

# Société Mycologique du Sedanais

**Bulletin N°30**  
**Année 2020**

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

## Sommaire

### **Editorial 2020**

*Le mot du Président*

### **Les cheveux de glace**

*Un phénomène qui se produit avec certains  
champignons par temps de gel modéré*

### **La Page du Syndicat Pharmaceutique de France**

### **Petit jeu des erreurs**

*Cherchez ? ... non trouvez les erreurs*

### **Réflexion sur la fragilité de la nature**

*Tous les êtres vivants sont indispensables ...  
mais qu'en est-il vraiment de l'homme ?*

### **Lu dans la presse ...**

*Revue de presse mycologique*

### **Les espèces identifiées lors du Petit Salon 2019**

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

*Quelques « casse-têtes » mycologiques*

### **Historique de la Société Mycologique du Sedanais**

*De 1978 à nos jours*

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

*Des infos et les solutions des jeux*

### **Mycogastronomie**

*Quelques recettes de cuisine*





# 2020 ... édito, le mot du Président

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

Oui, et si cette année nous pouvions attribuer la note de 20/20 à nos sorties programmées cette année ! Mais ça c'était le souhait formulé avant la mise en scène de la COVID19. (Corona Virus Décembre 2019)

En 2019 de l'été à l'automne, et ce jusqu'à notre petit salon du champignon, le premier dimanche d'octobre, pas grand-chose à mettre dans notre panier.

Sec, sec, sec, étaient les commentaires du moment.

Le champignon aimant chaleur et humidité s'est vraiment développé en octobre, beaucoup de pluies sont tombées, entraînant une poussée exceptionnelle.

Le journal l'ardennais de début novembre titrait : « Champignons à foison, gare aux pièges ».

Qu'ils soient à lames, à plis, à aiguillons, à tubes, en coupe, en croûte, en massue, en corail, à hyménium interne, gélatineux, parasites des plantes, toute cette grande variété de champignons était au rendez-vous.

Mais attention chaque champignon comestible possède généralement son sosie qui est à rejeter, voire parfois mortel.

La méconnaissance entraîne chaque année des ramassages de champignons toxiques destinés à la casserole.

Ainsi de 2010 à 2019 ce sont plus de 10625 intoxications qui ont été répertoriées, avec le plus souvent vomissements, diarrhées et douleurs abdominales. Et dans 56 % des cas ce sont à chaque fois deux personnes qui sont impliquées.

Quels en sont les responsables ?

Les intoxications les plus fréquentes sont dues à des Bolets, des Agarics, des Clitocybes, des Amanites, mais également à bien d'autres.

On a enregistré 22 décès en 3 ans.

Quelle est la solution pour éviter de tels ennuis ? ... une **Société Mycologique**.

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

# Les cheveux de glace

Un matin du mois de janvier, j'étais partie me promener dans un bois à la recherche d'oreilles de Judas (*Auricularia auricula-judae*). Les prés étaient givrés mais dans le bois, le froid était moins vif. Mon regard fut attiré vers une masse blanchâtre sur une branche morte formant de longs filaments blancs et fragiles semblables à une chevelure de glace, fondant naturellement ou au toucher.

J'avais déjà entendu parler de ces cheveux de glace (Hair ice, ice wool\* ou frost beard\*\* en anglais, Haareis ou Eiswolle\* en allemand) à la fin d'un cours de la Société Lorraine de Mycologie sans jamais les observer.

Je me suis intéressée à l'apparition de ce phénomène naturel lié à la présence d'un champignon : ***Exidiopsis effusa***.

(\* laine de glace ; \*\* barbe gelée)



Photo du 19 janvier 2020 des cheveux de glace - 9h30 - Dun-sur-Meuse

## DESCRIPTION

D'une consistance céracée à peine gélatineuse (0,3 mm d'épaisseur) formant un enduit savonneux à l'état frais ou très finement pelliculaire à l'état sec, le champignon appartenant à la famille des Auriculariaceae se présente d'abord sous forme de petites taches irrégulières qui finissent par confluer. Sa surface hyméniale est lisse et mate, séparable en une fine membrane fragile, pruineuse, rose clair, fleur de pêcher, argenté bleuâtre, gris blanchâtre, décoloré pâle au séchage. Sa marge est irrégulière mais nettement limitée.

Pas rare et présent toute l'année surtout en périodes humides, il est plus abondant dans les régions montagneuses. Il se trouve en forêt sur des branches mortes de feuillus, principalement de hêtres (*Fagus*) ou de chênes. Il n'est pas lignivore.

Sa variabilité de couleurs entraîne des confusions avec *Exidiopsis calcea* ou *Exidiopsis grisea* (*Sebacina grisea*).



## PRESENTATION

Les cheveux de glace sont le phénomène d'apparition de glace sous forme de filaments très fins sur du bois mort de feuillus, par temps de gel modéré (températures légèrement en dessous de 0°C) et air humide.

Peu fréquent, cette formation est signalée à des latitudes comprises entre 45 et 55 degrés N en Amérique du Nord (Canada, Etats-Unis), en Europe (France, Allemagne, Irlande, Pays-Bas, Grande Bretagne, Suède, Suisse) et en Asie (Inde).

Cette masse est constituée de poils blancs, lisses, soyeux d'un diamètre de 0,01 à 0,02 mm et mesurant jusqu'à 20 cm, se présentant en boucles et en vagues, parfois séparées ou zonées mais sans ramification, le plus souvent sur des morceaux de bois au sol et parfois sur des arbres encore debout. Bien que les filaments individuels soient toujours séparés, ils suivent un ordonnancement macroscopique, souvent d'une surprenante régularité. Leur base est fixée dans des zones où l'écorce est libre ou lâche, mais jamais sur l'écorce elle-même. Les poils peuvent maintenir leur forme pendant des heures et parfois des jours. Cette durée inhabituelle indique que quelque chose empêche les petits cristaux de glace de se recristalliser en de plus grands. Cependant, par un temps froid et sec, la « chevelure » s'évapore brusquement. Gisela Preuss a expliqué que cette glace capillaire se forme pendant la nuit et fond à nouveau une fois que le soleil brille sur le bois pourrissant. Un morceau de bois qui en a produit une fois peut continuer à en produire sur plusieurs années.



*Photo du 20/01/2020 - 9h00*



*Photo du 20/01/2020 - 12h50*



*Photo du 21/01/2020 - 9h00*



*Photo du 21/01/2020 (grossissement) - 9h00*





Photo du 25/01/2020 - 10h30



Photo du 25/01/2020 (grossissement) - 10h30



Photo du 25/01/2020 - 16h30



Photo du 27/01/2020 - 9h00

*Ces huit photos ont été prises à Dun-sur-Meuse.*



## HISTORIQUE

En 1918, Alfred Wegener, un climatologue allemand connu pour sa théorie de la dérive des continents observe un revêtement blanchâtre à la base de la chevelure de glace. Il émet l'hypothèse qu'un champignon sous sa forme végétative (le mycélium) en serait responsable.

En 2005, Gerhart Wagner démontre qu'un traitement du bois par un fongicide ou par la chaleur (en le trempant dans l'eau chaude) supprime la formation de glace en cheveux. Plus la concentration en fongicide est élevée, plus le phénomène est atténué ou disparaît.

Mais à cette date, ni l'espèce fongique concernée, ni le mécanisme permettant le développement de cette formation ne sont connus.

En 2015, une équipe de scientifiques allemands et suisses vont résoudre le mystère :

Gisela Preuss (biologiste) identifie le champignon : *Exidiopsis effusa* appartenant à la Famille des Exidiaceae (Index Fungurum) ou Auriculariaceae (Mycobank).

Christian Mätzler (physicien) découvre que le mécanisme responsable de la production des filaments de glace à la surface du bois est une division (ou ségrégation) de la glace.

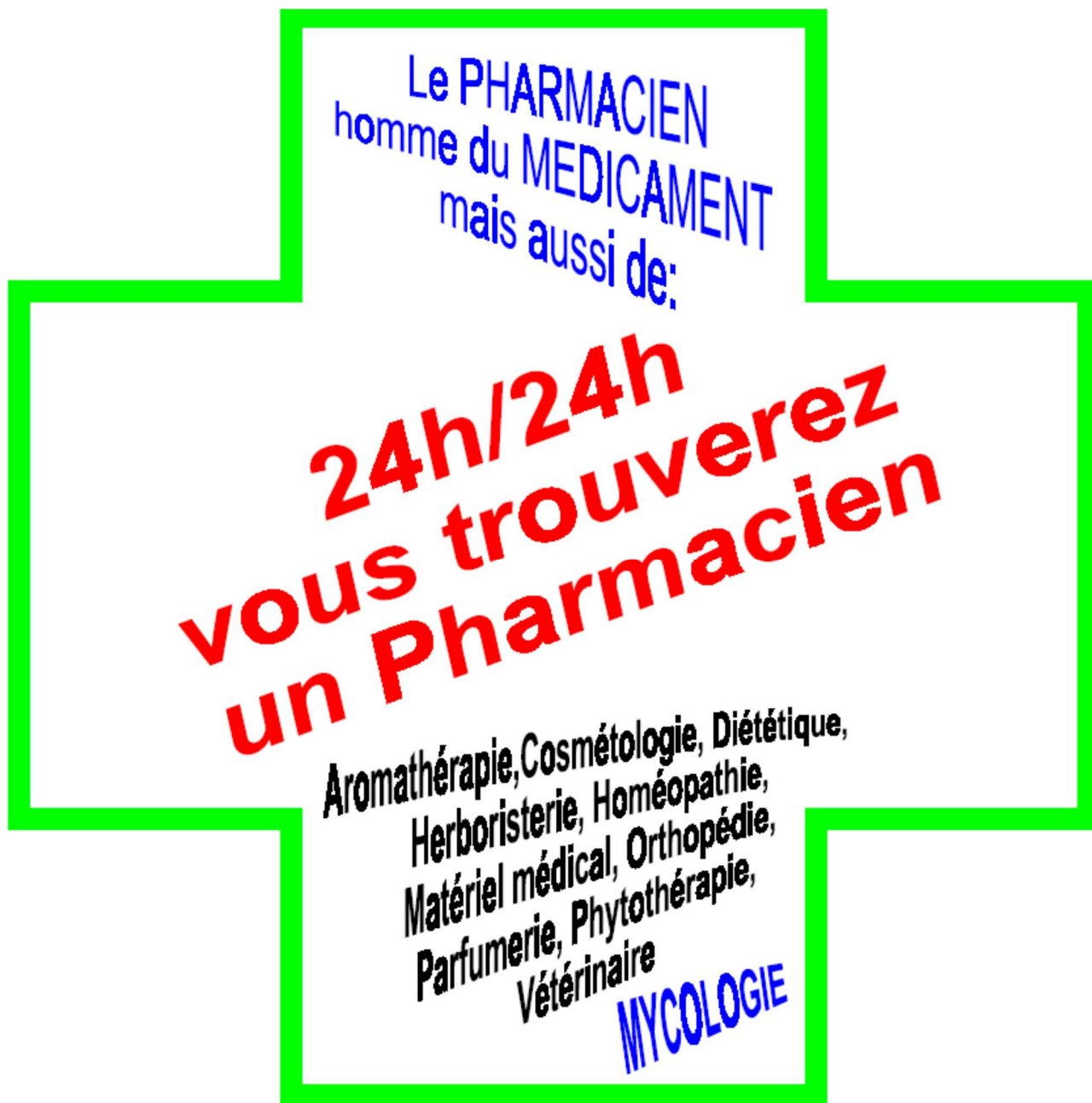
Il explique que l'eau liquide à proximité de la surface de la branche gèle au contact de l'air froid, créant un front de glace qui piège le liquide entre un mince film de glace et les pores du bois. Le phénomène d'aspiration résultant des forces intermoléculaires réagissant à cette « intercalation »

bois-eau-glace conduit alors l'eau à l'intérieur des pores du bois pour l'amener vers le front de glace où elle gèle finalement et s'ajoute à la glace déjà existante. Puisque le front de congélation est situé à l'embouchure des rayons du bois, la forme de la glace en croissance est déterminée par les rayons de bois à leur débouché.

Diana Hofmann (chimiste) en analysant la glace fondue met en évidence des composés organiques complexes produits par le champignon (lignine et tanins) qui favorisent la pousse et le maintien de ces filaments. Le champignon joue le rôle de façonnage des poils de glace et d'évitement de leur recristallisation.

Références : site MycoDB ; [cdn.egu.eu](http://cdn.egu.eu) ; [leblob.fr](http://leblob.fr) ; [gurumed.org](http://gurumed.org)...Je remercie Jean-Paul Ponsin, membre de la Société Lorraine de Mycologie pour ses notes personnelles.

Valérie Guillot



*Les pharmaciens Ardennais affiliés à la  
Fédération des Syndicats Pharmaceutiques de  
France vous ont offert cet Encart*

# CHERCHEZ ? ... non, TROUVEZ LES ERREURS !

par Lucien Gascoin

Aujourd'hui, on va parler de champignons !  
bizarre non ?

plus étonnant encore, on va chercher 7 erreurs dans ce texte.  
peut-être des fautes d'orthographe ou de français, des anachronismes ...

*A la mi-octobre, au début de l'automne, les bois deviennent brun-rouges et attirent de nombreux amateurs de champignons.*

*"Les champignons, moi je les connais bien" me disait mon voisin. Le pauvre est décédé d'un infarctus, les champignons n'y étaient en effet pour rien.*

*Nous, en famille, nous sommes très prudents. On se méfie surtout des anamites, (que certains nomment par erreur des ammonites) , vous savez ces champignons comprenant toujours un anneau?*

*Nous, on préfère ramasser les champignons au printemps, on ne trouvera jamais de champignon mortel au printemps !*

*Mais revenons au mois d'octobre, le dixième mois de l'année. Il commence pourtant par oct, qui veut dire huit ! Normal, c'était le huitième mois chez les Romains.*

*C'est alors qu'apparaissent de nombreuses espèces. Les laccaires qu'on reconnaît aisément grace au lait s'écoulant de leur chair. Les lépiotes et leurs écailles, les tricholomes souvent par groupe de trois.*

Le "tri" de tricholome vient du grec "τρίχ" = poil (ça ce n'est pas évident)  
Ce sont les lactaires qui ont du lait et non les laccaires (élémentaire!)  
L'amanite printanière est mortelle (ça aussi)  
Il existe des amanites sans anneau (on apprend ça à la SMS)  
amanite et non anamite (du Viet Nam) ou ammonite (mollusque fossile)  
infarctus et non infractus, erreur courante, vous êtes pardonné!  
sont invariables, le français est compliqué!  
brun-rouge et non brun-rouges, les noms composés de couleur

## LES 7 ERREURS



Association soutenue  
par le Conseil Général des Ardennes



et la ville de Sedan







Association soutenue par le  
Conseil Départemental des Ardennes



et la ville de Sedan



## **TOUS LES ÊTRES VIVANTS SONT INDISPENSABLES MAIS QUE FAIT L'HOMME ?**

*Du micro-organisme jusqu'au monstre des mers,  
chaque espèce vivante a un rôle important  
aidant à préserver sur l'ensemble de la terre  
un équilibre stable et un bon fonctionnement.*

*Chez l'homme, un intestin en excellente santé,  
contient des champignons, virus et bactéries.  
L'ensemble de ces êtres ne peut nous ennuyer,  
une juste proportion nous facilite la vie.*

*Beaucoup d'êtres sur terre, alimentent, décomposent,  
pollinisent, disséminent, aident et sont aidés.  
Chacun fait une action, quelquefois pas grand chose  
mais participe toujours dans un but d'équité.*

*Même quand le simple insecte, un jour, devient une proie,  
il aide à réguler un complexe équilibre,  
fragile, non maîtrisé par les hommes et leurs lois.  
De faire ce que l'on veut, nous ne sommes pas libres.*

*Parce qu'ils tuent des moutons, on décime les loups  
On a tué les buses car elles mangeaient nos poules  
Il semblerait que l'homme, peu à peu devienne fou  
Continuons ainsi, et le monde s'écroule.*

*Beaucoup d'Hommes réfléchissent, peu sont prêts à agir  
la Nature est fragile, attention au danger  
de nous retrouver tous, s'entretenir, dépérir  
à cause de notre laxisme, de notre avidité.*

Lucien Gascoin

# Lu dans la presse ...

*Les champignons n'ont pas fini de nous étonner, notamment, de par leur utilisation, ils peuvent nous rendre service dans des domaines variés tels que la santé, l'écologie, la science ou la vie de tous les jours ...*

*A l'inverse, le champignon peut aussi être un redoutable prédateur capable de décimer des plantes ou des arbres mais aussi d'intoxiquer les personnes qui les consomment.*



## **Cueillette des champignons : attention, les applications sur smartphone ne sont pas fiables**

**Article publié en ligne le 25 septembre 2020, sur le site Internet du journal « SudOuest ».**

**L'ANSES** (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) **recommande clairement de "ne pas consommer de champignon identifié par les applications de reconnaissance disponibles sur les smartphones" ... des cas d'intoxication ont été recensés !**

Ce champignon que je viens de cueillir est-il comestible ? Les applis de reconnaissance ne sont pas suffisamment fiables pour répondre à cette question en toute sécurité, met en garde l'agence sanitaire.



Alors que l'arrivée de l'automne marque le début de la cueillette, l'agence rappelle qu'un champignon peut être dangereux : les intoxications peuvent entraîner des troubles digestifs sévères, des complications rénales, des atteintes au foie, conséquences graves qui peuvent même entraîner la mort.

Au deuxième semestre 2019, plus de 2 000 cas d'intoxication liés à la consommation d'une espèce toxique ou de champignons comestibles mal cuits ou en mauvais état ont ainsi été rapportés aux centres antipoison, dont trois mortels.

### **Nouveau risque avec les applications sur smartphones :**

#### **Le cas d'une famille avec trois hépatites sévères, un enfant en réanimation**

Pour éviter ces accidents qui se produisent surtout à l'automne, l'Anses rappelle régulièrement les bonnes pratiques à respecter : ramasser uniquement les champignons que vous connaissez parfaitement et au moindre doute, faire contrôler votre cueillette par un pharmacien ou une association de mycologie. Ne jamais manger de champignons sauvages crus et ne jamais en donner à de jeunes enfants.

Mais cette année, **un nouveau risque est apparu** sur les radars des experts sanitaires : les applications sur smartphones destinées à identifier l'espèce de champignon grâce à une photo.

Le phénomène est pour l'instant trop récent pour en connaître l'ampleur précise. Mais il existe au moins "quelque cas" parmi les intoxications rapportées l'an dernier où "la confusion entre espèces était favorisée par l'utilisation d'applications de reconnaissance de champignons sur smartphone, qui avaient donné des identifications erronées sur les champignons cueillis", s'inquiète l'Anses.

Elle recommande donc clairement de **"ne pas consommer de champignon identifié par ces applis, en raison du risque élevé d'erreur"**.

#### **Un taux d'erreur à plus de 50% :**

Pour mieux appréhender l'ampleur du problème, une recherche a été lancée au centre antipoison de Paris. Après l'intoxication sévère d'une famille de trois personnes l'an dernier. "J'étais à la régulation téléphonique ce jour-là", se rappelle **le Dr Jérôme Langrand**. "Cette famille avait ingéré un plat de champignons. Le père

avait utilisé une application pour se rassurer, se dire « Ah oui c'est bien des comestibles », poursuit-il. Résultat : trois hépatites sévères, le placement de l'enfant en réanimation et une greffe de foie pour le père.

Pour réaliser l'étude lancée alors par le centre antipoison, les photos de champignons envoyées chaque jour par des particuliers inquiets d'avoir été intoxiqués ont été passées dans deux des applications de reconnaissance des champignons existantes. Le travail est toujours en cours, mais "on a quand même plus qu'une tendance", explique le Dr Langrand. **"Elles se trompent à plus de 50% sur l'espèce"**.

"Parfois c'est bénin, mais dans certains cas, elles créent des situations à risque d'intoxication", insiste-t-il.

Même si les applis signalent le risque mortel de certaines espèces, pour lui, ce n'est pas suffisant : "il faut dire aux gens qu'il faut s'abstenir de manger tout champignon sur avis d'une application".

Par contre, prendre une photo des champignons que l'on compte manger est utile, insiste l'Anses. En cas d'intoxication, les médecins sont ainsi capables d'identifier rapidement l'espèce responsable pour décider du traitement adéquat.

L'agence rappelle également qu'il faut cuire suffisamment les champignons sauvages, qu'il faut cueillir uniquement les spécimens en bon état et en totalité (le pied et le chapeau, pour permettre l'identification). Il ne faut pas non plus consommer de champignons achetés "à la sauvette", vendus par des non professionnels pas nécessairement capables de les identifier.

## Une famille de la région de Marche (Luxembourg) intoxiquée après avoir mangé des champignons vénéneux : un mycologue met en garde

**Article publié en ligne le mercredi 21 Octobre 2020, par Mélodie Mouzon, sur le site Internet du journal « Sudinfo.be ».**

C'est la saison des champignons et elle est prolifique cette année. Mais attention, tous les champignons ne sont pas forcément comestibles ... Récemment, les urgences de l'hôpital de Marche ont été confrontées à un cas de forte intoxication alimentaire suite à l'ingestion de champignons toxiques. Ceux-ci ressemblaient fort aux inoffensifs Agarics champêtres, qu'on trouve dans nos prairies. Le mycologue et naturaliste Marc Paquay met en garde.

Certains clitocybes sont des champignons toxiques et peuvent même s'avérer mortels.

L'automne est la saison préférée des amateurs de champignons. Avec les pluies abondantes qui sont tombées fin septembre, début octobre, les champignons pullulent, pour le plus grand plaisir des fins gourmets. Depuis le début du mois, on assiste d'ailleurs à une importante poussée dans les prairies et jardins, principalement d'Agarics champêtres, appelés aussi rosés des prés. Un champignon inoffensif et très apprécié par le plus grand nombre. Attention toutefois à ne pas le confondre avec des espèces très ressemblantes, mais vénéneuses celles-là ... C'est la mésaventure qui est arrivée à une famille de la région de Marche récemment. Une mère et sa fille ont été admises aux urgences de l'hôpital de Marche pour une forte intoxication alimentaire.



- Le mycologue Marc Paquay a été appelé à la rescousse pour identifier de potentiels champignons toxiques dans ceux ingérés par les personnes malades.

- La famille avait consommé **des clitocybes dealbata**, qui sont fortement toxiques et peuvent même s'avérer mortels.

- Le naturaliste recommande de ne manger que de petites quantités de champignons d'espèces qu'on connaît bien !



## Un nouveau champignon identifié en Guyane

Article publié en ligne le 17 août 2020, par Isabel Lerouge sur le site Internet du « Portail des Outre-Mer » - <https://la1ere.francetvinfo.fr/>

Les forestiers du réseau mycologie de l'Office National des Forêts (ONF) ont découvert une nouvelle espèce dans la Réserve naturelle des Nouragues. Baptisée **Hydnocristella Delavali**, elle se distingue par la forme très originale de ses spores.

Peau blanche et veloutée. Une odeur agréable de forêt, de sous bois. L'**Hydnocristella Delavali** est un champignon lignicole, c'est-à-dire qui mange le bois.

Elle a été prélevée sur un tronc, à l'occasion d'une mission d'inventaire et de prospection menée par **Gérald Gruhn**, animateur du réseau mycologie à l'Office National des Forêts. Ce dernier est toujours très ému lorsqu'il évoque le premier regard posé sur la *Hydnocristella*.

« C'est surtout en la regardant au microscope, j'ai tout de suite vu que c'était une rareté. Elle a des spores en forme de bouteille d'une célèbre eau gazeuse américaine. Moi, je n'ai jamais rien vu de tel et pourtant j'ai passé des milliers de champignons sous mon microscope. »



En pleine jungle tropicale, dans la Réserve naturelle des Nouragues, l'*Hydnocristella Delavali* vit sur le bois mort mais ne dédaigne pas de tracer son sillon sur un tronc encore debout. Non comestible, elle va surtout aider à mieux comprendre les écosystèmes des forêts guyanaises. L'ONF tente en effet de préserver le bois mort en forêt et de mieux comprendre la fonge (l'ensemble des champignons). Cette dernière décompose le bois mort en matière organique assimilée par les plantes.

© Gérald GRUHN/ONF

« Soit le champignon va dégrader ce bois et donc pouvoir remettre en circulation toutes les molécules du bois. Parfois, surtout, pour les champignons qui se développent sur des plantes vivantes, il va y avoir des systèmes de symbiose. Du coup le champignon va pouvoir s'alimenter et en échange mettre à disposition des minéraux ou faciliter les échanges gazeux ou avec des minéraux en se développant sur des racines, par exemple, des plantes. » (Jennifer Devillechabrolle, conservatrice de la Réserve naturelle des Nouragues).

## Aspergillose invasive : cette infection fongique se cache dans votre oreiller

Article publié en ligne le 21 septembre 2020, par Sophie Raffin, journaliste Santé, sur le site Internet « e-sante.fr ».

Méfiez-vous de votre oreiller et de vos couettes. Ils peuvent abriter des champignons qui **provoquent une grave infection pulmonaire, appelée aspergillose invasive**. Il s'agit de la seconde cause de mortalité par infection fongique à l'hôpital.

À chaque inspiration, nous respirons des **centaines de spores invisibles**. Si la plupart sont inoffensifs, il faut particulièrement se méfier des champignons du genre **Aspergillus**. Ils peuvent provoquer une grave infection pulmonaire, appelée Aspergillose invasive.

Les *Aspergillus* font partie des champignons qui larguent le plus de spores dans l'air. Ils sont ainsi très présents dans l'air qui nous entoure. Et pas seulement ! On les retrouve dans le compost, plus inquiétants encore dans nos **oreillers** et nos **couettes** !

Le Dr David Denning, professeur de maladies infectieuses à l'Université de Manchester qui travaille sur cette maladie, a confirmé que ce champignon est capable de se développer dans notre literie, aux côtés des acariens et de l'humidité de la sueur. Par ailleurs, faire sécher des **vêtements mouillés** sur des radiateurs à l'intérieur augmenterait aussi le niveau d'humidité du domicile, créant un terreau idéal pour leur formation.

"Les oreillers et les couettes contiennent beaucoup d'aspergillus" dit-il. "Si vous redonnez du volume à vos oreillers, vous n'en inspirerez pas trop. Mais dès que vous commencez à les **frapper, beaucoup d'aspergillus peuvent être libérés** dans l'air. Et vous pouvez ensuite les respirer". Il ajoute : "pour les personnes en bonne santé, le risque d'aspergillose invasive est proche de zéro. Elles respirent ces spores tous les jours et sont capables de tuer la moisissure dans les poumons. Mais les patients fragiles ne sont pas capables d'éliminer correctement les spores d'aspergillus".

Pour prévenir les risques et la maladie, l'expert britannique conseille de changer ou laver soigneusement les oreillers **tous les 6 mois**. Ce délai doit être abaissé à **3 mois** pour les personnes les plus fragiles.

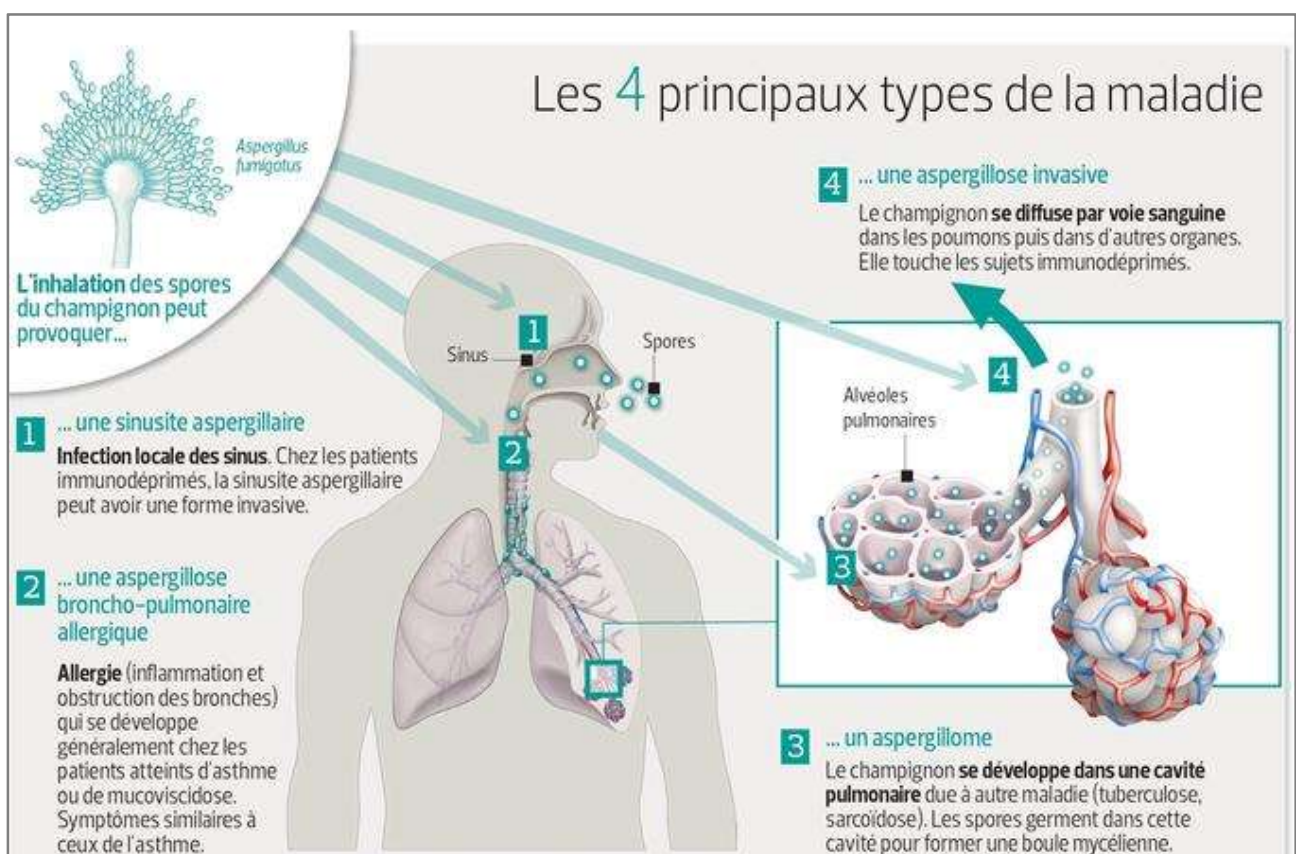
Des champignons capables de pousser dans les poumons

En effet, un système immunitaire efficace parvient le plus souvent à éliminer les champignons problématiques. En revanche, ces petits éléments étrangers sont particulièrement dangereux pour les personnes ayant une maladie pulmonaire, un système immunitaire et même la grippe ou la covid-19.

Grâce à leur petite taille (2 à 3  $\mu\text{m}$  de diamètre), les spores sont capables de **progresser facilement dans l'arbre respiratoire** jusqu'aux alvéoles pulmonaires. Les champignons ont alors la capacité de se développer dans les poumons, y causer des dommages, voire **bloquer les voies respiratoires**. "Le poumon commence à se détruire, il y a d'énormes cavités avec des boules de champignons à l'intérieur" avait expliqué le docteur Cendrine Godet lors du Congrès international de la Société européenne des maladies respiratoires de 2018.

Les symptômes de l'aspergillose invasive sont la **fièvre**, la **toux**, des **douleurs thoraciques** et des **difficultés respiratoires**.

Bien que la pathologie puisse être traitée avec des médicaments antifongiques, son **pronostic est mauvais** du fait qu'elle touche surtout des patients sévèrement immunodéprimés ou touchés aux poumons. L'institut pasteur explique sur son site : "la mise en route du traitement antifongique doit être précoce. La guérison n'est obtenue que dans 60% des cas au mieux et dépend à la fois de la précocité de la suspicion du diagnostic et de la pathologie sous-jacente. D'autres localisations, en particulier cérébrales peuvent se voir et sont de pronostic très sévère".



## 131 Champignons identifiés au Petit Salon du Champignon d'octobre 2019

1	Agaricus	arvensis	45	Daldinia	concentrica	89	Mycena	rosea
2	Agaricus	campestris	46	Fomes	fomentarius	90	Mycena	vitis
3	Agaricus	silvicola	47	Fomitopsis	pinicola	91	Panus	conchatus
4	Aleuria	aurantia	48	Ganoderma	lipsiense	92	Paxillus	involutus
5	Amanita	citrina	49	Geastrum	sessile	93	Phallus	impudicus
6	Amanita	citrina alba	50	Gymnopilus	junionus	94	Phellinus	tuberculosis
7	Amanita	junquillea	51	Hebeloma	crustuliniforme	95	Phlebia	tremellosa
8	Amanita	muscaria	52	Hebeloma	laterinum	96	Pholiota	squarrosa
9	Amanita	spissa	53	Hydnum	repandum	97	Phylloporia	ribis
10	Amanita	strobiliformis	54	Hygrophoropsis	aurantiaca	98	Piptoporus	betulinus
11	Ampulloclitocybe	clavipes	55	Hygrophoropsis	fuscusquamula	99	Pleurotus	ostreatus
12	Armillaria	gallica	56	Hypholoma	fasciculare	100	Plicaturopsis	crispa
13	Armillaria	ostoyae	57	Hypholoma	lateritium	101	Pluteus	cervinus
14	Armillaria	mellea	58	Hypoxylon	fragiforme	102	Polyporus	durus
15	Artomyces	pyxidatus	59	Inocybe	geophylla	103	Polyporus	tuberaster
16	Baeospora	myosura	60	Inonotus	dryadeus	104	Polyporus	leptocephalus
17	Bisporella	citrina	61	Laccaria	affinis	105	Postia	tephroleuca
18	Bjerkandera	adusta	62	Lactarius	vellereus	106	Psathyrella	conopilus
19	Boletus	edulis	63	Laetiporus	sulfureus	107	Psathyrella	multipedata
20	Boletus	erythropus	64	Leccinum	aurantiacum	108	Psilocybe squamosa	squamosus
21	Calocera	viscosa	65	Leccinum	scabrum	109	Rhodocybe	gemina
22	Cantharellus	cibarius	66	Leccinum	floccopus	110	Rhytisma	acerinum
23	Chalciporus	piperatus	67	Lentinellus	micheneri	111	Rickenella	fibula
24	Chlorociboria	aeruginascens	68	Lepiota	cristata	112	Russula	cyanoxantha var. peltereaui
25	Clitocybe	decembris	69	Lepista	nebularis	113	Russula	ochroleuca
26	Clitocybe	fragrans	70	Lepista	nuda	114	Schizophyllum	commune
27	Clitocybe	gibba	71	Lepista	sordida	115	Scleroderma	citrinum
28	Clitocybe	odora	72	Leucoagaricus	leucothites	116	Stereum	hirsutum
29	Clitocybe	phaeophtalma	73	Lycogala	epidendrum	117	Stropharia	caerulea
30	Clitocybe	rivulosa	74	Lycoperdon	perlatum	118	Stropharia	coronilla
31	Clitopilus	prunulus	75	Macrolepiota	fuliginosa	119	Tapinella	atrotomentosa
32	Collybia	butyracea	76	Macrolepiota	mastoidea	120	Trametes	gibbosa
33	Collybia	confluens	77	Macrolepiota	procera	121	Trametes	versicolor
34	Collybia	dryophila	78	Marasmiellus	foetidus	122	Tremella	mesenterica
35	Collybia	peronata	79	Marasmiellus	ramealis	123	Tremiscus	helvelloides
36	Coprinus	atramentarius	80	Marasmiellus	perforans	124	Tricholoma	columbetta
37	Coprinus	comatus	81	Marasmius	alliaceus	125	Tricholoma	pseudonictitans
38	Coprinus	disseminatus	82	Marasmius	bulliardii	126	Tuber	mesentericum
39	Coprinus	plicatilis	83	Marasmius	cohaerens	127	Vascellum	pratense
40	Cortinarius	triumphans	84	Marasmius	oreades	128	Xerocomus	badius
41	Crepidotus	mollis	85	Micromphale	brassicolens	129	Xerula	radicata
42	Crepidotus	variabilis (groupe)	86	Mycena	galericulata	130	Xylaria	hypoxylon
43	Daedalea	quercina	87	Mycena	galopus	131	Xylaria	polymorpha
44	Daedaleopsis	tricolor	88	Mycena	pura			



Association soutenue par le  
Conseil Départemental des Ardennes



et la ville de Sedan

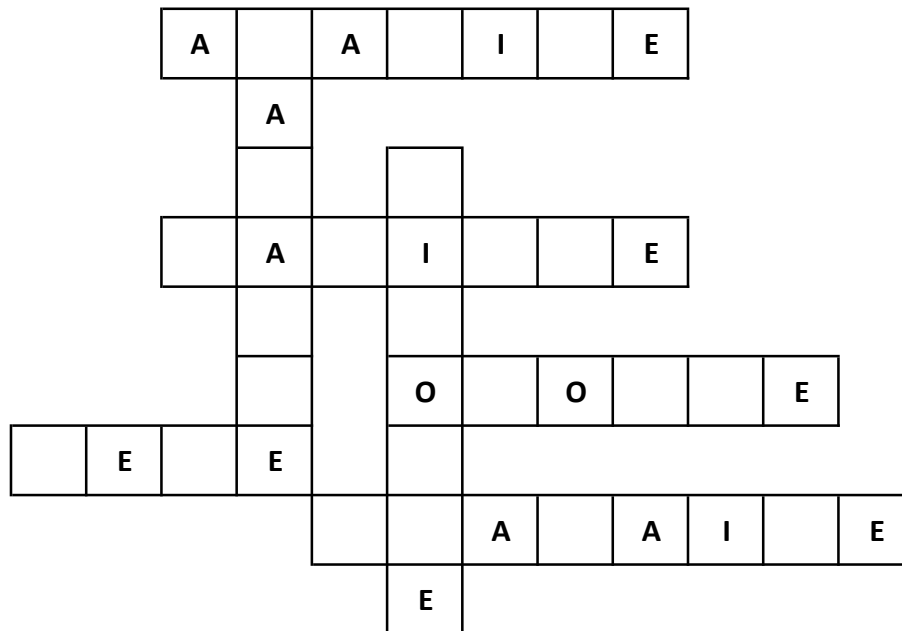




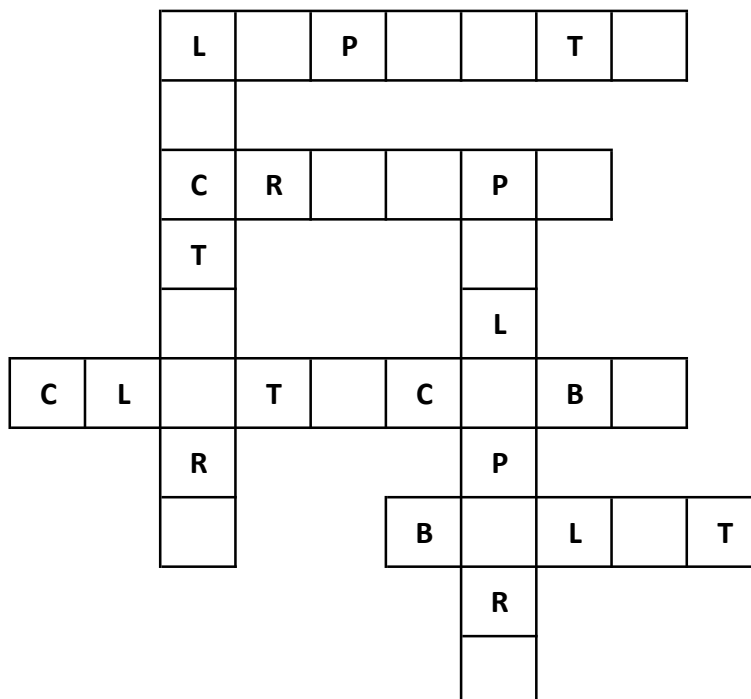
# Trouvez les noms français des champignons

par Lucien Gascoin

*les consonnes ont disparu de cette grille ...*



*... puis les voyelles de cette autre*





# **HISTORIQUE**

de la Société Mycologique du Sedanais

de 1978 à 2019

## **La Société Mycologique du Sedanais a été créée en 1978.**

### **Extrait des statuts du 8 février 1978**

<<L'association a pour but, non lucratif, la protection de la nature,  
la défense de l'environnement et la vulgarisation des connaissances  
botaniques en général et mycologiques en particulier ...>>

### **4 Présidents se sont succédé**

M. Gérard TOULOTTE	jusqu'en 1988
Melle Florence GRAFTIAUX	en 1989
M. Jean-François HENRY	de 1990 à 1994
M. Guy CHRISTELLE	depuis 1995

### **M. Robert DUBOIS, professeur retraité,**

est élu Président d'honneur en 2001  
il restera à ce poste jusqu'à son décès en 2009.

### **Evolutions de la SMS**

#### **Création d'un sigle en 2001**

Celui-ci est actuellement présent  
avec celui de la ville de Sedan  
sur la plupart de nos documents.  
Celui du Conseil Général y figure depuis 2015



#### **Suivi informatisé de nos identifications depuis 2001**

Compte-rendus de nos sorties  
(date, lieu, participants, espèces identifiées ...)  
Inventaire des identifications  
(date, lieu, espèces identifiées ...)

#### **Le nombre de sorties est passé progressivement de 5 à 14 par an.**

en collaboration avec les associations :  
LPO Meuse, Naturo'Pattes, SMCTO

#### **Création d'un site internet en 2006 (<http://pagesperso-orange.fr/sms-myc>) modifié en 2014 (<http://sms-myc.e-monsite.com>)**

On y découvre les statistiques de nos identifications  
les inventaires de nos découvertes  
le dernier compte-rendu d'assemblée générale  
le calendrier de nos manifestations  
de nombreuses photos de champignons ...  
des photos de plantes du Grand Est

#### **Pour les scolaires lors de notre Petit Salon du Champignon**

Concours mycologique  
Initiation à la mycologie le lundi

#### **Organisation et/ou participation aux expositions**

Petit Salon du Champignon à Sedan  
Expo avec la LPO de la Meuse au Musée de la bière à Stenay  
Expo avec "Les Loulous en fête" à Grand Failly (Meurthe et Moselle)

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

## Les élus pour 2020

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, pharmacienne	(55) Dun sur Meuse		
	M. Francis Etienne	Sécheval		
	M. Pierre Gilbert	Floing		
	M. Jean-Marie Stoki	Raucourt		

## Le programme en bref

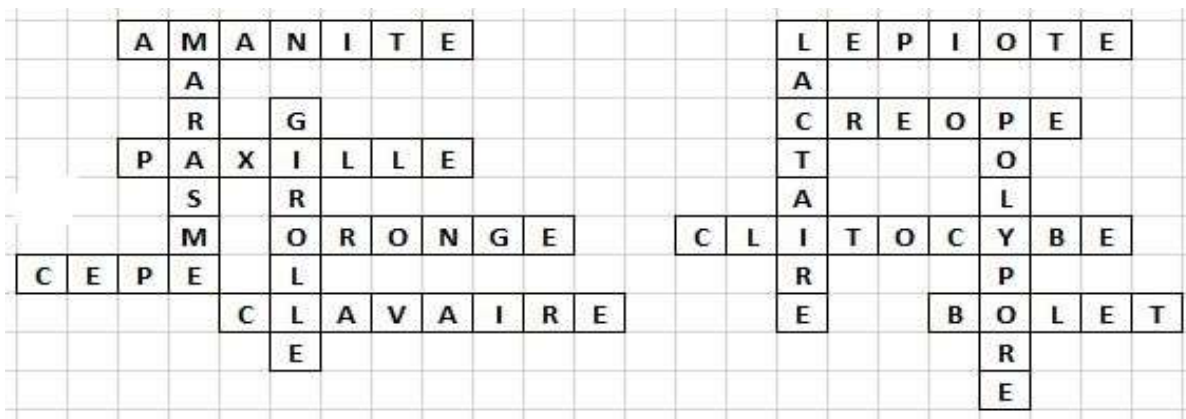
<b>Mars-avril</b>	Assemblée générale
<b>Avril-mai</b>	Début des sorties (au minimum 12 sorties prévues)
<b>Septembre</b>	Expositions à (54) Grand Faily
<b>Octobre</b>	Expositions à Sedan et à Stenay (55)
<b>Novembre</b>	Nos dernières sorties

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

## La COVID 19

**La crise sanitaire a contraint la SMS à annuler son assemblée générale d'avril 2020  
En 2020, aucune sortie réalisée, les 3 expositions ont été annulées**

## Réponses aux jeux



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



# Mycogastronomie

## Quelques recettes utilisant des « chanterelles d'automne »

Appelées communément « chanterelles d'automne », la chanterelle en tube (*Craterellus tubaeformis*) et sa proche cousine la chanterelle jaune (*Craterellus luteceus*) sont de bons comestibles.

On peut en trouver tard dans la saison et même au-delà de Noël, les années où il ne gèle pas trop.

De saveur douce, c'est un champignon facile à nettoyer et à utiliser en cuisine. De plus, il se congèle très bien, le plus simple étant une « pré-cuisson » pour lui faire rejeter une bonne partie de son eau.



## Spaghettis aux chanterelles

- Nettoyez les chanterelles sous un filet d'eau et réservez-les sur du papier absorbant.

- Ciselez finement votre échalote et votre persil, dégermez la gousse d'ail et pressez la. Réservez.



- Portez à ébullition une grande quantité d'eau salée, et faites cuire les pâtes "al dente" suivant les indications de votre paquet.

- Faites cuire rapidement les lardons dans une poêle sans ajouter de matière grasse. Réservez-les.

- Dans une poêle huilée, faites suer l'échalote et ajoutez les chanterelles, la purée d'ail et les lardons. Puis salez et poivrez avant de faire sauter à feu vif.

- Baissez le feu, versez la crème et remuez délicatement. Ajoutez le persil selon votre goût et laissez cuire à feu très doux jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.

- Égouttez les pâtes rapidement, versez dans un plat et mélangez avec les chanterelles.

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de spaghettis
- 400 g de chanterelles
- 100 g de lardons nature ou fumés
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- un peu de persil ciselé
- Une cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

## Fricassée de chanterelles

Cette recette vous permettra d'accompagner toutes sortes de viandes :

### Ingrédients :

- 500 g de chanterelles
- 1 gousse d'ail
- beurre
- crème fraîche
- persil ciselé
- sel et poivre

- Préparer les champignons en retirant les impuretés et en coupant l'extrémité du pied. Les recouper en deux ou en quatre pour les plus gros. (Ne pas trop les laver pour mieux les saisir au départ car ces champignons contiennent déjà beaucoup d'eau).

- Éplucher la gousse d'ail puis la hacher finement.

- Laver le persil et le ciseler.

- Dans une poêle, faire fondre un bon morceau de beurre puis

ajouter les chanterelles et l'ail haché, cuire à feu assez vif en mélangeant souvent.

- Saler, poivrer et ajouter le persil ciselé.

- Ajouter deux cuillères de crème fraîche et mélanger

- Lorsque la crème est fondue et forme une sauce onctueuse, servir.



## Risotto crémeux au potimarron et aux chanterelles

- Préchauffez le four à 200 degrés.
- Découpez des tranches de potimarron de 2 centimètres d'épaisseur, les déposer sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Parsemez-les de brins de romarin.
- Enfournez pour 20 minutes environ.
- Faites chauffer l'huile dans une casserole à fond épais, y ajoutez l'oignon découpé finement ainsi que les chanterelles. Laissez cuire 2 à 3 minutes à feu doux.
- Ajoutez ensuite le riz et mélangez. Dès qu'il commence à se nacrer, versez le vin blanc et laissez s'évaporer.



- Versez ensuite petit à petit le bouillon, une louche après l'autre. Il suffit d'attendre que le bouillon soit absorbé pour en remettre. Remuez régulièrement en faisant un 8 à l'aide d'une cuillère en bois. Il faut compter environ 17 min. pour réaliser votre risotto. Votre riz est cuit lorsque sa texture est fondante mais ferme à cœur.
- Éteignez et incorporez le potimarron découpé en cube ainsi que le mascarpone.
- Mélangez soigneusement. Salez et poivrez.



### Pour 4 personnes

- 250 gr de riz pour risotto
- 1 oignon
- 750 g de bouillon de légumes ( maison de préférence)
- 150 g de potimarron
- 200 g de chanterelles
- 1 petit verre de vin blanc sec
- 20 g d'huile d'olive
- 50 gr de mascarpone
- 1 branche de romarin
- sel et poivre

## Tartelettes aux chanterelles

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de pâte brisée
- 500 g de chanterelles
- 2 échalotes
- 3 œufs
- 25 cl de crème fraîche
- 50 g de fromage râpé
- 40 g de beurre
- Sel
- Poivre

- Nettoyez soigneusement les champignons. Pelez et hachez finement les échalotes.
- Faites fondre les échalotes 3 minutes dans une poêle avec le beurre.
- Ajoutez les champignons et faites cuire 10 minutes en remuant souvent, le jus doit s'évaporer. Salez, poivrez.
- Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Battez les œufs avec la crème, le fromage, sel et poivre.
- Garnissez quatre moules à tartelettes de pâte brisée et piquez le fond à la fourchette.
- Disposez les champignons tiédis dessus et versez la préparation aux œufs.
- Enfourez 25 minutes et servez chaud.



*Craterellus tubaeformis*



*Craterellus luteus*

Impression : Service Reprographie - Ville de Sedan



VILLE DE SEDAN  
ARDENNES

