

# Société Mycologique du Sedanais

**Bulletin N°28**  
**Année 2018**

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

## Sommaire

**Editorial 2018**

*Le mot du Président*

**Toxicologie des champignons**

*Intoxication par ingestion de champignons  
chez le chien et synthèse générale sur la  
toxicologie des champignons*

**Retour sur le Petit Salon 2017**

*Liste des espèces identifiées*

**Dans la presse internationale**

*Revue de presse mycologique*

**Rappel sur l'organisation  
de nos sorties**

*Tout savoir sur le déroulement de  
nos sorties mycologiques en forêt*

**Les Jeux de la SMS**

*Quelques « casse-têtes » mycologiques*

**Mycogastronomie**

*Quelques recettes de cuisine  
à base de champignons*

**La page pratique de la SMS**

*Des infos et les solutions des jeux*

**La page du Syndicat**

**Pharmaceutique de France**



Ville de Sedan  
Ardennes





# 2018 ... édito, le mot du Président

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

Quelles surprises aurons-nous cette année, après une période hivernale longtemps très douce, très humide, mais alors que d'eau ?

Peut-être la découverte de nouveaux champignons amphibies ?

Ces derniers sont très nombreux à l'état microscopique, plusieurs millions.

Seules deux espèces de macromycètes (champignons supérieurs) ont été identifiées en tant qu'espèces aquatiques : une psathyrelle, *Psathyrella aquatica* et une pézize : *Péziza oliva*, trouvée sur bois mort submergé.

Mais nos lieux de prédilection ne sont ni les rivières, ni la mer mais surtout nos jolies forêts aux essences multiples.

Puis le froid s'est tout de même un peu manifesté avec des ressentis de -15° dans les Ardennes, donc douceur, puis froid, alternance de chocs thermiques qui devraient favoriser la poussée printanière.

Si la cueillette des champignons est une activité très agréable, il faut surtout le faire avec une grande prudence.

De nombreux conseils sont à respecter afin d'éviter bien des désagréments.

En 2017, ce sont 1179 cas d'intoxications qui ont été signalés. Si habituellement on recense une vingtaine de cas graves par année, à fin de juillet ce sont 32 cas graves qui ont été rapportés.

20 cas correspondaient à des « syndromes phalloïdiens », qui, si pas de traitement entraînent une atteinte hépatique pouvant être mortelle.

Parmi ces 20 cas graves deux ont nécessité une greffe hépatique et un troisième est décédé.

Pourquoi de telles intoxications ?

Le plus souvent il s'agit d'une confusion entre deux espèces très ressemblantes.

Les pseudos « trucs de grand-mères » ne sont pas du tout fiables et sont à écarter.

Le seul moyen de ne pas faire d'erreur est d'apprendre à les connaître et les reconnaître.

Et si cela semble facile, en fait ce n'est pas toujours évident.

Pour ce faire tous nos sens doivent être mis à contribution, en plus de la *vue*, l'*odorat*, que d'odeurs différentes exhalent de ces spécimens, le *goût* qui éliminera en premier toutes les espèces amères, le *toucher* permettra de différencier les consistances différentes de l'hyménium, même l'*ouïe* parfois est mise à contribution.

Ainsi au sein de la **S.M.S. 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

# Intoxications par ingestion de champignons du genre *Inocybe* chez le chien

suivi d'une

## Synthèse générale sur la toxicologie des champignons

Pierre OTJACQUES (Vétérinaire à Neufchâteau - Belgique)

« Cet article est une synthèse de deux rapports de cas, présentés l'un par Elodie Roels, Dominique Peeters et Kris Gommeren de l'Université de Liège et l'autre par P. Martens. Ils décrivent deux cas d'intoxication lors d'ingestion d'*Inocybes* par un petit chien, le Bichon Maltais. Les deux types de syndrome d'intoxication provoqués par ces champignons y sont rencontrés et décrits : le syndrome muscarinien et le syndrome psychodysléptique délirogène.

À l'heure actuelle, seulement un cas d'intoxication suite à l'ingestion d'*Inocybe* (*I. fastigiata*) avait été décrit dans la littérature vétérinaire belge et concernait un Bichon Maltais de dix ans.

C'est assez interpellant de constater que ces trois cas ont été observés chez des chiens de la même race. Cela est dû vraisemblablement au fait que ce sont des chiens de petite taille, ayant la truffe près du sol et sans doute, particulièrement attirés par l'odeur spermatique des *Inocybes*. Le fait que leur masse corporelle (entre 5 et 10 kg) soit peu importante, induit qu'une petite quantité de champignons soit suffisante pour provoquer l'intoxication. Les symptômes décrits, analogues à ceux observés chez les humains et leurs descriptions détaillées dans le temps, sont intéressants pour le mycologue interrogé à l'occasion d'un problème d'intoxication dans la population ».

### Intoxication par ingestion d'*Inocybe patouillardii* chez un chien (1<sup>er</sup> cas)

Kenzo, un chien Bichon Maltais de 6 ans et de 6,2 kg a été retrouvé par ses propriétaires en décubitus latéral dans le jardin. Il présentait une baisse de l'état d'éveil, les membres raides, du ptyalisme important (hyper salivation) et de la diarrhée sévère avec émission de glaires blanchâtres en jet. Il parvenait tout de même à se déplacer difficilement.



#### Examen clinique

Examiné par un vétérinaire, il présentait une augmentation de la fréquence cardiaque (tachycardie) : 150 battements/min., alors que la fréquence normale est de 80 à 100. Le pouls était faible mais régulier. La fréquence respiratoire était très rapide : 44 respirations/min. au lieu de 15 à 18. Les muqueuses étaient pâles. L'abdomen était souple et non douloureux. Il était en hypothermie : 36,5 °C au lieu de 38,5 à 39 °C. Un bilan sanguin a révélé une hémococoncentration ainsi qu'une augmentation d'enzymes hépatiques. L'hypothèse diagnostique la plus probable à cet instant était une gastro-entérite aiguë. Il a reçu alors une fluidothérapie (Baxter en perfusion).

#### Évolution ... 1<sup>er</sup> jour :

Pendant les 2 premières heures d'hospitalisation, l'état général du chien s'est dégradé. Il était en décubitus latéral abandonné et présentait une tachycardie sévère. Le pouls était filant et la pression artérielle très basse. L'abdomen était fortement douloureux. De la diarrhée muco-hémorragique sévère avec présence de lambeaux de muqueuse intestinale dans les selles était présente ; elle a entraîné une perte importante de liquide et engendré un état de choc hypovolémique. Le ptyalisme restait important et l'hypothermie s'était amplifiée à 34 °C.

Vu cette aggravation, une fluidothérapie à dose de choc a été initiée : administration de plusieurs bolus de cristalloïdes et de colloïdes (protecteurs et régulateurs intestinaux), ainsi qu'une administration optimum de fluide par cathéter veineux central. Une sonde urinaire a été posée afin de s'assurer de l'intégrité de la fonction rénale. Les antibiotiques appropriés lui ont été administrés en prévention d'une translocation bactérienne intestinale ; des anti-inflammatoires ont été administrés pour soulager la douleur abdominale.

Grâce à ce traitement, la pression artérielle s'est normalisée ; la fréquence cardiaque s'est normalisée mais a continué à baisser (bradycardie). Une injection d'atropine (0,02 à 0,04 mg/kg I.V.) a donc été nécessaire pour traiter la bradycardie et le ptyalisme ; la réponse à cette administration fut rapide et dura environ 12 heures.

Après 6 heures, le bilan sanguin a révélé une hypoprotéïnémie et une hypoalbuminémie. Une transfusion de 20 ml/kg de plasma fut alors administrée en 4 heures afin de prévenir un œdème généralisé.



## 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> jours :

Au deuxième jour d'hospitalisation, Kenzo était abattu, mais capable de se tenir en position sternale. L'abdomen restait douloureux à la palpation, les nausées et le ptyalisme étaient toujours sévères. Il a d'ailleurs vomi une grande quantité de liquide brunâtre contenant des morceaux de champignons. Après avoir questionné d'avantage les propriétaires, il s'est avéré que Kenzo avait l'habitude de manger des champignons dans le jardin. Le bilan sanguin a montré une hypoprotéïnémie ainsi qu'une élévation sévère des enzymes hépatiques. Le traitement médicamenteux mis en place le premier jour fut poursuivi.

## 4<sup>ème</sup> jour :

Kenzo a présenté du mélaena (sang noir dans les selles) et de l'hématémèse (vomissement de sang). Il restait toujours fort nauséux. Un traitement supplémentaire fut donc ajouté, à base d'anti vomitif, d'antihémorragique et de stimulateur de la vidange de l'estomac. Une nouvelle analyse de sang a montré une amélioration des paramètres hépatiques.



## 6<sup>ème</sup> jour :

Les nausées avaient fortement diminué et l'état général du chien s'était nettement amélioré : les anti vomitifs et antibiotiques ont pu être arrêtés.

## 8<sup>ème</sup> jour :

Kenzo est resté anorexique tout au long de l'hospitalisation, malgré l'amélioration de son état général. Il a donc été décidé de le faire rentrer à la maison après 8 jours, avec la consigne de le stimuler à manger et de lui administrer un sirop protecteur de la muqueuse intestinale si les matières fécales restaient diarrhéiques.

## 11<sup>ème</sup> jour :

Une visite de contrôle a permis de notifier que Kenzo était resté dysorexique. Il n'a plus présenté de vomissement mais est resté nauséux. À son retour à la maison, il a présenté une polyurie/polydipsie et une diarrhée de type colique, qui se sont améliorées progressivement. Une cinquième prise de sang a montré une amélioration générale de tous les paramètres biochimiques. Un traitement symptomatique des nausées a été ajouté.

## 12<sup>ème</sup> jour :

Kenzo s'est remis à manger et était en bon état général. Les traitements ont encore été poursuivis pendant 7 jours.

## **Diagnostic - Pronostic - Conclusion**

Le diagnostic posé était une intoxication consécutive à l'ingestion de champignons à effets muscariniques et ayant entraîné une gastro-entérite hémorragique sévère. Les champignons ingérés furent identifiés par le service de mycologie de l'Université de Liège comme étant des *Inocybe patouillardii*. Le pronostic semblait bon pour autant que les traitements soient entrepris de manière précoce et agressive.

La muscarine, présente dans ces champignons, agit en se liant aux récepteurs à l'acétylcholine des cellules musculaires lisses, cardiaques et glandulaires ce qui entraîne, entre autre, une hyper motilité digestive et urinaire, une vasodilatation périphérique et une bradycardie (ralentissement du rythme cardiaque). À l'inverse de l'acétylcholine du corps, la muscarine n'est pas hydrolysée par les cholinestérases naturels, ce qui explique sa durée d'action prolongée. La toxine ne franchit pas la barrière hémato-méningée, son action reste périphérique et ne touche pas le système nerveux central. Chez le chien, la symptomatologie est semblable à celle de l'homme et les principaux signes cliniques sont : diarrhée, mictions fréquentes, myosis (contraction de la pupille), broncho constriction, vomissements, larmoiement et ptyalisme.

Le traitement établi est donc symptomatique : fluidothérapie adaptée, combinée à l'utilisation judicieuse de l'Atropine (3 injections furent nécessaires), associée à des traitements complémentaires qui améliorent le confort de l'animal. Si le patient est présenté dans les 2 heures qui suivent l'ingestion du champignon, un lavage gastrique peut être réalisé ainsi qu'une stimulation du vomissement afin de limiter les effets toxiques.

## **Intoxication par ingestion d'*Inocybe patouillardii* chez un chien (second cas)**

Butch, un chien Bichon Maltais de 9 mois a été retrouvé, en fin d'après midi, par ses propriétaires assis et tremblant, depuis un certain temps, après avoir joué toute la journée à l'extérieur et au soleil. Le propriétaire a alors remarqué que les tremblements s'étaient progressivement aggravés. Pour le reste, Butch restait relativement vif et alerte, le

propriétaire décida de patienter avant de le conduire chez le vétérinaire. Il pensait qu'il avait eu trop chaud et attendit donc en espérant que Butch se rafraîchisse et se calme. Un quart d'heure plus tard, voyant qu'il n'y avait pas d'amélioration, il décida de le conduire vers la clinique vétérinaire. Durant le trajet, l'état du chien s'était soudainement détérioré. Il était alors secoué de façon presque continue par des attaques sévères de violentes convulsions.

### **Examen clinique**

Examiné par le vétérinaire, il présentait, à son arrivée en clinique, des symptômes neurologiques majeurs : un nystagmus horizontal associé à d'importantes et persistantes convulsions.

Sa température corporelle avait grimpé et atteignait 39,8 °C (la température corporelle normale chez le chien est de 38,5 °C - 39 °C). L'administration immédiate intraveineuse de diazépam (Valium) n'eut qu'un effet minime. Une seconde injection sembla être encore moins efficace.

### **Évolution**

Comme cette administration répétée de diazépam n'arrêtait pas les crises, il fut décidé de passer à l'injection intraveineuse d'une molécule plus forte, le phénobarbital (Propofol), qui induit une anesthésie totale du chien. Ceci nécessite alors une observation clinique constante, mais ce médicament ne put pas longtemps atténuer les symptômes. La température corporelle de Butch avait fortement grimpé et atteignait 41,3 °C.

Il fut alors décidé de passer au stade ultime du traitement : l'intubation et l'initiation de l'anesthésie gazeuse à l'isoflurane. Une fluidothérapie intraveineuse fut instaurée et une sonde urinaire mise en place, afin de prélever un échantillon d'urine et de contrôler la production urinaire. Butch a été refroidi à l'aide de tissus humides et, dix minutes plus tard, sa température corporelle était redescendue à 39,4 °C. À cet instant, le patient était stabilisé et la situation semblait sous contrôle. Ainsi donc, alors que Butch était maintenu dans un sommeil artificiel, sa température corporelle continuait progressivement à diminuer.

Après l'avoir laissé en observation durant environ une demi-heure, le vétérinaire tenta alors de lentement le sortir de son anesthésie, mais Butch a presque aussitôt montré des crises d'aggravation progressive, à un point tel qu'il a été nécessaire de le plonger à nouveau dans un sommeil plus profond.

Une nouvelle demi-heure plus tard, une nouvelle tentative de réveil a mené au même résultat. La rapidité avec laquelle les symptômes neurologiques réapparaissaient renforçait le sentiment qu'un éventuel empoisonnement représentait la cause la plus probable des symptômes présents. L'administration d'Atropine était à ce stade un passage obligé.

À intervalles réguliers, il fut donc tenté d'amener Butch à des niveaux d'anesthésie moins profonds, mais il fallut plus d'une demi-heure (ce qui veut dire environ 3 heures après son admission en clinique), avant que le vétérinaire ne puisse le laisser lentement se réveiller sans entraîner d'importants ou graves symptômes neurologiques.

Le chien fut donc maintenu en observation pour des raisons de sécurité. Il a récupéré sans problèmes significatifs et a pu retourner à la maison en pleine forme 24 heures plus tard.

### **Diagnostic - Conclusion**

Il était de prime abord nécessaire de rechercher les causes possibles des symptômes neurologiques de Butch. Comme il avait joué toute la journée en plein soleil, l'insolation était prépondérante dans le diagnostic différentiel. Cependant, la température corporelle relativement peu élevée peu de temps après son arrivée semblait contredire cette hypothèse. La vitesse et l'intensité avec lesquelles les symptômes sont apparus et se sont aggravés plaident plus en faveur d'une hypothèse d'empoisonnement ou d'une intoxication. Les substances neurotoxiques produites par des plantes (morelle, cytise, faux-ébénier...) ou par des champignons engendrent en général, dans un laps de temps d'une demi-heure à une heure après l'ingestion, des crises d'épilepsie.

L'analyse sanguine a permis d'exclure d'éventuels troubles métaboliques comme origine possible, alors que l'examen d'urine n'a pu mettre en évidence aucune autre cause éventuelle.

L'inspection minutieuse du jardin du propriétaire permit alors de découvrir quelques champignons à moitié mangés, ils appartenaient au genre *Inocybe*. Malheureusement, l'espèce n'a pu être déterminée et aucune photo n'a été prise.

Il a été observé chez l'homme, ayant ingéré des champignons de ce genre, l'apparition de façon inconstante d'un syndrome psychodysléptique délirant à côté du syndrome muscarinique. Un syndrome dont la durée est bien moins longue ; serait-il en rapport avec la quantité de champignon ingérée ? Ou y aurait-il une autre toxine ou phénomène particulier associés à la muscarine ? L'explication n'est pas encore trouvée, mais une énigme se pose vu l'impossibilité pour la muscarine de franchir la barrière hémato-méningée. Le traitement établi ici fut donc symptomatique : une anesthésie générale qui supprimait les crises d'épilepsie et les convulsions, une fluidothérapie, puis l'injection d'Atropine qui permit le rétablissement du chien.

# Synthèse générale sur la toxicologie des champignons

Cette synthèse reprend les notes distribuées aux stagiaires des Journées Mycologiques du Luxembourg belge, organisées fin août durant les années 90. Je les ai complétées avec des données récentes et j'ai fait une classification des symptômes dans le temps, pour une question pratique d'observation.

Elles sont jointes à cet article, afin qu'elles constituent un aide-mémoire à tous les mycologues sollicités régulièrement lors de balades ou lors de problèmes après ingestion.

Il existe de nombreuses classifications des champignons toxiques et des syndromes qui y sont attachés. Cependant, il s'agit tout d'abord de distinguer les MYCÉTISMES (ingestions de champignons toxiques), des MYCOTOXICOSES (ingestion d'aliments moisis, contaminés par des champignons toxiques). Nous nous bornerons donc ici à décrire ce premier phénomène d'intoxication par les champignons toxiques (Mycétisme) et leurs symptômes, à côté de celui provoqué par les mycotoxines. N'oublions pas, pour être complet, que de nombreux champignons sont toxiques ou indigestes crus, mais comestibles cuits.

Il est difficile de séparer certains champignons toxiques dont la consommation provoque un syndrome dysentérique important, de ceux classés comme comestibles provoquant des troubles gastro-intestinaux plus ou moins légers. On a parfois observé que certains champignons comestibles ont entraîné des accidents graves lors d'une consommation excessive ou répétée. La frontière entre champignon comestible et champignon vénéneux est encore bien plus floue que celle qui existe entre un champignon vénéneux et un champignon potentiellement mortel. Tout dépend également de la constitution physique du consommateur, de son âge et sans doute d'autres critères.

Roger Heim, dans son livre « Les champignons toxiques et hallucinogènes » fait un classement personnel basé sur les différents modes d'intoxications et les syndromes provoqués par l'ingestion de ces champignons. De leur côté, R.C. Azema et le Dr L. Giacomoni font plutôt un classement par espèces. La différence est régulièrement faite entre les intoxications n'agissant pas directement sur les manifestations mentales et celles dont les effets traduisent un tropisme psychologique.

Ci-dessous vous trouverez une classification basée sur les toxines elles-mêmes, d'après leur rapidité d'action et donc d'apparition des symptômes liés à l'ingestion de champignons les contenant (mycétisme). Toutefois de nombreuses toxines sont encore inconnues. Il faut aussi tenir compte du fait qu'il existe également une pluralité de syndromes provoqués par certains champignons ; certains contiennent plusieurs toxines, connues ou inconnues, comme par exemple l'*Amanita muscaria*.

## A) Toxines à action rapide (après environ 15 à 25 min.)

Les intoxications sont généralement moins graves, car les symptômes provoqués permettent un traitement immédiat.

### 1) La muscarine

- Syndrome muscarinien (sudorien) : symptômes cholinergiques ; nausée, vomissements, diarrhée ; hypersécrétion (mucus, sueur), ptyalisme, larmolement ; myosis (contraction permanente de la pupille), broncho constriction ; bradycardie, hypotension artérielle ; maux de tête. La broncho constriction pouvant dans les cas graves provoquer une paralysie respiratoire, puis des convulsions menant à la mort.

- De façon inconstante, un syndrome psychodysléptique déliratoire est provoqué par les *Inocybes* et les *Clitocybes* responsables du syndrome muscarinien ; l'explication n'est pas encore trouvée, vu l'impossibilité pour la muscarine de franchir la barrière hémato-méningée.

- Mode d'action : stimulation des récepteurs cholinergiques des muscles lisses des viscères, des glandes, des systèmes respiratoire et cardio-vasculaire (système nerveux parasympathique périphérique).

- Champignons incriminés : *Inocybe fastigiata*, *I. geophylla*, *I. erubescens* (= *patouillardii*) ; *Clitocybe dealbata*, *C. cerussata*, *C. rivulosa* (tous les *Clitocybes* blancs sont riches en muscarine) ; *Hebeloma crustuliniforme*, *H. sinapizans* ; *Amanita muscaria* (en contient peu !) ; *Mycena pura* ; *Russula emetica*.

- Traitement : vidange gastrique, réhydratation, Atropine, traitement symptomatique.



### 2) La coprine

- Syndrome coprinien : réaction à l'alcool semblable à celle de l'antabuse, qu'il s'agisse d'alcool absorbé « per os », ou absorbé par la peau (désinfectant, after-shave...) ; l'intensité de la réaction est fonction de la quantité d'alcool absorbée. Vasodilatation périphérique, hypotension, tachycardie ; maux de tête ; polypnée ; douleurs péricardiques ; nausées, vomissements.



- Champignons incriminés : Coprinus (surtout atramentarius) ; Clitocybe (surtout clavipes).
- Traitement : symptomatique contre l'hypotension, les nausées, ...

### 3) Les isoxazoles

- Syndrome panthérimien : effets anti cholinergiques (mydriase, tachycardie) ; troubles digestifs ; signes d'ivresse ; troubles psychotoniques (excitation, agressivité, délire, convulsions, sommeil très profond...).
- Champignons incriminés : Amanita pantherina (en grande quantité), A. muscaria, A. gemmata.
- Traitement : lavage d'estomac, symptomatique (physostigmine, valium, neuroleptiques).



### 4) La psilocybine - psilocine

- Syndrome narcotien : effets psychodysléptiques hallucinogènes dus à son analogie avec la sérotonine (médiateur chimique sécrété dans le cerveau) ; parenté avec le LSD.

Effets évolutifs : d'abord étourdissement, vertiges, malaises, anxiété ; puis euphorie, trouble de la perception spatio-temporelle, hallucination ; augmentation de l'euphorie, puis diminution après 3 – 4 h et disparition parfois jusqu'à 12 heures après l'ingestion.

- Champignons incriminés : espèces des genres Psilocybe ; Panaeolus ; Gymnopilus ; Pluteus ; Conocybe ; Stropharia ; Boletus satanas, B. lupinus, B. pulchrotinctus.
- Traitement : calmant (valium), neuroleptiques.

### 5) Toxines provoquant des gastro-entérites diverses

- Syndrome résinoïdien : gastro-entérite apparaissant après 30' à 3 heures et disparaissant spontanément en 12 à 48 heures ; elle peut être sévère ou modérée.
- Champignons incriminés :
  - Gastro-entérite sévère : Entoloma lividum ; Tricholoma pardinum ; Omphalotus illudens, O. olearius.
  - Gastro-entérite sévère avec complications pouvant entraîner la mort telles qu'hémolyse, cytolysse, hépatite aiguë, insuffisance rénale aiguë et même cardio-vasculaire (toxine inconnue, mais cumulative) : Paxillus involutus.
  - Gastro-entérite modérée : Entoloma rhodopolium, E. nidorosum ; Russula emetica ; Lactarius pyrogalus, L. zonarius, L. torminosus, L. blennius, L. necator, L. trivialis ; Boletus albidus, B. felleus ; Lepiota naucina.
  - Indigestion, diarrhée : Clitocybe geotropa, C. nebularis, Hygrophorocybe nivea ; Marasmius oreades ; Gymnopus fusipes ; Clavaria formosa, C. stricta, C. mairei ; Agaricus xanthodermus.
- Traitement : symptomatique.



## B) Toxines à action lente

### 1) Les cyclopeptides (amanitines, phallotoxine, phallolysine)

- Syndrome phalloïdien : évolution sur plusieurs journées. Dose létale : 1 carpophore (50 gr.)



Début tardif, 6 à 48 h. après ingestion : brûlure d'estomac, vomissements sévères et incessants, diarrhée tenace, douleur abdominale, crampes musculaires dans les jambes.

Après 1 à 3 jours : rémission de courte durée, puis choc et insuffisance rénale par déshydratation ; refroidissement des extrémités des membres.



Après 4 à 11 jours : nécrose hépatique aiguë, insuffisance rénale aiguë, car destruction des cellules des glomérules par les toxines ; faiblesse musculaire extrême.

Après 12 jours : les complications s'étendent au pancréas et au myocarde. Anéantissement physique avec maintien de la lucidité. Succession d'accalmies et de récidives, collapsus cardio-vasculaire, cyanose. Mort par asphyxie ou par syncope.

- Mode d'action : inhibition de l'enzyme ARN polymérase B, responsable de la synthèse de l'ARN messager des cellules, entraînant une absence de fabrication de protéines et l'arrêt de toute activité cellulaire.

- Champignons incriminés : Amanita phalloïdes, A. verna, A. virosa ; Galerina marginata ; Lepiota castanea, L. brunneoincarnata, L. brunneolilacea, L. griseovirens, L. subincarnata ; Conocybe filaris.

- Traitement : En cas de diagnostic précoce : lavage gastrique ... puis symptomatique sans pouvoir de destruction des toxines : fluidothérapie compensant les pertes hydro-électrolytiques et hémodynamiques, dialyse péritonéale ou rénale ; injection d'antibiotiques (pénicilline, sulfamidés) à forte dose ; apport de vitamines B, C, K, NAD pour stimuler les réactions métaboliques ; injections d'hépatoprotecteurs.

## 2) La monométhyldrazine (dérivé de la gyromitrine)

- Syndrome gyromitrien apparaissant une dizaine d'heures après ingestion : nausées, vomissements, ballonnements, douleurs abdominales, diarrhées parfois sanguinolentes, crampes musculaires. Dans les cas graves : hémolyse discrète, cytolysse hépatique, fièvre, vertiges, convulsions, perte de coordination.

- Mode d'action : action directe sur le système nerveux central en empêchant l'utilisation et la fonction de la Vit B6, indispensable au métabolisme des acides aminés. Toxine volatile et très toxique détruite lors de la cuisson.

- Champignons incriminés : Gyromitra esculenta, G. infula, G. gigas ; Disciotis venosa ; Sarcosphaera crassa (cruée, elle cause des décès, mais est comestible cuite).

- Traitement : injection de Vitamine B6 et d'acide folique (synthèse de l'ADN). Si l'on tient à consommer ces espèces (!), il faut jeter l'eau de cuisson, n'en consommer que modérément et en un seul repas, ne pas en donner aux enfants ; il est préférable de les faire sécher avant de les consommer.



## 3) Toxine(s) des Armillaires (melleolide ?)

- Syndrome armillarien apparaissant après 8 à 15 heures. Les Armillaires posent des problèmes toxicologiques sérieux : de nombreux empoisonnements graves ont été décrits : elles deviennent très toxiques après avoir subi l'action du froid et du gel. La symptomatologie est variable d'après les individus, la quantité de champignons ingérés et la répétition de leur ingestion :

Symptômes neurotoxiques : sommeil agité, délire suivi de prostration, confusion, état nauséux, troubles de l'équilibre, vertiges, troubles de l'élocution, asthénie.

Symptômes muscariniens sévères et de longue durée : diarrhée intense, vomissements, sueur, myosis, anorexie résiduelle.

Douleurs et crampes musculaires.

- Champignons incriminés : les espèces d'Armillaria.

- Traitement : symptomatique (idem plus haut). Précautions à prendre avant leur consommation : cueillir des spécimens jeunes et très frais, n'ayant pas subi le gel ; rejeter l'eau de cuisson, consommer en repas modérés et non renouvelés durant plusieurs jours.

#### **4) L'orellanine**

- Syndrome orellanien apparaissant après 3 à 15 jours : douleurs gastro-intestinales, soif intense, arthralgies, myalgies, lombalgies ; insuffisance rénale causée par une néphrite interstitielle et une altération tubulaire ; nécrose hépatique.
- Champignons incriminés : *Cortinarius orellanus*, *C. orellanoïdes*, *C. speciosissimus*, *C. henricii*, *C. gentilis*. Les Dermocybes tels *C. cinnamomeus*, *C. semisanguineus*, *C. phoeniceus* ont été parfois incriminés, mais ils ne contiennent pas d'orellanine ; ils sont toutefois suspects et à rejeter.
- Traitement : symptomatique.

### **C) Toxines à action très lente**

#### **1) Anthraquinones**

- Molécules servant de squelette de base aux pigments colorant le champignon. Laxatifs à partir d'une ingestion de 30 mg. Cancérogènes.
- Champignons incriminés : surtout des Cortinaires, tels *C. sanguineus*, *C. cinnabarinus*,... Certains lichens jaunes.

#### **2) Phénylhydrazines (gyromitrine, agaritine)**

- Toxines détruites à 90 % lors de la cuisson. Cancérogènes à long terme, elles sont très dangereuses et induisent des adénomes et des adénocarcinomes.
- Champignons incriminés : *Gyromitra esculenta* (gyromitrine) ; actuellement on connaît 24 espèces, appartenant aux genres *Agaricus*, *Leucoagaricus* et *Macrolepiota*, qui contiennent de l'agaritine ; les champignons en contenant le plus sont *Agaricus bisporus*, *A. campestris*, *A. arvensis*, *A. bitorquis*, ainsi que d'autres espèces de ces genres qui en contiennent très peu. Cette quantité de dérivés hydraziniques augmente chez les sujets âgés.

#### **3) Lactones**

- Ils sont à l'origine des notes aromatiques du champignon. Oncogènes et cancérogènes.
- Champignons incriminés : Lactaires âcres tels *L. rufus*, *L. necator*, *L. blennius*, *L. scrobiculatus* ; quelques *Marasmius* ; micromycètes tels que les *Penicillium*, *Aspergillus*, *Fusarium*...

#### **4) Nitrosamines**

- Molécules volatiles. Cancérogènes (cancer du tractus digestif, tumeurs hépatiques).
- Champignon incriminé : *Clitocybe fragrans*.

### **Bibliographie :**

- AZEMA R.C. et GIACOMONI L. 1992 - Les champignons toxiques. Mycotoxicologie. Ed. Journées Européennes du Cortinaire.
- BOLLY Cécile 1993 – Notions de toxicologie. Cahiers de Mycologie n° II. Cercle de Mycologie du Luxembourg Belge.
- GIACOMONI Lucien 2005 - Réflexions non exhaustives sur la potentialité toxique des champignons. Bulletin de la FAMM. n°28.
- HEIM Roger 1978 - Les champignons toxiques et hallucinogènes. Ed. Boubée.
- MARTENS Philip 2013 – in Le monde vétérinaire – European Veterinary Magazine n° 131 – mars, pp. 5 – 8.
- ROELS, PEETERS et GOMMEREN 2012 – in Le monde vétérinaire – European Veterinary Magazine » n° 126 – septembre, pp. 5 - 10.

# 197 Champignons identifiés au Petit Salon du Champignon d'octobre 2017

1	Agaricus	arvensis	54	Cortinarius	rufoolivaceus	107	Lactarius	quietus	160	Pseudohydnum	gelatinosum
2	Agaricus	silvaticus	55	Cortinarius	splendens	108	Lactarius	tabidus	161	Pycnoporellus	fulgens
3	Agaricus	silvicola	56	Cortinarius	triumphans	109	Lactarius	torminosus	162	Ramaria	stricta
4	Agaricus	xanthoderma	57	Cortinarius	xanthochlorus	110	Lactarius	trivialis	163	Rhytisma	acerinum
5	Aleuria	aurantia	58	Cotylidia	pannosa	111	Lactarius	turpis	164	Rozites	caperatus
6	Amanita	citrina	59	Craterellus	cinereus	112	Lactarius	vellereus	165	Russula	aeruginea
7	Amanita	citrina f. alba	60	Craterellus	cornucopioides	113	Laetiporus	sulfureus	166	Russula	atropurpurea
8	Amanita	excelsa var. spissa	61	Craterellus	sinuosus	114	Leccinum	aurantiacum	167	Russula	aurora (rosea)
9	Amanita	fulva	62	Craterellus	tubaeformis	115	Lentinellus	cochleatus	168	Russula	chloroides
10	Amanita	junquillea	63	Crepidotus	mollis	116	Lepiota	clypeolaria	169	Russula	cyanoxantha
11	Amanita	muscaria	64	Cyathus	striatus	117	Lepiota	cristata	170	Russula	densifolia
12	Amanita	phalloides	65	Daedalea	quercina	118	Lepista	glaucocana	171	Russula	fellea
13	Amanita	porphyria	66	Daedaleopsis	confragosa	119	Lepista	inversa	172	Russula	foetens
14	Amanita	rubescens	67	Daedaleopsis	tricolor	120	Lepista	irina	173	Russula	integra
15	Amanita	strobiliformis	68	Entoloma	lividoalbum	121	Lepista	nebularis	174	Russula	nigricans
16	Ampulloclitocybe	clavipes	69	Fomes	fomentarius	122	Lepista	nuda	175	Russula	ochroleuca
17	Armillaria	mellea	70	Fomitopsis	pinicola	123	Lepista	saeva	176	Russula	queletii
18	Armillaria	ostoyae	71	Galerina	marginata	124	Leucoagaricus	leucothites	177	Russula	risigallina
19	Auricularia	mesenterica	72	Ganoderma	lipsiense	125	Leucopaxillus	serenus	178	Russula	vesca
20	Bisporella	citrina	73	Ganoderma	lucidum	126	Limacella	guttata	179	Russula	viscida
21	Boletus	aestivalis	74	Geastrum	sessile	127	Lycogala	epidendron	180	Scleroderma	citrinum
22	Boletus	calopus	75	Geastrum	triplex	128	Lycoperdon	perlatum	181	Stereum	hirsutum
23	Boletus	edulis	76	Gomphidius	glutinosus	129	Macrolepiota	mastoidea	182	Strobilomyces	strobilaceus
24	Boletus	erythropus	77	Gymnopilus	penetrans	130	Macrolepiota	procera	183	Stropharia	caerulea
25	Calocera	viscosa	78	Gymnopus	ocior	131	Marasmiellus	foetidus	184	Suillus	grevillei
26	Calvatia	excipuliformis	79	Hebeloma	crustuliniforme	132	Marasmiellus	ramealis	185	Trametes	versicolor
27	Cantharellus	cibarius	80	Hebeloma	mesopheum	133	Marasmius	alliaceus	186	Tricholoma	album
28	Chlorociboria	aeruginascens	81	Hebeloma	sinapizans	134	Megacollybia	plathyphylla	187	Tricholoma	myomycès
29	Chlorophyllum	brunneum	82	Helvella	crispa	135	Melanoleuca	grammopodia	188	Tricholoma	saponaceum
30	Chlorophyllum	rhacodes	83	Hohenbuehelia	geogenia	136	Melanophyllum	eyrei	189	Tricholoma	sciodes
31	Clavariadelphus	pistilaris	84	Hydnum	repandum	137	Micromphale	brassicolens	190	Tricholoma	stiparophyllum
32	Clitocybe	metachroa	85	Hydnum	rufescens	138	Morganella	piriformis	191	Tricholoma	sulphureum
33	Clitocybe	odora	86	Hygrophoropsis	aurantiaca	139	Mutinus	caninus	192	Tricholoma	ustale
34	Clitocybe	phaeoptalma	87	Hygrophorus	cosus	140	Mycena	acicula	193	Tricholomopsis	rutilans
35	Clitopilus	prunulus	88	Hygrophorus	eburneus	141	Mycena	galericulata	194	Xerocomus	badius
36	Collybia	butyracea	89	Hygrophorus	olivaceoalbus	142	Mycena	inclinata	195	Xerocomus	chryserteron
37	Collybia	confluens	90	Hygrophorus	pustulatus	143	Mycena	pura	196	Xerula	radicata
38	Collybia	fusipes	91	Hypholoma	fasciculare	144	Mycena	rosea	197	Xylaria	polymorpha
39	Collybia	maculata	92	Hypholoma	lateritium	145	Otidea	onotica			
40	Coprinus	atramentarius	93	Inocybe	asterospora	146	Panellus	stipticus			
41	Coprinus	comatus	94	Inocybe	geophylla	147	Paxillus	involutus			
42	Coprinus	micaceus	95	Inocybe	haemacta	148	Phaeolus	schweinitzii			
43	Cortinarius	alboviolaceus	96	Laccaria	affinis	149	Phallus	impudicus			
44	Cortinarius	anomalus	97	Laccaria	amethystina	150	Phlebia	tremellosa			
45	Cortinarius	brunneus	98	Laccaria	proxima	151	Piptoporus	betulinus			
46	Cortinarius	camphoratus	99	Lacrymaria	lacrymabunda	152	Pluteus	cervinus			
47	Cortinarius	cinnamomeus	100	Lactarius	blennius	153	Pluteus	murinus			
48	Cortinarius	cotoneus	101	Lactarius	blennius f. virescens	154	Pluteus	salicinus			
49	Cortinarius	decolorans	102	Lactarius	camphoratus	155	Porphyrellus	porphyrosporus			
50	Cortinarius	humolens	103	Lactarius	deterimus	156	Postia	caesia			
51	Cortinarius	malachius	104	Lactarius	fuliginosus	157	Postia	ptychogaster			
52	Cortinarius	multiformis	105	Lactarius	pubescens	158	Postia	styptica			
53	Cortinarius	praestans	106	Lactarius	pyrogalus	159	Psathyrella	multipedata			




Association soutenue par le  
Conseil Départemental des Ardennes



et la ville de Sedan



# Revue de presse internationale en ligne

 La DGCCRF\* révèle une contamination radioactive de certains champignons importés - Article paru en ligne le 2 mai 2018 sur le site « [www.actu-environnement.com](http://www.actu-environnement.com) »

*\*(Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes)*

Sur les 226 analyses effectuées par la DGCCRF en vue de contrôler la radioactivité des denrées végétales, cinq d'entre elles ont révélé un niveau de radioactivité en césium 137 supérieur à 100 becquerels par kilo (Bq/kg).

Cette contamination a été constatée dans trois échantillons de champignons importés de Russie, de Macédoine et d'une origine indéterminée, et dans deux échantillons de myrtilles provenant de Pologne et d'Ukraine. Le niveau de contamination reste toutefois inférieur au niveau maximal admissible de 600 Bq/kg fixé par le règlement européen du 15 juillet 2008.



De faibles activités en césium 137 (entre 10 et 100 Bq/kg) ont par ailleurs été détectées dans des cèpes frais produits dans le Cantal, ainsi que dans d'autres champignons et myrtilles provenant majoritairement des pays de l'Est.

La DGCCRF, qui a révélé ces résultats le 26 avril, annonce la reconduction de son plan de surveillance qui avait été mis en place suite à l'accident de Tchernobyl survenu en 1986.

 Chine : Récolte des champignons chenilles dans la province du Qinghai - Article paru le 7 mai 2018 sur le site Internet « [www.french.xinhuanet.com](http://www.french.xinhuanet.com) »



Environ 1,2 million de personnes, parmi lesquelles des bergers, des agriculteurs et des commerçants, se sont ruées vers les montagnes dans la province chinoise du Quighai (nord-ouest) pour déterrer les « champignons chenilles ».

Les champignons chenilles connus en Chine sous l'appellation « ver l'hiver, herbe l'été », sont l'un des ingrédients les plus précieux dans la médecine traditionnelle chinoise, au même titre que le ginseng et l'andouiller.

**Cette année le prix d'un seul champignon chenille se situe entre 38 et 48 yuans (de 6 à 7 dollars).**

Le champignon chenille se forme lorsqu'un parasite envahit le corps de larves de mites et s'en nourrit. Les larves infectées

s'enterrent dans le sol montagneux à une altitude située entre 3000 et 5000 mètres au-dessus du niveau de la mer. Une fois que le champignon a dévoré les entrailles de l'insecte, il pousse le corps de l'insecte à la surface afin de diffuser ses spores.

Ces chenilles momifiées sont un remède universel tibétain traditionnel à qui on attribue la capacité de lutter contre le cancer, le vieillissement et stimuler le système immunitaire.







Le Qinghai produit 65% des champignons chenilles du pays, qu'on trouve également dans d'autres régions comme au Tibet, au Sichuan et au Yunan dans le sud-ouest de la Chine.

En 2017, la production de champignons chenilles au Qinghai s'est élevée à 144 tonnes rapportant 33 milliards de yuans.

## **Des grenouilles résistent à un champignon mortel pour les amphibiens - Article paru le 7 mai 2018 sur le site « <https://sciencepost.fr> »**

Depuis les années 1990, la science a remarqué que les populations de batraciens étaient fortement touchées par une terrible épizootie (épidémie), à tel point que plusieurs espèces ont déjà disparu et d'autres sont menacées d'extinction. Ceci concernerait également d'autres espèces d'amphibiens telles que les salamandres, un phénomène qui d'ailleurs n'épargne pas la France.

La cause est incarnée par *le **Batrachochytrium dendrobatidis**, un champignon très virulent*, parasitant les amphibiens en provoquant la chytridiomycose, une maladie infectieuse occasionnant la mort des individus infectés en bloquant leurs organes respiratoires. Il faut tout de même savoir que pas moins de 30% des espèces mondiales d'amphibiens étaient déjà infectées en 2004 !

Publiée le 11 avril 2018, une étude menée par le Vanderbilt University Medical Center (Etats-Unis) en collaboration avec d'autres institutions a permis de découvrir que « certaines populations de grenouilles du Panama, en Amérique-Centrale, sont en passe de vaincre la maladie », comme l'explique la zoologiste américaine Jamie Voyles, de l'Université de Reno.

La spécialiste indique que **les populations de grenouilles Arlequin** avaient été particulièrement atteintes et réduites par le champignon, mais celles-ci auraient évolué, tout comme d'autres espèces de grenouilles. Il s'avère que ces batraciens ont subi une mutation génétique permettant de résister à la maladie.

Cependant la maladie n'a pas baissé d'intensité : ce sont les défenses de ces batraciens qui sont devenues meilleures. Il s'agit donc d'une lutte sans merci dont certaines grenouilles sortent victorieuses grâce à cet antidote naturel. Néanmoins, celui-ci reste à l'heure actuelle un mystère pour les scientifiques qui logiquement, poursuivent leurs investigations.



Potentiellement, ces recherches pourraient également permettre d'isoler quelques molécules présentes chez ces grenouilles et pouvant lutter contre certaines pathologies humaines, mais évidemment, rien n'est certain pour le moment.

## **Le champignon responsable de la dévastation des populations d'amphibiens à travers le monde provient d'une colonisation récente en provenance de l'Asie de l'Est - Article paru le 16 mai 2018 sur le site du CNRS « [www.cnrs.fr](http://www.cnrs.fr) »**

Le champignon chytride, ou *Batrachochytrium dendrobatidis*, a longtemps été identifié comme une cause du déclin et de l'extinction des espèces de grenouilles, de crapauds, de tritons et d'autres amphibiens à travers plusieurs continents. Le chytride est distribué dans le monde entier mais, à ce jour, il n'est toujours pas clair où sont apparues les souches tueuses du pathogène.

Une nouvelle étude publiée dans la revue scientifique « Science » en mai 2018 menée par des chercheurs de l'Imperial College de Londres et de nombreux partenaires dont la Zoological Society of London et l'École Pratique des Hautes Etudes (EPHE), en association avec le CNRS1 montrent que le champignon pathogène qui ravage actuellement les populations d'amphibiens sur tous les continents est originaire d'Asie de l'Est. Cette colonisation s'est faite au cours du XXème siècle, et le commerce international des amphibiens a favorisé cette épidémie.

Les chercheurs soulignent la nécessité de renforcer la biosécurité à travers les frontières, y compris une interdiction potentielle du commerce des amphibiens comme animaux de compagnie, pour assurer la survie des espèces vulnérables.

 **Le pourridié ou l'armillaire : comment les traiter - Article paru en juillet 2018 sur le blog « Binette et Jardin » du journal Le Monde « <https://jardinage.lemonde.fr/> »**

Le pourridié appelé aussi armillaire (*Armillaria mellea*) est un champignon couleur ocre tout à fait caractéristique qui se développe à la base de l'arbre : du fait de sa couleur, on parle d'armillaire couleur de miel, mais il peut parfois s'agir de l'armillaire d'Ostoya (*Armillaria ostoyae*) de couleur plus foncée. Cette maladie cryptogamique des racines est grave puisque les remèdes sont inexistantes.

### **Les symptômes du pourridié :**

Au cours de l'été, alors que le feuillage des arbres est en pleine végétation, il se met à jaunir, rougir, se flétrir puis se dessécher, y compris si l'arbre porte des fruits.



L'écorce des racines ou de la base du tronc se décolle aisément cachant en-dessous des plaques de mycélium blanc formant des filaments (rhizomorphes) presque phosphorescents, et dégageant une odeur de champignons.

Puis, l'automne arrivant, des bouquets de champignons ocres, couleur de miel, fructifient en touffe comme une couronne au pied des vieux arbres et des souches alentours. Le chapeau brun jaunâtre à ocre pâle a des lames

décourantes passant vite du crème au brun ; son pied très fibreux et résistant est soudé à la base avec les autres pieds de la touffe, il porte un ample anneau blanchâtre. Ils peuvent atteindre 15 voire 20 cm de long.

Présent dans le sol, le champignon, en s'attaquant aux racines, va les détruire, les faire pourrir et empêcher ainsi toute circulation de sève, ce qui aboutira inexorablement à la mort de l'arbre.

### **Les végétaux concernés par le pourridié ou l'armillaire :**

Le pourridié ou l'armillaire ne sont pas des maladies qui concernent tous les végétaux ni toutes les plantes, mais les plus sujets à ce champignon sont :

- les arbres fruitiers de toutes sortes : pommier, pêcher, poirier, abricotier, cerisier, olivier, noyer, vigne ...
- les arbustes ornementaux et les plantes grimpantes : rhododendron, buis, glycine, lilas, rosier, troène ...
- les arbres d'ornement : chêne, marronnier, bouleau, peuplier, érable ...
- des vivaces ligneuses : jasmin, lavande ...

## **Comment prévenir l'armillaire ou le pourridié ?**

Il faut savoir que des végétaux en bonne santé seront plus aptes à se défendre contre le pourridié que des arbres affaiblis par un environnement trop riche et excessivement humide : donc n'arrosez pas de façon répétitive et excessive vos arbres et arbustes. Ne les affaiblissez pas en les blessant puisque toute entaille sera un biais pour que s'immiscent et se développent maladies et champignons.

La prévention concernant le pourridié n'est pas simple et peut paraître radicale puisqu'elle consiste à ne pas replanter de ligneux à l'endroit où vous avez arraché un arbre mort de l'armillaire.

## **Comment traiter le pourridié et se débarrasser de l'armillaire ?**

Lorsque les touffes d'armillaire parfois énormes, apparaissent à la base des feuillus vivants, ou morts d'ailleurs, leur propagation par les spores ne peut être empêchée.

En l'absence de traitement efficace, seul l'arrachage du végétal atteint accompagné d'un dessouchage, une élimination complète et minutieuse des racines, particulièrement dans les sols lourds, doit être entrepris. Il faudra encore procéder au retrait de la terre dans laquelle les racines étaient installées et détruire tous les champignons s'étant développés aux alentours.

En laissant le sol béant, à l'air et recevant les rayons du soleil, vous contribuerez à l'assainir puisque ce ne sont pas les conditions de vie requises pour les champignons.

## **🇨🇭 Suisse : La saison des champignons compromise par le manque de pluie - Article paru le 16 août 2018 sur le site Internet du journal Le Temps « <https://www.letemps.ch> »**

Après une année 2017 déjà pauvre, 2018 pourrait être encore pire pour la récolte en raison de pluies trop rares.

Les amateurs de champignons sont déçus voire inquiets. Après un début de saison réjouissant, la sécheresse persistante compromet la poussée d'automne tant attendue. Si la pluie tarde trop, 2018 pourrait s'avérer la pire année depuis quinze ans.

C'est un constat partagé par tous les connaisseurs : le champignon se fait rare dans les sous-bois en ce mois d'août. «Lorsque la mousse craque sous le pied, la découverte de la moindre chanterelle ou russule est déjà à une petite sensation», témoigne auprès de Keystone-ATS Monika Christen, chargée des contrôles dans la région de Berne. La raison est simple : il fait trop sec.



Pour la mycologue, la sécheresse ambiante affecte non seulement la quantité de champignons mais aussi les différentes variétés. Une telle situation n'est plus apparue depuis 2003, se remémore-t-elle. La canicule d'alors avait même eu des répercussions sur l'année suivante.

Toutes les régions ne sont pas à la même enseigne. Et la situation pourrait encore tourner si le ciel le voulait bien, selon Monika Christen, qui rappelle que l'année avait quand même bien commencé. «La saison 2018 a encore une chance», rassure la spécialiste à l'attention des amateurs de cueillette. Des pluies sont prévues dès demain, surtout en montagne, selon Meteosuisse.



## Moins d'intoxications

Le manque d'humidité a aussi une influence sur la pousse des champignons et peut modifier leur aspect extérieur, un danger supplémentaire pour les « champignonneurs » du dimanche. Une taille plus petite ou une surface sèche au lieu d'être humide induit parfois des confusions avec des conséquences désastreuses, comme lorsqu'il s'agit d'amanites phalloïdes.

Chaque année, Tox Info Suisse recense plusieurs centaines de cas d'intoxications aux champignons. Mais c'est surtout lorsqu'il y a des poussées phénoménales que le nombre d'empoisonnement augmente, selon les statistiques. Cette année, le nombre de cas recensés est en fort recul.

«De juin à la mi-août, nous avons reçu très peu d'appels, comparé à l'année dernière», selon la mycologue Katharina Schenk-Jäger. Durant l'été 2017, Tox Info avait enregistré 128 cas d'intoxication aux champignons, cette année seulement 49. La sécheresse a au moins du bon sur ce plan.

 **Iran : Plus de 720 personnes intoxiquées par des champignons - Article paru en mai 2018 sur le site Internet « <https://fr.sputniknews.com> »**

721 personnes ont été intoxiquées par des champignons vénéneux dans les provinces iraniennes du Kermanshah, du Kurdistan, du Lorestan, de Zanjan, de l'Azerbaïdjan-Oriental et de Qazvin, a annoncé l'agence ISNA citant le porte-parole des secouristes du pays Mojtaba Haledi.

Selon M.Haledi, neuf personnes sont décédées. Environ 50 personnes sont dans un état critique et certaines d'entre elles ont besoin d'une transplantation du foie.

D'après l'Université des sciences médicales de Yasuj, le goût et l'apparence de ces champignons toxiques ressemblent à ceux de champignons comestibles. Ils n'ont pas été identifiés pour le moment et seules des études en laboratoire permettront de comprendre leur dangerosité.

 **France, Lot-et-Garonne : des Girondins trouvent 500 cèpes en deux jours - Article paru le 27 août dans le journal Sud-Ouest : « <https://www.sudouest.fr> »**



La chaleur, la pluie, les températures qui baissent... Il n'en fallait pas plus pour faire le bonheur des amateurs de cèpes en cette fin d'été !

Cet habitant de Pineuilh, en Gironde, n'en revient toujours pas. En deux matinées, ces 21 et 22 août, accompagné d'acolytes, il a récolté pas moins de 500 cèpes. Une belle découverte qui a eu lieu aux alentours de Duras, au nord du Lot-et-Garonne.

**Rappelons toutefois que La forêt n'appartient pas à tout le monde.** Sur le Lot-et-Garonne, près des trois-quarts sont la propriété de particuliers. Les autres appartiennent à l'Etat ou aux collectivités territoriales. Du coup, les champignons appartiennent aux propriétaires de la forêt, de bois ou de garrigue. Et ceci

est valable que la forêt soit privée ou publique et qu'elle soit interdite d'accès par un panneau ou non. Au moins, c'est clair!

Dans certains cas, la cueillette des champignons peut être réglementée par arrêté préfectoral. Les ramasseurs doivent donc vérifier en mairie le lieu précis du ramassage ou à la préfecture l'existence éventuelle d'un arrêté. Tout ramassage non autorisé de champignons en forêt (publique ou privée) est puni d'une amende pouvant aller jusqu'à 750 € (tolérance jusqu'à 5 kg en forêt publique). Vu comme ça, chercher des champignons peut devenir un vrai parcours du combattant !



## Petit rappel sur le 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.



# Lettres mélangées, mais ... triées

par Lucien Gascoïn

Retrouvez les noms français de champignons

## GENRES

E	L	R	S	S	U	U

B	E	L	O	T

C	I	N	O	P	R

B	C	C	E	I	L	O	T	Y

A	A	C	E	I	L	R	T

A	C	E	I	I	N	O	R	R	T

E	L	O	O	P	P	R	Y

A	A	E	I	M	N	T

E	H	I	L	O	O	P	T

A	E	I	L	O	R	V	V

A	A	C	E	I	L	M	R	R	Y

A	A	C	E	I	L	R	T

E	E	I	L	O	P	T

## ESPECES

A	B	C	E	E	H	I	N	N	O	R	R

D	E	R	U

C	E	E	H	L	U	V

E	E	I	N	R	S	V

C	D	E	E	I	I	L	U	X

A	A	B	E	E	L	M	Q	R	R	U

E	F	O	R	S	U

A	E	I	I	L	O	R	S	T

A	A	C	E	E	G	H	N	N	T

E	E	O	S	S	U	Y

E	E	L	O	T	U	V

E	I	O	P	R	V

D	E	I	P	Q	U	U



Association soutenue par le  
Conseil Départemental des Ardennes



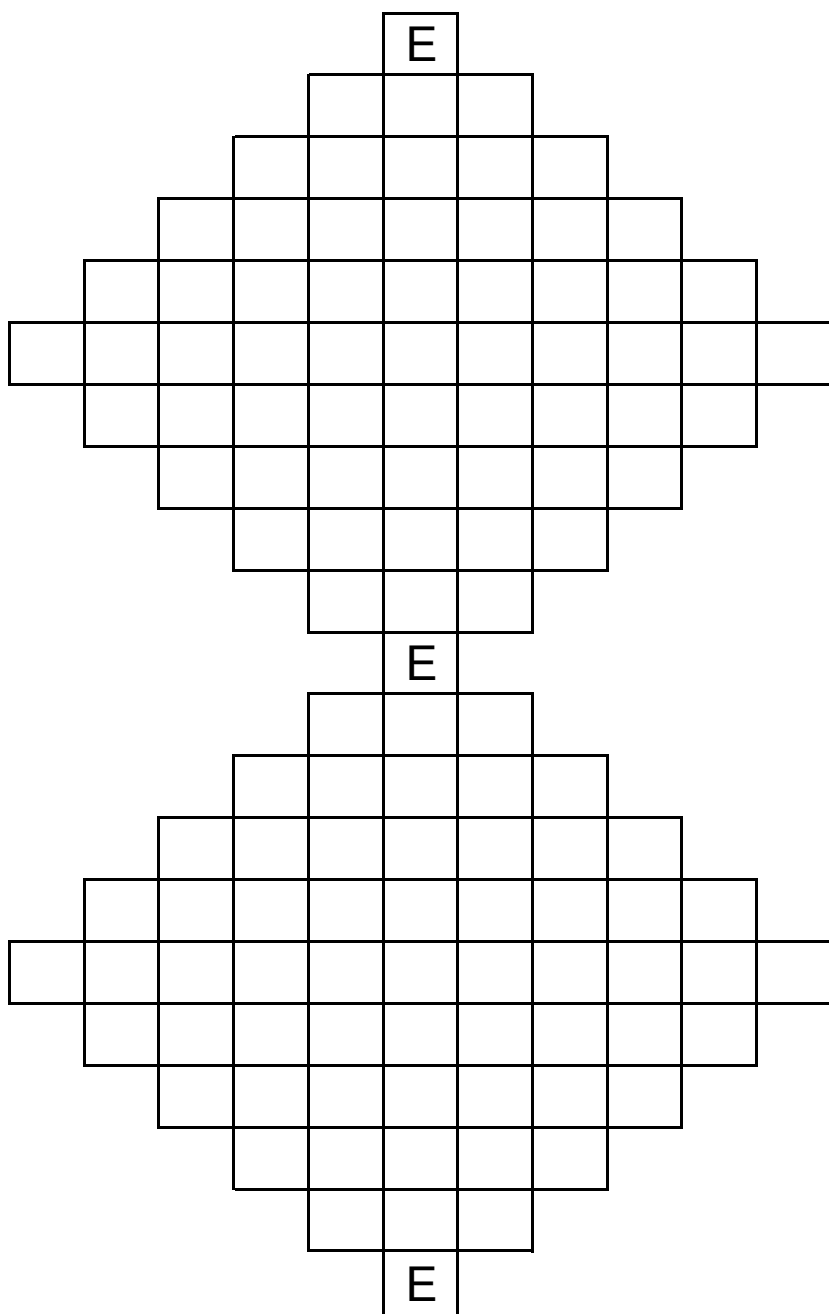
et la ville de Sedan



# LE DIABOLO DE LA SMS

par Lucien Gascoin

Chaque mot est formé des lettres de son voisin +/- 2 lettres



Refuse d'admettre

Attaqués par certains cryptogames

Peut faire concurrence à la phalloïdine !

Nous aident à l'identification ... si chimiques

Excellents si remarquables !

Mycologues sur l'estrade

Son épouse forme quelquefois un rond

Matière de nos paniers

Tente

Peut être d'oseille ... ou marin

Forme de certaines helvelles

Sur papillons, paons, félins ...

Constituant des champignons ... et de tous les végétaux

Grandes ... à écailles

Constituants des champignons ... et de tout !

Fleur araignée

La meilleure pour identifier un champignon, c'est celle de la SMS

Souvent dichotomique



Association soutenue par le  
Conseil Départemental des Ardennes



et la ville de Sedan





# Mycogastronomie



## **Cèpes à la Bordelaise**

Recette issue du magazine « Marie-Claire - Cuisine et vins de France » d'octobre 1992

### **Réalisation :**

1 - Séparer les têtes et les pieds des cèpes.  
Essuyer les têtes, éplucher et émincer les pieds.  
Cuire les têtes des cèpes dans une poêle avec l'huile chaude.  
Saler, poivrer, retourner après coloration, finir de cuire et les égoutter.

2 - Mettre les pieds des cèpes dans l'huile chaude et à mi-cuisson ajouter l'échalote. En fin de cuisson ajouter une cuillerée de persil puis égoutter.

A l'aide d'un hachoir, confectionner un hachis avec 2 tranches de jambon, la mie de pain, 1 gousse d'ail et le persil restant. Mélanger ce hachis avec les pieds des cèpes.

Garnir les têtes des cèpes de cette préparation. Les mettre dans un plat avec les tranches de jambon restantes. Passer 5 min à four chaud. Servir et déguster chaud ou tiède.

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 8 beaux cèpes
- 4 tranches de jambon de Bayonne
- 50 g de pain rassis
- 2 échalotes grises hachées
- 2 cuillérées à soupe de persil haché
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel, poivre



## **Gratin de champignons des bois**

Recette provenant du site Internet « [www.camijote.com](http://www.camijote.com) » - Décembre 2012

### **Recette :**

- Nettoyer soigneusement les champignons.
- Leur faire rejeter leur eau en les saisissant à feu vif avec le beurre pendant environ 5 minutes.
- Réserver l'eau de cuisson.
- Faire revenir les échalotes et l'ail pendant 3 ou 4 minutes.
- Ajouter les champignons, les faire légèrement colorer.
- A la fin de la cuisson, saler, poivrer.

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

- 1 kg de champignons (chanterelles et autres selon votre cueillette)
- 80 g de jambon fumé
- 80 g de parmesan
- 25 cl de crème fraîche
- 2 belles échalotes
- 1 gousse d'ail
- 20 g de beurre
- sel, poivre
- persil



- Ajouter le jus de cuisson et faire réduire le mélange jusqu'à évaporation complète.
- Ajouter le jambon fumé coupé en dés ainsi que le persil ciselé.
- Verser la crème fraîche et bien mélanger jusqu'à épaississement.
- Verser la préparation dans un plat à gratin et râper le parmesan.
- Enfourner à four chaud et faire gratiner.
- Servir avec une viande ... par exemple, un filet mignon de porc rôti.



## Recette traditionnelle du poulet aux morilles et au vin jaune du Jura

Une recette classique, un peu chère, mais qui fera toujours son effet.  
Issue du magazine « Marie-Claire - Cuisine et vins de France » de juin 2018



### Réalisation :

1. Couper les poulets en morceaux.
2. Peler et émincer les oignons et l'ail.  
Saler et poivrer les morceaux de volaille.
3. Dans une cocotte, faire chauffer la moitié du beurre à feu vif, puis déposer les morceaux de poulet dans la cocotte.  
Ajouter les oignons et l'ail, faire rôtir 5 minutes, en retournant les morceaux de poulet à mi-cuisson.
4. Poudrer le poulet de farine à l'aide d'une petite passoire, remuer vivement. Verser le vin jaune, et gratter le fond de la cocotte pour décoller les sucs de cuisson caramélisés. Laisser réduire à feu vif le vin pendant 2 min, puis ajouter 40 cl de crème. Faire mijoter à découvert pendant 30 minutes.
5. Dans le même temps, faire sauter les morilles encore surgelées, dans une poêle avec le reste de beurre, saler et poivrer, laisser cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu toute leur eau. Ajouter alors le reste de crème et laisser 5 minutes sur feu doux.

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 poulets fermiers
- 300 g de morilles (surgelées)
- 40 cl de vin jaune du Jura
- 60 cl de crème liquide
- 2 oignons, 1 gousse d'ail
- 80 g de beurre
- 1 cuil. à soupe rase de farine
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- Sel, poivre



6. Passé ce temps, verser le contenu de la poêle et le jus de citron dans la cocotte du poulet qui a cuit 30 min et poursuivre la cuisson encore 5 minutes.

7. Servir très chaud et déguster avec des pâtes (spätzles (nouilles alsaciennes) ou des tagliatelles) ou bien avec des pommes de terre.

*Conseils : pour réaliser cette recette, au lieu de morilles surgelées on peut, bien sûr, utiliser des morilles fraîches ou bien des morilles séchées qu'il faudra réhydrater une trentaine de minutes dans de l'eau tiède ou du lait.*

*Accord mets- vin : un Côtes du Jura*

## Croustade aux champignons de Paris et camembert

En cette période de sécheresse où les champignons se font rares, on peut toujours se rabattre sur les champignons de Paris, disponibles toute l'année.

Recette issue du site Internet « <https://cuisine.journaldesfemmes.fr> » - Janvier 2017

### Réalisation :

Laver et couper en lamelles les champignons.

Dans une poêle, les faire revenir à feu vif avec l'huile d'olive. Saler et poivrer. Une fois cuits, les réserver et les laisser refroidir.

Foncer un moule à tarte avec la pâte. Piquer le fond et étaler les champignons.

Préchauffer le four à 180° (th 6/7).

Couper le fromage en tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur (sans retirer la croûte) et les disposer sur les champignons.

Dans un bol mélanger l'œuf, la crème, l'ail, le persil.

Saler, poivrer et verser le tout sur la tarte. Enfourner pour environ 30 minutes à 180°.

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 500 gr de champignons de Paris
- 1 camembert
- 1 œuf
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 petite gousse d'ail haché
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



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

## Les élus pour 2018

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		
	Mme Valérie Guillot	(55) Dun sur Meuse		
	M. Francis Etienne	Sécheval		
	M. Pierre Gilbert	Floing		
	M. Jean-Jacques Remy	Sedan		
	M. Jean-Marie Stoki	Raucourt		

## Bravo aux associations mycologiques Car les empoisonnements par les champignons en France sont en baisse permanente ...

**300** morts en 1885

**100** morts en 1912

**10** morts en 1970

mais encore **2 à 3** morts par an ces dernières années

Parlez de la SMS à vos amis et connaissances

Venez nombreux à nos manifestations

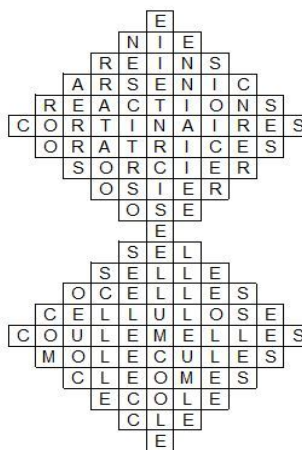
**Vous serez responsables du zéro décès**

<b>Mars-avril</b>	Assemblée générale
<b>Avril-mai</b>	Début des sorties (au minimum 12 sorties prévues)
<b>Septembre</b>	Expositions à (54) Grand Faily
<b>Octobre</b>	Expositions à Sedan et à Stenay (55)
<b>Novembre</b>	Nos dernières sorties

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

## Réponses aux jeux

RUSSULE	CHARBONNIERE
BOLET	RUDE
COPRIN	CHEVELU
CLITOCYBE	INVERSE
LACTAIRE	DELICIEUX
CORTINAIRE	REMARQUABLE
POLYPORE	SOUFRE
AMANITE	SOLITAIRE
PHOLIOTE	CHANGEANTE
VOLVAIRE	SOYEUSE
LACRYMAIRE	VELOUTE
LACTAIRE	POIVRE
LEPIOTE	PUDIQUE



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

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

