeau), blanchâtre dans le jeune âge, devient verdâtre plus ou moins molle à la fin. Les pores concolores restent immuables au toucher.

Le pied (stipe) ventru, parfois presque cylindrique à réseau filamenteux blanc sur fond pâle dans la partie inférieure, peu visible ou nul dans la partie supérieure.

Chair ferme, blanche, immuable à odeur faible parfois de noisette. **C'est un comestible réputé** ami des gastronomes.





**Le cèpe d'été** (*Boletus aestivalis*) est plus précoce que l'edulis : il peut apparaître dès le mois de juin en forêt de feuillus.



Chapeau jusque 20 cm, brun mat, uniforme sans bordure blanche de la marge. Les pores de la partie fertile sont longtemps blanchâtres.

Le stipe, peu ventru, possède un réseau filamenteux (réticulé) blanc sur sa totalité.

La chair blanche et ferme est rarement attaquée par les vers. Il est de meilleure conservation que l'edulis, tout aussi réputé et recherché.

**Le cèpe tête de Nègre** (*Boletus aereus*) se rencontre dans notre région à la même saison que le cèpe de Bordeaux (edulis) ou un peu plus précoce en moins grandes quantités, en forêt de feuillus, surtout de chênes. Il est de tendance plus ou moins méridionale. Chapeau de 15 à 20 cm brun noirâtre mat, parfois légèrement lubrifié, peut aussi être marbré de brun moins foncé.

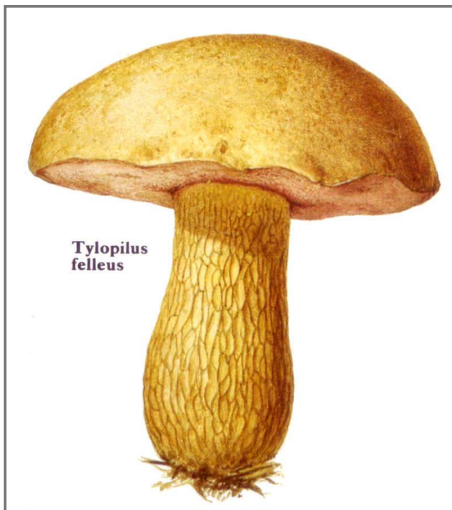
Partie fertile : pores fins, crèmes, tardivement verdâtres. Le stipe est obèse ou ventru, entièrement couvert d'un réseau blanchâtre sur fond roux foncé. La chair blanche immuable est rarement véreuse.

C'est un excellent comestible réputé et recherché par les gastronomes.

**Le trio sympathique** - edulis, aestivalis, aereus - est donc aussi rassurant et gourmand puisque facile à reconnaître et délicieusement comestible.



Toutefois, dans votre recherche en forêt, **vous pouvez être trompé**, surtout dans son jeune âge, par **le Bolet de fiel**, **Bolet chicotin** (***Tylopilus felleus***) seul dans son genre *Tylopilus* à pores et spores roses.



Ce n'est pas un « méchant », mais plutôt un grand farceur **amer** (comme chicotin) **immangeable**. Mélangé avec de bons cèpes à la cuisson, vous devrez jeter l'ensemble, champignons et noix de veau à la poubelle. La farce est quand même désagréable, surtout si vous avez des invités.

On le rencontre à la même saison que les cèpes, en forêt de feuillus, chênes et hêtres sur terrains acides.

**Description** : Chapeau de 10 à 15 cm maxi, sec et mat, beige brunâtre souvent teinté de gris olivâtre. **Les pores** sont irréguliers, **blancs dans le jeune âge puis franchement roses à maturité** (alors qu'ils deviennent verdâtres chez le cèpe de Bordeaux). Le pied (stipe) assez fort, peu ventru, jaunâtre à brunâtre est marqué d'un réseau grossier noirâtre à noir

(alors que le réseau est pâle ou blanc chez le cèpe edulis). La chair, blanche immuable, est ferme et très amère, **immangeable**.

Le felleus est facile à confondre avec le cèpe edulis dans son jeune âge ; mais à maturité, la partie fertile et le pied sont différents, comme décrit ci-dessus ainsi que les illustrations comparatives. Et puis, en cas de doute, goûtez un petit morceau de chair, pas dangereuse, son extrême amertume vous renseignera immédiatement ... et au final, rincez-vous la bouche.

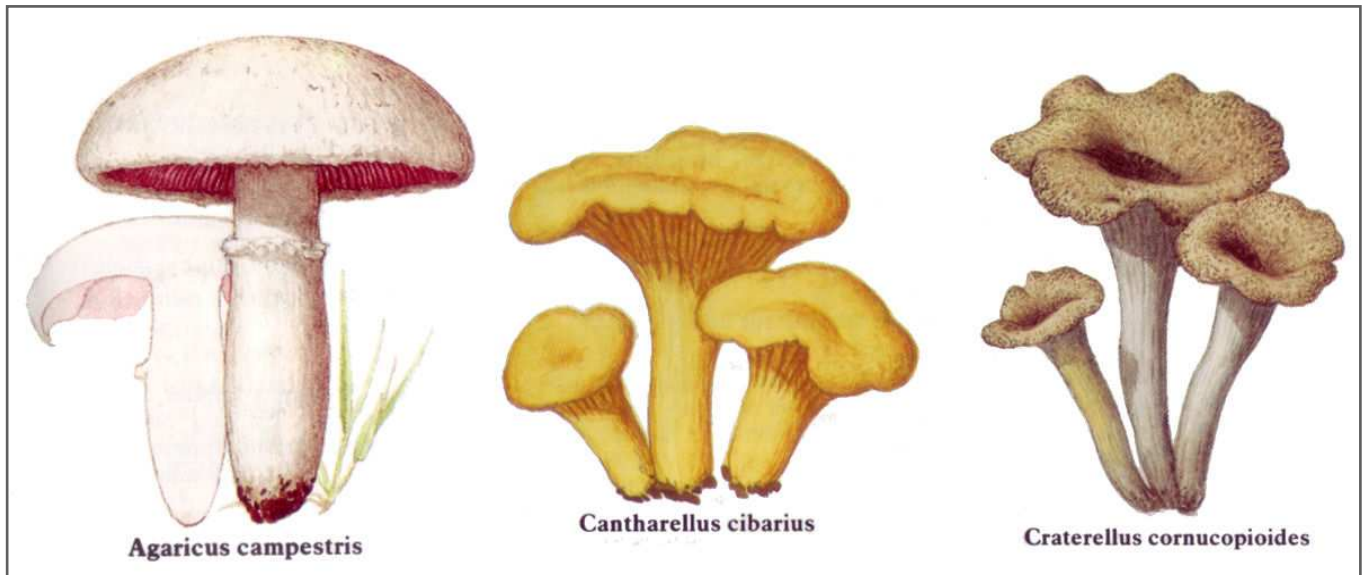


## Le trio prudent :

Bon nombre de personnes qui aiment pourtant, cueillir, cuisiner et consommer des champignons s'en tiennent à trois espèces par mesure de prudence.

Ils ne veulent pas encourir de risques de confusions avec des espèces plus ou moins digestes, voire toxiques ou au goût détestable. Il est difficile de blâmer une telle prudence ô combien préférable à l'imprudence de ceux qui savent tout, en ne sachant pas grand-chose.

Les trois espèces préférées de ces personnes prudentes prendront, ici, pour nous, le nom de **trio prudent** :



Il est composé de :

- **Rosé des prés** (Agaricus ou Psalliota campestris)
- **Girolle** (Cantharellus cibarius)
- **Trompette des morts** (Craterellus cornucopioides)

Sans description détaillée de chacune d'elles, voyons en premier le plus connu et le plus couru :

**Le rosé des prés** (Agaricus campestris) possède un chapeau blanc ou blanchâtre. Les lames sont serrées, roses, devenant Brunes puis noirâtres à la fin. (le changement de couleur est dû à l'apparition des spores noires à maturité).

Le pied (stipe) blanchâtre plus ou moins cylindracé porte un anneau fragile et fugace.

**C'est un bon comestible**, souvent abondant dans les prairies pâturées ou amendées, **qui demande toutefois une petite mise en garde** :



Dans notre région boisée des Ardennes, **l'amanite phalloïde variété Alba (blanche)** néanmoins peu commune, peut naître dans les prairies ou dans les pâtures en bordure de bois.

Le rosé des prés naissant est blanc et rond comme une amanite naissante. Mais il n'éclot pas d'une volve. Un minimum d'examen suffit à déceler la ressemblance. Encore faut-il le faire ... !

**Attention**, pour une totale sécurité, dans les prairies en bordure de bois, ne récoltez que des rosés ouverts dont vous pouvez observer **les lames roses**.

**Autre confusion possible, la psalliote jaunissante** (*Agaricus xanthoderma*) assez commune et classée **indigeste ou toxique**. Reconnaisable par son chapeau tronconique à disque souvent plat. Mais surtout elle est fortement jaunissante au froissement tant pour le chapeau que pour la base du pied à la coupe.



Odeur d'encre ou d'iode. Elle apparaît en prairies ou en lisières de bois. Les lames sont rose grisâtre à brun sombre.

Être donc très attentif au jaunissement et à l'odeur iodée de ce faux frère du populaire et bon comestible rosé des prés.

### **La girolle** (*Cantharellus cibarius*)

De très commune qu'elle était dans les bois de feuillus et de conifères, **la girolle se raréfie**. C'est une confirmation qui fait suite à des travaux menés depuis plus de 20 ans au plan national (dont ceux de Régis Courtecuisse entre autres)



**Les causes principales de cette raréfaction seraient :**

- D'ordre environnemental : l'exploitation des forêts n'est plus ce qu'elle était. Actuellement, elle laisse de larges espaces déboisés qui ne sont pas propices à la fructification de l'espèce.
- D'ordre chimique : les fongicides utilisés dans différentes productions agricoles n'y seraient pas étrangers. Il a possibilité de les retrouver dans des pluies auxquelles la girolle (*cibarius*) serait très sensible.
- D'ordre comportemental : un ramassage trop intensif mené depuis plusieurs décennies ne peut qu'amplifier le phénomène de raréfaction constaté et confirmé.

Très reconnaissable par sa couleur et sa forme, la très recherchée *cibarius* a bien du mal à assurer sa pérennité. Le chapeau jusque 10 cm à l'âge adulte est déprimé, à marge irrégulière, jaune orangé à jaune pale. L'hyménium (partie fertile) présente **des plis fourchus** concolores au chapeau. Le stipe (pied) plein, atténué en bas est de même couleur jaune ou parfois orangé.

La chair est ferme, jaune pale, immuable à la coupe et d'odeur fruitée.

**C'est un comestible réputé**, fin et parfumé à la cuisson.

C'est donc un ami des gastronomes, qu'il est bien dommage de voir classé en raréfaction.

*Nota* : il est souhaitable que chaque cueilleur épargne au moins quelques girolles à chaque sortie, au lieu de pratiquer la très regrettable cueillette à blanc. Ceci pour tenter d'assurer la pérennité, bien improbable, de l'espèce.

### **La trompette des morts** (*craterellus cornucopioides*)

de bien sinistre nom pour un **comestible**. Elle se trouve encore par taches souvent abondantes, dans les Ardennes, dans les bois de feuillus et de taillis sur sol lourd (argileux ou silico argileux).

Très reconnaissable par sa couleur brun noir et sa forme en cornet à marge enroulée, creux jusqu'en en bas.

La chair est grisâtre, mince, assez élastique.

Se conserve bien par dessiccation, après l'avoir ouverte et avoir éliminé l'extrémité du pied.



**C'est un bon comestible**, aussi recherché maintenant que le fut la girolle en son temps d'abondance. Mais, c'est maintenant qu'il faut penser à la survie de la trompette (qui ne fait pas de morts) en ne pratiquant pas la cueillette à blanc.

Une cueillette raisonnable est celle qui laisse en place les spécimens nécessaires à la reproduction de l'espèce. Alors, soyons raisonnables pour un plaisir durable !

Les consommateurs du trio prudent, rosé, girolle, trompette (en termes populaires) n'encourent pas de risques d'intoxication en s'en tenant à ces trois espèces, c'est une certitude (après avoir toutefois tenu compte des mises en gardes énoncées précédemment concernant le rosé des prés).

Cette prudence très louable et justifiée par les risques possibles encourus ne doit pourtant pas les empêcher d'acquérir de nouvelles connaissances mycologiques qui leur permettront de découvrir d'insoupçonnables satisfactions tant dans l'étude et la recherche, que dans la gastronomie raisonnable et toujours prudente ... évidemment.

Jean LEROUX

- Les illustrations de cet article sont extraites du livre « Champignons de France et d'Europe occidentale » de Marcel Bon (éditions Arthaud) ainsi que du livre « Le Guide des Champignons de France et d'Europe » de Régis Courtecuisse et Bernard Duhem.

- Les photos sont, pour la plupart, issues du site Internet de la **Société Mycologique du Sedanais** :  
<http://sms-myco.e-monsite.com>

The screenshot shows the homepage of the 'Société Mycologique du Sedanais' website. At the top, there is a navigation bar with the site name and links for 'Contact', 'Page d'accueil', and 'Album'. A search bar is located on the right side of the navigation bar. Below the navigation bar, the main heading reads 'SOCIETE MYCOLOGIQUE DU SEDANAIS'. Underneath, there is a paragraph describing the society: 'La Société Mycologique du Sedanais est basée en France à Sedan dans le département des Ardennes. C'est une association à but non lucratif pour la protection de la nature, la défense de l'environnement et la connaissance des espèces botaniques en général et mycologiques en particulier.' Below this text, there are two links: 'MENU PRINCIPAL' and 'PLAN DU SITE'. To the left of the main content area, there is a photograph of several red-capped mushrooms growing in a forest. To the right, there is a larger photograph of a forest path with people walking. At the bottom of the page, there are logos for 'Association soutenue' by the 'Conseil Général des Ardennes' and 'VILLE DE SEDAN'.

# Les Citations de la S.M.S.

## Caractères d'humains

Mme Amanite était mariée à un César, il l'a étranglée.

Mme Morille est blonde et ronde et sa tête est creuse

Mme Verpe vient de Bohème

Mme Helvelle est crépue, quelquefois noire

dans la famille Tramète | la grand'mère est bossue  
| la mère est hirsute  
| le père est rude  
| la fille trop maquillée est versicolore

M Polypore est brillant mais gris quand il a trop bu

La juge Ramaire est droite, gracile, parfois rugueuse

M Phallus est puant et impudique

M Bolet | est élégant, magnifique, il a de beaux pieds rouges radicants  
| il est agréable

Melle Russule | est fragile, délicate, jolie, intègre, mais ...  
| ... devient sanguine au premier clin d'oeil  
| elle est comestible  
| sa mère est fétide !

M Lactaire | est roux, tranquille, presque doux, mais fané.  
| il devient obscur

M Clitocybe | se prénomme quelquefois Alexandre, a une tête de moine  
| il a une odeur de poisson, quelquefois de poulailler  
| il a du mal à se déplacer à cause de ses pieds clavés.

M Tricholome | cravaté et bien chaussé,  
| bien que décoré, est acerbe et prétentieux.

Melle Mycène se dit pure, élégante, charmante mais est souvent vulgaire.

Melle Lépiote | Est bien élevée, gracile, pudique, un peu féline  
| on aimerait la voir demi-nue.

Mme Volvaire à ne pas inviter, trop gluante et parasite

M Cortinaire | est très joli, voire remarquable, triomphant.  
| souvent commun car variable.

# Pieds bleus ou non ?

## LES PIEDS BLEUS :

Basidiomycètes

Ordre : Agaricales

Famille : Tricolomataceae

Genre : Lepista

Le genre *Lepista* compte une vingtaine d'espèces, parmi lesquelles, *L. glaucocana*, *L. irina*, *L. saeva*, *L. saeva*, *L. sordida*,

et

***Lepista nuda*** : le pied bleu

SYNONYMES : *Agaricus nudus* Bulliard (1789)  
*Agaricus personatus* Fries (1821)  
*Tricholoma nudum* Quélet (1872)  
*Rhodopaxillus nudus* Maire (1913)

NOMS VULGAIRES : Tricholome nu Pied bleu

Allemand : nackter Blätterschwamm, violetter Ritterling

Anglais : amethyst Agaric

Italien : Agarico nudo. Agarico violetto.



**CHAPEAU** : convexe et charnu, presque plan, de 4 à 15 cm, lilacin à brun violacé, lisse, le bord est enroulé dans le jeune âge, plus foncé au centre.

**LAMES** : minces, assez serrées, adnées à échancrées, lilas, violet clair, puis violacé brunâtres facilement séparables de la chair.

**STIPE** : 10 x 3 cm plein, concolore au chapeau, prumineux, strié de fibrilles blanches, floconneuses

**CHAIR** : tendre, épaisse et fragile, blanc violacé.

**SAVEUR** : douce

**ODEUR** : agréable (de vitamine B1, de pharmacie) sur un fond un peu anisé.

**HABITAT** : sur tous les types de terrain, sous conifères, sous feuillus dans l'humus, en cercle en forêts, en taillis dans les parcs et aux bords des chemins, commun en automne et en hiver, annonce souvent la fin de la saison mycologique, supporte le premières gelées.

On peut le cultiver en plaçant son mycélium recueilli avec précautions en forêts dans des tas de feuilles mortes ou au pied des haies.

**SPORES** : 8 x 5 micron lilas elliptiques, légèrement courbées, finement verruqueuses.

**COMESTIBILITE** : **bon comestible**, plus ou moins recherché, chair parfumée, mais parfois mal toléré.

**Mais attention aux confusions avec les Cortinaires violets qui sont à rejeter !**

\*\*\*\*\*

### **LE CORTINAIRE CAMPHRÉ :**

Basidiomycètes

Ordre : Agaricales

Famille : Cortinariaceae

Genre : Cortinarius

Le genre Cortinarius est très prolifique, il compte plus de 2000 espèces en Europe.

**SYNONYMES** : C. hircinus, C. amethystinus.

**CHAPEAU** : Convexe à aplani, 3 à 12 cm, de couleur bleu lilas, palissant, devenant ochracé terne.

**LAMES** : peu serrées, lilacines, puis brun rouillé.

**STIPE** : de cylindrique à subbulbeux, subconcolore, puis un peu rouillé à la base, traces de cortine présentes.

**CHAIR** : violette palissant à gris bleuté.

**SAVEUR** : douce.

**ODEUR** : forte de purée refroidie dans laquelle on a mis du fromage.

**HABITAT** : sous conifères acidophiles

**SPORES** : 11 x 6 microns amygdaliformes.

A rejeter pour la forte odeur désagréable, **il est classé dans les champignons non comestibles.**

**La confusion entre ces deux espèces est très fréquente et mieux vaut prévenir que guérir, donc ... Bien faire identifier sa récolte au moindre doute.**



Guy Christelle

Bibliographie :

- Champignons d'Europe occidentale de Marcel Bon
- Les champignons comestibles et vénéneux d'André Maublanc
- Le Guide des champignons de Guillaume Eyssartier et Pierre Roux

# Communiqué de presse de l'InVS (Institut de Veille sanitaire)

Publié le 3 septembre 2015

## 212 cas d'intoxication liés à la consommation de champignons : restez vigilants !

L'Institut de veille sanitaire (InVS) a répertorié 212 cas d'intoxication liés à la consommation de champignons entre le 29 juin et le 30 août 2015. Face à l'augmentation régulière du nombre de cas signalés aux Centres antipoison et de toxicovigilance, en particulier depuis le début de ce mois d'août, la Direction générale de la santé (DGS), l'Institut de veille sanitaire (InVS) et l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES) souhaitent mettre en garde les amateurs de cueillette et rappeler les bonnes pratiques.

Les cas d'intoxication répertoriés depuis le début de la période de surveillance ont été principalement relevés en Aquitaine (47 cas), en Midi-Pyrénées (36 cas), en Rhône-Alpes (27 cas) et en Franche-Comté (13 cas). Aucun décès ni cas grave n'a été enregistré.

Les conséquences sur la santé de ce type d'intoxications sont graves (troubles digestifs sévères, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe), voire mortelles. La plupart d'entre elles conduit à une hospitalisation, souvent en réanimation.

Ces intoxications résultent, dans la majorité des cas, d'une confusion avec des champignons comestibles, d'où l'importance de rester vigilant, que l'on soit connaisseur ou que l'on pratique la cueillette ponctuellement.

Face à ces cas qui se renouvellent et perdurent chaque année, la DGS, l'InVS et l'INPES renouvellent leurs mises en garde :

- ne ramassez que les champignons que vous connaissez parfaitement : certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles ;
- au moindre doute sur l'état ou l'identification de l'un des champignons récoltés, ne consommez pas la récolte avant de l'avoir fait contrôler par un spécialiste en la matière (les pharmaciens ou les associations et sociétés de mycologie de votre région peuvent être consultés) ;
- cueillez uniquement les spécimens en bon état et prélevez la totalité du champignon (pied et chapeau), afin de permettre l'identification ;
- ne cueillez pas près de sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants ;
- séparez les champignons récoltés, par espèce. Un champignon vénéneux peut contaminer les autres ;
- déposez les champignons séparément, dans une caisse ou un carton mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement ;
- lavez-vous soigneusement les mains après la récolte ;
- conservez les champignons à part et dans de bonnes conditions au réfrigérateur et consommez-les dans les deux jours au maximum après la cueillette ;



- consommez les champignons en quantité raisonnable après une cuisson suffisante, ne les consommez jamais crus.
- ne proposez jamais de champignons cueillis à de jeunes enfants.

**En cas d'apparition d'un ou plusieurs symptômes**  
(notamment diarrhée, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, etc.)  
à la suite d'une consommation de champignons de cueillette :  
**appelez immédiatement le « 15 » ou un centre antipoison**  
**en mentionnant cette consommation.**

Les symptômes commencent généralement à apparaître dans les 12 heures après la consommation et l'état de la personne intoxiquée peut s'aggraver rapidement.

En cas de symptômes, il est utile de noter les heures du ou des derniers repas, l'heure de survenue des premiers signes et de conserver les restes de la cueillette pour identification.

### ***Organisation de la surveillance des intoxications par des champignons***

L'InVS réalise une surveillance annuelle des intoxications par des champignons depuis 2010, à partir des cas enregistrés par les **Centres antipoison et de toxicovigilance (CAPTV)** et du **réseau « Oscour »** (réseau de surveillance coordonnées des passages aux urgences, couvrant actuellement environ 90% des services d'urgences hospitalières).

Les poussées de champignons sont liées aux conditions météorologiques (essentiellement le degré d'humidité). La surveillance sanitaire est saisonnière et s'étend de juillet à décembre de chaque année (période au cours de laquelle 90% des cas d'intoxication par des champignons sont enregistrés).

### ***Nombre de cas d'intoxication et de décès depuis le début de la surveillance***

**212 cas d'intoxication par des champignons ont été enregistrés par les CAPTV** entre le lundi 29/06/15 et le dimanche 30/08/15 (de la semaine 27 à la semaine 35). Depuis la semaine 32, le nombre de cas d'intoxication par champignon enregistré par les CAPTV est en augmentation constante avec un total cumulé pour les seules semaines 34 et 35 de 126 cas, soit 59% du total des cas depuis le 29 juin 2015 (voir figure 1).

A ce jour, aucun décès ni cas grave n'a été répertorié, pour l'année 2015, par le réseau des centres antipoison.

**A noter qu'environ trois décès et plus d'une vingtaine de cas graves sont observés par les CAPTV chaque année.**

Pendant la même période, **le réseau « Oscour »** a enregistré 157 passages aux urgences pour intoxication par des champignons.

Cette reprise des cas d'intoxication par des champignons est à mettre en parallèle avec la reprise des précipitations qui favorise la pousse des champignons et donc leur cueillette.

**L'InVS poursuit la surveillance nationale hebdomadaire des intoxications par champignons jusqu'au 31 décembre 2015.**

**Site Internet de l'InVS : <http://www.invs.sante.fr>**

# Lu dans la presse :

## ***Journal en ligne « La presse.ca » - Toronto au Canada***

### **Cueillette de champignons: appel à la prudence**

**Publié le 13 juillet 2015 à 18h30 par Sheryl Ubelacker**

**« Le genre *Amanita* regroupe plus de 600 espèces, qui sont la cause de la majorité des décès par empoisonnement aux champignons ».**

Alors qu'une femme de Toronto qui a ingéré un champignon hautement toxique a dû subir une greffe de foie pour ne pas mourir empoisonnée, les médecins avertissent les cueilleurs de champignons de bien s'informer avant de manger leurs trouvailles.



Dans une étude de cas publiée lundi dans la revue de l'Association médicale canadienne, des médecins rapportent qu'une femme de 52 ans d'origine asiatique s'est rendue aux urgences d'un hôpital de Toronto, l'été dernier, avec de fortes douleurs abdominales, des nausées et également des vomissements.

La dame avait mangé une variété de champignons sauvages qu'elle avait cueillis

dans un parc des environs avec son mari, qui avait de l'expérience en cueillette dans son pays d'origine.

La patiente avait apporté un champignon avec elle, car elle soupçonnait qu'il avait pu être la cause de ses malaises. Des analyses ont révélé qu'il s'agissait d'une variété toxique connue sous le nom d'*Amanita bisporigera*.

Le genre *Amanita* regroupe plus de 600 espèces, qui sont la cause de la majorité des décès par empoisonnement aux champignons.

«Distinguer les champignons comestibles de ceux qui sont nocifs est un défi même pour les mycologues», a écrit le Dr Adina S. Weinerman, la coauteure de l'article, en faisant référence aux spécialistes des champignons. La spécialiste en médecine interne au Sunnybrook Health Sciences Centre de Toronto a aidé à traiter la patiente dont le cas est présenté dans le journal.

Les gens empoisonnés par des champignons toxiques traversent plusieurs phases. Entre 6 et 24 heures après l'ingestion, les patients développent des douleurs intestinales, des nausées, des vomissements et une diarrhée.

Ces symptômes sont typiquement suivis d'une phase de «faux rétablissement», au cours de laquelle l'état des patients semble s'améliorer. Cette phase peut mener à un congé prématuré de l'hôpital, selon les auteurs de l'article.

Au cours de la phase finale, qui survient environ 48 heures après l'ingestion des *végétaux* nocifs, le foie des patients commence à défaillir; cette insuffisance hépatique peut causer la mort. Il n'existe pas d'antidote pour l'empoisonnement aux champignons. Du charbon peut être utilisé pour absorber la toxine, mais le traitement doit être administré rapidement après l'ingestion.

«Les patients doivent être informés que les champignons empoisonnés et comestibles peuvent être d'apparence très semblable et que des champignons sauvages dont l'identification est incertaine ne devraient pas être consommés», écrivent les auteurs de l'article dans la revue de l'Association médicale canadienne.

«Cette information est particulièrement importante pour les immigrants, qui pourraient confondre des champignons toxiques locaux avec des variétés comestibles de leur pays natal.»

L'amatrice de champignons de Toronto a finalement subi d'urgence une transplantation de foie provenant d'un donneur décédé. Elle a obtenu son congé de l'hôpital 10 jours après son opération.

## ***Journal « Ouest France »***

### **Près de Morlaix, il cueille un champignon de 2,7 kilos !**

Publié le 3 septembre 2015 par Adeline Bertin

C'est encore tout éberlué de sa trouvaille que Jean-Yves Guyo, agent de maintenance de 46 ans résident à Landivisiau (Finistère), nous mène vers elle. Elle ou plutôt lui : **un cèpe géant de 2,7 kg** coiffé d'un chapeau de 40 cm de diamètre, au teint et à l'odeur boisés.

« Je courais sur un chemin de randonnée, pas loin de Décathlon à Saint-Martin-des-Champs, raconte Jean-Yves Guyo. Je suis tombé dessus tout simplement, comme ça. Il était sous des châtaigniers, dans les feuilles, entouré de plein d'autres petits champignons. »

Pas spécialiste pour un sou, le quadragénaire effectue tout de même la cueillette. Avec précaution. Puis, ni une ni deux, il pèse et mesure le cèpe avant de le laisser reposer au frais, dehors, toute la nuit.

#### **Comestible ou pas comestible ?**

Et maintenant ? « Je ne vais pas me risquer à le manger, je ne sais même pas s'il est comestible ou non ... concède-t-il, tout en scrutant de près le champignon qu'il tient de ses deux mains. En plus, il paraît déjà un peu fatigué. Et puis il est trop gros, le goût ne serait peut-être pas au rendez-vous. Je vais l'immortaliser avec une photo mais c'est tout ce que je vais en faire. »

« **De la prudence, c'est bien** », note René Chalange, président de la société mycologique de France. « C'est un cèpe de bonne taille ! poursuit-il. Je ne peux pas vous dire quel est le record de France, mais il est possible que celui-ci arrive en bonne place dans un classement. »

Sa pousse exceptionnelle aurait été encouragée par les récentes conditions météorologiques.

Pour rappel, il est tombé 150 mm de pluie dans le secteur, au mois d'août. L'été 2015 est même entré au palmarès des six pires étés de ces soixante-dix dernières années ...

Ce début de saison promet, donc, pour les férus de la cueillette. Même si René Chalange insiste : « Il existe entre 2 000 et 3 000 variétés de champignons à lamelles en Bretagne.

**Quand on ne sait pas si un spécimen est comestible ou non, il est préférable de se renseigner auprès d'un pharmacien ou d'une Société de Mycologie.** Il en existe par exemple à Rennes, Nantes ou Saint-Nazaire. »



**Un peu de poésie :**

# **Mon arbre**

par Christiane DUFLOS



*Ce matin je suis triste.  
En ouvrant mes volets  
ce matin je l'ai vu cassé  
mon cerisier.*

*Rempli de fleurs blanches  
comme une robe de mariée  
mon cerisier.*

*Depuis des années  
il nous a donné  
de nombreux fruits  
pour galettes et clafoutis.  
mon cerisier.*

*Il a régalié des oiseaux par milliers  
mon cerisier.*

*Attaqué par un amadouvier  
qui fait du feu  
mais fait mourir les arbres  
il est cassé mon cerisier.*

*Ce matin je suis triste.*

# LES JEUX DE LA S.M.S.

de verbi... à cruci... par LG

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
a											
b											
c											
d											
e											
f											
g											
h											
i											
j											

## Verticalement

- 1 Ion acétate - Le Paragay pour l'OTAN - Sons aigus
- 2 Qui ressemble à un marasme
- 3 Usage excessif - Préfixe privatif - Adverbe ou pronom.
- 4 Mesurer
- 5 Contraire au bon sens - Réalisa
- 6 Entre sigma et upsilon - Ascomycète souterrain
- 7 Fleuve de Calabre - Dieu du disque solaire
- 8 Du côté du Var - Individu rusé
- 9 Du côté de Toulouse - Eglantier
- 10 Composé de gousses - Danse à trois temps
- 11 Calibrer de nouveau

## Horizontalement

- a Des Césars ou ovoïde - Poisson
- b Code à barres - Sodium - Rayonne si rtificielle
- c Jolie, émétique ... - Sur le sol
- d Pâtes
- e Possèdes - A lames roses émarginées
- f Observer un œuf - Dieux nordiques
- g D'emmanchement ou d'outillage - Liée aux ours
- h Dans l'Orne - Stylo à deux fonctions
- i Poisson et prénom - Taxus - Décamètre carré
- j A la chambre - Célé

	1	2	3
a			
b			
c			

## Verticalement

- 1 **Espèce orangée**
- 2 **A l'aise**
- 3 **Aspirées**

## Horizontalement

- a **Une espèce de ce genre peut tuer certains insectes**
- b **Canal**
- c **Parfumées**

↘ (en diagonale de gauche à droite et de haut en bas)  
**Ententes**

↗ (en diagonale de gauche à droite et de bas en haut)  
**Solvant**



Association soutenue  
par le Conseil Général des Ardennes



et la ville de Sedan



# *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. »

## EMPOISONNEMENT PAR LES AMANITES

### *Agaricus bulbosus*

« Voici les résultats d'une expérience intéressante, non pas au point de vue symptômes, que, comme on va le voir, je n'ai pas pu observer, mais par les résultats de l'autopsie, qui confirme l'idée d'une congestion des centres nerveux dans les empoisonnements de cette nature.

Le 18 octobre 1883, à une heure de l'après midi, je donne à un chien de petite taille, et bien portant, un pied unique, moyen, d'*Agaricus (Amanita) bulbosus*, rapporté par mon père de Concoules (Gard). Le champignon frais pesait environ 15 grammes. La soupe est mangée sans difficulté.

La journée, la nuit et la journée suivante, se passe sans que rien d'anormal se fasse voir chez l'animal. Le 19 octobre, à sept heures et demie du soir, le chien me paraît moins joyeux qu'à l'ordinaire. A neuf heures à peu près, il vomit un liquide spumeux, sans trace de Champignons ni de spores. Il reste couché sur la paille. Rien de nouveau ne se produisant, et, dans l'idée que tout se bornerait là, vu la faible quantité de poisson que j'avais donnée, j'abandonnai le chien vers onze heures.

Le lendemain, à six heures et quart du matin, je le retrouvai mort, encore chaud, la gueule ouverte, ayant vomi par terre des matières noirâtres, comme noircies par du sang. La rigidité cadavérique ne s'était pas encore établie ; il n'y avait guère qu'une demi-heure que la mort était arrivée. Je procédai à l'autopsie à huit heures et demie.

**AUTOPSIE** : Pas de rigidité cadavérique (elle commence à la fin de l'autopsie). Un peu de déjection de l'anus.

*Tube digestif* : – *Bouche* remplie d'écume blanchâtre, langue collée au palais, taches ecchymotiques sur quelques points de la muqueuse buccale. – *Œsophage* rempli de la même écume blanche. Pas de lésions. – *Estomac* contenant aussi beaucoup d'écume blanc jaunâtre et de matières filantes glaireuses, comme gélatineuses. La paroi stomacale est très-congestionnée ; il y a sur la grande courbure une plaque ulcérée de la grandeur d'une pièce de 20 centimes, un peu allongée, à grand diamètre longitudinal. – *Intestin*. Le duodénum contient un liquide jaunâtre, très-légèrement spumescents, et la muqueuse y est très congestionnée. Cette congestion se prolonge tout le long du tube digestif. Vers le *jéjunum*, les matières deviennent de couleur abricot de moins en moins liquides ; plus bas encore, elles sont jaune clair, et on trouve de nombreux paquets de graisse non émulsionnée. Sur toute la longueur de l'iléon, *le tube digestif est contracté fortement* ; les parois sont dures, épaisses, et la lumière de l'intestin est extrêmement étroite ; c'est à peine si la pointe des ciseaux ( mais non de l'entérotome ) parvient à y cheminer. La congestion devient de plus en plus intense dans le gros intestin, qui est vide, et le rectum enfin contient du sang extravasé. – *Foie* volumineux, mais sain. – *Vésicule biliaire* gorgée de bile. – *Poumons, rate et pancréas* normaux. – *Cœur* contenant du sang fluide sans caillots.

Le cerveau n'adhère pas aux méninges ; mais la substance en est friable, et surtout il présente de la congestion à la surface, tout particulièrement sur la région pariétale des deux côtés. Rien d'anormal à l'intérieur. – *Cervelet* sain ; bulbe sans congestion apparente.

J'ai cherché en vain les spores dans les matières de l'intestin. Je n'en ai pas trouvé trace, non plus que de tissu de Champignon.

Il est fort regrettable, évidemment que je n'aie pu constater les symptômes qui ont précédé la mort ; mais, telle qu'elle est, cette observation ne manque pas d'intérêt. Elle montre d'abord une fois de plus le temps fort long qui peut s'écouler entre l'ingestion du poison et l'apparition des accidents (27 heures) ; elle montre aussi la rapidité du dénouement quand apparaissent les troubles nerveux (prouvés ici par l'autopsie du cerveau).

– L'état du tube digestif nous prouve quelle action irritante et violente exerce sur cet organe le dangereux poison de *l'Agaricus bulbosus*. Ces effets, on les a vus dans le courant des observations sur l'homme ; on les a vus chez la femme Crouzet (obs. II), chez Daumas et sa fille (obs. VII), chez Rey et sa fille (obs. VIII), etc., etc. Enfin l'état du cerveau ne vient-il pas confirmer ce que je disais à propos des accidents nerveux, et cette simple congestion ne suffit-elle pas à expliquer tous ces phénomènes si divers de titubation, de vertiges, d'ivresse, de céphalalgie, de troubles auditifs, visuels, intellectuels, d'incoordination des mouvements, etc., etc. Le siège de cette congestion peut évidemment varier, et avec lui varieront les symptômes qui en sont la manifestation.

Enfin et ceci a une grande importance, je rapprocherai l'état dans lequel j'ai trouvé l'iléon du fait suivant : Paulet, cité par Persoon (Traité des Champ., p.183) parle d'un chien qu'il a empoisonné avec *l'Agaricus bulbosus*, et qui, à l'autopsie, a présenté de même un rétrécissement considérable de l'iléon. Je le rapprocherai surtout de mes expériences sur la muscarine. (*L'Agaricus bulbosus* a fait défaut cette année-ci dans le bois de Grammont ; aussi n'ai-je pu faire d'autres expériences.) »

On retrouve, en 1817, la description de *l'Agaricus bulbosus* dans l'ouvrage de Jean-Louis Alibert, (Médecin des rois Louis XVIII et Charles X) « Nouveaux Elémens de Thérapeutique et Matière médicale ».

Ce champignon se décline alors en 3 espèces : ***Agaricus bulbosus*, *Agaricus bulbosus vernus* et *Agaricus bulbosus autumnalis*** ... qui sont nos actuelles amanites.

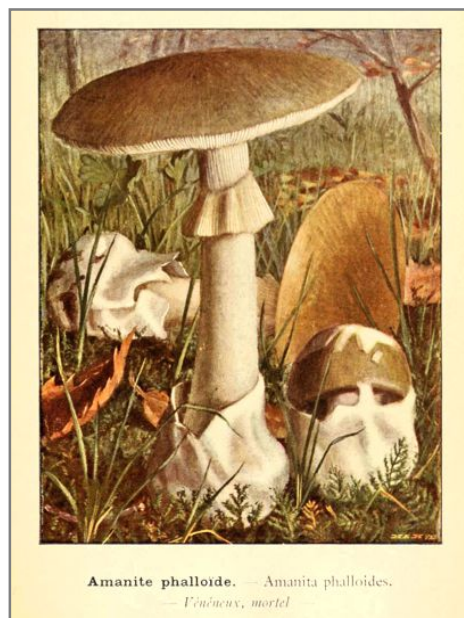
La seule règle à adopter pour la consommation de champignons est de les identifier correctement. Il est interdit de consommer un champignon pour lequel on n'a pas su mettre un nom.

Sachant qu'avec les champignons donnés comme bon comestibles, certaines personnes présentent parfois certains troubles digestifs.

Aucune règle, recette, « trucs » ne peuvent être, en aucun cas, utilisés pour déterminer la comestibilité.

Un seul conseil : **PRUDENCE**

Guy CHRISTELLE



# Les 167 champignons identifiés au Petit Salon 2014

Genre	espèce	Nom français
1	Abortiporus	biennis
2	Agaricus	campestris
3	Agaricus	silvicola
4	Amanita	citrina
5	Amanita	citrina alba
6	Amanita	fulva
7	Amanita	muscaria
8	Amanita	porphyria
9	Amanita	rubescens
10	Amanita	spissa
11	Armillaria	mellea
12	Bisporella	citrina
13	Boletus	calopus
14	Boletus	edulis
15	Boletus	erythropus
16	Calocera	viscosa
17	Gantherellus	cibarius
18	Gantherellus	cibarius var. amethysteus
19	Gantherellus	friesii
20	Gantherellus	tubaformis
21	Chlorociboria	aeruginascens
22	Clavulina	cristata
23	Clavulina	rugosa
24	Clavulinopsis	furiformis
25	Citricybe	clavipes
26	Citricybe	geotropa
27	Citricybe	gibba
28	Citricybe	metachroa
29	Citricybe	neblaris
30	Citricybe	phaeophthalma
31	Citriopsis	prunulus
32	Collybia	confluens
33	Collybia	dryophila
34	Collybia	fusipes
35	Collybia	maculata
36	Collybia	peronata
37	Coprinus	atramentarius
38	Coprinus	comatus
39	Coprinus	disseminatus
40	Cortinarius	alboviduaceus
41	Cortinarius	arniellatus
42	Cortinarius	bolaris
43	Cortinarius	camphoratus
44	Cortinarius	elator
45	Cortinarius	malilius
46	Cortinarius	paleaceus
47	Cortinarius	sanguineus
48	Cortinarius	torvus
49	Cortinarius	violaceus
50	Craterellus	conucompioides
51	Cuphophyllus	niveus
52	Cyathus	stratus
53	Cystoderma	amiantinum
54	Daedalea	querchna
55	Daedaleopsis	tricolor
56	Fomitopsis	pinicola

Genre	espèce	Nom français
57	Galerina	marginata
58	Ganoderma	liposense
59	Geastrum	sessile
60	Geastrum	triplex
61	Gomphidius	glutinosus
62	Gymnopilus	penetrans
63	Hebeloma	radicosum
64	Hebeloma	crispa
65	Hydnum	repandum
66	Hydnum	rufescens
67	Hygrophorus	memorus
68	Hygrophorus	pustulatus
69	Hypholoma	fasciculare
70	Hypholoma	sublateritium
71	Inocybe	asterospora
72	Inocybe	geophylla
73	Inocybe	geophylla var. iliaciina
74	Inocybe	haemacta
75	Laccaria	affinis
76	Laccaria	amethystina
77	Laccaria	proxima
78	Lactarius	controversus
79	Lactarius	flavivus
80	Lactarius	flexuosus
81	Lactarius	plumbus
82	Lactarius	romagnesi
83	Lactarius	tabulos
84	Lactarius	tominosus
85	Lactarius	trivialis
86	Lactarius	velleus
87	Lactarius	volvens
88	Langemannia	gigantea
89	Lecanium	aurantiacum
90	Lecanium	carpini
91	Lecanium	crociopodium
92	Lecanium	scabrum
93	Lecanium	varicolor
94	Lepiota	dylepolaria
95	Lepiota	cristata
96	Lepiota	felina
97	Lepista	inversa
98	Lycogala	epidendron
99	Lycoperdon	perlatum
100	Lyophyllum	decastes
101	Macrolepiota	procera
102	Marasmiellus	ramalis
103	Marasmius	alliaceus
104	Meripilus	giganteus
105	Merullius	tremulosus
106	Micromphale	perforans
107	Mycena	crocata
108	Mycena	galeniculata
109	Mycena	inclinata
110	Mycena	maculata
111	Mycena	pellatitina
112	Mycena	polygramma

Genre	espèce	Nom français
113	Mycena	rosea
114	Mycena	vittilis
115	Oligoporus	caesiis
116	Oligoporus	stypitius
117	Oligoporus	tephrolocus
118	Oligoporus	atrodomentosus
119	Paxillus	involutus
120	Peziza	badia
121	Phaeolus	schweinitzii
122	Phallus	impudicus
123	Piptoporus	betulinus
124	Plicaturopsis	crispa
125	Pluteus	leoninus
126	Pluteus	salicinus
127	Polyporus	squamosus
128	Polyporus	varius
129	Polyporus	candolleana
130	Psathyrella	gracilis
131	Psathyrella	multipedata
132	Pseudocratereillus	sinuosus
133	Pseudohydnum	gelatiosum
134	Pyrenoporus	cinnabarinus
135	Ramaria	stricta
136	Russula	atropurpurea
137	Russula	aurora (rosea)
138	Russula	betularum
139	Russula	cyanoxantha
140	Russula	densifolia
141	Russula	fragetia
142	Russula	heterophylla
143	Russula	nigricans
144	Russula	ochroleuca
145	Russula	queletii
146	Sclerotium	citrinum
147	Sparassis	crispa
148	Stereum	hirsutum
149	Suillus	grevillii
150	Thelephora	penicillata
151	Thelephora	terrestris
152	Trametes	gibbosa
153	Trametes	versicolor
154	Tricholoma	acerbum
155	Tricholoma	album
156	Tricholoma	columbetta
157	Tricholoma	saponaceum
158	Tricholoma	scalpturatum
159	Tricholoma	sciodes
160	Tricholoma	subpurpureum
161	Tricholoma	ustale
162	Tricholomopsis	rutilans
163	Tuber	incarnatum
164	Tylopilus	felisus
165	Xerocomus	badius
166	Xylaria	hypoxylon
167	Xylaria	polymorpha



# Mycogastronomie



## *Poulet farci aux girolles*

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 blancs de poulet
- 750g de girolles
- 3 échalotes
- 4 tranches de jambon cru
- 10 cl de fond de volaille
- 10 cl de crème fraîche
- thym
- huile d'olive
- sel, poivre



**Réalisation :** Pour le poulet, commencez par ouvrir en deux chaque blanc de façon à obtenir de fines escalopes. Placez-les dans du film alimentaire et aplatissez-les avec un rouleau à pâtisserie. Réservez-les au réfrigérateur.

Préparez la farce : hachez finement 100g de girolles nettoyées, 2 échalotes et les 4 tranches de jambon. Faites revenir à feu vif le mélange avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et un peu de thym pendant 3 minutes.

Une fois la farce prête, salez légèrement chaque blanc, déposez-y deux cuillères à soupe de farce. Roulez les blancs en serrant bien puis enveloppez-les dans du film alimentaire. Ensuite, faites cuire le poulet pendant environ 5 minutes à la vapeur puis réservez-le.

Nettoyez les girolles et l'échalote restantes. Faites-les revenir avec une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant 2 minutes puis ajoutez le fond de volaille, la crème et du thym.

Laissez cuire pendant 3 minutes puis sortez les girolles du feu à l'aide d'une écumoire. Laissez réduire la sauce restante jusqu'à l'obtention d'une texture nappante.

Pour terminer, faites dorer le poulet quelques minutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pour achever la cuisson. Découpez le poulet en tronçon et servez avec les girolles et la sauce.

## *Risotto aux cèpes de Bordeaux et au mascarpone*

### Préparation :

- Nettoyer et brosser vos cèpes pour éliminer tous les grains de terre
- Couper les cèpes en fines rondelles
- Eplucher les échalotes et les gousses d'ail et les hacher finement
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole à feu vif
- Ajouter les échalotes, les gousses d'ail et les champignons
- Laisser cuire 3-4 minutes juste le temps que ce soit coloré
- Ajouter ensuite le riz et mélanger pendant 2 minutes
- Ajouter le vin blanc et faire cuire à feu moyen
- Mélanger pendant 1 minute
- Ajouter 5 louches de bouillon sans arrêter de mélanger pendant la cuisson
- Diminuer le feu sur « feu doux »

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 350 g de riz pour risotto
- 250 g de cèpes frais
- 50 g de Parmesan râpé
- 40 g de beurre
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 13 cl de vin blanc sec
- 2 l de bouillon de volaille
- 4 cuillères à soupe de Mascarpone
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, fleur de sel et poivre



- Mélanger à nouveau et ajouter du bouillon dès que le riz a tout absorbé.
- Répéter l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit (au bout de plus ou moins 15 minutes. On considère que le riz est cuit dès qu'il est al dente. Il doit fondre dans la bouche mais garder un cœur dur et croquant).
- Ajouter le beurre, le mascarpone et de la moitié du parmesan.
- Poivrer et saler à votre convenance
- Ajouter une dernière louche de bouillon et mélanger
- Couvrir et laisser cuire encore 3-4 minutes sur un feu très doux
- Servir en saupoudrant chaque assiette avec le reste du parmesan et en éparpillant un peu de fleur de sel pour donner du croquant.

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*

# Réponses aux jeux

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
a	A	M	A	N	I	T	E		S	A	R
b	C	A	B		N	A		S	O	I	E
c		R	U	S	S	U	L	E		L	A
d	P	A	S	T	A		A		R		L
e	A	S		E	N	T	O	L	O	M	E
f		M	I	R	E	R		A	S	E	S
g	C	O	N	E		U	R	S	I	N	E
h	R	I		E	F	F	A	C	E	U	R
i	I	D	E		I	F		A	R	E	
j	S	E	N	A	T	E	U	R		T	U

A	M	A	N	I	T	E
L	M		A		N	S
E		I	N	O		P
U	R	E	T	E	R	E
R		E	I	I		R
I	C		E		E	E
A	N	I	S	E	E	S



Impression : Service Reprographie - Ville de Sedan



VILLE DE SEDAN  
ARDENNES

