

Grenoble Mycologie



Bulletin de la Société Mycologique du Dauphiné

Numéro 12 - Janvier 2021



Photo Charles Rougier

Cortinarius violaceus

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 2020

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, Dominique LAVOPIERRE, Joseph MAFTOUL, Estelle MARCHAL, François PIERRE, Patrick QUESNEY, 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 2020

Évelyne TARDY, présidente ;
André TARTARAT, vice-président et formateur ;
Charles ROUGIER, vice-président, formateur et responsable de l'alimentation du site *smd38* en photos ;
Robert GARCIN, vice-président, formateur, responsable de la formation microscopique et de l'alimentation du site *smd38* en informations mycologiques et responsable de la bibliothèque ;
Estelle MARCHAL, adjointe à la microscopie ;
Dominique LAVOPIERRE, formatrice, adjointe à la bibliothèque et représentante de la SMD (Société Mycologique du Dauphiné) sur le Conseil d'administration de la FMBDS (Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie) ;
Jocelyne SERGENT, ancienne présidente, formatrice et correspondante de la SMD pour la toxicologie auprès de la FMBDS ;
Alain CLÉMENT, trésorier ;
Mireille CLÉRET, trésorière adjointe ;
Claudine VICHERD, secrétaire ;
André BERNARD, secrétaire adjoint ;
Denis DAUVERGNE, adjoint au secrétariat pour les 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* ;
Françoise SERRA-TOSIO, responsable du bulletin *Grenoble Mycologie* ;
Alessandro CRESTI, coresponsable du concours photo, responsable de l'alimentation du site *smd38* et responsable (avec Robert JULIAN) de la publicité pour la SMD ;
Andéol SÉNÉQUIER-CROZET, coresponsable du concours photo ;
Gilles BONNET-MACHOT, responsable des expositions de Grenoble et de Meylan ;
Patrick QUESNEY, adjoint aux expositions ;
Didier GIBIER, responsable du fichier lors des expositions et des jeux pédagogiques ;
Bruno VÉRIT, correspondant adjoint de la SMD pour la toxicologie auprès de la FMBDS ;
Suzanne CHARDON, représentante de la SMD au Conseil d'administration de la FMBDS et inspectrice des marchés (avec Pascale DONDEY).

Sommaire du numéro 12 de Grenoble Mycologie

Le mot de la Présidente	3
Éditorial	4
Hommage à Sophie Belleville	5
<i>Lactarius pyrogalus</i>	6
Un champignon curieux : <i>Lycoperdon echinatum</i>	8
Sortie du jeudi 28 mai 2020 – Plateau de Gève à Autrans	9
Sortie du dimanche 14 juin 2020 – Étang des Essarts (Saint-Siméon de Bressieux)	10
Sortie du samedi 5 septembre 2020 – Les Seiglières	11
Des lactaires	14
Des cortinaires	15
Sortie du jeudi 17 septembre 2020 – Col de Porte	16
Sortie du vendredi 16 octobre 2020 – Croix Servagnet	19
Le mot des contrôleuses	20
Intervention auprès du public (la seule en 2020)	20
Risque de confusion de deux amanites blanches de cet automne	21
L'hydne en forme de corail	22
Le shiitake, un champignon à découvrir	23
Le Mycoologue J'assume	26
Le stage annuel 2020 de la SMD	27

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

Le mot de la Présidente

Nous venons de passer une triste période où toutes nos activités mycologiques, qui font notre joie au printemps avec le retour des hygrophores de mars, morilles, pézizes, chanterelles, helvelles et j'en passe, ont été suspendues.

Les sorties sur le terrain du printemps ont manqué tout particulièrement aux personnes qui étaient confinées dans un appartement en ville, sans possibilité de s'évader dans un jardin, comme beaucoup d'autres ont pu le faire.



Certes, la vie reprend son cours, malgré tout.

En plus du COVID-19, l'année 2020 a été endeuillée, car la mort a emporté une de nos membres, Sophie Belleville, mycologue d'une grande intégrité, qui n'avait de cesse de se perfectionner en mycologie et qui a beaucoup donné à la SMD. Elle nous manquera !

Cette année 2020 va finir sans les habituelles expositions mycologiques auxquelles nous sommes très attaché-e-s.

Mais ne restons pas sur une note aussi sombre.

En effet nous avons de quoi nous réjouir.

Plusieurs jeunes, dont des personnes actuellement aux études en pharmacie, ont adhéré à notre société, et nous en sommes très heureux, car c'est la relève de demain !

La SMD est là pour vous, pour nous et pour rester.

Évelyne TARDY
Présidente

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

Éditorial

La crise COVID 19 nous a malheureusement contraints à annuler certaines sorties et conférences. Plusieurs permanences du lundi soir à notre local au 24 Quai de France ont été supprimées. Nos expositions habituelles n'ont pas pu se maintenir, en particulier celles de Meylan et de l'hôtel de ville de Grenoble qui chaque année accueillent de nombreux visiteurs. C'est encore à cause des mesures sanitaires que nous n'avons pas pu organiser notre Assemblée générale annuelle, temps fort et convivial pour notre association. C'est donc avec l'enthousiasme du déconfinement, à partir du mois de mai, que nous avons pu nous retrouver, encore plus motivés, pour cinq sorties sur le terrain.

Nous avons accueilli avec plaisir plusieurs nouveaux membres particulièrement intéressés et c'est ainsi que « nouveaux et anciens » ont pu témoigner, lors de ces rencontres, de l'activité toujours présente de notre société malgré ce satané virus ! Dans ce bulletin, nous avons donné une large place aux comptes rendus des sorties et du stage. Ce sont des outils de travail intéressants pour chacun de nous et facilement consultables ; c'est aussi rendre hommage à tous les encadrants, rapporteurs et mycologues qui effectuent, à chaque sortie, un travail remarquable et très documenté.

Pour des informations encore plus complètes notre site www.smd38.fr demeure ouvert à tous et on pourra y retrouver le listing de toutes les espèces répertoriées sur le terrain. C'est pourquoi cette année le bulletin est plus conséquent que les précédents mais aussi plus pédagogique.

Ce bulletin a été conçu sans la présence et les conseils de la très regrettée Sophie Belleville, membre très active du comité de lecture.

Bonne lecture à tous ...

La responsable de la publication
Françoise SERRA-TOSIO

Concours photos 2020

Les membres du Conseil d'administration, transformé en jury pour l'occasion, ont choisi ***Cortinarius violaceus***, champignon photographié par **Charles Rougier**, pour la première page.

Quatre autres photos ont été retenues pour publication (photos de **Charles Rougier**, **Colette Dominiak** et **Johan Saubin**).



Cortinarius violaceus
(L., 1753) Gray, 1821

Règne : Fungi
Division : Basidiomycota
S/Division : Agaricomycotina
Classe : Agaricomycètes
S/Classe : Agaricomycetidae
Ordre : Agaricales
Famille : Cortinariaceae
Genre : Cortinarius
Espèce : violaceus



Amanita ovoidea
Charles Rougier



Schizophyllum commune
Colette Dominiak



Crucibulum laeve
Colette Dominiak



Amanita phalloides
Johan Saubin

Hommage à Sophie Belleville membre actif de la SMD

Sophie nous a quittés le 8 juin dernier, vaincue par la terrible maladie qu'elle avait affrontée avec courage et dont elle parlait peu.

Membre de la SMD depuis de très nombreuses années, elle s'était engagée avec son énergie habituelle dans la vie de notre société : membre du Conseil d'administration de la SMD, contributrice au bulletin et à son comité de lecture, chargée des relations avec la FMBDS, en tant que représentante de notre société et, sur le thème de la toxicologie, coresponsable de notre site internet...

Passionnée de botanique et par tout ce qui touche à la nature en général, elle participait depuis longtemps aux activités de la Section Mycologique et Botanique de Schneider Electric, et plus récemment aux cours donnés à l'Université Inter-Âges du Dauphiné, ainsi qu'à l'opération de recensement « Oiseaux des Jardins ».

Passionnée aussi d'identification, en salle et sur le terrain, elle n'avait de cesse d'approfondir ses connaissances, sollicitant l'appui des mycologues, n'hésitant pas à les interpeller pour mieux comprendre les indices qui les guidaient vers une espèce plutôt qu'une autre.

L'accueil bienveillant qu'elle réservait aux débutants ou aux moins chevronnés, témoignait également d'une authentique envie de transmettre son expérience.

Nous avons pris part avec elle à de nombreuses sorties et séances de détermination, en mycologie comme en botanique, où se mêlaient concentration et fou rire lorsqu'une espèce nous résistait.

Nous partagions bien d'autres plaisirs : jardinage, montagne, vie en Belledonne...

C'est une amie que nous perdons et qui nous manque déjà, mais elle restera toujours présente dans nos mémoires.



Nathalie Szyłowicz et François PIERRE

***Lactarius pyrogalus* (Bull.) Fries**
RUSSULACEAE

Lactaire à lait brûlant



En général grégaires, mais parfois isolés.

Description macro

Chapeau

De taille moyenne, 2 – 10 cm de Ø, d'abord convexe puis aplati et déprimé au centre.
Beige ochracé, gris brun assez sombre, souvent avec des nuances rosâtre lilacin à olivâtre.
Surface lisse à finement feutrée, un peu viscide à visqueuse par temps humide.
Lisse, ou parfois avec quelques zones concentriques incomplètes sombres.
Marge lisse, parfois un peu sillonnée radialement.



Lames

Assez espacées, d'abord ocre chamois puis jaune ochracé à ocre orangé chez les vieux exemplaires.
Légèrement décurrentes. Quelques-unes sont fourchues.
Sporée crème ochracé.

Lait

Blanc, assez rapidement pâteux, devenant gris verdâtre en séchant.
Saveur très brûlante et persistante.
Coloration jaune orangé vif avec KOH.
Couleur blanc immuable sous éclairage UV 365 nm et lilacé rosâtre sous UV 395 nm.

Stipe

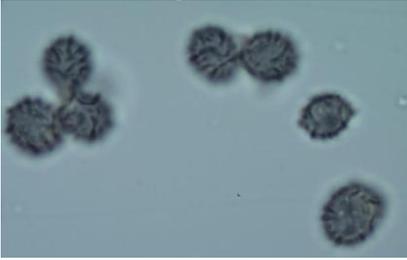
20-70 x 7-20 mm cylindrique et, parfois, s'effilant un peu vers la base.
Blanchâtre à crème, crème chamois ochracé, grisâtre au sec.
Lisse, parfois sillonné, d'abord plein et rapidement creux.

Chair

Blanchâtre, devenant plus ou moins jaune pâle.
Odeur nulle à très faible ou légèrement fruitée.
Goût très âcre.

Description micro

Spores



5,5—8,2 (-9) x 4,5-6,5 µm, ellipsoïdes.

Ornementation constituée de verrues et de crêtes, d'une hauteur maximum de 1 µm, donnant aux spores un aspect un peu zébré. Les crêtes ne sont pas anastomosées et ne forment donc pas un réseau.

Basides



Étroitement clavées, 37-60 x 9-11 µm, tétrasporiques.

Cystides



Cylindriques à fusiformes ; 45-105x7-10µm.

Cuticule

Plus ou moins gélifiée, formée d'hyphes filamenteuses couchées et plus ou moins parallèles ; 2-4 µm de Ø et entremêlées de laticifères un peu plus larges.

Habitat

Uniquement sous noisetiers (*Corylus avellana* L.) mais, selon certains auteurs (M. BON) pourrait également se trouver sous des feuillus se développant sur des sols plus ou moins argileux tels les charmes (*Carpinus betulus* L.) et des aulnes (*Alnus* sp.).

Été – Automne.

Fréquent.

Remarques

- Non comestible.

- Le lactaire cerclé (*Lactarius circellatus* Fries) peut être confondu avec le lactaire à lait brûlant mais il s'en distingue par un certain nombre de caractères : son chapeau est plus zoné, ses lames plus serrées et plus pâles et son lait est moins piquant. Il est plus inféodé aux charmes, mais on peut le trouver près des noisetiers surtout si il y a des charmes à proximité.

- Les exemplaires présentés ont été trouvés sous un noisetier à Méaudre (Le Cottel) en Isère.

Altitude : 1 000 m ; sur des marnes gréseuses du Miocène.

pH du sol : 6,9-7.

Quelques références bibliographiques :

BON M. – 1988 Champignons d'Europe occidentale. Arthaud, p.84

DÄHNCKE R.M. & DÄHNCKE S.M. – 1980 700 Pilze in Farbfotos. Verlag, p.545

EYSSARTIER G. & ROUX P. – 2017 Le guide des champignons France et Europe. Belin, p.136

KNUDSEN H. & VESTERHOLT J. – 2008 Funga Nordica. Nordsvamp, p.98

KRÄNZLIN F. – 2005 Champignons de Suisse. Tome 6, n°51, p.92

LAESSØE T. & PERTESSEN J.H. – 2019 Champignons d'Europe tempérée. Biotope Éditions, p.425

ROUX P. – 2006 Mille et un champignons. Édition Roux, p.119

Pierre REPELLIN

Un champignon curieux : *Lycoperdon echinatum* Pers. : Pers

Nom commun : vesse-de-loup hérisson ou épineuse

Champignon peu commun, non comestible faisant partie des gastéromycètes, caractérisés par la partie fertile enfermée dans une enveloppe interne s'ouvrant à maturité pour libérer les spores ; la libération des spores s'effectue par expulsion, désagrégation, ou par consommation par les animaux. Les vesses sont des champignons à pseudo pied ou sans pied. Leur partie fertile (gléba) laisse la place, à maturité, à un amas de spores pulvérulent ou gélatineux.

Lycoperdon echinatum se présente comme une boule molle de 2 à 9 cm de haut sur 2 à 6 cm de large couverte d'aiguillons pyramidaux très longs brun ochracé puis brun roux, sombres, facilement détachables, caducs laissant apparaître alors une deuxième membrane brun grisâtre alvéolée par les cicatrices des aiguillons.

- À maturité un petit trou central irrégulier s'ouvre au sommet (ostiole).
- Sporée brun chocolat.
- Pied court conique beige ochracé avec aiguillons plus courts.
- Chair (gléba) blanche puis jaune, brun olivâtre.
- Saveur douce.
- Odeur de bolet.
- Habitat : humus sous feuillus, surtout chênes, châtaigniers et hêtres.
- Spores globuleuses, nettement verruqueuses.



Sources

- Le Guide des CHAMPIGNONS – Didier Borgarino, Christian Hurtado - Edisud.
- Le Guide des champignons : France et Europe – Guillaume Eyssartier, Pierre Roux - Belin.
- Photos Jean-Paul SERRA-TOSIO au col de Palaquit (Chartreuse).

Françoise SERRA-TOSIO

Sortie du jeudi 28 mai 2020

Plateau de Gève à Autrans 1 300 m

Encadrement assuré par Jocelyne SERGENT et Claudine VICHERD

Après deux mois de confinement, il a paru possible d'organiser une sortie en respectant les contraintes du déconfinement. Dix-huit personnes se sont inscrites pour cette journée.

Période très sèche et donc très peu d'espèces trouvées mais très beau temps.



Voici quatre des espèces étudiées.

	<p><i>Mycena renati</i> Espèce commune, au printemps, en petits groupes ou en troupes sur souches ou bois mort de feuillus, caractérisée par son stipe jaune plus ou moins vif. Chapeau campanulé, mamelonné jusqu'à 2 cm de diamètre mat à brun rosé et à marge un peu striée. Lames blanchâtres à reflets rosés. Odeur non caractéristique.</p>
	<p><i>Hypholoma capnoides</i> ou hypholome à lames fumées. Chapeau de 2 à 5 cm de diamètre, lisse, jaune à jaune olive et orangé au centre. Lames blanchâtres à crème puis grisâtres. Stipe pâle, ochracé roussâtre vers le bas. En touffes sur bois de conifères, toute l'année.</p>
	<p><i>Kuheneromyces mutabilis</i> ou pholiote changeante. Chapeau hygrophane (qui change de couleur selon l'humidité), brun cannelle, puis jaune ochracé à partir du centre. Lames brun ochracé puis brun rouille. Anneau membraneux. Stipe couvert au-dessous de l'anneau de mèches brunâtre constituant une armille (comme une chaussette). En touffes denses sur souches et troncs de feuillus.</p>
	<p><i>Coprinus micaceus</i> ou <i>Coprinellus micaceus</i> ou coprin micacé. Chapeau globuleux ou hémisphérique et campanulé, brun de miel, couvert d'un voile poudreux blanc au début qui lui donne un aspect micacé. Lames blanches puis gris lilas et noires, larges. Pied cylindrique creux et cassant. Habitat en groupes ou en gros fascicules, sur souches et débris ligneux de feuillus.</p>

Jocelyne SERGENT
Claudine VICHERD

Sortie du dimanche 14 juin 2020 Étang des Essarts (Saint-Siméon de Bressieux)

Encadrement assuré par Jean-Jacques LEFRANCOIS et Claudine VICHERD



L'étang des Essarts



et sa carpe de 4 kg

Douze participants et une cinquantaine d'espèces récoltées.

BOLÉTALES

Caloboletus calopus
Neoboletus erythropus
Imleria badia
Paxillus involutus

AMANITES

Amanita gemmata
Amanita spissa
Amanita rubescens
Amanita crocea

AUTRES ESPÈCES

Clitocybe gibba
Gymnopus fusipes
Hypholoma fasciculare
Bovista plumbea
Piptoporus betulinus
Phallus impudicus

RUSSULES

Russula lepidicolor
R. grisea
R. cyanoxantha
R. cyanoxantha v. peltereaui
R. xerampelina
R. risigallina
R. krombholzii
R. fellea
R. fageticola

LACTAIRES

Lactarius hysginus ou curtus
L. blennius
L. camphorarius
L. chrysorrhoeus
L. tabidus
L. volemus
L. piperatus

Laccaria laccata
Gymnopus peronatus
Psathyrella candolleana
Lycoperdon perlatum
Trametes versicolor
Clathrus archeri

Tricholome scalpturatum
Inocybe lacera
Coprinus plicatilis
Cantharellus cibarius
Exidia truncata

Marasmius oreades
Crepidotus variabilis
Agaricus sylvicola
Bjerkandera adusta
Lycogala epidendron



Compte rendu : **Claudine VICHERD**
Photos : **Claudine VICHERD** et **Annick BREVET**

Sortie du samedi 5 septembre 2020

Les Seiglières (alt. 1 000 – 1 100 m)

Encadrement assuré par Gilles BONNET-MACHOT et Robert GARCIN



Photos : Charles ROUGIER, Gilles BONNET-MACHOT, Claudine VICHERD

Localisation

Le marais des Seiglières se trouve sur la commune de Saint-Martin-d'Uriage.

Situé à 1 100 m d'altitude, on y accède à partir d'une petite route goudronnée bifurquant de la route départementale D111 (route de Chamrousse) au niveau du restaurant des Seiglières. Ce site est signalé sur la carte IGN Top 25 n°3335 OT. La superficie du site est estimée à 6,44 ha.

Le site

Le marais des Seiglières se compose d'une tourbière bordant un étang, approvisionné par un ruisseau. Le site se trouve dans une clairière au milieu d'une pessière dense. La tourbière est de type soligène.

Vingt-trois participants pour cette sortie au marais des Seiglières et dans les environs.

Quelques nouveaux particulièrement intéressés, à qui nous souhaitons la bienvenue, et bien sûr les anciens qui se sont retrouvés avec plaisir après plusieurs mois d'absence à cause de ce satané virus.

Malgré la sécheresse qui dure depuis plusieurs semaines, nous avons recensé 82 espèces dont certaines rares et typiques, particulières aux zones marécageuses.

Le marais des Seiglières est très intéressant pour les mycologues, mais il ne faut pas oublier que ce milieu est très fragile et qu'il doit être réservé à l'étude, en prenant soin de ne pas abîmer la végétation, notamment par le piétinement ou par un ramassage intensif.

LES CHAMPIGNONS RECENSÉS

Dans ce tableau, pour une meilleure compréhension et pour être en phase avec les livres encore couramment utilisés, nous conservons les anciens noms de genres (entre parenthèses, la correspondance avec la nouvelle nomenclature).

Par contre, dans le catalogue illustré, nous privilégions les noms en vigueur, publiés soit dans le livre d'Eyssartier et Roux (2017), soit sur « Index Fungorum ».

Albatrellus citrinus Ryman Polypore des brebis de couleur citrine
Amanita muscaria (L.) Lam. nom sanct. Amanite tue-mouches
Amanita porphyria (Alb. & Schwein.) Mlady nom sanct. Amanite porphyre
Amanita rubescens (Pers.) Gray nom sanct. Amanite rougissante – gormote
Artomyces pyxidatus (Pers. ex Fr.) Julich Fausse clavaire en forme de chandelier
Boletus calopus [Nouveau nom : Caloboletus calopus (Pers.) Vizzini nom. sanct.] Bolet à beau pied
Boletus edulis Bull. nom sanct. Cèpe de Bordeaux

Boletus erythropus [Nouveau nom : Neoboletus erythropus (Pers.) C Hahn] Bolet à pied rouge
Boletus luridus [Nouveau nom : Suillelus luridus (Schaeff.) Murrill nom. sanct.] Bolet blafard
Calocera viscosa (Pers.) Fr. nom. sanct. Calocère visqueuse

.../...

Vous pouvez consulter la liste complète des **82 espèces recensées** sur notre site Internet.

Quelques commentaires sur les espèces rencontrées

Les espèces mortelles ou toxiques

Cortinarius speciosissimus, le tueur : très proche et aussi dangereux que le redoutable *Cortinarius orellanus* (le cortinaire couleur de roucou ou cortinaire des montagnes). On le reconnaîtra à sa silhouette, à ses couleurs tirant sur le brun-roux et à son voile jaune ochracé formant des guirlandes étagées sur le pied. Il est l'hôte des endroits marécageux et des tourbières.

Syndrome orellanien : incubation très longue – les symptômes apparaissent 1 à 5 jours après l'ingestion, parfois jusqu'à 3 semaines après, d'où la difficulté de faire la relation entre ces symptômes et un repas.

Dose létale : 50 à 150 g. (dialyse à vie pour des doses inférieures).

Nota : *Cortinarius speciosissimus*, d'après les règles d'antériorité, devrait être nommé *Cortinarius rubellus* (d'après « *Index fungorum* »). Toutefois, étant donné sa dangerosité, nous conservons le nom qui l'a rendu tristement célèbre pour éviter toute confusion ou mauvaise interprétation.

Cortinarius sanguineus : comme tous les dermocybes (cortinaires aux couleurs vives), *Cortinarius sanguineus* est particulièrement dangereux. Relativement fréquent dans les pessières humides il est reconnaissable sur le terrain à sa couleur rouge sang uniforme.

Rappelons que parmi les cortinaires (près de 3 000 en France), seuls *Cortinarius praestans* et *Cortinarius caperatus* (anciennement *Rozites caperata*) sont donnés comestibles (mais attention aux risques de confusion).

.../...

Les espèces comestibles

Les sociétés mycologiques ont pour vocation l'étude des champignons en faisant abstraction de leur comestibilité. Toutefois, nous devons pouvoir répondre aux questions du public à ce sujet.

Quelques rares spécimens pour chaque genre aux abords de la tourbière à l'exception de **Cortinarius caperatus** (*Rozites caperata*) vu en grande quantité.

Amanita rubescens (golmotte ou amanite vineuse) : elle est reconnaissable à son anneau très ample, strié et juvonnant et au rougissement de sa chair, notamment dans les morsures de bêtes.

Donnée comme un comestible acceptable bien que toxique crue (jeter l'eau de cuisson), mais attention au risque de confusion avec l'amanite panthère, à anneau différent et aux mouchetures du chapeau d'un blanc de lait caractéristique.

.../...

Boletus edulis – *Boletus erythropus* – *Clitopilus prunulus* – *Lactarius deterrimus* et *Lactarius salmonicolor* – *Russula cyanoxantha* – *Russula mustelina* – *Russula vesca*.

Les espèces rares ou très rares

Les espèces recensées dans la tourbière des Seiglières : recherche effectuée par un nombre limité de mycologues (milieu sensible).

- ***Cordyceps ophioglossoides*** (= *Typocladium ophioglossoides*) : voir description rédigée par Estelle Marchal dans le catalogue illustré (sn. *Typocladium ophioglossoides*).
- ***Cortinarius acutovelatus*** : petite espèce à chapeau pointu de couleur fauve-orangé, différenciée de *Cortinarius acutus* par la présence d'un voile blanc visible à la marge du chapeau et par l'absence de cheilocystides.
- ***Cortinarius albovariegatus*** : espèce précoce à chapeau brun-rouge à mamelon bien différencié, caractérisée par un voile blanc abondant, longtemps visible à la marge du chapeau et sur le pied.
.../...

Les espèces recensées aux abords de la tourbière des Seiglières :

- ***Melanoleuca verrucipes*** : très rare espèce facile à reconnaître sur le terrain à sa silhouette de melanoleuca (chapeau orbiculaire surmontant un long pied droit) et à son stipe ponctué de flocons noirs.
- ***Gymnopilus picreus*** : magnifique espèce à lames jaunâtres, à saveur amère et à chapeau de 2 à 3 cm, brun cannelle, entièrement pruineux.
.../...

Note sur les bolets au sens large (famille des *boletaceae*)

La phylogénétique moléculaire moderne a montré que certaines espèces classées jusqu'à présent dans le genre ***Boletus*** n'étaient que de loin apparentées à l'espèce type. D'où la nécessité de créer de nouveaux genres.

Pour les espèces recensées aujourd'hui, on notera les changements de genres suivants :

- *Boletus calopus* devient ***Caloboletus calopus***
- *Boletus erythropus* devient ***Neoboletus erythropus***
- *Boletus luridus* devient ***Suillelus luridus***

De même pour le genre *Xerocomus* :

Xerocomus badius devient ***Imleria badia*** et *Xerocomus chrysenteron* prend le nom de ***Xerocomellus chrysenteron***.

Pour les anciens, difficile d'ingurgiter tout cela.

Par contre, les nouveaux mycologues ont intérêt à enregistrer dès à présent ces nouveaux noms (en espérant qu'ils soient définitifs).

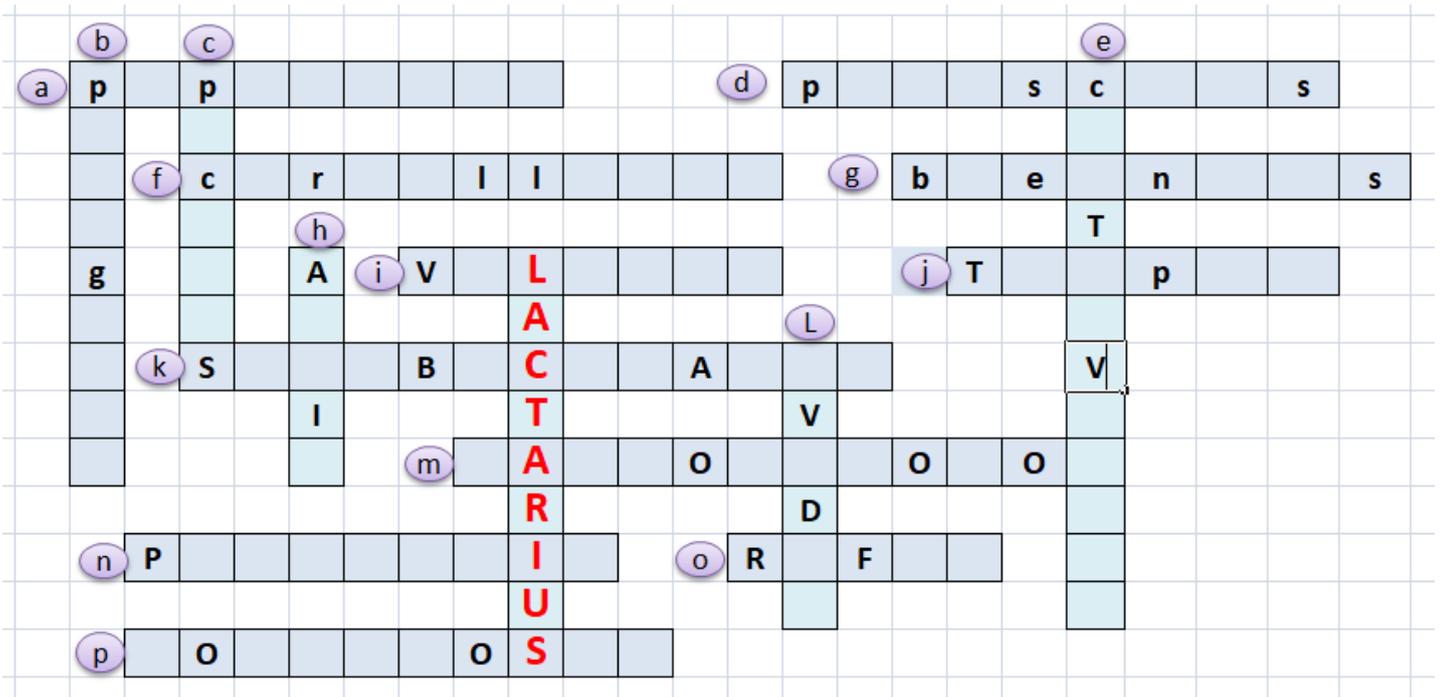
Quelques définitions des anciens noms de genres (concernant les espèces trouvées aux Seiglières) :

- . Le genre ***Boletus*** : espèces robustes – pied généralement ventru ou obèse – réticulé, ponctué ou lisse – pas d'anneau.
- . Le genre ***Leccinum*** : pied long, égal ou légèrement fusiforme, rugueux à squamuleux – tubes fins – souvent sous bouleaux.
- . Le genre ***Xerocomus*** : espèces moyennes à chapeau sec ou velouté – pores jaunes.
- . Le genre ***Tylopilus*** : une seule espèce en France (*Tylopilus felleus*), à silhouette rappelant celle des cèpes mais à pied moins ventru (confusions fréquentes) – pores rosissant et chair amère (non toxique mais immangeable).
- . Le genre ***Hygrophoropsis*** : transition entre les champignons porés et lamellés (lames +/- séparables comme les bolets et anastomosées, simulant des pores allongés).

Voir le compte rendu complet avec illustrations sur notre site SMD38.

**Gilles BONNET-MACHOT
Robert GARCIN**

Des lactaires



- a Chapeau blanc à marge enroulée, lames décurrentes, serrées +++, latex blanc, saveur âcre
- b Sous noisetiers, lames ocre orangé, latex blanc, âcre +++
- c Pessières de montagne, latex et chair rosissant, chapeau et pied brun sombre, saveur amère
- d Chapeau blanc pubescent à marge très enroulée, latex blanc très âcre, sous bouleaux humides
- e Sous peuplier, chapeau blanc, déprimé à marge enroulée, lames rosées, latex blanc âcre
- f Sous charmes, chapeau givré zoné, lames jaunes, latex blanc, âcre +++
- g Chapeau visqueux zoné de brun verdâtre, latex abondant blanc puis olivâtre, âcre, sous hêtre
- h Chapeau café au lait, latex «rose dentifrice» en - de 1 mn sur les lames, saveur âcre ++
- i Latex blanc abondant ++, chapeau orange pâle, velouté, odeur de topinambour
- j Sous bouleau (*L. necator* / *L. plumbeus*)
- k Chapeau +/- zoné à marge barbue, stipe scrobiculé, latex blanc puis jaune, sous épicea
- l Sous saule, bouleau, dans les marécages, chapeau beige lilacin très visqueux, latex violet âcre ++
- m Chapeau peu zoné, stipe +/- scrobiculé, latex orange carotte, sous sapin
- n Sous mélèze, chapeau orangé
- o Chapeau mamelonné feutré, brun roux, pied roux, blanc à la base, latex âcre +++
- p Chapeau rosâtre, zoné, marge barbue laineuse ++, latex très âcre, sous bouleau

Charles ROUGIER

a = *L. piperatus* / b = *L. pyrogælus* / c = *L. pictus* / d = *L. pubescens* / e = *L. controversus* / f = *L. circellatus* / g = *L. bliennius* / h = *L. acris*
 i = *L. vollemus* / j = *L. turpis* / k = *L. scrobiculatus* / l = *L. uvifus* / m = *L. salmonicolor* / n = *L. porcinis* / o = *L. rufus* / d = *L. torminosus*

Des cortinaires

Cortinarius praestans - Cortinaire remarquable



Chapeau de 6 à 15 cm parfois 20 cm, brun violacé, souvent avec des restes de voile blanc.
Marge enroulée, ridée.
Lames gris bleuté puis brunes.
Stipe très épais à base bulbeuse, lilacin, voile très marqué au sommet.
Chair lilas pâle, odeur et saveur faibles.
Habitat sous feuillus, surtout hêtres.

Cortinarius varius - Cortinaire variable



Chapeau de 4 à 7 cm, brun-jaune, visqueux par temps humide.
Lames bleu violacé puis brunissantes.
Chair blanche.
Odeur et saveur nulles.
Stipe claviforme, parfois bleuté au sommet.
Habitat sous épicéas en général.

André TARTARAT

D'autres cortinaires vus lors de nos sorties 2020

Cortinarius violaceus
Cortinaire violet



Cortinarius speciosissimus
Cortinaire très joli



Cortinarius stillatitius
Cortinaire dégoulinant



Cortinarius traganus
Cortinaire à odeur de poire



Cortinarius camphoratus
Cortinaire camphré (à odeur de bouc)



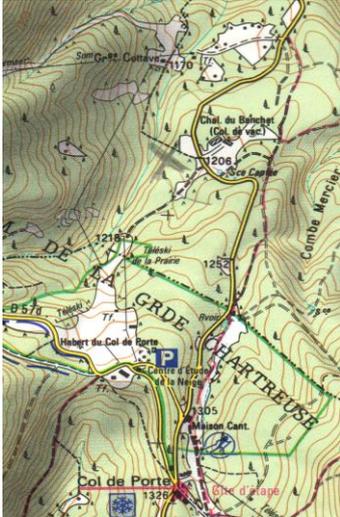
Cortinarius sanguineus
Cortinaire sanguin



Sortie du jeudi 17 septembre 2020

Col de Porte (Massif de la Grande Chartreuse) – 1 200 m

Encadrement assuré par Jean DEBROUX et Claudine VICHERD



Seize personnes ont participé à cette sortie.
Plus d'une centaine d'espèces ont été récoltées.

Un classement pratique des genres, pour déterminer et recenser les différentes espèces, a été conduit en suivant la classification proposée par Jean-Luc Fasciotto dans son CD « Identifiez les champignons en 3 clics ».

Sur la centaine d'espèces récoltées, 70 ont pu être convenablement déterminées.

Le catalogue illustré qui est proposé dans ce compte rendu a été conçu dans le même esprit. Les photos sont de Claudine, Jean, Charles ou tirées du CD de Jean-Luc Fasciotto. Les textes sont la reproduction des fiches de notre nouveau fichier, rédigées par Robert et mis en page par Didier.

Liste des espèces recensées

Genre	Espèce	var. fo.	Nom français
Amanita	muscaria		Amanite tue-mouches
Amanita	muscaria	fo. flavivolvata	Forme à voile jaune de Amanita muscaria
Amanita	rubescens		Amanite rougissante (Golmotte)
Boletus	edulis		Cèpe de Bordeaux
Caloboletus	calopus		Bolet à beau pied

.../...

La liste complète est consultable sur notre site Internet.

La localisation de l'hyménium (partie fertile du champignon qui se reproduit par spores) permet de classer les champignons en deux grands groupes (**champignons à lames** et **champignons sans véritables lames**) qu'on va progressivement décliner pour arriver au genre puis à l'espèce.

Champignons sans véritables lames

Champignons de formes diverses, terrestres ou lignicoles, à chair tendre ou de consistance particulière, crémeuse, molle, gélatineuse, coriace, dure...

...Trémelles et ressemblants



Guepinia helvelloides (DC.) Fr.

Synonyme : **Tremiscus helvelloides**

Nom français : **Guépinie en helvelle**

Habitat : Au bord des chemins, dans les fossés humides.

Odeur : Faible, non caractéristique.

Fructifications orangées, en forme de spatule.
Chair gélatineuse, tremblotante.

Champignons de formes diverses à **hyménium interne**.

...**Gastéromycètes**

	<p>Lycoperdon molle <small>Pers. nom. sanct.</small></p> <p>Synonyme :</p> <p>Nom français : Vesse de loup molle</p> <p>Habitat : Sous feuillus et conifères.</p> <p>Odeur : Non caractéristique.</p> <p>Fructifications globuleuses à piriformes, café au lait. Aiguillons courts, mous - Gléba brun chocolat.</p>
---	---

.../...

- **Champignons simples, dressés, en forme de fuseau ou de pilon, ou bien ramifiés en forme d'arbuscule, de chou-fleur ou de corail.**

...**Clavaires et ressemblants**

 <p><i>Calocera viscosa</i> Charles Rougier</p>	<p>Calocera viscosa <small>(Pers.) Fr. nom. sanct.</small></p> <p>Synonyme : .</p> <p>Nom français : Calocère visqueuse</p> <p>Habitat : Sur souches pourrissantes de conifères.</p> <p>Odeur : Inodore.</p> <p>En forme de buisson, visqueux, jaune à jaune orangé. Chair jaune, coriace et élastique - Saveur douce.</p>
--	--

.../...

- **Champignons avec hyménium muni de pores : 2 groupes**

1/ Champignons souvent lignicoles, plus rarement terrestres, à **chair élastique, coriace ou dure**. **Les tubes sont soudés à la chair**. Certaines espèces ont des pores allongés faisant penser à des lames.

...**Polypores**

	<p>Picipes melanopus <small>(Pers.) Zmitr. & Kovalenko</small></p> <p>Synonyme : Polyporus melanopus</p> <p>Nom français : Polypore à pied noir</p> <p>Habitat : Sur bois mort enfoui ou sur racines de feuillus.</p> <p>Odeur : Agréable.</p> <p>Chapeau cyathiforme, finement velouté, alutacé clair. Stipe velouté, brun-noir, limité au contact des pores.</p>
---	---

.../...

2/ Champignons terrestres à **chair tendre**. Les tubes sont **généralement faciles à séparer de la chair**.

...**Bolets**

	<p>Boletus edulis <small>Bull. nom. sanct.</small></p> <p>Synonyme :</p> <p>Nom français : Cèpe de Bordeaux</p> <p>Habitat : Sous feuillus et conifères, plutôt sur terrain acide.</p> <p>Odeur : Fongique, très agréable.</p> <p>Chapeau de couleur noisette, à marginelle blanchâtre. Pores serrés, blancs à jaune verdâtre - Réseau blanc.</p> 
---	---

.../...

-**Champignons avec hyménium muni d'aiguillons**. Chair tendre ou coriace-élastique. Terrestres ou lignicoles.

...**Hydnes et ressemblants**

	<p>Hydnum repandum <small>L. nom. sanct.</small></p> <p>Synonyme :</p> <p>Nom français : Pied-de-mouton</p> <p>Habitat : Sous feuillus et conifères, jusqu'en montagne.</p> <p>Odeur : Agréable, fruitée.</p> <p>Chapeau de jaune pâle à couleur abricot. Aiguillons très serrés, fragiles, faciles à séparer.</p> 
---	--

Hyménium muni de plis, de veines, ou +/- lisse en forme de trompette. Terrestres.

...Chanterelles

	<p>Cantharellus cibarius Fr. nom. sanct.</p> <p>Synonyme : Cantharellus cibarius var. salmoneus C. cibarius var. atlanticus - Cantharellus parvoluteus</p> <p>Nom français : Chanterelle ou girolle</p> <p>Habitat : Surtout sous feuillus, en terrain non calcaire.</p> <p>Odeur : Forte et agréable, fruitée, d'abricot.</p> <p>Chapeau jaune vif uniforme - Chair blanche ou jaune. Plis décourbés, fourchus, jaune orangé.</p> 
---	--

.../...

Champignons à lames

Pied central, chair cassante comme de la craie

Champignons toujours terrestres, ne présentant jamais d'anneau ni de volve. Sporée blanche à jaune.

2 groupes :

1/ Présence d'un lait aqueux, blanc ou coloré à la cassure.

...Lactaires

	<p>Lactarius deterrimus Gröger</p> <p>Synonyme :</p> <p>Nom français : Lactaire des épicéas</p> <p>Habitat : Exclusivement sous épicéas.</p> <p>Odeur : Nulle.</p> <p>Chapeau orangé vif, vite verdissant, zoné. Latex peu abondant, orange, immuable, amer.</p>
---	--

2/ Pas de lait à la cassure.

...Russules

	<p>Russula anthracina Romagn.</p> <p>Synonyme :</p> <p>Nom français : Russule anthracite</p> <p>Habitat : Sous feuillus hygrophiles.</p> <p>Odeur : Un peu fruitée.</p> <p>Chapeau charnu, ferme, blanchâtre puis marbré. Saveur âcre - Lames crème, vite tachées de noir.</p>
--	--

Pied central, chair fibreuse

Champignons terrestres ou lignicoles.

4 groupes à partir de la couleur de la sporée

- 1/ **Sporée blanche** (blanc à crème)
 - a/ Pied muni d'une volve
 - b/ Pied orné d'un anneau
 - c/ Pied sans volve, sans anneau
- 2/ **Sporée rose** (rosâtre à rose saumoné)
- 3/ **Sporée brune** (ocracé, rouille, tabac, brun sale)
- 4/ **Sporée sombre noirâtre** (brun noirâtre, violacé noirâtre, pourpre noirâtre à noir)

Sporée blanche, pied muni d'une volve

- Champignons terrestres à lames libres. Pied chaussé d'une volve +/- visible, membraneuse ou floconneuse, reste du voile général. Chapeau nu ou couvert de flocons ou de plaques détachables.

Les amanites sont divisées en deux sous-genres :

Le sous-genre **Amanita** dont les espèces présentent un pied orné d'un anneau, le sous-genre **Amanitopsis** dont le pied est dépourvu d'anneau.

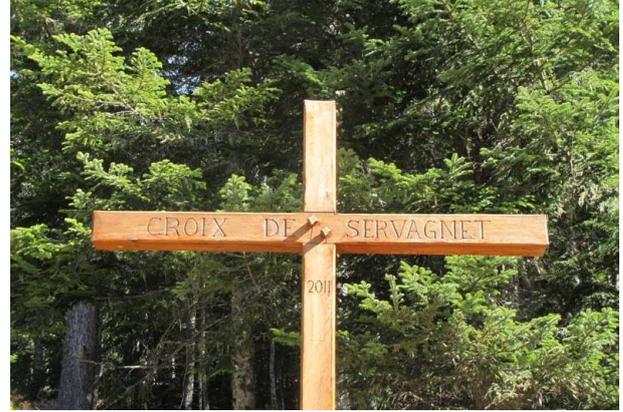
...Amanites

	<p>Amanita muscaria (L.) Lam. nom. sanct.</p> <p>Synonyme :</p> <p>Nom français : Amanite tue-mouches</p> <p>Habitat : Sous feuillus et conifères, surtout en terrain acide.</p> <p>Odeur : Non caractéristique.</p> <p>Chapeau rouge écarlate moucheté de flocons blancs. Anneau membraneux, juponnant - Lames blanches.</p> 
---	---

Voir le compte rendu complet avec illustrations sur notre site SMD38.

Jean DEBROUX
Claudine VICHERD

Sortie du vendredi 16 octobre 2020
Croix de Servagnet / Croix Chabaud
(Massif du Vercors alt. 1 200-1 300 m)
Encadrement assuré par Renée Derobert et Charles Rougier



20 participants.

Liste « non exhaustive » des 80 espèces récoltées.

Genre	Espèce var. fo.	Nom français
Amanita	muscaria	Amanite tue-mouches
Amanita	citrina	Amanite citrine
Armillaria	ostoyae	Armillaire d'Ostoya
Caloboletus (boletus)	calopus	Bolet à beau pied
Calocera	furcata	Calocère fourchue
Calocera	cornea	Calocère cornée
Clavariadelphus	truncatus	Clavaire tronquée
Clitocybe	fragrans	Clitocybe anisé à chapeau strié

.../...

Quelques espèces intéressantes

Clitocybe fragrans (Withering : Fries) Kummer 	Echinoderma asperum (Pers. : Fr.) Bon 	Hygrophorus erubescens var. persicolor (Ricek) Bon 	Inocybe corydalina Quél. 
Mycena pura (Pers. : Fr.) P. Kumm 	Mycena rosea Gramberg 	Mycena rosella (Fr. : Fr.) Kumm. 	Mycena diosma Kriegst. & Schwöbel 

Voir le compte rendu complet avec illustrations sur notre site SMD38.

Renée DEROBERT
Charles ROUGIER

Le mot des contrôleuses

Chaque automne, elles sont de retour sur le pavé grenoblois, aussi désagréables que les années précédentes. Toujours aussi exigeantes sur la fraîcheur, toujours à chercher la provenance qu'on a juste oublié de noter. Cette année, où les champignons sont si rares, même d'importation, ces deux perverses n'ont pas grand chose à critiquer, mais osent quand même demander de jeter les rares cagettes moisies, de girolles si chèrement acquises.

Les bolets véreux, pourtant inévitables ... elles n'en veulent pas !

Elles parlent même le latin : paraît que « *Gomphus clavatus* » ne serait pas une chanterelle ; donc pas autorisé à la vente. On aura tout entendu pour embêter l'honnête commerçant...

Elles demandent aussi de les aider dans leur coupable entreprise, en dénonçant les nouveaux commerces qu'elles ne connaîtraient pas encore ou ceux qui ont oublié le contenu de l'arrêté municipal qu'elles leur distribuent pourtant généreusement (# balance-ton-épicier).

Pires que la Covid et la peste, on attend le vaccin pour qu'elles cessent de nuire...



Calamity Pascale
Calamity Suzanne

Intervention auprès du public (La seule en 2020...)



Le 10 octobre 2020, suite à la demande de l'association ENS (Espace Naturel Sensible) une sortie pédagogique autour du champignon dans son milieu naturel s'est réalisée autour du marais des Seiglières. Ils étaient une douzaine de participants avec leur animatrice Florence Boudignon et nous étions quatre mycologues pour les accompagner : André Tartarat, Charles Rougier, Didier Gibier et moi même.

Plus de trente espèces différentes ont été trouvées et commentées par les mycologues à un public très attentif au fur et à mesure des découvertes sur le terrain.

Au bout d'une heure, la pluie nous a fait rechercher un abri connu d'André. Au sec, j'ai remis une clef simplifiée de détermination format A4 à chacun des participants. Puis la formation s'est poursuivie sous forme de travaux pratiques ayant souvent un champignon récolté pour représenter une famille mycologique.

Chacun des participants a reçu un exemplaire de notre Bulletin 2020 numéro 11.

En conclusion, ce fut une matinée bien agréable de transmission de nos connaissances à un public désireux d'apprendre dans le respect de la nature et de la biodiversité.

Jocelyne SERGENT

Risque de confusion de deux amanites blanches de cet automne

Amanita ovoidea (Bull. : Fr.) Link **A rejeter**



<i>Amanita ovoidea</i>		<i>Amanita proxima</i>
Blanc ivoire à marge crémeuse	Chapeau	Blanc, parfois orné de plaques (résidus vélaires)
Arête floconneuse	Lames	Arête peu floconneuse
Fragile, crémeux	Anneau	Submembraneux, peu crémeux, persistant
Trapus, floconneux radicant	Stipe	Élancé, sublisce
En sac, blanche	Volve	En sac, rouille rousse ++

Amanita proxima Dumée **Mortelle**



Amanite plutôt méditerranéenne

Charles ROUGIER

L'hydne en forme de corail

(*Hericium coralloides* (Scoop.) Pers.)

Basidiomycota – Agaricomycetes – Russulales - Hericiaceae



Crédit photo : Didier Gibier



Crédit photo : Didier Gibier

Espèce montagnarde de 20 à 40 cm, de l'automne au printemps, se présentant sous la forme d'un saule pleureur ou corail, dont les nombreuses branches coralloïdes sont très ramifiées, fragiles, à face supérieure pubescente virant au crème puis vers le rosé en vieillissant et dont les aiguillons de la face inférieure sont disposés en tous sens. Odeur agréable.

Cette espèce pousse sur tronc mort de sapin, parfois sur bouleau ou hêtre (trouvé également à Chamrousse sur bouleau). Assez étonné de retrouver cet hydne en montagne, car certains ouvrages ne le citent qu'à Fontainebleau ou Compiègne.

Assez commun en région parisienne, Forêt de Fontainebleau, qui était un de mes lieux de prospection avant de m'être installé à Chamrousse. Je l'avais rencontré plusieurs fois sur des coupes de hêtre et sur des bouleaux morts sur pied qui en étaient couverts de bas en haut.

Celui-ci a été trouvé à Chamrousse à 1 750 m d'altitude sur un sapin mort.

C'est un bon comestible, mais il est préférable de ne pas le ramasser vu sa rareté et surtout vu sa beauté.

Hericium coralloides serait, selon certains auteurs, synonyme de *Hericium flagellum*, nom actuel.

Autres espèces ressemblantes non toxiques :

Hericium clathroides (hydne rameux), 20 à 30 cm, poussant à la base de feuillus (surtout hêtre) de l'automne au printemps, se distingue de *H. coralloides* par la forme des rameaux, des aiguillons longs de 3 à 10 mm et par la taille des spores. Rare à très rare.

H. clathroides ou *H. coralloides* ne formaient, jadis, qu'une seule espèce et leur détermination est difficile sans microscope.



Hericium erinaceus (hydne hérisson), chapeau 10 à 25 cm de large, 7 à 8 cm de haut, à sommet aplani, feutré laineux, blanc puis crème, lames pendantes très serrées, longues de 2-4 cm poussant sur feuillus pourrissants. Espèce à protéger.

Creolophus cirrhatus ou *Hericium cirrhatum* (nom actuel), carpophore de 12-20 cm, constitué de chapeaux imbriqués, tortueux, dents 5 à 10 mm, poussant sur bois mort de feuillus, comestibilité sans intérêt, très rare.

Crédit photo : Charles Rougier

Didier GIBIER

Le shiitake, un champignon à découvrir

Lentin du chêne, lentin comestible

Champignon comestible asiatique qui connaît un succès croissant en **France**. Utilisé en cuisine pour ses qualités gustatives, il l'est aussi à des fins thérapeutiques du fait de son extraordinaire composition nutritionnelle, renfermant plusieurs principes actifs intéressants en médecine.

ORIGINE

Champignon cultivé et consommé depuis des millénaires dans ses pays d'origine, Chine et Japon, pour ses vertus gustatives, nutritives et médicinales. Sa première évocation remonte en l'an 200 avant JC quand l'empereur du Japon se serait vu offrir le shiitake lors de sa visite en Chine et ce précieux champignon serait resté l'apanage des empereurs japonais et des « samourais » pour prévenir le vieillissement et son cortège de maladies.

Dès le onzième siècle il était cultivé sur tas de bois mort, en forêt.

Durant la dynastie des *Ming* (1 400 à 1 500 après JC) sa culture se développe dans toute la Chine.

APPELLATION

Le shiitake a pour appellations communes : lentin, lentin des chênes, champignon noir (ne pas confondre avec l'oreille de Judas), champignon parfumé.

Son nom scientifique :

LENTINULA EDODES (berk) Pegler

Ordre : Tricholomatales

Famille : Pleurotaceae

Genre : Lentinula

Espèce : Lentinula edodes



DESCRIPTION

- Chapeau convexe entre 5 et 20 cm brun roux et charnu ; la cuticule, sèche, est couverte d'écailles concentriques laineuses, blanches plus amples et nombreuses vers la marge ; la marge du chapeau est longuement enroulée, régulière.
- Lamelles serrées blanches tirant vers le beige et se teintant de brun au toucher.
- Pied cylindrique plus étroit à la base, solide, coriace, pelucheux et blanc-crème plus pâle que le chapeau pouvant porter un anneau laineux avec restes de voile laineux filamenteux ; en général central et droit mais souvent courbé.
- Sporée blanche non amyloïde.
- Spores lisses, elliptiques 6x3 µm.
- Chair épaisse, blanchâtre.
- Odeur et saveur aromatiques, agréables, épicées, fumées.

Son chapeau convexe et couvert de plaques laineuses le différencie des autres lentins qui ne sont pas comestibles.

HABITAT

Saprophyte et parasite lignicole, il se développe et se nourrit de débris végétaux.

On le trouve à l'état sauvage en Chine à plus de 2 000 m d'altitude sur vieilles souches de divers feuillus et au Japon essentiellement sur l'arbre « shii » (« také » voulant dire champignon, d'où son nom) *Castanopsis cuspidata* de la famille des fagacées, voisin du chêne et du châtaignier et à feuilles persistantes.

CULTURE ET COMMERCIALISATION

La majorité de la production actuelle se fait en champignonnière par ensemencement du mycélium sur un substrat de sciures ou d'écorces de différentes essences d'arbres, souvent conditionnées en unités cylindriques, pasteurisées et conservées dans des milieux où l'humidité, la température, la lumière et l'aération sont contrôlés.

Ces bûches peuvent aussi être composées de paille de blé et de carbonate de calcium, de gypse et de sucre pour une rentabilité encore meilleure. Les champignons sont récoltés au bout de 5 à 8 semaines et pendant 5 à 6 mois sur une même bûche. (fig. 3)

Cette méthode est plus rapide et plus rentable que la culture traditionnelle orientale sur rondins de bois mort, utilisée en Chine dès le onzième siècle mais la valeur gustative de ces champignons ainsi cultivés est bien meilleure. Certaines exploitations, notamment en France, conservent ce procédé naturel de production sur des milliers de troncs de chêne blanc.

L'inoculation de chevilles de bois imprégnées de mycélium obtenues en laboratoire se fait dans des trous perforés à la perceuse et rebouchés à la cire d'abeille.

L'eau de pluie pour arrosage complètera le tout. (fig. 1 et 2)

Les champignons seront récoltés au bout de 12 à 18 mois et pendant 4 ans.

En Amérique du Nord et au Canada on commence à le cultiver dans les années 70.

En Europe on le cultive depuis peu, en Hollande et en Italie en particulier.

En France la culture se développe depuis 1980 en Bretagne, dans les Cévennes, les Vosges...

Sa culture correspond à 17% de la production mondiale de champignons.

C'est le champignon le plus cultivé après le champignon de Paris.

On évalue sa production à plus de 800 000 tonnes.

On peut le trouver frais, en barquettes dans certains supermarchés.

On trouve aussi des kits complets pour le cultiver chez soi.

Mais le plus souvent *Lentinula edodes* est vendu séché, en poudre ou en gélules comme complément alimentaire.



Culture sur bois (fig. 1)



Culture sur bois (fig. 2)



Culture sur bûche (fig. 3)

COMPOSITION

Si le shiitake fait partie intégrante de la cuisine asiatique, il est prêté à ce champignon de multiples propriétés. En Chine il est considéré comme un véritable « élixir de vie et de longévité ».

Mais que contient ce champignon miraculeux ?

Il apporte des fibres, des protéines pouvant remplacer les protéines animales, des vitamines du groupe B et l'ergostérol précurseur de la vitamine D, du sélénium, du cuivre, tous éléments nécessaires au bon fonctionnement des mécanismes métaboliques : production d'énergie, de globules rouges, de la synthèse d'hormones et stimulation du système immunitaire.

Il apporte aussi l'érítadénine qui réduit le taux de cholestérol sanguin, des polysaccharides complexes : les bêta-glucanes parmi lesquels le lentinane, particulièrement intéressant puisqu'on lui attribue des propriétés anti-cancéreuses.

Cette molécule fait l'objet d'études par les oncologues en Chine, au Japon et en Europe pour une thérapie complémentaire dans le traitement du cancer du tractus digestif, de l'utérus, du papillomavirus ...

MAIS ...



Manger un shiitake cru ou mal cuit présente de réels dangers. Sa chair peut causer de graves éruptions cutanées accompagnées de démangeaisons intenses pouvant s'étendre à tout le corps, sous forme de petites papules regroupées sur la face, le cou, le tronc et les extrémités en stries rouges ressemblant à des marques de flagellation. Cette éruption survient environ 3 jours après l'ingestion et ne guérit qu'au bout de 10 jours à 3 semaines ...

C'est le lentinane, sucre complexe qui serait à l'origine de cette dermatose à zébrures.

Le mode d'action, encore mal connu, semblerait être une activation du système immunitaire déclenchant des phénomènes inflammatoires mais des études sont toujours en cours.

Pas de traitement, les corticoïdes sont inefficaces.

Ce phénomène apparaît lors de l'ingestion de champignon peu ou mal cuit, que celui-ci soit frais, séché ou en poudre.

De rares cas de troubles gastro intestinaux ont été décrits ainsi qu'une hyper éosinophilie (réaction allergique).

En conclusion

Le shiitake, partie intégrante de la cuisine et de la pharmacopée chinoise et japonaise depuis des millénaires, est aujourd'hui mondialement connu et les connaissances sur ses vertus médicinales ne cessent de s'accroître.

Riche d'une grande diversité de nutriments dont de nombreux acides aminés, de puissants antioxydants et d'un sucre spécifique, remarquable par ses propriétés anticancéreuses toujours à l'étude.

Néanmoins sa consommation doit être raisonnable en raison de ses effets indésirables éventuels.

Sources

- Nombreux articles Internet.
- Le Guide des CHAMPIGNONS – Didier Borgarino, Christian Hurtado - Edisud.
- Le Guide des champignons : France et Europe – Guillaume Eyssartier, Pierre Roux - Belin.
- Syndromes d'intoxication par les champignons supérieurs - Jocelyne Sergent nov. 2016.
- Photos Internet.

Françoise SERRA-TOSIO

Votre photo pour la couverture du bulletin n°13

Vous photographiez des champignons ?

Vous pouvez faire la « Une » du Bulletin n°13 de la SMD en 2022.

Cette photo illustrera aussi l'affiche pour notre exposition 2022.

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

Date limite de l'envoi : 31 octobre 2021.

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

Bonjour. Vous l'aurez noté, cet article a deux titres. Ce n'est pas banal. C'est même assez curieux. On ne sait pas bien où les mettre, à gauche, au centre, avec une marge ou pas ? L'œil hésite et trébuche. Cela rend perplexe le plus expérimenté des metteurs en page, fait crier à la coquille l'imprimeur le plus averti, et trouble le lecteur pourtant infiniment bienveillant ...

Mais analysons, voulez-vous, ces deux interpellations entre lesquelles je fus incapable de trancher : « j'assume » rappelle bien évidemment le « j'accuse » de mon excellent confrère Zola Émile, un garçon qui monte, et qui, dans son impressionnante série les Mousserons-Tocards, décrit la vie d'une famille de marasmes au XIX siècle...

Mycoologue est un barbarisme anglocline, intercalant élégamment le vocable shakespearien « cool », qui signifie « quiet » dans la langue de Molière, « peinardos tranquillos » dans celle de Michel Audiard, et « zen » dans celle du dalaï-lama, au milieu du mot mycologue, que chacun connaît pour en avoir croisé deux ou trois.

Un mycoologue est donc un mycologue cool, tranquille, zen, apaisé, sans prétention, sans particulière ambition, et éloigné de tout ce qui pourrait ressembler de près ou de loin à une quelconque compétition.

Eh bien voilà, je le dis, ne nous cachons plus, j'avoue, mélangeons les deux titres : j'assume mon statut de parfait mycoologue.

J'en entends qui s'offusquent : « La mycologie est une passion. On ne peut pas être à la fois passionné et détaché, à l'affût de tout et dilettante, au-dedans et au-dehors ».

Eh bien, si, j'assume ! Passionné quand quelque chose me passionne, détaché lorsque le même sujet me laisse indifférent, ou que j'ai autre chose à faire de plus rigolo.

À l'affût de tout ce qui m'intéresse au moment où cela m'intéresse, dilettante quand il fait bon flâner et que le printemps nous paysage l'atmosphère ; au-dedans pour les rencontres et les amis, le partage, l'écoute ou l'expression. Au-dehors quand je risquerais de perdre le recul et que cela m'éteint, et qu'un air de guitare me semble plus propice.



Capable de passer la nuit sur le revêtement d'une mycène ou une publication absconse, mais aussi de négliger une jolie russule ou de laisser pourrir un inocybe, sous le prétexte impératif d'un film à découvrir, d'une promenade sous la lune, ou même d'un rien, d'une non envie, du désir de s'arrêter, et de se laisser envahir par une douce béatitude, de ravissement niais.

Mais aujourd'hui, la fougue initiale et la passion dévorante ont laissé la place à une nonchalance curieuse, à une sorte de paresse philosophique, un esthétisme épanoui, une mycologie épicurienne à - chacun selon ses désirs -.

Didier BORGARINO

« LES TOQUÉS DE LA MYCO »
Extraits pages 281 à 285.

Stage annuel 2020 de la SMD Sevrier (Haute-Savoie) – « Les Balcons du Lac »

Dates : du jeudi 1^{er} au dimanche 4 octobre

Arrivée des participants en deux temps : le jeudi matin pour ceux qui souhaitent travailler un peu plus sur microscope et le vendredi matin pour tous les autres.

Le stage s'est déroulé cette année dans le contexte de pandémie lié au SRAS - CoV-2. Cela s'est traduit par une incertitude sur sa tenue jusqu'à la dernière semaine avant le départ. Un certain nombre de membres et notamment plusieurs des mycologues de la société n'étaient pas présents pour le séjour. Les participants ont été priés de respecter rigoureusement « les gestes barrières », ce qui a pu perturber un peu leurs habitudes de travail ! En effet, le masque était de rigueur dans tous les espaces confinés et le gel hydro-alcoolique a coulé à flots. En outre, recommandation de goûter et sentir uniquement ses propres espèces directement après cueillette et de s'abstenir de trop manipuler les champignons d'autrui. Tout ceci n'a pas empêché la plupart de nos participants, nouveaux comme plus anciens, d'apprécier un stage décrit comme studieux, bien organisé et convivial.



Le centre de vacances Les Balcons du Lac s'est à nouveau révélé comme un lieu tout à fait approprié pour la tenue de notre stage annuel. Il a été remarqué que le restaurant a été rénové et que les plats proposés étaient de bonne qualité en général.

Les sorties se sont déroulées sur les pentes du Semnoz, notamment à l'ouest du lieu-dit des Puisots, mais également dans les forêts du Col de Leschaux. Les champignons (ou sporophores, pour être plus juste) étaient présents en quantité, en particulier au Col de Leschaux. Suite à notre cueillette, nous avons identifié **169 espèces**.

L'organisation pédagogique a privilégié encore cette année de ne travailler que sur les genres de champignons (le vendredi) puis sur les espèces (le samedi et dimanche). Nous avons cependant délibérément choisi de laisser les personnes souhaitant directement travailler les espèces de pouvoir le faire tout en répartissant les groupes en sorties et lors du travail en salle en fonction de cela et de leur niveau.

Par ailleurs, nous avons de plus en plus de noms auxquels nous étions habitués qui changent en lien avec la nouvelle classification phylogénétique qui se met progressivement en place. En effet, l'arbre du vivant est progressivement précisé et remanié grâce à des études de biochimie moléculaire (employant des critères génétiques et des techniques de biochimie). La classification dite linnéenne, basée sur l'observation des critères macro et microscopiques est donc de plus en plus perturbée... Cette évolution s'opère depuis plusieurs décennies mais elle a pris beaucoup de retard pour le règne des champignons. Les mycologues de la société ont, pour nous aider, accepté de mettre en ligne sur le site de la SMD (www.smd38.fr), une table d'équivalence de leur production avec les anciens noms d'espèces encore dans toutes les mémoires et leur correspondance dans la nouvelle classification. Ce travail est mis en ligne gracieusement, et vous permettra de rechercher votre espèce sous son ancien **ou** son nouveau nom.

→ Site de la SMD, onglet « fichier 2020 », liste par espèces/genre/variété synonymes et actuels ou cliquer sur le lien : <http://www.smd38.fr/bulletins-2/liste-des-espe-ces-3>

Cette année, Didier Borgarino nous a présenté une interprétation d'une sélection de chansons de Georges Brassens. Il a ponctué cette soirée sur l'artiste en partageant quelques anecdotes de sa vie, mais aussi sur la façon de comprendre les paroles de ses chansons en fonction du contexte de l'époque. C'est alors que, la soirée avançant, nous avons pu découvrir les talents de choristes de nos membres !

Liste des champignons récoltés et déterminés

Genre	espèce
<i>Aleuria</i>	<i>aurantia</i>
<i>Amanita</i>	<i>excelsa</i>
<i>Amanita</i>	<i>muscaria</i>
<i>Amanita</i>	<i>pantherina</i>
<i>Amanita</i>	<i>phalloides</i>
<i>Amanita</i>	<i>rubescens</i>
<i>Amanita</i>	<i>umbrinolutea</i>

<i>Apioperdon</i>	<i>pyriforme</i>
<i>Armillaria</i>	<i>mellea</i>
<i>Armillaria</i>	<i>ostoyae</i>
<i>Artomyces</i>	<i>pyxidatus</i>
<i>Bisporella</i>	<i>citrina</i>
<i>Bolbitius</i>	<i>titubans</i>
<i>Boletopsis</i>	<i>leucomelaena</i>

.../...

La liste complète est consultable sur notre site Internet.

Quelques espèces d'intérêt observées !

Psathyrella maculata

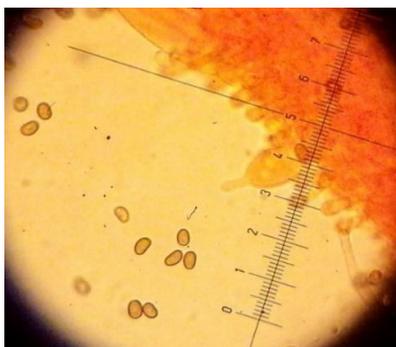


Photo : Richard Holder



Photo Didier Borgarino

La psathyrelle tachée, champignon rare, **pousse en faisceau, sur souche ou sur terre mêlée de bois enfoui**. Le chapeau est orné de **squames brunes foncées concentriques**. Il est **umboné**. Les lames sont d'abord gris beige puis brun rouge et bientôt foncées. Le **piéd est progressivement brun foncé vers la base**. Les caractères microscopiques que nous relevons sont **ses spores phaséoliformes** (en forme de haricot), dépourvues de pores germinatifs, ainsi que **ses cystides lagéniformes** (en forme de bouteilles) et étirées au sommet.



Les spores phaséoliformes et une cystide en arrière-plan.
Photo : Richard Holder



La sporée.
Photo : Clément Leclercq

Mutinus caninus



Photo : Didier Borgarino

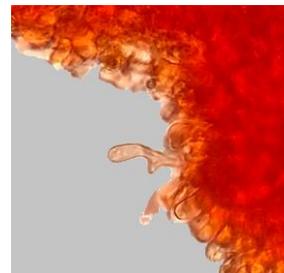
Ce champignon est rare ! Il fait partie de l'ancienne classe des **gastéromycètes** : rassemblés par leur façon de produire des spores dans un **hyménium totalement interne** (comme s'il formait un estomac = gastéro). Le premier stade de développement du champignon ressemble à un **œuf** (correspondant à la phase où l'hyménium est interne). L'hyménium et donc les basides et leurs spores sont contenus dans ce que l'on nomme (spécifiquement pour les ex-gastéromycètes) la « **gléba** » qui, entourée du **péridium**, constitue la **masse fertile** devenant gélatineuse, pulvérulente ou déliquescente à maturité : exemple, la « poussière » des vieux lycoperdons. Ici, la gléba que l'on observe est verte. Après son élimination, le champignon laisse apparaître une pointe orange qui constitue la partie du corps mycélien qui servait de base à la gléba. Son **odeur cadavérique** attire les **mouches qui répandent ses spores**. Il appartient à la famille des **Phallaceae** qui rassemble des champignons aux **formes variées et surprenantes** (dont le *Phallus impudicus* ou **satyre puant** est peut-être l'espèce la plus fréquemment rencontrée dans notre région).

Marasmius wynnei



Marasmius wynnei

Photo : Didier Borgarino



Cheilocystide lobée (congo)

Photo : Alessandro Cresti

Le *Marasmius wynnei* ou marasme globuleux est un champignon que l'on trouve dans les **forêts de feuillus et principalement sur sol calcaire**. Le chapeau, d'abord hémisphérique et blanchâtre comme en photo, s'aplatit et grisonne à partir du disque avec l'âge. **Son pied est blanc au début, puis devient brun rougeâtre** (voir la photo, où le changement commence) et finalement noirâtre. En regardant ce champignon jeune et adulte, **on a l'impression d'avoir affaire à deux espèces différentes** ! Curiosité microscopique, les cystides marginales (ou cheilocystides) du *Marasmius wynnei* sont **lobées**, voir la photo.

Pluteus leoninus



Pluteus leoninus

Photo : Clément Leclercq



Cellules fusiformes de l'épicutis (congo)

Photo : Clément Leclercq

Rares sont les plutées qui sont de couleurs vives, alors quand on rencontre un petit champignon jaune vif sur le bois, on ne pense pas tout de suite à ce genre ! Mais, une rapide inspection des lames nous mettra sur la voie : lames libres, sporée rose... pas de doute, c'est une plutée.

Avec les plutées, c'est ensuite que ça se complique. Il faut passer par la case microscope. Dans le cas des plutées jaunes, c'est assez simple, car une inspection des cellules de l'épicutis (la couche supérieure du chapeau) donnera le groupe et donc le nom de la plutée. Dans notre cas, les cellules sont fusiformes, comme on peut le voir sur la photo. C'est donc la section « *Hispidoderma* » (contrairement à la section « celluloderma » qui présente des cellules globuleuses). C'est donc la « vraie » *Pluteus leoninus*, souvent confondue avec d'autres plutées jaunes de la section « celluloderma » (*Pluteus chrysophaeus*).

Cordyceps militaris



Cordyceps militaris avec son substrat
Photo : Clément Leclercq



Détail d'un Cordyceps et sa « larve »
Photo : Clément Leclercq

Les *Cordyceps* sont des *Ascomycetes* qui **parasitent d'autres organismes** ; certains sur d'autres champignons (surtout souterrains) mais aussi sur des insectes. Le ***Cordyceps militaris*** se développe sur des **larves d'insectes** (chenilles) lorsqu'elles sont dans le sol. Il se développe par exemple sur les chenilles processionnaires du pin ou la chenille du ver à soie.

Le mycélium du champignon se développe dans la larve de laquelle le carpophore s'extrait et sort du sol sous la forme d'une jolie massue orangée. Lorsque l'on trouve une de ces massues orangées, on peut donc creuser en dessous pour déterrer la larve d'où le champignon s'est développé (comme sur la photo de droite).



Pour clôturer notre stage, notre présidente, Évelyne TARDY, lors de son discours, a tenu à remercier Gilles BONNET-MACHOT, pour la gestion logistique du stage dès le jeudi, Claudine VICHERD, secrétaire, pour les questions organisationnelles dès le jeudi, ainsi que Didier BORGARINO, son invité, pour le partage de ses connaissances encyclopédiques ! Ont également été remerciés les mycologues et apprenti-mycologues : Jean-Jacques LEFRANCOIS, Clément LECLERCQ, Richard HOLDER, Alessandro CRESTI, Gilles BONNET-MACHOT et Andéol SÉNÉQUIER-CROZET qui se sont impliqués dans l'encadrement pédagogique dès le jeudi, ainsi que Bruno VÉRIT pour avoir su rappeler l'importance du respect des gestes barrières, malgré les réticences que nous pouvons tous par moment avoir la faiblesse d'avoir. C'est enfin grâce à ce que nous partageons tous, cette fascination pour le monde des champignons et de la nature, mais aussi notre volonté d'être ensemble que ce stage a pu se dérouler dans de bonnes conditions. L'assemblée a enfin remercié notre chère présidente et l'administration de la société pour l'organisation de ce séjour.

Alessandro CRESTI

Clément LECLERCQ

Andéol SÉNÉQUIER-CROZET

Programme d'activités de 2021

Compte-tenu de la situation sanitaire actuelle et qui devrait se prolonger dans les prochains mois, nous sommes dans l'impossibilité de programmer, comme nous le faisons habituellement dans nos précédents bulletins, les activités à venir pour l'année 2021.

Il est évident que, dans la mesure du possible, nous maintiendrons notre service d'identification de cueillettes pour le public à notre local SMD, au 24 QUAI de FRANCE, nos conférences le lundi, nos sorties terrain du printemps, nos expositions mycologiques, notre stage de formation annuel dans un biotope différent de celui de Grenoble, ainsi que la formation au microscope de nos membres, sans oublier l'inspection des marchés de Grenoble.

Nous maintenons à jour notre site et nous vous encourageons à vous y référer.

Dès que la situation sanitaire sera stabilisée, nous produirons un dépliant des activités 2021 que vous pourrez retrouver sur le site de la Société Mycologique du Dauphiné.

N'oubliez pas votre cotisation 2021 :

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.

Évelyne TARDY
Présidente

WWW.smd38.fr

The screenshot displays the homepage of the Société Mycologique du Dauphiné website. At the top, there is a search bar and navigation links for 'S'IDENTIFIER' and 'S'ENREGISTRER'. The main header features the SMD logo and the site name. Below this, a horizontal menu lists 'ACCUEIL', 'LA SOCIÉTÉ', 'CALENDRIER', 'ACTIVITÉS RÉCENTES', 'FICHES TECHNIQUES', and 'BULLETINS'. A secondary menu includes 'FICHER 2020' and 'LIENS'. The main content area is divided into several sections: 'IMAGE DU JOUR' with a photo of mushrooms, 'ALERTE INTOXICATIONS' featuring a 'Le Quotidien du pharmacien' article about 'Crise sanitaire: la résistance s'organise', and 'CALENDRIER DES ÉVÉNEMENTS' showing a calendar for December 2020. On the right, a vertical menu lists 'Concours photos', 'Expositions', 'Formations', 'Stages', 'Sorties', 'Inventaires mycologiques', and 'Conférences'. The contact information '24 Quai de France - GRENOBLE - Téléphone : 04 76 85 39 81' is visible at the bottom of the main content area.

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.

Sortie d'étude sur le terrain



Microscopie



Au stage à Sevrier



Les champignons seront bientôt tous identifiés !

Détermination



Le tour de table !