

Société Mycologique du Sedanais

Bulletin N°32 Année 2024

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

Sommaire

Editorial 2024

Le mot du Président

Sécurité alimentaire

La cueillette et la consommation des champignons ne sont pas sans risques

Influence de la pluviométrie

Lien entre la pluviométrie et le nombre d'espèces identifiées aux Petits Salons

Mycologie et philatélie

La représentation des champignons sur les timbres postaux

Des espèces menacées

Une première en France : des champignons inscrits sur la liste des espèces menacées

Les jeux de la SMS

Anagrammes et mots croisés

Lu dans la presse ...

Revue de presse mycologique

Les espèces identifiées au Petit Salon 2024

Mycogastronomie

Champignons et cuisine

Historique de la Société Mycologique du Sedanais

La page pratique de la SMS *Des infos et les solutions des jeux*



2024

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

Edito : le mot du Président

Nous sommes à la mi-avril, au moment où j'écris ces quelques lignes, et le refrain, très souvent entendu cette année, est « y en a marre de ce temps ! »

Se succèdent giboulées de neige, de grêle, pluies d'orage, avec des températures un peu trop basses à notre goût, des températures négatives sont relevées au petit matin.

Les champignons, eux, ne semblent pas trop perturbés. De la pluie ils en ont eu et ils en ont encore, les quelques journées de soleil à compter sur les doigts d'une main sont venues favoriser leur poussée.

Que faut-il pour permettre une bonne fructification de ces spécimens tant convoités ?

Un substrat accueillant, avec des substances nutritives, est nécessaire ; de la pluie pour abreuver le mycélium et de la chaleur pour déclencher la fructification.

Et bien le tricholome de la Saint-Georges qui ne pousse normalement qu'au printemps (nous en avons déjà identifiés à l'automne) a pointé sa belle tête et ses belles jambes (*Calocybe gambosa*) plus tôt que d'habitude, réchauffement climatique ?

Encore appelé mousseron de printemps, il fait le ravissement des mycophages, surtout qu'il pousse en colonie ou en rond de sorcière.

Il affectionne les haies, le bord des chemins, mais également les vergers, sur des terrains plutôt calcaires. C'est un champignon très charnu, facilement identifiable à son chapeau blanchâtre à crème jaunâtre, des lames blanches très serrées, une chair ferme, épaisse et dense, et sa forte odeur de farine.

Comestible, certes, mais attention il est hypoglycémiant, il fait diminuer la glycémie (taux de sucre) dans le sang.

Dans cette recherche des champignons, le plus important réside dans leur identification. Un examen minutieux doit être réalisé, chaque détail a son importance.

L'apprentissage ne se fait pas uniquement avec des livres ou des applications informatiques, mais aussi sur le terrain. L'ensemble de nos sens est mobilisé : la vue pour la silhouette avec tous ses détails, le toucher (*collybie beurrée*), l'odeur (*amande amère*, anis, bois de cèdre, chlore...), l'ouïe, le bruit sec à la cassure du pied de la mycène à pied raide (*Mycena vtilis*).

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 **S.M.S. , Société Mycologique du Sedanais**,
Dans les bois, dans les prés, venez nous accompagner.

Guy CHRISTELLE

Sécurité alimentaire

Cueillette et consommation de champignons : attention aux risques d'intoxication !

Confusion d'une espèce comestible avec une espèce toxique, consommation de champignons comestibles en mauvais état, mal cuits ou mal conservés, achat « à la sauvette » ... Que l'on soit connaisseur ou que l'on pratique la cueillette occasionnellement, c'est une activité qui peut comporter des risques très graves pour la santé et on déplore chaque année un millier d'intoxications. *Service-Public.fr* vous rappelle les bonnes pratiques pour une consommation en toute sécurité.

Les conséquences des intoxications sur la santé peuvent être graves et conduire à une hospitalisation : troubles digestifs sévères, complications rénales, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe. Certaines peuvent nécessiter une hospitalisation en réanimation, et conduisent parfois au décès.

Ces intoxications ont lieu principalement au mois d'octobre, lorsque les conditions météorologiques associant précipitations, humidité et fraîcheur favorisent la pousse des champignons et leur cueillette.

Pour limiter ces risques, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) vous invite à respecter certaines recommandations.

Avant la cueillette

- Prévoir un panier en osier, une caisse ou un carton pour déposer ses champignons. N'utilisez jamais de sacs en plastique, ils accélèrent le pourrissement. Votre contenant doit être suffisamment grand pour séparer les différentes espèces et ainsi éviter le mélange de morceaux de champignons potentiellement vénéneux avec des champignons comestibles ;
- Choisir un lieu de cueillette loin des sites pollués (bords de route, aires industrielles, décharges, pâturages...), car les champignons absorbent les polluants auxquels ils sont exposés ;
- Se renseigner sur les structures qui peuvent aider à identifier une cueillette en cas de doute : certains pharmaciens ou les associations de mycologie (étude des champignons) de votre région.

Pendant la cueillette

- Ne ramasser que les champignons que vous connaissez parfaitement : certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles ;
- Être vigilant : des champignons vénéneux peuvent pousser à l'endroit où vous avez cueilli des champignons comestibles une autre année ;

- Cueillir uniquement les spécimens en bon état et prélever la totalité du champignon (pied et chapeau) afin d'en permettre l'identification ;
- Éviter de ramasser les jeunes spécimens qui n'ont pas fini de se former, ce qui favorise les confusions, et les vieux spécimens qui risquent d'être abîmés ou colonisés par des vers ou des insectes.

Après la cueillette

- Se laver soigneusement les mains ;
- Prendre une photo de votre récolte avant la cuisson : elle sera utile en cas d'intoxication pour décider du traitement adéquat ;
- Au moindre doute sur l'état ou l'identification d'un des champignons récoltés, ne pas consommer la récolte avant de l'avoir fait contrôler par un pharmacien ou une association de mycologie ;
- Conserver les champignons en évitant tout contact avec d'autres aliments au réfrigérateur (maximum 4°C) et les consommer dans les 2 jours après la cueillette ;
- Ne jamais consommer les champignons crus et cuire chaque espèce séparément et suffisamment : 20 à 30 minutes à la poêle ou 15 minutes à l'eau bouillante avec rejet de l'eau de cuisson. Cela détruit parasites et bactéries, et rend certaines espèces comestibles (shiitake, morilles, certains bolets) ;
- Consommer les champignons en quantité raisonnable, soit 150 à 200 grammes par adulte et par semaine ;
- Ne jamais proposer de champignons cueillis à de jeunes enfants et éviter de le faire aux seniors (haut risque de déshydratation et de décès en cas d'intoxication) et aux femmes enceintes (certaines bactéries ou parasites comme la toxoplasmose, à risque pour le fœtus, sont présents dans la terre et pourraient les infecter) ;
- Ne pas consommer de champignons identifiés au seul moyen d'une application de reconnaissance de champignons sur smartphone, en raison du risque élevé d'erreur ;
- Ne pas consommer de champignons commercialisés par des non professionnels (« à la sauvette »).

Que faire en cas de symptômes ?

En cas d'apparition de symptômes suite à la consommation de champignons : douleurs abdominales, diarrhées, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue notamment, il faut appeler immédiatement un centre antipoison en mentionnant cette consommation :

- Angers : 02 41 48 21 21
- Bordeaux : 05 56 96 40 80
- Lille : 08 00 59 59 59
- Lyon : 04 72 11 69 11
- Marseille : 04 91 75 25 25
- Nancy : 03 83 22 50 50
- Paris : 01 40 05 48 48
- Toulouse : 05 61 77 74 47

Notez les heures du repas concerné et de la survenue des premiers signes, et conservez les restes de la cueillette pour identification.

Le délai d'apparition des symptômes est variable : de quelques heures après la consommation à plus de 12 heures. L'état de la personne intoxiquée peut s'aggraver rapidement.

En cas de détresse vitale : perte de connaissance, détresse respiratoire... appelez le 15 ou le 112.

Attention

Les centres antipoison ont pu constater que, dans certains cas, la confusion entre espèces avait été favorisée par l'utilisation d'applications de reconnaissance de champignons sur smartphone qui avaient donné des identifications erronées sur les champignons cueillis.

À savoir

Depuis début juillet 2024, 32 cas graves d'intoxication par des champignons ont été rapportés aux centres antipoison sur 1 179 cas signalés. La moyenne annuelle observée est d'une vingtaine de cas graves.

Publié le 02 octobre 2024 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)



<https://sms-mycology.e-monsite.com/>



Amanite phalloïde (*Amanita phalloides*) mortelle

Crédit photo : Jean-Pierre Augst - www.mycodb.fr



Galère marginée (*Galerina marginata*) mortelle

Crédit Photo : stock.adobe.com



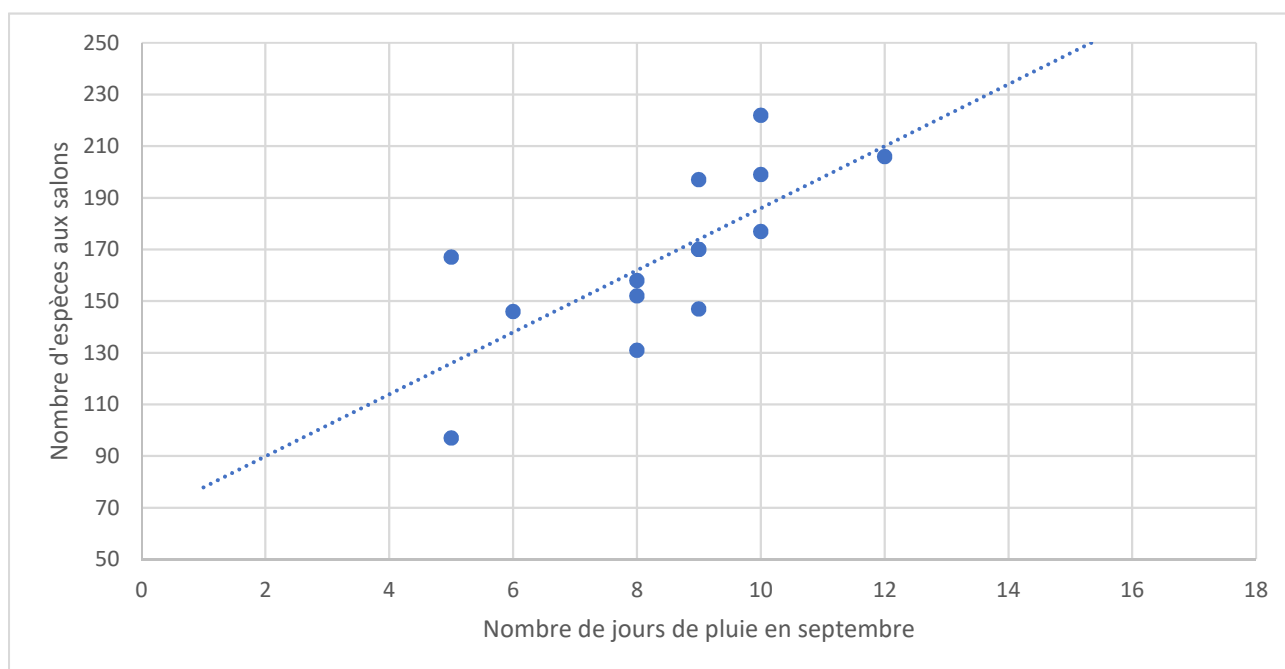
Cortinaire couleur de rocou (*Cortinarius orellanus*) mortel

Crédit photo : Laurent Francini - www.hautesavoiephoto.com

Identifications au Petit Salon, début octobre, en fonction de la pluviométrie de septembre

On n'est pas surpris que le graphique montre l'influence du nombre de jours de pluie sur le nombre d'espèces découvertes.

		Quantité de pluie (en mm)					Nombre de jours de pluie
		Total	Par semaine				
Année	Nb espèces	septembre	sem 1	sem 2	sem 3	sem 4	
2005	147	32	3	5	7	17	9
2006	152	15	1	1	1	12	8
2007	177	48	14	3	12	19	10
2008	199	60	24	18	0	18	10
2009	146	40	35	3	2	0	6
2010	222	60	14	20	6	20	10
2011	158	56	32	5	18	1	8
2012	170	68	0	7	10	51	9
2013	206	78	6	46	26	0	12
2014	167	17	1	1	8	7	5
2015	170	88	5	10	65	8	9
2016	97	18	12		3	3	5
2017	197	128	1	75	10	42	9
2019	131	47	2	0	0	45	8



(Observation : la recherche de corrélation avec les "mm de pluie" donne de moins bons résultats)

Lucien Gascoin



Association soutenue par le
Conseil Départemental des Ardennes



et la ville de Sedan



MYCOLOGIE ET PHILATELIE

Passionnée de mycologie, je me suis intéressée aux champignons représentés sur les timbres postaux que collectionnait ma grand-mère. (... article de Valérie)

Commençons par deux séries de timbres français :

En 1979 paraissent quatre timbres postaux représentant des champignons dessinés et gravés par Pierre Gandon.

- ORONGE *Amanita caesarea* 0,64
- TROMPETTE DE LA MORT *Craterellus cornucopioides* 0,83
- PLEUROTE DE L'OLIVIER *Omphalotus olearius* 1,30
- CLAVARE CHOU-FLEUR *Ramaria botrytis* 2,25



En 1987 quatre autres champignons dessinés par Pierrette Lambert et gravés par Joseph Rajewicz sont représentés sur des timbres dans la série : Nature de France.

- INDIGOTIER *Gyroporus cyanescens* 2,00
- CHANTERELLE VIOLETTE *Gomphus clavatus* 3,00
- MORILLE CONIQUE *Morchella conica* 4,00
- PALOMET *Russula virescens* 5,00



Poursuivons par une série non exhaustive de timbres du monde, par ordre chronologique :

En 1980 en Pologne (POLSKA)

- *Clathrus ruber*



En 1983 au Vietnam

- *Cantharellus cibarius*



- *Pleurotus ostreatus*



En 1985 en République populaire du Bénin

- Cèpe



- Amanite phalloïde



En 1985 en République du Mali

- *Agaricus semotus*

(orthographié par erreur **Agavicus semotus**)



En 1985 au Burkina Faso

- *Pholiota mutabilis* 15f
- *Hypholoma fasciculare* 20f
- *Marasmius scorodonius* 30f
- *Ixocolus granulatus* 250f



En 1986 en U.R.S.S.

- *Amanita pantherina*



- *Amanita phalloides*



En 1988 et en 1990 en Guyane

- *Oudemansiella mucida*

(orthographié par erreur **Oudemanseilla mucida**)

- *Coprinus comatus*
- *Pholiota squarrosa*

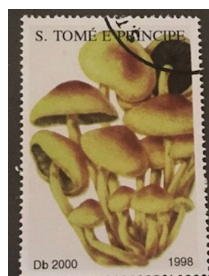
(orthographié par erreur **Pholiota squarosa**)



- *Cortinarius bolaris*
- *Cortinarius laniger*
- *Lepiota cristata*
- *Tricholoma sulphureum*



En 1998 au Sao Tomé-et-Principe



Hypholomes



Hygrocybes

Le nom des espèces n'est ici pas mentionné.

En 2014 en Bulgarie

- *Amanita citrina*



- *Russula virescens*



- *Morchella esculenta*



La plupart des timbres précisent le nom en latin de GENRE et le nom d'ESPECE du champignon. Mais ces noms ne sont pas toujours actuels, ils évoluent ...

Seuls huit timbres en rapport avec la mycologie sont parus en France !

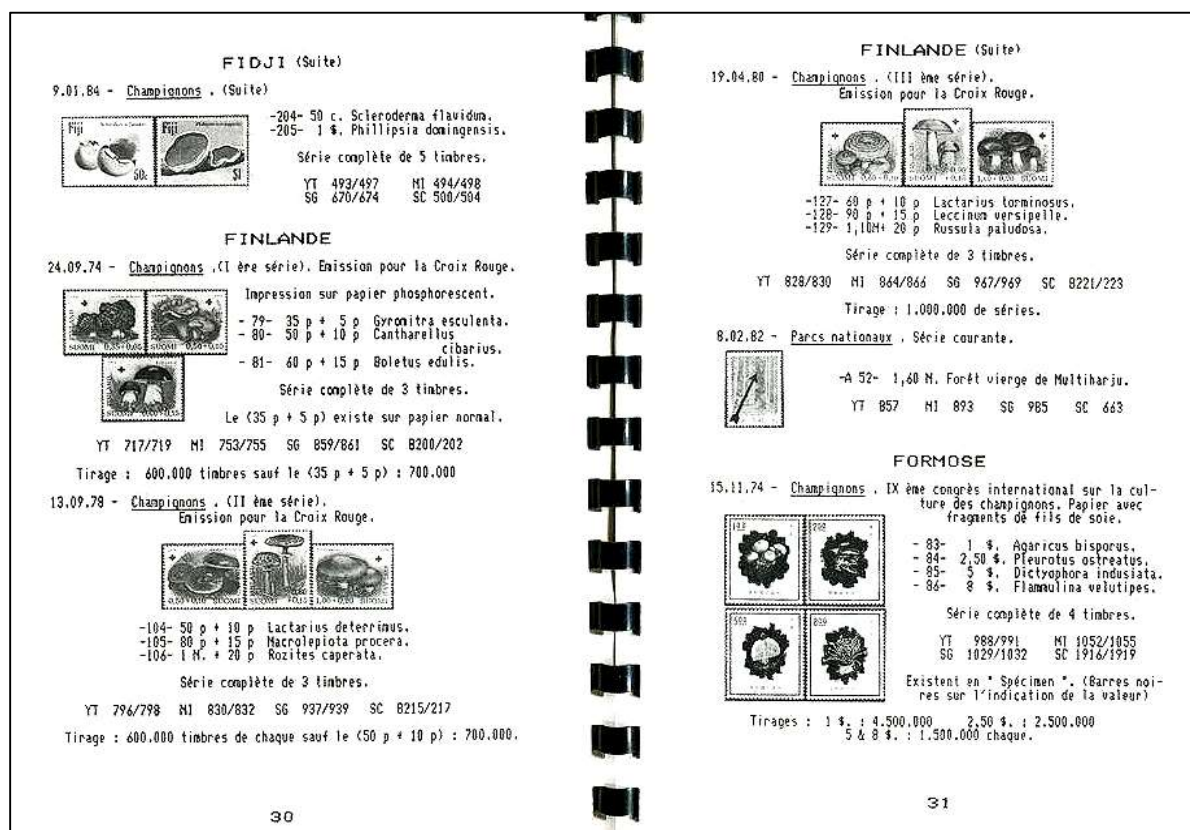
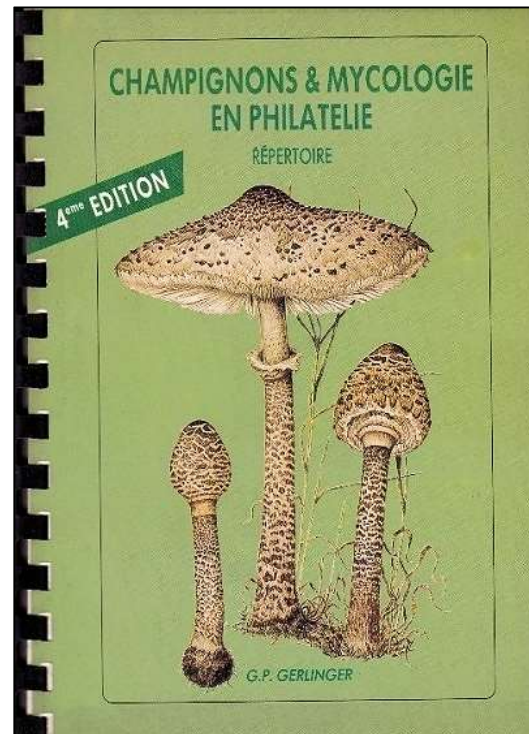
Les timbres postaux du monde offrent une plus grande diversité sur ce thème.

Pour faire suite à cet article de Valérie :

... un dénommé G.P. Gerlinger a écrit plusieurs fascicules sur ce thème des champignons en philatélie.

La 4^{ème} édition de son répertoire semble dater de 1991. Par contre, il n'y a pas de traces de ses précédents ouvrages.

Ci-joint, une illustration, glanée sur Internet de ses écrits.



Des champignons inscrits sur la liste rouge des espèces menacées en France, c'est une première et en voici les causes

Etude publiée le 18/04/2024 sur le site de France info 3 OCCITANIE - Écrit par Colette Aubert



La Liste rouge des espèces menacées en France s'est portée sur les champignons. L'inventaire révèle que certaines espèces sont très en danger, et souligne l'importance de protéger leur habitat naturel.

Crédit photo : © FLORIAN LAUNETTE & MEGANE CHENE , MAXPPP

Bolets, lactaires, tricholomes ... La liste rouge des espèces menacées en France inclut désormais des champignons. Un état des lieux révèle que certaines espèces sont très en danger et souligne l'importance de protéger leur habitat naturel.

C'est un constat "*préoccupant*" que dressent les experts. Pour la première fois, en avril 2024, la liste rouge des espèces menacées en France s'est portée sur les champignons. Elle a été dressée par le Comité français de l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN), l'Office français de la biodiversité (OFB) et le Muséum d'Histoire naturelle (MNHN), en collaboration avec l'Association pour le développement d'outils naturalistes et informatiques pour la Fonge (la Fonge = ensemble des champignons d'un même territoire).

Sous l'œil des experts : les bolets, les lactaires et les tricholomes, appartenant à la catégorie des champignons à chapeau. Parmi les 319 espèces recensées dans ces trois groupes sur le territoire métropolitain, 12 espèces sont menacées, voire très menacées et 16 autres sont "quasi menacées".

Deux espèces en "danger critique"

Certains champignons sont évalués "en danger critique". C'est le cas des lactaires jaune et lilas et les lactaires des saules réticulés, ces derniers étant même déjà classés comme *"probablement disparus"* dans cette étude.

Les espèces *"en danger"* sont le bolet rubis, le bolet de plomb, le lactaire faux-trivial, le lactaire jaunissant boréal, et le tricholome brûlant. Enfin, le bolet rose pastel, le lactaire mamelonné des tourbières, le lactaire humide alpin, le lactaire des saules herbacés et le tricholome équestre des chênes sont des espèces définies comme *"vulnérables."*

Destruction croissante de leur habitat

Ces champignons vivant principalement en forêt, *"des plaines côtières aux hautes montagnes"*, et souvent en symbiose avec des arbres, c'est donc la destruction de leur habitat naturel qui est la première source de leur disparition progressive. La création de routes, le drainage pour l'exploitation forestière, le surpâturage ou encore l'épandage d'engrais ou de pesticides fragilisent grandement les milieux.

"Avec l'abattage des vieux arbres et les coupes rases, la sylviculture intensive entraîne des perturbations majeures du milieu qui nuisent aux champignons comme le Lactaire jaunissant boréal et le Tricholome équestre des chênes", peut-on lire dans l'étude. *"La conversion de certaines forêts en terres agricoles", ou encore "des pratiques de gestion forestière inadaptées"* sont aussi responsables de la vulnérabilité des espèces.

Pour les champignons plutôt présents en altitude, ce sont les aménagements touristiques qui sont surtout responsables, comme la création de pistes de ski ou de VTT.

L'impact du réchauffement climatique

Des dangers qui s'ajoutent à celui du changement climatique. *"En modifiant les conditions environnementales, le dérèglement climatique représente une autre grande menace et exerce d'ores et déjà de fortes pressions sur les espèces des milieux frais ou humides"*, souligne la liste rouge.

Tempête, incendies, augmentation des températures, autant de causes de la fragilisation des espèces. À l'association mycologique de Toulouse, on note les effets néfastes du manque de pluie et des sécheresses récurrentes. *"Quand les arbres souffrent, les racines aussi et les mycéliums (la partie souterraine des champignons, ndlr) ne poussent pas. L'an dernier, pour trouver des champignons, il a fallu aller à certaines altitudes des Pyrénées, en plaine, c'était très difficile."*

Un manque d'informations sur plusieurs espèces

Par ailleurs, l'analyse révèle aussi un manque d'informations pour 25% des champignons étudiés. *"Les données disponibles ne permettent pas de déterminer s'ils sont menacés ou non. Les espèces concernées, assignées à la catégorie "Données insuffisantes", présentent une répartition ou une biologie encore mal connue, des difficultés d'identification dues à une confusion taxonomique ou morphologique avec des espèces proches, ou des données encore trop lacunaires pour les espèces récemment décrites"*, explique le document.

Malgré les menaces qui pèsent sur les habitats naturels des champignons, les auteurs de l'étude précisent qu'"*aucune espèce ne fait à ce jour l'objet d'un programme de conservation dédié ou de mesures spécifiques de protection en France*". La seule solution reste surtout de préserver leur habitat naturel.

Pour Richard Holder, président de l'Association mycologique de Saint-Gaudens, si l'urgence est de protéger les milieux naturels, la disparition de certaines espèces reste toutefois à nuancer. "*On ne voit pas forcément le pied, la partie reproductrice du champignon, chaque année, mais le mycélium peut tout de même être dans le sol. La liste rouge est un point de départ pour surveiller toutes les espèces dans les années à venir.*"

~~~~~

**En complément à cet article :** lien vers la **liste rouge** des champignons dont les espèces sont menacées en France : <https://uicn.fr/wp-content/uploads/2024/04/liste-rouge-champignons-bolets-lactaires-tricholomes-de-france-metropolitaine.pdf>



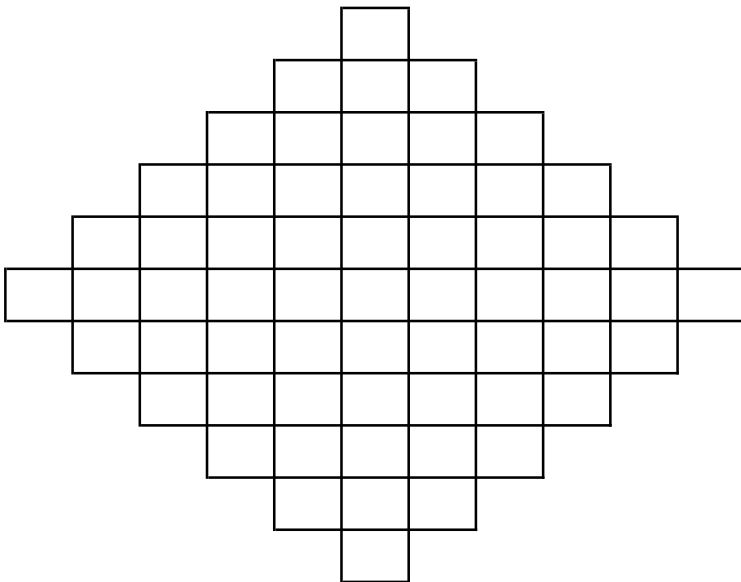
Lactaire jaune et lilas (*Lactarius flavopalustris*) - Crédit photo Laurent Deparis



Tricholome équestre des chênes (*Tricholoma chrysophyllum*) - Crédit photo Pierre-Arthur Moreau

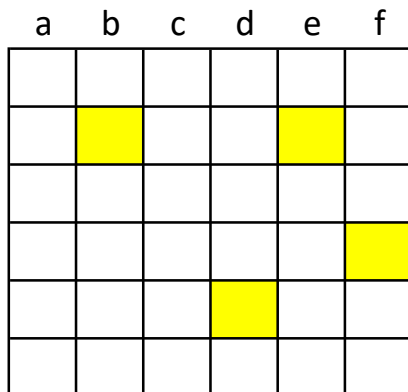
# Les jeux de la S.M.S

*Chaque mot horizontal est l'anagramme  
du précédent à +/- 2 lettres*



Majoritaire dans l'atmosphère  
Face d'un polyèdre  
Conifère  
Interdit  
Transmission  
Ancien genre de champignon sans anneau  
Fis pour le mieux  
Langue asiatique  
Havre  
Pronom réfléchi  
Dans un bol d'air

## Et une petite grille "détente"



Elle stimule l'intérêt  
Plus  
Mauvaise graine  
Bruit  
Obtenue - Négation  
Ecopes

- a Partie de croix
- b Destina
- c Quelquefois "de peur"
- d Pour les parois de mine
- e Infus
- f Inverse du poise - Bac

# Lu dans la presse ...



## Le champignon le plus cher du monde pousse au Tibet

D'après différents articles parus dans le magazine National Geographic, le journal Le Point et le site Wikipédia

*C'est un "champignon-chenille" qui, en Chine, s'arrache à prix d'or pour ses vertus médicinales ...mais rançon du succès, il est désormais en voie de disparition.*



Le « **champignon chenille** » que l'on appelle au Tibet le **yartsa gunbu** (de son nom scientifique **Ophiocordyceps sinensis**) est une espèce qui fait partie des champignons ascomycètes dans la famille des cordycipitacées.

Présent sur les hauts plateaux de l'Himalaya, ce champignon entomopathogène parasite, par ses spores, les chenilles du genre Thitarodes. Une fois développé, il est cueilli avec le corps momifié de la chenille puis vendu comme champignon médicinal.

Curieuse destinée que celle du yartsa gunbu : Ce ver ou chenille qui vit dans les sols tibétains est rongé de l'intérieur par un champignon qui grossit, grossit. Lorsqu'il arrive à maturité, il « tue » le ver et lui transperce la tête. C'est à cet instant qu'il faut tomber sur lui en creusant ! C'est le champignon (*Ophiocordyceps sinensis*) qui intéresse les consommateurs et la médecine chinoise, car on lui prête des pouvoirs quasi miraculeux. Il guérirait de l'asthme au cancer et même le sida, prétendent certains. Ajoutez à cela des vertus aphrodisiaques et vous comprendrez pourquoi ce curieux spécimen de champignon est si apprécié des Chinois.

Au Tibet, de nombreuses personnes se mettent à la recherche du précieux ver. Pour le ramasser, les paysans travaillent à genoux en raclant les terres de l'Himalaya à 4 500 mètres d'altitude. Ils doivent extirper ceux arrivés à maturité car c'est le champignon qui compte. Il pousse dans le corps des vers, les tue, avant de leur transpercer la tête.

Le ver tibétain se consomme principalement en soupe ou séché, en poudre que l'on mélange avec d'autres ingrédients.



**Côté budget**, cette bestiole se vend Cinq fois plus cher que le caviar. Il suffit de regarder les prix au kilo du « ver tibétain » pour comprendre. Comptez environ 20 000 euros pour un kilogramme ! Des spécimens de très haute qualité peuvent atteindre jusqu'à 100 000 euros le kilo.



### Bientôt en voie de disparition

Mais le succès du yartsa gunbu a un prix : il est en voie de disparition. Alors que, dans certaines régions, on pouvait en trouver facilement une centaine par jour auparavant, il est aujourd'hui difficile d'en dénicher plus de cinq. Ce champignon connaît ainsi le même sort que d'autres espèces en voie de disparition car prisées en Asie, tel le rhinocéros, dont la corne est considérée comme aphrodisiaque, le requin, prisé pour ses ailerons, ou encore le concombre de mer, dont le kilo a atteint 660 euros. La Chine ira-t-elle jusqu'à encadrer drastiquement la récolte du précieux ver de terre ?



## Biodiversité : comment les champignons façonnent l'avenir des forêts

Article paru en novembre 2023 sur le site de l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement)

Des informations inédites sur le rôle crucial des champignons du sol dans les écosystèmes forestiers viennent d'être découvertes par des scientifiques d'INRAE, de l'Université de Lorraine et d'Aix-Marseille Université, en collaboration avec des scientifiques chinois. Cette recherche novatrice, publiée dans *Microbiome* le 2 novembre, offre un aperçu approfondi des interactions complexes entre ces micro-organismes et les arbres, ouvrant ainsi de nouvelles perspectives pour la compréhension de la biodiversité et de la séquestration du carbone au sein des forêts.

Les écosystèmes forestiers hébergent une multitude d'organismes, notamment les champignons du sol. Ces derniers jouent un rôle essentiel dans la croissance des arbres, les cycles biogéochimiques et le stockage du carbone. Certains champignons libèrent des enzymes qui décomposent la matière organique, tandis que d'autres forment des symbioses avec les arbres pour faciliter l'acquisition de ressources du sol. Pourtant, les mécanismes qui structurent ces communautés fongiques ainsi que les fonctions qu'elles expriment restent mal connus.

Jusqu'à présent, l'étude des fonctions des champignons du sol était entravée par plusieurs défis techniques : l'extraction du matériel génétique de ces champignons à partir du sol, un nombre limité des génomes fongiques de référence et l'absence de protocole informatique d'analyse dédié.

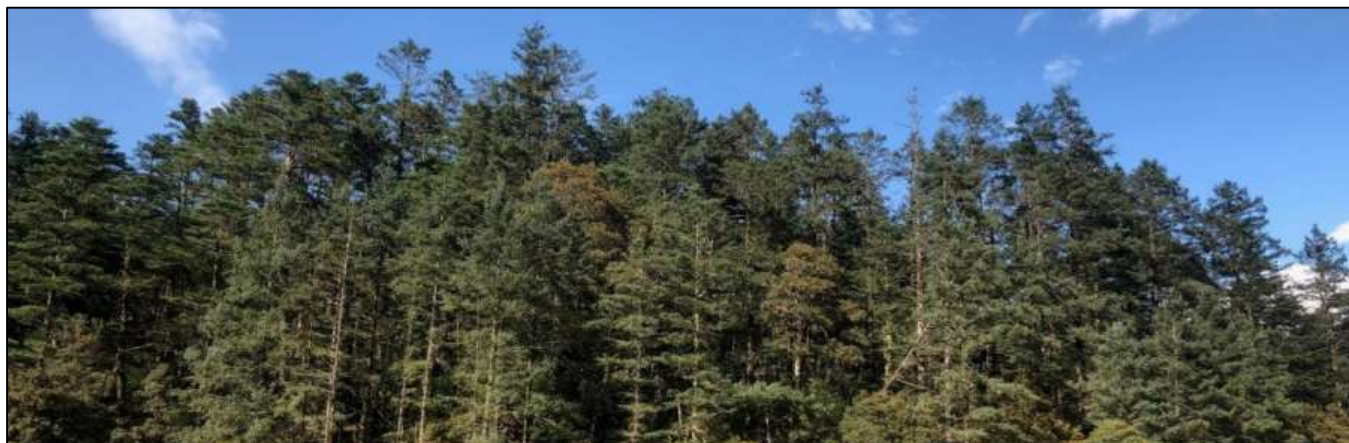
Grâce à un programme de recherche innovant et international, les scientifiques ont développé les protocoles et les outils permettant d'estimer l'expression génétique des communautés fongiques dans les sols, répondant ainsi à la question fondamentale : "qui fait quoi ?"

L'étude a examiné les différents types de champignons et ce qu'ils font dans les forêts de montagne du Yunnan en Chine. Résultat : La composition en espèces des forêts (chêne, sapin, épicéas) influence fortement la composition et la richesse de la communauté de champignons. Toutefois, malgré une diversité remarquable d'espèces cohabitant, elles ont des fonctions le plus souvent similaires. Certaines tâches sont néanmoins spécifiques d'une espèce. C'est le cas par exemple pour la décomposition de la matière organique et l'absorption des nutriments.

En clair ? Au sein d'une communauté de champignons du sol, il y a une forte redondance des fonctions liées à la croissance. Par contre, pour des tâches plus spécialisées, comme la dégradation de la matière organique du sol, des boîtes à outils moléculaires sont utilisées par les champignons.

Ces travaux apportent les outils qu'il manquait pour relier les informations génétiques des champignons du sol à leur fonction écologique. Ainsi, ils permettent d'étudier de manière approfondie comment les différents types de forêts, les communautés de champignons et les caractéristiques du sol et de l'environnement interagissent entre eux.

Ces nouvelles approches offrent la possibilité d'évaluer comment les changements globaux, tels que le changement climatique ou la déforestation, affectent le fonctionnement des micro-organismes du sol.



# 31<sup>ème</sup> Petit Salon du Champignon du 5 au 7 octobre 2024 à Pure

## Liste des 161 espèces identifiées

|    | Nom officiel                | Nom français              |     | Nom officiel              | Nom français                       |
|----|-----------------------------|---------------------------|-----|---------------------------|------------------------------------|
| 1  | Agaricus augustus           | Agaric d'Auguste          | 54  | Cyathus striatus          | Cyathe strié                       |
| 2  | Agaricus sylvicola          | Agaric silvicole          | 55  | Daedaleopsis tricolor     | Tramète rude                       |
| 3  | Amanita citrina             | Amanite citrine           | 56  | Echinoderma asperum       | Lépiote à lames fourchues          |
| 4  | Amanita citrina             | Amanite citrine blanche   | 57  | Elaphomyces aculeatus     | Fausse truffe                      |
| 5  | Amanita excelsa             | Amanite épaisse           | 58  | Entoloma sinuatum         | Entolome livide                    |
| 6  | Amanita fulva               | Amanite fauve             | 59  | Fomes fomentarius         | Amadouvier                         |
| 7  | Amanita muscaria            | Amanite tue-mouches       | 60  | Fomitopsis betulina       | Polypore du bouleau                |
| 8  | Amanita phalloides          | Amanite phalloïde blanche | 61  | Fomitopsis pinicola       | Amadouvier des pins                |
| 9  | Amanita porphyria           | Amanite porphyre          | 62  | Fuscoporia ferruginosa    | Polypore ferrugineux des chênes    |
| 10 | Amanita rubescens           | Amanite rougissante       | 63  | Gastrum triplex           | Géastre à trois enveloppes         |
| 11 | Amanita strobiliformis      | Amanite solitaire         | 64  | Genea fragrans            | Fausse truffe                      |
| 12 | Ampulloclitocybe clavipes   | Clitocybe à pied clavé    | 65  | Guepinia helvelloides     | Trémelle en forme d'helvelle       |
| 13 | Armillaria ostoyae          | Armillaire d'Ostoya       | 66  | Gymnopus brassicolens     | Micromphale à odeur de chou        |
| 14 | Boletus edulis              | Cèpe de Bordeaux          | 67  | Gymnopus dryophilus       | Collybie des arbres                |
| 15 | Caloboletus radicans        | Bolet radicant            | 68  | Hebeloma leucosarx        | Hébelome à chair blanche           |
| 16 | Calocera viscosa            | Calocère visqueuse        | 69  | Helvella crispa           | Helvelle crépue                    |
| 17 | Calonarius elegantissimus   | Cortinaire très élégant   | 70  | Helvella lacunosa         | Helvelle sillonnée                 |
| 18 | Calvatia gigantea           | Vesse de loup géante      | 71  | Hydnum repandum           | Pied de mouton                     |
| 19 | Calycina citrina            | Hélocie citrine           | 72  | Hydnum rufescens          | Hydne roussissant                  |
| 20 | Cantharellus amethysteus    | Girolle améthyste         | 73  | Hygrophoropsis aurantiaca | Fausse girolle                     |
| 21 | Cantharellus cibarius       | Girolle                   | 74  | Hygrophorus discoxanthus  | Hygrophore à disque jaune          |
| 22 | Cantharellus cinereus       | Girolle cendrée           | 75  | Hygrophorus nemoreus      | Hygrophore des bois                |
| 23 | Chalciporus piperatus       | Bolet poivré              | 76  | Hymenopellis radicata     | Collybie radicante-Xerula radicata |
| 24 | Chlorociboria aeruginascens | Hélotie bleu-vert         | 77  | Hypholoma fasciculare     | Hypholome en touffes               |
| 25 | Clavaria fragilis           | Clavaire fragile          | 78  | Hypholoma lateritium      | Hypholome couleur de briques       |
| 26 | Clavariadelphus pistillaris | Clavaire en pilon         | 79  | Imleria badia             | Bolet bai                          |
| 27 | Clavariadelphus truncatus   | Clavaire tronquée         | 80  | Inocybe asterospora       | Inocybe à spores étoilées          |
| 28 | Clavulina rugosa            | Clavaire rugueuse         | 81  | Inocybe geophylla         | Inocybe à lames terreuses          |
| 29 | Climacocystis borealis      | Polypore boréal           | 82  | Inocybe haemacta          | Inocybe rouge et vert              |
| 30 | Clitocybe fragrans          | Clitocybe parfumé         | 83  | Kuehneromyces mutabilis   | Pholiotte changeante               |
| 31 | Clitocybe nebularis         | Clitocybe nébuleux        | 84  | Laccaria amethystina      | Laccaria améthyste                 |
| 32 | Clitocybe odora             | Clitocybe odorant         | 85  | Lactarius blennius        | Lactaire muqueux vert              |
| 33 | Clitocybe rivulosa          | Clitocybe blanc           | 86  | Lactarius camphoratus     | Lactaire camphré                   |
| 34 | Clitopilus geminus          | Rhodocybe tronqué         | 87  | Lactarius deterrimus      | Lactaire de l'épicéa               |
| 35 | Collybiopsis confluens      | Collybie confluente       | 88  | Lactarius fuliginosus     | Lactaire enfumé                    |
| 36 | Coprinellus disseminatus    | Coprin disséminé          | 89  | Lactarius intermedius     | Lactaire des sapins                |
| 37 | Coprinellus micaceus        | Coprin micacé             | 90  | Lactarius pallidus        | Lactaire pâle                      |
| 38 | Coprinopsis atramentaria    | Coprin noir d'encre       | 91  | Lactarius quietus         | Lactaire tranquille                |
| 39 | Coprinus comatus            | Coprin chevelu            | 92  | Lactarius salmonicolor    | Lactaire saumon                    |
| 40 | Cortinarius bolaris         | Cortinaire rougeâtre      | 93  | Lactarius torminosus      | Lactarius torminosus               |
| 41 | Cortinarius camphoratus     | Cortinaire camphré        | 94  | Lactarius trivialis       | Lactaire commun                    |
| 42 | Cortinarius caperatus       | Pholiotte ridée           | 95  | Lactifluus vellereus      | Lactaire velouté                   |
| 43 | Cortinarius delibutus       | Cortinaire oint           | 96  | Laetiporus sulphureus     | Polypore soufré                    |
| 44 | Cortinarius hemitrichus     | Cortinaire pailleté       | 97  | Leccinum aurantiacum      | Bolet orangé                       |
| 45 | Cortinarius infractus       | Cortinaire infracté       | 98  | Leccinum scabrum          | Bolet rude                         |
| 46 | Cortinarius salor           | Cortinaire couleur de mer | 99  | Lenzites betulinus        | Lenzite du bouleau                 |
| 47 | Cortinarius torvus          | Cortinaire à pied courbé  | 100 | Lepiota clypeolaria       | Lépiote en bouclier                |
| 48 | Cortinarius violaceus       | Cortinaire violet         | 101 | Lepista glaucocana        | Lépiste glauque                    |
| 49 | Craterellus cornucopioides  | Trompette des morts       | 102 | Lepista nuda              | Pied bleu                          |
| 50 | Craterellus tubaeformis     | Girolle en tube           | 103 | Leucocoprinus leucothites | Lépiote pudique                    |
| 51 | Craterellus tubaeformis     | Girolle en tube           | 104 | Lycoperdon excipuliforme  | Calvatie en coupe                  |
| 52 | Crepidotus mollis           | Crépidote mou             | 105 | Lycoperdon perlatum       | Vesse de loup perlée               |
| 53 | Cyanosporus caesius         | Polypore bleuté           | 106 | Macrolepiota mastoidea    | Lépiote gracile                    |

|     | Nom officiel             | Nom français               |     | Nom officiel              | Nom français                |
|-----|--------------------------|----------------------------|-----|---------------------------|-----------------------------|
| 107 | Marasmius oreades        | Marasme des Oréades        | 135 | Russula chloroides        | Russule verdâtre            |
| 108 | Megacollybia platyphylla | Collybie à feuillets épais | 136 | Russula cyanoxantha       | Russule charbonnière        |
| 109 | Meripilus giganteus      | Polypore géant             | 137 | Russula cyanoxantha       | Russule charbonnière verte  |
| 110 | Mucidula mucida          | Mucidule visqueuse         | 138 | Russula densifolia        | Russule à lames serrées     |
| 111 | Mycena galericulata      | Mycène en casque           | 139 | Russula fellea            | Russule de fiel             |
| 112 | Mycena pelianthina       | Mycène à arête violette    | 140 | Russula fragilis          | Russule fragile             |
| 113 | Mycena polygramma        | Mycène à pied strié        | 141 | Russula langei            | Russule de Lange            |
| 114 | Mycena pura              | Mycène pure                | 142 | Russula ochroleuca        | Russule ocre et blanc       |
| 115 | Mycena rosea             | Mycène rose                | 143 | Russula olivacea          | Russule olivacée            |
| 116 | Mycena vitilis           | Mycène à pied ferme        | 144 | Russula queletii          | Russule de Quélet           |
| 117 | Mycetinis alliaceus      | Marasme à odeur d'ail      | 145 | Scleroderma areolatum     | Scléroderme aréolé          |
| 118 | Nectria cinnabarina      | Nectria rouge cinabre      | 146 | Scleroderma citrinum      | Scléroderme commun          |
| 119 | Parasola plicatilis      | Coprin plissé              | 147 | Trametes gibbosa          | Tramète bossue              |
| 120 | Paxillus filamentosus    | Paxille des aulnes         | 148 | Trametes versicolor       | Tramète versicolore         |
| 121 | Paxillus involutus       | Paxille enroulé            | 149 | Tricholoma album          | Tricholome blanc            |
| 122 | Phallus impudicus        | Satyre puant               | 150 | Tricholoma saponaceum     | Tricholome à odeur de savon |
| 123 | Phellodon niger          | Phellodon noir             | 151 | Tricholoma sejunctum      | Tricholome disjoint         |
| 124 | Pluteus cervinus         | Plutée couleur de cerf     | 152 | Tricholoma sulphureum     | Tricholome soufré           |
| 125 | Pluteus leoninus         | Plutée couleur de lion     | 153 | Tricholoma triste         | Tricholome triste           |
| 126 | Pseudohydnum gelatinosum | Faux-Hydne gélatineux      | 154 | Tricholoma ustale         | Tricholome brûlé            |
| 127 | Pycnoporellus fulgens    | Polypore flamboyant        | 155 | Tricholomopsis decora     | Tricholome décoré           |
| 128 | Ramaria stricta          | Ramaire droite             | 156 | Tricholomopsis rutilans   | Tricholome rutilant         |
| 129 | Rhodocollybia butyracea  | Collybie beurrée           | 157 | Tuber aestivum            | Truffe d'été                |
| 130 | Rhytisma acerinum        | La tache goudronneuse      | 158 | Tuber excavatum           | Truffe ??                   |
| 131 | Ripartites tricholoma    | Séamine barbue             | 159 | Tuber fulgens             | Truffe ??                   |
| 132 | Russula adusta           | Russule noirissante        | 160 | Xerocomellus chrysenteron | Bolet à chair jaune         |
| 133 | Russula atropurpurea     | Russule noire et pourpre   | 161 | Xylaria polymorpha        | Xylaire polymorphe          |
| 134 | Russula cavipes          | Russule à pied creux       |     |                           |                             |



# **Mycogastronomie**



## **Shiitakes, pleurotes, champignons de Paris ... les atouts des champignons cultivés**

*D'après un article paru dans la revue « Plantes et santé » en décembre 2023 - Auteur Marie-France Farre*

*Bien sûr, rien de tel que de ramasser des champignons dans la forêt ! Mais les variétés cultivées, pleurotes, shiitakés et champignons de Paris, ne manquent pas d'intérêt. Riches en protéines, ils soutiennent notre immunité, et certains sont même qualifiés de champignons médicinaux.*

Botaniquement parlant, les champignons ne sont pas considérés comme des plantes, puisqu'ils se développent sans chlorophylle. Ces végétaux dits « cryptogames cellulaires », sont en effet incapables de photosynthèse. Ils se nourrissent de matières organiques appelées substrats, ou compost, équivalents de l'humus dans la forêt.



La médecine asiatique accorde depuis des milliers d'années un intérêt marqué pour la consommation des champignons. Il semblerait que la culture des shiitakés (*Lentinula edodes*), qui poussaient autrefois à l'état sauvage, ait commencé il y a plus de 1 000 ans au Japon. Mais la culture des champignons était maîtrisée bien avant cette période par les Romains et les Grecs. En France, c'est au XIX<sup>e</sup> siècle que les pratiques culturelles des champignons de Paris se développent dans les carrières souterraines de la capitale. Shiitakés, pleurotes (gris ou roses) et champignons de Paris font aujourd'hui partie des variétés les plus cultivées et consommées en France et à travers toute l'Europe.

### **Une culture hors-sol particulière**

Sara Tomero, productrice de pleurotes en huître (*pleurotus ostreatus*) dans le Pays Basque nous révèle que faire pousser des champignons n'est pas une culture aisée. Elle a d'ailleurs choisi de faire tout elle-même en fabriquant ses propres substrats (à base de paille et de déchets organiques) alors que la plupart des producteurs achètent ces blocs tout prêts avec le mycélium. Cette démarche demande une phase très importante de pasteurisation qui consiste à passer les substrats au four durant de longues heures, selon la variété de champignons choisie.

Une fois prêts, ces substrats devront passer environ deux semaines dans le noir total (salle d'incubation) puis seront disposés dans une autre salle munie de fenêtres (ou de lumières artificielles) pour deux à quatre semaines supplémentaires, en fonction de la température. Les shiitakés ont un temps d'incubation plus long (quatre semaines), c'est pourquoi chaque variété de champignon possède sa propre salle d'incubation et de culture. Les champignons de Paris poussent sur du compost dans lequel on introduit le mycélium. Le tout est ensuite disposé dans de grandes caisses pour permettre la pousse qui prendra quatre à six semaines. De nos jours, les champignonnières sont installées dans de grands hangars climatisés, pour des raisons d'hygiène.

### **Comment les nettoyer et les éplucher ?**

Les champignons cultivés n'ont pas besoin d'être nettoyés ni même épluchés car ils poussent sur des substrats végétaux propres, sauf peut-être les champignons de Paris qui s'épanouissent sur du compost. Si vos champignons ont un peu de terre, frottez-les avec un torchon humide, puis coupez la base du pied. Dans tous les cas, évitez le contact avec l'eau car ils deviendront comme des éponges et leur texture manquera de fermeté après cuisson.

### **Longue conservation**

Pour les conserver, l'idéal est de les envelopper dans un torchon humide et de placer ce dernier dans le bac à légumes. Pour une conservation de longue durée, pensez aux bocaux. Blanchissez vos champignons 2 minutes dans une eau bouillante avec une cuillerée à soupe de gros sel et de vinaigre par litre d'eau. Égouttez-les, versez-les dans un bocal stérilisé, puis ajoutez de la saumure (comptez environ 10 g de sel par litre). Fermez les bocaux hermétiquement et stérilisez-les durant deux heures à 100 degrés. Conservez-les à l'abri de la chaleur et de la lumière.

## Avez-vous déjà entendu parler du pleurote du panicaut (*Pleurotus eryngii*) ?



*Ce champignon, souvent oublié au profit de son frère le pleurote en huître (*Pleurotus ostreatus*) est pourtant l'un des meilleurs comestibles de la famille des pleurotes.*

*Cette espèce n'est pas très répandue dans la nature ce qui explique probablement les limites de sa notoriété. Contrairement à d'autres champignons sauvages, l'*Eryngii* est principalement cultivé. Il est donc possible d'en trouver toute l'année. A ce jour, la culture de ce champignon reste plus confidentielle que celle du pleurote en huître ... cependant, il gagne en popularité dans les cuisines françaises grâce à sa texture ferme et charnue pouvant rappeler les fruits de mer et à sa saveur délicate, légèrement sucrée avec des notes de noisette. En France, on commence à en trouver de plus en plus sur les marchés ainsi que chez certains primeurs.*

### **Pleurote du Panicaut, façon noix de Saint Jacques et purée de Panais**

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

##### ***Purée de panais***

- 3 panais
- 60 ml lait
- 30 g de beurre
- un peu de noix de muscade rapée
- 1 pincée d'ail en poudre (facultatif)
- sel et poivre au goût

##### ***Pleurote Façon noix de Saint-Jacques***

- 300 g de champignons
- 1 c. à café d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de beurre
- 3 gousses d'ail (facultatif)
- 1 c. à soupe de jus de citron
- du persil haché



Eplucher et laver **les panais** à l'eau froide, les couper en gros morceaux, les mettre dans une grande casserole et recouvrir d'eau. Porter à ébullition, et cuire une vingtaine de minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Égoutter les panais et les laisser reposer dans un grand saladier environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la vapeur se soit évaporée, puis les écraser encore chauds à l'aide d'un écrase-purée ou d'une fourchette.

Faire fondre le beurre avec le lait dans une petite casserole à feu doux. Verser sur les panais, et écraser à nouveau jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

Ajouter la noix de muscade, le sel, le poivre l'ail et bien mélanger.

Laver et couper **les champignons** en rondelles assez épaisses (sans la tête, que vous pouvez garder pour une autre recette). Badigeonner une poêle chaude avec de l'huile d'olive et y déposer les rondelles de champignons. Faire griller environ 3 minutes de chaque côté, puis retirer de la poêle.

Ajouter le beurre dans la poêle et presser les gousses d'ail. Bien mélanger et laisser mijoter.

Ajouter le jus de citron et le persil, puis remettre les champignons dans la poêle.

Laisser mijoter 3 minutes supplémentaires puis sortir du feu et servir avec la purée de panais.

### **Toasts de Pleurotes en forme d'huître**

#### **Ingrédients pour 2 personnes :**

- 400 g de pleurotes en forme d'huître
- une noix de beurre
- un oignon
- Une gousse d'ail
- 2 tranches de pain
- sel et poivre
- Persil



Déchirer les pleurotes en petits morceaux à la main.

Les faire d'abord frire dans une poêle sans beurre ni huile d'olive. De cette façon, la majeure partie de l'humidité sortira des champignons.

Ajouter ensuite le beurre. Lorsqu'il est fondu, ajouter l'oignon et l'ail hachés.

Laisser mijoter jusqu'à ce que le tout prenne une couleur marron clair.

Ajouter le persil et assaisonner de sel et de poivre puis faire griller les tranches de pain au grille-pain ou au four. Couvrir généreusement avec les pleurotes frits et terminer avec un filet d'huile d'olive et un peu de persil frais.

Bon appétit !

# **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  
Melle Florence GRAFTIAUX  
M. Jean-François HENRY  
M. Guy CHRISTELLE

jusqu'en 1988  
en 1989  
de 1990 à 1994  
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 2024

|                    |                                   |                    |                        |                    |
|--------------------|-----------------------------------|--------------------|------------------------|--------------------|
| 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              | démissionnaire         |                    |
| Trésorier          | M. Daniel Kost                    | St Laurent         |                        |                    |
| Secrétaire adjoint | M. Jean Leroux                    | Balan              |                        |                    |
| Trésorier adjoint  | M. Rached Ellouze                 | Sailly             | décédé en octobre 2024 |                    |
| Bureau             | Mme Valérie Guillot, pharmacienne | (55) Dun sur Meuse |                        |                    |
|                    | M. Francis Etienne                | Sécheval           |                        |                    |
|                    | M. Jean-Marie Stoki               | Sedan              |                        |                    |

## Le programme en bref

|                   |                                                                |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Mars-avril</b> | Assemblée générale                                             |
| <b>Avril-mai</b>  | Début des sorties (au minimum 10 sorties prévues dans l'année) |
| <b>Octobre</b>    | Exposition à Stenay (55)                                       |
|                   | Petit Salon du Champignon à Pure                               |
| <b>Novembre</b>   | Nos dernières sorties                                          |

## Réponses aux jeux

[illegible]

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



Association soutenue par le  
Conseil Départemental des Ardennes



*et la ville de Sedan*



Impression : Service Reprographie - Ville de Sedan

