

Société Mycologique du Sedanais

Bulletin N°31
Année 2023

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

Sommaire

Editorial 2023

Le mot du Président

Définition d'un champignon

Evolution de la définition et du nom des champignons depuis « la nuit des temps »

Les tiques

*Tout savoir sur les tiques
et comment s'en protéger*

Lu dans la presse ...

Revue de presse mycologique

Identification d'un champignon

Les points à observer dès la cueillette

Les jeux de la SMS

Mots à barrer

Infos mycologiques diverses

... en vrac

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

Deux recettes autour des cèpes



2023

31ème numéro du bulletin de la **S.M.S Société Mycologique du Sedanais**

Oublions vite cette année 2022, année de sécheresse et début d'une guerre malheureusement toujours d'actualité.

Les champignons seraient au moins 1.5 million d'espèces sur la planète, et à peine cinq mille sont réellement répertoriées.

J'espère qu'en 2023, nos êtres bucoliques vont, comme ce bulletin, se mettre sur leur « trente et un ». Comme en 2019, il a fallu attendre le mois d'octobre 2022 pour obtenir, selon certains, des récoltes miraculeuses.

La pluie tant attendue est enfin arrivée et le temps doux a perduré, de ce fait les conditions devenaient idéales pour une poussée exceptionnelle.

Et dès que les mycophages sont de sortie, les Centres Antipoison sont de plus en plus sollicités.

Certains centres ont recensé, en un mois, autant d'intoxications aux champignons, que sur l'ensemble de l'année précédente. De nombreuses espèces sont dangereuses, voire mortelles.

Il s'agit le plus souvent de la confusion d'une espèce comestible avec une espèce toxique, parfois la détermination est faite à partir d'une application de reconnaissance de champignons sur smartphone donnant une identification erronée, consommation de champignons comestibles récoltés dans des lieux à proscrire ou en mauvais état ou mal cuits.

Les symptômes le plus généralement observés sont d'ordre digestif : douleurs abdominales, nausées, vomissements diarrhées.

Si le plus souvent les intoxications sont bénignes, un certain pourcentage présente une forte gravité, avec des complications rénales et hépatiques, pouvant nécessiter une greffe, voire un décès.

Il faut : utiliser un panier, jamais de sacs plastiques
effectuer la cueillette loin des sites pollués

faire vérifier sa récolte auprès d'un pharmacien mycologue ou d'un membre d'une société mycologique. (Pas d'application de reconnaissance sur smartphone), par contre utiliser le téléphone pour faire une photo de la récolte avant cuisson peut s'avérer utile.

Ne consommer que les espèces identifiées qui étaient en bon état, ni trop jeunes, ni trop âgées, toujours en quantité raisonnable et ceci dans les 48 heures, en les conservant au réfrigérateur.

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



Association soutenue par le
Conseil Départemental des Ardennes



et la ville de Sedan



DEPUIS LA NUIT DES TEMPS ...

Vous vous souvenez d'Homère, le poète grec, il y a plus de 2800 ans ?
auteur de l'Illiade et l'Odyssée ...

Sa définition des champignons était ...

**<< Résultat de la conjonction du ciel et de la terre
par l'intermédiaire de la foudre >>**

Aujourd'hui dans les années 2000, la définition du
champignon devient ...

**<< Être vivant aux tissus peu différenciés,
sans chlorophylle, formé de réseaux de filaments
et qui se reproduit à l'aide de spores, portées
en général par un carpophore >>**

Entre ces deux périodes très éloignées, que de progrès !!
je dirais même, que de "révolutions"

A l'antiquité, on n'imagine pas que le champignon soit un être vivant !
il a ensuite fait partie des plantes !

puis le xx^{ième} siècle a créé le **règne** "des champignons"

Au cours des 4 derniers siècles les noms scientifiques
n'ont cessé d'évoluer ... pour quelquefois ne rien changer !!

Par exemple le Rosé des prés

Agaricus campestris Linnaeus (1753), Fries (1821) (nom actuel)

Agaricus edulis Lamarck (1778)

Agaricus pellitus Batsch (1783)

Amanita edulis (Lamarck) Lamarck (1783)

Agaricus alutarius Persoon (1801)

Hypophyllum pseudocampestre Paulet (1808)

Hypophyllum campestre (Linnaeus) Paulet (1808)

Pratella edulis (Lamarck) Gray (1821)

Pratella campestris (Linnaeus) Gray (1821)

Pluteus campestris (Linnaeus) Fries (1836)

Psalliota campestris (Linnaeus) P. Kummer (1871)

Pratella campestris var. *alba* Gillet (1876)

Annularia alutaria (Persoon) Gillet (1878)

Fungus campestris (Linnaeus) Kuntze (1898)

Agaricus campestris subsp. * *albus* Konrad & Maublanc (1927)

Que de réflexions pour adopter en définitive la première idée !!

DEPUIS LA NUIT DES TEMPS ... (suite et fin)

Quelquefois on piètine pendant 100 ans avant de se décider !
Prenons pour exemple l'Amanite phalloïde

Fungus phalloides Vaillant (1727)
Agaricus vernalis Bolton (1788)
Agaricus bulbosus Bulliard (1793)
Agaricus irroratus Schumacher (1803)
Hypophyllum virosum Paulet (1808)
Agaricus phalloides Fries (1821)
***Amanita phalloides* (Fries) Link (1833) (nom actuel)**
Amanita irrorata (Schumacher) Secretan (1833)
Agaricus virosus Vittadini (1835)
Amanita virescens ss. Quélet (1888)
Amanita floccocephala G.F. Atkinson (1900)
Amanita lignophila G.F. Atkinson (1909)
Venenarius phalloides (Fries) Murrill (1912)
Amanitina phalloides (Fries) E.-J. Gilbert (1940)

Parfois, on reprend un nom ancien de près de 200 ans
C'est le cas de la pholiote ridée nommée longtemps *Rozites caperatus* !

Agaricus incrustatus Schumacher (1803)
Agaricus macropus Albertini & Schweinitz (1805)
Hypophyllum helvolum Paulet (1808)
***Cortinarius caperatus* (Persoon) Fries (1838) (nom actuel)**
Lepiota caperata (Persoon) Zawadzki (1835)
Pholiota caperata (Persoon) P. Kummer (1871)
***Rozites caperatus* (Persoon) P. Karsten (1879)**
Dryophila caperata (Persoon) Quélet (1886)
Hylophila caperata (Persoon) Quélet (1888)
Togaria caperata (Persoon) W.G. Smith (1908)

Cette mouvance n'est pas terminée ...
Chacun est confronté à ce phénomène qui n'est pas nouveau

Lors de nos sorties, trois générations de mycophiles se côtoient
et partager nos connaissances implique une complicité de langage.
Voici deux exemples (parmi quelques centaines !!)
et quelques uns de leurs "synonymes" ...

pour le "Pied bleu"		Tricholoma nuda
		Rhodopaxillus nudus
		Lepista nuda

Et pour le "bolet bai"		Boletus badius
		Xerocomus badius
		Imleria badia

LES TIQUES

Il existe environ 900 espèces de tiques dans le monde et 41 espèces de tiques dures en France.

Systematique :

Embranchement : Arthropoda (Arthropodes)

Sous-embranchement Chelicerata (Chélicérates)

Classe Arachnida (Arachnides)

Sous-classe Acari (Acarien)

Ordre : Ixodida (du grec ancien, ixôdês « gluant ») appelées tiques

Les tiques se répartissent en deux grandes familles :

- les **tiques dures (Ixodidae)** 650 espèces réparties en 14 genres (Ixodes, Dermacentor, Hyalomma, Amblyomma, Rhipicephalus...) Les 5 espèces le plus couramment rencontrées en France sont : *Ixodes ricinus*, *Ixodes hexagonus*, *Dermacentor reticulatus*, *Dermacentor marginatus*, *Rhipicephalus sanguineus*

- les **tiques molles (Argasidae)** 193 espèces ... dont 2 genres majeurs : Argas et Ornithodoros

Généralités

Les tiques du genre *Ixodes* (espèce ***Ixodes ricinus***) qui transmettent la bactérie du complexe *Borrelia* mais aussi d'autres agents microbiens (bactéries, virus, parasites) sont les plus répandues. Elles sont présentes dans toute la France en dessous de 1800m, dans les zones boisées et humides, les herbes hautes des prairies mais aussi dans les jardins et parcs forestiers ou urbains.

Ce sont des hématophages très différents des insectes par plusieurs caractères.

Par exemple, elles ont une digestion extra-corporelle les obligeant à s'ancreur fortement pour la piqûre.

Pour cette nutrition, elles tailladent la peau de l'hôte au moyen de pinces spéciales : les chélicères qui entourées de palpes forment le rostre. Ce rostre est alors inséré dans la plaie qui 24heures après sera colmatée, tout autour de la bouche de l'acarien.

La salive déversée est histolytique (digérant les tissus de la peau). Elle contient un anesthésique, un anti-inflammatoire et dans 15 à 20% des cas un ou plusieurs agents pathogènes.

Le repas dure plusieurs jours et la morsure est indolore ou peu douloureuse.

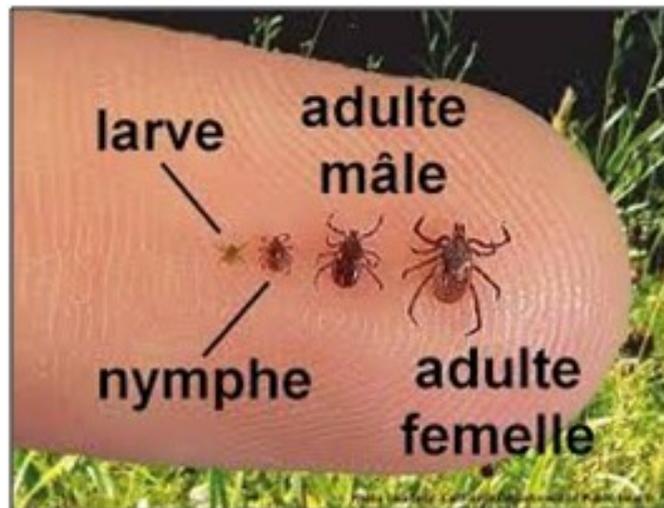
D'autre part leurs préférences trophiques sont très lâches, elles piquent de nombreuses espèces de mammifères mais également l'homme.

Le corps est non segmenté de forme ovale : à l'avant le rostre, la partie ventrale présente un organe de fixation : l'hypostome.

Les stades de développement de la tique Ixodes

La tique *Ixodes ricinus* vit entre 2 et 4 ans et passe par 3 stades de développement :

- **Larve** hexapode (3 paires de pattes) <1mm
- **Nymphe** (4 paires de pattes) 2-3mm (15% infectées) **70 à 80% responsables des piqûres humaines**
- **Adulte** (4 paires de pattes) **mâle ou femelle** 5 à 10mm (15-20% infectés)



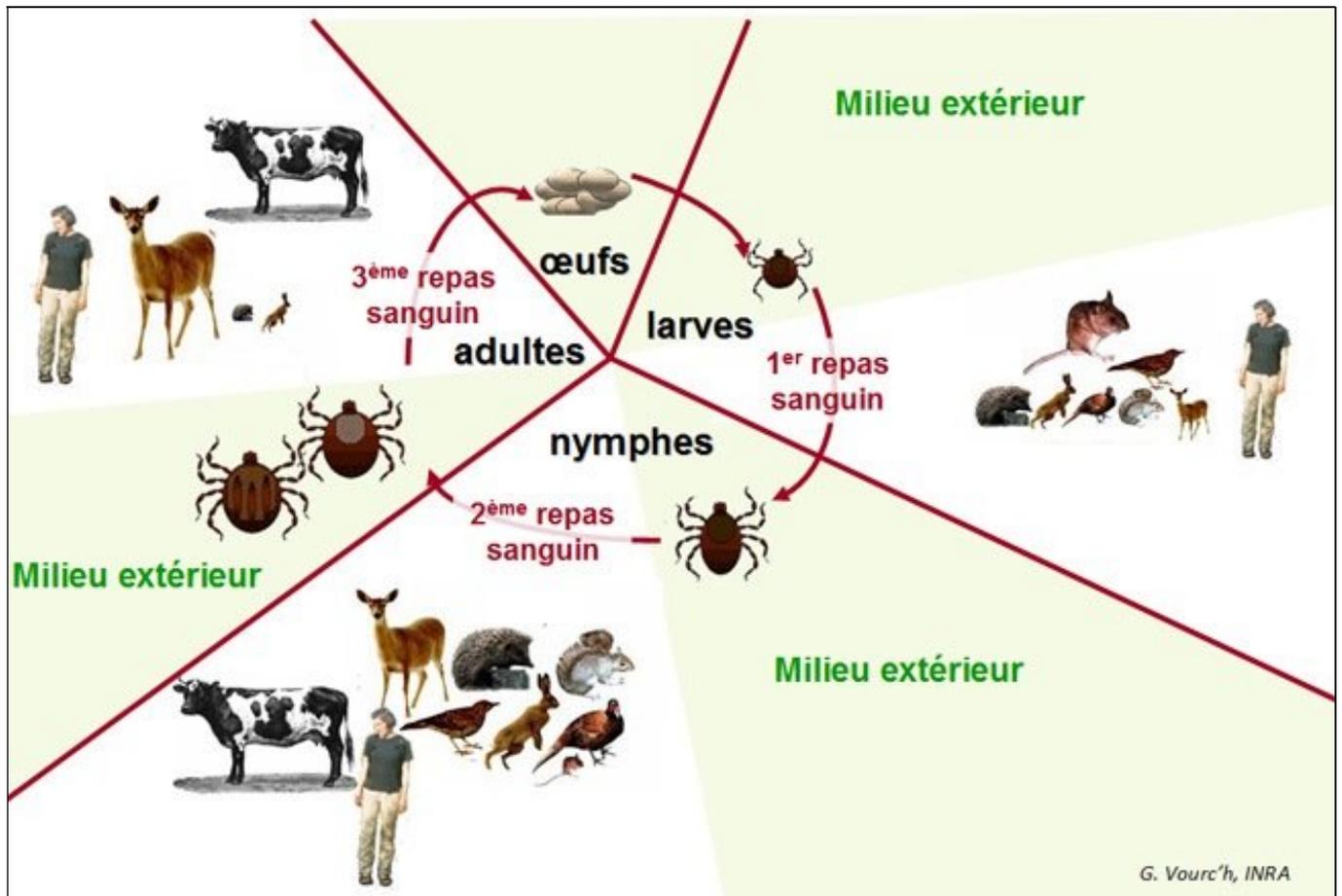
A chaque stade, la tique accrochée à son hôte se nourrit de sang pendant 2 à 5 jours puis se détache, tombe au sol et se métamorphose vers le stade suivant. Elle se hisse sur un brin d'herbe ou un arbuste et se met à l'affût dans l'attente qu'une proie passe à proximité. L'organe de Haller lui permet de détecter sa victime à partir d'odeurs, de vibrations, du dioxyde de carbone, de l'acide lactique ou d'une variation de température ou de luminosité. Sur l'hôte, la tique se fixe de préférence sur une zone à peau fine, humide et riche en vaisseaux sanguins.

Une femelle gorgée de sang pond sur le sol de 500 à 20000 œufs puis meurt. Chaque œuf s'embryonne, éclot un mois plus tard et donne naissance à une larve qui se transforme en nymphe puis en adulte. Seulement 5 œufs arriveraient à maturité.

Pour la tique par rapport à la puce, il n'y a pas de passage d'un hôte à l'autre.

Il existe chez les tiques une possibilité de transmission des germes transovarienne et transtadiale (de la larve à la nymphe et de la nymphe au stade adulte) augmentant encore leur rôle de vecteur.

Cycle biologique de la tique *Ixodes ricinus*



Les prédateurs des tiques sont des champignons (si beaucoup d'humidité), des nématodes (petits vers), des araignées, des guêpes parasitoïdes, des fourmis, des scarabées, des lézards et des oiseaux dont les poules (efficaces dans les jardins).

Les tiques peuvent héberger de nombreux germes :

- des bactéries : les *Borrelia* responsables de fièvres récurrentes, le Bacille de la tularémie, des Rickettsies (Rickettsioses)
- des virus : les Arbovirus (encéphalites à tique)
- des parasites : *Theileria*, *Babesia* (babésioses ou piroplasmoses)

Indépendamment de toute transmission de germes, les tiques peuvent occasionner chez l'homme ou le bétail une paralysie ascendante à la suite d'une morsure au niveau de la nuque ou de la colonne vertébrale ; la paralysie potentiellement mortelle survient dans les jours qui suivent la piqûre et elle cesse généralement dès que l'on ôte la tique.

La maladie de Lyme ou Borréliose de Lyme

Une maladie transmise à l'homme a été dépistée en 1975 dans la région de Lyme aux Etats-Unis où ont été signalés plusieurs cas de polyarthrite survenant au décours d'une lésion cutanée particulière : l'E.C.M. Erythema chronicum migrans.

En 1983 il fut établi que la maladie était due à un spirochète particulier du complexe *Borrelia burgdorferi sensu lato*, isolé d'une tique vectrice transmis par morsure de tiques (*Ixodes dammini*) ; l'hôte habituel de cette tique étant les animaux domestiques ainsi que les animaux sauvages (Cervidés).

En 2020 plus de 60 000 cas de maladie de Lyme ont été recensés.

On constate une grande disparité régionale des cas de borréliose de Lyme : les régions de l'Est et du centre de la France présentent des taux d'incidence annuels élevés :

>100 cas pour 100000 habitants

Animaux naturellement porteurs des différentes espèces de *Borrelia* en Europe :

- *Borrelia afzelii* et *Borrelia bavarinii* pour les rongeurs
- *Borrelia garinii* pour les oiseaux
- *Borrelia burgdorferi sensu stricto* pour les rongeurs et les oiseaux
- *Borrelia lusitaniae* pour les lézards

Cette maladie se rencontre aux Etats-Unis, en Europe et en Australie. Elle atteint les sujets de tous les âges et évolue en trois phases :

1- La phase précoce localisée caractérisée par une symptomatologie cutanée : érythème migrant (40 à 77% des cas) et parfois un syndrome grippal avec des somnolences (10-30%).

Si la morsure initiale passe inaperçue dans 2 cas sur 3, elle est suivie de 3 à 30 jours plus tard par l'apparition d'une plaque érythémateuse de 5 à 20 cm de diamètre qui évolue en cercle, cernée par une zone plus foncée parfois surélevée et une zone plus claire en son centre, chaude et douloureuse ou prurigineuse une fois sur deux. Elle régresse en quelques semaines mais peut récidiver.

PAS DE TEST : les anticorps ne sont détectables que dans 50% des cas donc ils ne doivent pas être recherchés

Evolution SANS TRAITEMENT : guérison ou passage à la phase disséminée.

Traitement : Amoxicilline (1g 3x/j ou Doxycycline (200mg/j pendant 2 ou 3 semaines ou Azithromycine (1g le 1^{er} j puis 500mg/j pendant 10 jours

2- La phase disséminée précoce dans 3 à 15% des cas, 2 à 12 semaines plus tard peuvent apparaître :

- Des manifestations cutanées : érythèmes migrants multiples secondaires
- Des manifestations neurologiques (polyradiculonévrites : douleurs, fourmillements, anesthésies, paralysies, altération des réflexes, méningites)
- Des manifestations cardiaques (myocardite, péricardite, troubles du rythme)
- Des manifestations oculaires

Evolution SANS TRAITEMENT : guérison possible ou passage à la phase disséminée tardive

Traitement : Céphalosporine 4 semaines

La borréliose de Lyme est chez l'enfant la cause la plus fréquente de paralysie faciale.

3- La phase disséminée tardive , 4 à 24 semaines après l'érythème migrant

- Des manifestations articulaires : mono, oligo ou polyarthrite

Avec atteinte des grosses articulations (genou) évoluant par poussées successives pendant plusieurs mois ou même plusieurs années. Parfois il y a passage à la chronicité avec destruction des articulations atteintes.

- Des manifestations neurologiques handicapantes : encéphalomyélites ou radiculomyélite, dépression, anomalies cognitives mineures (difficulté à parler, à lire, à écrire, mauvaise mémoire, maladresse)
- Des manifestations cutanées : acrodermatite chronique atrophiante(ACA) <5%

Sans traitement : PAS DE GUERISON

Traitement : Céphalosporine IV 2g 4 semaines ou Doxycycline 200mg/j 4 semaines

Le diagnostic sérologique de la maladie de Lyme lors de la phase disséminée précoce ou tardive repose sur :

- Un test ELISA dont la spécificité doit être >90%
- et
- Un test de confirmation Western Blot dont la spécificité est > ou égal 95%

En cas de manifestation neurologique, un test ELISA sur LCR sera associé.

La tique a besoin d'humidité >75%, de chaleur (>7°C et <25°C) et d'un hôte. Son activité est la plus grande au **printemps** et en **automne**. Pendant les périodes froides ou chaudes, elle se met en diapause, phase au cours de laquelle son métabolisme est ralenti.

Personnes à risques : bûcherons, gardes forestiers, gardes-chasse, agriculteurs, jardiniers, randonneurs, chasseurs, pêcheurs, campeurs, ramasseurs de champignons... mais aussi les jeunes enfants (5-10 ans).

On estime que 5 à 10% des personnes piquées par une tique porteuse de la bactérie *Borrelia* déclareront une maladie de Lyme.

La plupart des chiens (95%) infectés par *Borrelia burgdorferi* ne développent pas la maladie de Lyme et restent asymptomatiques : pas d'érythème migrant, pas d'atteintes neurologiques ou cardiaques comme pour l'Homme. La fièvre, une adénopathie et une boiterie liée à une arthrite douloureuse migratoire constituent les symptômes de la forme principale. Il existe plus rarement une atteinte rénale souvent fatale.

Plus une tique porteuse d'agents pathogènes reste fixée longtemps plus le risque de transmission d'une maladie comme la borréliose de Lyme augmente.



COMMENT SE PROTÉGER ?

- Porter des vêtements **longs** et **couvrants**, un chapeau, des guêtres ou rentrer le bas du pantalon dans les chaussettes.
- Rester sur les chemins et éviter les hautes herbes.
- Utilisation de **répulsifs cutanés** sur les parties découvertes avec du DEET (Diéthyltoluamide), de l'IR35/35 (N-butyl, N-acetyl-3éthylaminopropionate), de la picaridine, du PMD (Parmenthane-3, 8-diol), du Citriodiol ou de l'huile essentielle d'eucalyptus citronné en respectant les recommandations d'usage.
- Imprégner les vêtements par des **produits insecticides et insectifuges** en respectant leur mode d'emploi. Les perméthrines sont de moins en moins recommandées en raison de leur toxicité.
- Au retour à la maison, **inspecter minutieusement toutes les zones du corps en passant la main** en particulier sous les aisselles, les plis du coude, derrière les genoux, le nombril, les parties intimes, entre les doigts de pied...et se faire aider par un proche pour examiner les parties du corps moins accessibles : dos, nuque, oreilles et cuir chevelu. Utiliser un miroir éventuellement. Penser à renouveler cette vérification de l'ensemble du corps le lendemain. Se changer, mettre ses vêtements au sec (pas dans la salle de bain) et les laver rapidement. Les passer en machine à 60°C ou au sèche-linge au moins 1 heure ou les mettre au congélateur au moins une nuit.

- Ni la douche ni le bain ne suffisent à éliminer les tiques fixées.
- Vérifier si d'autres tiques ne sont pas implantées.
- Inspecter systématiquement les enfants et les animaux après une sortie en plein air.

QUE FAIRE EN CAS DE PIQÛRES ?

- Ne mettre aucun produit sur la tique avant le retrait.
- Retirer la tique ou les tiques **le plus rapidement possible** en utilisant un **tire-tique** (par un mouvement de rotation) ou à défaut, une pince fine en tirant sans torsion.
- Après avoir enlevé la tique, désinfecter avec un antiseptique.
- Surveiller pendant un mois l'apparition éventuelle d'un érythème migrant à l'endroit de la piqûre ou d'autres symptômes (fièvre, courbatures, fatigue, malaise, douleurs, paralysie...).

L'apparition d'une petite zone rouge (<5cm) prurigineuse autour de la piqûre immédiatement ou dans les 24h après la piqûre ne doit pas être confondue avec un érythème migrant.

Dans les 3 à 30 jours, un **érythème migrant** peut apparaître. Il n'est présent que dans 40 à 77% des cas : il s'agit d'une tache rouge et ronde souvent indolore et non prurigineuse, de grande taille (>5cm) qui présente un centre clair et s'étend en cercle. Il peut persister quelques semaines à quelques mois et régresse le plus souvent spontanément. D'autres symptômes généraux peuvent l'accompagner. Sans tarder un traitement antibiotique doit être prescrit.

L'antibioprophylaxie après morsure de tique n'est pas recommandée SAUF chez les très jeunes enfants, les femmes enceintes et les personnes fragiles.

PAS DE VACCIN à ce jour contre la maladie de LYME

Seul un vaccin contre l'encéphalite à tiques (maladie due à un virus transmis par la morsure d'une tique infectée) est recommandé chez les voyageurs devant séjourner en zone rurale ou boisée des régions touchées : Europe centrale, Europe de l'Est et du Nord, Nord de l'Asie Centrale, de la Chine et du Japon du printemps à l'automne.

Bibliographie et Références :

- **Sites :** www.ameli.fr : Morsure de tique et prévention de la maladie de Lyme : que faire ?

www.sante.gouv.fr - www.citique.fr

- **Conférence** du Docteur Sandrine Capizzi-Banas, maître de conférence en parasitologie (cours public SLM 07/11/2018)

- **Revues :**

AntibioEst infos n°38 juillet 2020 « Borréliose de Lyme et autres infections transmises par les tiques »

- *Le Quotidien du Pharmacien du 26/01/2023 « Borréliose de Lyme chez le chien : le point sur la situation en France »* - Dr Vét Florence Almosni-Le Sueur

- *Le Quotidien du Pharmacien du 01/04/2019 « La maladie de Lyme »* - Anne-Sophie Leroy

LE PROGRAMME « CITIQUE »

C'est un programme qui permet d'aider les chercheurs à mieux connaître l'écologie des tiques et des agents pathogènes qu'elles transmettent par leur piqûre.

Comment ?

- **Par le SIGNALEMENT des piqûres de tique** chez un être humain ou un animal

Qui ? Quand ? Où ? Comment ?

- Par l'**application gratuite « Signalement tique »** sur un téléphone portable

ou

- Par le **formulaire de signalement** sur le site internet :

www.citique.fr/signalement-tique ... un numéro à 6 chiffres est alors donné.

Ou

- Par le **formulaire de signalement papier** téléchargeable sur le site.

... et l'ENVOI dans les deux mois au plus tard de la ou des tiques piqueuses avec leur numéro de signalement ou le formulaire papier à :

CITIQUE Tous Chercheurs Nancy - Centre INRAE Grand Est-Nancy - Rue d'Amance -54280 CHAMPENOUX

ou bien **DEPÔT** dans une boîte aux lettres à tiques.

Résultats : (Sur 2009 tiques piqueuses d'êtres humains en France)

Ixodes ricinus 96 % , nymphes 77% , 30 % dans jardins et parcs urbains

1 agent pathogène 30% et 2 agents pathogènes 5%

2 grandes périodes d'activité : printemps +++ automne ++

2 groupes à risque : jeunes enfants (5-10 ans) et les + de 40 ans

Régions les plus touchées : Grand Est et Centre de la France

Lu dans la presse ...



✚ Savoie : de nombreux cas de la maladie de Charcot en Tarentaise seraient liés à un champignon toxique

Article publié le 6 septembre 2021 par Nicolas Peronnet sur le site de France Bleu Pays de Savoie.

C'est sans doute la fin d'un mystère médical en Savoie. Le nombre anormalement élevé de victimes de la maladie de Charcot dans le secteur de La Plagne-Tarentaise est lié à la consommation d'un champignon toxique selon une étude franco-américaine.



Le gyromitre géant communément appelé « fausse morille »

Depuis plus de 10 ans, il s'agissait d'une véritable énigme médicale en Savoie. Le mystère est aujourd'hui levé. Le nombre anormalement élevé de victimes de la maladie de Charcot dans le secteur de La Plagne Tarentaise est lié à la consommation d'un champignon toxique, **le gyromitre géant**, selon une étude franco-américaine publiée en juin dans le *Journal of Neurological Sciences*.

Vingt fois plus de cas que la moyenne nationale

Entre 1991 et 2013, 14 cas de **SLA (Sclérose Latérale Amyotrophique)** connue également sous le nom de **maladie de Charcot**, une maladie dégénérative qui atteint les neurones moteurs, ont été identifiés dans un rayon de quelques kilomètres seulement autour de la commune, un taux vingt fois supérieur à la moyenne française.

Selon cette étude menée par cinq chercheurs, dont Emmeline Lagrange, neurologue au CHU de Grenoble, et Peter Spencer, toxicologue à l'université de l'Oregon aux Etats-Unis, **tous les malades ont consommé au cours de leurs vies ce champignon toxique**, communément appelé "fausse morille", très présent dans la vallée. Un élément déclencheur désormais scientifiquement établi.

L'exemple de l'île de Guam

Depuis 2009 et les premières suspicions d'un "hotspot" dans le secteur, **de nombreuses pistes ont été explorées**, comme la pollution de l'air, de l'eau et des sols par des pesticides ou des métaux lourds, ou encore la présence éventuelle de radon, un gaz radioactif naturel, dans les habitations. Aucune de ces hypothèses ne s'est révélée concluante.

Peter Spencer en creuse alors une nouvelle. Le chercheur américain vient de démontrer avec succès que la graine d'une plante locale, le cycas du Japon, consommée sur **l'île de Guam** dans le Pacifique, est à l'origine de nombreux cas. Il applique sa méthodologie à la situation savoyarde et trouve finalement le coupable, le gyromitre géant, à la toxine proche.

"Rassurant d'avoir des résultats concrets" - Alexandre Houbart

Gilles Houbart, décédé en 2019 des suites de la maladie, s'est mobilisé pendant des années par l'intermédiaire de son association "**La longue route de la SLA**", afin de sensibiliser le public à la Sclérose Latérale Amyotrophique et la situation dans la vallée.

Aujourd'hui, son fils Alexandre confirme que son père a bien consommé ce champignon plusieurs années avant de développer la maladie de Charcot. Il se dit soulagé d'obtenir enfin un début de réponse, "*c'est rassurant et agréable de voir que l'étude épidémiologique à laquelle on a participé donne des résultats concrets. La SLA a des causes multifactorielles mais pour nous, le champignon est un déclencheur. Il est très important de savoir qu'il peut aider au déclenchement de la maladie, que les gens soient prévenus afin d'éviter de nouveaux cas*

Début précoce de la saison des champignons dans le Sedanais

Article publié le 10 août 2023 par le journaliste Joris Bolomey dans le journal L'Ardennais

La météo automnale de ces dernières semaines fait le bonheur des mycologues et des cueilleurs de champignons. La Société de Mycologie du Sedanais organise samedi un atelier dans les bois du Grand Dieulet pour apprendre à les identifier.

À chaque pas, Lucien Gascoin balaye du regard le pied des arbres et le tapis de feuilles autour de lui en forêt domaniale de Sedan. Les sourcils froncés, il cherche à y déceler la moindre trace de champignon. Cette année, la saison démarre en avance grâce à la météo automnale de ces dernières semaines. « *La combinaison de la pluie et des chaleurs est idéale pour les champignons, se réjouit Lucien Gascoin, secrétaire depuis 20 ans de la Société Mycologique du Sedanais. Les premiers cèpes viennent de sortir de terre avec deux mois d'avance. Il va y avoir beaucoup de monde en forêt ce week-end* », prédit-il. Avec sa compagne, il en a déjà ramassé près de trois kilogrammes le week-end dernier, mais, comme tout cueilleur de champignons, il garde son « coin » secret.



S'il scrute le sol avec attention, Lucien Gascoin lève aussi de temps en temps la tête pour identifier les différentes essences d'arbres autour de lui. « *Chaque champignon a ses préférences, explique-t-il. Les bolets élégants ne poussent par exemple que sous les mélèzes, les lactaires délicieux sous les pins et les cèpes sous les chênes et les hêtres ou plus rarement sous de jeunes épicéas.* »

Ne pas couper le pied

Pour identifier un champignon il prend en compte divers éléments. « *Il faut regarder sa taille, sa forme et sa couleur, mais aussi s'il a des lames ou de la mousse sous le chapeau, la chair et forme du pied, la présence ou non d'une collerette, l'endroit où le champignon est ramassé, s'il est seul ou en colonie, son odeur...* énumère Lucien Gascoin, avant d'ajouter : *mais ce n'est pas parce qu'un champignon a une bonne odeur qu'il est comestible. Les champignons toxiques ne sentent pas exemple pas mauvais* ». Le mycologue conseille ainsi de ne pas couper le pied du champignon en le ramassant afin de pouvoir identifier le bulbe, appelé volve, situé à la base du pied.



Il est en effet facile de se tromper lorsqu'on ramasse des champignons pour la première fois. D'autant que sur les 850 espèces différentes recensées par la Société Mycologique du Sedanais, seules quelques-unes sont comestibles et ont de toxiques faux amis. Pour éviter toute intoxication, plutôt que de regarder dans des livres ou sur internet, mieux vaut donc demander conseil à son pharmacien ou sa pharmacienne, formés à leur identification « *même s'ils sont de moins en moins* », regrette Lucien Gascoin.

Quatre heures dans une pharmacie

Le mycologue de 77 ans est inarrêtable lorsqu'il parle de champignons. Il s'est découvert cette passion il y a plus de 50 ans, en allant justement voir son pharmacien. « *J'avais un livre sur les champignons chez moi mais la première fois que j'en ai ramassé je n'ai pas réussi à en reconnaître un seul, se souvient-il. Je suis donc allé avec un cageot rempli de champignons chez mon pharmacien d'alors, Jacques Burtin à Carignan. Nous avons passé près de quatre heures dans son officine et il m'a appris beaucoup de choses ce jour-là.* » Et un demi-siècle plus tard, Lucien Gascoin continue d'apprendre de nouvelles choses à chaque sortie « *grâce à la Société Mycologique du Sedanais et aux connaissances de ses membres* », ajoute-t-il. Afin d'identifier le plus précisément les champignons, l'association utilise un microscope. Lucien Gascoin emporte également une loupe en forêt en plus de son attirail de cueilleur constitué d'un panier à fond plat, d'un couteau avec une brosse et d'une boussole pour ne pas se perdre.



La Société Mycologique du Sedanais organise régulièrement des sorties en forêt pour initier le grand public à reconnaître les champignons. Cette activité gratuite commence par une balade et se termine par l'identification des spécimens récoltés en présence de mycologues chevronnés. La prochaine sortie est prévue ce samedi 12 août dans le « bois du grand Dieulet ». Le rendez-vous est fixé à 14 heures sur la zone de pique-nique à deux kilomètres au sud de La Bagnole, sur la D6 entre La Besace et Sommauthe. Il suffit de se rendre directement sur place ce jour-là : <https://sms-myco.e-monsite.com>

Champignons : plus de 250 cas d'intoxication depuis le 1er août

Article publié en ligne le 2 septembre 2023 par la rédaction nationale de France Bleu

Plus de 250 cas d'intoxication aux champignons ont été recensés depuis le 1er août 2023, ont indiqué les autorités sanitaires ce jeudi. C'est deux fois plus qu'en 2022, selon l'Anses qui alerte aussi sur l'utilisation des applications de reconnaissance sur smartphone, en raison du risque élevé d'erreur.

Depuis le 1er août, plus de 250 cas d'intoxication aux champignons ont été recensés, a annoncé ce jeudi **l'Agence de sécurité sanitaire (Anses)**. C'est deux fois plus qu'en 2022, selon l'agence qui rapporte les chiffres recensés par les centres antipoison. Une météo pluvieuse dans plusieurs régions de France au mois d'août a favorisé la pousse des champignons, explique l'Anses, incitant à la "vigilance".

Les cas graves en légère baisse

Les intoxications résultent de plusieurs causes : *"confusion d'une espèce comestible avec une espèce toxique, parfois du fait de l'utilisation d'une application de reconnaissance de champignons sur smartphone (...), ou encore consommation de champignons comestibles en mauvais état, mal conservés ou insuffisamment cuits"*. Entre le 1er juillet et le 31 décembre 2022, 1.923 intoxications avaient été rapportées aux Centres antipoison. Un chiffre supérieur aux années précédentes (1.269 en 2021) mais avec un nombre de cas graves en légère baisse : 37 cas de gravité forte (contre 41 en 2021) dont deux décès (contre 4 décès en 2021).

Par ailleurs, alors qu'il est déconseillé de leur servir des champignons sauvages cueillis, **74 jeunes enfants ont été intoxiqués**, dont un enfant de 11 mois atteint d'une hépatite sévère nécessitant un séjour en réanimation.

Comment éviter les accidents ?

Pour éviter les accidents, l'Anses, les Centres antipoison et la Direction générale de la Santé rappellent qu'il faut ramasser uniquement les champignons qu'on connaît parfaitement : en effet, certains champignons hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles. *"Au moindre doute" sur un champignon, "on ne le mange pas"*, a alerté ce vendredi sur franceinfo Guillaume Eyssartier, mycologue attaché au laboratoire du Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris. Les autorités sanitaires recommandent de ne pas consommer la récolte avant de l'avoir fait contrôler par un spécialiste en la matière : pharmacien ou association de mycologie.

Elles rappellent aussi qu'il ne faut jamais donner à manger les champignons cueillis à de jeunes enfants et ne pas consommer de champignons identifiés au moyen **d'une application de reconnaissance sur smartphone**, en raison du risque élevé d'erreur. *"Il y a une thèse qui a été réalisée récemment par un étudiant en pharmacie qui a soumis toutes ces applications à des reconnaissances de champignons comestibles et toxiques. Il s'est rendu compte qu'elles se trompaient dans un nombre très considérable de cas, beaucoup trop importants pour qu'elles puissent réellement être utilisables"* a expliqué ce vendredi Guillaume Eyssartier. En 2022, sur les 1.923 intoxications, **30 personnes avaient utilisé des applications de reconnaissance** sur smartphone, précise l'Anses.

Des pharmaciens moins bien formés ?

"Chaque année, nous avons des gens qui récoltent absolument n'importe quoi", déplore Guillaume Eyssartier qui constate *"un phénomène de mode de retour à la nature"*. Selon lui, les cueilleurs *"ne connaissent plus rien aux champignons"*, une méconnaissance dûe *"probablement au déclin programmé de l'enseignement des sciences naturelles"*. Le mycologue pointe également le fait que *"les jeunes pharmaciens ne sont plus formés à la mycologie"*. *"Il y a encore de très bonnes facultés qui forment des pharmaciens. Mais malheureusement, les professeurs de mycologie sont partis à la retraite et n'ont pas été toujours remplacés"*, s'alarme le mycologue.



Amanite phalloïde



Association soutenue
par le Conseil Général des Ardennes



et la ville de Sedan



IDENTIFICATION D'UN CHAMPIGNON

par Lucien Gascoin

Thèmes

Penser à observer...

Habitat

général

Dès la cueillette

Sommes-nous dans une prairie, une forêt de conifères, ...

précis du champignon

Dès la cueillette

Pousse-t-il sur une branche de saule, sous un chêne, ...

Allure du champignon

stature, dimensions

Fait-il 10mm ou 10cm de hauteur ?

forme

Pied et chapeau, en boule, en arbuste, latéral ...

touffe, isolé

Dès la cueillette

Un seul isolé, en touffe, connés ...

teinte

Dans les "rouge", "les gris", ...

Hyménium

type

Lames, tubes, pores, lisse, alvéoles ...

attache au pied

Libres, décurrents, ...

couleur

Dès la cueillette

Blanche, ocre, brune, rouillée, ...

réactions au toucher

Dès la cueillette

Pas de réaction, se tache de noir, ...

Chair

Consistance

Granuleuse, fibreuse, dure ...

couleur sous cuticule

Blanche, rose, ...

couleur chair départ

Blanche, jaune, ...

couleur vire?

Immuable, rougit, ...

Lait

présent ?

Absence, présence, partie du champignon concernée

couleur écoulement

Blanc, orange, ...

couleur vire ?

Ne vire pas, verdit, rosit, jaunit ...

Odeur

Nulle, fongique, fruitée, radis, anis, ...

Goût

Nul, farine, âcre, doux, noix, ...

N'oublions pas les observations complémentaires à la loupe sur les aspects des différentes parties du champignon.

Il est impératif que les points à observer "dès la cueillette" soient mémorisés.

Rappel : bien déterrer la base des champignons et ne pas trop les manipuler avant l'identification.

MOTS ENTREMELES

par Lucien Gascoin

Les mots à découvrir peuvent se lire horizontalement, verticalement, en diagonale, de haut en bas ou de bas en haut, de gauche à droite ou de droite à gauche.

Ils répondent aux définitions ci-dessous.

Chaque lettre peut être utilisée plusieurs fois

C	S	T	M	R	M	E	I	R	T	S	O
A	S	A	C	Y	M	A	R	E	E	S	V
L	A	E	C	A	C	A	L	P	T	O	L
O	N	E	R	H	M	O	R	I	L	L	E
C	N	G	A	O	B	S	P	V	I	A	P
E	E	C	N	I	P	E	E	H	R	I	I
R	A	E	E	T	I	N	A	M	A	T	O
E	U	E	S	P	O	R	E	B	A	G	T
R	L	I	B	R	E	G	I	R	O	L	E

Commencant par	Nombre de lettres	Définitions	Réponses
A	7	Champignon à lames libres	AMANITE
	6	Voile secondaire	
B	3	Couleur d'un bolet	
	5	Champignon à tubes	
C	8	Quelquefois visqueuse	
	4	Parfois de Bordeaux	
G	6	Champignon à hyménium plissé	
L	4	Suc des lactaires	
	5	Parfois libres	
	7	Possède des écailles	
	5	Comme une lame de lépiote	
M	5	Odeur de certaines russules	
	5	Celle des lames peut être sinuée	
	7	Champignon à alvéoles	
	6	Parfois en casque	
P	9	Il mange les champignons	
	3	Certain coprin	
	3	Habitat de la nonnette voilée	
R	5	Extrémités des tubes	
	8	Un "Leccinum"	
S	3	Forme de la volve de la phalloïde	
	5	"semence"	
	5	ped	
	5	Comme le stipe de "polygramma"	
V	5	Quelquefois "en sac"	

Les lettres non utilisées forment un nom de champignon



INFOS DIVERSES EN VRAC



ETYMOLOGIE

Environ 1/3 des noms scientifiques (espèces) de champignons ...
sont dérivés d'un nom de couleur

Près de 1/4...
désignent leur forme

Pour notre bonheur, 90% sont liés à des caractères macroscopiques
ce qui nous permet de les mémoriser plus facilement

ODEURS

Les odeurs des champignons sont très diversifiées et souvent difficiles à concrétiser
on en dénombre plus de 50 (de base)

de l'Ail au Vinaigre

en passant par l'Encre ou la Mandarine

IDENTIFICATION

Les identifications sont souvent difficiles

A la SMS, on a seulement identifié (environ)

7% des Russules
9% des Tricholomes
5% des Mycènes
10% du genre Boletus
etc ... etc...

Merci de venir nous aider à mieux faire

APPARITION DES ESPECES

(identifiées par la SMS depuis 1999)

de 46 espèces au mois de Mai à 258 en Novembre
en passant par une pointe de 483 au cours des mois d'octobre

l'automne restera toujours la "saison des champignons"

à noter toutefois

que nous avons trouvé l'hypholome en touffes (*Hypholoma fasciculare*)
chaque mois d'avril à décembre.

que 18 autres espèces n'ont été vues qu'au cours des mois de novembre
dont *Clitocybe deceptiva* et *Lactarius uvidus*



HISTORIQUE

de la Société Mycologique du Sedanais

de 1978 à 2023

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)

Mycogastronomie



Velouté de cèpes

A cause des chapeaux la couleur de votre velouté ne sera pas forcément très appétissante. Vous pouvez n'utiliser que les pieds. Votre plat restera d'une jolie couleur ivoire et tout de même très goûteux. Un ou deux petits cèpes bouchons tranchés finement et poêlés avec un peu d'huile d'olive, suffiront à le sublimer.

1 - Epluchez l'échalote et ciselez-la finement. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en petits cubes. Dans une grande casserole, faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et mettez les échalotes et les pieds de cèpes, laissez-les suer doucement 4 à 5 min. Ajoutez les dés de pommes de terre et l'ail haché. Versez le bouillon de volaille, salez si besoin, poivrez et laissez mijoter 30 min.

2 - Mixez et réservez au chaud. Nettoyez les petits cèpes, tranchez-les dans le sens de la hauteur et faites-les poêler des deux côtés à l'huile d'olive, salez.



3 - Au moment de servir, ajoutez la crème fraîche à la soupe chaude, mélangez bien et répartissez dans 4 assiettes ou 4 bols. Déposez des lamelles de cèpes dorés à la surface du velouté ainsi que les brins de persil. Servez sans attendre.

Le petit plus... vous pouvez décorer votre velouté avec du bacon grillé ou quelques copeaux de parmesan.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de pieds de cèpes épluchés et coupés en morceaux
- 2 pommes de terre à chair farineuse
- 1 grosse échalote
- 1 gousse d'ail
- 40 cl de bouillon de volaille
- 2 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de crème fraîche
- 2 ou 3 petits cèpes bouchons pour la déco (facultatif)
- 2 brins de persil plat
- Sel
- poivre

Feilletés aux cèpes

Ingrédients :

Pour une dizaine de feilletés

- 2 pâtes feuilletées
- 500 g de cèpes
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail dégermée
- 10 cl de bouillon de volaille
- 2 c à s de madère
- 2 c à s de crème épaisse
- 3 c à s d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 jaune d'œuf

1) Préchauffer le four à 180°C (Th 6). Emincer les échalotes et hacher l'ail. Nettoyer les cèpes (gratter les pieds avec la pointe d'un couteau et essuyer les chapeaux avec du papier absorbant) puis émincer les.

2) Chauffer l'huile dans une poêle et saisir les cèpes, saler, poivrer et laisser risoler à feu vif 5/6 min en remuant souvent. Déglacer avec le madère, puis ajouter le bouillon de volaille, l'ail, les échalotes et la crème et faire réduire sur feu doux pour que la sauce nappe les champignons. Laisser refroidir.

3) Découper 5 cercles dans chaque pâte à l'aide d'un bol de 14 cm de diamètre ou de l'appareil à chausson.

4) Humidifier les bords de chaque cercle avec de l'eau puis ajouter 1 c à s de cèpes au centre. Refermer le cercle afin d'obtenir une demi-lune (solder les bords à l'aide des dents d'une fourchette si vous ne possédez pas l'appareil).

5) Dorer la pâte avec le jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau et enfourner pour 20 minutes.



Impression : Service Reprographie - Ville de Sedan



VILLE DE SEDAN
ARDENNES

