

Grenoble Mycologie



Bulletin de la Société Mycologique du Dauphiné

Numéro 1 – Janvier 2010



Cœur de sorcière

Société Mycologique du Dauphiné 24 Quai de France 38000 Grenoble

Tél : 04 76 85 39 81 Web : smd38.monsite.orange.fr Courriel : smd38@club-internet.fr

La Société Mycologique du Dauphiné

Membres du Conseil d'administration 2009

Sophie BELLEVILLE	Robert GARCIN	François PIERRE
Claude BOIJOUX	Jacques HEURTAUX	Charles ROUGIER
Michel BOIJOUX	Olivier HUGONOT	Jocelyne SERGENT
Mireille CLÉRET	Jean-Paul JORGE	Nathalie SZYLOWICZ
Jeanine CURTENAZ	Marius LAMBERT	Évelyne TARDY
Pierre CURTENAZ	Claude MORAND	André TARTARAT
Jean-Luc FASCIOTTO	Éric MICHON	

Le Conseil d'administration a élu son nouveau bureau

Président : Jean-Luc FASCIOTTO

Vice-président : André TARTARAT

Vice-présidente : Évelyne TARDY

Trésorier : Claude MORAND

Trésorier adjoint : Olivier HUGONOT

Secrétaire : Claude BOIJOUX

Secrétaire adjointe : Evelyne TARDY

Collaborateurs et collaboratrices du numéro

Claude BOIJOUX	Marius LAMBERT	Évelyne TARDY
Pierre CURTENAZ	Éric MICHON	
Jean DEBROUX	Josette MONPERT	
Jean-Luc FASCIOTTO	François PIERRE	
Robert GARCIN	Charles ROUGIER	
Jacques HEURTAUX	Nathalie SZYLOWICZ	
Jean-Paul JORGE	André TARTARAT	

Comité de lecture

Sophie BELLEVILLE

Michel BOIJOUX

Jeanine CURTENAZ

Josette MONPERT

Charles ROUGIER

Sommaire du bulletin

Mot du Président.....	3
Présentation de la Société par Évelyne Tardy.....	4
Faut-il apprendre à faire une classification ? par Jacques Heurtaux.....	5
A propos de Clathrus ruber par André Tartarat.....	6
Groupe de travail des mycologues et déterminateurs du bassin grenoblois par Éric Michon.....	7
Promenade printanière par Jean-Luc Fasciotto	9
Champignons et diététique par Josette Monpert	10
Programme d'activité du premier semestre, saison 2010.....	12
Marius LAMBERT le doyen des mycologues de la SMD par Charles Rougier	14
Inventaire « Tourbière des Planchettes » par Jean Debroux, Jean-Paul Jorge, Robert Garcin.....	15
Les champignons toxiques avec répartition par massifs, par Éric Michon.....	18
Comment cueillir les champignons ? par Jean-Luc Fasciotto	20
Stage SMD par François Pierre, Nathalie Szylowicz et André Tartarat.	21
Retour en images sur les expositions de la SMD par André Tartarat.....	23

Responsable publication pour ce numéro : Evelyne Tardy
Textes, photos et mise en pages : sociétaires

Le mot du Président

Il est vrai que depuis quelque temps déjà, certains d'entre vous souhaitaient voir la Société Mycologique du Dauphiné se doter d'un « Bulletin de liaison » qui permette à tous de mieux connaître notre association, ses engagements, ses activités, ses projets...

Un bulletin qui permette aussi de mieux connaître les femmes et les hommes qui se réunissent régulièrement autour d'un centre d'intérêt commun : la mycologie.

Aujourd'hui, c'est chose faite.

Avec la parution de ce premier numéro, que nous considérerons comme un « galop d'essai » et qui, nous nous en excusons par avance, comportera certainement un bon nombre de maladresses, nous développons un nouveau support de communication destiné à nos adhérents.

Je pense tout particulièrement à ceux qui sont les plus éloignés de notre capitale alpine et qui ne peuvent, par conséquent, participer à la plupart de nos activités.

Ces quelques pages leur permettront de garder un contact « palpable » avec leurs amis grenoblois.

Pour ce qui concerne le devenir de ce bulletin, nous verrons plus tard, grâce notamment à vos remarques et commentaires, comment nous organiser.

Pérenniser et institutionnaliser ce média afin que chacun puisse s'y exprimer, partager ses connaissances, présenter un article scientifique, un reportage, un compte rendu etc... demande une organisation supplémentaire. Il nous faudra peut être constituer une équipe dédiée à ce projet.

Les bonnes volontés seront alors les bienvenues.

Pour l'heure, je remercie tous ceux qui ont participé à l'élaboration de ce premier numéro, nos fidèles adhérents, et vous souhaite une bonne lecture ainsi qu'une excellente année... riche de champignons.

Jean-Luc FASCIOTTO

Présentation de la Société Mycologique du Dauphiné

ORIGINE : Créée le 23 septembre 1935 par J. Pain, à l'époque rédacteur à la "Dépêche Dauphinoise" et premier président, la Société Mycologique du Dauphiné a déposé ses statuts à la Préfecture le 19 décembre 1938. Son siège social est le café de la Table ronde, place Saint-André. La Société est alors dirigée par un Conseil d'administration de dix membres, sous la présidence de Monsieur Bourgarit, chirurgien dentiste de Grenoble. Cette Société, maintenant une noble septuagénaire, garde un dynamisme impressionnant !

OBJECTIFS : Dès son origine, la Société Mycologique du Dauphiné s'est consacrée à l'étude des champignons de notre région et à la diffusion des connaissances spécialisées en matière de mycologie. Ses moyens d'action étaient nombreux: des cours pratiques et des conférences, à l'aide de mycologues réputés, des expositions mycologiques à Grenoble et aux environs, la mise à disposition des ressources d'une bibliothèque, la formation d'inspecteurs pour les marchés de la région, des sorties d'étude sur le terrain avec détermination sur place, la détermination en laboratoire des espèces plus rares récoltées par les sociétaires...

Aujourd'hui plus dynamique que jamais, la Société Mycologique du Dauphiné est une association reconnue d'utilité publique, oeuvrant pour la santé publique, qui non seulement forme en mycologie plus d'une centaine de sociétaires, mais assure une relève de mycologues en Dauphiné.

ACTIONS : Pendant trois mois (septembre, octobre et novembre), grâce à une subvention de la Ville de Grenoble, la Société assure le contrôle des champignons sauvages vendus sur les marchés et dans les divers établissements commerciaux spécialisés, en application d'un arrêté municipal fixant la liste des espèces autorisées et en liaison avec le Service Santé Publique et environnementale.

La Société assure tous les lundis soir, à partir de 20h00, dans ses locaux, au 24 Quai de France, à Grenoble, une permanence ouverte gracieusement au public, pour déterminer la comestibilité ou la toxicité des récoltes apportées. Les mycologues présents en profitent pour répondre à toutes les questions concernant les champignons et pour exposer quelques exemplaires des espèces étudiées afin de familiariser les visiteurs avec les champignons rencontrés le plus souvent dans notre région.

Chaque année, entre printemps et automne, sont organisées de nombreuses sorties sur le terrain, fortement encadrées par des mycologues expérimentés, pour apprendre aux sociétaires à reconnaître les champignons dans leur site naturel.

L'hiver, saison morte, la Société Mycologique du Dauphiné multiplie les projections de photos de champignons et les conférences, dans le but de parfaire la formation des sociétaires, notamment quant aux risques de confusion dans la détermination des diverses espèces, avec un objectif de mise à jour des connaissances en mycologie.

La formation de détermineurs, mycologues d'expérience, est assurée par des conférences spécialisées, par des rencontres de travail avec des mycologues d'autres régions d'Europe et par un stage annuel de formation.

La bibliothèque de la Société Mycologique du Dauphiné compte plus de 600 ouvrages spécialisés et son laboratoire met à la disposition des membres un matériel de détermination à la pointe de la technologie.

En dehors de ses activités propres, la Société maintient le contact avec les autres sociétés locales, régionales et nationales. La Société Mycologique du Dauphiné (SMD) adhère à la Fédération Mycologique et Botanique Dauphine Savoie (FMBDS) et à la Société Mycologique de France (SMF). Elle a également accepté d'être correspondant du groupe de toxicovigilance du CHU de Grenoble et de recevoir tous les ans les étudiants en pharmacie qui souhaitent avoir un aperçu pratique sur les champignons de la région.

Enfin, la Société Mycologique du Dauphiné met ses ressources au service de plusieurs expositions mycologiques dans la région (par exemple à Meylan, au Pinet d'Uriage, à Gresse en Vercors) et surtout, elle organise, chaque année, fin septembre, en partenariat avec la Ville de Grenoble, une grande exposition, qui se tient dans la grande salle de l'ancien musée, Place de Verdun, et qui attire plus d'un millier de Grenoblois.

Faut-il apprendre à faire une classification ?

Les raisons de ne pas le faire :

Quand on commence à étudier les champignons on a envie d'en connaître d'abord un vingtaine, puis cinquante, puis cent, puis plusieurs centaines, ... Inévitablement on se pose la question : comment mettre de l'ordre dans ces connaissances. Est-ce utile d'ajouter un autre effort à celui de la simple identification ? Et si on met le nez dans les ouvrages de Mycologie, on s'aperçoit très vite que chaque auteur a sa propre classification, pour un genre donné (les Russules par exemple), mais aussi pour des ensembles plus vastes, les classes, les ordres, les familles. Est-ce raisonnable, quand on débute, de faire un choix, c'est à dire de prendre parti, entre des points de vue de mycologues qui ont plus ou moins consacré leur vie à ces questions ?

Et puis, on connaît tous des détermineurs expérimentés, qui avouent ne pas s'intéresser à la systématique et dont on ne doute pas de la sûreté du jugement quand il s'agit de nommer une espèce. D'autres ont vu des mycologues s'affronter, et pas toujours de façon très amène, sur ce qu'on appelle « la position systématique » de telle espèce : le nébuleux que tout le monde connaît assez rapidement, sera-t-il rangé dans les Lépistes ou dans les Clitocybes ? Il est tentant de répondre : « on s'en fiche ».

Comment s'explique cette situation ? Les règles qui fixent la façon de nommer un champignon ont été établies de façon très stricte par une commission, dont personne (ou presque) ne conteste l'autorité. C'était indispensable pour éviter la prolifération des noms et c'était assez simple. Il suffit de quelques règles de priorité et d'une bonne définition de la façon dont on doit décrire l'espèce nommée, tout en donnant aux autres mycologues la possibilité de vérifier (définition du type, mise en herbier après dessiccation...). Par contre la définition d'une classification reste entièrement libre. Bien sûr, chaque auteur tient compte des classifications élaborées avant lui et argumente pour les innovations qu'il propose. Il n'en reste pas moins que des auteurs aussi proches que Marcel Bon, Régis Courtecuisse ou Pierre Roux vont proposer au lecteur des classifications comportant des différences notables.

Une première raison de le faire : le confort

Il est plus facile de s'y retrouver dans la multitude des champignons formant le règne fongique si on dispose d'un système de cases permettant de regrouper les espèces qui, tout en appartenant à des genres différents, ont un certain nombre de caractères communs. Par exemple, les Russules et les Lactaires ont une même structure de chair qui les rend cassant comme de la craie. On peut avoir envie de les regrouper dans une même famille. De même, toutes les familles qui regroupent des champignons dont l'hyménium est formé de lames seront plus facilement cernées si on les regroupe dans une unité plus grande, etc. D'où l'idée d'un système dans lequel les unités s'emboîtent les unes dans les autres pour former une structure hiérarchisée. C'est ce qu'on appelle une classification et chaque case de cette structure s'appelle un taxon. La science s'occupant de trouver la meilleure classification s'appelle la systématique.

L'avantage par rapport à l'effort de mémorisation est évident. Si vous savez qu'un *Gymnopilus* appartient à la famille des *Crepidotaceae* et que cette famille fait partie de l'ordre des *Cortinariales*, vous connaîtrez du même coup la couleur de la sporée (brune ou rouillée), le caractère du mode de nutrition (saprophyte), l'aspect du revêtement du chapeau (peu différencié, jamais hyménodermique). Comme pour toutes les *Cortinariales*, la chair est fibreuse et les lames non libres. Ce qui, à l'intérieur des *Cortinariales* distingue les *Crepidotaceae*, c'est le caractère saprophyte. Personnellement, je trouve ce mode d'approche plus économique et plus satisfaisant que de collecter les caractères espèce par espèce.

Une seconde raison : comprendre l'état actuel comme le résultat de l'évolution :

Comprendre le monde des champignons, ce n'est pas seulement savoir le nom de plusieurs centaines d'espèces. C'est bien sûr comprendre ce qui le sépare des plantes (le règne végétal), mais c'est aussi comprendre ce qui relie les espèces entre elles, les liens de parenté, les différences, comment tout cela s'est produit. L'ambition de toute classification dite naturelle est de refléter le résultat de l'évolution et pour cela de regrouper à l'intérieur d'un taxon, quel que soit son rang, des individus ayant un ancêtre commun.

L'évolution s'explique, grosso modo, par les mutations aléatoires qui se produisent dans l'ADN des chromosomes, et par la sélection naturelle qui conserve les individus les mieux adaptés aux conditions de l'environnement et du moment. La mise en œuvre des méthodes liées à la génétique en est encore à ses débuts. Mais les caractères visibles d'une espèce sont en partie le résultat de la structure des

chromosomes et en partie le résultat de l'influence du milieu. Quand on regroupe dans une même case des individus ayant un caractère visible en commun, on fait implicitement une hypothèse sur un élément commun à ces individus par rapport à la structure de leur ADN qui est hérité de leurs ancêtres. Ce lien est problématique : tous les gènes ne s'expriment pas forcément par un trait visible (le phénotype) et un caractère visible peut être influencé par les conditions du milieu.

Les mycologues procèdent donc par tâtonnement, ce qui explique la diversité des classifications proposées. Soyons donc modestes. En adoptant une classification, celle des Russules proposée, par exemple par Sarnari, on choisit une méthode de travail qui facilite l'effort de mémorisation et on adhère à l'ambition générale de la Mycologie de rendre compte du résultat de l'évolution. Rien de plus, rien de moins.

Jacques HEURTAUX

A propos de *Clathrus ruber* (photo de couverture)

Clathre rouge ou cœur de sorcière

Récolte insolite à Saint Martin d'Uriage à une altitude de 600 m, dans un parc, en bordure d'une plantation de Bambous.

Clathrus ruber est un champignon habituellement thermophile, méditerranéo-atlantique, fréquentant les lieux rudéralisés.

Espèce rare surtout pour notre région (non récoltée en Isère) ce champignon ressemble, à l'état jeune, à un œuf qui se déchire et laisse apparaître une sorte de grillage rouge vif en forme de cage. La gléba est gélatineuse, brunâtre-verdâtre, prenant une odeur de cadavre, comme chez *Phallus impudicus*.

Espèces proches récoltées dans notre région : *Anthurus archeri* qui s'ouvre en étoile, *Phallus impudicus* et *Mutinus caninus*.

Position systématique :

Classe : HOMOBASIDIOMYCETES
Sous-classe : GASTEROMYCETIDEAE
Ordre : PHALLALES
Famille : CLATHRACEAE
Genre : CLATHRUS
Espèce : *Clathrus ruber* Micheli : Pers.



André TARTARAT

Groupe de travail des mycologues et détermineurs du bassin grenoblois

Cette initiative engagée par Jean-Luc Fasciotto, rassemble depuis 2008, 3 à 4 fois par an, les mycologues isérois désireux de progresser.

La plupart des membres de ce groupe sont des détermineurs ayant des responsabilités dans des associations ou bien sollicités pour leur savoir.

Dans toute discipline, la progression dans les connaissances ne peut se faire que par un travail personnel et par un partage des connaissances avec des gens compétents de niveau identique ou supérieur.

La mycologie est une discipline scientifique, exigeant des connaissances infinies (tel un puits sans fond), dans laquelle peu de personnes osent s'investir pour la vie.

Ce groupe de travail est une solution pour la formation des mycologues, des futurs détermineurs ainsi que pour l'avenir de la mycologie en Isère.

Les réunions se déroulent dans les locaux de la SMD où sont mis à la disposition des mycologues d'importants moyens : la littérature avec une bibliothèque riche et fournie, le matériel informatique et un laboratoire spécialisé et équipé, avec microscopes et caméras.

Les réunions commencent par un tour de table pendant lequel chaque mycologue intervient sur les problèmes de systématique et de détermination rencontrés. L'intervenant peut, par vidéoprojection, présenter ses photos pour une

meilleure compréhension du sujet. Si un exciccata est apporté pour examen, celui-ci peut être fait en fin de séance.

Les dernières nouvelles mycologiques sont annoncées par les membres. Elles peuvent porter sur la découverte d'espèces ou le changement de nom d'un taxon.

Les détermineurs sont invités à présenter l'historique d'une détermination avec le parcours des clés suivies.

Le partage des connaissances sur les champignons ne peut pas être uniquement verbal et le partage d'un fichier informatique ou d'un dossier théorique distribué sur papier est apprécié.

Puis, un sujet choisi de longue date est exposé par un mycologue, souvent par le biais d'un diaporama portant sur un point précis de mycologie. Les sujets présentés jusqu'à ce jour ont eu pour titres : « Règles de la nomenclature et taxonomie », « Génétique et notion d'espèce », « Tuber melanosporum et indicum », « Les lactaires roux », « les clitocybes blancs », « Les hôtes particuliers », « Les animaux mycophages »...etc

La soirée se poursuit autour d'un travail sur les espèces fraîches apportées.

Ce groupe de travail est ouvert à tous les mycologues isérois qui en feront la demande afin de progresser encore après des années de travail personnel.

Éric MICHON





Strobilurus esculentus - *Mycena strobilicola* - *Hygrophorus marzuolus* - *Gyromitra esculenta*
Morchella esculenta - *Disciotis venosa* - *Calocybe gambosa*

Promenade mycologique printanière

Dotée d'un climat semi-continentale et riche d'une grande diversité de biotopes, l'Isère est un véritable paradis pour les amateurs de champignons.

S'il est vrai que l'automne reste la saison préférée des ramasseurs, le printemps, quant à lui, peut parfois réserver d'agréables surprises, surtout lors des périodes humides...

C'est en montagne, dès la fonte des neiges, que l'Hygrophore de mars (*Hygrophorus marzuolus*) donnera le coup d'envoi. Cette espèce massive, de couleur grise à noirâtre, munie sous le chapeau de belles lames épaisses et espacées, campée sur un pied puissant, offrira à celui qui aura su la dénicher, la saveur délicate du premier comestible de l'année.

Les moins chanceux pourront se consoler avec la Collybie comestible (*Strobilurus esculentus*) que l'on rencontre communément dans les mêmes stations. D'allure gracile, elle se reconnaît à son chapeau brun, ses lames blanches et son long pied jaunâtre, un peu rigide. Elle pousse en troupes, dès le mois de mars, sur les cônes enfouis des épicéas.

Le mycologue saura faire la différence avec la Mycène des cônes (*Mycena strobilicola*), impropre à la consommation, d'aspect assez semblable, mais présentant un chapeau longtemps convexe et un pied gris, fragile et cassant.

A partir du début avril, ce sont les premières Morilles qui vont mobiliser les amateurs. Brunnes, blondes, grises ou noires, elles se reconnaissent à leur chapeau conique ou globuleux, orné d'alvéoles juxtaposées à la manière d'une éponge ou d'un nid de guêpes. Ces champignons qui affectionnent plus particulièrement les endroits clairs, les lisières, les bords de chemin, les talus... peuvent parfois élire domicile dans des lieux moins fréquentables comme les décharges, les abords d'usines, les bords de routes ou encore les champs cultivés. La raison interdit, bien sûr, de consommer de tels spécimens chargés de substances nocives, de métaux lourds, d'engrais, de pesticides... Par ailleurs, il faut savoir que les Morilles sont naturellement toxiques à l'état cru. Par conséquent, il est indispensable de bien les faire cuire avant de les consommer.

On ne peut parler des Morilles sans évoquer l'existence des Gyromitres*, potentiellement mortels, avec lesquels un œil inexpérimenté pourrait facilement les confondre. Mais ces champignons montagnards présentent un chapeau ocracé à brun rougeâtre qui ferait plutôt penser à une cervelle qu'à une véritable éponge. De plus, les Gyromitres montrent à la coupe plusieurs cavités sinueuses alors que les Morilles ne montrent qu'une seule cavité entre le pied et le chapeau.

En avril et mai, dans les endroits clairs et les lisières de feuillus, il n'est pas rare de rencontrer une grande Pézize brune à légère odeur de javel. Souvent accompagnée de plusieurs congénères, la Pézize veinée (*Disciotis venosa*) s'étale sur le sol en exhibant généreusement les plis grossiers qui ornent le centre de sa coupe et qui lui donnent cet aspect si caractéristique. Sa chair peu épaisse mais au goût délicat fera oublier, après cuisson, ses senteurs chimiques.

C'est dans les prés que va s'achever notre petite promenade printanière, à la recherche du Tricholome de la Saint-Georges (*Calocybe gambosa*) qui affectionne plus particulièrement les prairies calcaires où il pousse en dessinant des « ronds de sorcières ». D'aspect trapu, il revêt habituellement une livrée plutôt pâle, blanchâtre à crème ocracé. Son chapeau peut atteindre 10 cm de diamètre ; ses lames sont serrées et son pied fort est souvent élargi vers la base. Quant à sa chair, très épaisse vers le centre du chapeau, elle dégage une forte odeur de farine, signe distinctif de l'espèce.

** Gyromitres : les Gyromitres ou « fausses morilles » ont été longtemps considérés comme comestibles (voir livres anciens).*

Suite à de nombreuses intoxications, parfois mortelles, un décret publié au « Journal Officiel » du 11.10.1991, en a interdit la vente sur le sol français.

Il semblerait que la gravité de l'intoxication soit variable suivant les individus.

Mais le mode de préparation et la quantité de champignons consommée, surtout lors de repas successifs, apparaissent comme étant les principaux facteurs de risque... A proscrire.

Jean-Luc FASCIOTTO

Champignons et diététique

Introduction

1/ Eléments non énergétiques

2/ Eléments énergétiques

3/ Tableau des calories

Conclusion

Dans l'alimentation, les champignons sont classés parmi les végétaux et considérés comme des légumes. La question de leur valeur nutritionnelle est régulièrement posée. Les réponses demeurent le plus souvent évasives. Les plus tranchées sont controversées.

Il faut admettre que les documents sur le sujet sont peu nombreux, pour le moins difficiles à se procurer et parfois discordants.

Les valeurs ci-après sont données comme des moyennes, des variations pouvant intervenir, dans une même espèce, en fonction de différents facteurs : fraîcheur, maturité, nature du terrain...

1/ Les champignons se composent de nutriments en grande majorité non énergétiques, c'est-à-dire n'apportant pas de calories, mais néanmoins indispensables à la vie.

En tête de ceux-ci figure l'eau, dans une proportion de +/- 90%.

Les fibres alimentaires non digestibles représentent 2 à 2,5%. Cellulose et hémicelluloses qui voient leur effet sur l'intestin accentué par la présence de glucane (glucide considéré comme fibre) ou autres glucides non assimilables (xylose...).

Viennent ensuite les éléments minéraux pour environ 1%.

Parmi les sels minéraux, le potassium se trouve en quantité comparable à celle relevée dans les légumes frais (+/- 400 mg). S'y ajoutent le phosphore, dont le champignon de couche est plus riche que la plupart des légumes, et le bore. Calcium et magnésium sont bien moins abondants et le sodium encore moins.

Au nombre des oligo-éléments, citons le fer, suivi du zinc et du cuivre ; puis en quantités décroissantes jusqu'à l'état de traces : le manganèse, le fluor, le sélénium, le chrome, le nickel, le molybdène et autre vanadium...

Quant aux vitamines, prédomine le groupe B, avec des taux supérieurs à ceux de tous les végétaux frais : vitamine B3 (nicotinamide), B2 (riboflavine) et B5 (acide pantothénique). On trouve aussi la vitamine K (coagulation sanguine), la vitamine E (antioxydant) et les provitamines A (sous forme de carotène) ou D (sous forme d'ergostérol). Le taux de vitamine C est inférieur à celui de la plupart des autres légumes frais.

2/ Les champignons se composent aussi de nutriments énergétiques, pour des valeurs variant de 23 calories (Agarics) à 92 calories (Truffes), la moyenne se situant aux environs de 28 calories pour 100 grammes.

Les glucides assimilables sont très peu abondants (voir tableau). Ils se répartissent en : mannitol (sucre-alcool) majoritaire, mono et disaccharides et glycogène (exceptionnel dans le monde végétal). La plupart sont des sucres assez rares (xylose, arabinose, rhamnose) peu métabolisables.

Le cas du tréhalose est assez connu. Ce saccharide, très abondant dans les jeunes spécimens frais, se transforme en glucose dans les spécimens âgés sous l'action d'une enzyme appelée tréhalase. Les personnes dépourvues de cette enzyme, normalement présente dans l'intestin humain, sont victimes de diarrhée osmotique après consommation de champignons, totalement indigestes pour elles.

Par ailleurs, on ne note pas de présence d'amidon dans les champignons.

Les lipides rencontrés sont des phospholipides renfermant des acides gras essentiels (acide linoléique) et des stérols végétaux (spinastérol, sitostérol et ergostérol). Mais leur intérêt pour la protection des membranes cellulaires ou comme précurseur de la vitamine D est insignifiant du fait de leur infime quantité.

La valeur protéique des champignons est généralement mise en avant. Ils ont la réputation d'être plus riches en protéines que la plupart des légumes. Mais, s'ils renferment en effet plus d'acides aminés soufrés (méthionine et cystine), leur quantité reste faible.

D'autre part, chacun sait que la valeur des protéines d'origine végétale est amoindrie par l'absence quasi-totale d'autres acides aminés indispensables, tels le tryptophane ou la lysine.

Les champignons ne peuvent donc pas remplacer la viande.

Par contre, grâce à leur teneur en acide glutamique (acide aminé libre) et à ses dérivés (acides oxyglutamique, iboténique et tricholomique) ils sont dotés d'un arôme particulier, qualifié de « saveur umami », très agréable aux papilles des mycophages. Cette même saveur caractérise aussi la cuisine chinoise qui fait grand usage du glutamate (substance à l'origine, d'ailleurs, du syndrome du restaurant chinois).

3/ Valeur calorique des champignons

Pour 100 g	Cal.	Prot.	Lip.	Glu.
Champignons s.p (hors Truffes)	23 / 34	2,7 / 4	0,2 / 0,5	1,8 / 4,7
A. des Césars	32	4	0,2	3,4
Champ. de Paris	23	2,7	0,5	1,8
Chanterelles	30	2,8	0,2	4,1
Clitocybes	30	2,8	0,2	4,1
Coprin chevelu	26	2,5	0,5	3
Coulemelle	26	2,5	0,5	3
Fistuline	32	4	0,2	3,4
Golmotte	32	4	0,2	3,4
Gomphide	26	2,5	0,5	3
Lactaires	26	2,5	0,5	3
Lentin (shiitaké)	35	4,3	0,2	4
Marasme Oréades	26	2,5	0,5	3
Morilles	34	3,4	0,2	4,6
Oreille de Judas	26	2,5	0,5	3
Petit-gris	26	2,5	0,5	3
Pézizes	26	2,5	0,5	3
Pholiote peuplier	26	2,5	0,5	3
Pied bleu	26	2,5	0,5	3
Pied de mouton	33	2,5	0,4	4,7
Pleurotes	26	2,5	0,5	3
Russules	26	2,5	0,5	3
Sparassis crépu	30	2,8	0,2	4,1
Cèpe bronzé	32	4	0,2	3,4
Tromp. des morts	26	2,5	0,5	3
Truffes	92	9	0,5	13
Vesse de loup	33	5,5	0,2	2
Volvaires	26	2,5	0,5	3

Rappel : 1g de protides = 4 calories 1g de lipides = 9 calories 1g de glucides = 4 calories

Ce bref tour d'horizon des éléments nutritifs des champignons nous permet de répondre à quelques questions.

- Les champignons sont-ils riches en calories ? Non.
- Sont-ils riches en fibres ? Oui.
- Sont-ils riches en protéines ? Relativement, mais de moindre valeur.
- Contiennent-ils en quantité significative des nutriments très bénéfiques ? La réponse est, sauf exception, négative.
- Sont-ils digestes ? Peu, voire carrément indigestes.

Or, qu'attend-on d'un aliment naturellement diététique ?

Qu'il soit peu calorique (ou au contraire très calorique), dans tous les cas digeste, qu'il apporte une bonne ration d'éléments favorables à l'organisme et ne soit nullement nocif.

De ce qui précède nous pouvons donc conclure que la valeur alimentaire et diététique des champignons est plutôt médiocre. Seule la valeur gustative d'un nombre restreint d'espèces est remarquable.

Bien sûr, ils ne font pas prendre de poids (encore que certaines préparations les transforment en bombes à calories !)... mais peuvent en faire perdre malencontreusement.

Car, si leur faible niveau de digestibilité est quasi général, au point que certaines espèces nécessitent un traitement particulier avant utilisation, les cas d'intolérance individuelle ne sont pas rares non plus.

De fait, bon nombre de désordres gastro-intestinaux leur sont imputables.

En outre, on ne peut passer sous silence les risques de toxicité innée ou acquise (parfois aléatoire) auxquels s'expose tout mycophage, aussi expert soit-il. Les responsables de détermination puisent dans ce sujet une intarissable matière à discussion.

Il convient donc de se ranger à l'opinion de ceux qui considèrent que les raisons sont largement suffisantes et convaincantes pour que les champignons soient considérés comme des aliments à consommer avec prudence et modération par des adultes en bonne santé. Ils sont à proscrire des menus destinés aux enfants et aux femmes enceintes.

Une généralisation de cette prudente éco-attitude aurait de plus l'avantage de garantir la pérennité des espèces sauvages de nos forêts.

Josette MONPERT

Programme d'activité

Saison 2010 - 1^{er} semestre -

A la société Mycologique du Dauphiné, des mycologues expérimentés et reconnus, dotés de moyens matériels importants sont à la disposition des personnes qui souhaitent en savoir plus sur ce monde passionnant et mystérieux.

Fondée en 1935, la SMD joue un rôle sanitaire important dans la cité. Elle participe chaque automne au contrôle des champignons vendus sur la commune.

Déterminations publiques

Elles s'adressent à toutes les personnes qui souhaitent faire identifier leurs cueillettes pour l'étude ou la consommation.

Permanences : tous les lundis à partir de 20h 00 au siège de la société.

Initiation à la microscopie et perfectionnement

Samedi 05 juin : journée microscopie.

Inscription auprès de Robert Garcin au 04.76.09.79.10

Déroulement de la journée :

- 09h 00 : début des travaux (au siège de la SMD).
- 12h 00 : repas en commun au restaurant (à la charge de chacun).
- 14h 00 : reprise des travaux.
- 17h 00 : fin de la formation.



Formation et conférences

Soirées thématiques pour parfaire ses connaissances.

Elles ont lieu à 20h 30 au siège de la société. Accueil à partir de 20h 00.

Lundi 15 mars

« Les Mycènes »

Présentation : Eric Michon

Lundi 26 avril

« Gros plans sur les détails qui signent une espèce »

Présentation : Charles Rougier

Lundi 17 mai

« Les espèces intéressantes rencontrées au printemps »

Présentation : Jean-Luc Fasciotto

Lundi 14 juin

« Les Entolomes »

Présentation : André Tartarat

Expositions

18 -19 septembre 2010 (entrée libre)

Le Pinet d'Uriage, salle polyvalente. (récoltes bienvenues à partir du samedi matin)

25 -26 septembre 2010 (entrée libre)

Grande exposition de champignons de Grenoble.

Ancien musée de peinture, place de Verdun. (récolte des champignons vendredi 24 septembre et autres récoltes bienvenues tout le week-end)

Sorties terrain

Les sorties d'étude sur le terrain sont exclusivement réservées aux adhérents.

Le départ est habituellement prévu à 08h 30 précises et le lieu de rendez-vous est fixé sur le parking du supermarché Casino d'Echirolles, extrémité sud, côté Pont de Claix.

Prévoir son pique-nique (retour vers 17h).

Le co-voiturage est organisé sur place.

Pour obtenir des précisions sur le lieu de la sortie, téléphoner la veille au responsable.

Samedi 13 mars

Responsables Charles Rougier (04.76.68.70.04) et Michel Boijoux.

Jedi 08 avril

Responsables Charles Rougier (04.76.68.70.04) et Jean-Paul Jorge.

Dimanche 25 avril

Responsables Nathalie Szylowicz et François Pierre (04.76.89.85.89), accompagnés de Claude Morand.

Samedi 29 mai

Responsables Jean-Luc Fasciotto (04.76.98.53.12) et Olivier Hugonot.

Jedi 24 juin

Responsables Jean-Paul Jorge (04.76.84.60.22) et André Tartarat.

Nos moyens

Notre association met à la disposition de ses adhérents :

- Une bibliothèque riche de plus de 700 ouvrages de mycologie,
- De nombreux documents internes, originaux,
- Des cédéroms et cassettes vidéo,
- Des ordinateurs et du matériel d'optique (appareil photo, microscopes, loupe binoculaire...)
- Les réactifs chimiques nécessaires dans l'étude approfondie des champignons etc...

Quelques adresses internet

Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie : <http://www.fmbds.org>

Inventaire de l'Isère : <http://champsire.free.fr>

Société de Seyssinet-Pariset : <http://champignon38.free.fr>

Société de Voiron-Chartreuse : <http://monsite.wanadoo.fr>

Les champignons de notre région : <http://www.identifiezleschampignonsen3clics.com>

Microscopie et réactifs : <http://www.champignons-passion.be>

Adhésions 2010

Vous êtes attiré par l'étude des champignons et notre association vous intéresse. L'adhésion vous donne accès à toutes les activités.

Prix annuel de la carte SMD

Personne seule = 15 €

Couple = 20 €

Prix annuel de la carte SMD + FMBDS

(Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie)

4 bulletins mycologiques / an

Personne seule = 32 €

Couple = 37 €

Portrait de...

Qui suis-je ?

Mon parcours débute il y a 86 ans en octobre 1923, le 10, à CHAMP SUR DRAC, petite commune du Sud de Grenoble où je me suis ensuite marié et ai élevé mes enfants.

Dans un premier temps, je m'intéresse aux champignons, comme tout le monde, « pour la casserole », pas encore à la mycologie.

C'est à l'âge de 40 ans que je décide de « faire de la mycologie » pour m'occuper, et cela va devenir au fil du temps une véritable passion. Mon premier livre de chevet : le MAUBLANC.

Pour « apprendre », j'adhère à la société mycologique de VIZILLE qui compte alors 400 adhérents. Eh oui ! Société présidée par Mr CHAPAYS.

Mais deux ans plus tard, pour que je puisse progresser, le président me propose de « descendre à GRENOBLE », à la SMD.

A l'époque, la SMD a son siège au café LA TABLE RONDE et comme président Mr PETITHUGUENIN. Le premier soir, quel accueil !!! Sous le choc, je décide de ne plus « redescendre ». Mais ma volonté d'apprendre m'a donné le courage d'y retourner et je ne l'ai pas regretté.

Pour progresser, je travaille énormément seul. De nombreuses lectures très tard le soir : 11h, minuit. .. Je possède pour cela une importante bibliothèque, sans laquelle on ne peut avancer. Si l'on veut vraiment progresser il faut travailler individuellement, travailler beaucoup et avoir une très bonne mémoire.

Puis, avec le même souci de progression, je correspond beaucoup avec de nombreux mycologues tels que ROMAGNESI, BON, KHUNER, MARCHAND, et plus particulièrement Mme DAVID pour les polypores, genre dans lequel je me suis spécialisé.

Je participe au tome 3 des champignons du NORD et du MIDI d'André MARCHAND au sujet du LARICIFOMES officinalis. Cette espèce était très recherchée par les officines dans les années 1900 pour soigner les voix respiratoires.

A la SMD je débute avec André TARTARAT. Les détermineurs sont Mrs COQUAND et LORH.

Puis dans les années 70 c'est à notre tour, avec André, de déterminer tous les lundis soir.

Et la suite logique, pour se perfectionner et mieux déterminer : le passage au microscope. Dans un premier temps avec Mr COQUAND, à la SMD où il y a toujours eu un microscope. Puis je me suis équipé.

Dans les années 80, je suis sollicité par la SMD pour le contrôle des marchés grenoblois pendant huit ans.

Je participe à de nombreuses expositions comme détermineur et je me déplace souvent même à l'étranger pour des congrès.

Pour l'anecdote, les bonnes années de champignons, pas 2009, je vois défiler près de 100 personnes à mon domicile.

Dans ma carrière, j'ai pu voir des espèces incroyables : une morille de 1,1 kg, un groupe de 3 bolets edulis cespiteux de 3 kg et bien d'autres raretés encore...

Amitiés du doyen de la SMD, en souhaitant que de jeunes mycologues prennent la relève.

Propos recueillis par Charles ROUGIER

Marius LAMBERT



Tourbière de la Combe des Planchettes : Inventaire mycologique

L' Espace Naturel Sensible (ENS) de la tourbière des Planchettes est géré par la commune de Saint Siméon de Bressieux, assistée par le Conservatoire des espaces naturels de l'Isère (AVENIR : Agence pour la Valorisation des Espaces Naturels Isérois Remarquables) et l'Office National des Forêts (ONF). Un deuxième plan de préservation et d'interprétation de ce patrimoine naturel a été mis en place courant 2007 pour en fixer les objectifs et les actions à mener pour les atteindre. La richesse fongique de ce site présentant un intérêt patrimonial a été prise en compte dans ce plan.

Notre réalisation et analyse :

Depuis les remarquables travaux de J. Favre sur les tourbières du Jura en 1948, quelques rares mycologues ou passionnés se sont intéressés aux champignons de ces milieux très particuliers.

On notera les recherches et publications de P.A. Moreau sur les tourbières des Alpes (thèse de doctorat 1999-2001), les études de P. Bouteville sur les tourbières d'Auvergne et quelques études ou publications dispersées, notamment sur la réserve du Luitel dans Belledonne :

J.C. Menes & F. Seigle-Murand (Bulletin de la Société Mycologique de France 108-4 : 173)

R. Garcin 1995-1998 (Bibliothèque de la Société mycologique du Dauphiné).

Au cours des 21 sorties sur le site, nous avons essayé de mettre en évidence la proportion des espèces inféodées au milieu.

Certaines de ces espèces ne poussent que dans les sphaignes, d'autres sont liées uniquement à certains feuillus dits hygrophiles (aulnes, saules, bouleaux...) ou simplement familières des milieux humides. D'autres enfin sont 'ubiquistes', c'est-à-dire qu'elles peuvent s'adapter à différents milieux.

En 2000 et 2001, P.A. Moreau a recensé 91 espèces sur la tourbière dont plus de 50 % représentent un intérêt patrimonial.

Notre méthode de prospection étant un peu différente de la sienne (nous avons essayé d'être plus exhaustifs en ne négligeant aucune partie de la tourbière), nous avons recensé en 2008 et 2009 un peu plus de 200 espèces.

Si l'on compare notre inventaire avec celui de P.A. Moreau, on voit qu'il n'existe qu'une quarantaine d'espèces commune à ces deux périodes.

Même constatation entre les récoltes de 2000 et 2001, et entre 2008 et 2009.

Comment expliquer ce phénomène ?

Evolution de la tourbière ?

Problèmes météorologiques ?

Poussées fongiques aléatoires ?

On peut donc en déduire que de nombreuses espèces n'ont pas encore été recensées.

Au cours de son inventaire, P.A. Moreau signale de nombreuses espèces sphagnicoles aux alentours de la passerelle, espèces que nous n'avons pas retrouvées ou en très petites quantités et en mauvais état. Peu ou très peu d'*Alnicola*, *Galerina* et *Laccaria* qui d'habitude abondent dans les sphaignes, et de grandes difficultés de détermination pour ces espèces rares, notamment pour les *Alnicola* ... genre particulièrement difficile, souvent décrit de façon contradictoire par les auteurs.

A noter également une année 2009 désastreuse pour la mycologie, avec de longues périodes de sécheresse et de froid.

Les quelques *Alnicola* sphagnicoles recensés ont été déterminés pour la plupart par P.A. Moreau au vu des photos prises sur le site (le peu d'éléments en notre possession ne nous permettant pas de faire une détermination fiable) : *Alnicola escharoides* (plutôt commun), *pseudoscolecina*, *sphagneti*, *subconspersa*, *umbrina*, *badia*.

Champignons très rares

Cortinarius helvelloides : petit cortinaire des aulnaies marécageuses à voile jaune.

Cortinarius pulchellus : minuscule espèce nuancée de violet.

Entoloma atomarginatum : espèce des tourbières à lames bordées de brun sombre.

Hygrocybe coccineocrenata : très rare et magnifique espèce des sphaignes, vue pour la première fois sur la tourbière (un seul exemplaire).

Lactarius omphaliformis : minuscule lactaire des sphaignes.

Leccinum brunneogriseolum : espèce des bouleaux sphagneux décrite par A. Estades en 1991.

Mycena megaspora : signalée dans une tourbière du Jura suisse par A. Favre (3 exemplaires).

Psathyrella trepida : non signalée dans notre région d'après la littérature consultée.

Psilocybe turficola : rare espèce des tourbières à chapeau recouvert d'une pellicule gélatineuse.

Russula subrubens : espèce des aulnaies à sphaignes réagissant en vert au sulfate de fer.

Autres champignons rares ou intéressants des milieux tourbeux ou marécageux

Collybia aquosa : proche de *Collybia dryophila* mais plus claire et microscopie un peu différente.

Quelques Cortinaires typiques de ce milieu : *Cortinarius betulinus*, *bibulus*, *flexipes*, *helobius*, *hemitrichus*, *paleaceus*, *pulchripes*, *subtortus*, ...

Cudoniella acicularis : petit ascomycète des endroits humides poussant en colonie sur les souches.

Quelques Entolomes des tourbières : *Entoloma asprellum*, *conferendum*, *longistriatum*, *politum*.

Quelques Galères isolées, classiques des milieux sphaigneux : *Galerina hybrida*, *paludosa*, *salicicola*, *sphagnorum*, *tibiicystis*.

Hygrocybe cantharellus : petite espèce des sphaignes à lames nettement décurrentes.

Hypholoma udum : rare espèce des sphaignes à spores énormes (un seul exemplaire récolté)

Quelques Laccaires, habitués des tourbières : *Laccaria fraterna*, *laccata* variété *pallidifolia*, *moelleri*

Lactarius lacunarum, *tabidus*, *theiogalus* (tous à lait jaunissant sur le mouchoir).

Les Bolets rudes liés aux bouleaux ou aux sphaignes : *Leccinum aurantiacum*, *holopus*, *nucatum*, *variicolor*, *versipelle*.

Mycena galopus : espèce familière des sphaignes à pied laissant écouler un lait blanc à la cassure.

Psathyrella sphagnicola : rare espèce des sphaignes à pied annelé.

Rickenella mellea : proche de *Rickenella fibula* mais couleur de miel et spores plus petites.

Les russules des milieux marécageux : *Russula claroflava*, *betularum*, *nitida*, *olivaceoviolascens*.

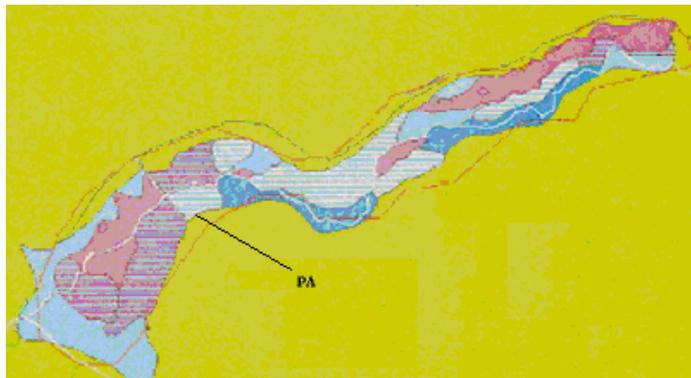


Une fiche technique est établie pour chaque espèce recensée. Elle comporte :

- . une photo (si possible prise in situ)
- . une carte de la tourbière avec l'emplacement de l'espèce recensée
- . la description de l'espèce
- . les synonymes éventuels
- . la bibliographie consultée lors de la détermination
- . les photos prises au microscope le cas échéant
- . le numéro d'herbier lorsqu'il existe des exsiccata

PSILOCYBE TURFICOLA J. Favre

(Description sur matériel frais correspondant aux espèces récoltées le 5-10-2009)

**SYNONYMES** : *Geophila turficola* (J. Favre) Kühner & Romagnesi *Psilocybe atrobrunnea* (Lasch) Gillet**BIBLIOGRAPHIE** :**Bon & Roux, 2003**, Documents Mycologiques, 129 : 11**Favre J., 1939**, Bulletin de la Société Mycologique de France, 55-2 : 196**Kühner & Romagnesi, 1953**, Flore analytique : 337**Moser, 1963**, Kleine Kryptogamenflora (traduction française) : 558 (sn. *Psilocybe atrobrunnea*)**Noordeloos, 1999**, Flora Agaricina Neerlandica, 4 : 51**Roux, 2006**, Mille et un champignons : 890**ICONOGRAPHIE** : Roux, 2006, Mille et un champignons : 890**DESCRIPTION** :**Chapeau** de 1,5 à 3 cm de diamètre, subhémisphérique à étalé, mamelonné, hygrophane, brun chocolat à brun noirâtre, ocre roussâtre en séchant, recouvert d'une fine pellicule gélatineuse séparable.**Lames** peu serrées, brun pâle à brun pourpre, adnées arrondies sur le pied, nuageuses. Arête blanche.**Stipe** long et grêle, de 5-12 x 0,15 – 0,5 cm, raide, +/- flexueux, fistuleux, brun pâle, plus foncé vers la base, longitudinalement fibrilleux de blanchâtre, pruineux au sommet.**Chair** brun pâle.**Odeur** et **savoir** farineuses.**Habitat** en petite troupe aux abords des tourbières ou dans les sphaignes.**Spores** elliptiques à ovoïdes, de 10-13 x 6-8 μ , à paroi épaisse, lisses, à large pore germinatif.**Sporée** pourpre noirâtre.**Cheilocystides** lagéniformes, à long col parfois diverticulé, de 25-40 x 6-8 μ .**Pleurocystides** absentes.**Epicutis** composé d'hyphes filamenteuses bouclées et gélifiées, larges de 3 à 5 μ .**OBSERVATIONS** : espèce rare des tourbières caractérisée par son habitat et par son chapeau de couleur brun sombre recouvert d'une fine pellicule gélatineuse séparable.

Récoltes							
Date	Abondance	Zone	Rareté	Biotope	N° Herbier	Sporée	Commentaires
5-10-2009	7-8 ex.	Sud-Est	Très rare	Tourbe	PL-136	non	En petites troupes aux abords de la tourbière

MICROSCOPIE

Photos prises sur matériel frais correspondant à la récolte du 5-10-2009



Les champignons toxiques avec répartition par massifs

Inventaire Mycologique de l'Isère

Ce travail de recensement de données mycologiques sur notre département a débuté en septembre 2006. Les relevés antérieurs à 1970 n'ont pas été retenus. La répartition géographique tient compte de la délimitation des districts naturels de l'Isère.

En ce début de juin 2009, plus de 7300 données ont été prises en considération pour 3030 espèces recensées.

D'autres chiffres apparaissent, comme la distribution par district.

Le Vercors, avec ses 788 km² isérois, est celui où le plus grand nombre d'espèces est recensé : 1590 dont 430 variétés non recensées dans les autres districts. Ensuite apparaît Belledonne (575 km² en Isère) avec 1250 espèces dont 300 espèces propres à ce lieu.

Puis la Chartreuse avec 900 espèces dont 120 endémiques, suivie de près par les Chambarans avec 855 espèces dont 125 propres à ce lieu.

En portant notre attention sur les champignons toxiques et mortels, nous pouvons nous apercevoir que l'Amanite phalloïde, l'Amanite panthère et le terrible Cortinaire couleur de rocou sont présents sur 70 % du territoire isérois.

L'Amanite vireuse, liée aux sols acides, guette le ramasseur imprudent en Belledonne.

Les Gyromitres ne sont le plus souvent présents que dans le sud Isère alors que l'Amanite printanière préfère le Nord Isère !

Amateur des terrains calcaires, le Tricholome tigré est répandu en Vercors et Chartreuse.

L'Inocybe de Patouillard est rare en Isère alors que le Paxille enroulé est signalé partout !

L'Entolome livide et la Galère marginée traînent leur stipe sur la moitié du territoire.

L'inventaire peut aider à cibler les confusions possibles et à prévenir certaines intoxications.

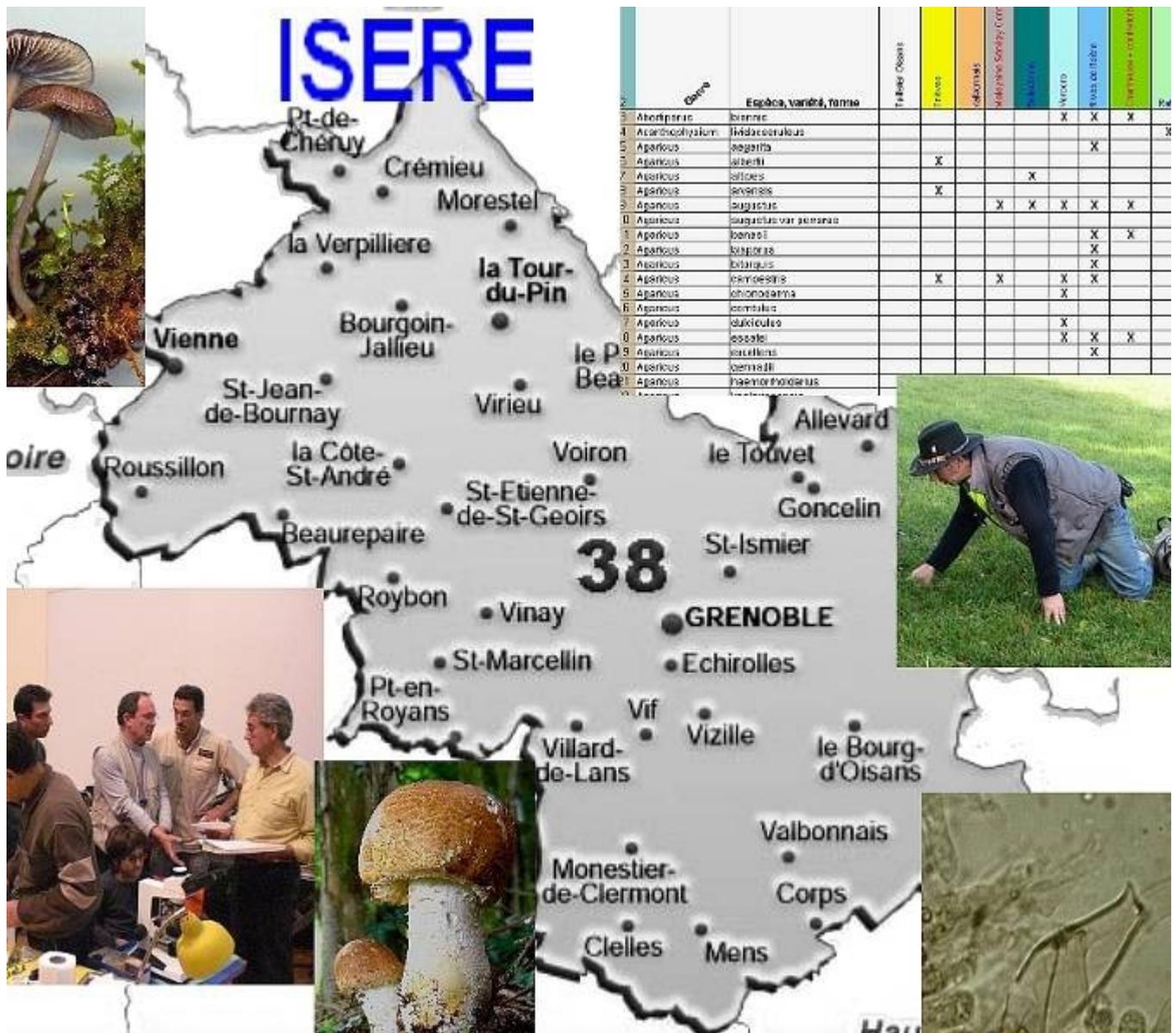
Les chiffres sont souvent éloquentes mais il faut être prudent. Il suffit d'une seule récolte pour qu'une espèce soit signalée dans un district sans y être en abondance. Inversement, si une espèce n'est pas pointée dans un district c'est qu'elle n'a pas encore été recensée, pour l'instant, ce qui ne prouve pas son absence absolue.

L'Isère compte parmi les hauts lieux mycologiques français avec ses 7431 km² dont 210000 hectares boisés et des mycologues locaux de renom sur lesquels nous pouvons nous appuyer.

Le genre Cortinarius est le plus représenté. On est un peu obligé de faire le parallèle entre la présence en Isère de grands cortinariologues et les 288 espèces de Cortinaires recensés. On trouve ensuite 193 espèces de Russules et 176 de Mycènes.

A signaler, par rapport au nombre de taxons français, la grande représentation des genres Melanoleuca, Pluteus et Psathyrella.

Éric MICHON



« Inventaire mycologique de l'Isère » consultable sur site : <http://champisere.free.fr/>

Genre	Espèce, variété, forme	Occurrence	Répartition géographique												
			Taillefer Oisans	Trièves	Matheysine Sénépéy Connex	Belledonne	Vercors	Gresivaudan	Chartreuse + Monts du Chats	Ratz	Plaine de La Bièvre	Chambarands	Bas-Dauphiné	Basse vallée du Nord	Vallée du Rhône
Abortiporus	biennis	30,77%					X	X	X		X				
Acanthophysium	lividocaeruleus	7,69%								X					
Agaricus	aegerita	7,69%						X							
Agaricus	aestivalis	7,69%				X									
Agaricus	albertii	30,77%	X			X					X		X		
Agaricus	altipes	7,69%				X									
Agaricus	arvensis	23,08%	X								X	X			
Agaricus	augustus	61,54%		X	X	X	X	X	X	X	X	X			

Comment faut-il cueillir les champignons ?



S'il est vrai que le sujet peut paraître secondaire, un grand nombre d'entre nous s'interroge sur la meilleure façon de cueillir les champignons.

La prise de conscience grandissante de la dégradation de notre environnement provoque chez certains, mais de manière encore marginale, une volonté de bien faire.

C'est ainsi que l'on se trouve régulièrement interrogé sur le geste qu'il faut avoir pour correctement cueillir les champignons.

Cueillir le champignon entier

L'usage du couteau est recommandé.

Il est d'ailleurs largement répandu chez les ramasseurs de champignons.

Néanmoins, son utilisation diffère selon les coutumes ou autres croyances :

- les uns utilisant cet instrument pour détacher délicatement le champignon en prenant soin de ne rien abîmer
- les autres coupant la base du pied de ces « fruits des bois » pensant la reproduction ainsi assurée.

Pour les mycologues, les champignons doivent être cueillis entiers pour deux raisons principales :

1/ Conserver en bon état toutes les parties du sporophore et notamment la base du pied, permet une identification plus fiable. En effet, couper la base du pied d'une amanite entraîne par exemple, la disparition d'un caractère distinctif très important : la volve.

Les risques de confusion avec d'autres espèces deviennent alors très importants.

Des intoxications gravissimes peuvent en être la conséquence.

2/ Contrairement à une idée largement répandue, nous pensons que le reste d'un pied coupé et laissé en terre peut provoquer, surtout lors des périodes humides, une pourriture susceptible d'endommager le mycélium, appareil végétatif du champignon.

Rappelons maintenant quelques règles de sécurité et de bonne conduite :

- Les champignons doivent être cueillis entiers et avec délicatesse, sans remuer les sols.
- Ne pas prélever la totalité des spécimens d'une même station.
- Ils doivent être transportés dans un panier et non dans un sachet plastique pour éviter brisures et fermentations.
- Les différentes espèces ne doivent pas être mélangées les unes aux autres.
- L'intégralité de la cueillette doit être vérifiée par un mycologue ou un pharmacien.
- Les préparations pour la consommation doivent se faire dans les meilleurs délais.
- Avoir l'attitude éco-citoyenne : respecter la propriété d'autrui et la nature de manière générale.

Stage SMD à Aillon le Jeune 3-4 octobre 2009

Conditions : beau temps (~ 20°C), terrain sec. Hébergement aux Nivéoles.

Liste des participants (34):

Emile Baussan, Sophie Belleville, Claude et Michel Boijoux, Mireille Cléret, Gilles Corbel, Jeanine et Pierre Curtenaz, Michèle et Jean Debroux, Renée et Bernard Derobert, Robert Garcin, Jean-Paul Jorge, Olivier Hugonot, Jacques Heurtaux, Elsa Mazet, Eric Michon, Josette Monpert et Jean-Luc Fasciotto, Claude Morand, Jean Pierre Nebon, Josiane et Charles Rougier, Evelyne Tardy et André Bernard, André Tartarat, Sylviane et Jacques Trappo, Nathalie Szylowicz et François Pierre, Marie-Josée et Bruno Verit, Catherine Ydraut.

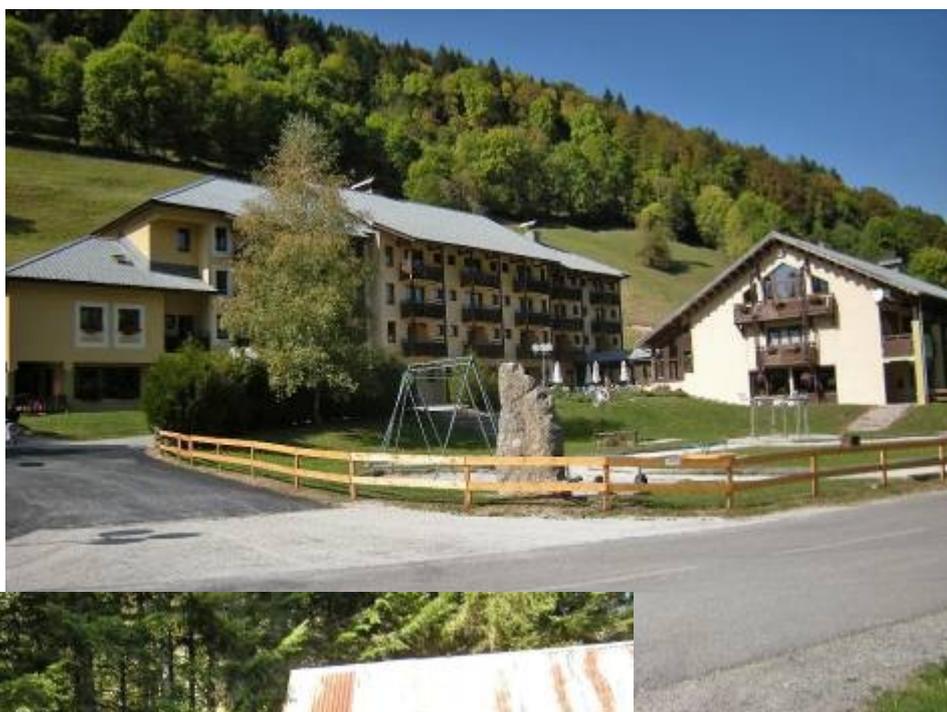
Principales espèces rencontrées (liste partielle)

Samedi matin : forêt du Lindar (de part et d'autre de la cabane forestière au bord de la route vers le col...)

Nom scientifique	Nom vernaculaire	Remarques et références biblio
<i>Russula fellea</i>	Russule de fiel	Bon: 78– Courtecuisse: 1364
<i>Russula fageticola</i>	Russule du hêtre	Bon: 70– Courtecuisse: 1375
<i>Russula cavipes</i>	Russule à pied creux	Bon: 72– Courtecuisse: 1384
<i>Russula anthracina</i> Variété <i>carneifolia</i>	Russule anthracite	Saveur douce et lames roses Bon: 54– Courtecuisse: 1347
<i>Lactarius pubescens</i>	Lactaire pubescent	Bon: 82– Courtecuisse: 1523
<i>Lactarius scrobiculatus</i>	Lactaire scrobiculé	Bon: 82 – Courtecuisse: 1520
<i>Lactarius intermedius</i>	Lactaire intermédiaire	Bon: – Courtecuisse: 1521
<i>Lactarius deterrimus</i>	Lactaire de l'épicéa	Bon: 80– Courtecuisse: 1556
<i>Lactarius salmonicolor</i>	Lactaire couleur saumon	Bon: 80– Courtecuisse: 1557
<i>Lactarius fuliginosus</i>	Lactaire enfumé	Bon: 96 – Courtecuisse: 1601
<i>Lactarius vellereus</i>	Lactaire velouté	Bon: 94 – Courtecuisse: 1513
<i>Lactarius aurantiofulvus</i>	Lactaire fauve orangé	Bon: 90 – Courtecuisse: 1576
<i>Cortinarius melanotus</i>	Cortinaire à squames brunes	Bon: 222 – Courtecuisse: 1096
<i>Cortinarius dibaphus</i>	Cortinaire à deux couleurs	Bon: 214– Courtecuisse: 1176
<i>Cortinarius odorifer</i>	Cortinaire à bonne odeur	Odeur d'anis Bon: 210– Courtecuisse: 1188
<i>Inocybe corydalina</i>	Inocybe à mamelon vert	Bon: 236 – Courtecuisse: 1026
<i>Inocybe rimosa</i> (= <i>fastigiata</i>)	Inocybe fastigié	Bon: 234– Courtecuisse: 1018
<i>Inocybe piriodora</i> (= <i>fraudans</i>)	Inocybe à odeur de poire	Bon: 36– Courtecuisse: 1028
<i>Pholiota astragalina</i>	Pholiote astragale	Bon: 258 – Courtecuisse: 1252
<i>Hypholoma fasciculare</i>	Hypholome	Bon: 252 – Courtecuisse: 1288
<i>Tricholoma pseudonictitans</i>		Couleur brune, cuticule lisse Bon: 158 – Courtecuisse: 407
<i>Tricholoma pardinum</i> Variété <i>filamentosum</i>	Tricholome tigré	Bon: 152 – Courtecuisse: 399
<i>Tricholoma virgatum</i>	Tricholome vergeté	Bon: 152 – Courtecuisse: 387
<i>Tricholoma orirubens</i>	Tricholome à marge rouge	Base du pied bleue Bon: 154 – Courtecuisse: 392
<i>Tricholoma basirubens</i>		Base du pied rouge Bon: 154 – Courtecuisse: 392
<i>Tricholoma ustaloides</i>		Bon: 160 – Courtecuisse: 411
<i>Collybia confluens</i>	Collybie confluente	Bon: 178 – Courtecuisse: 533
<i>Armillaria bulbosa</i> (= <i>A. gallica</i>)	Armillaire bulbeuse	Bon: – Courtecuisse: 317
<i>Armillaria mellea</i>	Armillaire couleur de miel	Bon: 142 – Courtecuisse: 313
<i>Armillaria ostoyae</i>	Armillaire d'Ostoya	Bon: 142 – Courtecuisse: 314
<i>Hygrophorus discoxanthus</i>	Hygrophore à disque jaune	Bon: 114 – Courtecuisse: 258
<i>Coprinus micaceus</i>	Coprin micacé	Bon: 272 – Courtecuisse: 769
<i>Clitocybula lacerata</i>	Collybie lacérée	Bon: 130 – Courtecuisse: 323
<i>Lyophyllum connatum</i>	Lyophylle conné	Bon: 166– Courtecuisse: 472
<i>Lyophyllum decastes</i> (= <i>L. aggregatum</i>)	Lyophylle agrégé	Bon: 166– Courtecuisse: 473
<i>Mycena epipterygia</i>	Mycène des fougères	Bon: 182 – Courtecuisse: 584
<i>Mycena galericulata</i>	Mycène en casque	Bon: 184 – Courtecuisse: 587
<i>Crepidotus applanatus</i>	Crépidote aplanie	Bon: 244– Courtecuisse: 1238

Dimanche matin : en empruntant la même route que la veille mais à une altitude supérieure.

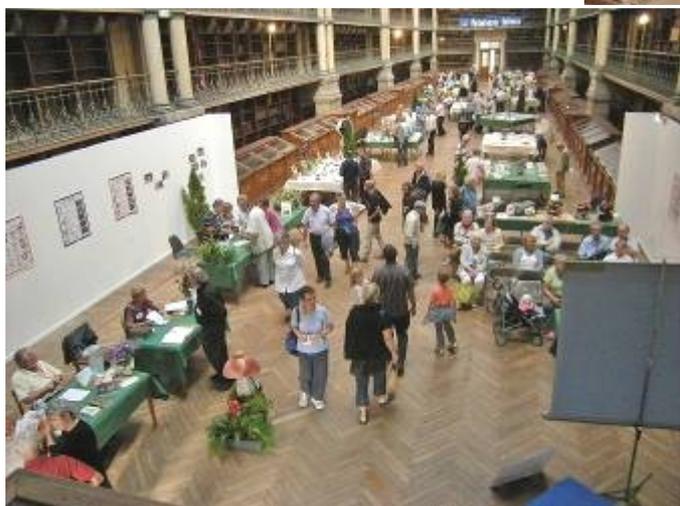
Nom scientifique	Nom(s) vernaculaire(s)	Remarques et références biblio
<i>Russula viscida</i>	Russule viscide	Bon: 64 – Courtecuisse: 1451
<i>Russula chloroides</i>	Russule verdâtre	Bon: 54– Courtecuisse: 1351
<i>Russula xerampelina</i>	Russule xérampéline	Bon: 64 – Courtecuisse: 1464
<i>Lactarius intermedius</i>	Lactaire intermédiaire	Bon: – Courtecuisse: 1520
<i>Cortinarius bulliardii</i>	Cortinaire de Bulliard	Bon: 220 – Courtecuisse: 1128
<i>Tricholoma orirubens</i>	Tricholome à marge rouge	Base du pied bleu Bon: 154 – Courtecuisse: 392
<i>Tricholoma basirubens</i>		Base du pied rouge Bon: 154 – Courtecuisse: 392
<i>Tricholoma sejunctum</i> (variété <i>fagetorum</i>)	Tricholome disjoint	Bon: 156 – Courtecuisse: 371
<i>Tricholoma aurantium</i>	Tricholome orangé	Bon: 160 – Courtecuisse: 414
<i>Lentinellus cochleatus</i>	Lentin en colimaçon	Bon: 124– Courtecuisse: 132
<i>Mucidula mucida</i> (= <i>Oudemansiella mucida</i>)	Mucidule visqueuse	Bon: 170– Courtecuisse: 631
<i>Psathyrella lacrymabunda</i>	Psathyrelle veloutée	Bon: 268– Courtecuisse: 782
<i>Melanoleuca polioleuca</i>	Melanoleuca à chair brune	Bon: – Courtecuisse: 454



François PIERRE
Nathalie SZYLOWICZ
André TARTARAT

Retour en image sur les expositions de 2009

*Grenoble, place de Verdun
les 26 et 27 septembre*



*Le Pinet d'Uriage
les 19 et 20 septembre*



Meylan le 17 octobre





Sorties d'étude



Microscopie



*Détermination du
lundi soir*