

# Société Mycologique du Sedanais

**Bulletin N°27**  
**Année 2017**

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

## Sommaire

### **Editorial 2017**

*Le mot du Président*

### **Mousserons, morilles et orchidées**

*Champignons et fleurs du Printemps*

### **L'auvergnat**

*Un mycologue venu d'Auvergne  
exilé dans les Ardennes*

### **Odeurs et champignons**

*Des champignons aux odeurs très diverses*

### **Nouvel atlas des champignons**

*« Séquence rétro » avec un ouvrage  
mycologique de 1929*

### **Dans la presse**

*Revue de presse mycologique*

### **Observations faites au XIXème siècle**

*Description du champignon cultivé  
sur couche au 19ème siècle*

### **Les Jeux de la SMS**

*Quelques « casse-têtes » mycologiques*

### **Mycogastronomie**

*Quelques recettes*

### **La page pratique de la SMS**

*Quelques infos et les solutions des jeux*

### **Organisation de nos sorties**

### **Mise en garde**

*Attentions aux infos trouvées sur Internet*

### **La page du Syndicat**

**Pharmaceutique de France**



Ville de Sedan  
Ardennes





# 2017 ... édito, le mot du Président

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

Oublions vite l'année 2016, des précipitations sont tombées jusque fin juin, puis ensuite, les robinets célestes ont été coupés !

La sécheresse installée de juillet à octobre a amputé, le petit salon qui se tient chaque année le premier dimanche d'octobre au collège Turenne de Sedan, de nombreuses espèces.

En octobre de la pluie est « enfin » arrivée, ce qui a déclenché une poussée certes tardive, mais assez importante, de ce fait, 87 cas d'intoxications liés à la consommation étaient signalés aux centres antipoison et de toxicovigilance, ceci dans la première quinzaine d'octobre.

En 2015 l'institut national de veille sanitaire signalait 721 cas d'intoxication alimentaire liée à la consommation de champignons, ceci entre le 29 juin et le 5 octobre.

Statistiquement sur 20 régions étudiées, Aquitaine (47), Midi-Pyrénées (36), Rhône-Alpes (27) représentent à elles trois plus de la moitié des cas déclarés.

La Champagne-Ardenne se situe en 10<sup>ème</sup> position avec 5 cas recensés sur la même période.

Chaque année ce sont 3 décès et une vingtaine d'intoxications graves qui sont à déplorer.

Alors comment faire pour éviter ces désagréments ?

**L'A.R.S. Agence Régionale de Santé demande de respecter les conseils suivants :**

- Ne ramassez que les champignons que vous connaissez parfaitement et au moindre doute demandez conseil à un spécialiste en la matière (pharmacien ou association de mycologie).
- Cueillez uniquement les spécimens en bon état et prélevez la totalité du champignon (pied et chapeau) afin de permettre l'identification.
- Evitez de cueillir des champignons près de sites pollués (décharges, bords de route, aires industrielles), le champignon concentrant les polluants.
- Déposez les champignons séparément dans une caisse ou un carton mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement.
- Séparez les champignons récoltés par espèce.
- Lavez-vous soigneusement les mains après récolte.
- Consommez les champignons au maximum 2 jours après la récolte et conservez les au réfrigérateur. Ne consommez pas les champignons crus.
- Ne proposez jamais de champignons cueillis à de jeunes enfants.

Ainsi au sein de la SMS, Société Mycologique du Sedanais vous apprendrez à découvrir, analyser, reconnaître et identifier les espèces ramassées.

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



# Mousserons, Morilles et Orchidées

*Au réveil de la nature, voici les premiers champignons ...*

*dès la fin mars, les premières morilles pour les plus chanceux ...*

*puis à la fin avril, récolte des premiers mousserons de la St Georges*



*et ceci jusque fin mai, voire début juin.*

*... mais au même instant, les premières orchidées naissent*



**... pas les orchidées tropicales  
de votre salon !**

**... mais les orchidées sauvages  
de notre région !**



## **Comment reconnaître une orchidée d'une autre fleur ?**

Son calice possède 3 sépales

et la fleur a 3 pétales (le pétale inférieur est nommé labelle)

## **Pour identifier une orchidée, même méthode que pour les champignons**

il suffit de savoir quoi observer et ... bien l'observer

## **Où les trouver ?**

Beaucoup d'orchidées poussent sur les pelouses calcaires

Près de 25 espèces sont à découvrir près de chez vous

de la fin avril à la fin de l'été.

## **On aborde également la botanique lors de nos sorties mycologiques**

Joignez-vous à nous lors de nos sorties, c'est passionnant !

## **Les thèmes abordés varient en fait en fonction des compétences présentes**

Les champignons, les plantes, les animaux ... la nature en général.

tous les passionnés sont les bienvenus.

*A noter que les morilles aussi affectionnent les terrains calcaires ... mais je ne vous ai rien dit !*

# L'Auvergnat ... exilé dans les Ardennes, de la mi-août à fin septembre

« Etant pharmacien et mycologue, entre autres, je suis arrivé mi-août dans les Ardennes, pour délivrer de l'oxygène par le biais d'une société au service des malades et des pharmaciens. (5 jours à Gennevilliers et 5 jours à Charleville-Mézières)

Pratiquant la mycologie depuis mon jeune âge, j'étais heureux de me mettre en rapport avec le Président d'une Société de Mycologie sur Sedan et qui est également pharmacien.

Quelle aubaine de joindre l'utile à l'agréable : J'allais enfin assouvir ma soif de connaissance en mycologie dans une région où il y a plus d'arbres au km<sup>2</sup> que d'habitants ! Respirer à pleins poumons la forêt et l'oxygène pur en direct et non plus en bouteille ! Profiter de ce que nous apporte la nature, se sentir libre, se reposer l'esprit ! Quelle ne fut pas ma stupeur d'arriver la première fois à Charleville-Mézières sous la pluie et d'y revenir toujours sous la pluie. Lors de la dernière « Sortie Champignons », nous avons eu aussi droit à la grêle. Dès que la pluie s'installe, le froid en fait de même ! Rassurez vous en Auvergne c'est la même chose !

Ce qui différencie l'Auvergne des Ardennes, à part l'absence d'altitude, c'est qu'il pleut souvent mais moins longtemps. Mais le manque de soleil est largement compensé par des Ardennais(es) chaleureux et accueillants qui n'hésitent pas à entrer en conversation quand on ouvre un livre sur les champignons. Cela fait parti de leur environnement et de leur quotidien, les champignons accompagnant beaucoup de plats tel que le Boudin blanc, sans oublier non plus le Sanglier véritable mascotte de la région qui ferait le bonheur des derniers irréductibles gaulois !

A part les spécialités ardennaises, telles que la Poêlée de Boudin blanc aux champignons, la fricassée d'andouillette à la bière, l'andouillette grillée ou la saucisse de sanglier, une a attiré particulièrement mon attention : « la Cacasse à cul nu » ! Je me suis dit enfin une spécialité grivoise et j'étais prêt à baisser mon pantalon car je pensais que l'on devait la déguster le « Cul à l'air » ! Il n'en est rien heureusement et on m'a rapidement dissuadé de le faire ...de toute façon il faisait trop froid ! Chez nous en Auvergne nous avons la potée Auvergnate, les charcuteries, beaucoup de fromages et aussi le fameux Aligot (purée et tome fraîche de Cantal), de quoi satisfaire les appétits gourmands.

Puisque l'on parle de l'Auvergne, sachez que c'est à Clermont-Ferrand que le pape Urbain II a prêché la première Croisade sur la place de la victoire en Novembre 1095. C'est un fait divers tout à fait anodin à vos yeux mais qui va prendre tout son intérêt par la visite du château de Bouillon en Belgique. En effet, tout le monde m'avait recommandé de visiter ce magnifique Château Fort bien conservé. Quelle ne fut pas ma surprise d'apprendre que ce joyau médiéval était le berceau de Godefroy de Bouillon, celui-là même qui a donné le nom au Lycée que j'ai fréquenté à Clermont-Ferrand il y a de nombreuses années ... en fait, un véritable pèlerinage initiatique et impromptu !

Pour finir mon discours, je voudrais remercier toutes les personnes que j'ai pu rencontrer durant mon séjour dans les Ardennes et je lève mon verre de Bière Ardennaise, bien évidemment, en leur disant comme tous les pharmaciens devraient dire : « SANTE par LES PLANTES ! »

Signé : un Auvergnat conquis par les Ardennes et qui reviendra

*PS : n'oubliez pas de venir à Sedan pour le Petit Salon du Champignon le premier week-end d'octobre.*





# ODEURS ET CHAMPIGNONS

*Pour le profane, un champignon a une « odeur de champignon » tout simplement. Avec un peu d'expérience, on distingue une variété et une richesse extraordinaires d'odeurs, simples ou complexes, plus ou moins marquées, agréables ou nauséabondes. Dans les livres, plus d'une centaine sont décrites.*

*Une odeur caractéristique est parfois un des éléments déterminants pour l'identification d'un champignon et elle se retrouve parfois dans le nom de certaines espèces : alliaceus, laurocerasi, irina, ...*

## Comment sentir un champignon ?

*Un conseil* : dès sa récolte ou quelques heures après (odeur plus développée) en fonction des espèces.

*Au niveau des lames ou des tubes* : l'odeur est généralement plus nette au froissement des lames ou au niveau des tubes. On peut conseiller d'enfermer le champignon dans le creux de ses mains et d'inspirer brièvement et par à-coups.

*Au niveau du pied* : parfois, c'est en grattant le champignon au niveau du pied comme pour le Marasme à odeur d'ail.

**Evolution** : pour une même espèce, l'odeur peut disparaître voire être différente selon la maturité du carpophore, le degré d'humidité et la température ambiante, ainsi que le mode de conservation du champignon.

**Rappel** : un sac en plastique favorise la fermentation et la production de molécules très toxiques (putrescine, cadavérine) responsables de l'odeur nauséabonde de la chair putréfiée.

## Odeurs alimentaires : fruits, légumes, autres

**Fruits** : abricot, banane, citron, eau de vie de poire, mandarine, mirabelle, noisette, noix de coco, pastèque, poire, pomme, prune, rhubarbe...



Noix de coco



**Lactarius glycosmus**  
(Lactaire à odeur de noix de coco)



Pomme



**Russula fellea**  
(Russule de fiel)



**Abricot**



**Cantharellus cibarius**  
(Girolle)

**Légumes** : artichaut, carotte, céleri, chou (pourri), concombre, petits pois, rave (ou radis), topinambour, ...



**Radis**



**Mycena pura**  
(Mycène pure)



**Amanita citrina**  
(Amanite citrine)

**Diverses** : beurre, bonbon anglais, caramel, chicorée, chocolat, croûte de fromage, crustacés, farine, fromage, hareng, potage Maggi, miel, pain d'épice, poisson, purée de pomme de terre refroidie, riz sec, sardine, sucre (brûlé), viande, ...



**Farine**



**Clitopilus prunulus**  
(Meunier)



**Entoloma lividum**  
(Entolome livide)



**Purée de pomme de terre**



**Cortinarius camphoratus**  
(Cortinaire camphré)



## ***Odeurs végétales : boisées, florales, herbacées ou aromatiques***

**Odeurs boisées et florales** : bois, bois de cèdre, encens, fleur d'oranger, iris, jasmin, laurier-cerise, pélagonium, résine, rose fanée, ...



**Rose fanée**



**Amanita phalloides**  
(Amanite phalloïde)



**Amanita virosa**  
(Amanite vireuse)



**Iris**



**Lepista irina**  
(Lépigiste à odeur d'iris)

**Condiments ou plantes herbacées ou aromatiques** : ail, amande amère, anis, cannelle, ciguë, coumarine (foin coupé), curry, échalote, feuille de lierre, feuille de tomate, herbe, menthe, moutarde, persil, poivre, réglisse, romarin, safran, thym, vinaigre, ...



**Laurier-cerise**  
Odeur d'amande amère



**Russula laurocerasi**  
(Russule à odeur d'amande amère)



**Hebeloma radicosum**  
(Hébélome radicant)



**Anis étoilé (badiane)**



**Lentinellus cochleatus**  
(Lentin en colimaçon)



**Clitocybe odora**  
(Clitocybe anisé)





**Ail**



**Marasmius alliaceus**  
(Marasme à odeur d'ail)



**Vinaigre**



**Collybia peronata**  
(Collybie guêtrée)

**Odeurs environnementales :** bitume, gaz d'éclairage, fumée de locomotive, mer, moisi, rance, tabac, terre, ...



**Gaz d'éclairage**



**Tricholoma sulphureum**  
(Tricholome soufré)

**Odeurs chimiques :** camphre, DDT, eau de javel, insecticide, iode, naphtaline, nitre, savon, soufre, ...



**Javel**



**Disciotis venosa**  
(Pézize veinée)



**Entoloma nidosorum**  
(Entolome à odeur de nitre)



**Savon**



**Tricholoma saponaceum**  
(Tricholome à odeur de savon)

**Odeurs de matières :** caoutchouc, cadavérique, chair, cire de bougie, cuir de Russie, encaustique, corne brûlée, crayon de papier, cire brûlée, mastic, métal, vieux tonneau, ...



**Clathrus archeri**  
(Clathre d'Archer)



**Phallus impudicus**  
(Phalle impudique)

*Le Clathre d'Archer et le Phalle impudique (ou Satyre puant) dégagent une telle odeur putride qu'il est possible de les sentir à plusieurs mètres avant de les apercevoir.*



**Bougie**



**Mycena inclinata**  
(Mycène inclinée)

**Odeurs animales :** bouc, « cage aux fauves », crottin de cheval, plume mouillée (poulailler), urine de souris, ...



**Poulailler**



**Clitocybe phaeoptalma**  
(Clitocybe à odeur de poulailler)



**Odeurs humaines** : sperme, sueurs des pieds, ...

**Odeurs fongiques** : cèpe, polypore, scléroderme, truffe, ...



**Boletus edulis**  
(Cèpe de Bordeaux)



**Laetiporus sulfureus**  
(Polypore soufré)



**Scloderma citrinum**  
(Scléroderme commun)

**Autres** : Odeur acidulée, agréable, aromatique, cyanique, désagréable, épicée, de punaise, ...



**Punaise**



**Lactarius quietus**  
(Lactaire tranquille)

*L'odeur d'un champignon, souvent complexe, est difficile à définir.*

*Alors si vous avez un NEZ, veNEZ nous aider et rejoignez la SMS !*

Valérie GUILLOT

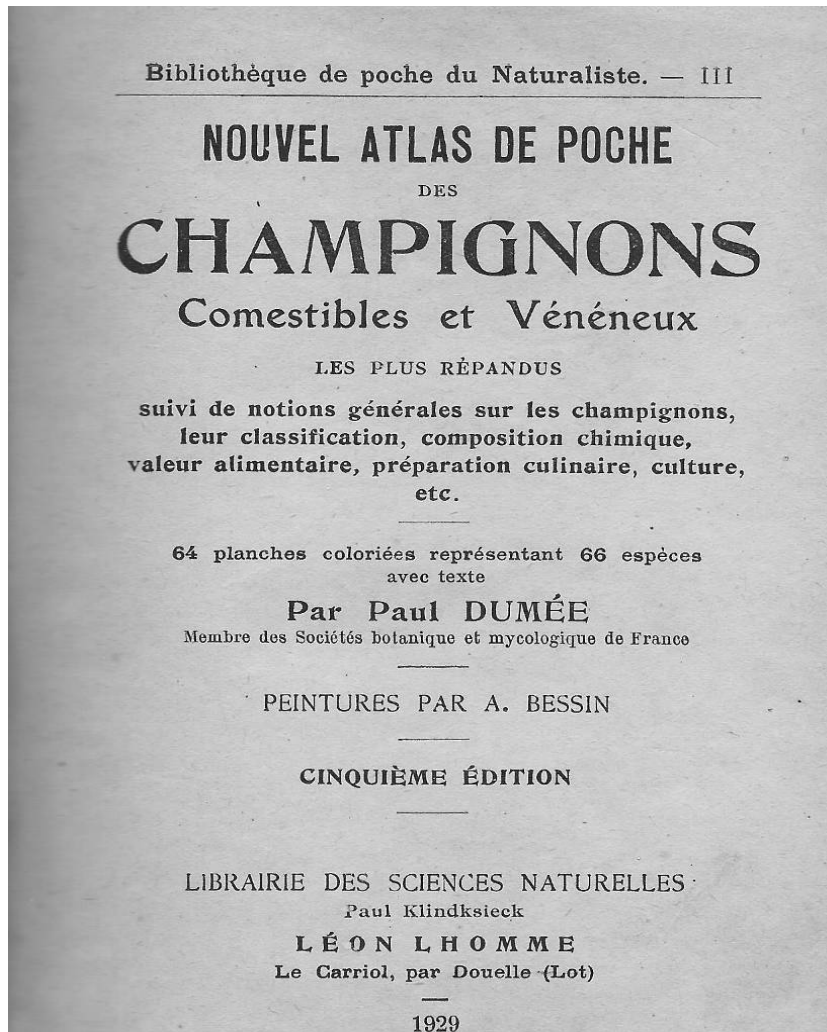
# LE "NOUVEL" ATLAS DES CHAMPIGNONS

**Comestibles et vénéneux**

par Paul Dumée en 1929

membre des sociétés Botanique et Mycologique de France

Editions Léon LHOMME



J'ai trouvé cet ouvrage, (**à ne plus prendre au sérieux**), dans une brocante en Bretagne. On y découvre des dessins et descriptions d'une trentaine d'espèces.

Le genre "Boletus" regroupait alors toutes les espèces à tubes détachables, les genres "Suillus", "Leccinum", "Xerocomus", etc. n'avaient pas encore été créés.

Le genre "Pratella" utilisé a été remplacé depuis par "Psalliota" puis par "Agaricus"

***mais la suite est plus inquiétante !***

La "Pratelle" jaunissante, devenue Agaric jaunissant (Agaricus xanthoderma) était donnée comme << Comestible un peu indigeste >> !!

Il est dit également que toutes les clavaires sont comestibles !!

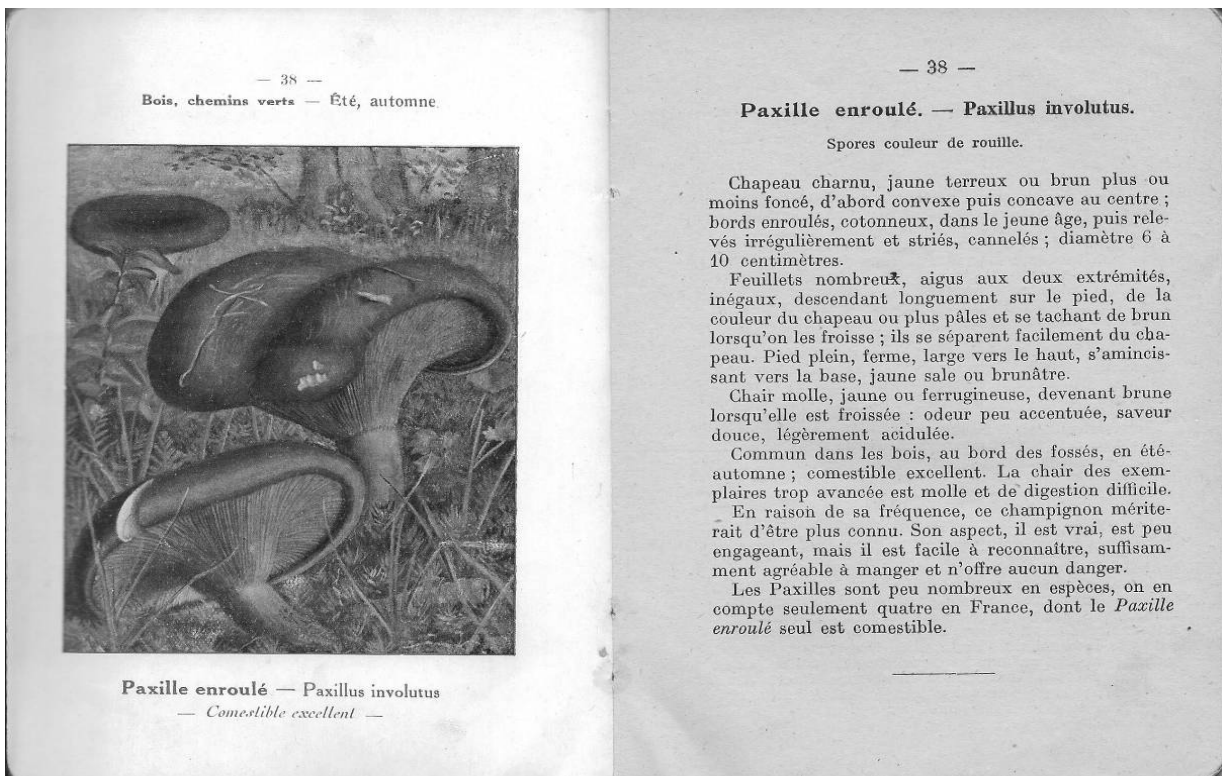


A l'époque, LES SEULS champignons mortels connus étaient des AMANITES.

Ce livre cite également les champignons vendus à l'époque sur les marchés :

- l'Amanite ovoïde** ..... actuellement "très indigeste, à rejeter"
  - la Lépiote excoriée
  - la Lépiote pudique** ..... actuellement "à rejeter"
  - le Mousseron de la St Georges
  - le Pied violet
  - la Collybie en fuseau** ..... actuellement "sans intérêt ou indigeste"
  - la Psalliotte des jachères** ..... actuellement "à rejeter"
  - l'Entolome en bouclier
  - l'Hygrophore blanc d'ivoire** ..... actuellement "à rejeter"
  - l'Hygrophore blanc de neige** ..... actuellement "sans intérêt ou indigeste"
  - le Clitocybe odorant
  - le Bolet rude
  - 7 espèces de Clavaire** ..... dont une seule actuellement "comestible"
  - le Gyromitre comestible** ..... actuellement "interdit de vente"
- etc. , ... soit plus de 50 espèces !

Voici une des planches de cet ouvrage



**Aujourd'hui, le Paxille enroulé est reconnu "MORTEL CRU"  
à ne jamais consommer, même cuit !**

Cependant, dans les grandes villes, la prudence est de mise, le nombre d'espèces vendues est réduit et réglementé à compter du début du XXe siècle, et les ouvrages de mycologie citent de moins en moins de champignons comestibles au XXIe siècle.

# Lu dans la presse ...

## **Haute-Saône : Fait divers - Un cueilleur de champignons tué par un taureau à Saint-Rémy** - Article paru le 21 août 2017 dans le journal *l'Est Républicain*

Un dramatique accident s'est produit, ce dimanche en milieu de journée, à Saint-Rémy (Haute-Saône), dans le canton de Port-sur-Saône. Rémi Fournot, un habitant du village âgé de 69 ans, s'est fait charger par un taureau alors qu'il cherchait des champignons dans un champ. Retrouvé inconscient par des proches, il n'a pas survécu malgré les tentatives de réanimation qui ont été pratiquées.

Le sexagénaire était parti seul aux champignons en fin de matinée. Son épouse, inquiète de ne pas avoir de ses nouvelles comme prévu, est allée à sa recherche. Quand le retraité a été découvert, l'alerte a été donnée.

Durant les opérations de secours, menées en présence d'une partie de la famille de la victime, le taureau a pu être éloigné à l'intérieur du champ. Son propriétaire est venu le récupérer sans difficulté dès qu'il a eu connaissance de l'accident. Bouleversé par la mort du sexagénaire, l'éleveur envisage de faire abattre l'animal âgé d'environ 2 ans. « Je n'avais jamais eu de souci avec lui, mais je ne veux plus prendre le moindre risque », confie-t-il. « Je suis choqué, je ne sais pas quoi faire, même si les gendarmes m'ont dit que c'était un accident, que je n'y pouvais rien car le taureau était dans un parc fermé. »

Une enquête a été ouverte pour confirmer les circonstances du drame, mais l'issue ne fait guère de doute aux yeux des gendarmes. À Saint-Rémy, la disparition brutale de Rémi Fournot a provoqué une vive émotion. Le retraité a toujours vécu dans le village, où il avait un temps été conseiller municipal. « Il adorait la nature, il connaissait toutes les forêts et les pâtures de la commune », témoigne Christian Mettelet, le maire de Saint-Rémy.

## **Champignons ► Attention aux fausses Morilles** - Article du 14 mai 2016, paru sur le site Internet du « *Magjournal77* » (Revue de Presse en ligne du nord de la Seine et Marne)

*Les fausses morilles sont monnaie courante dans la nature et ce n'est pas un succédané des morilles comme peut l'être la truffe chinoise pour la bonne vieille truffe périgourdine... La différence avec les truffes, hormis le prix, est que les fausses morilles sont extrêmement toxiques et interdites à la vente depuis 1991.*

**Les morilles** sont parmi les champignons les plus populaires et les plus mystérieux en France. Leurs qualités gustatives et leur relative rareté en font un produit de luxe, à la portée quand même de celui qui se donne la peine de les connaître et de les trouver. La morille est le champignon typique du printemps. Le chapeau de la morille est formé d'alvéoles, sa couleur est très variable allant du blanc au gris, brun, orangé, noir, ocre...



Il arrive fréquemment de trouver des morilles aux formes très tourmentées au niveau du chapeau comme du pied : ceci n'altère en rien leurs qualités gustatives. C'est un champignon complètement creux, la chair n'est pas très épaisse mais elle dégage un parfum intense.

Il existe différentes espèces de morilles et il n'est pas toujours nécessaire de savoir les identifier... excepté pour le morillon qui est souvent confondu avec les morilles. D'ailleurs nombreux sont les ramasseurs qui ne font pas la différence. Le morillon est pourtant facilement reconnaissable à la taille de son chapeau par rapport au pied. Comme les morilles, il est toxique à l'état cru et doit être cuit environ 15 mn pour détruire ses toxines.



**Mais c'est avec les gyromitres que la morille est souvent confondue.** Pourtant, même si les deux espèces se ressemblent de manière grossière, elles ont une différence bien marquée au niveau des alvéoles : le gyromitre n'en a pas. Son chapeau montre plutôt comme de grosses boursouflures et des plis arrondis alors que la morille affiche bien ses alvéoles plissées.

**Ingéré cru, le gyromitre peut être mortel.** On a longtemps cru ce champignon comestible car son taux de toxines est extrêmement variable, très faible sous les climats froids. Sa toxicité a été démontrée en 1984, et il a été interdit à la vente depuis le 11 octobre 1991.

Certains amateurs, inconditionnels ou « risque-tout » continuent à en consommer. Il faut alors qu'il soit séché et bouilli deux fois dans deux eaux différentes pour perdre sa toxine, la gyromitrine.



**Le conseil :** Faites vérifier votre récolte par un pharmacien ou un mycologue averti avant de consommer. On ne s'invente pas cueilleur de champignons !

## **Un champignon du temps des dinosaures découvert au Brésil - Article paru sur le site Internet du journal Libération (avec AFP) le 10 juin 2017**

**Ce spécimen, le plus ancien jamais retrouvé, a poussé il y a environ 115 millions d'années.**

*Il est, de très loin, le plus ancien spécimen jamais trouvé. Des scientifiques ont découvert un fossile rare de champignon, d'un champignon datant d'environ 115 millions d'années et qui poussait au temps des dinosaures, affirme une étude publiée mercredi dans la revue scientifique Plos One.*



Ce petit champignon de cinq centimètres de haut, identique à ses lointains descendants contemporains, a été découvert au Brésil qui se trouvait à l'époque sur le supercontinent du Gondwana. Cette énorme masse continentale s'est ensuite brisée pour former l'Amérique du Sud, l'Afrique, l'Antarctique, l'Inde et l'Australie.

Une observation avec un microscope électronique, a révélé qu'il avait des branchies sous son chapeau plutôt que des spores ou des épines, des structures qui peuvent aider à identifier les espèces de champignon, précise Sam Heads, un paléontologiste de l'Université d'Illinois à Urbana-Champaign, co-auteur de l'étude. Les

chercheurs ont classé ce champignon dans l'ordre des agaricales qu'ils ont baptisé «Gondwanagaricites magnificus».

### **Des chances de fossilisation extrêmement faibles**

Tombé dans une rivière à la suite probablement d'un glissement de terrain, ce champignon a été emporté vers un lagon où il a été enterré dans des sédiments et s'est fossilisé, un scénario conforté par les fossiles d'insectes et de plantes trouvés au même endroit. Selon le professeur Heads, l'eau de ce lagon devait être très salée et contenir peu d'oxygène, empêchant toute vie dans ses fonds.

«Ce fossile est assez étonnant car les champignons sont vraiment éphémères», pointe ce chercheur. «Dès qu'ils sortent de terre, ils poussent et généralement disparaissent en quelques jours», ajoute-t-il. De plus, leurs chair et structures sont fragiles et se dégradent très rapidement ce qui fait que les chances de fossilisation sont extrêmement faibles, explique-t-il.

Des filaments fongiques fossilisés avaient déjà été découverts datant de plusieurs centaines de millions d'années mais seulement dix champignons entiers fossilisés avaient été trouvés dont le plus ancien remontait à 99 millions d'années. Tous ces champignons avaient été fossilisés dans de l'ambre.

## **Champignons : déjà des intoxications - Journal Le Parisien du 14 août 2017**

*Insolite : en août, les centres spécialisés font face à une multiplication des empoisonnements alimentaires. La faute à la météo, qui a fait sortir plus tôt que d'habitude les champignons. Les bons comme les mauvais.*

Devoir annuler une rando faute de soleil, remettre pulls et boots en plein mois d'août... L'été maussade qui frappe tout le nord-est de la France depuis trois semaines avait déjà réservé bien des (mauvaises) surprises. C'était compter sans une autre conséquence pour le moins inattendue : la pluie qui s'est abattue — et sera en partie de retour demain — a donné de beaux mois d'avance à la pousse des champignons... et aux intoxications de particuliers qui vont avec !

« Il y a clairement plus d'appels « champignons » sur les dix premiers jours d'août que l'an passé, notamment dans le Grand Ouest, en Ile-de-France ou encore dans l'Est », nous confirmait hier, en parcourant les dossiers, le docteur Jérôme Langrand, du centre antipoison de Paris.

### **Cueillez-les sans risque**

En forêt ou dans les jardins, lépiotes, chanterelles, pieds-de-mouton, cèpes, russules... paradent déjà, pour le plus grand bonheur des gourmets. Problème : leurs doubles non comestibles pointent eux aussi le bout de leur pied. « La pluie les a fait sortir plus tôt que prévu. Ce n'est pas une bonne nouvelle pour nous car les gens sont en vacances et ils se sentent pousser des ailes de cueilleurs éclairés, ce qui n'est pas toujours le cas », reprend Patricia Boltz, médecin au centre antipoison de l'hôpital de Nancy (Meurthe-et-Moselle). D'habitude, elle gère ce type de dossiers... en automne.

En Ile-de-France, c'est parce qu'elle avait ingurgité des bolets toxiques en les prenant pour d'alléchants cèpes qu'une famille a joint le centre parisien. « La confusion est très vite faite, par exemple, entre cèpe et bolet de Satan, décrypte le docteur Langrand. Cela crée un syndrome proche de la gastro-entérite ; diarrhées, vomissements avec un risque de déshydratation. Pour d'autres espèces, cela peut être beaucoup plus grave. »

### **En cas de doute, ne les ramassez pas**

Intoxiquée, une personne âgée a ainsi été hospitalisée hier dans un état préoccupant à Albertville (Savoie), rapporte « le Dauphiné libéré ».

Faut-il alors renoncer à son gratin de lépiotes maison ? Non, mais la prudence est de mise. Pensez ainsi à bien prélever le pied du champignon, indispensable à son identification. Oubliez le sac en plastique qui accélère son pourrissement et le développement de toxines. Si un champignon semble louche, il ne faut pas le mélanger aux autres, car s'il est toxique toute la récolte sera bonne pour la poubelle. En cas de doute sur sa cueillette, le pharmacien ou une Association de Mycologie pourront vous aider. « **La règle d'or, rappelle le docteur Langrand, est de ne pas ramasser ce dont on n'est pas certain.** »

## **La chasse aux champignons est ouverte dans le sedanais – Article paru dans le journal L'Ardennais du 22 juillet 2017**

*C'est accompagné de la Société Mycologique du Sedanais que nous avons parcouru les bois de Morte-han, près de Poursu-aux-Bois, ce samedi après-midi. L'association organise une quinzaine de balades toute l'année.*

### **Quels champignons en ce moment ?**

« En ce moment, explique le secrétaire de l'association Lucien Gascoin, ce sont les giroilles, les premiers cèpes d'été, des lépiotes et des russules ». On peut aussi trouver des chanterelles. Il ne faut pas attendre l'automne pour trouver tous ces champignons. Même si la cueillette est un peu aléatoire cette année.



## Quand aller à la cueillette ?

C'est la pluie qui fait tout. « L'idéal, c'est de venir quinze jours après une bonne pluie », souligne Lucien Gascoin. On a eu la preuve lors de notre balade où les champignons ont été peu nombreux. « Il n'a pas assez plu ces derniers temps ici. À l'automne c'est beaucoup plus facile », précise Francis, grand amateur de botanique. Il est quelque peu inquiet. « C'est de plus en plus dur l'été de trouver des champignons à cause du manque de pluie ». Le réchauffement climatique se fait sentir aussi en France.



La mycologie est une véritable science et il faut des années pour maîtriser cet art. Mais pour cueillir quelques bons champignons pour cuisiner, il suffit de suivre quelques conseils simples.

## Comment les ramasser ?

« Surtout, on ne coupe pas le pied, avertit Valérie Guillot, pharmacienne, il faut bien tout prendre avec la pointe du couteau ». On a pu voir aussi des paniers spéciaux, compartimentés, pour éviter de mélanger plusieurs types de champignons. Si on cueille un champignon toxique, pas besoin de tout jeter ensuite.

## Ne pas se tromper

C'est le plus difficile. Un guide est indispensable pour ne pas se tromper. « Après, avec les bolets, il n'y a pas grand danger », rassure Lucien Gascoin. Au pire, il arrivera la même mésaventure qu'à Valérie Guillot lors de la balade qui, croyant découvrir un cèpe d'été, est tombée « sur un bolet fiel, c'est horrible », grimace-t-elle.

Il est possible de goûter un champignon « mais sans avaler » pour en avoir le cœur net. « Moi, je l'ai déjà fait deux fois pour une amanite phalloïde », sourit bravache Lucien Gascoin qui s'y connaît. Il s'agit d'un champignon mortel. Mieux vaut éviter de faire la même chose. En cas de doute, autant ne pas y toucher.

## Les bons outils du cueilleur de champignons

- Des vêtements étanches, des bottes ou des chaussures de randonnées.
- Une carte, un GPS ou une boussole pour s'orienter. Un téléphone peut suffire.
- Pour cueillir des champignons, le couteau est obligatoire ... pour déterrer, pas pour couper.
- Un panier - Un guide récent pour reconnaître les champignons. Ce serait dommage de confondre un bolet avec une amanite.
- Pour les plus initiés, du soluté de gaïac et du sulfate de fer : des solutions chimiques qui permettent d'identifier certaines espèces.

***Plus d'informations sur le site Internet de la Société Mycologique du Sedanais***

« [sms-myco.e-monsite.com](http://sms-myco.e-monsite.com) »

# Le champignon de couche décrit au XIX<sup>ème</sup> siècle

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

## Agaricus (Pratellus) campestris L.

### Le Champignon de couche

**Noms vulgaires :** Envinassat (Montpellier) ; Vineux ; Champignon de couche ; des prés ; des bruyères ; de fumier ; de friche ; cultivé ; Agaric comestible ; Boule-de-neige ; Potiron ; Paturon ; Pradelet (c'est le nom le plus répandu dans la région) ; Pradelos ; Pradels ; Caberlas ; Caberlatch (Tarn) ; Bousiquet ; Cabalos (Montauban) ;Caberla (Toulouse) ; Rouget ; Gounos ; Tout-Roun ; Binous (Montpellier) ; Boulet de prat (Occitan)

Les noms d'**Envinassat** (Montpellier) et de **Rouget** (Toulouse) sont communs à l'**Agaricus campestris** et à l'**Agaricus alutaceus**.

Agaricus alutaceus Pers. (1796), (= Russula olivacea) ; Russulaceae

Agaricus alutaceus Fr. (1821), (= Russula alutacea) ; Russulaceae

Agaricus alutaceus Vittad. (1835), (= Amanita alutacea) ; Amanitaceae

Le nom de **Caberlatch** est donné dans le Tarn, non à l'*agaricus campestris* véritable, mais à **une forme à lamelles grises**. (1)

**Description :** – **Chapeau** charnu, sec ordinairement peluché, squamuleux, rarement lisse, convexe ou convexe-plan, à chair rouge sous l'épiderme, qui s'enlève facilement ; couleur ordinairement roussâtre ou jaunâtre ou blanche ; 5 à 12 cent. De diamètre. – **Lamelles** libres non adhérentes, ventruës, carnées, puis rouge vineux, puis brunâtres, puis noirâtres, subdéliquescentes. – **Pied** cylindrique, plein, quelquefois renflé à la base, glabre, ordinairement blanc, muni vers son milieu d'un anneau persistant. – **Chair** changeant plus ou moins à la coupe. – **Odeur et saveur** très agréables.



**Variétés :** – Chacun a donné les siennes, et ce serait sortir tout à fait de mon cadre que de vouloir les énumérer toutes. Je renvoie aux ouvrages de MM. Cordier (2), Gillet (3), Roumeguère (4), de Seynes (5), etc..., me contentant de donner ici les variétés admises par le **professeur Fries**, et d'y rattacher, pour la simplicité de la description, deux Agarics qui sont peut-être des espèces particulières, mais se rapprochant pourtant beaucoup du Champignon de couche.

( « Agar. campestris, dit Fries varietates numerosae :A. alba, pileo subsericeo, albido ; stipite brevi. – Berk., Outl., t.10,f. 3. – Viv., t. 44. – Hartz., tab.9. – B. praticola, pileo rufo squamoso, carne illico rufescente (6). – Vittad., t. 7. – Viv.,t.43.- C. rufescens pileo rufo )

(1) H. Bertin-Sans, lettre du 27 septembre 1883

(2) Cordier, les Champignons, p. 275

(3) Gillet, Hymén. Fr., p. 562

(4) Roumeguère, Flore myc. Du dép. du Tarn-et-Gar., p.156.

(5) Seynes (de), Essai d'une Fl. Myc.de Montpellier et du Gard, p.83.

(6) J'ai trouvé cette variété au bois de Fontvalès, près Murviel.



**L'Agaricus (Pratellus) pratensis Fr.** a les feuillets arrondis postérieurement ; il est blanchâtre ; la chair ne change pas de couleur ; le collier est fugace. C'est probablement une espèce à part.

**L'Agaricus (Pratellus) cretaceus** a le pédicule renflé ; le chapeau mou, peluché, lisse ; les feuillets primitivement blancs, puis roses. Celui-ci n'est guère qu'une variété du **campestris**.

Je l'ai recueilli à Lavalette, dans les vignes après la submersion et M. Gaston Bazille me l'a envoyé du domaine de Saint Sauveur, près de Lattes, où il pousse également dans les vignes et où il est mangé régulièrement par les ouvriers.

**Habitat :** C'est un Champignon ubiquiste. Je l'ai trouvé à peu près partout et dans des saisons très variées. Partout où il y a du fumier de cheval, dans les écuries même, il vient très fréquemment ; on le recueille dans les friches, les lisières des chemins, les bois peu couverts. Les terrains lui sont indifférents, et je l'ai recueilli également à Lavérune (parc et prairie), au bois de la Moure, au bois de Saint-Antoine, etc. ... Il remonte dans les Cévennes jusqu'aux points très élevés, même jusqu'au sommet de la Lozère. – De Seynes le signale en abondance sur la balle de blé pourrissant dehors après la moisson. – A Paris et dans bien d'autres points, on le cultive sur couche (1).

**Usages :** C'est le Champignon le plus universellement estimé. On l'emploie comme condiment et assaisonnement. Je n'insiste pas sur ses usages, qui sont connus de tout le monde, rappelant seulement qu'il faut éviter de le manger quand il est trop avancé. Des cas assez nombreux d'accidents gastro-intestinaux se sont produits qui prouvent les mauvaises qualités que prend cette espèce en vieillissant.

(1) **Voici en quelques mots comment on procède pour établir une couche :** on choisit du fumier de cheval avec peu de paille, puis on met en tas, c'est à dire qu'on l'arrange en le piétinant et l'arrosant. – Au bout de 8 jours, 1<sup>er</sup> remaniage, où l'on met au centre le fumier des bords et réciproquement. – 8 jours après, 2<sup>me</sup> remaniage. – 6 ou 7 jours après, 3<sup>e</sup> remaniage. Le fumier est alors prêt à être employé. – On procède à la formation de la couche ou des meules, soit au grand air, soit dans des caves. La couche une fois montée, on attend 5 ou 6 jours et on fait le lardage, c'est-à-dire, qu'on place dans la couche, suivant certaines règles le blanc de Champignon. – Trois semaines après, on fait le gobtage si le blanc a pris (cette opération consiste à couvrir la couche de terre vierge), et quelques jours après les Champignons commencent à apparaître. (Pour les détails, voir Leboeuf, Culture des Champignons et de la Truffe ; Paris, Lauwereyns, 1867, et Roques, Histoire des Champignons P14) – D'autres méthodes sont encore employées. – Les Champignons cultivés sont souvent beaucoup plus gros que leurs congénères des friches, mais ils ont perdu en parfum ce qu'ils ont gagné en volume.



- En Angleterre, il joue le principal rôle dans la confection du **Ketchup (1)**. - D'après Cooke, il serait beaucoup moins estimé en Hongrie et en Italie que partout ailleurs. – Quelques personnes préfèrent la variété blanche à toutes les autres.

(1) C'est ici le lieu de dire un mot de cette préparation, fréquemment employée en Angleterre. C'est une sorte d'extrait de champignons qui devrait toujours être fait avec de l'*Agaricus campestris* ou la variété *Arvensis*, mais dans lequel entrent toujours quelques autres espèces (*Ag. Rubescens*, *oreades*, *comatus*, *atramentarius*, *Fistulina hepatica*, *Morchella esculenta*, etc.) et même chez certains fabricants peu scrupuleux, toute espèce de Champignons. Il n'y aurait, paraît-il, jamais d'accidents, ce qui est probablement dû au mode de préparation. Il y a en Angleterre de très-grandes manufactures de Ketchup. Voy. Cooke et Berkeley, les Champignons, page 83.

**Confusions possibles :** – Les plus graves seraient avec les Amanites (*Agar. pantherinus*, *Agaricus bulbosus*). On trouvera à l'article respectif de ces Champignons les différences qui les séparent de *campestris*. – L'*Agaricus (Volvaria) glojocephalus* lui ressemble assez ; mais il a le chapeau très visqueux, n'a pas d'anneau ; le pied est plus élancé, plus grêle, et le chapeau plus étalé. En outre, il n'a ni l'odeur, ni le goût du Champignon de couche, mais plutôt un goût de navet. – Bulliard signale encore une confusion possible avec l'*Agar.phonospermus*, dont les feuillets sont décourants. L'*Agar. campestris* est en somme, facile à reconnaître.

-----

J'ai trouvé aussi, dans le parc du Clos-Martial et ailleurs l'*Agaricus (Pratellus) appendiculatus* Bull. La chair du chapeau est mince, la couleur brun jaune clair. La couleur des lamelles marron. – Odeur et saveur fongiques.

Je ne puis non plus passer complètement sous silence l' *Agaricus (Pratellus ?) amarus* (1) Bull., que nous trouvons en touffes énormes sur les vieux troncs de bois, les vieilles souches d'arbres, etc. Cette espèce a, comme le fait remarquer de Seynes, une synonymie très-complicquée, à cause des espèces nombreuses qu'on a fondées avec de simples variétés.

L'ensemble du Champignon est jaune. Le chapeau est rougeâtre, surtout au centre, où il se fonce davantage ; les lamelles sont verdâtres, vert olive, quelquefois franchement vertes. Le pied est cylindrique, assez souvent dévié en bas, pour s'appliquer sur le tronc, d'où il sort, jaune, muni d'un collier aranéeux. – Il est décrit par la plupart des auteurs comme l'*Agaricus fascicularis* Huds.

On le trouve partout, sur les troncs de toute essence : Montpellier, environs, bois de Chênes verts ; Romiguières (en quantité sur un tronc de Châtaigner coupé), St-Sauveur-des-Pourcils (Gard), etc.

La saveur en est très amère, et l'usage n'en serait probablement pas sans danger. Du reste, il ne tente personne.

(1) *A.fascicularis* Huds. – Fries, p. 291. – Krombh., tab.44,f.4-5 *Ag. amarus* Bull., p.478, pl. 30 (non pl. 562). – Roques, p. 102, pl.1,f.15.- Roub. – Delile. – *Ag. Pulverulentus* Bull., pl 178.- Dunal, Icon., n°124 ?



Illustrations extraites du site Internet « [www.troglos.com](http://www.troglos.com) » ©





# Mycogastronomie



## **Tarte : fondue de Chaource aux champignons**

Recette proposée par l'Association « Les Copains de la Table »  
de la commune de Saint-Laurent (08)

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 300 g de champignons de votre choix
- 5 œufs
- 15 cl de crème fraîche
- 4 œufs
- 1 Chaource
- 1 pâte feuilletée
- Sel, poivre
- Un peu d'échalote (facultatif)



### Réalisation :

Initialement réalisée avec des champignons de Paris, pour cette recette, vous pouvez utiliser des cèpes, des girolles, des chanterelles ou n'importe quels champignons que vous aimez après une cueillette en forêt.

- Emincer les champignons, les faire réduire (perdre leur eau), les égoutter
- Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle, y faire revenir les échalotes, y ajouter tous les champignons et les 2/3 du chaource découpé en morceaux après avoir enlevé la croûte.
- Laisser mijoter quelques minutes puis réserver.
- Battre les œufs, y ajouter la crème, le sel, le poivre. Mélanger à nouveau.
- Etendre la pâte dans une tourtière, la piquer à la fourchette puis y déposer le mélange chaource-champignons.
- Parsemer de dessus avec les morceaux de Chaource restants.
- Verser ensuite la crème et les œufs puis enfourner environ 30 minutes à 200°C.

## **Petits flans aux Girolles**

Recette issue de la revue « Marie Claire Cuisine et Vins »

Auteure Pascale Mosnier - Septembre 2017

### Préparation :

1. Préchauffez le four thermostat 6 (180°). Pelez et hachez finement les échalotes. Nettoyez les girolles.

2. Faites chauffer 15 g de beurre dans une poêle, faites-y revenir les girolles à feu vif pour les saisir en remuant environ 3 min. Réservez-les, après les avoir égouttées dans une passoire si elles ont rendu beaucoup d'eau.

3. Remettez la poêle sur le feu avec 20 g. de beurre et faites fondre les échalotes à feu doux.

4. Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème, ajoutez les échalotes et les girolles (sauf quelques-unes pour le décor). Salez, poivrez.

5. Répartissez cette préparation dans 4 ramequins beurrés, ou dans des moules à muffins en silicone. Enfourez pour 30 min environ.

6. Démoulez délicatement les flans à la sortie du four, décorez-les avec les champignons réservés et servez aussitôt.

### **Conseils:**

- Vous pouvez accompagner ces flans de très fines tranches de lard fumé grillées à la poêle

- L' accord vin : un Savennières (vin blanc de la vallée de la Loire)



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de girolles
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 2 échalotes
- 50 g de beurre
- sel et poivre



Les 2 recettes suivantes sont extraites du site  
Internet Belge « [www.epicurien.be](http://www.epicurien.be) » ©



## Sauce aux cèpes

« Profitons de la saison des champignons et découvrons une petite sauce à base de cèpes qui accompagnera merveilleusement des pâtes ou une volaille ».

### Préparation :

- Eplucher et hacher finement les gousses d'ail
- Brosser, nettoyer et hacher vos cèpes en gros morceaux
- Equeuter et hacher finement le persil plat
- Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu vif
- Ajouter l'ail, la moitié du persil et les cèpes et laisser fondre pendant 4 à 5 min.
- Bien remuer en permanence
- Ajouter le fond de veau bien chaud, la crème fraîche et le reste du persil
- Saler et poivrer
- Laisser cuire 3-4 minutes à feu moyen
- Ajouter le beurre en pommade et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire
- Servir bien chaud nappé sur tout ce qui vous plaira

**Conseils :** l'ail peut s'avérer parfois dangereux avec les cèpes. Evitez d'en mettre de trop de manière à ce qu'il ne domine pas trop les saveurs des cèpes. On peut améliorer cette recette en ajoutant du lard poêlé et des noix concassées.

### Ingrédients

pour 4 personnes :

- 500 g de cèpes
- 25 cl de fond de veau
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 25 g de beurre
- Sel, poivre



## Risotto aux cèpes et au mascarpone

« Un magnifique risotto qui pourra convenir pour une entrée de fête et que vous pourrez annoncer fièrement en déclamant : « Il risotto al mascarpone con il funghi porcini ».

### 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 et continuer à mélanger pendant la cuisson
- Diminuer le feu sur un feu doux
- 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 d'environ 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.
- Dès que le riz est cuit, ajouter le beurre, le mascarpone et 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.

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 350 g de riz pour Risotto
- 200 g de cèpes frais (cèpes de bordeaux par exemple)
- 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, poule ou légumes
- 4 cuillères à soupe de Mascarpone
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, fleur de sel et poivre

**Astuce :** La quantité de parmesan est donnée à titre indicatif. Il ne faut surtout pas hésiter à augmenter la dose ...

... il n'y a aucune contre indication !

# La PAGE PRATIQUE de la S.M.S.

## Les élus pour 2017

Président	M. Guy Christelle, pharmacien	Pure	03 24 22 08 53	g.christell@aol.fr
Vice-Présidente	Mme Christiane Duflos	Bazeilles		
Secrétaire	M. Lucien Gascoïn	Sachy	03 24 22 10 88	lucien.gascoïn@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 suite à l'AG

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

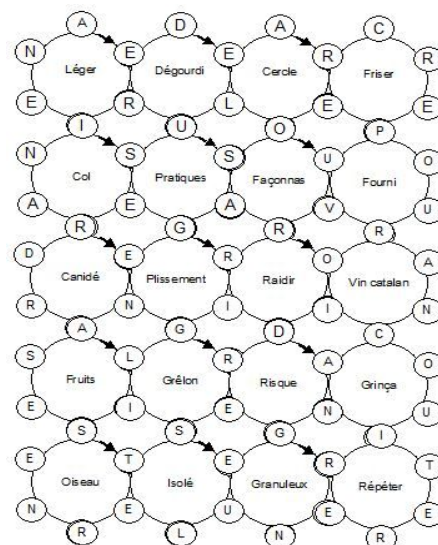
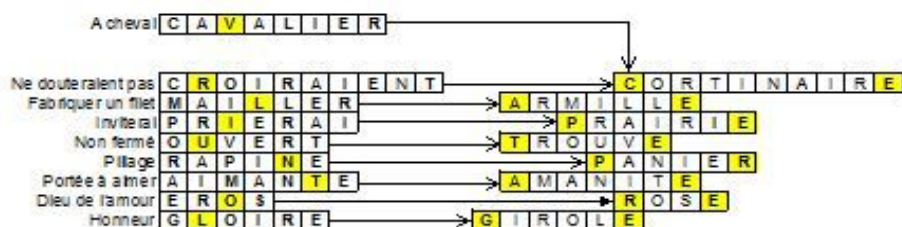
un panier, un couteau, des vêtements adaptés

## Quelques dates clés

<b>Mars-avril</b>	Assemblée générale
<b>Avril-mai</b>	Début des sorties (au minimum 12 sorties prévues)
<b>Octobre</b>	Expositions à Sedan et Stenay (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**

## Réponses aux jeux



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



Association soutenue par le  
Conseil Départemental des Ardennes



et la ville de Sedan





# Déroulement de nos sorties mycologiques

Toutes nos sorties sont **ouvertes au public et gratuites**. Le calendrier (agenda) est défini lors de l'Assemblée Générale en mars-avril. Elles ont lieu soit le samedi après-midi, soit le dimanche matin. Les dates, heures et lieux sont définis sur l'agenda disponible sur le site Internet de la Société Mycologique : « <http://sms-myco.e-monsite.com> ». Chaque événement paraît également dans la presse locale le vendredi.

- **Avant le départ en forêt** : Pointage des personnes présentes, membres et non membres - Réalisation de photos de groupe - Rappel des consignes de sécurité (ne pas trop s'éloigner en forêt, mise en garde de présence de tiques, rappel du règlement, etc ...) - Rappel du respect de la propriété - Rappel du respect de la nature - Rappel sur la façon de récolter les champignons - Panier obligatoire (pas de sacs en plastique) - Couteau indispensable et loupe utile - Récolte de champignons entiers - Limiter le nombre d'exemplaires par espèce - Annoncer l'heure de retour aux voitures (en général environ après 2 heures de récolte).



- **La récolte en forêt** : Des commentaires sont bien sûr émis pendant la récolte mais doivent rester limités. Le but est surtout de récolter le maximum d'espèces différentes. L'analyse de la récolte se fait au retour. Des photos sont prises (paysages, personnes et champignons).
- **Identification de la récolte** : Installation si nécessaire de notre table - Disposition de la récolte organisée par grandes "familles" de champignons (champignons à lames, champignons à tubes, champignons avec des pores, autres cas, ...) - Identification espèce par espèce - Rappel des différents critères d'identification - Réponses aux questions - Pointage des espèces identifiées.
- **Mémorisation de la sortie** : Réalisation d'un compte-rendu - Liste des personnes présentes - Liste des espèces identifiées - Mise à jour du site internet de la SMS - Compte-rendu avec quelques photos - Liste des espèces identifiées avec photos - Inventaire des identifications par lieu.



# Mises en garde

**PRUDENCE ! ... Attention aux réseaux sociaux !**

**Souvent sur internet des photos de Champignons sont proposées avec la question : Est-ce que ça se mange ?**

**Le risque d'intoxication est majeur avec certaines réponses données.**

La détermination d'un champignon fait appel à de nombreux critères de reconnaissance.

Si l'aspect macroscopique extérieur est primordial, il ne faut pas négliger les autres :

- l'odeur, souvent caractéristique de l'espèce
- la saveur (il est parfois très amer)
- le lieu de récolte, le photographe dans son biotope, mais pas à la maison sur l'évier.
- les conditions de transport (sac plastique)...

Plusieurs photos sont nécessaires : le Champignon dans son intégralité, mais également une vue du dessous, voire une coupe transversale. La base du stipe doit être mise en évidence.

Les prises de vue doivent être bien nettes.

Et la couleur ? Elle n'est pas toujours le reflet de la réalité.

Souvent un seul exemplaire d'un panier est photographié, mais qu'en est-il des autres exemplaires, non présents sur la photo mais qui risquent de rejoindre la casserole ?

Il suffit d'un seul champignon pour contaminer la récolte et la rendre toxique ou immangeable, souvent le cas avec le bolet amer, (*Tylopilus felleus*), faux frère du cèpe de Bordeaux, (*Boletus edulis*), mais poussant aux mêmes endroits. A l'état jeune il est ramassé comme tel !

S'assurer que les commentaires et les réponses faites proviennent d'experts en mycologie et non d'amateurs peu éclairés.

Les ouvrages consultés doivent être récents, ce qui était donné comestible autrefois ne l'est plus forcément aujourd'hui.

Et comme toujours, avant de consommer, avoir identifié très précisément le sujet récolté, c'est-à-dire avoir mis un nom sur l'espèce en question.

Guy Christelle.



*Boletus edulis* (Cèpe de Bordeaux)  
Excellent comestible



*Tylopilus felleus* (Bolet amer)  
Immangeable



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

