

Grenoble Mycologie



Bulletin de la Société Mycologique du Dauphiné

Numéro 5 - Janvier 2014



Photo Charles Rougier

Mycena renati

Société Mycologique du Dauphiné 24 Quai de France 38000 Grenoble

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

Membres du Conseil d'administration 2013

Sophie BELLEVILLE	Jean DEBROUX	François PIERRE
André BERNARD	Robert GARCIN	Charles ROUGIER
Claude BOIJOUX	Michel GERMAIN-BONNE	Jocelyne SERGENT
Michel BOIJOUX	Michel HAMAIDE	Nathalie SZYLOWICZ
Gilles BONNET-MACHOT	Olivier HUGONOT	Évelyne TARDY
Bernadette BRUNET	Dominique LAVOPIERRE	André TARTARAT
Suzanne CHARDON	Claude MORAND	Bruno VÉRIT
Mireille CLÉRET	Bello MOUHAMADOU	Marie-José VÉRIT

Membres du Bureau 2013

Présidente : Évelyne TARDY	
Vice-président : Charles ROUGIER	
Vice-président et bibliothécaire : André TARTARAT	
Trésorière : Mireille CLÉRET	Trésorier-adjoint : Olivier HUGONOT
Secrétaire : Claude BOIJOUX	Secrétaire-adjoint : André BERNARD
Bibliothécaire-adjointe : Dominique LAVOPIERRE	
Responsable du bulletin: Marie-José VÉRIT	
Conseillers techniques : Michel BOIJOUX, Jean DEBROUX et Robert GARCIN	
Correspondant pour la toxicologie auprès de FMBDS : Bruno VÉRIT	
Suppléante pour la toxicologie et représentante de la SMD à la FMBDS : Sophie BELLEVILLE	

Membres de l'équipe du numéro 5 de Grenoble Mycologie

Sophie BELLEVILLE	Dominique LAVOPIERRE	Nathalie SZYLOWICZ
André BERNARD	Éric MICHON	Évelyne TARDY
Bernadette BRUNET	François PIERRE	André TARTARAT
Jean DEBROUX	Charles ROUGIER	Bruno VÉRIT
Robert GARCIN	Jocelyne SERGENT	

Responsable de la publication de ce numéro : Marie-José VÉRIT
Textes, photos, dessins et mise en pages : sociétaires

Sommaire du numéro 5 de Grenoble Mycologie

Le mot de la Présidente	3
Le Schizophyllum commune	4
Le Nec Plus Ultra : l'Amanita caesarea	5
Champignons encore comestibles ?	7
Confusions entre la Girolle et la fausse Girolle	11
Arbres et Champignons (suite)	13
Amanita fuscoolivacea (Kühner ex Contu) Romagnesi	14
Découverte d'un champignon amazonien ... qui se nourrit de plastique !	16
Polypores : Clé de détermination	17
Confusions entre Clitopilus prunulus et clitocybes blancs	18
Stage SMD 2013	19
Retour sur les activités 2013	21
Programme d'activités 2014	22

Le mot de la Présidente

Déjà deux ans à la présidence de la Société Mycologique du Dauphiné, deux années qui furent riches en activités et en services au public.

Grâce aux membres du Bureau et du Conseil d'administration qui furent de très précieux et efficaces soutiens dans toutes les actions qu'elle a menées, la Société Mycologique du Dauphiné est devenue de plus en plus la société de référence pour bon nombre de Grenoblois désireux de s'informer sur la nocivité des champignons qu'ils ramassent.

Nos trois plus importantes expositions, à Saint-Martin-d'Uriage, Meylan et Grenoble, sont l'occasion d'informer le public sur les risques d'intoxications, sur les espèces dont il faut maintenant se méfier, sur les règles relatives au ramassage des champignons, etc.

Mais il n'y a pas que le public grenoblois qui a retenu notre attention au cours de l'année écoulée ; l'appel à venir nous rejoindre, adressé dans le Bulletin Grenoble Mycologie de janvier 2013 à celles et ceux que la Mycologie intéresse, a été entendu. Nous avons le grand plaisir de voir arriver à la Société mycologique du Dauphiné de nouveaux membres, jeunes et très intéressés, qui seront, à n'en point douter, les mycologues de demain.

Je rappelle qu'il n'y a plus de période creuse quand les champignons ont déserté notre local au 24 Quai de France ; en effet, grâce en particulier à Robert GARCIN et Charles ROUGIER, il y a dorénavant, chaque lundi soir, un atelier consacré à quelques espèces qui permet aux membres d'approfondir ou d'étendre leurs connaissances. Ces ateliers, c'est certain, contribuent grandement à former la relève de demain.

Mentionnons également que trois sociétaires, qui n'avaient encore jamais présenté de conférence en mycologie, ont pris l'initiative de le faire en 2013. André BERNARD a traité des Polypores, Bernadette BRUNET a parlé des Hygrophores et Dominique LAVOIEPIERRE a fait un exposé sur les Amanites, devant un public nombreux et attentif. Leur initiative suscitera certainement d'autres vocations ! Un grand merci est adressé à ces membres, qui, en plus de leur contribution dans le cadre des conférences, ont offert leurs services dans bien d'autres domaines.

Je remercie toutes les personnes qui se sont impliquées cette année dans les nombreuses activités de notre Société, mais j'aimerais distinguer, parmi elles, André TARTARAT, Robert GARCIN, Charles ROUGIER, Jean DEBROUX et Michel BOIJOUX qui se sont mis, plus que jamais cette année, au service de notre Société, chacun d'eux agissant sur de multiples tableaux. Je suis reconnaissante, aussi, à Claude BOIJOUX, notre secrétaire, à Mireille CLÉRET, notre trésorière, à Marie-José VÉRIT, responsable de notre Bulletin annuel, à Bruno VÉRIT qui a consacré beaucoup de temps au site [smd38](http://smd38.fr), avec Sophie BELLEVILLE, qui est, en plus, représentante de notre Société auprès de la Fédération mycologique et botanique Dauphiné Savoie, à Olivier HUGONOT, qui s'est occupé des communications avec les médias, à Claude MORAND, qui s'est impliqué dans une exposition destinée aux jeunes à Saint-Martin-d'Hères, à Suzanne CHARDON qui a mis ses talents botaniques au service de notre exposition grenobloise, à Jocelyne SERGENT qui, en plus d'autres engagements, a présenté deux conférences d'initiation en septembre, bref ! à tant d'autres, sans qui, notre Société ne serait pas devenue ce qu'elle est aujourd'hui. Un grand merci est adressé à ces membres.

Évelyne TARDY

Le Schizophyllum commune

Quand on m'a présenté le Schizophyllum commune, on m'a dit qu'il venait de tuer. Un Écossais avait inhalé des spores de ce champignon alors qu'il manipulait un tas de feuilles, si bien que le mycélium qui s'était ensuite développé l'avait fait mourir. Fiction ou réalité, cette histoire avait eu, pour moi, le mérite de signaler un danger !

Le danger est avéré, puisqu'il a été démontré par plusieurs équipes médicales, y compris en France. On peut citer, à ce propos, une équipe française qui s'est occupée d'une patiente de 48 ans arrivée à l'hôpital de Nancy le 14 janvier 2009 avec une sinusite persistante causée par le mycélium du Schizophyllum commune (ce cas a été présenté à la revue *Mycoses* en 2011 sous le titre suivant : « Ethmordo-maxillary sinusitis caused by the basidiomycetus fungus Schizophyllum commune »).



L'article rédigé par cette équipe française signale plusieurs études antérieures, publiées dans des revues médicales spécialisées, qui ont montré que le Schizophyllum commune avait causé non seulement des sinusites mais aussi des abcès au cerveau, des bronchites, des pneumonies, des mycoses épidermiques, des ulcères de la bouche, etc.

Les méfaits du Schizophyllum commune n'ont encore fait qu'un nombre limité d'études de cas et celles-ci laissent penser que ce champignon s'est implanté surtout sur des personnes aux capacités immunitaires affaiblies.

En fait, le Schizophyllum commune peut se fixer sur des substrats très divers, même s'il semble préférer le bois des arbres, surtout celui des arbres morts. Des chercheurs l'ont même trouvé sur des plantes alimentaires, sur des animaux et, on l'a vu, sur des êtres humains.

Par prudence, on ne devrait pas chercher à connaître l'odeur ou la saveur du Schizophyllum commune. Qui ne risque rien n'a rien ! Ni goûter, ni humer : voilà le mot d'ordre qui s'applique aujourd'hui à ce champignon étrange.

Champignon étrange par la forme de ses lames, qui sont fendues, le Schizophyllum commune ne peut se ranger avec les Agarics et il se classe à part au sein des Aphyllorales.

Étrange aussi par son mode de reproduction et ses composantes, le Schizophyllum commune a des propriétés qui intriguent les scientifiques et qui ont même été utilisées en pharmacologie.

Étrange mais très répandu, le Schizophyllum commune a jadis été jugé « comestible » dans quelques régions voisines de l'équateur, personne ne sachant, à l'époque, qu'il pouvait causer des mycoses et d'autres infections bien plus graves.

Pour ma part, je vais continuer à l'observer sans le sentir ni le toucher.

André BERNARD



Photos Eric MICHON et Charles ROUGIER

Le Nec Plus Ultra : l'*Amanita caesarea*

L'*Amanita caesarea*, appelée Amanite des Césars, Oronge ou encore Oronge vraie, après avoir déserté notre région, revient depuis une dizaine d'années au grand plaisir des mycologues et des mycophages !



Photo Eric Michon

Réservée autrefois à la table des empereurs romains, on la nommait « boletus » et on la qualifiait de « mets des Dieux égalant l'ambrosie qui rendait immortel » (André Marchand, Champignons du nord et du midi, 1971 : 16). André Marchand précise même qu'il faut la manger crue, coupée en tranches minces, dans une salade sans poivre ni ail, avec de l'huile d'olive vierge, du sel et du « jus de citron discret afin de ménager l'extrême finesse d'une chair parfaite, délice de l'épicurien le plus blasé » (idem).

Rares sont les mycologues de notre Société qui ont eu la chance de faire une telle trouvaille. Quelques membres, comme Elsa Mazet ou Éric Michon, qui ont eu ce bonheur, l'ont ramassée dans les terres froides, entre 200 et 400 mètres d'altitude, mais Jean-Claude Poinçot l'a vue également dans Belledonne à 600 mètres et Charles Rougier l'a trouvée à 1.200 mètres, ce qui d'après la littérature n'est pas la norme.

Bien qu'elle lui ressemble, la belle se distingue d'une autre vedette, l'*Amanita muscaria*, appelée fausse Oronge ou Amanite tue-mouches.

Les statures : elles sont très voisines l'une de l'autre (10 à 20 cm de hauteur).

Le chapeau : de 8 à 20 cm environ, épais et convexe, non mamelonné, pour les deux, mais orangé vif à rouge orangé avec rarement des restes de voile membraneux blancs et une marge nettement striée pour la vraie Oronge, alors que le chapeau de l'Amanite tue-mouches est rouge vif vermillon, marbré de petites squamules régulières, concentriques, blanches, avec une marge striée souvent peu marquée chez les jeunes (Marcel Bon, Champignons de France et d'Europe occidentale, 2004 : 297). Cependant, le chapeau d'une *Amanita muscaria*, délavé par la pluie, ressemblera dangereusement de celui de l'Amanite des Césars.

Les lames : libres, inégales, larges, épaisses, serrées dans les deux cas, mais jaune sulfurin saturé pour la vraie et blanches pour la fausse.



Le stipe : jusqu'à 15 cm de haut pour un diamètre de 3 cm environ, charnu, cylindrique devenant plus épais à la base, de couleur jaune clair doré s'engageant dans une volve épaisse jusqu'à 6 cm (Pierre Neuville et Serge Poumarat, Amaniteae, 2004 : 442) s'écartant du pied pour former un sac membraneux et volumineux, de couleur blanche, chez l'Oronge. Chez l'Amanite tue-mouche, le stipe peut être un peu plus grand, allant de 18 à 20 cm, et il est bulbeux, floconneux, avec une volve formant des bourrelets annulaires blancs, plus ou moins larges.

L'anneau : juponnant, strié au dessus, jaune comme le stipe dans le cas de l'Oronge vraie ; blanc et parfois crénelé au bord, mais non strié au dessus et bordé de gros flocons caducs chez la fausse Oronge (Pierre Roux, Mille et un champignons, 2006 : 931).

La chair : jaune en surface mais blanche ensuite chez l'Oronge vraie ; c'est l'inverse pour la fausse, dont la chair est blanche en surface et jaune sur 2 à 3 mm sous le revêtement (Roux, idem).

La saveur : douce et agréable dans les deux cas.

L'odeur : faible mais rappelant le parfum agréable de noix ou noisette pour l'Oronge et subnulle pour l'Amanite tue-mouches.

L'habitat : sous feuillus, de préférence chênes, chênes verts et châtaigniers, parfois sous conifères, sur sol acide ou décalcifié, dans un climat méditerranéen de préférence, pour l'Oronge (Didier Borgarino et Christian Hurtado, *Le Guide des champignons*, 2005 : 303), alors que l'Amanite tue-mouches se trouve pratiquement partout (ubiquiste sauf sous les hêtres selon Roux, op.cit.) dans des terrains pauvres en calcium, mais aussi sur sol acide, sous feuillus et résineux.

La période de cueillette : été et automne pour les deux, cependant, comme le précise le mycologue Éric Michon, il faut deux à trois semaines de temps chaud, consécutives, pour ramasser l'Oronge dans notre région.

La comestibilité : l'Oronge est un excellent comestible ; c'est la seule amanite qui peut et, selon Marchand, « doit » se manger crue. L'Amanite tue-mouches est toxique, provoquant un syndrome panthérinien ; la quantité de poison varie beaucoup d'une région à l'autre et c'est le revêtement qui renferme le plus de substance toxique (Roux, op.cit.).

La sporée : blanche comme pour toutes les Amanites.

Les spores : ces deux Amanites ont des spores ovo-elliptiques, non amyloïdes.

Un mot encore : Marchand précise que « l'oeuf de l'Oronge repose sur le sol par le petit bout et celui de l'Amanite tue-mouches par le gros bout » (Marchand, 1971 : 217).



Amanita muscaria



Amanita caesarea

Pour terminer, je tiens à vous présenter l'*Amanita caesarea* nord-américaine, trouvée surtout au Québec, que l'on appelle *Amanita jacksonii* (Raymond McNeil, *Chapignons communs du Québec et de l'est du Canada*, 2007 : 314). Son chapeau est moins épais, moins charnu, plus rouge, pâissant jusqu'à devenir roux orangé, conservant le rouge vif au centre sur le mamelon (mamelon que n'a pas l'*Amanita caesarea* européenne). Son stipe est un peu plus élancé que celui de sa cousine européenne (il peut atteindre 25 cm) ; il est estompé de fibrilles rouge orangé sur fond jaune sous l'anneau. Sa volve blanche est en forme de sac arrondi à la base. Sa chair est blanche et on la trouve sous les chênes mais aussi sous les hêtres (ce qui ne semble pas être le cas pour l'*Amanita caesarea*, selon Roux, op. cit.). Elle est aussi un comestible assez rare et très recherché par nos amis québécois.

Évelyne TARDY

N.B. Il y a une variété alba chez l'*Amanita caesarea* (Gilbert 1918, cité par Neuville et Poumarat, 2004 : 446), tout comme pour l'*Amanita muscaria* (Peck 1894, cité par Neuville et Poumarat, 2004 : 306), mais ce sont des variétés rares.

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.

Champignons encore comestibles ?

Combien de mycologues se sont vus poser la question sur l'indice de comestibilité des champignons présentés en exposition avec la main noire indiquant « À REJETER » ?

S'il n'y a point d'ambiguïté sur les champignons affichant une tête de mort, le ramasseur est inquiet en lisant la mention « À REJETER ».

Les mycologues répondront que ce sont des champignons à forte odeur ou mauvais goût (âcre, amer) ou bien sans aucun intérêt culinaire ou encore qu'ils peuvent être confondus avec un sosie toxique voire mortel.

Mais méthode empirique oblige : quand un accident est à déplorer, il faut par principe de précaution réajuster l'étiquetage de l'espèce..

Sans doute devons nous inscrire bientôt sous telle espèce comestible « AVEC PRUDENCE » ou « À VOS RISQUES » et sûrement « ALLERGIE POSSIBLE » ou encore « RISQUE D'ALLERGIE MORTELLE » et très vite « AVEC PARCIMONIE ». Et je ne parle pas de la comestibilité évoquée sur les livres anciens ...



Le Pied bleu (*Lepista nuda*), comestible recherché pour sa chair tendre et parfumée, a causé des syndromes digestifs signalés en cas de consommation trop abondante et surtout tardive (champignons trop avancés) : il est conseillé de ne cueillir que les exemplaires jeunes (violets, fermes, marge enroulée) et d'éviter les exemplaires âgés, gelés ou imbus (gorgés d'eau).

Le Clitocybe nébuleux (*Lepista nebularis*) consommé sous l'appellation vernaculaire de « Gris de Sapins » ou « Petit-gris » dans la région Franche-Comté, parfois même servi dans certains restaurants du Jura, a provoqué aléatoirement de fortes malaises. Entre 20 minutes et trois heures après le repas certaines personnes ont développé des troubles digestifs (nausées, vomissements, diarrhées et douleurs abdominales).

Il a été remarqué que sur les intoxications isolées (une personne parmi les convives) les symptômes sont plus tardifs mais aussi plus sévères. L'hypothèse de deux mécanismes d'intoxication est plausible mais à ce jour aucune toxine n'a été identifiée.

Le Clitocybe retourné (*Lepista inversa*) a fortement incommodé des personnes ... de même que *Lepista saeva* et *Lepista irina*.

Le genre *Lepista* comprend 23 variétés recensées en Isère dont les plus courantes sont : *Lepista nebularis*, *nuda*, *sordida*, *flaccida* var. *inversa*, *glaucocana*, *saeva*, *irina* et *panaeolus*. Tous ces champignons ont un goût assez prononcé même après dessiccation ...



« À REJETER », c'est la mention qui était affichée pour *Hapalopilus rutilans*. À classer « toxique » dorénavant, car une intoxication récente en France dans l'arrière-pays niçois est venue confirmer l'expérience d'un couple d'Allemands il y a 20 ans. La confusion avec la *Fistulina hepatica* a conduit à l'hôpital une famille niçoise ayant présenté des symptômes observés entre 6 et 12 heures après l'ingestion. Douleurs abdominales, vertiges, hallucinations, troubles de la vision et diplopie, faiblesse générale et anorexie. Émission d'urine violette. Atteinte rénale et hépatique.



Scleroderma citrina, parfois utilisé frauduleusement pour falsifier la truffe, a causé des intoxications gastriques par des ingestions involontaires.

Il en va de même avec *Megacollybia platyphylla* consommé en grande quantité ... *Hygrophoropsis aurantiaca* serait en cause pour les mêmes raisons. Le « casseroleur » ne connaît pas la parcimonie !

Et pourtant les mycologues prônent, depuis des années, une consommation raisonnée !

La consommation en trop grande quantité de l'Oreille de Judas (*Auricularia judae*) a provoqué des hémorragies cutanées connues sous le nom de Syndrome de Szechwan.

En 1995, à Monferrat (Isère), selon Le Dauphiné Libéré, un homme de 73 ans a été intoxiqué par des Trompettes de mort ... Il a fallu deux jours d'interrogation avant d'apprendre que l'infortuné, certes édenté, n'avait mangé que cela depuis six jours. Verdict : occlusion intestinale.

La cuisson des espèces est soupçonnée dans les intoxications avec les Morilles et avec le Bolet blafard (*Boletus luridus*).



Le *Clitocybe* à pied en massue (*Ampulloclitocybe clavipes*) a un effet antabuse ainsi que le Coprin noir d'encre. Ces deux champignons sont désormais classés toxiques.

Le Canari ou *Tricholoma equestre* a causé plusieurs décès en France en 2000 et 2001. Les intoxiqués, qui présentaient une rhabdomyolyse aiguë (destruction des cellules musculaires), auraient fait une consommation excessive de ce champignon qui est présent en Belledonne, Vercors et Chambarand. Le *Tricholoma auratum*, qui lui ressemble, est parfois trouvé en Belledonne et Vercors ; il pousse uniquement sous les pins. Ces deux espèces sont interdites à la vente depuis 2005.

Le *Clitocybe amoenolens* responsable d'acromégalgie a été ramassé dans le Vercors en octobre 2013. Bien que très rare, il peut être confondu avec *Lepista flaccida* var. *inversa*.

Plusieurs décès au Japon, en 2004, ont résulté de l'ingestion de *Pleurocybella porrigens*. La plupart des intoxiqués étaient des insuffisants rénaux : ceux-ci ont présenté des symptômes évoquant une encéphalopathie métabolique (trouble de la marche et de la conscience). Cette espèce n'est mentionnée en Isère que sur les hauteurs de Mallevall en Vercors (octobre 2002, Michon).



Schizophyllum commune, très commun en Isère sur les troncs coupés ou arbres morts, a provoqué, chez certaines personnes déficientes sur le plan immunitaire, des infections graves dites invasives. Des cas d'infection chez des patients ayant les allergies broncho-pulmonaires ont été constatés ainsi que des cas d'abcès au cerveau chez des personnes sensibles à la sinusite. Des cas de sinusite maxillaire, avec obstruction nasale, ont été causés par cette espèce ... Seul le curetage chirurgical est efficace !

Nous sommes nombreux sur Terre, et tous différents, notamment quant aux réactions aux champignons. Les champignons sont riches en chitine, dérivé azoté très difficile à digérer. Ils présentent également une abondance de sucres particuliers : tréhalose et mannitol. Le premier ne peut être dégradé que par le tréhalase, hélas, manquant par carence génétique chez certains individus. Dans ce cas, l'accumulation de tréhalose conduit à une fermentation responsable de diarrhées importantes. Le second induit une pression osmotique élevée, responsable de désordres intestinaux parfois violents. Le métabolisme très actif des champignons est également responsable de la synthèse de certaines molécules complexes (antibiotiques, etc.) auxquelles certains organismes sont allergiques ou intolérants. On comprend donc que la consommation excessive de champignons parfaitement consommables peut induire, particulièrement chez certaines personnes, des réactions d'intolérance parfois très violentes et spectaculaires.

Ces dernières années, des symptômes d'allergie (cutanée, respiratoire ou digestive) sont apparus après l'ingestion d'espèces pourtant comestibles et vendues dans les commerces : *Agaricus bisporus*, *Pleurotus ostreatus* et *Boletus edulis* ...

Des problèmes respiratoires ont été constatés également avec *Coprinus comatus*, *Agaricus campestris* et *Lycoperdon perlatum*.



Le Shii-Take ou *Lentinus edodes* a causé des allergies cutanées à zébrures parfois prurigineuses.

Dans le cas de faiblesse cardiaque par exemple, il conviendra d'avoir le coup de fourchette léger. Certains comestibles sont particulièrement propices aux désagréments de type cardiaque : *Amanita rubescens* et *Armillaria mellea*. Les armillaires sont en outre des espèces reviviscentes qui passent pour des champignons frais, alors que les lames sont devenues tâchées de roux, confirmant un âge avancé ...

Des gastro-entérites ont été observées après ingestion de *Cudonia circinans* et *Spathularia flavida*.

Le Paxille enroulé (*Tapinella involuta*) est responsable du syndrome paxillien. Le caractère vicieux de ce syndrome provient de ce qu'il y a des souches inertes et des souches immunogènes. Si on a la malchance de consommer un nombre suffisant de fois des paxilles immunogènes (x repas), le stock d'anticorps accumulé dans l'organisme peut déclencher, au repas x + 1, une hémolyse massive et diverses perturbations pouvant entraîner la mort.

Tout récemment encore, chez les russules douces, *Russula olivacea* a causé des intoxications au pays basquespagnol :

(<http://www.champis.net/wiki/index.php/Mycologue>)



Les mycologues Xabier Laskibar et José Luis Albisu ont enregistré à Guipúzcoa, au cours des deux dernières décennies, plus de 40 cas d'empoisonnement avec *Russula olivacea* provoquant des symptômes gastro-intestinaux assez tardifs (6-8 heures). Les russules ont été consommées peu cuites et en particulier préparées au barbecue.

De même, un mycologue de Suisse Romande a été témoin de vomissements importants, relativement tardifs (environ 4 heures) provoqués par la consommation de plusieurs *Russula olivacea* probablement pas assez cuites. L'imprudence de la consommation et la confusion n'expliquent peut-être pas tout.

Conclusions : les intoxications causées par des champignons le sont soit par ignorance soit par confusion. Mais parfois les accidents causés par un champignon font avancer les connaissances parce que personne n'avait ingéré ce champignon auparavant. Les champignons comestibles ne sont pas sans risque même si ceux-ci sont ramassés sainement dans un endroit sain, puis préparés avec une cuisson adaptée. Même risque pour ceux vendus dans le commerce si le consommateur a une déficience gastrique !

Quitte à passer pour des rabat-joie, les mycologues doivent plus que jamais prôner la prudence.

Éric MICHON

Références

ANABITARTE, Pedro Arrillaga, et autres, Tipos de Intoxicaciones, *Munibe* (Sociedad de Ciencias Naturales Aranzadi, San Sebastian), Suplemento número 22, 2005, pages 9-27.

COUDERC, Jean-Mary, Données nouvelles sur les champignons supérieurs toxiques, *Sciences naturelles* (Académie de Touraine), tome 21, 2008, pages 155-181.

FORTIN, Jean-Luc, SAVIUC, Philippe, MOINGEON, Jean-Marc, et autres, Intoxications au clitocybe *nebularis* : existe-t-il deux présentations cliniques ? (poster accessible par internet).

OLIVEIRA (De), Paulo, Mushroom Poisoning (Intoxicação por ingestão de cogumelos), *Medicina Interna*, volume 16, numéro 4, 2009, pages 257-263.

PREMAMALINI, T., et autres, *Schizophyllum Commune* a Causative Agent of Fungal Sinusitis : A Case Report, *Case Reports in Infectious Diseases*, volume 2011 (2011), 4 pages.

VILLA, A. F., SAVIUC, Philippe, et autres, Tender Nesting Polypore (*Hapalopilus rutilans*) Poisoning : report of two cases, *Clinical Toxicology* (Philadelphia), volume 51, numéro 8, septembre 2013, pages 798-800.

Confusions entre la Girolle (*Cantharellus cibarius*) et la fausse Girolle (*Hygrophoropsis aurantiaca*)

Lors de notre exposition annuelle de Grenoble, plusieurs visiteurs ont constaté que ces deux champignons présentaient des silhouettes identiques, et se posaient la question : « comment ne pas se méprendre lors de la cueillette » ?

Voici donc quelques conseils ainsi qu'une description détaillée de ces deux espèces, permettant de bien les identifier.

En premier lieu la différence essentielle entre ces deux champignons se situe sous le chapeau : la fausse girolle possède des **lames fourchues** facilement détachables de la chair, tandis que la « vraie » girolle forme des **plis décurrents** sous le chapeau, incorporés à la chair, donc non séparables.



Autres particularités :

Le pied de la fausse girolle a tendance à être grêle et un peu élastique. Le chapeau est plus mince, flasque, avec la marge longtemps enroulée.

Chez la vraie girolle, le pied est ferme et plus charnu. Le chapeau est ferme et charnu.

Enfin, l'odeur et la saveur de ces deux champignons sont également différentes : la vraie girolle dégage un parfum très fruité et une saveur un peu piquante. La fausse girolle n'a pratiquement ni odeur ni saveur.

Rappelons que la consommation de « *Hygrophoropsis aurantiaca* » peut provoquer des troubles digestifs. D'où l'importance de bien reconnaître ce champignon.

Caractères détaillés de la vraie Girolle (*Cantharellus cibarius*)



- Sporée ochracée.
- Chapeau jaune orangé pâle, charnu, convexe, devenant déprimé avec la marge plus ou moins enroulée puis étalée et ondulée.
- Particularités : elle possède sous le chapeau plis et non des lames. Ces plis sont très décurrents et fourchus, concolores au chapeau ou plus pâles.
- Le pied est plein, atténué à la base.
- L'odeur de ce champignon est particulièrement fruitée, rappelant la prune mirabelle ou l'abricot.
- La saveur est douce à légèrement piquante.
- Habitat : sous feuillus et sous conifères, dans la mousse ou sous aiguilles de pin.

Caractères détaillés de la fausse Girolle (*Hygrophoropsis aurantiaca*)



- Sporée blanche à crème
- Chapeau jaune orangé à orange vif, souple, vite creux, avec la marge ondulée.
- Lames de couleur jaune clair à orangé, décurrentes, anastomosées, se divisant en deux à plusieurs reprises en allant du pied vers la marge, fourchues, **facilement détachables de la chair.**



- Pied subconcolore, un peu élastique, s'atténuant vers la base.
- Odeur et saveur pratiquement insignifiantes.
- Habitat : sur débris ligneux ou souches, surtout de conifères.

Rappel : éviter la consommation de ce champignon qui peut occasionner des troubles gastriques.

Marie-José VÉRIT

Photo de couverture

Mycena renati Quel. (Mycène à pied jaune)

Division / Basidiomycota
 Classe / Agaricomycetes
 Ordre / Agaricales
 Famille / Mycenaceae
 Genre / *Mycena* (section *Rubromarginatae*)

Chapeau jusqu'à 2 cm de diamètre, hémisphérique à conique-campanulé, mamelonné, **brun lilacin** à tonalités rosâtres ou jaunâtres, foncé sur le mamelon et plus pâle vers la marge qui est striolée.

Cuticule mate, fibrilleuse radialement sous la loupe.

Lames larges à arête entière, **décurrentes en filet**, faiblement ventrues, entremêlées de lamellules, blanches ou blanchâtres puis crème pâle ou rosâtres.

Stipe généralement **cespiteux**, de 20 - 60 x 1 - 2 mm, **jaune vif** ou jaune-orange, luisant, un peu plus pâle au sommet, cylindrique creux, cassant, couvert de poils **rhizoïdes blancs** à la base.

Chair mince, blanchâtre. **Saveur** douce. **Odeur** chlorée puis de radis.

Habitat en petits groupes ou **en troupes sur souches** ou morceaux de bois à terre. Surtout sur **Fagus** (hêtre), dans les forêts humides, en montagne.

Arbres et Champignons (suite)

Cette année nous décrivons le mélèze d'Europe ou mélèze commun (*Larix decidua* ou *Larix europaea*) et son écologie, et citons les champignons qui lui sont associés.

Description

Le mélèze est un conifère d'une hauteur de 30 à 35 m en moyenne, pouvant atteindre 50 m ou plus. Sa longévité est exceptionnelle, 1.000 ans et plus ! Son port est caractérisé par une couronne d'abord étroite et conique, s'élargissant souvent par la suite tandis que la cime s'aplatit. L'écorce des mélèzes est lisse jusqu'à 20 ans, s'épaississant et se crevassant profondément ensuite. La couleur est gris à brun-gris, brun rouge dans les crevasses.

Ses rameaux sont grêles, plus ou moins retombants, avec un feuillage peu dense donnant un léger couvert. C'est le seul conifère spontané en Europe dont les aiguilles sont caduques ; elles mesurent 1.5 à 4 cm, sont isolées et en spirale sur des rameaux longs, groupées en fascicules de 30 à 50 unités sur les rameaux courts. Le mélèze passe du vert clair, à la fin du printemps, au vert foncé durant l'été, avant le jaune flamboyant de l'automne.

Les cônes apparaissent en septembre et octobre ; ils sont dressés, de taille réduite (1.5 à 4 cm), ovoïdes, bruns, persistants longtemps sur l'arbre.

Écologie

Le mélèze est une espèce particulièrement avide de lumière, qui ne supporte pas d'être dominé. Il forme des forêts très claires, aux sols couverts de pelouses rases, et il présente de bonnes aptitudes à la reconquête rapide de zones déforestées. Le mélèze est très résistant au froid. On le trouve à l'étage subalpin, surtout vers sa limite supérieure, jusque vers 2.500 m, où il se mêle au pin cembro et au rhododendron. Plus bas, il cohabite avec les autres conifères d'altitude. Il aime les sols frais, profonds, meubles ou bien aérés, mais il est indifférent à la nature chimique du sol.

C'est un arbre adapté aux conditions présentes dans les Alpes dites internes. En France, on le rencontre spontanément, des Alpes-Maritimes au Mont-Blanc, avec une présence nettement plus marquée dans les Alpes du sud (Briançonnais, Queyras, Ubaye, Embrunais, Gapençais). En Isère, il est cantonné à quelques zones du sud du département (Valjouffrey-Valsenestre, Oisans, Vercors oriental).

Champignons associés

Certains champignons sont plus ou moins spécifiquement associés au mélèze :

- *Suillus grevillei*,
- *Suillus viscidus*,
- *Suillus tridentinus*,
- *Boletinus cavipes*,
- *Gomphidius maculatus*,
- *Gomphidius gracilis*,
- *Hygrophorus lucorum*,
- *Lactarius porninsis*,
- *Russula favrei*,
- *Russula laricina*,
- *Ganoderma valesiacum*.



Nathalie SZYLOWICZ
François PIERRE



Amanita fuscoolivacea (Kühner ex Contu) Romagnesi

Taxons de référence

- *Amanita fuscoolivacea* Kühner 1957 *ad interim* (Publ. Mus. Natl. Hist. Nat. 17 : 102).
- *Amanita umbrinolutea* variété *fuscoolivacea* Kühner ex Contu 1989 (Boln. Soc. Micol. Madrid 13 : 91).
- *Amanita fuscoolivacea* (Kühner ex Contu) Romagnesi 1992 (Bull. trim. Soc. Mycol. Fr. 188 (2) : 74).

Historique

Description provisoire et non valide (*ad interim*) de Kühner en 1957 concernant une Amanite à chapeau jaune olive brunâtre à brun olivacé ou brun bistre et à volve sans sphérocytes.

En 1989, Contu (mycologue italien) reprend l'espèce de Kühner et la décrit sous le nom de *Amanita umbrinolutea* variété *fuscoolivacea*.

En 1992, Romagnesi valide l'*Amanita fuscoolivacea* de Kühner qu'il reconnaît comme espèce distincte.

Peu signalée jusqu'à présent dans la région de Grenoble, j'ai eu la chance de l'observer à trois reprises cette année : lors d'un stage mycologique à Autrans, à l'exposition de Grenoble et dernièrement à la détermination du lundi soir à la Société Mycologique du Dauphiné (Leg. Martine Herr).

Cette Amanite interpelle par sa silhouette robuste, par son chapeau nu nettement nuancé d'olivacé, de couleur uniforme et sans cerne antémarginal. Elle se différencie nettement, macroscopiquement et microscopiquement, des espèces voisines, *A. umbrinolutea* et *A. submembranacea*.

Selon Martine Herr, tous les exemplaires vus à Saint Laurent du Pont, soit une cinquantaine répartis sur quelques mètres carrés, sous un cèdre, présentaient les mêmes caractéristiques.

Point de vue des auteurs

Très rare et peu décrite, voire contestée par plusieurs mycologues, cette Amanite est pourtant bien caractérisée et probablement non retenue par les auteurs parce que méconnue.

Aucune photo dans la documentation disponible à Grenoble (600 ouvrages), seulement quelques rares descriptions ou commentaires (Contu - Romagnesi - Mesplède - Courtecuisse - Garcin).

Sur le site Internet « Forum di Micologia AMB Gruppo di Muggia e del Carso », les auteurs considèrent *Amanita fuscoolivacea* comme espèce distincte compte tenu du nombre important de caractères différentiels : chapeau de couleur uniforme et bronzé – présence constante de nombreuses hyphes oléifères – absence de sphérocytes dans la volve ... Ils donnent une excellente description et présentent des photos macro et micro conformes à la réalité (tout au plus, les sujets de Saint Laurent du Pont présentent des nuances plus olivacées sur le chapeau).

Gerault (Internet) reconnaît et décrit cette amanite mais ne l'a jamais observée.

P. Boiron – R. Péan ... (Internet) synonymisent *A. fuscoolivacea* et *umbrinolutea*.

MycnoDB (Internet) publie une fiche technique s.n. *Amanita umbrinolutea* variété *fuscoolivacea*

R. Courtecuisse (1994) mentionne *Amanita fuscoolivacea* avec la mention « à débrouiller ».

Mesplède considérait *A. fuscoolivacea* comme une *umbrinolutea* à chapeau non zoné.

Description macroscopique

Chapeau de 6 à 12 cm de diamètre, campanulé à plan-convexe puis étalé, bistre olive à brun olivacé, bronzé, dépourvu de restes du voile, à marge striée-cannelée sur 15 mm.

Lames libres, blanches à légèrement crème, à arête nettement brunâtre chez les sujets adultes – lamellules présentes.

Stipe de 11 - 16 x 1 - 1,5 cm (2 cm à la base), +/- lavé ou chiné d'ocracé, de brunâtre ou de gris-ocracé, légèrement pruinéux en haut, moucheté de brun au milieu, progressivement subconcolore au chapeau à partir de la base.



Volve charnue, relativement épaisse, élevée, intacte, appliquée, blanchâtre sale puis ocre-rouillée.

Chair immuable, blanchâtre.

Odeur non caractéristique.

Saveur douce.

Signalée sous conifères de montagne (Kühner), mais également près de la mer, sous cèdres (en Italie).

Nota : Les exemplaires de Saint Laurent du Pont (alt. 500 m) sont également signalés sous cèdres.

Description microscopique



- Spores globuleuses, de (10) 11 x 13 (14) μ , non amyloïdes, à apicule évident.

- Basides tétrasporiques.

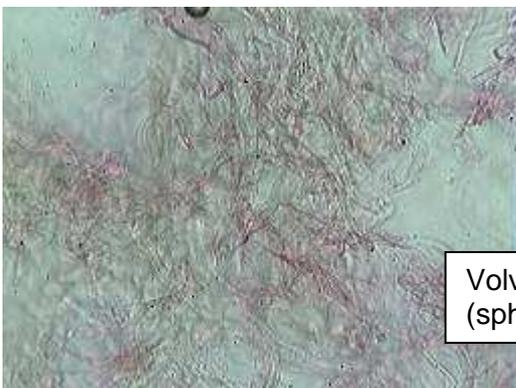
- Cellules marginales nombreuses, sphéropédonculées pour la plupart.

Texture de la volve (x 400 - dans phloxine)

Revêtement piléique comportant de nombreuses hyphes oléifères de 4 à 8 μ d'épaisseur.



Hyphes oléifères (x 1000 - dans phloxine)



Volve composée d'hyphes filamenteuses (sphérocystes non observées).

Texture de la volve (x 400 - dans phloxine)

(Photo : Martine Herr - Micro : Robert Garcin)

Robert GARCIN

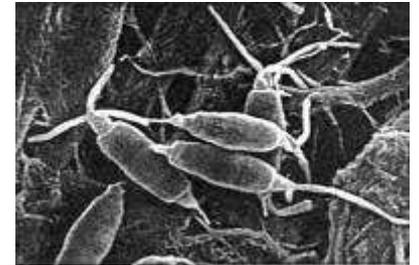
Découverte d'un champignon amazonien ...

... qui se nourrit de plastique !



étudiant dans la forêt amazonienne

Cela s'est passé pendant l'été 2011, providentiellement, par les étudiants en biochimie de l'Université de Yale aux Etats-Unis, et je l'ai appris l'année suivante, en lisant l'article, ci-joint, tiré du journal « Le Quotidien du Pharmacien ».



Pestalotiopsis microspora et spores

DÉPOLLUTION NATURELLE

Des champignons dévoreurs de plastique

QUELLE ne fut pas sa surprise, lorsque Jonathan Russell, étudiant en biochimie de la prestigieuse université de Yale (États-Unis) découvrit qu'une partie du plastique de ses boîtes de Petri avait disparu. Dans ces boîtes, des cultures d'un champignon, *Pestalotiopsis microspora*, rapporté d'une expédition scientifique en pleine jungle équatorienne. Le biochimiste et son équipe venaient de découvrir un cryptogame capable de dégrader le plastique. Si des scientifiques avaient déjà identifié par le passé des champignons pouvant décomposer partiellement des polymères en plastique, c'était la première fois en revanche qu'ils se trouvaient en présence d'un organisme capable de le détruire presque sans oxygène. Une caractéristique précieuse si l'on considère l'exploitation dépolluante potentielle de cette découverte dans le traitement des ordures ménagères. En effet, les déchets concentrés dans des déchar-



ges sanitaires sont souvent enfouis, ce qui ménage des conditions anaérobies compatibles avec l'activité du champignon. L'utilisation de *Pestalotiopsis microspora* pourrait ainsi raccourcir considérablement la durée de vie des polymères, bêtes noires

des défenseurs de l'environnement. Plus précisément, c'est le polyuréthane qui constitue le plat préféré du « champignon écolo ». Comment ? Une enzyme contenue dans le champignon parvient à briser les ponts phénoliques des résines de polyuréthane. Cette technique de recyclage naturelle s'appelle la « bioremédiation ». D'autres micro-organismes, des bactéries ou des plantes, peuvent également éliminer des polluants, tels le pétrole des marées noires, certains métaux lourds ou encore l'amiante.

Les applications industrielles de la découverte des étudiants de Yale ne sont pas pour demain, modèrent les experts de la dépollution naturelle. Mais leur étonnante découverte démontre une fois de plus, s'il en était besoin, que la protection de la biodiversité a de nombreuses et multiples justifications, parfois même insoupçonnées.

» DIDIER DOUKHAN

Le champignon en question : *Pestalotiopsis microspora*

C'est un champignon endophyte (qui vit dans les parois cellulaires de la plante). Il a été isolé à partir de tiges de plantes ligneuses collectées dans la forêt équatorienne. Il fait partie des ASCOMYCOTA, classe des SORDARIOMYCETES, appartient à l'ordre des XYLARIALES, à la famille des XYLARIACEAE, au genre PESTALOTIOPSIS. Il serait un endophyte de l'écorce interne de *Taxus wallachiana*, de la famille des ifs utilisés pour la production de médicaments anticancéreux. Son originalité est de décomposer et de digérer, par action enzymatique, le polyuréthane en l'absence d'oxygène. Sachant que les polyuréthanes, thermodurcissables pour la plupart, sont non recyclables et représentent une masse de déchets considérables, cette découverte est un espoir pour réduire les dommages subis par l'environnement, même si pour le moment, les chercheurs n'en sont qu'au stade de la publication. L'équipe de Yale, dont le Professeur Scott Strobell dirige le laboratoire de Biochimie moléculaire, a publié ses résultats dans la revue AEM : Applied and Environmental Microbiology, fin 2011.

Jocelyne SERGENT

Références: La biodégradation de polyuréthane de polyester par des champignons endophytes, Jonathan Russell (publié sur internet)

Polypores : aide à la détermination

de huit espèces fréquemment rencontrées cette année

↙ ↘	Chapeau	Hyménium	Chair	Pied
P.tuberaster 	<ul style="list-style-type: none"> - à squames brunissantes - marge souvent ciliée 	<ul style="list-style-type: none"> - blanchâtre - pores (1mm) +/- ronds et visibles à l'œil nu - légèrement décurrents sur le pied 	<ul style="list-style-type: none"> - molle 	<ul style="list-style-type: none"> - blanc à légèrement ocre - en général central
P. varius 	<ul style="list-style-type: none"> - brun roux - cuticule lisse glabre ou légèrement ridée radialement - marge souvent ondulée 	<ul style="list-style-type: none"> - crème blanchâtre puis gris brun - pores fins décurrents 	<ul style="list-style-type: none"> - coriace 	<ul style="list-style-type: none"> - excentré, latéral ou central - noir à la base
P. arcularius 	<ul style="list-style-type: none"> - brun jaune souvent + sombre au centre - lisse ou squamuleux - marge ciliée 	<ul style="list-style-type: none"> - blanchâtre à crème - pores en losange, denticulés, amples - visibles à l'œil nu 	<ul style="list-style-type: none"> - molle 	<ul style="list-style-type: none"> - central, souvent arqué - brun clair
P. brumalis 	<ul style="list-style-type: none"> - brun gris, fauve, fuligineux - revêtement feutré, parfois zoné - marge enroulée chez le jeune 	<ul style="list-style-type: none"> - blanchâtre ou crème - pores ronds assez fins 	<ul style="list-style-type: none"> - coriace 	<ul style="list-style-type: none"> - feutré squamuleux - concolore au chapeau - centré en général
P. ciliatus 	<ul style="list-style-type: none"> - gris brun - feutré, finement squamuleux 	<ul style="list-style-type: none"> - pores ronds, très, très, très fins - pratiquement invisibles à l'œil nu 	<ul style="list-style-type: none"> - peu épaisse - tenace - élastique 	<ul style="list-style-type: none"> - finement ponctué - central
P. mori 	<ul style="list-style-type: none"> - fauve orangé - à squames + foncées au centre 	<ul style="list-style-type: none"> - blanc à blanc crème - pores polygonaux, larges et étirés 	<ul style="list-style-type: none"> - molle 	<ul style="list-style-type: none"> - court - excentré

Confusions entre *Clitopilus prunulus* et *clitocybes blancs*

Le *Clitopilus prunulus*, appelé aussi meunier en référence à son odeur forte de farine, et les *clitocybes blancs* de la section candicantes peuvent être très ressemblants avec des risques de confusion élevés. Les *clitocybes dealbata* et *rivulosa* ont certains caractères communs, détaillés dans le tableau suivant :

	Clitopilus prunulus	Clitocybe dealbata	Clitocybe rivulosa
Famille	Entolomataceae	Tricholomataceae	Tricholomataceae
Chapeau	5 à 12 cm, convexe, charnu, mamelonné puis déprimé, marge enroulée + ou – flexueuse. <u>Revêtement mat à subvelouté, blanchâtre ou lavé de grisâtre au disque</u>	1,5 à 4 cm, convexe puis aplati à déprimé, marge enroulée puis ondulée, parfois crénelée <u>blanc givré sur fond taché d'ocre rosâtre pâle</u>	<u>Revêtement un peu crevassé concentriquement</u>
Lames	Longtemps blanches puis roses, adnées décurrentes à sublibres, <u>sporée brun rosâtre</u>	Blanches à crème rosâtre, peu décurrentes, minces, assez serrées. <u>Sporée presque blanche</u>	idem
Stipe	2-5 cm x 1 cm, blanc, <u>souvent excentré, évasé au sommet</u>	2-4 x 0,3-0,6, de la couleur du chapeau, blanc et <u>roussissant à la base avec l'âge, court, fibrilleux</u>	<u>Plus élancé et vite creux</u>
Chair	Blanche, <u>tendre mais cassante, épaisse</u> à l'insertion du pied et du chapeau. <u>Odeur et saveur fortes de farine fraîches</u>	Blanchâtre, <u>fibreuse, élastique. Odeur farineuse, spermatique, saveur douce</u>	idem
Habitat	<u>Feuillus, conifères, dans l'herbe, les clairières.</u> Assez commun et en groupes, en été et en automne	<u>Prés, pelouses, bords des chemins herbeux,</u> en automne. <u>Peu commun</u>	<u>Le plus souvent en lisière</u>
Spores	<u>10-13 x 6 microns, côtelées ou polyédriques</u>	<u>4 x 3 microns, subglobuleuses, lisses</u>	idem

Les *clitocybes* contiennent une toxine qui entraîne un syndrome muscarien :

- incubation brève : moins de quatre heures.
- troubles digestifs : nausées, vomissements, douleurs abdominales, diarrhées profuses.
- hypersécrétion généralisée : larmes, salive, sueurs parfois considérables pouvant entraîner une déshydratation, des troubles vasculaires nécessitant une hospitalisation.



Une attention toute particulière est donc nécessaire lors de la cueillette de ces espèces.

Si le *Clitopilus prunulus* est un bon comestible, il est à signaler que la plupart des *clitocybes blancs* sont toxiques et peuvent conduire les consommateurs non avertis à l'hôpital.

19 Stage SMD 2013

Cette année le stage mycologique s'est tenu du 5 au 6 octobre 2013 en Haute-Savoie à Samoëns (750 mètres d'altitude), station touristique située au cœur des Préalpes du Nord dans la vallée du Giffre. Ce site est renommé pour la beauté de son relief calcaire, et pour ses cavités souterraines extrêmement, profondes propices à la spéléologie de haut niveau.



A deux pas de Samoëns se trouve le village de Sixt-Fer-à-Cheval où nous avons découvert pour la plupart d'entre nous le cirque naturel du fer à cheval (altitude moyenne = 1.050 mètres), immense hémicycle calcaire dont les parois escarpées peuvent atteindre 500 à 700 mètres de hauteur, et d'où jaillissent au printemps plus d'une trentaine de cascades.

Ce superbe site est protégé et fait partie de la réserve naturelle de Sixt-Fer-à-Cheval.

Nous étions logés au village de vacances « Le Bérrouze », hôtel au cadre agréable où nous avons été chaleureusement reçus.

Samedi matin nous nous sommes consacrés à la cueillette de champignons, sous une pluie incessante, mais une température très douce.

Nous étions divisés en trois groupes de 9 personnes répartis sur différents secteurs, dont la réserve protégée du site du Fer-à-Cheval.



Le samedi après-midi fut consacré à la détermination de notre cueillette.



Après avoir constitué une gare de triage afin de bien distinguer les genres et espèces, Jean Debroux a animé un atelier pour les débutants, pendant que les autres mycologues (Robert Garcin et Charles Rougier) encadraient les stagiaires un peu plus aguerris.

En fin d'après-midi les trois mycologues ont commenté notre exposition de champignons.

Après le dîner, la soirée s'est terminée par une projection ludique et interactive (« questions pour un champignon »), animée par Charles Rougier.

Le dimanche matin, profitant d'un temps plus clément, nous sommes repartis sur le terrain à l'exploration d'autres sites.

Après le déjeuner, Jean Debroux a commenté une projection consacrée au développement des champignons.

Au cours de ce stage, nous avons recensé près de 200 espèces dont 180 répertoriées uniquement dans la réserve. Plusieurs d ces espèces sont liées aux « hêtraies et sapinières » comme :

- ***Lactarius blennius*** (lactaire muqueux)
- ***Hygrophores du groupe eburneus***
- ***Tricholoma colombetta*** (tricholome colombette – comestible)

Espèces rares remarquables :

- ***Volvariella gloiocephala*** (volvaire gluante)
- ***Bolbitius vitellinus*** (bolbitie jaune d'œuf)
- ***Coprinus cinereus*** (coprin cendré)
- ***Lepiota brunneoincarnata*** (lépiote brun rose – **mortelle** -). Confusion possible avec ***Macrolepiota procera*** (coulemelle – comestible)

L'inventaire détaillé des espèces récoltées, rédigé par Robert Garcin, peut être consulté sur le site smd38.fr.

Un grand merci à tous les mycologues présents pour leur dévouement, et leur patience, sans oublier les organisateurs qui ont efficacement œuvré pour le succès de ce stage qui a été unanimement apprécié par l'ensemble des participants.

Marie-José VÉRIT



Volvariella gloiocephala

Chapeau conique, campanulé, convexe à étalé et largement mamelonné avec l'âge, blanc à **gris brun**, +/- **nuancé d'olivâtre**, **visqueux**, finement **fibrilleux** à l'état sec.

Lames blanches puis **gris rose** à brun rose,

Stipe subcylindrique, plein, **rigide**, cassant.

Chair blanche, **pâle**. **Odeur** raphanoïde ou de moisi. **Saveur** douce à un peu raphanoïde.

Habitat dans les prés, les pâtures, **sur compost** ou débris végétaux.

Bolbitius vitellinus

Chapeau ovoïde-cylindrique à **conique-campanulé**, hygrophane, **jaune d'œuf** vif puis pâlissant, **visqueux**, **Marge** **striolée** au début puis striée jusqu'à mi-rayon.

Lames étroites puis +/- ventrues, étroitement **adnées**, **blanches** puis **jaune-paille**, puis rouille-orangé. **Arête** un peu **givrée-ciliée**.

Stipe fragile, cylindrique, **blanc jaune pâle**, pruveux, **finement poudré de blanc** sur fond jaune pâle.

Chair fragile, +/- **jaune**. **Odeur** subnulle. **Saveur** fade.

Habitat sur **débris herbacés pourrissants**.



Retour sur les activités 2013

Le Pinet d'Uriage les 21 et 22 septembre 2013

Le samedi 21 et le dimanche 22 septembre 2013, dans la salle polyvalente du Pinet d'Uriage, très aimablement prêtée par la Mairie de Saint Martin d'Uriage vivement remerciée pour son invitation et son soutien, la Société Mycologique du Dauphiné a organisé, comme chaque année, une importante exposition de champignons de l'Isère, sous la supervision du mycologue André Tartarat.

Un étalage systématique de 271 espèces distinctes de champignons a fait le grand bonheur des visiteurs, qui n'ont pas hésité à poser de nombreuses questions aux mycologues présents.

Exposition de Grenoble les 29 et 30 septembre 2013



Cette exposition annuelle, qui se fait en collaboration et avec le soutien très apprécié de la Ville de Grenoble, est unique en son genre par son envergure.

La grande salle du Musée de Peinture de la Place de Verdun, avec ses 60 mètres de longueur, laisse tout l'espace requis pour l'étalage des quelque 350 ou 400 espèces de champignons qui sont présentées chaque année et l'accueil de plus de 1.200 visiteurs.

Cette exposition a un objectif pédagogique : faire mieux connaître le monde mystérieux des champignons, renseigner le public sur les nombreux faux amis de notre région et sur la façon de cueillir les champignons tout en préservant l'environnement et la qualité des espèces.

Les espaces « découvertes » ont remporté un vif succès, notamment les tables « botaniques » et les tables consacrées à la présentation des espèces toxiques et mortelles ou encore celles relatives aux plantes toxiques ou prêtant à confusion.

L'inventaire exhaustif des espèces exposées, rédigé par Robert Garcin, est consultable sur le site smd38.fr

Meylan le 12 octobre 2013

Le samedi 12 octobre, dans le cadre de la foire aux champignons organisée par la Mairie de Meylan, remerciée pour son invitation et son soutien, la Société Mycologique du Dauphiné a, comme par les années précédentes, présenté une très belle exposition consacrée aux principaux champignons d'automne.

L'espace occupé par notre exposition de champignons a paru trop petit pour le nombre de personnes qui y ont afflué. Malgré l'exiguïté des lieux, grands et petits se sont émerveillés devant une famille d'Amanites tue-mouches (*Amanita muscaria*) rangée par taille sur un long support en bois, et ils se sont interrogés devant tant de champignons qui se ressemblent et sont pourtant de genres différents. Les questions et les demandes d'explications ont fusé de partout et les mycologues présents ont été très sollicités.

Autres expositions

Quelques mycologues de la Société ont aussi été sollicités, pour une exposition qui s'est tenue le 15 octobre au Centre Romain-Rolland de Saint-Martin-d'Hères, et une autre à la Côte-Saint-André le 2 novembre, expositions qui leur a valu la reconnaissance des équipes qui les avaient commandées, même si le nombre des visiteurs avait été inférieur aux attentes. Ils ont aussi été sollicités pour l'exposition d'autres sociétés mycologiques, à Gap et à Seyssinet.

Programme d'activités 2014

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

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

Identification des champignons

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

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

Permanences : le lundi à partir de 19h00

Initiation à la microscopie (réservée aux membres)

Le samedi 14 juin 2014 sera une journée d'initiation à la microscopie, réservée aux membres de la Société Mycologique du Dauphiné ayant déjà une base en mycologie. Cette initiation sera conduite au deuxième étage de l'immeuble situé au 24 Quai de France.

Inscription auprès de Robert Garcin au 04.76.09.79.10.

Adhésion 2014

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 18 euros permet d'adhérer à la Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné Savoie (FMBDS).

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

Concours photo pour la couverture du bulletin n°6

Vous photographiez des champignons ?
Vous rêvez de faire la « Une » du Bulletin n°6 de la SMD en 2015 ?

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 2014

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

Conférences (ouvertes à tous)

Six conférences sont proposées aux membres de la Société mycologique du Dauphiné au cours du premier semestre de l'année 2014. Deux autres seront inscrites au programme de l'automne. Chacune débutera à 20h00 dans la salle principale, deuxième étage, 24 Quai de France, à Grenoble.

Lundi 3 février 2014, Champignon, qui es-tu ? Initiation à la mycologie, par Jocelyne SERGENT (il s'agit, ici, d'un cours consacré aux premiers rudiments de la mycologie).

Lundi 17 février 2014, L'Origine des champignons, par Michel BIZOLON.

Lundi 3 mars 2014, Hydne était une fois, par Didier BORGARINO (exposé consacré aux espèces à aiguillons).

Lundi 7 avril 2014, La Génétique des champignons, par Bello MOUHAMADOU.

Lundi 5 mai 2014, Les Champignons de printemps, par Robert GARCIN et Charles ROUGIER.

Lundi 2 juin 2014, La révision des genres, par Eric MICHON.

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

Dix sorties d'étude sur le terrain seront organisées au cours de l'année 2014 réparties sur les deux semestres. Ces sorties sont réservées aux membres de la Société Mycologique du Dauphiné, qui doivent s'équiper de façon adéquate (vêtements appropriés, chaussures solides, gilet fluo de repérage, couteau, panier pour ranger les champignons à identifier, crayon, carnet, etc.). Le rassemblement pour les sorties se fait à l'extrémité sud du parc de stationnement du supermarché Casino d'Échirolles. Le départ vers le lieu de cueillette se fait à 8h30 précises après l'organisation du covoiturage. Pour des précisions additionnelles, consultez, la veille, le site internet www.smd38.fr !

Samedi 29 mars 2014. Responsables : Nathalie SZYLOWICZ, François PIERRE et André TARTARAT.

Dimanche 13 avril 2014. Responsables : Robert GARCIN et Jean DEBROUX.

Jeudi 24 avril 2014. Responsables : Charles ROUGIER et Michel BOIJOUX.

Jeudi 15 mai 2014. Responsables : Dominique LAVOPIERRE et Claude MORAND.

Samedi 21 juin 2014. Responsables : Jean DEBROUX et Gilles BONNET-MACHOT.

Pour les dates des sorties de septembre et octobre 2014, consultez le site internet www.smd38.fr.

Expositions (ouvertes à tous)

Samedi 20 et dimanche 21 septembre 2014 : Pinet d'Uriage (Salle polyvalente)

Samedi 27 et dimanche 28 septembre 2014 : Grenoble (Ancien musée, Place de Verdun)

Samedi 11 octobre 2014 : Meylan (Place de la Louisiane)

Stage de formation (réservé aux membres)

Chaque année, la Société Mycologique du Dauphiné propose un stage d'approfondissement d'une durée de deux ou trois jours. Dès connaissance des dates et lieu du stage 2014, les modalités d'inscription apparaîtront sur le site Internet de la Société (www.smd38.fr).



Sorties d'étude



Microscopie



Détermination

