

Société Mycologique du Sedanais

Bulletin N°26
Année 2016

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

Sommaire

Editorial 2016

Le mot du Président

Initiation à la détermination

*Quelques clés pour déterminer
le genre des champignons à lames*

Un peu de poésie : l'écuyère

*Une apparition dans les bois
de Château-Thierry*

Arrêté ministériel

*Suspension de la mise sur le marché de
quatre espèces de champignons*

Dans la presse

Revue de presse mycologique

Mycogastronomie

Quelques recettes

Jeux mycologiques

Le mots fléchés de la SMS

La page pratique de la SMS

*Quelques infos
et la solution des mots fléchés*

La page du Syndicat

Pharmaceutique de France



Ville de Sedan
Ardennes



Edito ... le mot du Président

2016

26^{ème} numéro du bulletin de la S.M.S. Société Mycologique du Sedanais

2015 arrive en troisième position des années les plus chaudes depuis 1900, avec un record de douceur pour le mois de décembre.

Cette douceur n'est pas pour déplaire aux amis de la mycologie,

Comme chacun sait pour se développer un champignon, a besoin d'humidité et de chaleur.

Si en 2014, un tricholome de la St Georges était identifié lors de notre dernière sortie de l'année, la semaine de Noël 2014, des girolles étaient trouvées, faits déjà rarissimes, mais pas extraordinaires.

En 2015, pour moi, cette fois c'est du jamais vu dans les Ardennes, ce sont d'autres espèces qui me sont proposées à la détermination le dernier jour de l'année

Deux exemplaires, le plus grand mesurant une douzaine de centimètres

Un chapeau conique, avec des alvéoles brun noirâtre bordées de côtes longitudinales rectilignes.

Le pied est creux avec une surface finement granuleuse.

La chair a la couleur du pied

L'odeur est faible

La saveur est douce

C'est un comestible très recherché, mais attention il est toxique cru ou mal cuit et peut parfois provoquer des intoxications avec des effets neurologiques.

Et, sa particularité est de pousser au printemps.

... Je suis, je suis, je suis : une morille !

Oh oui, oui, oui !

Oui ce sont bien des morilles dont je veux parler, morilles coniques, *Morchella conica*

Quelques gelées en novembre et une extrême douceur en décembre, les voilà toute déboussolées.

Si cette espèce est facilement identifiable, il n'en est rien de toutes les très nombreuses autres espèces rencontrées, Lucien Quelet écrivait : « Comme il n'y a point de caractères généraux qui permettent de distinguer les espèces comestibles des espèces vénéneuses il faut les connaître espèce par espèce, comme les autres végétaux et les animaux eux-mêmes »

L'étude se fait sur le terrain en examinant l'habitat, puis la forme, la texture, le goût, l'odeur, la couleur de l'hyménium sur des individus à différents stades de développement.

Ensuite, au retour une sporée pourra être réalisée et les spores examinées ensuite au microscope.

Voilà de nombreuses informations que vous apprendrez à analyser au sein de la Société Mycologique du Sedanais.

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

DETERMINATION DU **GENRE**

DES CHAMPIGNONS A LAMES

Tout nom de champignon comprend au minimum 2 mots

le Genre ex : *Agaricus* (Agaric)

et l'espèce ex : *campestris* (des prés)

Avant de savoir qu'on est en présence de l' *Agaric des prés*
il faut l'identifier en tant qu' Agaric (ou apparenté aux agarics)

Ceci nous permettra d'ouvrir notre livre au bon chapitre !

on pourra ensuite (et seulement ensuite) tenter d'en déterminer l' espèce

Que devons-nous observer ?

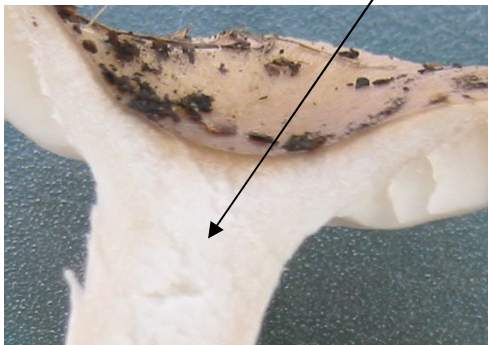
Nous allons retenir 6 "critères"

- 1 La consistance de la chair
- 2 La présence ou non de lait à la cassure
- 3 La couleur des lames à maturité
- 4 Le mode d'attache des lames
- 5 La présence ou non de voile général
- 6 La présence ou non de voile partiel

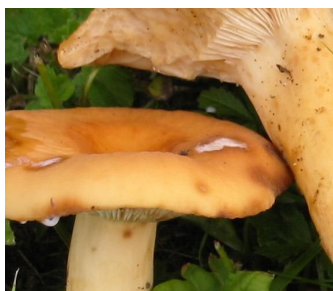
1 Consistance de la chair

2 possibilités: la chair est "granuleuse", "cassante comme de la craie"

ou elle est "fibreuse"



2 Présence ou non de lait



la vachotte
(*Lactarius volemus*)

SI LA CHAIR EST GRANULEUSE AVEC PRESENCE DE LAIT ==>> genre *LACTARIUS* (Lactaires)

SI LA CHAIR EST GRANULEUSE SANS PRESENCE DE LAIT ==>> genre *RUSSULA* (Russules)

LES GENRES A CHAIR FIBREUSE SONT TRAITES DANS LES PAGES SUIVANTES

3 Couleur des lames à maturité

(donc le champignon doit être "adulte")

A maturité, la partie fertile du champignon (l'hyménium) libère sa semence (les spores) ces spores, (blanches, roses, ocrées, brunes, noires ...) colorent les lames.

Pour simplifier, la clé de détermination proposée donne le choix entre les 4 couleurs ci après :

<u>Lames blanches</u>	<i>blanches, blanchâtres, non rosées</i>
<u>Lames roses</u>	<i>plus ou moins rosées</i>
<u>Lames foncées</u>	<i>ocres à brunes</i>
<u>Lames noires</u>	<i>brun foncé à noirâtres</i>

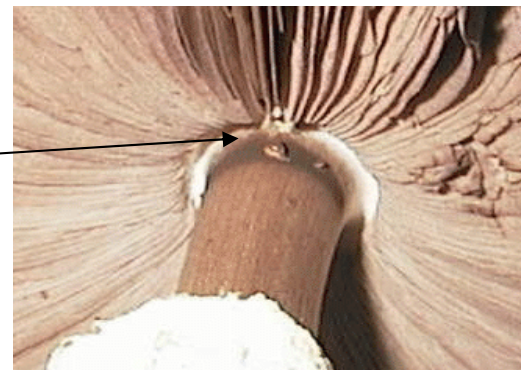
4 Mode d'attache des lames

On va observer de quelle façon les lames se raccordent au pied (stipe) du champignon.

Observation quelquefois difficile, on va se limiter à **4 modes d'attaches différents**

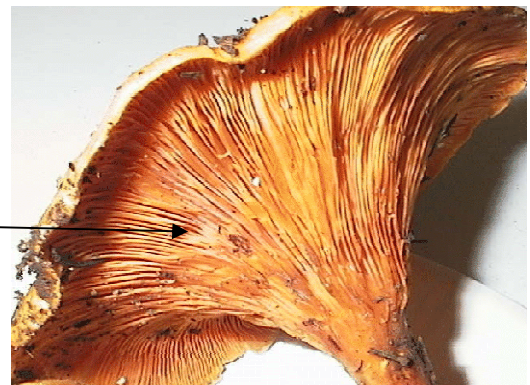
- a) **Les lames sont libres (elles ne sont pas soudées au pied)**

dans ce cas, le stipe (le pied) est séparable du chapeau sans briser les lames.



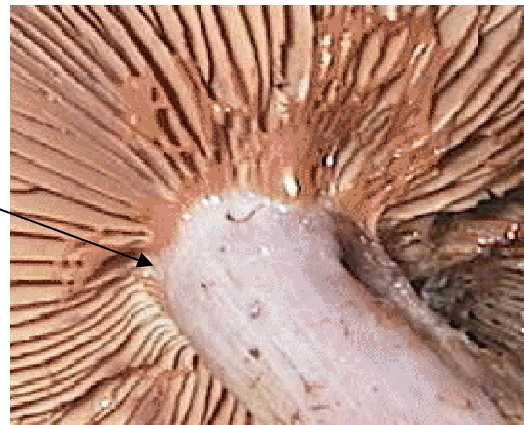
- b) **Les lames sont décurrentes (elles "descendent sur le pied")**

la photo représente des lames fortement décurrentes, ce n'est pas toujours le cas.



- c) **Les lames sont émarginées ou échancrées**

elles se raccordent au pied après une "échancrure"



- d) **... et les autres cas de lames se raccordant au pied sans échancrure**

l'utilisation d'une loupe est fortement conseillée pour l'observation du mode d'attache des lames.

5 Le voile général

Avant sa sortie de terre, le champignon est prisonnier d'une enveloppe: **le voile général**
Celui se brise ensuite et subsiste quelquefois sur le chapeau et/ou sur le pied

Une volve ample à la base du pied de l'amanite phalloïde



Un bulbe marginé à la base du pied de l'amanite citrine (volve circonscise)



La volve de l'amanite rougissante.



Des pustules (débris du voile) sur le chapeau de l'amanite tue-mouches



L'armille de ce cystoderme ressemble à une "chaussette" sur le pied.



ATTENTION !

Les restes du voile général sont souvent discrets et éphémères...

(les photos ne sont que quelques exemples)

6 Le voile partiel

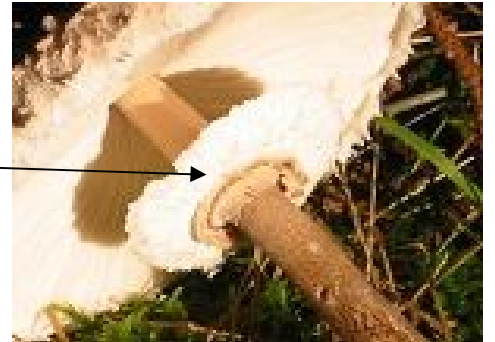
Le voile partiel (ou secondaire) "**protège l'hyménium**" (partie fertile du champignon)
Dans notre cas, l'hyménium est lamellé, donc il protège les lames.

Il va "**se rompre pour libérer les spores**" et laisser quelquefois des traces sur le stipe

En fonction de sa consistance, il va s'appeler "**anneau**" ou "**cortine**"

l'anneau est "**membraneux**" alors que **la cortine** est "**filamenteuse**"

l'anneau "mobile" de la lépiote élevée



l'anneau "double" de l'agaric des trottoirs



l'anneau "descendant" de l'amanite rougissante



"les traces" de la cortine de l'hypholome en touffes



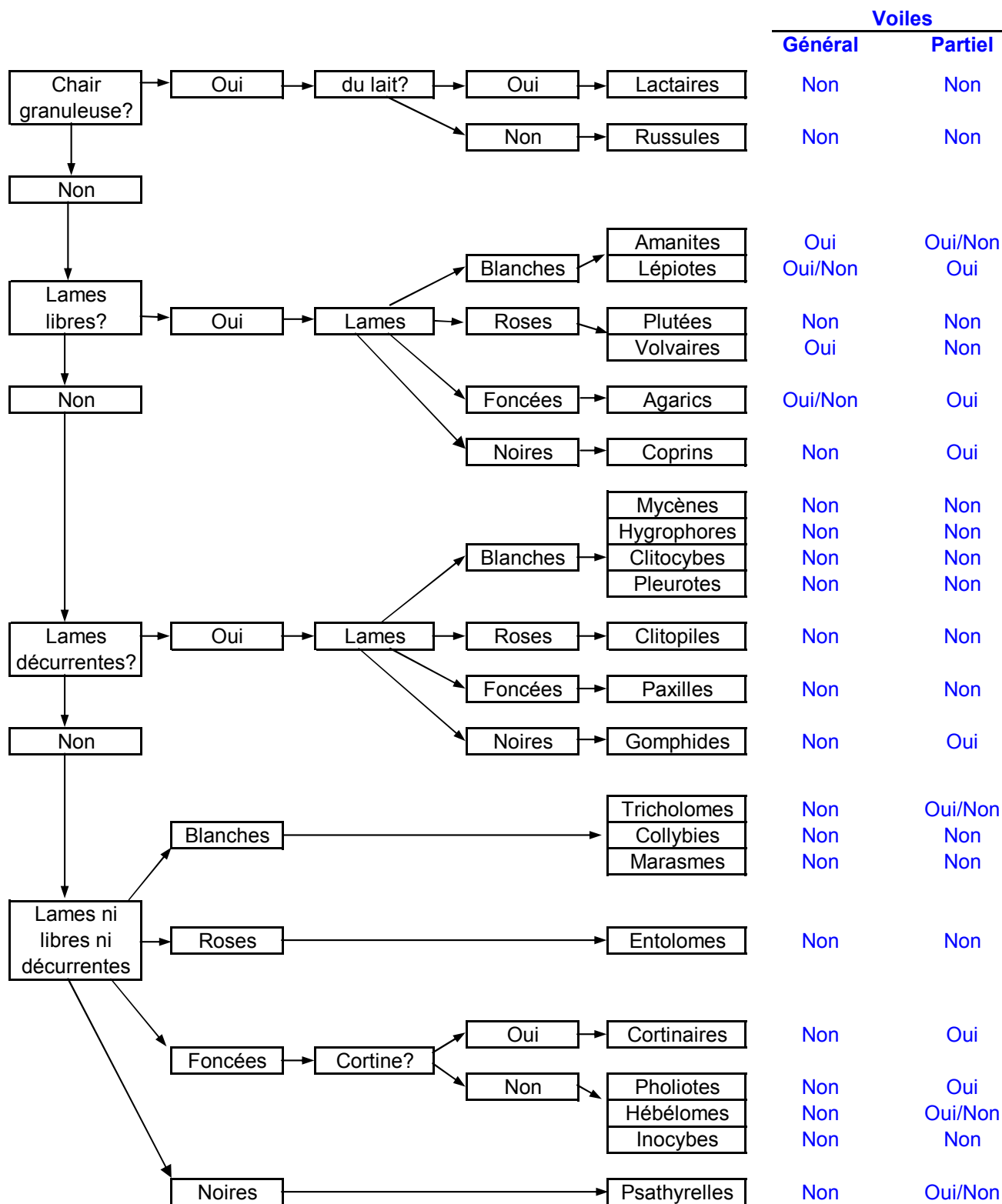
(les photos ne sont que quelques exemples)

CLE SIMPLIFIEE DE DETERMINATION

de 24 genres principaux de champignons à lames

ATTENTION

chaque genre de champignons peut comprendre des espèces dangereuses.



Ce tableau ne sert qu'à **orienter le débutant** dans les ouvrages de mycologie.

Pour poursuivre, il lui faudra utiliser d'autres critères non définis ici :

Couleurs, odeurs, aspect, habitat, formes particulières, etc...

Et surtout, ne travaillez pas seul, les associations mycologiques sont là pour vous aider

L'apparition de Château-Thierry

Au cours de notre rencontre annuelle avec nos amis mycologues de Château-Thierry, nous partons dans les bois de la région afin d'amasser toute une collection de champignons en vue d'en réaliser la détermination. Nous espérons, comme à chaque sortie, trouver la perle rare.

Par cette belle journée d'automne nous marchons, tous et toutes concentrés, (tout en bavardant) la tête baissée. Soudain, en relevant la tête, pour un instant fugace, apparaît dans un rayon de soleil lumineux, un cheval monté par une jeune et jolie écuyère.

Réalité ou apparition, à n'en pas croire ses yeux.
Au groupe un peu éloigné de nous, nous crions ...
<<Vous avez vu ce beau cheval blanc ?>>

Tout le monde nous regarde étonné car personne n'a rien vu.
A partir de maintenant fusent de partout des réflexions amusées et étonnées ...

<<mais qu'est-ce qu'elles nous racontent ?>>
<<qu'est-ce qu'elles ont sniffé ?>>
<<elles ont du manger un champignon hallucinogène>>



Personne ne croyait à notre apparition de cheval !
Une chance pour nous,
un monsieur confirme alors d'un ton sûr :
<<mais si, c'est vrai, je l'ai vu ce magnifique cheval>>

Ouf, enfin nous sommes crues
et nous n'avons pas respiré, pas consommé de champignon hallucinogène.

Alors tout le monde nous félicite de notre vigilante attention juste au moment où nous avons deux magnifiques cèpes de Bordeaux dans les mains.

Après la détermination habituelle, nous partageons un excellent repas convivial avant de regagner nos chères Ardennes.

Au moment de la séparation, nous remercions et congratulons nos hôtes en se promettant, dans un rire amusé, de garder dans nos souvenirs ...

... l'Apparition de Château Thierry.



Arrêté ministériel du 5 août 2016 relatif à la suspension de la mise sur le marché de 4 espèces de champignons

**Suillus granulatus (Bolet granulé), Russula olivacea (Russule olivacée),
Armillaria mellea (Armillaire couleur de miel) et Lentinula edodes (Shiitaké)**

La secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire,

Vu le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 modifié concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ;

Vu la directive (UE) 1535/2015 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 521-17 et R. 532-1 ;

Considérant que Suillus granulatus, Russula olivacea, Armillaria mellea et Lentinula edodes sont présents sur le marché national à l'état frais et peuvent notamment être commercialisés en vrac ou préemballés ;

Considérant l'avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail du 29 juillet 2015 estimant que la consommation des champignons Suillus granulatus (bolet granulé) et Armillaria mellea (Armillaire couleur de miel) sont susceptibles de provoquer des intoxications et que Russula olivacea (Russule olivacée) peut être responsable d'intoxication lorsqu'il est consommé cru ou insuffisamment cuit ;

Considérant la recommandation de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail du 4 août 2015 estimant que Lentinula edodes (Shiitake) peut provoquer des dermatites toxiques s'il est consommé insuffisamment cuit ;

Considérant que les toxines synthétisées par les champignons Suillus granulatus, Russula olivacea et Armillaria mellea sont à l'origine de troubles digestifs sévères ;

Considérant qu'aucune information n'est disponible concernant la quantité susceptible de provoquer une intoxication ; Considérant qu'il en résulte un danger grave ;

Considérant qu'afin de faire cesser le danger les consommateurs doivent être informés qu'il convient de faire cuire suffisamment ces champignons avant de les consommer ;

Considérant que cette information peut être portée à la connaissance des consommateurs par une mention d'avertissement lorsque les produits sont présentés préemballés ou en vrac,

Arrête :

Article 1

Est suspendue pour une durée d'un an la mise sur le marché à destination du consommateur final, à titre gratuit ou onéreux, des champignons des espèces **Suillus granulatus, Russula olivacea, Armillaria mellea et Lentinula edodes**, lorsqu'ils sont présentés à l'état frais, en vrac ou préemballés, et qu'ils ne sont pas accompagnés d'une information claire informant le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation.

Article 2

Il est procédé au retrait en tous lieux, où ils se trouvent, des produits mentionnés à l'article 1^{er} lorsqu'ils ne sont pas accompagnés d'une information claire informant le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation.

Article 3

Les frais afférents au non-respect des dispositions du présent arrêté sont mis à la charge du responsable de la mise sur le marché.

Article 4

Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 5 août 2016.

Pour la secrétaire d'Etat et par délégation :

*La directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes,
N. Homobono*



Suillus granulatus (Bolet granulé)



Russula olivacea (Russule olivacée)



Armillaria mellea (Armillaire couleur de miel)



Lentinula edodes (Shiitaké ou Lentin des chênes)

Lu dans la presse :

Aveyron : des champignons de janvier dans les sous-bois !

(Article paru le 8 janvier 2016 dans le journal Centre Presse Aveyron)

« Il n'y a plus de saison mon brave monsieur! ». Combien de fois n'a-t-on pas entendu cette réflexion au bistrot ou à l'épicerie (quand il en reste) du coin. Alors, certes, ce n'est pas totalement vrai, mais ce n'est pas, non plus, complètement faux ...

Force, en effet, est de constater que l'automne joue les prolongations. À moins, tout simplement, que ce ne soit le printemps qui ait pris les devants. Toujours est-il que face à cette douceur hivernale, Dame nature ne sait plus vraiment où donner de la tête. Et aurait même carrément tendance à en perdre la boussole. Il suffit de se promener sur les réseaux sociaux pour constater qu'il se passe des choses étranges dans nos campagnes.

Ainsi, le 27 décembre dernier, un maçon retraité du Nord-Aveyron a eu l'heureuse surprise de remplir son panier de girolles. Plus récemment, le week-end dernier, un Decazevillois de passage au pays a garni sa musette de cèpes et de quelques autres « petits produits des campagnes. » « Trois jours en Aveyron, trois jours de champignons », s'amuse-t-il à commenter sur son « mur Facebook ».

On connaissait le bolet de juin, celui de septembre, celui d'octobre, voire de novembre, mais pas encore celui de janvier ... Et on ne compte plus les témoignages d'Aveyronnais qui s'inquiètent de voir leurs rosiers refleurir ou leurs arbres fruitiers bourgeonner... Autant dire que cette clémence climatique ne fait guère l'affaire des stations de ski de l'Aubrac, où le premier manteau neigeux de la saison a eu bien du mal à résister au rapide retour du redoux.

Bon, allez, on croise les doigts pour Laguiole et Brameloup, des averses de neige sont prévues à partir de mardi. Cela nous laisse encore quelques jours, pour préparer une poêlée de cèpes ou de girolles...



Communiqué de presse du CNRS : « Les secrets de la transition d'un champignon pathogène vers un mode de vie bénéfique »

(Article paru le 9 mai 2016)

Les secrets de la transition d'un champignon pathogène vers un mode de vie bénéfique Ennemi de nombreuses plantes d'intérêt agronomique, les champignons du genre *Colletotrichum* savent aussi entretenir des relations bénéfiques avec d'autres plantes.

Dans le cadre d'un projet international, des chercheurs de l'Inra, en collaboration avec le CNRS et l'Université Paris-Sud ont élucidé les bases génétiques de cette transition, révélant notamment la capacité de la plante modèle *Arabidopsis thaliana* à différencier l'expression des gènes liés à chacun des modes relationnels. Ces résultats viennent d'être publiés dans la revue *Nature Communications*. Les champignons microscopiques du genre *Colletotrichum* comptent plusieurs espèces, qui diffèrent par leurs capacités à attaquer spécifiquement certaines plantes et par les stratégies d'infection qu'ils développent. Alors que la plupart infectent les parties aériennes de leurs plantes hôtes, *Colletotrichum tofieldiae* possède la particularité d'en infecter les racines.

Très récemment, un consortium de recherche international piloté par une équipe de l'Inra Versailles-Grignon avait mis en évidence la présence asymptomatique de ce champignon dans les

racines de certaines populations naturelles d'*A. thaliana*, dévoilant les bénéfices de cette association pour la nutrition de la plante dans des conditions pauvres en phosphore. Comprendre les ajustements qui ont été nécessaires, au champignon comme à sa plante-hôte *A. thaliana*, afin que les deux parties collaborent, représentait une gageure dont s'est emparée la même équipe de l'Inra Versailles Grignon dans le cadre d'une collaboration internationale avec le Max Planck Institute for Plant Breeding Research en Allemagne, impliquant également le CNRS et l'Université Paris-Sud.

Quand un champignon se porte au secours d'une plante

(Communiqué de presse de l'INRA publié le 18/03/2016 et mis à jour le 04/05/2016)

Une association bénéfique : quand un champignon se porte au secours d'une plante !

Omniprésents dans le règne végétal, **les champignons endophytes** (*Les champignons endophytes sont des organismes qui accomplissent tout ou partie de leur cycle de vie à l'intérieur d'une plante vivante, sans provoquer aucun symptôme*) n'ont pas livré tous les secrets de leur impact sur la croissance des plantes qu'ils colonisent.

Dans le cadre d'un partenariat international, des chercheurs de l'Inra ont mis en évidence la colonisation des racines d'*Arabidopsis thaliana* par le champignon tellurique *Colletotrichum tofieldiae*. Ils dévoilent les bénéfices de cette association pour la nutrition de la plante dans des conditions pauvres en phosphore. Ces résultats sont publiés le 17 mars dans la revue *Cell*.

Au niveau de leurs racines, la très grande majorité des plantes terrestres entretiennent avec des champignons microscopiques du sol des relations étroites et variées. Parmi elles, les relations symbiotiques dites mycorhiziennes concernent près de 80 % des plantes dont une majorité de plantes de cultures. Ces symbioses assurent aux plantes un meilleur accès aux éléments minéraux du sol tel que le phosphore. Au gré de l'évolution, les plantes de la famille des Brassicacées dont *Arabidopsis thaliana* ou Arabette des dames, ont perdu leur capacité à établir des relations mycorhiziennes et le bénéfice qui en découlait pour leur nutrition. Contre toute attente, des chercheurs de l'Inra Versailles-Grignon et leurs collègues allemands, espagnols et japonais ont mis en évidence la présence asymptotique d'un champignon microscopique, *Colletotrichum tofieldiae*, dans certaines populations naturelles d'*A. thaliana*. Une découverte qu'ils se sont empressés d'explorer pour en comprendre l'originalité et l'intérêt.

Une association qui commence au niveau des racines

Les scientifiques ont ainsi montré que *C. tofieldiae* colonise initialement les racines en se propageant à la fois dans et entre les cellules végétales. Le champignon diffuse ensuite vers les jeunes pousses des plantes en croissance, témoignant ainsi d'un caractère endophyte certain.



C. tofieldiae ne cause aucun symptôme visible chez *A. thaliana* bien qu'il appartienne à l'un des plus importants groupes de champignons phytopathogènes au niveau mondial.

Racine d'Arabidopsis thaliana (magenta) recouverte par un maillage d'hyphes de Colletotrichum tofieldiae (vert).

Une coopération bénéfique en matière de nutrition

Explorant l'impact de cette colonisation sur la plante-hôte, les scientifiques ont observé que la présence de *C. tofieldiae* augmente la croissance et la fertilité d'*A. thaliana* dans des milieux carencés en phosphore. Cette amélioration repose sur une conversion, par le champignon, du phosphore insoluble en phosphore soluble. Cet élément est alors transporté des cellules fongiques vers les cellules de la plante hôte où il peut être utilisé. Le transport du phosphore dans les cellules végétales est activé par le champignon à la faveur d'une augmentation de l'expression de plusieurs transporteurs végétaux dédiés.

Comment la plante contrôle-t-elle cette interaction ?

Elle fait intervenir un système de régulation du métabolisme du phosphore en conditions de carence dit PSR (en anglais Phosphate Starvation Response) au moyen duquel elle peut apprécier la disponibilité en phosphore du sol. Les scientifiques ont montré que ce système PSR est essentiel pour la promotion de la croissance végétale par le champignon et pour le contrôle de la colonisation de la plante par le champignon. La plante mobilise également une branche du système immunitaire impliqué dans la synthèse de certains composés antimicrobiens, les glucosinolates. En l'absence de ces molécules, *C. tofieldiae* se transforme en redoutable agent pathogène pour *A.thaliana*.

Ces travaux mettent une nouvelle fois en lumière le rôle du système immunitaire des plantes dans l'établissement d'une interaction bénéfique avec un champignon qui assure un apport en nutriment dans des conditions de carence. Ils révèlent que, pour la plante, le bénéfice de l'association est déterminé par des conditions environnementales et en particulier par la quantité de phosphore dont celle-ci dispose. Offrant un nouvel exemple des interactions entre plantes et champignons du sol, ces travaux suggèrent que, dans des sols pauvres en phosphore, la colonisation des racines de plante par *C. tofieldiae* compense l'absence de relations mycorhyziennes classiques chez les plantes de la famille des Brassicacées.

Un champignon pathogène pour le développement d'anti-inflammatoires (Institut Pasteur - Mars 2014)

Des chercheurs de l'Institut Pasteur, du Radboudumc university medical center (Pays-Bas), et de l'université de Perugia (Italie), viennent d'identifier le mécanisme à l'origine de l'effet anti-inflammatoire d'un composant de la paroi du champignon pathogène *Aspergillus fumigatus*. Les chercheurs ont ensuite prouvé que ce composant pouvait constituer un traitement potentiel

pour plusieurs maladies inflammatoires. Enfin, leurs travaux ouvrent également de nouvelles perspectives de recherche pour la mise au point de solutions thérapeutiques contre l'aspergillose invasive, souvent mortelle.

Aspergillus fumigatus est un champignon présent dans l'atmosphère qui entraîne chez l'homme des infections respiratoires. Il est responsable de la majorité des aspergilloses invasives, une maladie qui constitue la seconde cause de mortalité par infection fongique à l'hôpital. Cette dernière touche les patients dont le système immunitaire est affaibli.

Récemment, à l'Institut Pasteur, l'unité des *Aspergillus*, dirigée par Jean Paul-Latgé, a identifié une molécule d'*Aspergillus fumigatus* ayant de puissantes propriétés anti-inflammatoires. Appelée GAG (abréviation de galactosaminogalactan), il s'agit d'un polymère de sucres, ou polysaccharide, situé dans la paroi du champignon.

Dans cette nouvelle étude, l'équipe de Jean-Paul Latgé à l'Institut Pasteur, avec celle de Luigina Romani en Italie et de Frank van de Veerdonk aux Pays-Bas, décrit précisément, chez la souris et in vitro sur plusieurs types cellulaires du système immunitaire humain, le mode d'action entraînant l'effet anti-inflammatoire du polysaccharide GAG.

Les scientifiques ont démontré que le polysaccharide GAG inhibe l'action de l'interleukine 1 (IL-1), une molécule chargée d'activer le système immunitaire en cas d'attaque par un pathogène. Il induit en effet la synthèse d'une protéine capable de prendre la place de l'IL-1 sur son récepteur. Nommée IL1-Ra (qui signifie antagoniste du récepteur de l'IL1), cette dernière bloque ainsi le signal de recrutement des cellules impliquées dans la défense de l'organisme. Les chercheurs ont également démontré que des souris déficientes en IL1-Ra sont totalement protégées contre



l'aspergillose invasive. Cette observation ouvre de nouvelles perspectives de recherche pour la mise au point de traitements contre l'aspergillose invasive en ciblant l'IL1-Ra.

Parallèlement, dans un modèle expérimental de colite (inflammation du côlon), les chercheurs ont prouvé que l'administration du polysaccharide GAG entraîne la guérison de l'inflammation. En conséquence, ils pensent que les propriétés anti-inflammatoires de cette molécule pourraient être exploitées pour traiter les maladies inflammatoires et auto-immunes qui impliquent l'IL-1. Parmi ces dernières, on compte notamment la goutte et la polyarthrite rhumatoïde.

Une truffe géante de 1,5 kg déterrée ... mais pas dans le Périgord ! *(Journal Sud-Ouest du 23 août 2016)*

La Dordogne est battue !

Un producteur australien a déterré l'une des plus grosses truffes noires jamais découvertes !

Un producteur australien a déterré l'une des plus grosses truffes noires jamais découvertes, pesant le poids exceptionnel de **1,511 kg**.

Stuart Dunbar, trufficulteur dans l'Etat de Victoria, dans le sud-est de l'Australie, a expliqué qu'il lui avait fallu jeudi dernier 45 minutes pour sortir de terre le champignon géant. "C'est un monstre", a-t-il commenté, en affirmant que la truffe était trop grosse pour que ses clients réguliers puissent l'accepter aussi vite.

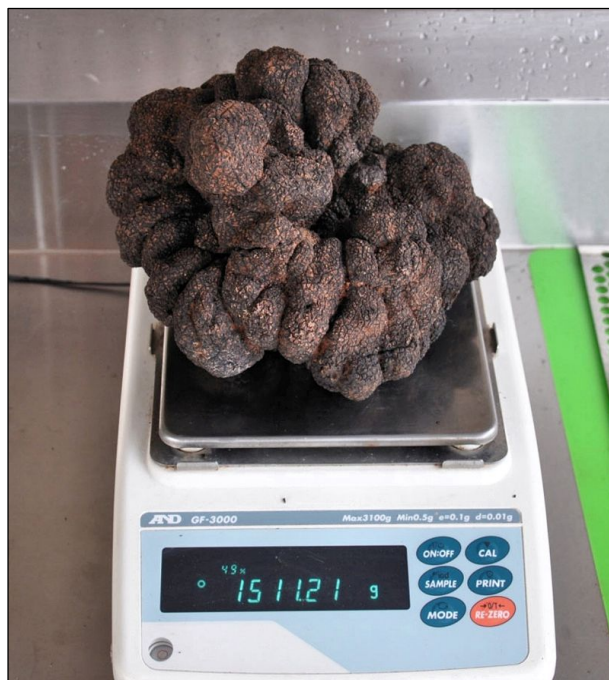
Le trufficulteur a du coup décidé de **conserver sa truffe géante en un morceau dans de l'alcool** : "C'est plus gratifiant de la garder et de pouvoir la montrer".

Le record dans le Périgord : 1,277 kg

Une truffe noire du Périgord de 1,277 kg avait été vendue en janvier 2012 au marché aux truffes de Sarlat (Dordogne). La Fédération départementale des trufficulteurs l'avait à l'époque présentée comme la truffe la plus grosse récoltée dans le Périgord.

En 2008, une truffe noire évaluée à 1,6 kg à sa sortie de terre ne pesait plus que 1,02 kg au moment de sa vente en raison d'un processus normal de déshydratation.

Elle avait été adjugée à 400 euros au marché de Jarnac (Charente).



Mycogastronomie



Petits clafoutis aux champignons des bois

Ingrédients pour 6 personnes :

- 120g de lardons
- 400g de champignons de votre choix
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 4 œufs
- 30g de parmesan râpé
- 30cl de lait
- 8cl de crème épaisse
- 1,5 cuillère à soupe de farine
- Persil frais, sel, poivre



Réalisation :

Pour cette recette, vous pouvez utiliser des cèpes, des girolles ou n'importe quels champignons que vous aimez après une cueillette en forêt.

- Nettoyer soigneusement les champignons, les couper en lamelles si besoin (champignons de paris, cèpes).
 - Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile dans une poêle. Y faire revenir les champignons à feu doux et enlever l'eau qu'ils pourraient rendre. Y ajouter l'échalote émincée et l'ail râpé. Ajouter les lardons en dernier et laisser cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les lardons soient cuits. Assaisonner.
 - Dans un saladier, battre les œufs avec le lait et la crème. Incorporer la farine et le parmesan, assaisonner.
 - Répartir la préparation aux champignons dans 6 petites cocottes ou petits plats à gratins individuels. Verser le mélange aux œufs par dessus, puis parsemer de persil ciselé.
 - Enfourner 25 minutes à four chaud (180°) et servir aussitôt.
- Ces petits clafoutis se marieront très bien avec une salade verte.

Paupiettes de veau à la crème de girolles et aux châtaignes

Préparation :

- Préchauffer le four à 180 °C .
- Saler et poivrer les paupiettes, les colorer quelques minutes à feu vif dans une sauteuse avec 1 c. à soupe d'huile et 20 g de beurre en les arrosant avec le jus de cuisson, les placer dans un plat et les cuire 25 minutes au four.
- Pendant ce temps, nettoyer les girolles, les faire revenir quelques minutes à feu vif dans une sauteuse avec 1 c. à soupe d'huile et 20 g de beurre, les réserver et mettre les 10 plus belles de côté.
- Egoutter les châtaignes et les faire revenir quelques minutes à feu vif dans



Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 8 paupiettes de veau
- 300 g de girolles
- 1 bocal de châtaignes cuites (420 g)
- 25 cl de crème liquide
- 60 g de beurre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

la sauteuse avec le reste de beurre et d'huile.

- Verser 4 c. à soupe de jus de cuisson des paupiettes dans une casserole, ajouter la crème et les girolles (sauf les 10), porter à ébullition, saler et poivrer et mixer avec une girafe (mixer à potage) pour obtenir une sauce crémeuse.
- Ajouter les 10 girolles. Servir les paupiettes de veau, nappées de sauce aux girolles et accompagnées des châtaignes.

• **Suggestion :** On peut ajouter des trompettes et des cèpes poêlés dans la crème de girolles.

• **Variante :** remplacer les châtaignes par des tagliatelles.

• On peut accompagner le tout d'un vin jaune du Jura.

LA PAGE PRATIQUE DE LA S.M.S.

Les élus pour 2016

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

Nos sorties sont accessibles à tous

Sitôt réalisé, le calendrier des sorties est sur notre site

Nous vous accueillons gratuitement à toutes nos manifestations

Vous pourrez ensuite, si vous le souhaitez, rejoindre notre association

(10 € par an, 15 € pour un couple, gratuit pour les personnes mineures)

N'oubliez pas le matériel minimum

un panier, un couteau, des vêtements adaptés

Quelques dates clés

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

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

Réponses aux jeux

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

Mot à découvrir : PLEUROTE

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



Association soutenue
par le Conseil Général des Ardennes



et la ville de Sedan



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*

Impression : Service Reprographie - Ville de Sedan



VILLE DE SEDAN
ARDENNES

