

Grenoble Mycologie



Bulletin de la Société Mycologique du Dauphiné

Numéro 10 - Janvier 2019



Photo Bruno Vérit

Russula xerampelina

Société Mycologique du Dauphiné 24 Quai de France 38000 Grenoble

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

Membres du Conseil d'administration 2018

Sophie BELLEVILLE, André BERNARD, Gilles BONNET-MACHOT, Suzanne CHARDON, Mireille CLÉRET, Alessandro CRESTI, Denis DAUVERGNE, Jean DEBROUX, Renée DEROBERT, Robert GARCIN, Didier GIBIER, Michel HAMAIDE, Olivier HUGONOT, Robert JULIAN, Dominique LAVOPIERRE, Clément LECLERCQ, Joseph MAFTOUL, François PIERRE, Charles ROUGIER, Andéol SÉNÉQUIER-CROZET, Jocelyne SERGENT, Françoise SERRA-TOSIO, Jean-Paul SERRA-TOSIO, Nathalie SZYLOWICZ, Évelyne TARDY, André TARTARAT, Bruno VÉRIT, Marie-José VÉRIT et Claudine VICHERD.

Membres du Bureau 2018

Évelyne TARDY, présidente ;
André TARTARAT, vice-président, formateur ;
Robert GARCIN, vice-président, formateur, responsable de l'alimentation du site *smd38* en informations mycologiques et responsable de la bibliothèque ;
Charles ROUGIER, vice-président, formateur et responsable de l'alimentation du site *smd38* en photos ;
Jocelyne SERGENT, ancienne présidente, formatrice, correspondante de la SMD (Société Mycologique du Dauphiné) pour la toxicologie auprès de la FMBDS (Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie) ;
Mireille CLÉRET, trésorière ;
Renée DEROBERT, trésorière adjointe ;
Dominique LAVOPIERRE, secrétaire, adjointe à la bibliothèque et représentante de la SMD au Conseil d'administration de la FMBDS ;
Claudine VICHERD, secrétaire adjointe ;
Denis DAUVERGNE, adjoint au secrétariat et chargé des comptes rendus des réunions ;
Joseph MAFTOUL, adjoint au secrétariat pour la communication avec les membres ;
Jean DEBROUX, formateur et adjoint au bulletin annuel *Grenoble Mycologie* ;
Nathalie SZYLOWICZ, François PIERRE et Françoise SERRA-TOSIO, responsables du bulletin ;
Andéol SÉNÉQUIER-CROZET, responsable du concours photo ;
Gilles BONNET-MACHOT, responsable de l'exposition de Grenoble ;
Robert JULIAN, adjoint à l'exposition de Grenoble ;
Didier GIBIER, créateur de jeux pédagogiques pour les expositions ;
Bruno VÉRIT, correspondant adjoint de la SMD pour la toxicologie auprès de la FMBDS et coresponsable du site *smd38* ;
Michel HAMAIDE, coresponsable du site *smd38* ;
Clément LECLERCQ, coresponsable du site *smd38* ;
Alessandro CRESTI, coresponsable du site *smd38* ;
Suzanne CHARDON, inspectrice des marchés (avec Pascale DONDEY), représentante de la SMD au Conseil d'administration de la FMBDS.

Sommaire du numéro 10 de Grenoble Mycologie

Le mot de la Présidente	3
Hommage à Elsa Mazet	4
Les polypores	5
Sigles et champignons	6
Quelques champignons de printemps	8
Sortie mycologique à Chamrousse	11
Champignons hallucinogènes	12
Formation de la volve et de l'anneau	18
Un champignon haut en couleurs	19
Un nouveau fichier pour les expositions	20
Retour sur les activités 2018	22
Programme d'activités de 2019	26

Responsable de la publication de ce numéro : Françoise SERRA-TOSIO
Textes, photos, dessins et mise en pages : sociétaires

Le mot de la Présidente

En mai 2017, j'ai assuré, à votre demande, l'intérim de la présidence de la Société Mycologique du Dauphiné.

En 2018, j'ai assumé, à nouveau, la présidence de notre société, à la demande des membres du Conseil d'administration, puisque personne ne s'était proposé pour prendre ce poste.

Je tiens à vous dire que présider une telle société n'est ni une corvée, ni une charge très lourde.



J'ai eu la chance d'avoir à mes côtés une secrétaire, Dominique Lavoipierre, et son adjointe, Claudine Vicherd, deux femmes d'une grande compétence et grande disponibilité, sans oublier la trésorière Mireille Cléret et son adjointe Renée Derobert remarquables pour leur probité.

Cette année notre société est fière de ses cinq diplômé-es en mycologie : Anne Janvier, Gilles Bonnet-Machot, Richard Holder, Jean-Jacques Lefrançois et Eric Michon. Elle leur offre, en votre nom, toutes ses félicitations.

Présider une société aussi dynamique que la SMD est un véritable plaisir, et je tiens à vous remercier, tous et toutes, pour votre collaboration sans faille. Ce sont les membres et leur implication qui font qu'une société progresse et se renouvelle.

La convivialité et le goût d'apprendre doivent rester le fer de lance de notre société et, pour cela, je compte sur vous.

Amitiés.

Évelyne TARDY
Présidente

N'oubliez pas de visiter notre site internet à l'adresse suivante : www.smd38.fr

Hommage à Elsa Mazet

Elsa MAZET, membre depuis de très nombreuses années de la Société Mycologique du Dauphiné, nous a quittés dans la nuit du lundi 24 septembre 2018.



Qui était Elsa ? D'abord, pour nous, une mycologue généreuse, particulièrement impliquée dans les associations mycologiques et botaniques de la région.

Elle a été vice-présidente et secrétaire de la Société Mycologique et Botanique de Seyssinet-Pariset, présidente de la Société d'Histoire Naturelle Voiron-Chartreuse, membre du Foyer laïque de Saint-Etienne de Saint-Geoirs myco-bota-photo, vice-présidente de la Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie et, en dernier, vérificatrice des comptes de cette fédération.

Elle a aussi travaillé pour sa municipalité comme conseillère municipale et adjointe au maire, à Le Mottier. Elle a même reçu du Ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll, en 2016, le grade de Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole, pour son implication dans la promotion de la patate dans sa commune.

C'est elle qui fût à l'origine de la semaine nationale du champignon. Elle aimait les forêts, les arbres, les animaux, les oiseaux et surtout... les humains.

Elle a beaucoup travaillé à la transmission des savoirs auprès de tous publics et particulièrement auprès des enfants. Nombreux sont les membres qui ont eu droit à ses petits champignons tricotés, tous très beaux.

Enfin, pour moi, Elsa, c'est celle qui, la première, m'a fait reconnaître, lors d'une sortie terrain, un hygrophore de mars, que je prenais pour un caillou. Je me souviendrai toujours de son « ramasse le, ton caillou ! »

La mairie et l'école communale de Le Mottier ont fait un merveilleux hommage à Elsa Mazet : planter devant la cour de l'école, où elle s'était beaucoup investie, un **Ginkgo biloba** également appelé « arbre aux quarante écus ». (Quarante écus c'est, selon Jardin et Loisirs, la somme astronomique pour l'époque qu'un botaniste français du 18^e siècle avait déboursée pour en acheter 5 exemplaires). Mais, plus qu'un arbre magnifique, c'est un arbre indestructible aux vertus miraculeuses, dit-on. Rien de moins pour cette femme dont le souvenir sera lui aussi indestructible !



*La nudité des arbres
Dans la pâleur du jour
Élève très haut ses branches
Givrées par la froidure.*

*Sous les mille interstices
Qui s'entrecroisent au sol,
La nature tisse
Le Printemps d'Échirrolles.*

*Frissonnent les bourgeons,
Fragiles et vulnérables
Comme ailes de papillons
Sur les fleurs et les arbres.*

*Entrez dans la forêt,
Comme si c'était chez vous !
Recherchez la fraîcheur des arbres et des mousses
L'été vous invite : entrez dans la forêt !*

*La chromatique de l'automne,
Étonnante, passionnante
Vous guide sur les sentiers,
Forteresses secrètes
Qui dévoileront, si vous les cherchez bien
Les trésors botaniques
Les joies mycologiques
La vie des animaux,
Entrez dans la forêt,
Comme si c'était chez vous ,
Respectez chaque chose
Tout ici est fragile, sous votre protection.*

Elsa MAZET

Elsa, même si nous sommes tristes de ton départ, nous ne te disons pas adieu mais au revoir, car tu seras toujours, en pensée, avec nous, lors de nos activités.

Évelyne TARDY
Présidente

LES POLYPORES

quand se lèvent les vents d'automne,
la forêt s' affole et frissonne;
alors elle sort, de ses troncs morts,
de vrais trésors: les polypores.
dans leurs livrées d'un gris d'acier,
veillent les gardiens de la forêt:

les polypores amadouiers,
en sentinelles bien serrées.
les tramètes en collerettes,
se cachent derriere leur éventail;
il fait trop froid pour cette fête,
cela ne leur dit rien qui vaille!

mais quand la rosée du matin,
cache ses perles hors des chemins,
ce sont de vrais petits démons,
qui grimpent au sommet des grands pins.
ainsi mise en frais, la forêt,
confiante, espère en secret,
un hiver plus doux et clément,
puisque les grands vents sont contents...

lorsqu'allanguie, elle s'abandonne,
aux étreintes des vents d'automne,
qui rendent folles les feuilles mortes,
comme papillons en cohortes,
la lune rousse, sur elle, étend,
un voile blanc jusqu'aux étangs

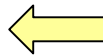
AB



Annick BREVET

Concours photos 2018

Les membres du Conseil d'administration, transformé en jury pour l'occasion, ont choisi *Russula xerampelina*, champignon photographié par **Bruno Vérit**, pour la première page et ont aussi retenu trois autres photos pour publication (Pierre Repellin, Alessandro Cresti et Bruno Vérit).



Règne : *Fungi*
Division : *Basidiomycota*
S/Division : *Agaricomycotina*
Classe : *Agaricomycetes*
S/Classe : *Agaricomycetideae*
Ordre : *Russulales*
Famille : *Russulaceae*
Genre : *Russula*
Espèce : *xerampelina*



Clavaria fragilis



Coprinellus micaceus



Calocera furcata

Sigles et champignons

Dans la vie courante nous sommes à tout moment envahis par la pub, par des panneaux de toutes sortes, par affichage, radio, télé, Internet, etc. Nous sommes tellement et complètement conditionnés par cet environnement que nous avons pris l'habitude de ne plus faire attention à ce qui nous entoure.

Dans la nature, nous pensons échapper à cette pollution. Lors de nos sorties, nous nous focalisons sur notre recherche éperdue d'espèces rares, insolites, nous marchons dans la forêt le nez par terre pour trouver « LE CHAMPIGNON » et nous omettons de regarder toutes les indications qui pourraient nous aider. Je ne parle pas seulement des espèces d'arbres, mais des signes qui pourraient nous donner des renseignements utiles et parfois nous éviteraient de nous perdre. Et pourtant, le nombre de signes, de marquages et d'indications diverses est très important.

Il faut savoir, qu'à l'origine, les chemins ont été tracés pour permettre la gestion des forêts et la récolte des bois et ce ne sont pas des indications de limites de propriété. Souvent, nous découvrons des chemins qui n'existaient pas l'année précédente et qui ont été créés uniquement pour faciliter cette exploitation.









Les supports sur lesquels nous percevons tous ces marquages sont multiples. Cela va du marquage sur les arbres en passant par des piquets de clôture, des piquets intentionnels, des bornes, des rochers, des pierres par terre au milieu des chemins, etc.

Il arrive souvent que plusieurs indications soient sur le même support.



Lors de nos recherches mycologiques, il est important de savoir sur quel type de propriété on se trouve : forêts privées, forêts communales ou forêts domaniales, car la législation pour la cueillette des champignons n'est pas la même pour toutes. Si elle est tolérée sous certaines conditions dans les forêts communales ou domaniales, elle est soumise au bon vouloir des propriétaires des forêts privées, voire interdite.

Chaque type de propriété a un marquage qui lui est propre.

Pour la gestion des forêts		
Propriétés	Limite de parcelles	Borne
Forêts communales	 ou 	
Forêts domaniales	 ou 	
Forêts privées		

Pour les forêts communales, les marques sont rouges.

Pour les forêts domaniales, elles sont vertes, et toutes les deux sont sur fond blanc.

Pour les forêts privées, les marques sont uniquement **rouges**, mais sans fond.

Chaque parcelle est numérotée.

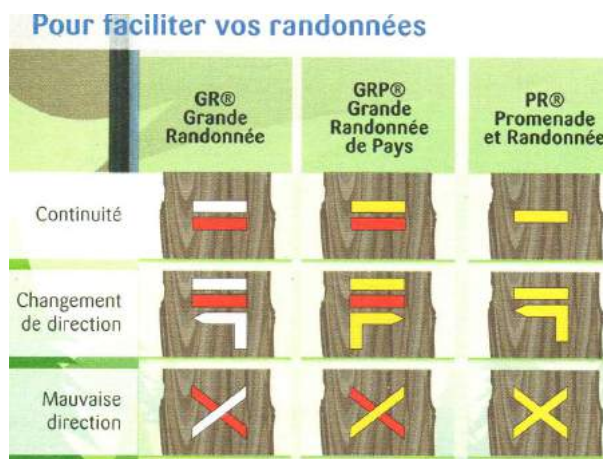
À cela, s'ajoutent d'autres marquages.

Des espèces d'encoches indiquent une future coupe, et on peut observer aussi des nombres sur les troncs destinés à la coupe.



Une autre catégorie de signes est utilisée par les personnes qui veulent randonner, avec des couleurs différentes selon la catégorie de la randonnée.

Dans chaque catégorie, des indications indiquent, outre le chemin à suivre, les directions à éviter marquées par une croix.



A - À travers la France, des marquages de traits blancs et rouges signalent les GR, c'est-à-dire les sentiers de Grandes Randonnées.

B - Les randonnées de pays sont marquées en jaune et rouge, ce sont les GRP, ou Grandes Randonnées de Pays, c'est-à-dire dans les régions.

C - Les promenades sont simplement en jaune ; ce sont les PR, c'est-à-dire Promenades et Randonnées, d'une journée maximum.

D - Des communes peuvent utiliser des marquages différents comme par exemple des traits verts et jaunes.

Des sentiers équestres sont marqués d'un trait orange.

Des panneaux généralement en bois indiquent les directions pour des promenades.

Il existe quantités d'autres marquages et panneaux. La liste pourrait être longue. Je n'en signalerai qu'une petite partie. Un marquage spécial est fait pour les limites des parcs nationaux et régionaux. D'autres panneaux marquent les itinéraires de VTT, de raquettes, de ski de fond.

Et pour finir, des panneaux très importants pour nos sorties d'étude sur le terrain, ceux qui indiquent une « **battue en cours** ».

Claudine VICHERD

(Photos personnelles et deux extraits du document « La forêt de Chartreuse »)

Quelques champignons de printemps

Alors qu'en 2016 nous ramassions des hygrophores dès la fin décembre, cette année 2018, même le jour officiel du printemps, ces derniers n'ont guère montré le bout de leur nez. Un printemps trop sec ne fait pas leur affaire.

Mais quel est ce champignon si apprécié des mycophages et même des mycologues ?



C'est l'hygrophore de mars (*Hygrophorus marzuolus*). Un champignon très difficile à trouver pour le néophyte car il est le plus souvent enfoui sous la mousse, sous les feuillus et les conifères. Souvent en groupe, il établit ses pénates à partir de 600 m en montagne. Son chapeau est charnu, convexe puis plan, peu visqueux, blanchâtre au départ mais vite gris noir à l'air, ressemblant plus à un gros caillou qu'à un champignon. Sa marge est enroulée, les lames blanches puis grises, sa sporée est blanche, un pied trapu (1 à 5 cm), une odeur faible, ce qui ne l'empêche pas d'être un excellent comestible de printemps qui fait son apparition avant les morilles.

Le collybie des cônes d'épicéas (*Strobilurus esculentus*), lui aussi un champignon de printemps plus précoce que les morilles, et plus facile à trouver que les hygrophores, mais qui, cette année, a dormi profondément, car nous n'en avons que très peu trouvé, en ce début de printemps.



Ce tout petit champignon, facile à repérer, pousse sur les cônes d'épicéas, plus ou moins enfouis. Il a un chapeau aplati brun ocre de 1 à 5 cm de diamètre avec un pied de 3 à 7 cm de hauteur, des lames blanches, une sporée blanche. Son odeur est faible. Lui aussi est un très bon comestible dont il ne faut manger que le chapeau.

Puis arrivent les morilles que beaucoup attendent avec impatience. Cette année, la récolte a été maigre.



La morille conique (*Morchella conica*) est certainement la plus recherchée. Elle reste, elle aussi, relativement difficile à trouver. Mais quand le chercheur tombe sur un groupe de ces merveilles, il est ravi et cherche à identifier l'endroit afin d'y revenir l'an prochain ... Et avec un peu de chance, il les retrouvera !

Son chapeau de 3 à 6 cm, parfois plus, est conique, gris brun, à côtes verticales noircissant avec l'âge et les côtes transversales qui séparent les alvéoles sont régulières. La sporée est crème, le pied mesure 1 à 4 cm, parfois plus. La morille préfère les bois brûlés, les taillis argilo sableux (chênes), les décombres, parfois les jardins ou vergers.

Mais attention toutes les morilles sont des champignons TOXIQUES à l'état CRU ou PAS ASSEZ CUITES (minimum 20 mn)



Une autre morille que vous pourrez trouver, moins succulente que la morille conique, c'est la morille blonde (*Morchella rotunda*).

Son chapeau de 3 à 10 cm a l'aspect d'une éponge naturelle, couleur de miel avec des alvéoles de la même couleur mais très irrégulières. La sporée est blanche, le pied, blanc ochracé, pâle et creux, mesure de 2 à 6 cm.

On la trouve surtout au bord des ruisseaux, en lisière des forêts et parfois sous les pommiers.

La morille commune (*Morchella vulgaris*) est une morille que l'on trouve souvent dans notre région.

Le chapeau, de 3 à 6 cm, est conique arrondi, crème ochracé à gris brun avec des alvéoles irrégulières et des côtes sinueuses blanchâtres puis tachées de rouille. Le pied, de 2 à 5 cm, est blanchâtre ochracé et creux. On la trouve de mars à mai sous de nombreux arbres : frênes, ormes, noisetiers...



On peut trouver également un champignon qui ressemble assez à une grosse morille, comme le montrent les photos ci-dessous.



ATTENTION, il ne s'agit pas d'une morille mais d'une gyromitre qui est **MORTELLE** ! Même si certains vous diront qu'ils en ont mangé autrefois. C'est très possible, mais maintenant ce champignon est classé dans les mortels, car il a fait des morts. (*Gyromitra esculenta* et *Gyromitra gigas*)

Son chapeau, de 5 à 8 cm, est formé de lobes cérébriformes (comme une cervelle), brun ochracé à brun rouge ou plus sombre. La sporée est blanchâtre, le pied, de 2 à 5 cm, est blanchâtre et cassant. On la trouve sous les conifères, de préférence en montagne.

Nous vous rappelons que la cueillette des champignons est une belle activité, mais il faut respecter la nature. Ne jamais couper un champignon mais le déterrer pour l'avoir entier et ne jamais mettre vos champignons dans un sac en plastique qui fait fermenter et rendre toxique votre cueillette.

Évelyne TARDY

Sources : BORGARINO, Didier et HURTADO, Christian, *Le Guide des champignons*, Edisud, 2005.
Charles Rougier pour les photos.
Article remis à Terres Dauphinoises par la SMD en avril 2017.



Auricularia auricula-judae



Caloscypha fulgens



Disiopsis venosa



Entoloma hirtipes

Sortie mycologique à Chamrousse

***Boletus (suillus) sibiricus* (Singer) A.H. Sm**

Chapeau de 3 à 8 cm, recouvert d'un voile visqueux brun, laissant des traces squameuses sur fond jaune.

Marge ornée d'un voile blanc dans la jeunesse.

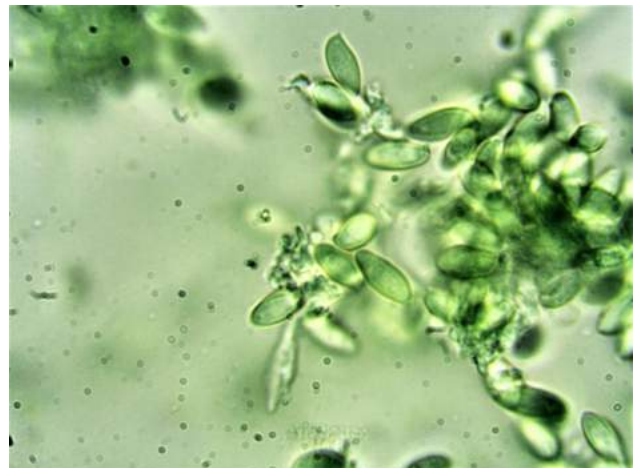
Hyménium jaunâtre à reflets olivâtres formé de pores polygonaux allongés, adnés ou décurrents.

Stipe 4,5 – 5 x 0,8 – 1,2 cm, régulier, courbé, orné d'un voile brunâtre sur fond jaune formant un anneau bien marqué dans la jeunesse, fibrilleux squamuleux au-dessous, un peu rosâtre à la base.

Chair molle, jaunâtre, rosissant à la coupe dans le chapeau,

Spores 9,5 – 10 x 5 – 5,5 µm.

Habitat sous *Pinus cembra*.



***Entoloma alpicola* (Favre) Bon & Jamoni**

Chapeau de 3 à 5 cm de diamètre, campanulé à convexe, brun sombre plus ou moins fuligineux, brun grisâtre.

Marge unie, hygrophane.

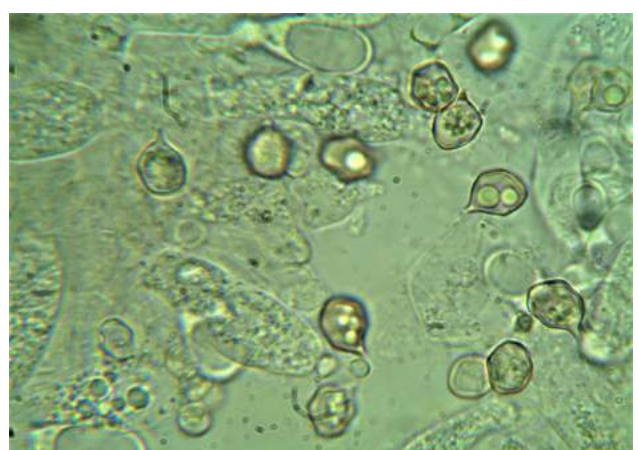
Lames gris clair à rosé.

Stipe 3 – 4 x 0,6 - 0,8 cm, blanchâtre à grisâtre, plus ou moins courbé.

Odeur faible.

Spores 8 – 10 x 7 – 8 µm.

Prairies alpines.



André TARTARAT

Champignons hallucinogènes

Les champignons hallucinogènes, aussi appelés champignons magiques, sont soumis, dans la plupart des pays, à une réglementation stricte interdisant leur usage et leur commerce.

Ils sont consommés par voie orale, frais ou séchés, parfois dans une préparation culinaire, rarement fumés ou inhalés.

Les champignons hallucinogènes sont parmi les produits illicites les plus consommés après le cannabis par les moins de 30 ans. Depuis 2014 ils sont classés sur la liste des stupéfiants.

Le mycologue français Roger HEIM a particulièrement travaillé sur les "champignons sacrés" utilisés lors des séances initiatiques par certaines populations au Mexique, décrites dès le 16^e siècle, par exemple, lors du sacre de MONTEZUMA II : « le sacrifice terminé, ils s'en allèrent tous manger des champignons crus, nourriture qui leur faisait perdre la raison... Beaucoup se suicidaient et grâce au pouvoir de ces champignons ils avaient des visions et leur avenir était révélé... »

On distingue deux syndromes :

- le syndrome panthérinien (ou muscarinien), qui s'apparente plus à une sorte d'ébriété au cours de laquelle des hallucinations sont possibles. Ce syndrome est lié à l'ingestion de champignons de type amanite tue-mouche (*Amanita muscaria*) ou amanite panthère (*A. pantherina*) qui contiennent de l'acide iboténique et du muscimol.
- le syndrome narcotinique ou psilocybien, qui entraîne une expérience franchement hallucinatoire. Ce syndrome est lié à l'ingestion de certains champignons du genre *Psilocybe*, *Panaeolus* ou *Stropharia*, qui contiennent de la psilocine et de la psilocybine.

Nous exposerons ici les principaux champignons hallucinogènes rencontrés et les plus connus pour savoir les reconnaître et les éviter... Nous évoquerons ainsi les psilocybes, l'amanite tue mouche, l'ergot de seigle (*Claviceps purpurea*) et des espèces rarement rencontrées et de caractère hallucinogène variable.

Les psilocybes

Il existerait plus de 100 espèces du genre *Psilocybe* dont 80 seraient hallucinogènes.

Position dans la classification d'après Index Fungorum :

Fungi, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycètes, Agaricomycetidae, Agaricales, Hymenogastraceae, *Psilocybe*.

Les plus connus sont :



-*Psilocybe mexicana*, utilisé au Mexique à des fins rituelles. C'est à partir de cette espèce que Albert HOFMANN isola la psilocybine et la psilocine en 1958.

Ce champignon possède un chapeau de forme conique ou en cloche, de couleur marron clair ou beige, bleuissant au toucher.

-*Psilocybe cyanescens*, jaunâtre à chocolat, au pied blanc, chapeau souvent torsadé. La tige et les lamelles prennent une teinte bleuâtre au toucher. On le trouve en Europe centrale, en Amérique du Nord, en Iran, sur des débris de bois.





-Psilocybe semilanceata (psilocybe lancéolé) le plus fréquent en France, dans toutes les régions. Chapeau de 2 cm de diamètre, souvent en bonnet de lutin, de couleur crème ochracé ou jaune ochracé, à bords présentant souvent des tons verdâtres ou bleuâtres, couvert d'une pellicule gélatineuse séparable. Lames adnées brun gris à arête blanche. Pied crème ou brunâtre, long, fin, sinueux à base verdâtre. Chair crème ou brunâtre au bas du pied, odeur faible, saveur douce.

On le trouve en abondance dans l'herbe des prairies, dans les régions montagneuses en fin d'été et en automne. On le trouve même par temps sec, les rosées nocturnes suffisent à son hydratation. C'est une des espèces les plus puissantes : il contient jusqu'à 1% de substance active, (10 mg de psilocybine pour 1 g de champignons secs).

-Psilocybe cubensis, le plus consommé dans le monde, est cultivé en particulier aux Pays Bas, vendu sur Internet ou dans les smart shops. Champignon coprophile. On le trouve dans les prairies humides. Il contient 0,6% de substance active sur champignon sec.



C'est le champignon hallucinogène des indiens du Mexique. On le reconnaît par son grand chapeau de couleur rougeâtre, conique quand le champignon est jeune, s'aplatissant avec la maturité. Les lamelles sont grises devenant presque noires. Très facile à cultiver, on le trouve partout dans le monde aux périodes chaudes.

Citons aussi :



-Psilocybe azurescens que l'on trouve sur la côte ouest des USA avec son chapeau en forme de soucoupe volante marron, bleu foncé presque noir à maturité, tige claire et lamelles foncées ; c'est un hallucinogène puissant.

-Psilocybe baeocystis, au chapeau de couleur olivâtre, tiges longues, droites ou courbées, blanches. On le trouve sur la côte ouest du Pacifique.



Ces deux champignons sont cultivés un peu partout. Ils contiennent en outre de la baéocystine.

Les « Truffes » magiques



Certaines variétés de champignons magiques produisent des « truffes magiques » ou sclérotés. Il s'agit de masse compacte de mycélium durci où la nourriture et l'eau sont stockées, très denses par rapport aux carpophores.

Ils contiennent 30% de matière sèche et des substance actives ; seuls quelques champignons sont capables de produire des truffes magiques dont le Psilocybe mexicana.

Les effets sont les mêmes que ceux des champignons et sont très populaires en Pays-Bas notamment depuis que les champignons frais sont interdits à la vente.

Principes actifs :

Principalement trois dérivés alcaloïdes de type indole dérivés du tryptophane : la psilocybine, la psilocine et la baéocystine.

Ils ont un radical d'acide phosphorique qui est le principe actif de ces champignons ; il fut isolé à partir de sclérotés de *Psilocybe mexicana* en 1958.

La psilocybine, perturbateur du système nerveux central, est présente dans environ 40 espèces de champignons. La dose de substance hallucinogène est de 4 à 10 mg (mais l'effet psychotrope peut apparaître dès 1 mg), ce qui correspond à des doses allant de 2 à 40 champignons selon les espèces.

Les champignons cultivés en intérieur ont tendance à présenter des concentrations supérieures. Quoi qu'il en soit, la psilocybine est dégradée par les enzymes de l'estomac (le groupement phosphate de la psilocybine disparaît) et se transforme rapidement en psilocine, le métabolite actif, présent dans les urines (la chaleur détruit le principe actif).

Symptômes :

-Les effets cliniques de la psilocybine se manifestent 30 minutes après l'ingestion, durent moins de 4 heures et disparaissent complètement en 12 heures. Ces effets varient selon les variétés de champignons, les modes de préparation et les quantités consommées.

-Hallucinations visuelles (intensification des couleurs, visions kaléidoscopiques, modifications des formes...)

-Hallucinations auditives (augmentation de l'acuité auditive, sifflements...).

-Hallucinations tactiles (augmentation de la sensibilité tactile), altération de la perception du temps et de l'espace, parfois, réactions euphoriques, rires incongrus, flot de paroles incohérentes, pensées décousues ou état de malaise, d'agitation et d'anxiété. Du fait de leur puissant caractère hallucinogène, les champignons à psilocybine peuvent causer des accidents psychiatriques graves et durables, parfois dès la première prise. On parle alors de « syndrome post-hallucinoire persistant », à savoir angoisses, phobies, état confusionnel, dépression voire bouffées délirantes aiguës.

De même, il existe un « retour d'acide » ou flash back qui peut replacer quelques minutes l'utilisateur dans l'état engendré par la consommation de champignons hallucinogènes sans en consommer et ce, plusieurs mois après la dernière prise.

Signes secondaires :

Vertiges, étourdissements, troubles digestifs (nausées, douleurs abdominales), engourdissement des membres, perte d'équilibre, mauvaise coordination des mouvements, augmentation de la température corporelle, accélération du rythme cardiaque, élévation de la tension artérielle, dilatation des pupilles...

L'amanite tue-mouche (*Amanita muscaria*)

Largement connue et très commune, rencontrée à chaque sortie en forêt et bien reconnue des enfants ... Utilisée depuis des milliers d'années par les chamanes, en Asie, en Afrique, en Europe et en Amérique centrale. Utilisée pour les rites religieux, l'invocation des esprits, la communication avec les ancêtres, etc.

Basidiomycète de la famille des Amanitaceae.



Chapeau rouge vif à rouge orangé, couvert de flocons blancs crémeux disparaissant à la pluie. Lames blanches libres et serrées, spores blanches, pied blanc bulbeux avec débris de volve, anneau membraneux, floconneux sur le pourtour ; chair blanche, jaune orangé sous le revêtement ; odeur agréable, saveur faible. On le trouve sous feuillus et conifères.

Principes actifs :

Contient deux toxines majeures : MUSCIMOLE et ACIDE IBOTENIQUE. La dose toxique est d'environ un chapeau qui contient 6 mg de muscimole et 30 à 60 mg d'acide iboténique.

Symptômes :

L'amanite est utilisée depuis très longtemps à des fins rituelles sacrées : troubles du comportement, euphorie, hallucinations, colère, agitation, ataxie et troubles de l'équilibre puis sommeil profond pouvant aller jusqu'au coma. Les effets peuvent durer entre 5 et 10 heures et s'accompagnent souvent de troubles gastro intestinaux.

Les symptômes apparaissent typiquement entre 30 et 90 minutes après l'ingestion et sont maximaux dans les trois heures, mais certains peuvent se prolonger plusieurs jours. Dans la majorité de cas la rémission est complète au bout de 12 à 24 heures. Les effets sont extrêmement variables d'une personne à l'autre, des doses équivalentes donnant des réactions différentes. Des céphalées sont parfois rapportées, pouvant durer jusqu'à dix heures. Une amnésie rétrograde et une somnolence peuvent suivre la rémission.

L'ergot du seigle (*Claviceps purpurea*)

Groupe des ascomycètes, champignon parasite du seigle et d'autres céréales.



Il se présente sous la forme d'une excroissance (sclérote) qui se fixe au niveau des grains de la céréale. De forme plus ou moins arquée de 1 à 4 cm de long sur 3 à 8 mm de large, de couleur pourpre virant au noir à maturité.

Principe actif :

Composition complexe. Contient des alcaloïdes, en particulier l'acide lysergique dont est dérivé le LSD isolé par le Dr HOFMANN en 1943.

Symptômes :

L'intoxication par ingestion de céréales contaminées a été responsable d'épidémies d'ergotisme, terrible maladie, parfois mortelle, provoquant douleurs, nécrose et gangrène des extrémités s'accompagnant de troubles psychiques : hallucinations, visions kaléidoscopiques, confusion, vertiges, convulsions, délires, troubles du comportement et altérations des perceptions et de la conscience. C'est l'une des explications médicales de certains cas de sorcellerie ou de possession démoniaque.

La maladie a disparu de nos jours grâce aux techniques modernes de nettoyage des grains mais est encore rencontrée dans le domaine vétérinaire.

Espèces moins connues et d'effet hallucinogène inconstant



-*Inocybe corydalina*, à forte odeur d'eau de vie de poire. Chapeau mamelonné brun crème à gris, mamelon vert olive, pied fibrilleux. Chair blanche.

On le trouve sous feuillus et conifères dans des sols calcaires, boueux, riches.

-*Inocybe haemacta*, rare. Chapeau à mamelon obtus, revêtement fibrilleux gris verdâtre sur fond rosé, plus sombre au disque. Lames grisâtres à reflets rosés, pied à reflets glauques puis rosâtres à la manipulation, chair pâle, rosissante, souvent bleuissante à la base.

Espèce trouvée sous les hêtres sur sols très riches. Odeur de crottin, d'urine de cheval.



-*Panaeolus sphinctrinus* (panéole à gaine), Basidiomycète genre *Panaeolus*.

Chapeau blanchâtre à gris-marron, hémisphérique ou ogival à marge dentelée. Pied fin pouvant atteindre 15 cm de même couleur que le chapeau. Chair pâle. Lames adnées grises puis noires bordées d'arêtes blanches. Pousse dans les champs fertilisés par bouses et crottins. Effet hallucinogène inconstant.

Législation

En France les champignons hallucinogènes sont considérés comme une drogue et classés parmi les stupéfiants depuis 1990. Ainsi, la possession, l'usage, la détention, le transport et le ramassage sont passibles de sanctions pénales pouvant aller jusqu'à 10 ans de prison et 500 000 euros d'amende.

Aux Pays-Bas, la culture et la vente de certains champignons hallucinogènes sont interdites depuis le 1er décembre 2008. Quelques variétés moins psycho actives sont toujours tolérées, notamment en kit de culture. Les champignons séchés sont totalement interdits.

L'Irlande a décidé d'inclure en juin 2006 sur la liste des stupéfiants les champignons hallucinogènes frais et séchés.

En Espagne et dans d'autres pays européens les spores et les champignons hallucinogènes frais sont autorisés à la vente dans les smartshops. Séchés, ils sont considérés comme une préparation et sont le plus souvent interdits.

Au Royaume-Uni, les champignons séchés contenant de la psilocybine sont illégaux depuis le 18 juin 2005. Cependant, bien qu'ils soient interdits, ils sont considérés comme des médicaments frais en vertu de l'article 21 de la loi sur les drogues de 2005. Les spores sont autorisées.

La Suisse a décidé de compléter la liste des substances prohibées ou strictement contrôlées en y faisant figurer les champignons hallucinogènes. La mesure est entrée en vigueur le 31 décembre 2001.

En Belgique, la culture des champignons hallucinogènes est interdite depuis la promulgation de la loi pénale du 24 février 1921. La possession et la vente sont prohibées depuis l'arrêté royal du 22 janvier 1998.

Recherches et usages thérapeutiques

Les recherches actuelles en neuropsychiatrie se penchent sur l'activité sérotoninergique de la psilocybine qu'on trouve dans certaines espèces de champignons hallucinogènes. Les utilisations thérapeutiques en Occident utilisent généralement la molécule de psilocybine isolée. Ceci permet d'avoir un dosage plus précis et de ne pas être soumis aux aléas de la nature.

-Traitement des troubles obsessionnels compulsifs (TOC) : la psilocybine, utilisée de manière contrôlée à faible dose, s'est révélée être un excellent traitement pour les patients souffrant de trouble psychique.

-Traitement de l'algie vasculaire de la face : la psilocybine contenue dans certains champignons est un traitement efficace.

-Traitement de l'anxiété et de la dépression relative à la mort chez les patients cancéreux.

Le professeur Griffith de l'université Johns-Hopkins a démontré que la psilocybine administrée à doses contrôlées, à des patients déprimés atteints de cancer en phase terminale, améliorait leur état dépressif.

Les dérivés de l'ergot de seigle ont été utilisés en obstétrique ; ils sont utilisés actuellement essentiellement pour le traitement de la crise migraineuse (ergotamine).

Nous avons ici évoqué les principaux champignons hallucinogènes les plus connus.

En plus des difficultés d'identification communes à tous les champignons, le recensement des espèces hallucinogènes se heurte à des problèmes spécifiques. Leur liste est susceptible d'être plus ou moins fournie selon les différents syndromes rencontrés et l'évolution des connaissances. En outre l'âge et l'environnement du champignon modifient la composition chimique et les effets de celui-ci...

Pour nombre de champignons, la dose hallucinogène est souvent très proche de la dose toxique.

Depuis les années 2000 la consommation des champignons hallucinogènes a augmenté. Cette hausse est favorisée par l'autorisation à la vente dans certains pays, à la tendance de vouloir consommer des produits naturels (bio) et à l'essor des ventes sur Internet, où des vendeurs peu scrupuleux proposent à la vente des produits plus dangereux comme des espèces d'agarics ou d'amanites et de manière dissimulée !

Sources

- Articles sur les champignons hallucinogènes de l'Observatoire européen des drogues et toxicomanies. Régis Courtecuisse et Marc Devaux (EMCDDA).
- Société Mycologique des Hautes Vosges .
- Wikipédia : champignons hallucinogènes, psilocybine et psilocyne, mycotoxicologie.
- Photos Internet.



Roger Heim en 1969, avec Gordon Wasson, dans les montagnes du Mexique, triant parmi des milliers de champignons psilocybes secs.

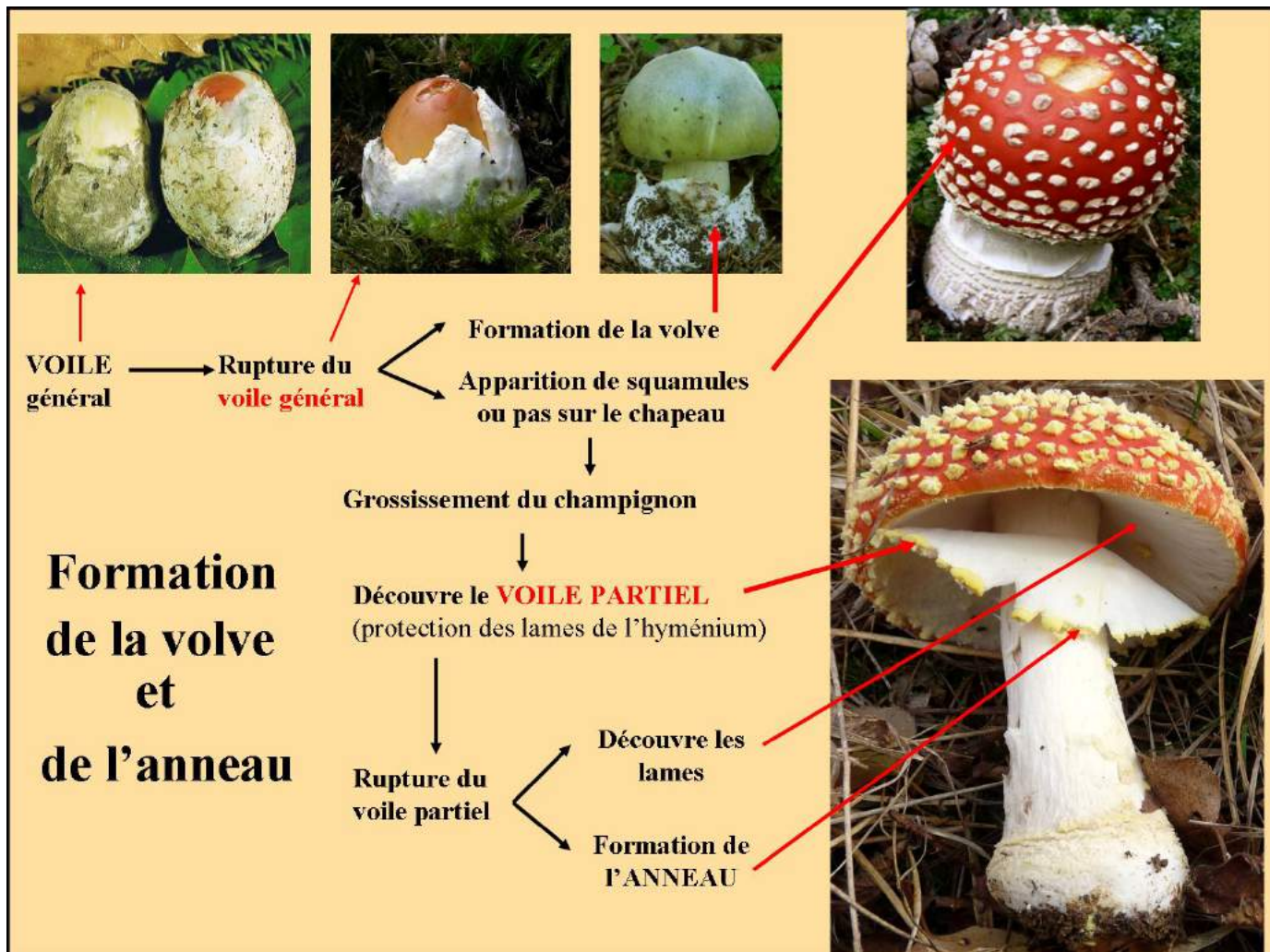


Françoise SERRA-TOSIO



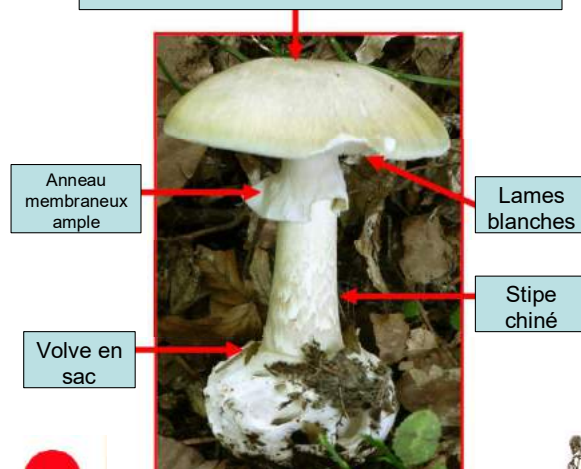
Aquarelles de Roger Heim.
Psilocybe zapotecorum et Psilocybe cubensis.

Formation de la volve et de l'anneau



Une espèce à bien connaître

Chapeau vergeté lisse, de blanc à vert bronze



Amanita phalloides



Mortelle à partir de 20 g de champignon frais pour un adulte de 70 kg.



Charles ROUGIER

Un champignon haut en couleurs

« J'ai trouvé parmi mes photos un champignon assez rare d'après les écrits ; aussi j'ai pensé vous faire partager ma trouvaille ».

Hygrocybe cinereifolia Courtec. & Priou



Basionyme

Hygrocybe cinereifolia Courtec & Priou, *Documents Mycologiques* 22 (86) : 69 (1992)

Références bibliographiques

Candusso 1997, *Fungi Europaei* (6) *Hygrophorus*, p. 411 et 69 (sn. *Hygrocybe cinereifolia*)

Damiani, 2000, *Micologia italiana* 29 (2), p. 57-59, fig. 1 (sn. *Hygrocybe cinereifolia*)

Division - Classe - Ordre - Famille

Basidiomycota / Agaricomycètes / Agaricales / Hygrophoraceae

Nom français : Hygrocybe à lames cendrées

Description

Chapeau de 3 à 5 cm, conique, orange/rouge à noirâtre au sommet, +/- visqueux, noircissant rapidement.

Lames crèmes à grises, adnées, assez espacées, non noircissantes.

Stipe de 8 à 10 cm x 0,6 à 0,8 cm, strié longitudinalement, jaune orangé à blanc, base noircissante.

Chair : Mince.

Habitat : Pré bois, sous chênes, sol marne/calcaire.

Récolte : 10 novembre 2015 à Gap (Hautes-Alpes).

Émile BAUSSAN



Hygrocybe psittacina



Hygrocybe coccinea



Hygrocybe spadicea



Humidicutis caliptriformis

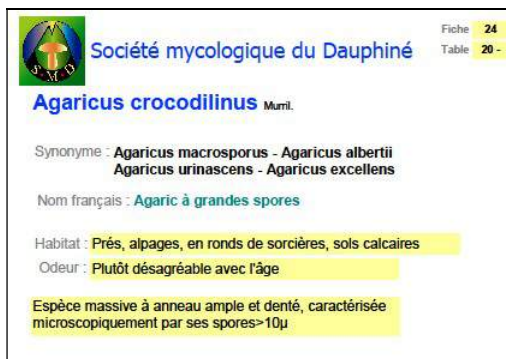
Un nouveau fichier pour les expositions

Jusqu'en 2017 la SMD utilisait pour ses expositions, comme de nombreuses autres sociétés de la région, un fichier édité, dans les années 80, par la Fédération Mycologique Dauphiné - Savoie. Ce fichier, utilisé jusqu'à présent, est devenu obsolète et ne répond plus à la l'évolution de la classification, ni à la nouvelle nomenclature. Pour ne pas paraître « ringard » en continuant à utiliser les anciens noms et souhaitant rester au plus près des remaniements inévitables en mycologie, notre société s'est engagée en 2018 dans une refonte totale de ce fichier, pièce maîtresse de toute exposition ou publication.

La Société Mycologique des Hautes Alpes étant dans une démarche similaire, plusieurs échanges avec Jean-Pierre Nebon de Gap ont permis de lancer les bases d'un vaste chantier de réactualisation des taxons. Ainsi, à partir des espèces citées et décrites dans l'ouvrage d'Eyssartier et Roux 2017, en intégralité, et des fichiers FMBDS/SMF vérifiés avec *Index Fungorum*, 3 850 taxons ont été retenus et sont actuellement en fiches.

L'utilisation de l'outil informatique devrait permettre des mises à jour en continu, en fonction des nouvelles avancées, et des tirages à la demande (expositions, stages...).

L'ancienne et la nouvelle fiche sur deux exemples



Les champignons déterminés lors des expositions sont maintenant présentés au public avec leur nouvelle fiche.

Comme dans toute collection, à partir du moment où l'on se trouve en présence d'un grand nombre d'espèces, il est nécessaire d'adopter une classification pour permettre à chacun de s'y retrouver.

« Classification »..., le mot a lui seul fait fuir nombre de mycologues... Et c'est bien souvent un sujet de discussions passionnées le lundi soir au siège de la SMD.

Robert Garcin, Charles Rougier, Didier Gibier, André Tartarat et Jean Debroux
(Photo Estelle Marchal)



Rappels de quelques notions et définitions

La première réforme notable de la classification des plantes a été proposée par Carl Von Linné (1707-1778) qui se basait sur une nomenclature binominale pour attribuer un nom de genre et un nom unique d'espèce en latin. Cette nomenclature fut adoptée de manière officielle dans tous les pays, puis complétée et appliquée à l'ensemble du vivant, mettant fin aux innombrables homonymes des noms vernaculaires. Cette classification est en perpétuelle évolution. D'abord basée sur l'observation de particularités anatomiques, de nouveaux outils, microscopie électronique, génétique, biologie moléculaire... sont venus affiner, voire parfois réformer, l'approche de la classification. La systématique a donc subi de nombreuses transformations qui ne facilitent pas forcément son apprentissage et on parle maintenant de « classification phylogénétique » certainement appelée à subir encore de nombreuses transformations liées aux améliorations et précisions que la science est susceptible d'apporter. Cette classification retrace les filiations entre les organismes, les regroupant par parentés à l'aide d'outils génétiques et moléculaires. L'avantage c'est qu'elle reflète plus fidèlement les filiations et donc l'histoire évolutive de chaque être vivant. L'inconvénient c'est que l'arbre ainsi créé se complexifie énormément et s'éloigne beaucoup de la classification dite « classique » ou « traditionnelle » qui rend compte des véritables affinités naturelles des espèces, éléments essentiels des identifications telles que les mycologues les pratiquent depuis des générations et que nous pratiquons encore à la SMD.

Évolution des affichages didactiques sur les tables de présentation des champignons

Planches du Vade-Mecum
FDS années 80

Planches Christian Hurtado
de 2000 à 2015

Panneaux de la SMF
à partir de 2015



Identification et classification sont deux processus différents de la connaissance intimement liés et s'il faut savoir identifier pour pouvoir classer, il n'est pas nécessaire de tout comprendre et savoir de la classification pour pouvoir identifier.

Suite dans un prochain bulletin : « Classification, nomenclature et systématique »

Références

EYSSARTIER, Guillaume – *Champignons : Tout ce qu'il faut savoir en mycologie*, Paris, Belin Editeur, 2018
 EYSSARTIER, Guillaume, ROUX, Pierre : *Le guide des champignons France et Europe*, Paris, Belin Editeur, 2017 (4^e édition).
 Les panneaux didactiques de la Société Mycologique de France.

Jean DEBROUX

Retour sur les activités 2018

Exposition au parc naturel de Chambaran 2 septembre 2018



La Société Mycologique du Dauphiné a été sollicitée par la Fédération des chasseurs de l'Isère pour présenter une exposition mycologique dans le cadre de leur salon sécurité, le dimanche 2 septembre 2018, au parc naturel de Chambaran.

Nous avons été heureux de pouvoir présenter, malgré la sécheresse, 150 espèces de champignons, et corriger certaines fausses idées chez beaucoup de visiteurs comme couper les champignons afin qu'ils repoussent. Nous leur avons précisé qu'il fallait les déterrer, afin qu'ils soient entiers, pour en faciliter la détermination et pour éviter de graves confusions. Ne pas utiliser de sacs en plastique, ne pas mélanger les espèces différentes.

Nous avons eu de très nombreux visiteurs, d'autant plus qu'ils avaient à répondre à une question quiz : à partir de combien de grammes une amanite phalloïde conduit-elle un homme de 70 kilos au cimetière ? (*La réponse est dans ce bulletin*).

Les organisateurs étaient très satisfaits comme le montrent ces quelques mots du porte-parole des chasseurs de l'Isère : « Je tenais à vous remercier pour votre magnifique exposition pour le salon sécurité. Elle a marqué les esprits et nous comptons bien que vous renouveliez votre présence en 2019 très probablement le dimanche 1^{er} septembre 2019 ».

Muséum de Grenoble 15 septembre 2018

Dans le cadre des journées du patrimoine, le samedi 15 septembre 2018, de 13h à 18h au Muséum de Grenoble, Nature/Isère a fêté ses deux ans d'existence. La Société Mycologique du Dauphiné a été invitée à tenir un stand sur ses activités et à présenter, dans le parc, une mini exposition, sur les liens entre arbres et champignons.

Suzanne Chardon a rivalisé d'ingéniosité pour offrir cette mini exposition, malgré le vent qui faisait virevolter la plupart de ses fiches. Bruno Vérit s'est studieusement appliqué à présenter la superbe vidéo réalisée par les mycologues de la SMD sur les champignons du Dauphiné. Claudine Vicherd et Marie-José Vérit ont tenu le stand de la Société à l'intérieur du Muséum et donné des informations au public. Près de 700 personnes ont visité les différents stands tenus par des bénévoles de diverses associations, membres actifs de Nature/Isère.

Les organisatrices de cet événement nous ont demandé de renouveler l'expérience l'an prochain.



Évelyne TARDY

Hôtel de ville de Grenoble samedi 29 et dimanche 30 septembre 2018



Malgré la sécheresse exceptionnelle de l'été 2018, 250 espèces de champignons et de nombreuses plantes et baies ont été exposées dans les salles de l'Hôtel de Ville de Grenoble le samedi et le dimanche, 29 et 30 septembre 2018. Pour trouver ces très nombreuses espèces, des mycologues de la Société Mycologique du Dauphiné et de sociétés amies ont dû se rendre dans les stations humides d'altitude (hauts marais et tourbières) et parcourir de nombreux kilomètres ; ils ont ainsi assuré la qualité des présentations proposées lors de l'exposition.

Nous avons eu le plaisir de recevoir René De Ceglié, Conseiller municipal délégué, qui a inauguré avec brio notre exposition.



Encore plus que l'an passé, la Société Mycologique du Dauphiné a accordé une grande importance aux liens entre diverses espèces de champignons et certaines espèces végétales. Plusieurs tables botaniques ont fait le lien avec plantes, arbres, arbustes et champignons ; ces tables botaniques ont été réalisées par Suzanne Chardon, membre de la

Société Mycologique du Dauphiné qui, par ailleurs, est chargée avec Pascale Dondey de l'inspection des marchés de champignons de Grenoble, en vertu d'un contrat conclu avec la Ville.

Comme lors des expositions des années précédentes, le public a pu admirer, en projection continue, un diaporama réalisé par Charles Rougier sur les champignons vus au printemps et à l'automne, en Isère.



L'exposition de 2018 a ravi les nombreux visiteurs qu'elle a attirés. L'accent a été mis tout particulièrement cette année sur la pédagogie, avec un espace découverte, réalisé en équipe par Jean Debroux, qui a captivé de nombreux visiteurs, comme en 2017. De plus, autre innovation, l'exposition a offert aux enfants de résoudre des casse-tête représentant des champignons, réalisés par deux de nos mycologues, Didier Gibier et André Tartarat, et pour les plus petits, des dessins de champignons à colorier préparés par Claudine Vicherd.

Par ailleurs, l'exposition a proposé diverses attractions déjà disponibles l'année précédente. Ainsi, le « sporoscope » et le « louposcope », deux belles inventions de membres de la Société Mycologique du Dauphiné, ont fasciné toujours autant jeunes et moins jeunes.



La présidente Éveline TARDY, au nom de la Société Mycologique du Dauphiné, remercie grandement tous les membres qui ont œuvré à la réussite de cette superbe exposition mycologique.

Meylan samedi 20 octobre 2018

Depuis 16 ans la Société Mycologique du Dauphiné est sollicitée pour présenter une exposition de champignons du Dauphiné dans le cadre de la Foire aux Champignons de Meylan.

Cette année, nous étions très heureux de pouvoir offrir aux visiteurs, malgré une sécheresse exceptionnelle, environ 120 espèces de champignons que nos membres sont courageusement allés chercher à plus de 1 200 m d'altitude !

Les visiteurs, toujours très nombreux, étaient très étonnés de nos trouvailles, d'autant plus qu'ils constataient que les champignons, vendus à l'occasion de cette foire, venaient presque exclusivement de Suède, de Roumanie ou de Russie !



Comme par le passé, nous avons prodigué de nombreux conseils à un public très curieux, rappelant qu'on ne coupe pas les champignons, qu'on ne mélange pas les espèces et que les paniers ou sacs en papier sont les seuls à être utilisés quand « on part aux champignons ! »

Stage mycologique d'automne



Cette année notre stage a eu lieu du 7 au 9 septembre en Haute Savoie au Grand Bornand à 1400 m d'altitude. Nous étions logés à « l'auberge nordique », hébergement et restauration agréables, bien que des travaux non prévus aient perturbé le samedi matin.

Laurent Francini et son épouse se sont joints à nos mycologues Robert, Charles, Jean et Émile dès le jeudi, mais ont malheureusement dû nous quitter le vendredi soir. Leur gentillesse et leur grande connaissance des russules ont été fort appréciées.

Vendredi matin deux groupes se sont constitués pour herboriser, l'un au fond de la vallée, l'autre aux abords de l'hôtel. L'après-midi, intense travail de classification des espèces identifiées.



Samedi, avec un temps splendide, nous sommes tous partis au plateau des Glières. Ce fut pour certains la découverte du site et du monument de ce haut lieu de la Résistance.



Deux groupes sont partis explorer, l'un les bois, l'autre la tourbière, proches du premier parking et se sont retrouvés pour un pique-nique ensoleillé à la terrasse de la salle hors sac plus loin au milieu du plateau.



L'après-midi nous arpentâmes ces zones autour du monument.

Dimanche matin certains sont à nouveau sortis, les autres préférant rester en salle pour poursuivre les déterminations ou travailler au microscope.

Malgré la sécheresse nous avons récolté 136 espèces dont certaines très intéressantes du fait des biotopes particuliers.

Tourbière de montagne : *Russula decolorans*, *Suillus flavidus*, *Lactarius uvidus*, *Hypholoma elongatum*, *Cortinarius flexipes* (ex *C. paleifer*), *Hemipholiota myosotis*.

Étage alpin : *Hygrocybe spadicea*, *Entoloma sericeum*

Conifères de montagne : *Cortinarius venetus*, *Suillus variegatus* (pin à 2 aiguilles)

Hêtres : *Lactarius blennius*

Bouleaux : *Lactarius uvidus*

Un grand merci à tous nos mycologues, leur science et leur disponibilité, particulièrement à Jean pour son organisation et à notre présidente qui prépare toujours ces stages avec brio.

Dominique LAVOPIERRE



Cortinarius flexipes



Suillus flavidus

Programme d'activités de 2019

À la Société Mycologique du Dauphiné, des mycologues expérimentés, qui disposent de moyens matériels appropriés, sont à la disposition des personnes qui souhaitent en savoir plus sur le monde passionnant et mystérieux des champignons.

Fondée en 1935, la Société Mycologique du Dauphiné assume une fonction importante dans la cité en diffusant, dans son domaine d'intérêt, une information de qualité en matière de santé publique, et en participant chaque automne au contrôle des champignons mis en vente sur la commune de Grenoble.

Identification des champignons

Toute personne peut faire identifier, le lundi soir, à la Société Mycologique du Dauphiné, des champignons cueillis au cours de sorties du dimanche ou du lundi.

Ces champignons doivent être rangés dans des contenants appropriés (ce qui exclut les sacs de plastique) de manière à ne pas mélanger les différentes espèces ; ils doivent être en bon état et complets (le pied ou stipe doit être entier, c'est-à-dire qu'il ne faut pas l'avoir coupé). Un champignon sera plus facilement identifié s'il a été peu manipulé et si son biotope est connu (terrain ouvert ou forêt et, s'il y a lieu, type d'arbres à proximité, etc.).

Permanences (deuxième étage, 24 Quai de France, Grenoble) : le lundi à partir de 19h00.

Adhésion 2019

L'adhésion à la Société Mycologique du Dauphiné donne accès à toutes les activités et coûte 15 euros par personne, 20 euros pour un couple. Un supplément de 20 euros permet d'adhérer à la Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie (FMBDS).

Le bulletin d'adhésion est accessible sur le site www.smd38.fr où il peut être copié.

Conférences (entrée libre)

Au cours du premier semestre de l'année 2019, cinq conférences sont proposées aux membres de la Société Mycologique du Dauphiné. Cinq autres seront inscrites au programme de l'automne. Chacune débutera à 20h00 dans la salle principale, deuxième étage, 24 Quai de France, à Grenoble.

Lundi 14 janvier 2019, *Les Lichens*, par Grégory Agnello.

Lundi 4 mars 2019, *La Comestibilité des champignons*, par Eric Michon.

Lundi 18 mars 2019, *Tiques et prévention des maladies vectorielles à tiques*, par Bruno Vérit.

Lundi 8 avril 2019, *L'Importance de la microscopie pour la détermination des champignons*, par Bernard Champon.

Lundi 13 mai 2019, *Les Champignons de printemps*, par Robert Garcin et Charles Rougier.

Votre photo pour la couverture du bulletin n°11

Vous photographiez des champignons ?
Vous pouvez faire la « Une » du Bulletin n°11 de la SMD en 2020.
Cette photo illustrera aussi l'affiche pour notre exposition 2020.

Les critères de sélection seront l'originalité de la photo, son esthétique et sa qualité technique.

Date limite de l'envoi : 31 octobre 2019.

Par courrier au siège ou par messagerie électronique : ccphoto.smd38@gmail.com

Sorties d'étude sur le terrain (réservées aux sociétaires)

Des sorties d'étude sur le terrain seront organisées au cours de l'année 2019 réparties sur les deux semestres. Cinq de ces sorties sont au programme des activités du premier semestre. Ces sorties, à visée pédagogique, sont réservées aux membres de la SMD.

Les personnes qui participent à ces sorties doivent s'équiper de façon adéquate (vêtements appropriés, chaussures solides, gilet fluo de repérage, couteau, panier pour ranger les champignons à identifier, crayon, carnet, etc.).

Le rassemblement pour les sorties se fait à l'extrémité sud du parc de stationnement du supermarché Casino d'Échirolles et le départ vers le lieu de cueillette se fait à 8h30 précises après l'organisation du covoiturage.

Pour des précisions additionnelles, consultez, la veille, le site internet www.smd38.fr

Jeudi 14 mars 2019 - Responsables : Gilles Bonnet-Machot et Robert Garcin.

Samedi 6 avril 2019 - Responsables : Jocelyne Sergent et Claudine Vicherd.

Vendredi 26 avril 2019 - Responsables : Suzanne Chardon et André Tartarat.

Samedi 18 mai 2019 - Responsables : Richard Holder et Dominique Lavoipierre.

Jeudi 6 juin 2019 - Responsables : Jean Debroux et Charles Rougier.

Samedi 22 juin 2019 – Responsables : François Pierre et Nathalie Szylowicz.

Pour les dates des sorties de l'automne 2019, consultez le site internet www.smd38.fr

Gilet de sécurité

*Le Conseil d'administration demande que les participants aux sorties soient équipés, pour des raisons de sécurité, de gilets fluo couleur orange, portant le mot **MYCOLOGIE** à l'endos.*

Expositions (ouvertes à tous)

La Société Mycologique du Dauphiné organise, chaque année, des expositions de champignons destinées au grand public, dans le but de faire connaître l'univers fongique de la région et d'alerter les ramasseurs des risques de confusion entre espèces toxiques ou même mortelles et espèces considérées comestibles.

Samedi 28 et dimanche 29 septembre 2019 : Grenoble (Hôtel de Ville).

Samedi 12 octobre 2019 : Meylan (Place de la Louisiane).

Stage de formation (réservé aux sociétaires)

La Société Mycologique du Dauphiné organise chaque année un stage destiné à ses membres. Le lieu et la date seront définis ultérieurement. Une première sortie en forêt est prévue pour la fin de la matinée du vendredi et le stage se termine en fin d'après-midi, le dimanche.

Pour le stage de l'automne 2019, les modalités d'inscription apparaîtront sur le site internet de la Société (www.smd38.fr). Le nombre d'inscriptions au stage est limité à trente. Le coût par personne, pour deux nuits, en chambre double, pension complète, se situe aux alentours de 150 euros.

Sorties d'étude



Microscopie



Détermination

