

Grenoble Mycologie



Bulletin de la Société Mycologique du Dauphiné

Numéro 2 - Janvier 2011



Ph. Jean-Luc Fasciolo

Gomphus clavatus

Société Mycologique du Dauphiné 24 Quai de France 38000 Grenoble

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

La Société Mycologique du Dauphiné

Membres du Conseil d'administration 2010

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

Membres du bureau 2010

<i>Président</i> : Jean-Luc FASCIOTTO	<i>Trésorier adjoint</i> : Olivier HUGONOT
<i>Vice-président</i> : André TARTARAT	<i>Secrétaire</i> : Claude BOIJOUX
<i>Vice-présidente</i> : Évelyne TARDY	<i>Secrétaire adjoint</i> : André BERNARD
<i>Trésorier</i> : Claude MORAND	

Collaborateurs et collaboratrices du numéro

André BERNARD	Jean DEBROUX	Josette MONPERT
Claude BOIJOUX	Jean-Luc FASCIOTTO	François PIERRE
Michel BOIJOUX	Robert GARCIN	Nathalie SZYLOWICZ
Jeanine CURTENAZ	Éric MICHON	Évelyne TARDY

Comité de lecture

Sophie BELLEVILLE	Jeanine CURTENAZ	François PIERRE
André BERNARD	Pierre CURTENAZ	Charles ROUGIER
Claude BOIJOUX	Jean-Luc FASCIOTTO	Nathalie SZYLOWICZ
Michel BOIJOUX	Josette MONPERT	Évelyne TARDY

Sommaire du bulletin

Le mot du Président	3
Qui a peur de la langue de César ?	4
Voyage d'études au Québec	5
Une curiosité : le champignon « homard » consommé au Québec	8
Arbres et champignons	9
Ma tendre amie russe Ula !	13
Fin d'un préjugé trompeur	13
Programme d'activités	14
Publications de la SMD125	16
Premiers pas en matière de photographie de champignons	17
Amanita pachyvolvata	21
La mycophilie	24
Stage SMD 2010	26
Retour en images sur les activités 2010 de la SMD	27

Le mot du Président

Une année vient de s'écouler depuis la parution du premier numéro de « Grenoble Mycologie ».

Un an qui nous a bien occupés, un an qui nous a offert de bons moments : notre voyage au Québec, une exposition d'automne d'une tenue remarquable, des soirées et sorties d'études riches de découvertes... Un an qui nous a aussi apporté, hélas, son lot de tristesse avec, entre autres, les disparitions de Françoise Seigle-Murandi, professeur de mycologie à la faculté de pharmacie, et de Marius Lambert, notre doyen, ami et compagnon de route depuis toujours.

Cependant, du haut de ses 75 ans d'existence, notre association poursuit inexorablement son chemin, sous l'œil bienveillant d'une équipe toujours motivée et enthousiaste.

Comme je l'évoquais dans mon premier « billet », la vocation de ce nouveau média est de permettre à chacun de s'exprimer, partager ses connaissances, présenter un article scientifique, un reportage, etc.

Pour beaucoup, c'est une tâche nouvelle ou inhabituelle, mais chacun sait que, souvent, c'est le premier pas qui coûte.

Aujourd'hui, nous souhaiterions encourager l'éclosion de nouveaux talents. J'ai confiance.

Les barrières de la retenue ou de la pudeur franchies, je sais que nous pourrons, dans un proche avenir, compter sur de nouveaux auteurs. Notre comité de lecture aura alors matière à créer un bulletin encore plus diversifié et équilibré pour le plaisir de tous.

Je remercie celles et ceux qui se sont impliqués tout au long de l'année dans les différents aspects de la vie de notre société et, pour l'heure, dans la conception et la réalisation de ce second numéro.

Je salue très amicalement et tout particulièrement nos adhérents lointains, toujours fidèles, et qui n'ont que de sporadiques contacts avec la SMD.

J'espère que l'année 2011 sera de bonne facture et que chacun saura s'épanouir à travers cette passion commune qui nous rapproche : la mycologie.

Jean-Luc FASCIOTTO

Dernière minute : la SMD s'est dotée d'un nouveau site Internet.
Les familiers de la « toile » peuvent le visiter dès aujourd'hui à l'adresse suivante :
www.smd38.fr

Qui a peur de la langue de César ?

L'utilisation du latin provoque de plus en plus souvent un sentiment d'angoisse et un mouvement de recul chez le mycologue débutant. Aujourd'hui en effet, quelle personne, même quinquagénaire, a fréquenté la langue latine pendant sa scolarité ?

Latin = langue morte. Quel intérêt ?

Mieux vaut apprendre l'anglais, vous dira d'une voix la foule des gens « branchés ». Il semble bien plus utile, d'autant qu'il connaît un sursaut d'impérialisme avec l'invasion mondiale des TICE (Techniques d'Information et de Communication Electroniques). Il est, on le croit, on le dit, omniprésent. Mais pas au cœur des sciences du vivant.

Un peu d'histoire nous apprend, d'ailleurs, qu'après quelques langues fort anciennes, c'est par le grec que la science a traversé les siècles. Supplanté un temps par l'arabe puis par le latin, évincé à son tour par les langues nationales dont certaines réussirent à dépasser les frontières, notamment le français et l'anglais. Mais le latin a survécu et, à travers lui, le grec. Et ce, universellement dans la communauté scientifique. C'est lui qui, depuis des lustres, bien avant les moyens techniques modernes, est le vecteur de la communication intellectuelle entre les savants des quatre coins du monde.

Je ne ferai pas l'apologie du latin, je ne parlerai pas non plus de ses faiblesses, ni de celles de ses utilisateurs. Le constat est qu'il demeure et restera longtemps, j'espère, incontournable dans le domaine qui nous intéresse. Aussi, pour faciliter l'approche de la mycologie, l'idée m'est venue de proposer quelques pistes.

Il faut d'entrée, je pense, s'astreindre à toujours lire d'abord le binôme d'un champignon (nom de Genre + nom d'espèce) exprimé en latin. Prononcées à la française, les sonorités et terminaisons en sont vite familières. Ex : Amanita vaginata. Les accords en genre (masculin / féminin) et autres subtilités grammaticales se repèrent très facilement. Lire ensuite le nom français. Celui-ci est, au mieux, une traduction plus ou moins fidèle et heureuse du premier. Ex : Amanite vaginée, Amanite engainée. Il peut être aussi un nom usuel ou local sans lien direct avec la signification d'origine. Ex : Grisette, Coulemelle. Dans ce cas, les risques de confusion par homonymie sont grands. Pour continuer avec le même exemple, le spécimen baptisé Coulemelle peut tout aussi bien, en effet, appartenir au genre Amanita qu'au genre Lépiota.

Avoir à l'esprit que les noms de genre aussi ont une signification qui peut aider à la mémorisation. Dans la famille des champignons à tubes, par exemple, le genre Suillus présente des chapeaux d'aspect gras, comme le porc. Or en latin, -suillus- signifie –viande de porc- ! Suillus viscidus, au nom pléonastique, en est un représentant. Le genre Xerocomus, du grec -xer(o)- signifiant –sec-, présente au contraire des chapeaux secs, tel Xerocomus badius.

Pour se sentir plus à l'aise, consulter des listes de racines grecques et latines. Ceci permet de prendre conscience qu'au quotidien on en utilise quantité sans le savoir et certains mots deviennent soudain miraculeusement limpides. Ouvrir, pourquoi pas ? un dictionnaire latin / français. Consulter des vocabulaires mycologiques. Se plonger dans le Précis de myconymie de Paul Escallon. Savoir que les noms des genres et des espèces peuvent aussi provenir de noms propres (personnes, lieux) latinisés. Inocybe bongardii n'est autre que l'Inocybe de Bongard, botaniste russe. On trouve alors sympathique de faire connaissance avec les grandes figures de l'histoire de la mycologie.

Naturellement, malgré bonne volonté et précautions diverses, impossible d'échapper à tous les pièges, contresens et quiproquos auxquels expose la fréquentation d'une langue étrangère. Langue qui plus est ancienne, non figée cependant, mais évoluant au fur et à mesure des créations d'espèces nouvelles.

Je me souviens en particulier avoir pensé « perdre mon latin » tant j'ai eu de mal à accorder à leurs champignons respectifs les noms de Suillus luteus (chapeau brun) et Suillus grevillei (chapeau jaune). Pour moi, c'est le premier qui était jaune, puisque son nom me l'imposait par sa signification (luteus = jaune).

Et que dire de Gyromitra esculenta, qualifié de comestible alors qu'il a provoqué nombre d'accidents mortels ou de Cortinarius orellanus qualifié de montagnard ?

Errare humanum est ! La langue utilisée n'y est pour rien.

Je conclurai en faisant remarquer que l'utilisation du latin n'est que la partie visible de l'iceberg représentant la difficulté de la science mycologique...

Cela dit pour rassurer ceux qui auraient encore peur de la langue de César.

Voyage d'études au Québec

Et si tu organisais un voyage mycologique au Québec !

C'est Elsa Mazet qui, la première, il y a trois ans, m'a lancé ce défi : un voyage au Québec pour un échange entre mycologues d'ici et de là-bas.

L'idée a plu et, lors d'un de mes séjours au Québec, en août 2008, j'en ai fait part à Raymond Archambault, alors président du Cercle des mycologues de Montréal (CMM). Ce spécialiste réputé s'est immédiatement intéressé au projet et nous avons entrepris de correspondre électroniquement afin de le réaliser.

Un ancien président du CMM, Peterjürgen Neumann, qui a brièvement pris la relève de Raymond Archambault à la présidence du CMM (avant l'élection de Jean-Pierre Dion en avril 2009), m'a proposé d'accueillir les mycologues du Dauphiné à l'occasion du soixantième anniversaire de son organisation (le CMM), anniversaire qui allait être fêté lors de la rencontre annuelle de l'Association de mycologie du Québec, du 3 au 6 septembre 2010. Cette rencontre, organisée par une équipe dirigée par Raymond Archambault, devenu en 2009 conservateur du Fungarium (Conservatoire des champignons) de Montréal, allait se tenir dans une localité jumelée avec Lans-en-Vercors, Saint-Donat, un centre de villégiature des Laurentides (chaîne de montagnes fermant, au nord, la grande plaine du fleuve Saint-Laurent).

Pour faciliter la préparation de ce premier échange, Peterjürgen Neumann nous a proposé une prise de contact avec des mycologues montréalais dès notre arrivée au Canada, avant la rencontre de Saint-Donat, et il nous a suggéré, pour la semaine suivant cette rencontre, d'aller dans la région de Québec. Ainsi conçu, notre voyage durerait deux semaines, au début de septembre, et nous permettrait, en plus de la participation à la rencontre de Saint-Donat, de faire quelques sorties en forêt, de visiter Montréal et de voir Québec.

Le lendemain de l'arrivée, avec un temps superbe, André a joué au guide touristique et amené notre petit groupe voir divers points d'intérêt de Montréal et visiter quelques lieux historiques, notamment le petit musée de Lachine (un poste de traite construit en 1669 où est évoquée la vie des premiers Français installés en Nouvelle-France) et un musée consacré au commerce de la fourrure des dix-huitième et dix-neuvième siècles (musée situé sur le canal de Lachine dans un bâtiment édifié en 1803). La journée a été égayée par un pique-nique à la canadienne, au bord de l'eau, en haut des rapides de Lachine (rapides au bas desquels s'arrêtait la navigation sur le fleuve Saint-Laurent, avant la construction d'un canal qui, à partir de 1825, a permis aux navires de fort tonnage d'accéder au Lac Ontario, le plus proche des cinq grands lacs d'Amérique du Nord).

Le troisième jour, jeudi 2 septembre, notre petit groupe s'est rendu à Mascouche, à 40 kilomètres de Montréal, rejoindre six Québécois, membres du Cercle des mycologues de Montréal (CMM), dont la responsable, Renée Leboeuf, qui ont servi de guides pour une sortie en forêt. Au cours de la journée, ces mycologues du CMM, des gens charmants, nous ont fait voir quelque 120 espèces différentes, parmi lesquelles plusieurs (une trentaine) ne se trouvent pas dans le Dauphiné. La séance de détermination, précédée d'un pique-nique convivial dans un joli parc, s'est prolongée jusqu'au repas du soir...

Les trois journées suivantes se sont passées à Saint-Donat, au Manoir des Laurentides, où étaient réunis les quelque cent-cinquante participants à la rencontre annuelle de l'Association de mycologie du Québec, qui regroupe sept cercles ou clubs. Cette rencontre nous a impressionnés tant en raison de l'efficacité de l'organisation qu'en raison de la qualité de l'hébergement (l'hôtel ayant un accès direct à l'un des plans d'eau de Saint-Donat, le Lac Archambault, long d'une quinzaine de kilomètres pour une superficie de 13,8 kilomètres carrés).

Lors de cette rencontre, nous avons été choyés. Nous l'avons été, d'abord, parce que nous avons été traités comme des amis : d'ailleurs, à maintes reprises, en public comme en privé, les organisateurs se sont dits très heureux de notre présence et, lors de son intervention, le maire de Saint-Donat, Richard Bénard, tout content d'avoir rencontré des membres de notre délégation, a parlé de Lans-en-Vercors et salué le Dauphiné. Nous avons aussi été choyés parce que, lors des sorties, les guides nous ont consacré tout leur temps, avec l'aide, en outre, d'autres personnes désireuses de nous faire connaître les champignons du Québec. Nous avons aussi bénéficié des retombées positives de la conférence de notre président, Jean-Luc, qui a beaucoup plu.

Autre détail : pour avoir trouvé un champignon exceptionnel lors d'une des sorties, une *Amanita onusta*, Nathalie a obtenu l'un des prix attribués lors de la séance de clôture. Finalement, le lundi 6 septembre, nous avons quitté Saint-Donat avec le sentiment d'y avoir vécu une expérience mémorable.

La semaine passée à Sainte-Brigitte-de-Laval, à trente kilomètres au nord de Québec, a été marquée par une alternance de pluie et de soleil, avec de grandes variations dans les températures (dont une gelée blanche), et le début des couleurs d'automne. Nous aurions préféré ne pas avoir de pluie !

Pour le tourisme, nous avons visité Québec (avec une demi-journée au Musée de la civilisation, consacré à l'histoire du Québec, au territoire du Québec et aux premières nations du Québec, Hurons, Algonquins, etc.) et, au cours d'une autre sortie, nous avons vu la chute de la rivière Montmorency (d'une hauteur de 83 mètres, une trentaine de mètres de plus que la chute de la rivière Niagara) et fait une excursion au Cap Tourmente, une réserve faunique mettant en valeur les contrastes entre la montagne (le cap ainsi nommé par Samuel de Champlain en 1608) et les zones marécageuses en bordure du fleuve, escale pour des milliers d'oies sauvages en octobre, chaque année, et endroit où se rencontrent la marée, venant de l'Atlantique, et l'eau douce, descendant des Grands Lacs d'Amérique du Nord.

Les sorties mycologiques nous ont fait découvrir des espèces que nous ne rencontrons pas dans le Dauphiné. Dans la vaste propriété où était situé le chalet loué par Jean-Luc et Catherine a été trouvée, notamment, une *Leotia viscosa* qui se distingue de la *Leotia lubrica* par son chapeau vert et son pied jaunâtre. Dans la propriété de l'ancien champion de ski, Bill Dobson, à Stoneham (30 kilomètres au nord de Québec), l'intérêt a surtout porté sur l'*Hypomyces lactifluorum* qui parasite la *Russula brevipes* et la déforme au point de la rendre méconnaissable, lui donnant la couleur et la saveur du homard bouilli. Enfin, le samedi 11 septembre, dans la propriété de Colleen Allison, à Frampton (40 kilomètres au sud de Québec), nous avons été étonnés par l'abondance de *Polyporus squamosus*, espèce assez rare dans le Dauphiné.



La sortie du jeudi 9 septembre, à Stoneham, a été particulièrement instructive puisque le président du Cercle des mycologues amateurs de Québec, J. André Fortin, nous a fait participer à une expérience qu'il mène avec quelques collègues (dont Jean-Paul Blais et Roland Labbé) afin de mieux connaître l'écologie des truffes : il s'est agi, pour nous, d'installer des seaux au sommet de quelques arbres (au sommet pour être hors d'atteinte des ours). Ces seaux (appelés chaudières par les Québécois) avaient été percés de deux orifices de 6 centimètres de diamètre, qui se faisaient face... Comme nous l'a expliqué le professeur Fortin, les écureuils, attirés par l'odeur du beurre d'arachide placé dans les seaux et les trouvant pratiques, devraient y cacher leurs provisions, qui pourraient comprendre des champignons hypogés, dont des truffes !

C'est toutefois la sortie du samedi 11 septembre qui a été la plus étonnante. Elle s'est faite avec une quarantaine de personnes amusantes, membres du Cercle des mycologues amateurs de Québec, par un temps superbe, dans un cadre typique des terres agricoles gagnées récemment sur la forêt primaire qui recouvrait le territoire des Appalaches. Cette journée a été marquée par une longue séance de détermination, exceptionnellement joyeuse, mettant face à face deux mycologues expérimentés, Roland Labbé, pour le Québec, et Jean-Luc, pour le Dauphiné ! Elle s'est terminée par la remise de cadeaux et la prise de photos de groupes. Belle fin de séjour !

Les douze membres de notre groupe sont rentrés en France ensemble, au départ de Montréal, le dimanche 12 septembre, heureux de l'aventure, prêts à accueillir une délégation de mycologues québécois, pour la contrepartie de l'échange, si bien commencé !



Préparation des « chaudières »



Rencontre de Saint-Donat



Tour de table Québécois-dauphinois



Leotia viscosa



Hypomyces lactifluorum (Voir texte page 8 : le champignon « homard »)



Stropharia squamosa

Une curiosité : le champignon « homard » consommé au Québec

Les douze membres de la Société mycologique du Dauphiné qui ont été reçus par leurs collègues des cercles mycologiques de Montréal et de Québec, au début de septembre 2010, ont découvert des dizaines de champignons qu'on n'a pas chez nous.

Parmi ces champignons qu'ils ne connaissaient pas déjà, il en est un qui a paru particulièrement étonnant : le champignon « homard » (appelé « lobster mushroom » en anglais).

Le champignon « homard », une russule (*Russula brevipes*), a étonné parce qu'il est vendu sur les marchés, tout déformé par une dermatose prononcée, qui lui donne la couleur d'un homard qui vient de passer cinq minutes dans l'eau bouillante !

Cette dermatose rappelle celle qui attaque parfois, dans notre région, certains lactaires, dont le lactaire saumon (*Lactarius salmonicolor*). Le parasite qui menace le lactaire saumon est appelé *Hypomyces lateritius*, alors que celui dont est victime le champignon « homard » est appelé *Hypomyces lactifluorum*.

Ce dernier (*Hypomyces lactifluorum*) attaque également, au Québec, d'autres espèces de la famille des Russulaceae, tel le lactaire poivré (*Lactarius piperatus*), comme l'écrivait déjà, il y a quarante ans, le mycologue canadien René Pomerleau (*Champignons de l'Est du Canada et des États-Unis*, Deuxième édition, Montréal, La Presse, 1977, page 108).

Dans notre région, le Dauphiné, on recommande de rejeter un lactaire qui est déformé par un parasite, alors qu'au Québec des mycologues écrivent que la russule à pied court (*Russula brevipes*) est considérée comme meilleure lorsqu'elle est parasitée par le *Hypomyces lactifluorum* (page 71 dans *Champignons communs du Québec et de l'est du Canada*, par Raymond McNeil, Waterloo, Éditions Michel Quintin, 2007).

Les intrépides ambassadeurs de la Société mycologique du Dauphiné réunis au Québec au début de septembre ont pris le risque de consommer le champignon « homard », après en avoir acheté près d'une livre à un comptoir du marché central de la ville de Québec (comptoir, appelé le « Pied bleu », tenu par un gai luron nommé Michel Dionne).

Préparé suivant une recette utilisée habituellement pour les cèpes (cuisson au beurre), le champignon « homard » s'est révélé croquant sous la dent (comme le sont les morceaux de cèpes cuits au beurre) et plusieurs des goûteurs lui ont trouvé une saveur de bisque de homard (d'autres n'ont pas eu cette sensation, mais, en matière de goût, chacun perçoit ce qu'il peut).

Tous se sont réveillés le lendemain et personne n'a été malade ! Lors des sorties en forêt qui ont suivi, le champignon « homard » a été repéré à plusieurs reprises et il a été photographié (voir la photo prise par le président Jean-Luc Fasciotto). C'est un champignon vraiment étrange, tant il est différent d'une russule, même s'il est une russule, la russule à pied court.

La russule à pied court, quand elle n'est pas parasitée, présente les caractéristiques générales du genre et se distingue par son chapeau, blanc, qui peut atteindre 20 centimètres de diamètre, démesuré par rapport au pied (très court), ses lames blanches, étroites et serrées, sa chair blanche, ferme, et une odeur désagréable de mauvais poisson ; quand elle est parasitée, cette même russule, dorénavant dénommée champignon « homard », prend la forme d'un vieil albatrellus à surface rugueuse, coloré, on l'a vu, comme les homards que l'on sert à table et parfumé comme eux. Une curiosité !

On peut s'interroger quant à l'innocuité d'un champignon complètement déformé par une dermatose et on peut espérer que cette curiosité ne fera jamais de victimes.

André BERNARD

Arbres et Champignons

Il s'agit de présenter ici la relation étroite qui unit champignons et arbres, du moins pour certains d'entre eux. Après un bref rappel sur les différents modes de nutrition des champignons, nous nous intéresserons plus particulièrement au cas des mycorhiziques.

Dans un deuxième temps, nous tâcherons de souligner l'intérêt que présente une bonne connaissance des arbres dans la détermination des espèces de champignons. Nous avons fait choix de ne décrire que quatre espèces d'arbres, deux feuillus et deux conifères, fréquemment associés dans notre région aux étages montagnard et subalpin. Il s'agit du hêtre, du bouleau, du sapin et de l'épicéa. Nous donnerons suite dans les bulletins futurs...

Comment se nourrissent les champignons ?

Contrairement aux plantes, les champignons sont des organismes dépourvus de chlorophylle. Ils sont donc obligés de tirer leur énergie du substrat qu'ils trouvent. Nous pouvons distinguer trois grandes catégories de champignons, selon le mode de nutrition et les liens qu'ils entretiennent avec leur support :

- **Les parasites** : ils vivent aux dépens d'organismes vivants, généralement des arbres, parfois des végétaux herbacés, d'autres champignons ou encore d'insectes.
- **Les saprophytes** : ils se nourrissent de matières organiques en décomposition.
- **Les mycorhiziques** : ceux-ci vivent en association ou en symbiose avec des plantes ou des arbres.

Il peut arriver que ces distinctions ne soient pas aussi tranchées et certaines espèces peuvent appartenir tantôt à une catégorie, tantôt à une autre...

Les mycorhiziques

Les mycorhiziques représentent le groupe le plus important (environ 50% des champignons répertoriés dans notre région). Ils sont liés à des plantes supérieures dont une grande proportion d'arbres, avec lesquels ils entretiennent des relations étroites basées sur des échanges de nourriture. Par exemple, les arbres approvisionnent les champignons en glucides tandis que les champignons fournissent des éléments minéraux et notamment du phosphore aux plantes. Pour réaliser cette symbiose, le champignon forme avec son mycélium une sorte de gaine autour des racines de la plante, la mycorhize. Les chênes truffiers sont un exemple de mycorhize domestiquée réalisée en laboratoire.

Principaux genres mycorhiziques :

Amanites, Bolets, Chanterelles, Clavaires (grandes espèces), Cortinaires (grandes espèces), Cystodermes, Gomphides, Hébélomes, Hygrophores, Inocybes, Lactaires, Russules, Sarcodons, Tricholomes, Truffes...

Principaux arbres formant des mycorhizes :

La connaissance des arbres présente pour le ramasseur un véritable intérêt pratique. Elle lui permet de savoir où pousse tel ou tel champignon.

Parmi les résineux : *Mélèzes, Pins, Epicéas, Sapins...*

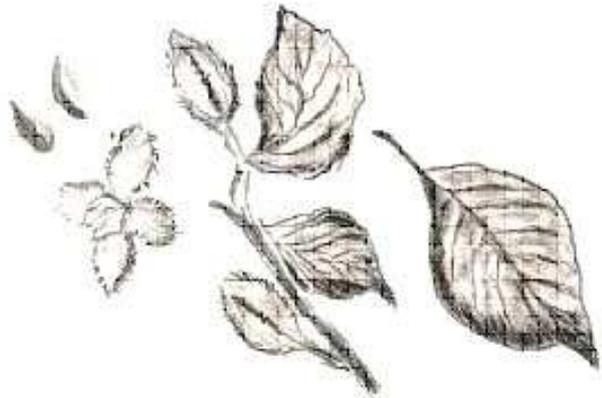
Parmi les feuillus : *Hêtres, Chênes, Châtaigniers, Bouleaux, Peupliers...*

Selon les espèces, il existe divers degrés de mycorhizes. Aussi, certains champignons montrent une préférence marquée pour une espèce précise d'arbre. D'autres champignons sont essentiellement liés à un genre arborescent ou encore à une famille ou, encore, à un embranchement. Enfin, de nombreuses espèces de champignons sont peu exigeantes et s'accommodent d'arbres divers.

Comme évoqué dans l'introduction, nous ne décrivons que quatre arbres fréquents dans nos massifs. Ainsi du hêtre et du sapin, souvent associés à l'étage montagnard, soit entre 700 et 1 500 m d'altitude environ, limites pouvant fluctuer suivant la latitude et l'exposition. La hêtraie-sapinière est souvent colonisée à ces altitudes par l'épicéa, lequel domine l'étage subalpin (1 500 – 2 100 m), surtout dans sa partie inférieure. Les bouleaux apprécient les mêmes milieux ; ils forment rarement de véritables forêts mais colonisent parfois les anciennes hêtraies. Pour chacun des exemples développés nous donnerons la liste des champignons les plus représentatifs vivant en symbiose.

Le hêtre (*Fagus sylvatica*)

Arbre à feuilles caduques de la famille des fagacées pouvant atteindre jusqu'à 40 m, à tronc droit. L'écorce est lisse et de couleur gris clair. Son port est à couronne très étalée quand il croît isolé, à couronne étroite en peuplement dense. Les feuilles sont alternes, pétiolées, ovales, parfois dentées, vert sombre sur le dessus, ubescentes sur les bords. Espèce monoïque, c'est-à-dire portant sur un même pied les fleurs femelles et mâles, lesquelles apparaissent au printemps, sous la forme d'involucre à quatre lobes réunis par paires (femelles), et de chatons globuleux verdâtres et pendants (mâles). La fructification (faînes) se produit en septembre, sous forme d'akènes trigones, bruns, généralement réunis par paires dans un involucre ligneux, sub-épineux. La croissance du hêtre est favorisée sous couvert et en atmosphère humide, d'où sa présence à l'étage montagnard de nos massifs, seul ou souvent associé au sapin. Par contre, il ne manifeste pas d'exigence particulière quant à la nature du sol, et se rencontre aussi bien en terrain calcaire (Vercors, Chartreuse), que sur sol cristallin (Belledonne).



Fagus sylvatica

Parmi les espèces formant une association mycorhizienne avec le hêtre, citons :

Cortinarius humicola (Cortinaire humicole)
Lactarius blennius (Lactaire muqueux)
Lactarius pallidus (Lactaire pâle)
Marasmius alliaceus (Marasme à odeur d'ail)
Russula fageticola (Russule des hêtres)
Russula fellea (Russule de fiel)

Bouleau pubescent (*Betula pubescens*) et bouleau verruqueux (*Betula pendula*)

Arbre de la famille des bétulacées, à écorce typiquement blanc terne, s'exfoliant en bandes transversales, fines comme du papier. Feuillu de taille moyenne, atteignant 20m. L'extrémité des rameaux du bouleau pubescent est peu ou pas descendante, contrairement à celle du bouleau verruqueux. Sauf pour leur port, distinct, ces deux espèces se ressemblent et l'une peut s'hybrider avec l'autre.

Les feuilles sont alternes, ovales à losangées, plus ou moins velues en dessous. Les fleurs sont en chatons (espèce monoïque).

Le bouleau est très peu exigeant quant au milieu, mais il évite les régions à l'atmosphère sèche. On le trouve du niveau des plaines jusqu'à 2 000 m à proximité de la limite supérieure de la forêt, dans les tourbières boisées et les forêts marécageuses.



Betula pendula

Les espèces suivantes manifestent une préférence pour le genre *Betula*, et peuvent donc être trouvées aussi bien sous *Betula pubescens* que sous *Betula pendula* :

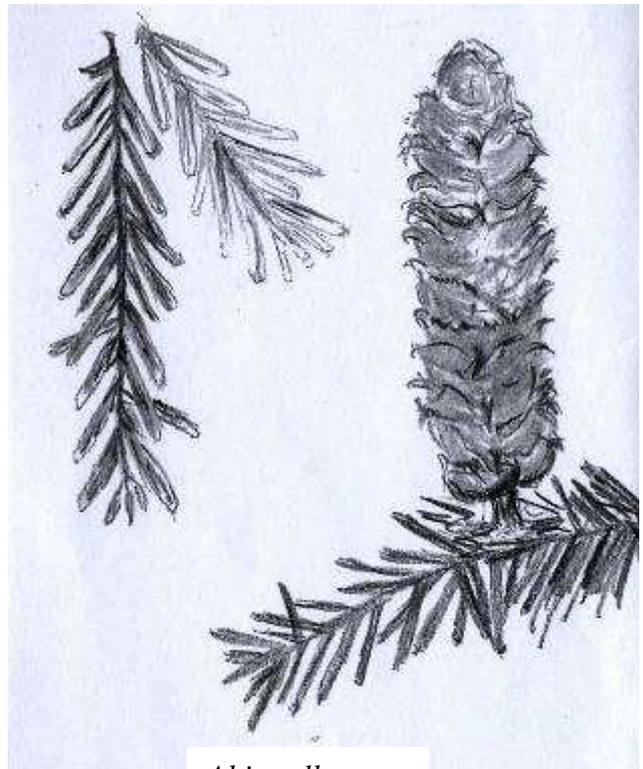
<p>Cortinarius triumphans (Cortinaire triomphant) Cortinarius armillatus (Cortinaire armillé) Lactarius glyciosmus (Lactaire à odeur de noix de coco) Lactarius pubescens (Lactaire pubescent) Lactarius torminosus (Lactaire à toison) Lactarius vietus (Lactaire fané) Leccinum scabrum (Bolet rude) Leccinum versipelle (Bolet roux) Russula exalbicans (Russule pâissante) Tricholoma fulvum (Tricholome fauve)</p>
--



Betula pubescens

Le sapin (*Abies alba*)

Arbre de la famille des pinacées, dépassant souvent 40 m. Le tronc, bien droit, est revêtu d'une écorce longtemps lisse, gris argenté, très typique, qui se crevasse et s'épaissit à un âge avancé. La forme de la cime est pyramidale pendant les 100 premières années, puis presque tabulaire. Un sapin vit communément 200 à 300 ans. Aiguilles persistantes, non piquantes, aplaties, d'un vert foncé luisant sur la face supérieure, marquées de deux raies longitudinales blanches sur la face inférieure, implantées de manière rayonnante autour des rameaux. Les fleurs sont monoïques, en chatons. Les cônes sont dressés, de forme cylindrique ou longuement ovoïde ; à la maturité, le cône se désarticule sur l'arbre où seul subsiste l'axe pointu avec parfois quelques écailles à la base ; on ne trouve jamais de cônes entiers au pied de l'arbre contrairement à l'épicéa. *Abies alba* est la seule espèce indigène de sapin en France ; elle se plaît à l'étage montagnard humide (elle exige une température moyenne annuelle inférieure à 8°C), la nature du sol ne lui importe pas, mais il a besoin de terrains profonds, frais et fertiles. Il est abondant jusqu'à 1 700 m dans les Alpes.

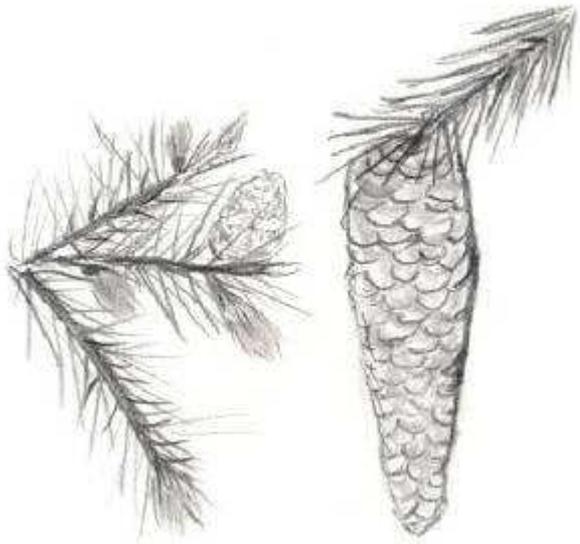


Abies alba

<p>Lactarius salmonicolor (Lactaire couleur saumon) est une espèce strictement associée au sapin.</p>
--

L'épicéa (*Picea abies*)

Arbre de la famille des pinacées atteignant 50 m, à couronne en cône effilé, régulière. Aiguilles quadrangulaires, s'insérant en spirales sur les rameaux par l'intermédiaire de petits coussinets. Espèce monoïque, l'épicéa porte des fleurs mâles et des fleurs femelles sur un même individu, les deux en forme de chatons. Les cônes sont pendants, à écailles persistantes. Le port de l'épicéa, aussi bien que la forme et la disposition de ses aiguilles et de ses cônes, le distingue aisément du sapin. L'épicéa trouve ses conditions de croissance préférées en zone inférieure de l'étage subalpin, juste au-dessus des forêts de hêtres et de sapins. Il peut néanmoins descendre jusqu'à 600 m d'altitude. Il préfère les atmosphères moyennement humides, et est très résistant au froid ; par ailleurs, il est indifférent à la nature minéralogique du substrat, et ne présente qu'un enracinement très superficiel. La forêt d'épicéas subalpine, ou pessière, est une sylve sombre et austère.



Picea abies

Nous pouvons citer quelques espèces montrant une préférence pour l'épicéa :

<p>Gomphidius glutinosus (Gomphide glutineux) Lactarius deterrimus (Lactaire de l'épicéa) Russula queletii (Russule de Quélet)</p>

Nathalie SZYLOWICZ, François PIERRE

Illustrations Jeanine CURTENAZ

Bibliographie :

AAS, Gregor, et Andréas RIEDMILLER, Les Arbres (Nature), Paris, Nathan, 2004, 258 pages.

FASCIOTTO, Jean-Luc, Identifiez les champignons... en "3 clics", un CD vendu sur le site Internet du même nom.

FAYARD, Armand, Les Alpes (La Bibliothèque du Naturaliste), Loday (Suisse), Editions Delachaux et Niestlé, 1999, 352 pages.

LIEUTHAGI, Pierre, Le Livre des arbres, arbustes et arbrisseaux, Arles, Actes Sud, 2006 (nouvelle édition), 1 328 pages.

Ma tendre amie russe Ula !

*Je l'ai rencontrée en septembre
à l'est des bois de hêtres,
belle et assez grande
comme si elle était en fête.
L'élégante dame couverte d'un chapeau rouge
cachait son visage bien blanc.
Je m'attendais à ce qu'elle bouge,
donc je m'approchais doucement...
Avec la main je l'ai saisie
et du bout de la langue l'ai embrassée.
Son ventre avait déjà rougi.
Et je découvrais son goût doux et mentholé.
Je la souhaitais dans mon panier,
elle avait le corps ferme,
me déclara qu'elle était *Incrustae*
à cause de son épiderme.
Même si son chapeau était craquelé,
je la trouvais belle comme ça
et dans le bois l'ai laissée
la belle *Lepida**

ERIC DE RIVES



Fin d'un préjugé trompeur

Après les chanterelles, trompettes des morts et autres pieds de moutons à la détermination sans équivoque (du moins en principe), il est un groupe de champignons que le mycophage néophyte apprécie, c'est celui des russules.

D'abord, parce que le genre *Russula*, moins connu donc moins couru, est facilement reconnaissable par tous. Ensuite, surtout ? parce qu'une croyance faisant l'unanimité dans le monde mycologique s'est propagée dans le public : toute russule douce est comestible. On a donc la certitude de pouvoir consommer sa cueillette. Il suffit, dit-on, d'en avoir écarté les spécimens âcres, amers ou fétides, ce qui se fait sur le terrain même en goûtant (et recrachant) un morceau de champignon. Ce test simple, fiable et sans danger est couramment conseillé par les détermineurs.

Or, cette croyance doit désormais être rajoutée à la liste des préjugés trompeurs.

En effet, des cas d'intoxications sérieux, voire mortels ont été rapportés, mettant en cause des russules dites douces. Il a été révélé que *Russula albonigra* var. *pseudonigricans* a causé des intoxications mortelles au Japon et à Taïwan. Au Japon encore, *Russula japonica* (ou son sosie) a été responsable de troubles, du seul fait d'avoir été goûtée puis recrachée comme il se doit.

Plus inquiétant, *Russula olivacea**, des plus communes chez nous, a été incriminée dans plusieurs intoxications sévères en Italie.

Les symptômes vont des troubles intestinaux à la rhabdomyolyse (atteinte musculaire) et l'insuffisance rénale, en passant par les paresthésies (troubles de la sensibilité), les oedèmes et un affaiblissement général.

Le masque est tombé : le genre *Russula* est un genre ordinaire regroupant plusieurs centaines d'espèces qu'il est indispensable de savoir déterminer avec précision avant toute consommation.

Un pas de plus vers la sagesse.

* *Russula olivacea* : voir photo en 4^{ème} page de couverture.

Josette MONPERT

Programme d'activités

Saison 2011 – 1^{er} semestre –

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

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

Pour des informations à jour, visitez notre nouveau site internet : www.smd38.fr

Déterminations publiques

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

Permanences :

Tous les lundis à partir de 20h00 au siège de la société (18h00 en septembre et octobre).

Initiation à la microscopie et perfectionnement

Samedi 28 mai 2011: journée microscopie.

Inscription auprès de Robert Garcin au 04.76.09.79.10

Déroulement de la journée :

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



Formation et conférences

Soirées thématiques pour parfaire ses connaissances.

Elles ont lieu à 20h30 au siège de la Société. Accueil à partir de 20h00.

Lundi 7 février

« Inventaire de la Tourbière des Planchettes : principaux résultats et présentation de quelques espèces remarquables »

Présentation : Robert Garcin et Jean-Paul Jorge

Lundi 14 mars

« Introduction à la saison mycologique de printemps: principales espèces intéressantes à rechercher »

Présentation : Jean-Luc Fasciotto

Lundi 18 avril

« Gros plans sur les détails qui signent une espèce » (deuxième partie)

Présentation : Charles Rougier

Lundi 16 mai

« Les Agarics »

Présentation : André Tartarat

Ateliers du lundi soir

Animés par Jean-Luc Fasciotto, ils auront lieu les premiers lundis des mois d'avril, mai et juin, à 20h30 au local de la SMD.

Sorties terrain

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

Le départ est habituellement prévu à 8h30 précises et le lieu de rendez-vous est fixé sur le parking du supermarché Casino d'Echirrolles, extrémité sud, côté Pont de Claix.

Prévoir son pique-nique (retour vers 17h00).

Le co-voiturage est organisé sur place.

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

Samedi 26 mars

Responsables Charles Rougier (04.76.68.70.04) et Michel Boijoux.

Jeudi 12 mai

Responsables Olivier Hugonot (06.10.24.21.11) et André Tartarat.

Dimanche 17 avril

Responsables Nathalie Szylowicz, François Pierre (04.76.89.85.89) et Robert Garcin.

Vendredi 27 mai

Responsables Charles Rougier (04.76.68.70.04) et Michel Boijoux.

Samedi 18 juin

Responsables Olivier Hugonot (06.10.24.21.11) et Eric Michon.

Expositions

17 -18 septembre 2011

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

1er et 2 octobre 2011

Grande exposition de champignons de Grenoble.

Ancien musée de peinture, place de Verdun. Entrée libre.

(récolte des champignons vendredi 30 septembre et autres récoltes bienvenues tout le week-end)

Adhésions 2011

L'étude des champignons vous tente et notre association vous intéresse.

L'adhésion vous donne accès à toutes les activités.

Prix annuel de la carte SMD

Personne seule = 15 €

Couple = 20 €

Prix annuel de la carte SMD + FMBDS

(Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie)

Quatre bulletins mycologiques par an.

Personne seule = 32 €

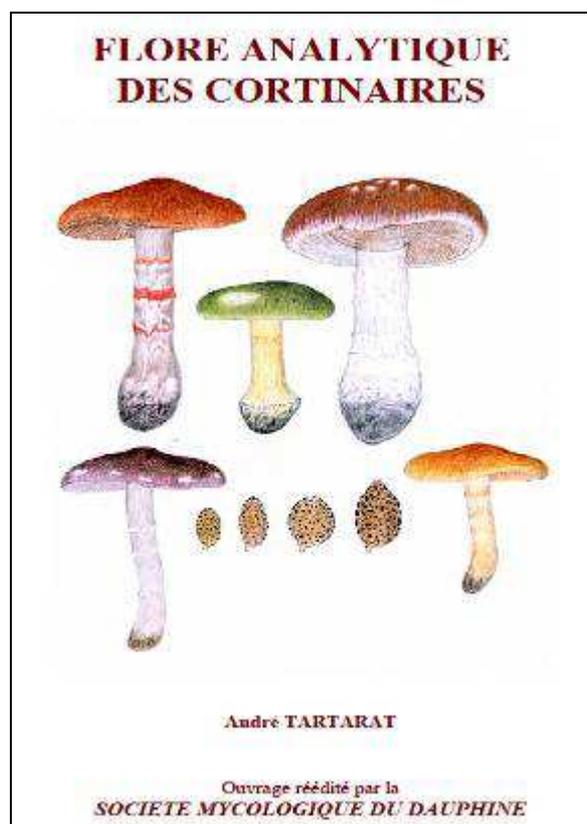
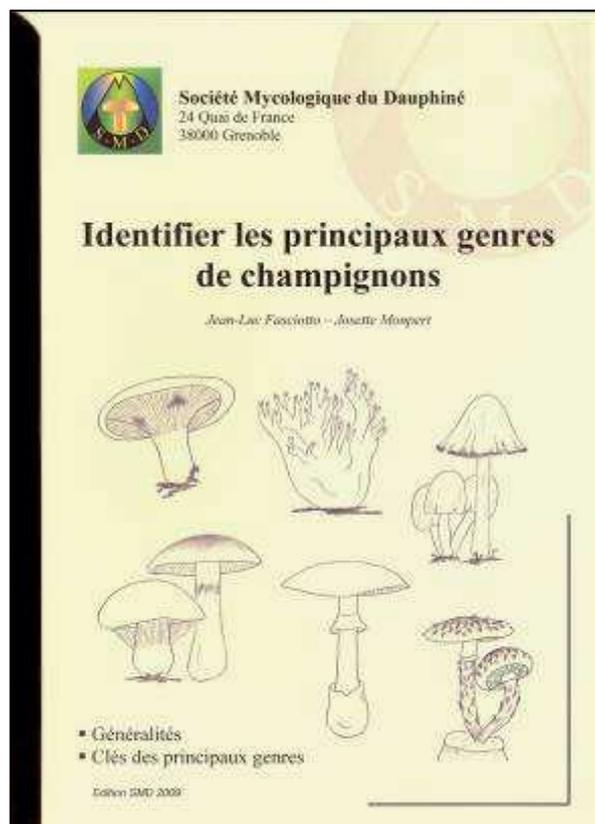
Couple = 37 €

*Le bulletin d'adhésion est téléchargeable sur notre site
www.smd38.fr*

Publications de la SMD

Les ouvrages suivants, rédigés par les mycologues de la SMD, sont en vente au siège de la société. Ils sont exclusivement réservés à nos adhérents (sauf avis contraire).

Titre	Auteur
Flore analytique des Cortinaires (vente à tout public)	A. Tartarat
Entoloma	A. Tartarat
Les Amanites	R. Garcin
Les Polypores	J. Heurtaux
Identifier les principaux genres (vente à tout public)	J.L. Fasciotto, J. Monpert
Les Mycènes	E. Michon
Les Agaricus	J. Heurtaux
Les Ascomycètes	J. Heurtaux
Bolétales	A. Tartarat
Les Clitocybes	R. Garcin
Clé macroscopique des Russules	A. Tartarat
Les Gastéromycètes	A. Tartarat
Les Inocybes	J. Heurtaux
Les Lépistes	J. Heurtaux
Les Lactaires	J. Heurtaux, R. Garcin
Les Macrolépiota	A. Tartarat
Les Russules sous-genre Ingratula	J. Heurtaux
Les Russules sous-genre Incrustatula	J. Heurtaux



Premiers pas en matière de photographie de champignons

Que l'on ne s'y trompe pas, n'étant moi-même qu'un photographe amateur, je ne peux communiquer ici que les quelques « trucs » issus de mon expérience personnelle en matière de photographies de champignons. Il n'est pas de mon ressort d'aborder les techniques de macrophotographie qui demandent des compétences particulières et, de plus, un matériel adapté. Je peux effectivement partager, avec ceux qui le souhaitent, quelques procédés de base qui répondent souvent plus à la logique qu'à une technique particulière concernant la prise de vue de champignons.

La plupart des appareils que l'on rencontre aujourd'hui, argentiques ou numériques, sont capables de restituer des photos d'assez bonne qualité qui suffisent généralement à fixer sur la « pellicule » les détails d'une espèce que l'on souhaite plus particulièrement étudier.

Le matériel



Le matériel incontournable nécessaire à une prise de vue « macro » ou « rapprochée » est le suivant :

- l'appareil photo
- le trépied
- le réflecteur

L'appareil photo

Il peut s'agir d'un Réflex argentique ou d'un appareil numérique. Dans ce dernier cas, trois catégories d'appareils s'offrent à nous.

- **Les Compacts** (dotés d'un zoom) : petits, maniables et passe-partout, ils offrent, pour les meilleurs d'entre eux, une qualité d'image étonnante. De plus, ils sont généralement dotés de fonctions automatiques très pratiques.
- **Les Bridges** : ils sont un bon compromis entre les Compacts et les Réflex souvent plus lourds, volumineux et onéreux. Les Bridges sont généralement équipés d'un objectif unique, offrant un grossissement supérieur à celui des Compacts.
- **Les Réflex** : ils sont les plus performants mais aussi les plus coûteux. Dotés de nombreuses fonctionnalités, leurs objectifs sont démontables ; ceci permet d'adapter un objectif spécifique au sujet à traiter (macro, sport, paysage...). Enfin, grâce à leurs capteurs plus grands, la qualité de leur image est supérieure à celle des Compacts et Bridges.

Le trépied

Même si la lumière paraît suffisante, la photo « rapprochée » nécessite obligatoirement l'emploi d'un trépied. Dès qu'il y a grossissement d'un sujet, le trépied devient indispensable. Il doit être suffisamment stable et adapté au type d'appareil photo. Eviter, par exemple, un trépied léger de type « bureau » pour y fixer un Réflex de plus d'un kilogramme ! Eviter également les trépieds de plus de 45 cm de haut (pliés), car, au-delà, les prises de vues deviennent trop « surplombantes ».

Le réflecteur

Le réflecteur de lumière joue un rôle très important dans la prise de vue. Il sera utilisé pour renvoyer la lumière du jour vers les zones mal éclairées du sujet, surtout si ce dernier est volumineux ou s'il y a plusieurs spécimens regroupés (d'où formation de zones d'ombre). Il permettra d'éviter l'utilisation d'un flash, qui a généralement pour inconvénient « d'écraser » les photos.



Sans réflecteur



Avec réflecteur

Il existe dans le commerce toutes sortes de réflecteurs ; souvent légers, pliants et tenant peu de place, ils sont très pratiques pour le transport. Mais on peut également les fabriquer soi-même, à l'aide d'une feuille de carton sur laquelle on collera du papier d'aluminium.

Une plaque blanche de polystyrène type « faux plafond » peut aussi faire l'affaire et apporter une lumière différente.

Le sujet

Le sujet peut être photographié dans la nature ou en laboratoire.

L'intérêt de prendre le sujet sur le site, c'est qu'il se trouve dans son milieu naturel, entouré par un décor qui témoigne de son habitat (feuilles, aiguilles, cônes, bois ...), caractère souvent très important. Cela a l'avantage aussi, pour qui effectue les manipulations et prend les photos, de mieux mémoriser l'espèce. Si le sujet se trouve dans une zone +/- inaccessible ou très sombre, il sera alors préférable de le transplanter délicatement dans un endroit mieux adapté pour la prise de vue, en prenant bien soin de reconstituer son milieu.

Par ailleurs, lorsque cela est possible, il faut utiliser des sujets d'âges différents. Certains sujets pourront ainsi montrer la variabilité de l'espèce. Ils seront installés de sorte que l'on puisse voir toutes les parties du champignon (chapeau, hyménium, pied). Quant à la chair, lorsqu'elle est blanche ou pâle, sa couleur est très difficile à restituer, à cause du contraste qu'elle provoque avec l'environnement souvent plus sombre. Dans ce cas, mieux vaut peut-être s'abstenir que de montrer une chair dénaturée.

Pour les photos réalisées en laboratoire, il est conseillé d'utiliser un fond uni, de préférence gris clair (couleur neutre) voire noir, pour faire ressortir les couleurs. Chacun fera son choix en fonction, évidemment, de la couleur du champignon et du rendu souhaité.

La prise de vue

Pas de belles photos sans une bonne prise de vue ! C'est là le point le plus délicat. Pour les photos numériques, des retouches à l'aide d'un logiciel spécialisé seront généralement nécessaires. Ces retouches, qui seront réalisées sur ordinateur, concernent le plus souvent l'amélioration de la luminosité, le recadrage et la netteté, plus rarement la couleur.

La mise au point peut se faire grâce à l'autofocus de l'appareil. S'il s'agit d'une mise au point manuelle, elle se fera sur une partie « sensible » du sujet, comme par exemple l'hyménium.

En observant méthodiquement quelques règles, on peut arriver de suite à de bons résultats. Dans tous les cas :

- Utiliser un trépied.
- Préférer le début de l'après-midi et une ombre douce, uniforme.
- Utiliser le réflecteur pour éclairer les zones sombres.
- Eviter les endroits où la lumière n'est pas uniforme (ombre et soleil en mélange).
- Eviter toujours le plein soleil.
- Eviter les forts contrastes de couleurs (champignons blancs sur terre noire, par exemple).

Réglage de l'appareil

Les Compacts bénéficient souvent des positions « Macro », « Automatique » ou « Intelligent ». Ces réglages donnent souvent des résultats très corrects.

Pour les appareils qui offrent la possibilité d'un réglage manuel :

- Programmer la qualité d'image maximale (pixels maxi).
- Utiliser une sensibilité d'environ 200 ISO (vous pouvez augmenter la sensibilité en cas de luminosité très faible, mais plus la sensibilité est forte, plus votre image aura du « bruit », c'est-à-dire du grain).
- Utiliser une ouverture plutôt petite. Vous aurez ainsi une bonne profondeur de champ, c'est-à-dire une meilleure netteté générale.
- Attention : ici, plus le nombre est élevé, plus l'ouverture est petite.

Exemple : mon appareil photo (Réflex) propose différentes ouvertures : 2,8 ; 3,2 ; 3,5 ; 4,0 ; 4,5 ; 5,0 ; 5,6 ; 6,3 ; 7,1 ; 8,0 ; 9,0 ; 10 ; 11 ; 13 ; 14 ; **16 ; 18 ; 20 ; 22** ; 25 ; 29 ; 32.

Pour ma part, je travaille généralement **entre 16 et 22**, suivant la luminosité ambiante. Mais attention, plus l'ouverture est petite, plus la vitesse d'obturation est lente... d'où la nécessité d'utiliser un trépied stable. Pour l'anecdote, avec une ouverture à 22, il m'arrive régulièrement de prendre mes photos entre une et deux secondes, parfois même jusqu'à quatre voire cinq secondes !

- Utiliser, si possible, un retardateur. En actionnant cette fonctionnalité, votre appareil se déclenchera tout seul après quelques secondes. Vous éviterez ainsi de faire bouger l'appareil en appuyant sur le bouton au moment de la prise de vue.
- Ne pas hésiter à prendre plusieurs vues avec une vitesse d'obturation différente. D'une manière générale, le numérique préfère une petite sous-exposition à une surexposition.
- Eviter le plus souvent possible de pousser votre appareil photo au maximum de ses capacités (sensibilité maximum, ouverture la plus petite, etc.). L'excès entraîne généralement des « parasites » ou artéfacts.

Rappel - Parmi les différents réglages d'un appareil, trois paramètres permettent de contrôler l'exposition d'une image : le temps de pose ou vitesse d'obturation, l'ouverture, la sensibilité ISO.

Le stockage des photos

Avec le matériel argentique, la prise de vue est matérialisée par une diapositive, un négatif ou encore une photo sur papier. Le classement reste une affaire personnelle que chacun peut gérer selon ses besoins ou ses envies.

En ce qui concerne le numérique, la prise de vue est virtuelle et non palpable (elle peut cependant se matérialiser également lors des tirages sur papier). Par ailleurs, le coût très peu élevé d'une photo numérique pousse l'utilisateur à multiplier les prises de vues et un stockage réfléchi devient vite nécessaire.

Ce stockage, qui sera généralement réalisé à l'aide d'un ordinateur, peut être thématique, chronologique, alphabétique, géographique, etc. Chacun y va de sa capacité à organiser un classement efficace et évolutif.

L'expérience montre qu'il est indispensable de créer et conserver un fichier composé uniquement de photos d'origine, non retouchées et offrant une définition maximale.

Un deuxième fichier pourra être créé parallèlement. Celui-ci sera composé de photos retouchées, s'il y a lieu (couleur, lumière, netteté...), redimensionnées ou compressées, en utilisant de préférence un format standard de type JPEG.

Je pense qu'il est également intéressant de conserver le numéro de la photo, empreinte laissée par l'appareil lors de la prise de vue (exemple pour Canon : IMG_8912.JPG).

<u>Défauts habituels constatés</u>	<u>Solutions</u>
Photos manquant de netteté générale	Utiliser un trépied, car il s'agit généralement d'un petit « bougé » ou d'un tremblement.
Photos manquant de netteté partielle ou localisée	Augmenter la profondeur de champ en utilisant une ouverture plus petite.
Mauvaise luminosité (photo trop claire)	En mode « manuel » augmenter la vitesse d'obturation.
Mauvaise luminosité (photo trop sombre)	En mode « manuel » diminuer la vitesse d'obturation.
Mauvaise luminosité (lumière en mélange, ombre / soleil)	Lors de la prise de vue, créer un espace d'ombre douce sur le sujet à photographier ; l'utilisation d'un réflecteur deviendra sans doute nécessaire.
Sujet trop petit « perdu dans la photo »	Utiliser le zoom de l'appareil pour grossir le sujet. Le trépied devient indispensable.
Manque de détail ; espèce non identifiable à partir de la photo	Prendre le temps de disposer correctement les spécimens à photographier pour apprécier toutes les parties du champignon.

Jean-Luc FASCIOTTO

Concours photo pour la couverture du bulletin n°3

Vous photographiez des champignons ?
Vous rêvez de faire la « Une » du Bulletin n°3 de la SMD en 2012 ?

Tentez votre chance à notre Grand Concours pour la couverture de notre prochain numéro.

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

Date limite de l'envoi : 31 octobre 2011

Par courrier au siège ou par messagerie électronique : smd38@club-internet.fr

Amanita pachyvolvata (Bon) Krieglsteiner

Les amanites, comme genre, ont des caractères qui les distinguent aisément des autres champignons, si bien que certaines, l'*Amanita muscaria*, par exemple, font partie des espèces les mieux connues du grand public. Pourtant, les personnes qui débutent en mycologie découvrent très vite les difficultés impliquées par la détermination des spécimens qu'elles trouvent. Ce n'est qu'après une longue fréquentation des amanites qu'on arrive à maîtriser les connaissances qui se rapportent aux différentes espèces qui se rattachent à ce genre remarquable. Et encore, il arrive dans certains cas que les difficultés de détermination semblent insurmontables.

La classification des amanites, en effet, a suscité d'interminables débats. De grands mycologues tels que Gilbert, Bas, Parrot, Bertault et bien d'autres, sans oublier Neville et Poumarat, deux chercheurs contemporains, ont étudié ce genre de façon très poussée sans pour autant avoir pu clore les débats. Il subsiste encore aujourd'hui de nombreux litiges et les points de vue des auteurs divergent parfois sensiblement, d'autant plus que l'étude des espèces, dans des continents différents, ajoute souvent aux difficultés.

En fait, de nombreuses amanites sont très polymorphes et se présentent sous des aspects différents suivant le lieu des récoltes ou suivant l'influence de certains facteurs d'ordre écologique, comme la nature du terrain, l'altitude, la latitude, la proximité ou l'éloignement de la mer, la présence ou non de pollution occasionnelle ou récurrente.

D'autre part, à la lecture de plusieurs descriptions concernant des espèces voisines, on a souvent l'impression qu'il existe de nombreux intermédiaires plus ou moins difficiles à situer, un peu comme si certains caractères pouvaient avoir une importance variable menant à d'éventuelles confusions.

Parmi les difficultés de classification dans l'étude des amanites, nous avons choisi d'examiner celles qui concernent l'*Amanita pachyvolvata*.

L'*Amanita pachyvolvata* fait partie de la section des « *vaginatae* » dans la classification de Marcel Bon. Cette « section », celle des « *vaginatae* », est caractérisée par la présence d'une volve membraneuse, tenace, cohérente, se déchirant en lambeaux relativement grands, par rapport aux résidus volvaires des « *inauratae* », espèces assez voisines. Comme dans le cas des « *inauratae* », les lambeaux tirés de la volve des « *vaginatae* » ne contiennent pas d'hyphes celluleuses ou, du moins, en contiennent fort peu.

Notre examen se fait selon la méthode usuelle, avec une revue rapide des textes qui en traitent suivie d'une discussion.

BIBLIOGRAPHIE

- Bon, 1978**, Documents Mycologiques, 29 : 36 (Diagnose latine s.n. *Amanitopsis pachyvolvata*)
- Bon, 1979**, Fungorum rariorum icones coloratae, Pars 11, p. 36
- Fraiture, 1993**, Les *Amanitopsis* d'Europe.
- Galli, 2001**, Le Amanite, p. 64
- Garcin, 1984**, Les Amanites européennes : 165
- Morani**, Rivista di Micologia, 49-2
- Romagnesi, 1992**, Bulletin de la Société Mycologique de France, 108-2 : 72
- Traverso, 1998**, Il genere *Amanita* in Italia : 57

ICONOGRAPHIE

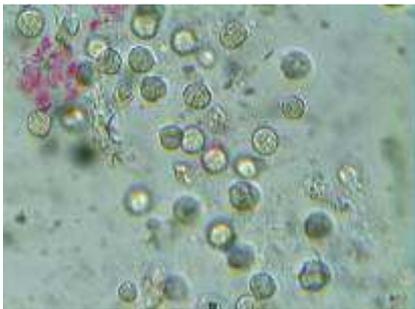
- Galli, 2001**, Le Amanite, p. 65.
- Traverso, 1998**, Il genere *Amanita* in Italia : 57



A. pachyvolvata (photo J.L. Fasciotto)



A. umbrinolutea (photo J.L. Fasciotto)



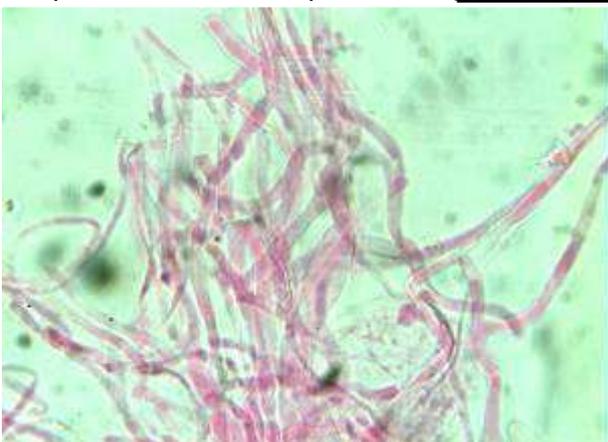
Spores



Spore isolée dans la phloxine



A. Battarae (photo J.L. Fasciotto)



Texture filamenteuse de la volve



Baside et basidiole (x 400 dans la phloxine)

**Photos prises au microscope sur exsiccatum datant de 1986
(Herbier R.Garcin N°56-59 *A. pachyvolvata*)**

DESCRIPTION

Chapeau ovoïde à étalé-convexe pouvant atteindre **10 cm** de diamètre, **glabre**, brillant, **beige** à brunâtre foncé, moucheté chez les jeunes de **fines squamules concentriques** grisâtres ou bistrées.

Marge longuement **striée-cannelée**.

Lames blanches, serrées. - **Arête +/- crème jaunâtre**.

Stipe de **15 - 18 x 1,5 - 3 cm**, d'abord **blanc** puis +/- **chiné** de gris jaunâtre.

Volve remarquable par son épaisseur pouvant atteindre **4 à 6 mm**, obtuse à la base et **non étranglée, tenace**, non friable, entièrement **blanche** ou +/- maculée d'ocracé vers la base à la fin.

Chair blanche - **Saveur** douce - **Odeur** nulle.

Habitat sous **conifères**, en **moyenne montagne** (signalé également sous feuillus).

Spores globuleuses, de **10 à 14 μ** de diamètre, avec un apicule bien marqué, non amyloïdes.

Cellules marginales sphéropédonculées.

Cuticule constituée d'hyphes grêles, x 2-3 μ

Texture de la volve franchement **filamenteuse**.

DISCUSSION

Espèce récoltée en 1986 sur le plateau du Peuil, dans un bois mêlé (sapins, épicéas et hêtres), à 1 000 m d'altitude. Fidèle à sa station (connue de Jean-Luc Fasciotto et de Robert Garcin), on la retrouve chaque année avec les mêmes caractéristiques. Vue également à quelques reprises lors des séances mycologiques du lundi soir à Grenoble mais sans en connaître la provenance.

Rare et controversée, souvent confondue ou synonymisée avec *A. umbrinolutea* ou *battarae*, elle est pourtant remarquable par sa stature robuste et surtout par la présence d'une volve blanche particulièrement épaisse et tenace, pouvant atteindre 4 à 5 mm d'épaisseur ou plus.

Seule *Amanita magnivolvata* possède une volve similaire, mais le microscope permet de lever le doute sans ambiguïté puisque ses spores sont elliptiques. La comparaison avec *A. umbrinolutea* est plus délicate car, d'après les ouvrages consultés, aucun critère microscopique ne semble devoir les séparer. Tout est basé sur des questions macroscopiques : couleur de chapeau – silhouette +/- trapue – présence ou non d'un cercle marginal à la naissance des stries – épaisseur et consistance de la volve, ce caractère étant certainement primordial.

La même ambiguïté existe entre *A. umbrinolutea* et *A. battarae*. Or, d'après S. Morini, plusieurs différences évidentes permettent de séparer ces deux espèces, en particulier un caractère microscopique qui pourrait mettre fin à toute polémique s'il était confirmé (Voir l'article de S. Morini dans 'Rivista di Micologia 49-2) : sous-hyménium entièrement constitué de cellules allongées (*A. battarae*) ou constitué d'une cellule arrondie prolongée de cellules allongées (*A. umbrinolutea*).

Quoi qu'il en soit, il paraît difficile de reconnaître sous un même nom *A. pachyvolvata*, *umbrinolutea* et *battarae*. Pour s'en convaincre il suffit de comparer les photos prises par Jean-Luc de *A. pachyvolvata* et de *A. battarae* (supposées être synonymes puisque des mycologues confirmés synonymisent *A. battarae* avec *A. umbrinolutea* ou *A. umbrinolutea* avec *A. pachyvolvata*).

Affaire à suivre...

Risques de confusion

- . ***Amanita umbrinolutea*** : Silhouette plus grêle et volve moins épaisse – Chapeau plus clair, +/- cocardé (cerné au niveau de l'amorce des stries marginales), toujours nuancé de brun jaune – Sous-hyménium (supportant les basides) constitué d'une cellule globuleuse prolongée par des hyphes allongées.
- . ***Amanita battarae*** : Silhouette grêle et élancée – Volve maculée de rouge fauve – Chapeau nettement cocardé au niveau des stries marginales – Sous-hyménium entièrement composé d'hyphes allongées.
- . ***Amanita magnivolvata*** : Chapeau brun gris olivacé – Spores elliptiques.
- . ***Amanita submembranacea*** : Volve nettement grise, submembraneuse mais non friable.
- . ***Amanita badia*** : Volve blanche – Pied blanc, non zébré.
- . ***Amanita spadicea*** : Chapeau brun de datte – Pied chiné de brunâtre – Volve blanche.
- . ***Amanita ceciliae*** : Grande espèce comme *A. pachyvolvata* mais à volve grise et friable.

Robert GARCIN

La Mycophilie

L'étude des champignons est bien connue sous la dénomination Mycologie. Et ceux qui passent du temps à examiner les cryptogames : les mycologues ! On peut signaler les mycophages, qui passent plus de temps à les cuisiner.

Mais connaissez-vous la Mycophilie ?



Non, ce n'est ni une maladie, ni un traitement médical à base de poudre de cordyceps, mais une véritable passion pour les champignons !

Celle-ci, presque obsessionnelle (on voit des champignons partout !), contraint le sujet à collectionner tout objet représentant un champignon que ce soit par le biais de figurines, de salières en forme d'amanite ou de tirelires boletoïdes.

Les vieux papiers, plus nobles, sont très convoités, comme les buvards, vieilles factures de trufficulture, bons points, etc. Les cartes postales et les timbres sont les plus estimés.

Les champignons sont apparus sur les cartes postales dans les années 1900 en Allemagne. La plupart des anciennes cartes postales illustrant un champignon étaient destinées aux vœux : Nouvel An, Pâques, Noël ou 1^{er} avril.

Les amanites tue-mouches étaient souvent représentées en tant que porte chance avec le trèfle à quatre feuilles, la pièce de monnaie ou le cochon, une carte à jouer et un fer à cheval ou, parfois, une coccinelle, pour souhaiter la nouvelle année.

En France, les champignons responsables de multiples intoxications apparaîtront sur des cartes postales beaucoup plus tard... et pas comme porte-bonheur !

Les champignons symboliseront la fécondité et seront mis en situation avec des femmes ou des couples sous des lames de champignons géants.

Plusieurs séries verront le jour avec des bébés seuls ou multiples et des bolets !

Des tricholomes prétentieux seront illustrés avec des dames, symbolisant ainsi le caractère sexuel de la fécondité.

Dans les années 60 apparaîtront les cartes postales de recettes.

Mais le champignon qui fera sensation est bien sûr, sans contestation, celui au chapeau rouge et verrues blanches, l'*Amanita muscaria*. Dans les cartes fantaisistes et humoristiques, ces amanites sont du plus bel effet, sur un fond vert d'herbe ou des bois !

Ces derniers temps le champignon est de retour sur quelques cartes postales de type elfique parfois pour souligner le caractère hallucinogène des espèces toxiques !

Les mycophilathélistes collectionnent timbres, flammes et oblitérations à thème « champignon », cachets « premier du jour », etc.

Les premiers timbres avec champignons sont apparus en Suède dès 1939 et pour la France il a fallu attendre le 1^{er} janvier 1975 !

Le mycophile aime aussi collectionner les serviettes en papier et les livres, mais aussi, parfois, des objets où l'on ne s'attendrait pas à voir un champignon : bague de cigare, pièce de monnaie, billet de banque, bijou, emballage de sucre, lingerie...

Lors de l'apparition des « pin's » plusieurs sociétés de mycologie en Europe se sont représentées sur des épinglettes.

Je vous invite à découvrir certains de ces objets sur la « Toile ». Certains collectionneurs exposent une partie de leur butin sur des sites Internet comme :

Marcel Werck : <http://perso.calixo.net/~werck/>

Robert Boujon : <http://pagesperso-orange.fr/brchampi/>

Pascal Raulet : www.champis.org (site plus centré sur les livres de mycologie et les couteaux).

Il existe également des boutiques de champignons en France :

<http://www.laboutiqueduchampignon.com/>

Et, on s'en doutait, il y a la revue des mycophilathélistes : « Champignons, philatélie & cartophilie, le bulletin des mycophilistes » (Robert Duquenne, 60, rue du château, 59570 Audignies).

La plupart des responsables de ces sites et leurs adeptes échangent leurs trouvailles et partagent leur intérêt commun sur un forum international appelé « Mycophilie » :

<http://fr.groups.yahoo.com/group/Mycophilie/>



Stage SMD 2010

Le stage mycologique annuel s'est déroulé dans le massif calcaire des Aravis. Nous étions hébergés au centre de vacances AEC Villages Vacances au lieu-dit Fougeassoud, au-dessus de Saint-Jean-de-Sixt. Côté météo nous avons bénéficié d'un temps radieux et doux, qui faisait suite à un début de semaine pluvieux. Les deux matinées ont été consacrées à la cueillette, dans les environs immédiats de Saint-Jean-de-Sixt. La sortie du samedi matin a réuni tout le groupe (28 personnes), au lieu-dit Le Danay, vers 1 250 mètres d'altitude, dans une forêt mêlée, à dominante de sapins, d'épicéas et de hêtres. Les deux sorties improvisées du dimanche ont permis de récolter de nouvelles espèces en complément de celles ramassées la veille. Les séances de détermination se sont déroulées l'après-midi. Josette Monpert, Charles Rougier et Jean-Luc Fasciotto ont animé un atelier pour débutants avec une « gare de triage » et de nombreux exercices d'identification des familles, voire genres et espèces. Pour les stagiaires un peu plus aguerris, un atelier improvisé s'est monté à l'extérieur. Les mycologues experts ont apporté leur appui aux apprentis déterminateurs en puisant dans leur savoir et leurs observations. Eric Michon a animé la soirée du samedi, par une projection ludique et interactive intitulée « Questions pour un Champignon ».

Un grand merci aux organisateurs, pour la logistique et pour le choix de l'hébergement (parfait, y compris les repas), ainsi qu'à tous les participants, car l'ambiance du stage était une fois de plus chaleureuse, en témoigne le pique-nique du samedi, mais néanmoins studieuse !

Parmi les espèces remarquables rencontrées au cours de cette session on retiendra les trois suivantes :

- **Catathelasma imperiale** (Armillaire impériale). Espèce massive, à chapeau subglobuleux, brun, fibrilleux et à marge très enroulée. Les lames sont plutôt serrées, fortement décurrentes, blanches au départ, virant ensuite sur le jaunâtre. La sporée est blanche. Le pied, brunâtre, nuancé d'ocre orangé, est très compact, radicant et il comporte un anneau double membraneux. La chair blanche dégage une odeur de farine, voire de concombre. Sa saveur est douce, farineuse. Bon comestible, on le trouve plutôt en terrain calcaire, sous les conifères de montagne.

- **Phaeolepiota aurea** (Pholiote dorée). Espèce de grande taille, avec un chapeau velouté pouvant atteindre 25 cm, de couleur brun orangé à fauve. Les lames, émarginées, passent avec l'âge du blanc à l'ochracé. La sporée est de couleur rouille. Le pied comporte une arille se terminant par un anneau membraneux. Il est strié, concolore au chapeau mais blanc au-dessus de l'anneau. La chair est blanche, à odeur faiblement fongique et à saveur douce. Très bon comestible, plutôt rare, présent dans les endroits herbeux jusqu'à l'étage subalpin. (Voir photo en 4^{ème} page de couverture)

- **Gomphus clavatus** (Chanterelle violette). Chapeau d'abord cylindrique tronqué, puis en forme de coupe. Marge irrégulière, festonnée. Cuticule sèche, de couleur lilas. Plis décurrents concolores ou violets. Sporée ochracée. Chair blanche à la coupe, saveur douce, odeur agréable. Sous conifères de montagne. Très bon comestible. (Voir photo en page de couverture)

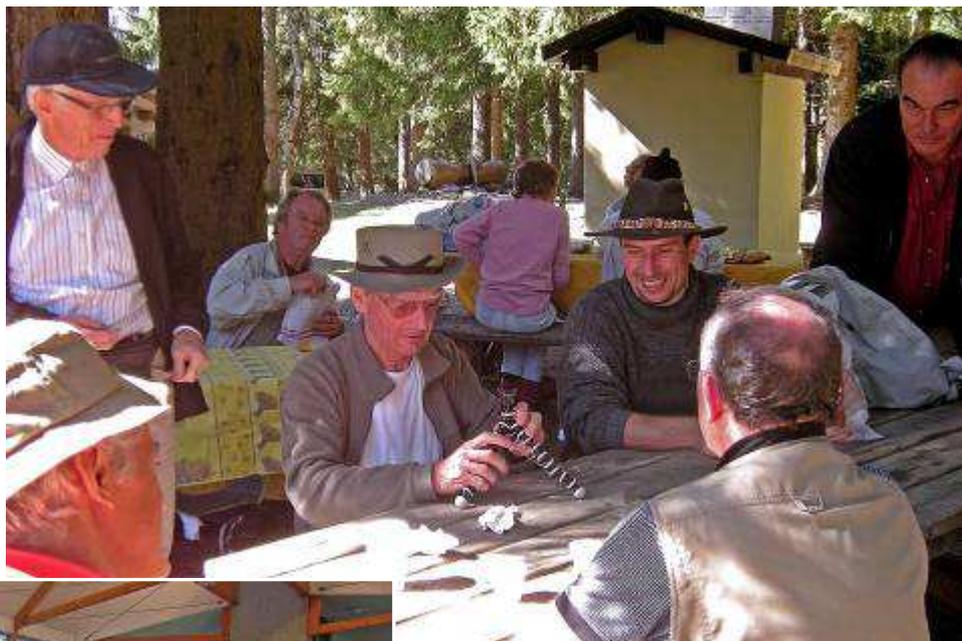
Bibliographie :

BON, Marcel, Champignons de France et d'Europe occidentale, Grenoble, Éditions Arthaud, 1988, 368 pages.
 COURTECUISSÉ, Régis, Guide des Champignons de France et d'Europe, Lonay (Suisse) et Paris, Éditions Delachaux et Niestlé, 1994, 476 pages.
 MARCHAND, André, Champignons du Nord et du Midi, Perpignan, Société Mycologique des Pyrénées Méditerranéennes, 1986, neuf volumes.
 ROUX, Pierre, Mille et un champignons, Sainte-Sigolène (France), Éditions Roux, 2006, 1224 pages.



Retour en image sur les expositions et activités 2010

Echanges entre mycologues



*Exposition annuelle
de Grenoble*



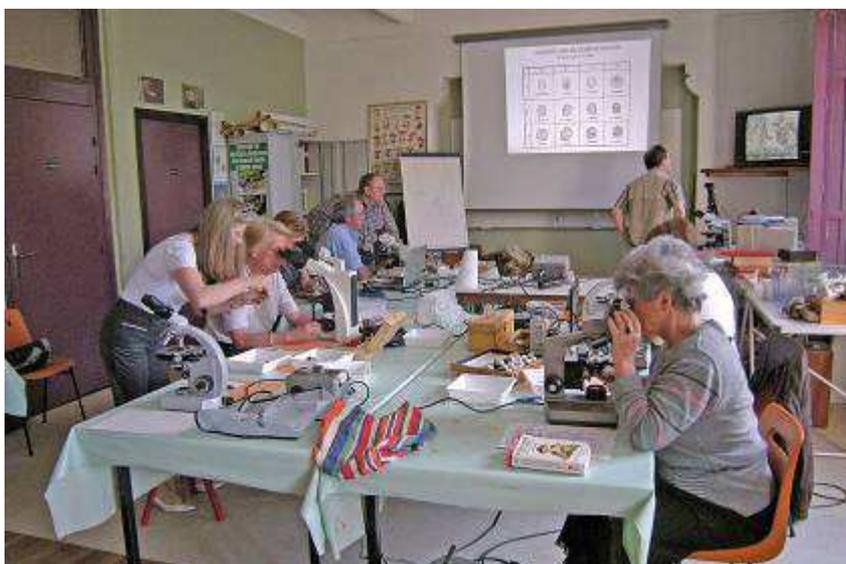
*Mise en place de l'expo
au Pinet d'Uriage*



Recherche de nouveaux sites



Sorties d'étude



Microscopie



Détermination



Phaeolepiota aurea
Voir article p 26



Russula olivacea
Voir article p 13