

Grenoble Mycologie



Bulletin de la Société Mycologique du Dauphiné

Numéro 11 - Janvier 2020



Photo Colette Dominiak

Gymnopus foetidus

Société Mycologique du Dauphiné 24 Quai de France 38000 Grenoble

Tél : 04 76 85 39 81 Web : www.smd38.fr Courriel : smd38gr@gmail.com

Membres du Conseil d'administration 2019

Sophie BELLEVILLE, André BERNARD, Gilles BONNET-MACHOT, Suzanne CHARDON, Alain CLÉMENT, Mireille CLÉRET, Alessandro CRESTI, Denis DAUVERGNE, Jean DEBROUX, Renée DEROBERT, Robert GARCIN, Didier GIBIER, Robert JULIAN, Dominique LAVOPIERRE, Clément LECLERCQ, Joseph MAFTOUL, Estelle MARCHAL, François PIERRE, Jacqueline QUESNEY, Patrick QUESNEY, Charles ROUGIER, 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 2019

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

Sommaire du numéro 11 de Grenoble Mycologie

Le mot de la Présidente	3
Hommage à Jacques Heurtaux	4
Gare aux morilles, morillons et verpes !	5
Un lichen ok, mais pour quoi faire ?	6
Étonnants polypores	8
Lactarius aquizonatus	10
Clitocybe obsoleta	12
À la découverte des myxomycètes	14
Deux espèces de « Ramaria » toxiques	16
Fistulina hepatica	17
Stage d'automne en Vanoise	18
Retour sur les expositions de 2019	22
Programme d'activités de 2020	26

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

Le mot de la Présidente

Nous avons eu, à la Société Mycologique du Dauphiné, une année 2019 très chargée avec cinq expositions mycologiques, un encadrement pour un groupe de Corrençon, sans compter une dizaine de sorties en forêt pour nos membres, un stage annuel de formation et de nombreuses conférences, tout en assumant une permanence chaque semaine.



Notre Société est de plus en plus sollicitée pour des interventions au bénéfice du public, et c'est très heureux. Cependant, nos mycologues s'épuisent d'autant plus que, depuis deux ans, ils se sont lancés dans un chantier pharaonique de refonte de notre fichier afin d'intégrer les plus récentes informations. Je veux parler de Jean Debroux, Didier Gibier, Charles Rougier, André Tartarat et Robert Garcin, maître d'œuvre de ce chantier. Ces piliers de la Société ont besoin d'une relève dynamique et compétente.

Cette relève, à notre très grande joie, s'amorce. Nous avons la chance d'avoir intégré au cours des dernières années plusieurs jeunes membres qui envisagent de s'investir en mycologie. Nous allons faciliter le plus possible leur intégration, car c'est effectivement la présence d'une relève qui assure la pérennité d'une association comme la nôtre.

Par ailleurs, j'aimerais remercier les personnes qui donnent de leur temps à la société et en particulier les membres du Conseil d'administration. Mais, puisque le nombre de nos membres augmente, je souhaiterais aussi que de plus en plus d'entre eux s'impliquent davantage dans les activités.

Je compte sur vous : une société reste vivante et dynamique si ses membres s'investissent dans ses activités.

Cordialement.

Évelyne TARDY
Présidente

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

Hommage à Jacques Heurtaux président de la SMD de 2003 à 2007

À 90 ans, Jacques Heurtaux s'en est allé, tout doucement, discrètement, comme il a toujours su faire.

C'est lui qui m'a accueillie en 2005, lors de l'Assemblée générale à laquelle je participais pour la première fois, alors que je ne connaissais personne. D'entrée de jeu, il m'a proposé de m'investir dans la Société ; ce que je n'ai pas tardé à faire en devenant secrétaire dès 2006.

Il m'a suggéré de ne plus mettre de parfum le lundi soir, car son odeur troublait sa faculté olfactive quand il humait des champignons ! J'ai délaissé mon parfum, le lundi soir car, en mycologie, le champignon est roi ...

Jacques Heurtaux a su régler avec élégance certains problèmes épineux au cours de son mandat ; si la SMD a alors évité la faillite, c'est, surtout, grâce à lui.

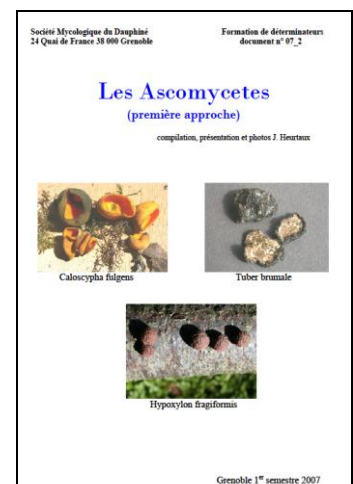
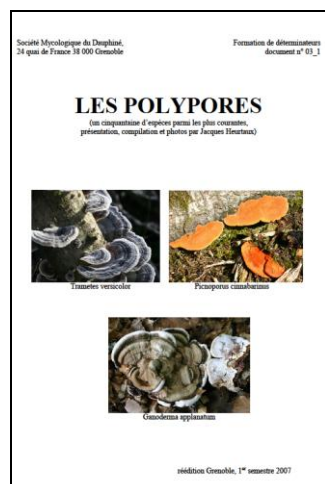
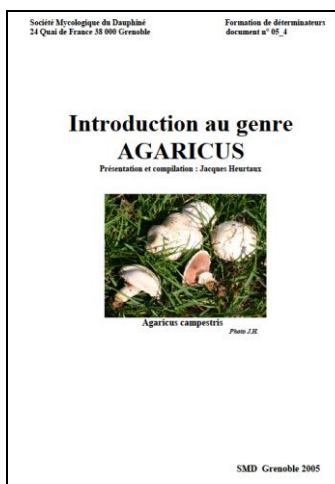
J'ai bien aimé travailler avec lui, mycologue intransigeant et discret, d'une très grande intégrité. Il estimait qu'une société mycologique devait être un lieu de recherche et de travail, une « société savante », et j'ai beaucoup appris avec lui.



Lors de son dernier rapport moral en assemblée générale, en 2007, il a dit ceci : « Il y a maintenant quatre sociétés mycologiques sur l'agglomération grenobloise ; si nous voulons survivre, dans un environnement compétitif, nous devons maintenir clairement notre originalité qui réside principalement dans l'importance attachée à la diffusion des connaissances mycologiques à tous les niveaux, du débutant au déterminateur ... il faudra favoriser les échanges entre mycologues par des rencontres qui conforteraient l'image de « sociétés savantes » à laquelle nous sommes attachés ».

Quant il a quitté la SMD en janvier 2008, il a distribué, avec une grande générosité, une partie de son imposante bibliothèque mycologique à plusieurs d'entre nous, afin de nous aider à progresser dans ce champ de connaissances. Car avec Jacques, il fallait travailler !

Évelyne TARDY
Présidente



De nombreuses publications de Jacques Heurtaux sont disponibles à notre siège, 24 quai de France. Vous pouvez consulter la liste complète des publications de la SMD sur notre site.

Gare aux morilles, morillons et verpes !

Il est bien connu que les morilles ne doivent en aucun cas être consommées crues, ou insuffisamment cuites. En effet, elles contiennent des **hémolysines** (substances détruisant les globules rouges), **toxines** thermolabiles responsables de troubles digestifs isolés. Ces toxines sont détruites à la cuisson prolongée (au moins 10 minutes) ou à la dessiccation.

En revanche, peu savent que, même bien cuites, mais consommées en grande quantité (l'équivalent de six grosses morilles par personne adulte), elles peuvent provoquer une intoxication neurologique, se manifestant par l'apparition de troubles digestifs (nausées, vomissements, douleurs digestives, diarrhées) dans un délai de 5 heures. Après 12 heures peuvent survenir des tremblements, vertiges (ébrété), troubles de l'équilibre (ataxie) ou de la vision.

Ce syndrome disparaît spontanément au bout de 24 heures. Cette résolution rapide des symptômes milite pour une atteinte fonctionnelle cérébelleuse et du tronc cérébral.

La substance en cause, probablement un neurotoxique résistant à la chaleur, n'a pas été identifiée.

Dès lors, il est conseillé d'éviter de consommer de trop grandes quantités de morilles.

Morilles (*Morchella* sp.), morillons (*Mitrophora semilibera*) et verpes (*Ptychoverpa bohemica*, *Verpa digitaliformis*) sont considérés comme comestibles une fois bien cuits. Cette condition de cuisson est nécessaire à la disparition des toxines thermolabiles, les hémolysines.

Toutefois le grand public doit être informé de l'existence de ce nouveau risque en insistant en particulier sur la nécessité de limiter les quantités consommées (pas plus de l'équivalent de 6 grosses morilles selon certains auteurs). Considérer tout champignon comestible comme un condiment et non comme un légume d'accompagnement.

Il n'est pas inutile de rappeler les précautions de cueillette (espèces en bon état, fraîches, propres à la consommation) et de préparation (qualité de la conservation, cuisson suffisante) en restant particulièrement vigilant quant au risque de possible confusion avec des gyromitres.

Ref : Existe-t-il un syndrome neurologique d'intoxication par les morilles ? Rapport définitif janvier 2008
Rapporteurs : Philippe Saviuc, CTV de Grenoble - Patrick Harry, CAPTV d'Angers.

Bruno VÉRIT



Ptychoverpa bohemica



Morchella intermedia



Morchella rotunda

Photos Charles ROUGIER

Un lichen ok, mais pour quoi faire ?

Un oiseau, c'est mignon, voire majestueux. Un arbre ou une plante, ça nous apporte de l'oxygène et des fruits. Un champignon, ça se mange également. Mais un lichen, c'est quoi et surtout ça sert à quoi ??? Pour avoir encadré de nombreuses sorties d'initiation, tenu des stands lors de foires, et même enseigné à l'université, c'est la question qui m'a sans doute le plus été posée. Pourtant, je ne m'étais jamais posé la question de savoir à quoi servait cette araignée dans l'angle de la fenêtre ou pourquoi ce pissenlit poussait sur le trottoir ? Pour moi, cela avait sa raison d'être et voilà tout. Même si j'avoue qu'aujourd'hui encore je me demande à quoi peut bien servir ce fichu moustique qui m'a empêché de dormir tout l'été...



Letharia vulpina

C'est donc pour répondre à cette question répétitive que j'ai voulu compiler quelques exemples sur l'utilité des lichens. Force est de constater que pour avoir le droit d'exister, le lichen se devait d'être utile. Comme pour l'homme, l'intérêt passe par son estomac, alors je vous le dis : oui, un lichen, ça se mange ! Bien que vous sachiez qu'un lichen est une symbiose entre une algue et un champignon, n'ayez crainte que ce dernier ne vous cause des troubles. Si plusieurs lichens peuvent produire des composés non recommandés à la consommation, ils sont en général en très faible dose et seule une ingestion régulière ou excessive pourrait causer des troubles en touchant notamment le foie. À ce jour, trois lichens seulement sont reconnus comme clairement toxiques : *Cetraria pinastri*, *Letharia vulpina* et *Xanthoparmelia chlorochroa* – ce dernier n'étant pas connu en France. Quant aux deux autres, leur couleur jaune-souffre suffit en général pour qu'on les laisse tranquilles.

Hormis ceux-là, les lichens apparaissent depuis très longtemps dans l'art culinaire. Une des références les plus anciennes, qui reste toutefois à démontrer, est biblique. Dans l'Exode, alors que le peuple israélite errait dans le désert, un matin apparut au sol « quelque chose de menu, de granuleux, de fin comme du givre et Moïse lui dit c'est le pain que l'Éternel vous donne pour nourriture ». Plusieurs scientifiques se sont penchés sur la question et ont avancé l'hypothèse que ce qui fut appelée la « manne céleste » pourrait bien être un lichen. Sec en journée et donc peu visible, mais gonflé d'humidité au matin par la rosée, *Lecanora esculenta* serait ce lichen miracle qui les sauva de la famine. Aujourd'hui encore, il est utilisé en mélange avec des céréales pour la confection du pain.

Beaucoup d'espèces de lichens servent de nourriture aux animaux, ou tout au moins de complément fourrager. Le plus connu est sans doute le genre *Cladonia* dont plusieurs espèces sont recherchées par les rennes (ou caribous selon le continent) lorsque l'hiver est installé. Le lichen ne connaissant pas les saisons, il reste en place toute l'année. De plus, dans la toundra ou en forêt boréale, les lichens sont 10 fois plus nombreux que les plantes. Ainsi, il suffit à ces ruminants de gratter la neige et de les trouver. Attention toutefois à une erreur historique : *Cladonia rangiferina* (*Rangifer* est le renne en latin) n'est justement pas consommé par l'animal, car trop amer. L'auteur de ce nom a hélas confondu ce lichen avec d'autres bien plus appétents.

Pour l'homme, l'emploi du lichen comme aliment n'est pas évident. La plupart sont naturellement (très) amers et bien souvent difficiles à digérer car ils renferment des sucres complexes que l'organisme humain a parfois du mal à dégrader. Le moyen le plus simple pour retirer l'amertume est de les laisser macérer dans de l'eau avant de les reprendre pour les cuisiner. Certains ont trouvé un moyen plus simple en consommant des lichens prédigérés : ils étaient recueillis dans la panse des ruminants chassés pour la viande. Bon appétit... Si toutefois vous êtes persévérants et curieux, quelques recettes fleurissent sur le net.

La médecine s'est également intéressée aux lichens, historiquement avec la « théorie des signatures » ou qui se ressemble s'assemble. C'est pour cela qu'une décoction de *Xanthoria parietina* pouvait soigner la jaunisse, qu'*Usnea barbata* qui poussait au Moyen-Âge sur les crânes des pendus aidait à lutter contre la calvitie et soignait l'épilepsie, ou encore que *Peltigera canina* guérissait de la rage. Pourtant, il faut bien une exception à la règle et celle-ci se nomme *Lobaria pulmonaria*. Comme son nom l'indique, avec une forte ressemblance à des poumons, ce lichen est effectivement utilisé en sirop antitussif (que l'on voit en vitrine de toutes les pharmacies chaque hiver).



Cetraria islandica

Arrêtons-nous une minute pour rendre hommage à la mousse d'Islande. De son nom *Cetraria islandica*, nous retiendrons qu'elle pousse très bien... en France. S'il nous fallait une panacée, ce serait elle. Ce lichen multiplie les qualités. On lui accorde des propriétés : anti-vomitif, fébrifuge, diurétique, émollient, anti-diarrhéique, expectorant, stomachique, anti-inflammatoire, antibactérien... Sans compter que là encore, une fois débarrassé de son amertume, il rentre dans de nombreux mets culinaires, allant de la soupe aux bonbons.

Les chercheurs universitaires se penchent de plus en plus sur les propriétés des lichens et, chaque année, des composés très prometteurs sont découverts élargissant ainsi la voie de la phytothérapie.

Le scientifique s'est intéressé aux multiples facettes du lichen dont certaines sont parfois inattendues. Plusieurs espèces poussent en rosette, c'est-à-dire de façon concentrique. Il n'en fallait pas plus pour donner l'idée de la « lichénométrie » particulièrement étudiée par Roland Beschel dans les années 50. Des courbes étalons ont été dressées de la sorte pour certaines espèces typiques et bien répandues. Ainsi, afin d'établir un rapport taille/âge, le diamètre de la rosette était mesuré sur les individus poussant sur des substrats rocheux d'âges connus (pierres tombales, ponts, ruines...) en partant du principe que le lichen s'était installé à la même époque. Il suffit désormais de mesurer une espèce de lichen référencée pour connaître son âge et comprendre depuis quand un glacier s'est retiré ou qu'un cours d'eau a baissé de niveau, laissant une roche à nue, ou encore vers quelle époque a eu lieu un éboulement qui a exposé des blocs rocheux à l'air libre.

Un des usages courants des lichens était la teinturerie. En 1855, la société botanique d'Edimbourg éditait un livre sur les propriétés tinctoriales des lichens. Toutefois, parmi les méthodes d'extraction des pigments on retrouvait la macération des échantillons de lichens dans de l'urine putréfiée. Cette méthode fut abandonnée et remplacée par une simple extraction à l'eau bouillante, on devine pourquoi. Certaines espèces comme *Ochrolechia parella* ou du genre *Roccella* sont les plus usitées et donnent des teintures pourpres. L'autre intérêt du lichen en teinturerie était dû à l'amertume donnée aux tissus alors délaissés par les mites. Toutefois, cet artisanat est quelque peu tombé en désuétude aujourd'hui.



Ochrolechia parella

Enfin, il m'est impossible de ne pas parler de biosurveillance. En 1896, le lichénologue finlandais William Nylander retournait dans les jardins du Luxembourg à Paris pour comparer les lichens de cette époque à ceux qu'il avait observés au même endroit 30 ans plus tôt. À son grand étonnement, des 33 espèces de son premier inventaire, il n'y en avait plus une seule ! La révolution industrielle étant passée par là, le smog s'étendait sur la capitale et Nylander pensa que les lichens n'avaient pas supporté cette dégradation de la qualité de l'air. Pour lui, ils étaient donc des « hygiomètres » de l'air que nous respirons. Si les premières méthodes formalisées n'apparaîtront que 70 ans plus tard, il avait ouvert la voie et, aujourd'hui, les lichens sont utilisés dans le monde entier pour surveiller l'impact environnemental des dépositions atmosphériques en polluants. Car de l'Antarctique aux déserts arides en passant par tous les climats, vous trouverez des lichens et une méthode adaptée pour diagnostiquer l'air ambiant.

Cet article n'est bien sûr qu'une vue aussi restreinte que rapide des différentes applications historiques et/ou contemporaines des lichens. Pour tout complément d'information, n'hésitez pas à consulter le site de l'Association Française de Lichenologie (<http://www.afl-lichenologie.fr/>).

Grégory AGNELLO

Étonnants polypores

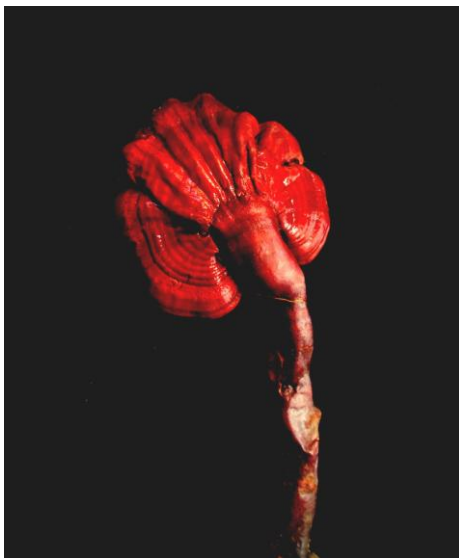


Redoutés des forestiers, des menuisiers et des jardiniers, dédaignés par les mycophages, terricoles ou lignicoles, accrochés aux troncs comme consoles ou sculptures acajous déposées sur des souches, les polypores séduisent le mycophile, sensible aux formes et aux couleurs et j'en fais partie !

Il fut un temps où je les traquais avec mon Nikon et j'ai pu me confectionner une photothèque spéciale polypores.

Je décernerai la palme d'or au sage et coquet *Ganoderma luccidum* et au cocasse *Piptoporus betulinus*.

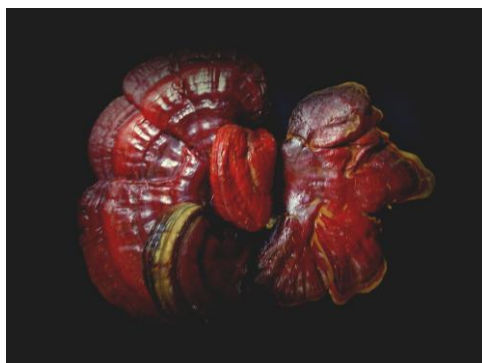
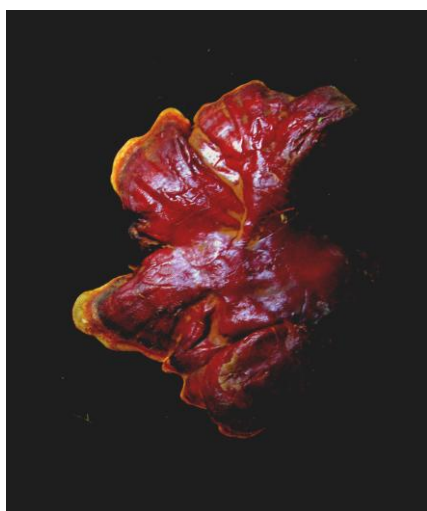
Le *Piptoporus betulinus* fut très utilisé par nos anciens pour aiguiser les lames de rasoir, et par les industries horlogères suisses pour polir le métal des montres ; un mycologue anglais (Cartwright) en avait posé un sur son bureau pour s'en servir de buvard ! Et un marchand de casquettes allemand introduisait toujours des fragments de chair de ce polypore dans le rebord de ses casquettes pour absorber la sueur !



Quant au sage et sculptural *Ganoderma lucidum*, il mérite bien l'intérêt des Japonais pour ce « reishi » qui aurait le pouvoir mystérieux de prolonger la vie et d'apporter le bonheur comme le muguet chez nous. Combien de promeneurs se sont laissés prendre à l'aspect brillant de ce champignon, croyant qu'il s'agissait d'un bois précieux sculpté et passé au vernis acajou ! Si le timide *Ganoderma luccidum* pousse souvent sur des souches ombragées de feuillus, le *Ganoderma carnosum* se fait facilement massacrer par des promeneurs soucieux de supprimer les importuns non comestibles quand il est repéré tout jeune, isolé, sur des souches de résineux.

Certains mycophages se régaleront de *Fistulina hepatica*. Mais la plupart des polypores ne sont pas consommables. Ils sont plutôt utilisés pour la décoration comme *Laetiporus sulfureus*, couleur poussin, *Pycnoporus cinnabarinus*, rouge brique ou orangé, ou les tramètes versicolores aux rosaces superposées satinées et luisantes, alternant avec des zones velues et mates.

Ainsi, il serait bon de mieux connaître ces petits bijoux de nos forêts parfaitement inoffensifs, dont aucun n'atteint le degré de toxicité de l'Amanite phalloïde (*Amanita phalloides*), et qui ne méritent pas d'être massacrés par des mycophages frustrés quand le panier reste obstinément vide !



Annick BREVET
Texte et photos

Lactarius aquizonatus Kytöv.



AUTORITÉS

Kytövuori, 1984, Karstenia 24 (2) : 60, Lactarius aquizonatus

BIBLIOGRAPHIE

Basso M. T., 1999, Lactarius : 413
Bon, 1998, Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, 150 : 15
Courtecuisse & Duhem, 1994, Guide des Champignons de France et d'Europe : 1519
Eyssartier & Roux, 1997, Le Guide des Champignons : 122
Galli, I Lattari : 116
Nordic Macromycètes, vol. 2 : 364
Ryman & Holmasen, 1984, Svampar : 557
Tassi, 2009, Bulletin de la Société Mycologique de France, 125-1-2 : 4

ICONOGRAPHIE

Basso M. T., 1999, Lactarius : 415
Courtecuisse & Duhem, 1994, Guide des Champignons de France et d'Europe : 1519
Eyssartier & Roux, 1997, Le Guide des Champignons : 123
Galli, I Lattari : 117
Ryman & Holmasen, 1984, Svampar : 557

OBSERVATIONS

Grande espèce de la section des « scrobiculati », caractérisée par le lait âcre et jaunissant à l'air mais virant à l'orangé en présence de potasse, par son chapeau blanchâtre à ochracé, recouvert de mèches squarreuses et discrètement zoné vers la marge, par ses lames rosées à saumonées, enfin par son pied non ou peu scrobiculé.

Cette très rare espèce, originaire de Finlande (Laponie), a été signalée en 2006 par Charles Rougier au col d'Ornon et par Laurent Francini à Vollandry (Leg. Claude et Nicole Berger).

Retrouvée une nouvelle fois dans le parc de la Vanoise en 2019 par Estelle Marchal, lors du stage de la SMD à Peisey-Nancroix, elle semble donc bien présente dans ce secteur.

DESCRIPTION

Chapeau de 8 à 20 cm, convexe-déprimé, blanchâtre à crème-ochracé pâle, orné d'écailles visqueuses.

Marge enroulée, discrètement zonée par des mèches imbues plus foncées que le fond, légèrement barbue-laineuse.

Lames serrées, plutôt étroites, subdécurrentes à décurrentes, blanchâtres à reflets rosés ou saumonés.

Stipe relativement court, de 4 – 6 x 3 – 4 cm, sec, blanchâtre à ochracé, glabre mais à base parfois faiblement scrobiculée ou guttulée.

Chair pâle, jaunissante à la coupe.

Latex âcre, jaunissant rapidement à l'air, réagissant à l'orangé en présence de potasse.

Odeur faiblement aromatique ou fruitée, de pomme - Saveur de la chair et du latex âcre.

Habitat surtout sous bouleaux et saules, signalé également sous conifères et en zone alpine, dans les dryades.

Spores elliptiques, de 7 – 8 x 5 – 6,5 μ , subréticulées à réticulées.

Basides tétrasporiques, subclaviformes.

Macrocystides cylindriques à fusiformes.

Epicutis de type exocutis, constitué d'hyphes gélifiées, larges de 3-6 μ , à terminaison obtuse.

MICROSCOPIE (R.G.)



Spores x 400 (dans le melzer)



Spores x 1000 (dans le melzer)



Coupe



Vue de dessus

Spores x 1000 (dans le melzer)

Clitocybe obsoleta (Batsch) Quélet

TRICHOLOMATACEAE – Clitocybae

Clitocybe anisé rosâtre, Clitocybe odoriférant, Clitocybe décevant.



Description macro : Isolé ou en troupes.

Chapeau :

D'abord convexe, puis plan-convexe, un peu déprimé au centre.

Hygrophane, brun chamois, beige ochracé pâle, un peu rosé ; centre souvent plus sombre, plus clair à l'état sec.

Marge non ou très peu striée (photos : 2 & 4)

Surface lisse ; toucher un peu lardacé au frais.

Lames :

Blanc crème

Adnées à décurrentes par une dent.

Assez serrées.

Arêtes entières.

Sporée : crème pâle.

Stipe : 2,5-5 x 0,4-0,8 cm.

Cylindrique (1 exemplaire s'élargissant vers la base parfois un peu tordue).

Concolore au chapeau et poudré au sommet.

Élastique et devenant creux avec l'âge.

À la base, présence de fibres mycéliennes blanches ou d'un feutrage mycélien.

Chair :

Mince.

Blanc crème à ochracé clair.

Odeur faiblement anisée.



Description micro :

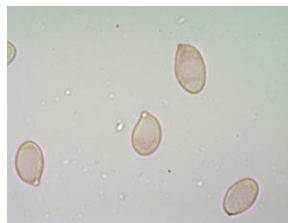
Spores :

6,5-9 x 3,5-4,5 µm

Elliptiques, hyalines, guttulées.

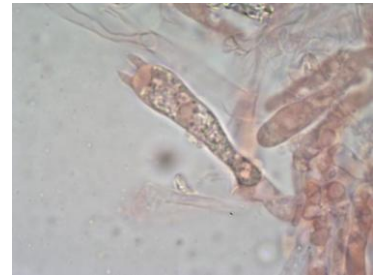
Présence d'un apicule.

Cyanophiles.



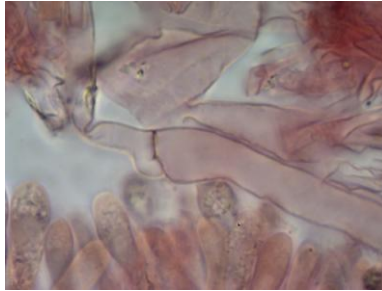
Basides :

Tétraspores.
Étroitement clavées.
30 x 8 µm.
Bouclées à la base.



Cystides :

Pas de cystides observées.

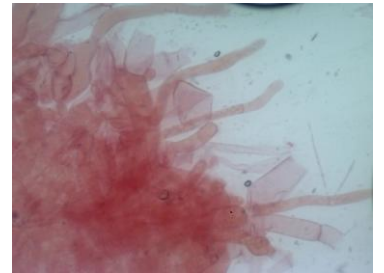


Trame :

Hyphes bouclées.

Cuticule :

Hyphes plus ou moins parallèles, bouclées, pigmentées de brun.
Extrémités dressées, émergeant à l'extérieur, plus ou moins noueuses.



Habitat :

Conifères ou bois mêlés.
Automne.
Assez peu fréquent.

Remarques :

Espèce non comestible.
Les exemplaires décrits ont été récoltés dans le Vercors, à Méaudre (Le Cottel) le 04/11/2018,
dans l'herbe moussue sous *Pinus mugo* Turra var. *mughus* (Scop.) Zenari.
Altitude : 1 000 m.
Sur marnes gréseuses du Miocène.
pH du sol : 6,6.

Quelques références bibliographiques :

BREITENBACH J. & KRÄNZLIN F. – 1991
Champignons de Suisse , tome III
BON M. – 1988
Champignons d'Europe occidentale, Arthaud
COURTECUISSÉ R. & DUHEIM B. – 1994
Guide des champignons de France et d'Europe, Delachaux & Niestlé
DÄHNCKE R.M. & DÄHNCKE S.M. – 1980
700 Pilze in Farbfotos, Verlag
EYSSARTIER G. & ROUX P. – 2017 (4^{ème} Edit.)
Guide des champignons de France et d'Europe, Belin



Photo avec éclairage UV de 365 nm



puis avec éclairage UV de 395 nm.

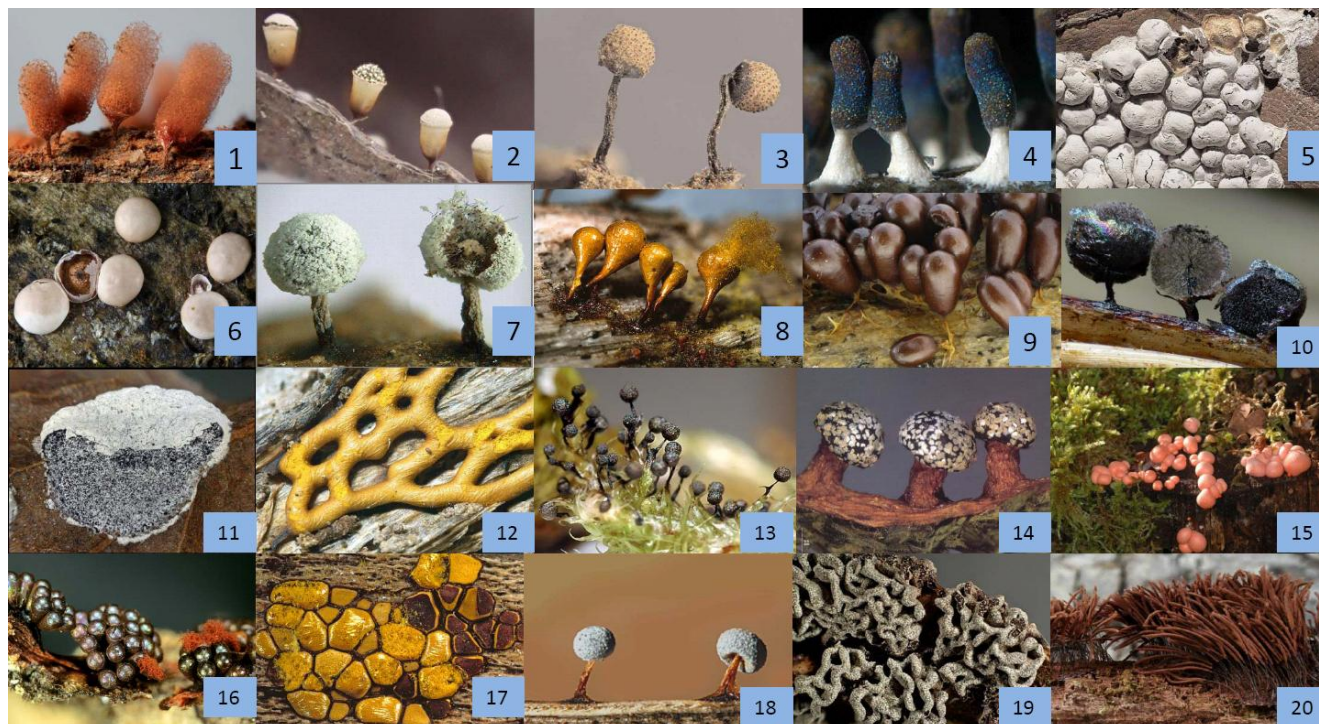
Pierre REPELLIN

À la découverte des myxomycètes

Il me serait plus agréable de vous accompagner sur le terrain pour les découvrir dans leurs milieux ou encore de vous montrer leurs divers aspects à travers un diaporama comme ce fut le cas au stage de mycologie à Peisey-Nancroix en septembre dernier. Tenter de reconnaître 6 espèces différentes dans une boîte offerte aux 40 participants fut l'occasion de moments d'échanges privilégiés avec des personnes que je ne connaissais pas, à part Robert Garcin ami de longue date car nous étions tous deux engagés à la FMDS. À la demande de votre présidente, je vais tenter de partager ma passion en 2 pages. Vous pourrez observer en grandeur nature les espèces illustrées ci-dessous, la plupart sont dans le présentoir de 24 diapos en plastique reconverti en « coffret Myxos » pour votre association.

Un petit aperçu sous une loupe avec ce « patchwork »

C'est avec une loupe x 10 au moins que vous pourrez le mieux les observer.



1 *Arcyria denudata*, 2 *Craterium minutum*, 3 *Cribraria piriformis*, 4 *Diachea leucopodia*, 5 *Diderma alpinum*, 6 *Diderma testaceum*, 7 *Didymium squamulosum*, 11 *Fuligo cinerea*, 8 *Hemitrichia clavata*, 12 *Hemitrichia serpula*, 13 *Lamproderma puncticulatum*, 10 *Lamproderma sauteri*, 9 *Leocarpus fragilis*, 14 *Lepidoderma tigrinum*, 15 *Lycogala epidendrum*, 16 *Metatrichia vesparium*, 17 *Perichaena depressa*, 18 *Physarum pusillum*, 19 *Physarum gyrosum*, 20 *Stemonitis axifera*.

Milieux de recherche et n° du patchwork

bois mort : 1-3-8-12-15-16-17-20 ; **litière et végétaux vivants** : 2-4-6-7-9-18 ; **compost, tontes de gazon** : 7-11-18-19 ; **près de la neige fondante** : 5-10.

Si vous souhaitez conserver vos récoltes, il suffit de les protéger dans de petites boîtes, les myxomycètes ne pourrissent pas, ils contiennent de la chitine.

Les arbres vivants ou les murs moussus, les touffes de lavande, les lianes de *Clematis vitalba* hébergent aussi un cortège de myxomycètes. Vous pourrez aussi en obtenir en chambre humide surtout les petites espèces difficiles à repérer sur le terrain. Il suffit de prélever des morceaux d'écorce, de lavande, de liane, de les tremper pendant 1 jour et de les maintenir humide avec un papier absorbant dans une boîte transparente fermée, à surveiller sous une loupe au bout de quelques jours. Inutile leur donner une nourriture, ils trouvent sur leur support les bactéries nécessaires à leur développement.

Dans tous ces milieux vous pourriez aussi les découvrir sous forme de **plasmode**, le stade végétatif où ils se nourrissent essentiellement de bactéries, de champignons... Le plasmode blanc, jaune, orange plus rarement rouge ou bleu est constitué d'une seule cellule qui contient une multitude de noyaux. Il n'est pas possible de le déterminer à ce stade.

Le **BLOB** tant médiatisé en ce moment au Zoo de Paris est un **Myxomycète** *Physarum polycephalum* maintenu au laboratoire sous forme de plasmode, il raffole de flocons d'avoine. Ce n'est pas le cas de tous les myxomycètes mais vous pouvez à votre tour tenter l'expérience en rapportant un **plasmode** que vous trouverez sur polypores ou autres champignons.

Ci-dessous à gauche *Trametes versicolor* a été placé dans une boîte en plastique avec un papier absorbant très humide. Des grains de riz et des flocons d'avoine déposés à proximité ont été recouverts dès le lendemain. Au bout d'une dizaine de jours le plasmode a grimpé sur les parois et le couvercle de la boîte en offrant à Josette, mon amie qui a tenté l'expérience, une belle colonie de *Badhamia utricularis*.



Vous trouverez facilement par Internet de belles illustrations de *Badhamia utricularis*. Je vous invite à visiter le site de mon amie Mireille Lenne décédée en octobre 2018 <http://myxo.be/>. Plus de 250 espèces y sont abondamment illustrées avec leurs caractères microscopiques. Le cycle de vie, les différents types de plasmode, la classification, la morphologie, la bibliographie ... sont abordés ainsi que sur le site plus récent de Bernard Woerly <http://myxosdesvosges.org/>.

Il reste à éviter les pièges, vous trouverez dans le Bulletin Spécial Myxomycètes de 1992 une rubrique **Confusions** et de nombreux conseils pour la recherche et leur étude.

Enfin les 2 volumes Atlas & Clés édités par la FMBDS en 2011 sont incontournables si vous souhaitez approfondir l'étude des myxomycètes.

Marianne MEYER



Deux espèces de « Ramaria » toxiques

Ramaria formosa (Pers. : Fr.) Quél.

Ramaria ignicolor Bresadola ex Corner

Règne : Fungi
 Division : Basidiomycota
 S/Division : Agaricomycotina
 Classe : Agaricomycètes
 S/Classe : Phallomycetidae
 Ordre : Gomphales
 Famille : Gomphaceae
 Genre : *Ramaria*

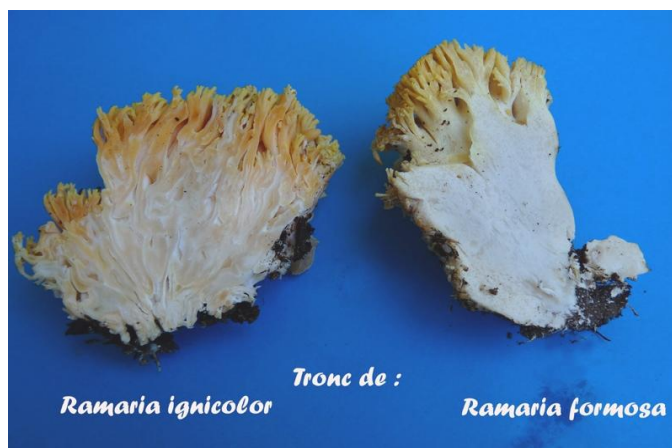
	Ramaria formosa (Ramaire jolie)	Ramaria ignicolor
<i>Aspect de l'espèce</i>	Jusqu'à 25 cm de hauteur, tricolore, blanc, rose, jaune	Jusqu'à 10 cm de hauteur, tricolore, blanc, rose, jaune
<i>Tronc</i>	Épais, court, massif, blanc	Peu développé, blanc, constitué de plusieurs rameaux soudés (photo), lacuneux (petites fossettes).
<i>Rameaux</i>	Rose, rose orangé Angulations plutôt en U Extrémités jaunes, pointues Fragiles	Rose, rose saumon Angulations mixtes Extrémités jaunes
<i>Chair</i>	Blanche, qui se teinte légèrement de rose à la coupe Odeur herbacée Saveur douce puis amère	Blanche immuable. Subgélatineuse FeSO ₄ = vert dans l'hyménium. Odeur et saveur terreuse
<i>Habitat</i>	Sous feuillus et conifères sur bois mort	Sur sol, sous conifères de montagne. Isolé à grégaire
<i>Comestibilité</i>	À rejeter. Toxique. Purgatif drastique	À rejeter. Toxique. Purgatif drastique
<i>Sporée</i>	Jaune	Jaune ocrée



Ramaria formosa



Ramaria ignicolor



Charles ROUGIER

Fistulina hepatica (langue de bœuf)

Couleur : orange, rouge, saumon.

Taille chapeau : 5 à 20 cm en forme de langue. Épais et spongieux.

Pore : de couleur crème.

Chair : molle et spongieuse.

Se trouve sur chênes ou châtaigniers.

Comestible.

Évolution de *Fistulina hepatica*



Marie DURET
Texte et photos

Stage d'automne en Vanoise

Cette année c'est sous le soleil de Peisey-Nancroix que nous sommes allés à la chasse aux champignons. Et nous étions nombreux ! 39 inscrits... Avec une fois encore une invitée de marque, Mme Marianne Meyer, grande spécialiste des myxomycètes qui nous fera l'honneur de nous accompagner pendant ces quelques jours.

La sécheresse a une fois de plus frappé cet été, sans pour autant freiner la pugnacité de nos chers gilets oranges qui sauront recenser 179 espèces dont 68 dans la zone alpine.



À peine les participants arrivés le vendredi, les groupes se forment, direction « Les Michailles » pour certains, le refuge de Rosuel pour d'autres, et enfin un groupe qui randonnera jusqu'au refuge d'Entre le Lac (2 146 m) avec des paysages à couper le souffle et une *Russula nana* plus jolie encore que dans les livres.



Après cette première journée bien remplie, c'est un représentant du parc de la Vanoise qui viendra nous faire une conférence sur le sujet. Grâce à Thierry Arsac, la vie agitée des marmottes n'aura plus de secret pour personne.

Le samedi, rebelote, certains retourneront sur le parking du refuge de Rosuel, d'autres iront crapahuter autour de notre auberge. Quelques kilomètres plus tard, nous nous retrouverons tous à l'auberge pour un déjeuner convivial, agrémenté de quelques anecdotes d'Émile Baussan pour les chanceux qui seront à sa table, et de quelques délicieux breuvages dont seul Jacques Trappo tient le secret !

Puis place à la détermination, une fois encore organisée de main de maître par Jean Debroux. L'identification des espèces de la zone alpine va accaparer nos mycologues mais ils sauront néanmoins trouver du temps pour accompagner les mycologues en herbe.





Ce stage n'aurait pas été le même sans Mme Marianne Meyer, qui a su nous faire partager, en plus de sa bonne humeur, sa passion pour les myxomycètes. Après un atelier des plus pédagogiques, où chacun est reparti avec sa petite boîte d'allumettes, le sourire aux lèvres, Marianne nous a fait sa conférence qui était des plus captivantes !

Le dernier jour, beaucoup de travail encore en salle de microscopie pour la détermination des espèces de la zone alpine. Une nouvelle sortie pour les autres, et c'est après le déjeuner que notre Robert Garcin national nous fera un tour de table, aidé de ses deux acolytes, Charles Rougier et Jean Debroux.



Merci à tous ceux qui ont fait de ce stage une réussite, et vivement l'année prochaine.

Estelle MARCHAL

Inventaire mycologique de la zone alpine pendant le stage

Dans le cadre de notre stage 2019, nous avons touché le bord du Parc National de la Vanoise, une zone protégée. Nous avons donc demandé une autorisation de récolte et cette autorisation a été donnée en échange d'un inventaire en zone alpine, si possible dans le cœur du parc. C'est donc avec plaisir que nous avons accepté cette mission en essayant d'atteindre le « Cœur » de parc.

Lors du stage, une partie des stagiaires est donc restée sur la bordure du parc, de 1 500 à 1 700 m d'altitude, où les espèces étaient intéressantes et plus abondantes, alors qu'un petit groupe est parti pour une mission de recherche de petites espèces dans les pelouses alpines à plus de 2 000 m d'altitude.

Voilà donc une présentation succincte de cet inventaire. Nous présenterons d'abord les différents lieux de prospection, puis quelques espèces intéressantes et typiques, principalement trouvées sur la zone alpine de l'inventaire.



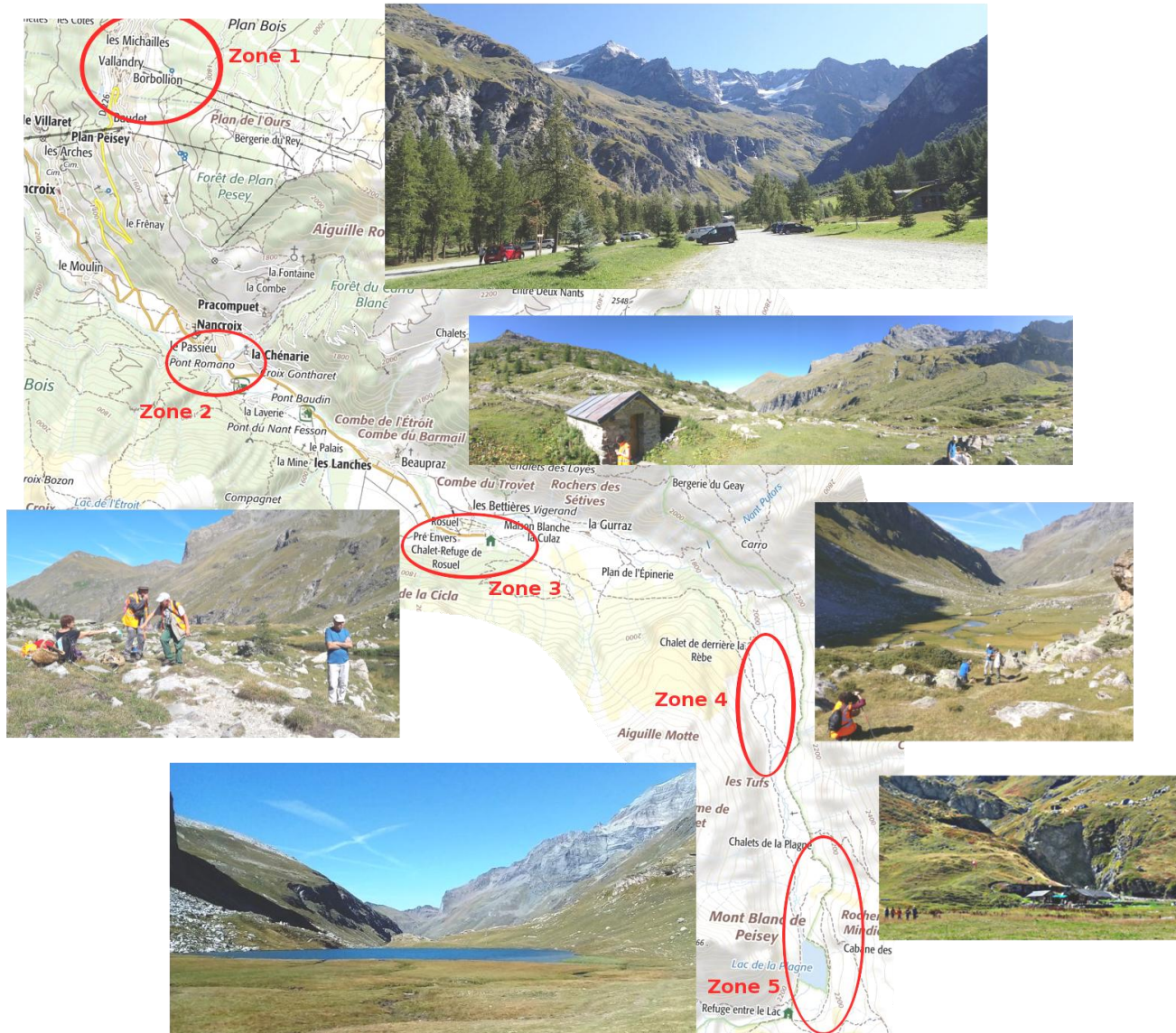
Salix serpyllifolia : Saule à feuilles de serpolet

C'est un des saules nains rencontrés dans les pelouses alpines calcaires. Ces saules rampants sont les dernières essences d'arbres que l'on rencontre en haute altitude.



Dryas octopetala : Dryade à huit pétales

Cette plante alpine est un sous-arbrisseau rampant des pelouses alpines dont les feuilles rappellent celle du chêne. On la trouve sur les rocaillies calcaires.



Zone 1 : Les Michailles – Route des espagnols - Altitude 1 700 m

Zone subalpine, bien boisée de bois mêlés avec mélèzes, exposée Nord-Ouest donc gardant une relative fraîcheur et un peu d'humidité.

Zone 2 : Chalet du Bon Air et autour du ruisseau le Ponturin - Altitude 1 559 m

Zone subalpine. Fond de vallée orienté Nord-Ouest / Sud-Est, avec un adret composé de prairie et bois mêlés (feuillus, résineux dont mélèzes) et d'un ubac avec des épicéas. La présence en fond de vallée du ruisseau amène beaucoup de fraîcheur avec même quelques zones très humides (quasi-marécageuses).

Zone 3 : Parking Chalet-Refuge de Rosuel - Altitude 1 555 m

Zone subalpine ressemblant à la précédente. On notera tout de même que la vallée étant plus large à cet endroit là, une grande zone plate est couverte de prairie et d'une zone plus marécageuse avec des arbres mêlés (tout type de conifères, quelques feuillus).

Zone 4 : Chalet de derrière la Rèbe - Altitude 2 000 m

Zone alpine et début de la vallée qui mène au lac de la Plagne. La vallée est orientée Nord / Sud et elle reçoit donc beaucoup de soleil. Dans cette zone, les arbres se font rares ; il subsiste quelques mélèzes et quelques petits feuillus. Les saules nains et les dryades apparaissent en grand nombre.

Zone 5 : Lac de La Plagne et refuge - « Cœur » du parc de la Vanoise - Altitude 2 145 m

Zone alpine composée de grandes pelouses à la végétation rase. Présence de troupeaux de vaches qui paissent et nourrissent les sols. Seuls arbres : les saules nains. Autour du lac et le long du ruisseau, il y a des zones marécageuses.

Quelques espèces intéressantes trouvées

Russula nana

Espèce typique des pelouses alpines de type émétique se reconnaît par la couleur de son chapeau d'un **beau rouge vif** (sur les exemplaires frais). **La saveur est très âcre** et elle a tendance à se **décolorer en vieillissant**.

Elle n'apparaît qu'au dessus de 2 000 m d'altitude **car elle est associée aux dryades et aux saules nains**.



Melanoleuca subalpina

Espèce des pâturages et prés de montagne reconnaissable par son **chapeau de couleur blanc crème, mamelonné**. La **marge est enroulée**.

Les lames sont **blanches à crème, très serrées** et le stipe est blanc fibrilleux non poudré.

L'espèce a été identifiée par des caractères microscopiques à l'aide de la clé du genre « Melanoleuca » de Marcel Bon.

Cortinarius paleaceus

Espèce bien caractérisée par son **odeur de pélargonium**, son **pied tigré de blanc**, sans trace de bleu ou de violet et son habitat dans les mousses ou les sphaignes des stations très humides. Chapeau de 2 à 4 cm, souvent pointu, soyeux, hygrophane, mat, brun sur le frais, **moucheté de fines squamules blanchâtres**.

Espèce identifiée avec la clé de la « Flore analytique des Cortinaires » d'André Tartarat.



Melanoleuca pseudobrevipes

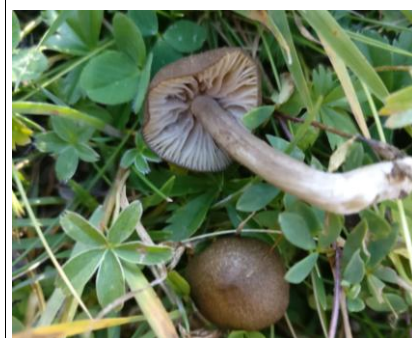
Espèce non spécifique des pelouses alpines mais reconnaissable par son **allure particulière assez robuste**, un **chapeau large sombre et mamelonné** sur un **stipe très court fibrillo-strié gris sur fond pâle**.

L'espèce a été identifiée par des caractères microscopiques avec la clé du genre « Melanoleuca » de Marcel Bon.

Entoloma sericeoides

Espèce des **prés et des pâturages, sur sols calcaires, de l'étage collinéen à l'étage alpin**. Son chapeau est **convexe puis déprimé, et caractérisé par l'absence de boucles**. Chair blanchâtre à **saveur et odeur nettement farineuses**.

L'espèce a été identifiée par des caractères microscopiques avec la clé des « Entolomes de la zone alpine » de Marcel Bon.



Notons enfin une espèce très rare, **Lactarius aquizonatus** à découvrir en page 10 de ce bulletin.

Pour plus d'information et l'inventaire complet : www.smd38.fr

Clément LECLERCQ

Retour sur les expositions de 2019

Exposition au Mûrier à Saint-Martin-d'Hères

Pour la première fois, la municipalité de Saint-Martin-d'Hères a demandé à la Société Mycologique du Dauphiné de participer à « La Foire Verte du Mûrier » le 16 juin 2019, événement familial et festif qui cette année avait pour thème « La Biodiversité ».

Après un report de date dû à une météo capricieuse, nous avons pu, malgré le manque de champignons en cette période, en présenter 49 espèces grâce à Robert Garcin, Didier Gibier, Charles Rougier, André Tartarat, Renée Derobert et Claudine Vicherd qui ont parcouru les massifs environnants avec obstination. Un atelier de coloriage, de découpage, de jeux de cubes a été mis à la disposition des enfants avec succès. Un sporoscope et un louposcope ont complété cette présentation.

Un grand merci à tous ceux déjà cités ainsi qu'à Jocelyne Sergent qui a remplacé avec efficacité Éveline Tardy, à Dominique Lavoipierre et bien sûr à Gilles Bonnet-Machot, responsable de l'organisation de cette manifestation qui a été une réussite.



Exposition au parc naturel de Chambaran le 1^{er} septembre 2019

Comme l'avait conclu le porte-parole des chasseurs de l'Isère l'an dernier « nous comptons bien que vous renouveliez votre présence en 2019 ». C'est chose faite ce dimanche 1^{er} septembre 2019. La Société Mycologique du Dauphiné était bien présente dans le cadre du « Salon Sécurité » organisé par la Fédération des chasseurs de l'Isère.



Avec plus de 150 espèces de champignons récoltées par les adhérents et sympathisants de la SMD, venant de tous les massifs de la région, mais aussi celui de Chambaran, et ce, malgré la sécheresse, l'exposition mycologique remporta un vif succès, ce qui permit des échanges intéressants et le rappel des conseils aux cueilleurs de champignons.

Petit bémol de la journée : les visiteurs cherchaient la réponse à une question quiz : l'amanite des Césars est-elle comestible ou toxique ? Nous n'avions, hélas, que des photos à leur montrer (la période de pousse ayant déjà eu lieu), mais ils eurent droit à de nombreuses explications sur les différences entre l'amanite tue-mouche (*Amanita muscaria*) et sa variété *aureola* et l'amanite des Césars ou oronge (*Amanita caesaria*).

Notons la visite de plusieurs personnalités à notre exposition et en particulier monsieur Jean-Pierre Barbier, président du Conseil Départemental qui me confia avoir fait sa thèse de pharmacien sur les intoxications par les champignons, madame la députée Monique Limon, élue de la 7^e circonscription de l'Isère, madame Danielle Chenavier, présidente de la Fédération des chasseurs de l'Isère, et enfin, madame Rocher, propriétaire du domaine du Parc Naturel de Chambaran, très proche de la nature, et très intéressée par les champignons.

Claudine VICHERD

Le Versoud 21 septembre



Lors des journées du Patrimoine, le 21 septembre 2019, la mairie du Versoud représentée par madame Danièle Bordeneuve, adjointe, a demandé à la Société Mycologique du Dauphiné une exposition de champignons de la région puisque le champignon fait partie du patrimoine naturel.

Nous avons été accueillis chaleureusement par madame Bordeneuve que nous remercions ainsi que la mairie du Versoud pour son soutien.

Les mycologues présents ont répondu aux nombreuses demandes d'explications des visiteurs devant une centaine d'espèces de champignons exposés, découvrant avec intérêt les risques de confusion entre certaines espèces comestibles et des espèces toxiques ou mortelles, et le monde mystérieux et captivant du règne Fungi.

Projection vidéo, jeux pour les plus jeunes étaient également au menu de cette belle journée à la veille de l'automne où la nature, malgré la sécheresse, nous a encore offert de belles cueillettes.

Merci à Jean Debroux qui a réalisé et transmis la liste des espèces exposées.



Évelyne Tardy, notre présidente, a été interviewée par la journaliste du Dauphiné Libéré.

Découpage et coloriage de champignons passionnent les enfants grâce à Claudine Vicherd notre secrétaire adjointe.

Jocelyne Sergent

L'exposition mycologique à Grenoble

Malgré une sécheresse récurrente, encore en 2019, 320 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, 28 et 29 septembre 2019. Pour trouver ces très nombreuses espèces, des mycologues de la Société Mycologique du Dauphiné et de sociétés amies (celles de Seyssinet-Pariset et de Voiron) 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.



Mais cette année, nous avons eu un visiteur de choix : Monsieur Eric Piolle, Maire de Grenoble, qui a profité de la pause du samedi midi pour visiter, en primeur, notre exposition. Il a pu constater le sérieux d'une telle exposition et le souci qu'ont nos mycologues d'informer le public des risques de confusions voire d'intoxications que peut encourir tout ramasseur de champignons.



L'exposition de 2019 a ravi de nombreux visiteurs, captivés entre autres par un « espace découverte » axé, encore cette année, sur la pédagogie.

Les membres de la Société Mycologique du Dauphiné sont convaincus que des expositions mycologiques, où l'accent est mis sur la prévention, vont contribuer à faire baisser le nombre alarmant d'intoxications, voire de décès, en Isère.

C'est pourquoi, les membres de notre société sont heureux de pouvoir rendre ce service à la population grenobloise, même s'il requiert un travail considérable d'organisation, de recherche de champignons, de détermination et de pédagogie.



Évelyne TARDY

Meylan 12 octobre 2019



La Société Mycologique du Dauphiné a participé pour la 17^e année à La Foire aux Champignons de Meylan. Elle n'a pas failli à sa réputation puisque 150 espèces de champignons cueillis dans tous les massifs environnants, grâce aux efforts de plusieurs de ses membres, ont été présentées au public.

La diversité, la qualité, la fraîcheur et la présentation ont fait l'étonnement de nombreux visiteurs qui, comme tous les ans, ont eu de nombreuses explications et des conseils pour la cueillette.

Des questions très pertinentes ont été posées par un public de plus en plus jeune et même par des enfants impressionnés par le gros polypore posé sur la table d'accueil et qui était le seul champignon qu'ils étaient autorisés à toucher.



Claudine VICHERD
Texte et photos

Concours photos 2019

Les membres du Conseil d'administration, transformé en jury pour l'occasion, ont choisi ***Gymnopus foetidus***, champignon photographié par **Colette Domaniak**, pour la première page et ont aussi retenu deux autres photos pour publication (**Jean-Paul Serra-Tosio** et **Charles Rougier**).



Gymnopus foetidus

Règne : Fungi
Division : Basidiomycota
S/Division : Agaricomycotina
Classe : Agaricomycetes
S/Classe : Agaricomycetideae
Ordre : Agaricales
Famille : Omphalotaceae
Genre : *Gymnopus*
Espèce : *foetidus*



Mycena epiteregia



Gomphidius glutinosus

Programme d'activités de 2020

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 2020

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 2020, huit 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 27 janvier 2020, Les oiseaux du lac du Bourget, par Jean Guérin.

Lundi 10 février 2020, Le rôle des champignons dans la nature, par Eric Michon.

Lundi 17 février 2020, Champignons du Nord versus champignons du Sud, par Didier Borgarino.

Lundi 24 février 2020, Impact de la biologie moléculaire sur la classification, par Jean-Luc Mainardi.

Lundi 9 mars 2020, Nomenclature et systématique, par Jean Debroux et Robert Garcin.

Lundi 6 avril 2020, Les tricholomes en Trièves et autour de Grenoble, par Bernard Champon.

Lundi 18 mai 2020, Les amanites, par Gilles Bonnet-Machot.

Lundi 8 juin 2020, Les champignons de printemps, par Robert Garcin et Charles Rougier.

Votre photo pour la couverture du bulletin n°12

Vous photographiez des champignons ?

Vous pouvez faire la « Une » du Bulletin n°12 de la SMD en 2021.

Cette photo illustrera aussi l'affiche pour notre exposition 2021.

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

Date limite de l'envoi : 31 octobre 2020.

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, réparties sur les deux semestres, seront organisées au cours de l'année 2020. Six de ces sorties sont au programme des activités du premier semestre. À visée pédagogique, elles sont réservées aux membres de la SMD.

Les participants doivent être équipés de façon adéquate (vêtements appropriés, chaussures solides, gilet fluo de repérage, couteau, panier pour ranger les champignons à identifier, crayon, carnet, etc.).

Le rassemblement 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, votre messagerie et le site Internet **www.smd38.fr**

Jeudi 12 mars, responsable : Renée Derobert.

Dimanche 29 mars, responsable : Gilles Bonnet-Machot.

Vendredi 17 avril, responsable : Dominique Lavoipierre.

Samedi 16 mai, responsable : Claudine Vicherd.

Jeudi 28 mai, responsable : Jocelyne Sergent.

Dimanche 14 juin, responsable : Didier Gibier.

Pour les dates des sorties de l'automne 2020, 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** au dos.*

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 et dimanche 26 et 27 septembre 2020 : Grenoble.

Samedi 10 octobre 2020 : Meylan.

Stage de formation (réservé aux sociétaires)

La Société Mycologique du Dauphiné organise chaque année un stage destiné à ses membres. Ce stage, en 2020, aura lieu du jeudi 1^{er} octobre au dimanche 4 octobre, à Sevrier en Haute-Savoie.

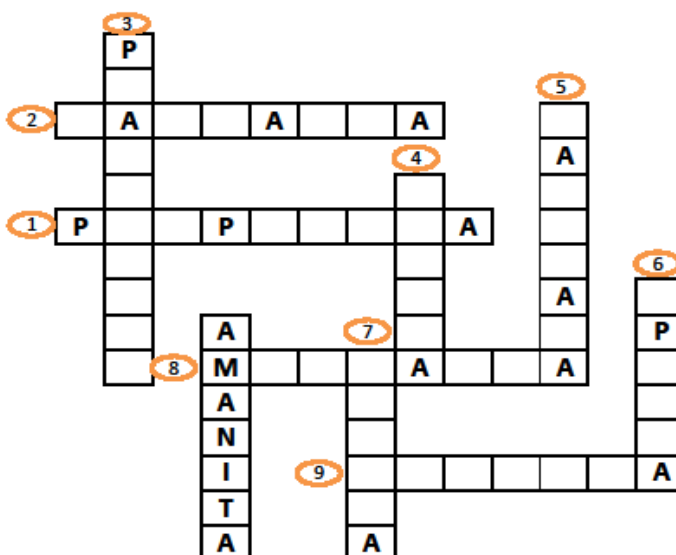
Stage d'automne en Vanoise



Microscopie



Détermination



- 1 Chapeau à reflets gris violet, stipe avec anneau violacé et volve circonscise
- 2 Chapeau orangé, lames jaunes, stipe jaune, volve blanche en sac
- 3 Chapeau verdâtre bronzé, radialement vergeté, stipe chiné, volve en sac
- 4 Blanche, à chapeau déjeté, pied à anneau crémeux et volve en sac
- 5 Chapeau gris stié au bord, pied sans anneau et volve en sac
- 6 Odeur de rave, voile grisâtre, anneau ample, strié, base du stipe napiforme
- 7 Chapeau orangé à marge striée, sans anneau, volve en sac orangée à l'intérieur
- 8 Chapeau rouge à squames blanches
- 9 Chapeau jaunâtre, odeur de rave, volve circonscise