

# Grenoble Mycologie



*Bulletin de la Société Mycologique du Dauphiné*

**Numéro 9 - Janvier 2018**



*Photo Charles Rougier*

*Aleuria aurantia*

**Société Mycologique du Dauphiné 24 Quai de France 38000 Grenoble**

Tél : 04 76 85 39 81 Web : [www.smd38.fr](http://www.smd38.fr) Courriel : [smd38@club-internet.fr](mailto:smd38@club-internet.fr)

## **Membres du Conseil d'administration 2017**

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

## **Membres du Bureau 2017**

Bernadette BRUNET, présidente jusqu'au 15 mai ;  
Évelyne TARDY, vice-présidente, présidente intérimaire depuis le 12 juin ;  
André TARTARAT, vice-président, formateur et coresponsable de la bibliothèque ;  
Robert GARCIN, vice-président, formateur, responsable de l'alimentation du site *smd38* en informations mycologiques et coresponsable de la bibliothèque ;  
Charles ROUGIER, vice-président, formateur et responsable de l'alimentation du site *smd38* en photos ;  
Clément LECLERCQ, vice-président et coresponsable du site *smd38* ;  
Jocelyne SERGENT, formatrice, correspondante de la SMD (Société Mycologique du Dauphiné) pour la toxicologie auprès de la FMBDS (Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie) et représentante de la SMD au Conseil d'administration de la FMBDS ;  
Mireille CLÉRET, trésorière ;  
Renée DEROBERT, trésorière adjointe ;  
Dominique LAVOPIERRE, secrétaire, adjointe à la bibliothèque et représentante de la SMD au Conseil d'administration de la FMBDS ;  
André BERNARD, adjoint au secrétariat et chargé des comptes rendus des réunions (jusqu'au 11 avril) ;  
Denis DAUVERGNE, adjoint au secrétariat et chargé des comptes rendus des réunions (depuis le 12 juin) ;  
Joseph MAFTOUL, adjoint au secrétariat pour la communication avec les membres ;  
Jean DEBROUX, formateur et adjoint au bulletin annuel *Grenoble Mycologie* ;  
Gilles BONNET-MACHOT, responsable de l'exposition de Grenoble ;  
Robert JULIAN, adjoint à l'exposition de Grenoble ;  
Bruno VÉRIT, correspondant adjoint de la SMD pour la toxicologie auprès de la FMBDS et coresponsable du site *smd38* ;  
Michel HAMAIDE, coresponsable du site *smd38* ;  
Suzanne CHARDON, inspectrice des marchés (avec Pascale DONDEY).

## **Sommaire du numéro 9 de Grenoble Mycologie**

Le mot de la Présidente	3
Cinq ascomycètes aux couleurs vives	4
Guerre et cèpes (suite et fin)	7
<i>Amanita verna</i> (Bull.) Lam. et ses formes ou variétés	10
Quelques volves d'amanites	14
La « pagode barbie », un remarquable champignon d'outre-mer...	16
Ne(z)ophyte - Nez en plus	17
Retour sur les activités 2017	21
Journée mycologique à l'école d'Autrans	21
Stage mycologique d'automne	23
Expositions 2017	24
Encadrement de sorties de terrain	26
Le DIU Mycologie vu par Gilles Bonnet-Machot	27
Documents disponibles à la Société Mycologique du Dauphiné (SMD)	29
Programme d'activités de 2018	30

## Le mot de la Présidente

En tant que vice-présidente de la Société Mycologique du Dauphiné, j'ai dû assumer l'intérim de la présidence après le départ, en mai dernier, de Bernadette Brunet, élue présidente au terme de l'assemblée générale du 20 janvier 2017.

À titre de présidente par intérim, j'aimerais vous parler des origines de notre Société, qui tient tant à cœur à beaucoup d'entre nous.

Notre Société est l'une des plus anciennes associations mycologiques de France. Elle a été créée, au milieu des années trente, dans l'un des plus vieux cafés de France, la Table Ronde (fondée en 1739), qui se trouve encore aujourd'hui sur la Place Saint-André, face à l'antique « parlement » de Grenoble.



Dans les années trente, la Table Ronde accordait gratuitement une salle aux groupes qui le désiraient, et dont les membres, forcément, payaient leurs consommations. C'est là que quelques amateurs de champignons commencèrent à se réunir, chaque lundi soir, pour mettre en commun les connaissances qu'ils avaient des champignons ramassés la veille, dans la région.

Finalement, ces mycologues amateurs ont décidé de former une association et ont adopté les premiers statuts de notre Société, logée à la Table Ronde, là où se tenaient les réunions du lundi. Son premier président a été Jean Pain. Les statuts initiaux ont été déposés le 19 décembre 1938 à la Préfecture de l'Isère, à Grenoble.

Il reste peu de témoins de cette époque « héroïque » ; de fait, parmi les membres d'aujourd'hui, seul André Tartarat a connu les toutes dernières réunions tenues à la Table Ronde, peu avant les déménagements qui, d'étape en étape, ont finalement conduit le siège social de notre organisation au 24 Quai de France.

Très vite, peu après sa fondation, notre Société s'est imposée comme une société mycologique de référence, grâce à des membres qui, année après année, ont consacré une énergie considérable à l'étude des champignons et à la diffusion des connaissances en mycologie.

Depuis de nombreuses années, notre Société offre, pendant la saison fongique, une inspection des champignons sur les marchés de Grenoble, effectuée aujourd'hui par Suzanne Chardon et Pascale Dondey. Par le truchement d'expositions, de conférences et de publications, elle diffuse auprès de la population des informations mycologiques conçues, dans le respect de la nature, pour la protection de la santé (notamment en faisant connaître les dangers liés à la consommation de champignons toxiques). Elle offre enfin, à ses membres, la possibilité de parfaire leurs connaissances en mycologie grâce à une documentation spécialisée de grande qualité, des formations, des sorties sur le terrain, des stages de perfectionnement et ainsi de suite. Notre Société, en bref, est au service de ses membres et du public.

Merci à toutes les personnes qui, à la Société, s'investissent dans ce service au public et aux autres membres. Ce sont ces membres qui font la richesse de notre Société.

**Évelyne TARDY**  
Présidente par intérim

*N'oubliez pas de visiter notre site internet à l'adresse suivante : [www.smd38.fr](http://www.smd38.fr)*

## Cinq ascomycètes aux couleurs vives

Oui ! Il y a des couleurs vives chez quelques ascomycètes ! Ces couleurs attirantes font exception puisque, en général, les ascomycètes (truffes, morilles, pézizes, helvelles, etc.) n'offrent aux regards que des teintes terreuses, brunes, beiges, grises ou noires.

Dans les environs de Grenoble, parmi les espèces aux couleurs brillantes rattachées au groupe des ascomycètes, on trouve surtout les cinq suivantes : *Otidea onotica*, *Caloscypha fulgens*, *Aleuria aurantia*, *Sowerbyella imperialis* et *Sarcoscypha coccinea*.

Exceptions colorées, ces cinq petites merveilles, auxquelles ce texte est consacré, devraient plaire aux personnes qui commencent à s'intéresser à la mycologie ; avec leur allure de fleurs dorées, orangées ou rouges, elles sont faciles à reconnaître et chacune se différencie nettement, du fait de son habitat et de sa période de fructification.

### *Otidea onotica*

Dans le Dauphiné, même si elle est très rare, *Otidea onotica* est la plus répandue de ces espèces d'ascomycètes aux couleurs vives. Quand les conditions lui sont favorables, elle apparaît sous les feuillus, au sol, dès le mois de juillet et jusqu'en novembre. On la trouve surtout sous les hêtres, parfois cachée dans les feuilles qui jonchent le terrain.

Comme les autres otidées, *Otidea onotica* a l'apparence d'un petit réceptacle fendu sur le côté (cette apparence la différencie des pézizes, lesquelles ressemblent à des coupes). On dirait une fleur surgissant de terre !



*Otidea onotica* se distingue aussi par son allure et sa stature : elle a la forme d'une oreille d'âne, d'où son nom (les mots grecs « *ous* » et « *onos* » signifiant « oreille » et « âne ») et elle peut atteindre une dizaine de centimètres de hauteur alors que les autres otidées signalées dans le Dauphiné, plus ternes, sont de très petite taille.

À la différence des autres otidées, moins voyantes, *Otidea onotica* attire l'attention par sa couleur jaune ou ocre.

Remarquée par sa couleur vive quand elle est encore sur le sol, *Otidea onotica* perd rapidement sa belle fraîcheur quand elle se retrouve dans le panier du ramasseur de champignons, si bien que, lors des expositions, elle paraît banale et sa chair, très fine, devient très fragile. Pour apprendre à la reconnaître, il faut l'avoir déjà vue dans la nature, et après, on ne l'oublie plus !

### *Caloscypha fulgens*

*Caloscypha fulgens*, une autre espèce qui attire le regard, apparaît au printemps (et non à l'automne) dans les bois de conifères (et non de feuillus), contrairement à *Otidea onotica*.

Sa jolie forme et sa couleur brillante, jaune ou orange, lui donnent son nom : le mot « *fulgens* » veut dire « brillant » alors que les mots d'origine grecque désignant le genre, « *calos* » et « *scyphus* », signifient « belle coupe ». On l'appelle, en français, la pézize brillante et, d'ailleurs, comme ses parentes, elle se rattache à l'ordre des *Pezizales*.

Sa texture est particulière, de sorte que les spécialistes ont préféré la distinguer des espèces du genre *Peziza* ; elle est l'unique espèce du genre *Caloscypha* !

*Caloscypha fulgens* est rare ; malgré sa couleur remarquable, elle peut échapper aux regards en raison de sa petite taille (de deux à quatre centimètres de hauteur) et en raison de son milieu (elle est souvent cachée par la mousse, au sol, près des conifères).

*Caloscypha fulgens*, quand on l'a vue et identifiée une première fois, on la garde en mémoire et, ensuite, on la repère plus fréquemment.



### ***Aleuria aurantia***

Un autre joyau dont on se rappelle sans effort, dès lors qu'on l'a vu une première fois, c'est *Aleuria aurantia*, appelée, en français, pézize orangée !

Atteignant fréquemment les cinq à huit centimètres de diamètre (parfois plus) et se retrouvant avec ses pareilles en groupes parfois largement étalés, généralement sur la terre nue, *Aleuria aurantia* saute aux yeux, comme on dit.



*Aleuria aurantia* se distingue de *Otidea onotica* par sa couleur orangée (l'oreille d'âne est plutôt jaune) et par sa forme de coupe très large aux bords très ondulés (une disposition très différente de l'allure élancée de *Otidea onotica*, qui, de plus, a une paroi fendue dans le sens de la hauteur) ; elle s'en distingue aussi par son habitat (elle préfère les bords de chemins alors que les otidées se trouvent sous les feuillus).

Champignon d'automne, jadis jugé comestible, *Aleuria aurantia* a une structure si fragile que les personnes qui la ramassent doivent la manipuler avec d'innombrables précautions, surtout si elles envisagent de la manger (ce qui est déconseillé, du fait des substances toxiques qu'elle contient).

Automnale, *Aleuria aurantia* (la pézize orangée) a une petite cousine (également en forme de coupe étalée à la marge ondulée) qui, comme elle, fructifie en automne : cette cousine, c'est *Sowerbyella imperialis*, une beauté communément appelée pézize impériale.

### ***Sowerbyella imperialis***

L'envergure de *Sowerbyella imperialis* ne dépasse pas les cinq centimètres et, avec son pied court (un centimètre), sa hauteur dépasse rarement quatre centimètres. Elle mérite son nom (pézize impériale) en raison de sa couleur jaune, brillante comme l'or, et non pour sa taille !

On la trouve sur le sol, en terrain calcaire, à proximité de conifères (sapins, surtout) ou, aussi, là où poussent à la fois des conifères et des feuillus. Des membres de la Société Mycologique du Dauphiné l'ont trouvée dans une hêtraie-sapinière à la Croix de Servagnet aux environs de 1 100 mètres, dans le Vercors, non loin de Méaudre, ainsi qu'au Col de Menée à 1 400 mètres, point de passage entre Chichillianne et Die, à la frontière entre le Trièves et le Diois.



Alors que *Sowerbyella imperialis* est un petit champignon doré, le dernier des ascomycètes colorés auxquels ce texte est consacré, *Sarcoscypha coccinea*, est rouge écarlate.

### ***Sarcoscypha coccinea***



*Sarcoscypha coccinea* a la forme d'une petite coupe (comme les pézizes), le mot « *sarcoscypha* » signifiant « chair en forme de coupe » (le mot grec « *scyphus* » désignant une « coupe », comme on l'a lu plus haut) ; cette coupe de quatre à cinq centimètres de diamètre présente une face interne rouge écarlate (ou presque) et une face externe rose. Le mot « *coccinea* » signifie « écarlate ».

Rouge écarlate, c'est la couleur « dominante » de *Sarcoscypha coccinea*, et cette couleur la singularise par rapport aux autres espèces du genre *Sarcoscypha*, genre qui comprend une vingtaine d'espèces, dont un sosie, *Sarcoscypha jurana*, plus rare, également présent dans le Dauphiné.



*Sarcoscypha jurana*

*Sarcoscypha coccinea*



*Sarcoscypha jurana* est considérée par maints mycologues comme une variété de *Sarcoscypha coccinea* (*Sarcoscypha coccinea* var. *jurana*). Ces deux proches parentes ont déjà été présentées dans une livraison de *Grenoble Mycologie*, précisément à la page 22 du numéro 6 (janvier 2015).

Poussant en petits groupes, ces champignons d'hiver sont facilement remarqués en raison de leur habitat : *Sarcoscypha coccinea* et *Sarcoscypha jurana* fructifient sur des branches mortes à proximité de zones humides (dans les « hauteurs » du Dauphiné, on les trouve encore en avril) et elles attirent le regard, leur couleur vive contrastant fortement par rapport à celle de leur support. C'est le microscope qui permet de différencier *Sarcoscypha coccinea*, moins rare, par rapport à sa proche parente, *Sarcoscypha jurana*.

### Conclusion

Pour les personnes qui commencent à s'intéresser à la mycologie, il est réconfortant de pouvoir identifier et nommer des espèces comme *Otidea onotica*, *Caloscypha fulgens*, *Aleuria aurantia*, *Sowerbyella imperialis* et *Sarcoscypha coccinea*. En faisant leur connaissance, on apprend à connaître cinq genres remarquables dans le vaste groupe des ascomycètes (qui comprend, notamment, les truffes, les morilles, les pézizes et les helvelles, genres généralement étudiés en premier).

André BERNARD

Photographies réalisées par Charles ROUGIER

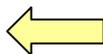
## Concours photos 2017

Onze participants et 101 photos soumises.

Les membres du Conseil d'administration, transformé en jury pour l'occasion, ont choisi ***Aleuria aurantia***, champignon photographié par **Charles Rougier**, pour la première page et ont aussi retenu trois autres photos pour publication.



Règne : Fungi  
 Division : Ascomycota  
 S/Division : Pezizomycotina  
 Classe : Pezizomycetes  
 S/Classe : Pezizomycetideae  
 Ordre : Pezizales  
 Famille : Pyronemataceae  
 Genre : *Aleuria*  
 Espèce : *aurantia*



*Daedaleopsis tricolor*



*Fomitopsis pinicola*

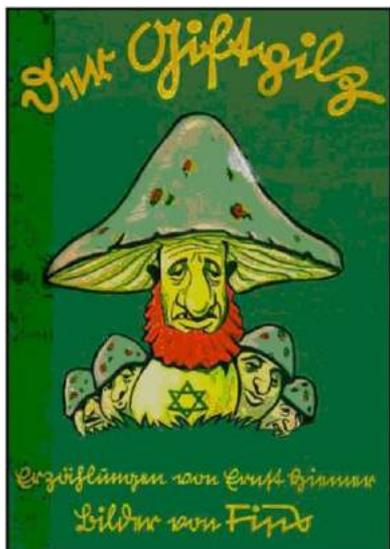


*Laetiporus sulfureus*

## Guerre et cèpes (suite et fin)

(pour le début, voir le numéro 8 de *Grenoble Mycologie*)

1940



Les Nazis considéraient les enfants comme le futur de l'Allemagne et pensaient qu'il fallait les endoctriner dès le plus jeune âge. Beaucoup de mesures ont ainsi été prises pour influencer la jeunesse allemande, afin qu'elle rejoigne les rangs des nombreux antisémites. On créait des illustrations antisémites pour des livres d'enfants, on parlait de « La Question juive » à l'école en demandant aux enfants de déterminer les caractéristiques du Juif... L'un des plus connus des ouvrages antisémites destinés aux enfants était intitulé *Der Gilpilz (Le Champignon vénéneux)*. Ce petit livre, écrit par Ernst Hiemer et produit dès 1938 par Julius Streicher, utilisait la métaphore du champignon pour montrer aux enfants allemands qu'il fallait à tout prix savoir reconnaître un Juif, et ne jamais s'en approcher. Le livre comportait dix-sept chapitres, tous plus antisémites les uns que les autres, ayant des titres comme « Comment les Juifs torturent les animaux », ou encore « L'argent est le dieu des Juifs ». Ce livre était l'une des nombreuses formes de propagande antisémite qu'avaient mise en place les dirigeants nazis pour exciter la haine de leur peuple.

1941

Quarante-huit morts en 15 jours en France par amanites mortelles ! Alors que le taux moyen était de 50 décès par an. En cause, la disette en cette période de guerre et l'abondance, dès l'été, de l'amanite phalloïde (données tirées de l'article de Paul Romain).

Juin 1941

La pénicilline (extraite d'un champignon du genre *Penicillium*) est administrée pour la première fois à des malades. On assiste alors à des guérisons apparemment miraculeuses. Il y a toutefois si peu de pénicilline disponible qu'on doit l'extraire de l'urine des malades avant de la leur administrer à nouveau...

Aux États-Unis, les chimistes locaux réussissent à développer des moyens de culture nettement plus efficaces. La production industrielle de la pénicilline se profile à l'horizon... Pendant ce temps, en Europe, les nouvelles de la guerre ne sont pas bonnes. Le moral des Britanniques est au plus bas. Presque toute l'Europe est tombée sous la domination allemande et les combats en Afrique du Nord sont indécis. On a désespérément besoin de bonnes nouvelles. L'annonce des premiers succès de la pénicilline tombe ainsi à point nommé.

Août 1942

Les journaux s'emparent du médicament miracle. Le patron de Fleming à St Mary envoie une lettre au *London Times* : il y affirme que ce triomphe est celui de Fleming.

Lequel devient sur-le-champ un héros national et est reçu comme tel aux USA.



1942

Le syndrome appelé *Aleucie toxique alimentaire* ou ATA est à l'origine de la mort de plus de 10 % de la population d'Orenbourg (proche de la Sibérie), durant la période de 1942 à 1947, soit plusieurs milliers de morts. En effet, durant la Seconde Guerre mondiale avec la famine, les fermiers se nourrissaient de céréales (blé, orge, avoine) qui n'avaient pas été ramassées à temps faute de main-d'œuvre, les hommes

étant partis combattre dans l'Armée rouge. Les céréales furent contaminées par des moisissures (*Fusarium*) qui sécrétaient la mycotoxine T2.

La pathologie se manifeste par des lésions nécrotiques de la cavité buccale, de l'œsophage et de l'estomac. Les toxines détruisent la moelle osseuse ; il s'ensuit une anémie.

#### Début 1944

Ce sont des champignons (*Torula compniacensis*) qui recouvrent les murs extérieurs ou intérieurs des distilleries de Cognac en donnant une couleur noirâtre à ceux-ci. Les murs ont l'air d'être couverts de suie. On en aperçoit aussi sur les troncs des arbres et les toitures (de tuiles ou métalliques). Cette substance se dépose presque partout où elle peut avoir de l'humidité et une atmosphère riche en vapeur d'alcool. Le champignon se nourrit en effet des vapeurs d'alcool qui s'échappent et que l'on appelle la part des anges. Des aviateurs allemands de la base aérienne de Cognac-Châteaubernard repéraient ainsi les toits noircis et donc les distilleries, où ils allaient ensuite faire des provisions de bouteilles.

#### Octobre 1944



Julius Schäffer, mycologue né en Bavière en 1882, a eu le temps de décrire l'espèce (paxille enroulé) qui aura raison de lui et de sa femme. Lors d'une excursion en forêt, après avoir mangé ce champignon qui passait jusqu'alors pour comestible (il en avait déjà mangé à Potsdam), les signes d'un empoisonnement se produisirent dès l'après-midi suivant le repas. Du fait de la guerre, le médecin du village de Bavière où il se trouvait n'avait plus de quoi faire un lavage d'estomac. Dans l'impossibilité de joindre l'hôpital le plus proche, à Weilheim, du fait du manque de carburant, Julius Schäffer ne put être hospitalisé que deux jours plus tard. Il est décédé à l'hôpital après dix-sept autres jours de souffrance.

#### 1944 -1945

Les maquisards ou résistants avaient parfois des soucis de nourriture, qui les amenaient à chercher les produits de la nature, notamment des champignons. En voici plusieurs témoignages.

René Furtoss (maquisard à Wintzenheim) : « En Alsace, tout en restant toujours sur nos gardes, nous partions chaque jour dans la forêt, par petits groupes, ramasser des champignons et des châtaignes que nous cuisinait notre camarade Jules ».

Louis Bonnaz (maquisard dans l'Ain) : « Au Col de Richemont (Ain), pour se nourrir, les maquisards rendaient visite aux paysans de la région pour quémander de la nourriture. D'autres autorisaient les résistants à arracher des pommes de terre dans leur champ. Plusieurs maquisards étaient chargés de la cueillette des champignons dans les bois ».

Également, cette phrase à propos du maquis Geyer aux Verrières, commune de Montrigaud (Chambaran drômois), alors qu'il est question du ravitaillement : « Il y aura aussi les champignons, que bien peu connaissent d'ailleurs », dans *Drôme Nord, terre d'asile et de révolte, 1940-1944*.

Georges Diener a écrit, dans *Résistance populaire et maquis en Roumanie (1945-1965)* : « Les maquisards furent contraints de chercher d'autres moyens complémentaires d'alimentation. C'est dans leur nouvel environnement, la forêt et la montagne, qu'ils trouvèrent la source de leur survie. La chasse étant très délicate dans leur obligation de discrétion, les champignons, les fruits, les baies et les plantes leur permirent de se nourrir et même d'engranger une monnaie d'échange avec les villageois pour les produits qu'ils ne trouvaient pas dans la nature ».

#### 1962

Sur la foi de documents émanant des autorités américaines obtenus par l'agence de presse Kyodo News, le *Japan Times* affirme qu'un champignon (*Magnaporthe grisea*) aurait été répandu sur des rizières afin d'évaluer son impact sur la production de cette céréale, base de l'alimentation de la plupart des pays asiatiques.

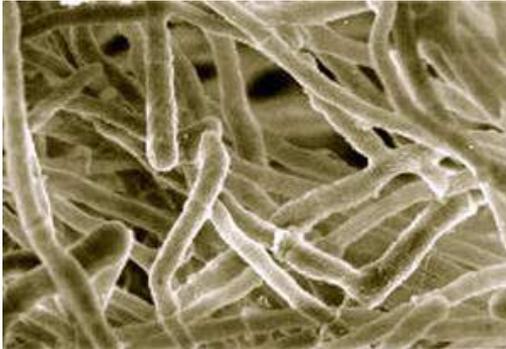
Un site de production d'agents biologiques anti-culture avait été construit près de Pine Bluff, en Arkansas, au cours des années 1950.

Suite à une décision prise en 1969 par le président Nixon, les États-Unis ont arrêté de travailler sur leur programme d'armement biologique.

Depuis, Washington a officiellement renoncé à toute forme de guerre biologique.

1981

L'Union soviétique a été accusée (par les États-Unis) d'avoir fourni, pendant la guerre du Viêt Nam, des substances huileuses et jaunâtres contenant des toxines T2, molécules de la famille des trichothécènes produites par des champignons *Fusarium*. Elles auraient tué 10 000 personnes parmi les tribus Hmong, au nord du pays.



*Trichoderma reesi* est un champignon qui pendant la guerre du Viêt Nam dégradait les uniformes des soldats. Il est actuellement utilisé industriellement pour produire du sucre dans la filière bioéthanol.

1990

Quelque 22 000 litres d'aflatoxines issues de champignons du genre *Aspergillus* ont été retrouvés à l'issue de la guerre du Golfe en 1990. Ce liquide, placé dans des missiles Scud, devait cibler à la fois des soldats et des cultures nourricières (selon David Silverman dans *Sciences et Avenir*, 24 octobre 2014).

**Eric MICHON**

Références bibliographiques :

BUD, Robert 1997 - Les enjeux de la découverte de la pénicilline, *La Recherche*, mensuel n°304, décembre, page 76.

CHAUMETON, François Pierre 1814 - *Flore Médicale*, Paris, C.L.F. Panckouche éditeur (ouvrage ancien reproduit sur le réseau internet).

CHOSSON, Henri, DESGRANGES, Marcel et LEFORT, Pierre 1993 - *Drôme Nord, terre d'asile et de révolte, 1940-1944*, Valence, éditions Peuple Libre, 485 pages.

COUSSIÉ, Jean Vincent 1990 - *Le Cognac et les aléas de l'histoire*, Jonzac, Université Francophone d'Été, 255 pages (paru également aux éditions BNIC en 1996).

DIENER, Georges 2001 - *Résistance populaire et maquis en Roumanie (1945-1965)*, Thèse de doctorat en lettres, sciences humaines et sociales, soutenue en 2000 sous la direction de Catherine Durandin à l'Institut national des langues et civilisations orientales, Paris, Presses universitaires de France, 176 pages.

D'ORBIGNY, Henri Charles Dessalines 1842 - *Dictionnaire universel d'histoire naturelle*, Paris, Renard et Martinet, éditeurs de la rue Saint-Germain (ouvrage ancien dont l'édition de 1842, en seize volumes, est reproduite sur le réseau internet).

RAMAIN, Paul 1941 - *Champignons vénéneux et champignons inoffensifs de chez nous*, Thonon, Pelissier éditeur, 78 pages.

## ***Amanita verna* (Bull.) Lam. et ses formes ou variétés**



***Amanita verna* variété *tarda* ?** (photo de Charles Rougier)  
(espèce automnale récoltée dans le massif de Belledonne à 1 100 m d'altitude)

### **OBSERVATIONS**

Depuis quelques années, plusieurs adhérents de notre Société (Suzanne Chardon, Claudine Vicherd et Clément Leclercq) récoltent dans le massif de Belledonne, toujours en automne, une amanite appartenant au groupe des amanites blanches mortelles qui nous pose quelques problèmes de détermination.

Après élimination de *Amanita virosa* (pas de réaction en présence de KOH) et de la forme blanche de *Amanita phalloides* (pas de traces de vergetures sur la cuticule), il ne peut s'agir que de *Amanita verna* ou d'une de ses formes ne réagissant pas à la potasse et poussant en automne sous épicéas.

La variété *tarda* décrite par Trimbach en 1999, par sa poussée tardive, pourrait correspondre à notre champignon, mais la présence de lamellules tronquées, caractère contesté par Trimbach, nous interpelle.

### **AUTORITÉS**

BULLIARD 1782 - *Herbier de la France*, 3 : t. 108, *Agaricus bulbosus* forme *vernus*

LAMARCK 1783 - *Encyclopédie Méthodique, Botanique* 1-1 : 113, *Amanita verna*.

### **SYNONYMES**

*Agaricus virosus* var. *vernus* (Bull.) Fr.

*Amanita phalloides* var. *verna* (Bull.) Lanzi

*Amanitina verna* (Bull.) E.-J. Gilbert

**INTERPRÉTATION DES AUTEURS**

Espèce très controversée, de détermination difficile.

Certains mycologues, surtout parmi les anciens (Vésely, Maublanc, Sartory & Maire, Bataille), classaient « *verna* » comme sous-espèce, variété ou forme de *Amanita phalloides*, mais ils décrivaient en réalité la variété *alba* de *Amanita phalloides*.

D'autres auteurs décrivent un tout autre champignon sous ce vocable ; en particulier, ils confondent *Amanita verna* et *Amanita decipiens*.

D'autres enfin synonymisent *Amanita verna* avec *Amanita virosa* ou avec *Amanita citrina* variété *alba*.

Actuellement, on retient pour *Amanita verna* type, les caractères suivants :

- champignon printanier, plutôt méridional, entièrement blanc,
- chapeau non vergeté, sans traces de vert,
- stipe nu ou peu floconneux entre l'anneau et la volve, non tigré,
- volve plus engainante que chez les autres amanites mortelles et comme étranglée au-dessus du bulbe,
- pas de réaction jaune vif en présence de potasse sur la cuticule.

**LES DIFFÉRENTES FORMES OU VARIÉTÉS DE AMANITA VERNA**

***Amanita verna* variété *decipiens*** Trimbach [= *Amanita decipiens* (Trimbach) Jacquetant]

- Diffère de *Amanita verna* par une réaction jaune doré en présence de potasse. D'autre part, la partie inférieure du pied est très enterrée ; les spores sont ellipsoïdales et mesurent 7,8-9,5 x 5,6-7,5  $\mu$  et les hyphes de l'épicutis ont des parois très minces et sont écartées par gélfication (d'après la diagnose de Trimbach)

- Elle est décrite :

sn. *Amanita decipiens* par :

GUINBERTEAU & MOREAU 2002 - *Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie*, 165 : 47

JACQUETANT 1992 - *Documents Mycologiques*, 86 : 30

MORNAND 1988 - *Documents Mycologiques*, 88 : 11

sn. *Amanita verna* variété *decipiens* par :

BERTAULT 1980 - *Bulletin de la Société Mycologique de France*, 96-3 : 283

BON & CHEVASSUT 1979 - *Documents Mycologiques*, 15 : 31

GARCIN 1984 - *Les Amanites européennes* : 266

TRIMBACH 1970 - *Riviera Scientifique*, 37 (1) : 18

sn. *Amanita verna* par :

BIDAUD 1991- *Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie*, 123 : 4

GALLI 2001 - *Le Amanite* : 196

MARCHAND 1971 - *Champignons du Nord et du Midi*, 1 : 10

RUSSI & JOSSERAND 1983 - *Bulletin de la Société Linnéenne de Lyon*, 52 (1) : 6

***Amanita verna* variété *tarda*** Trimbach 1999 [= *Amanita tarda* (Trimbach) Contu]

Variété automnale insensible à la potasse - Diffère du type par des spores de 7-9,5 x 6-7  $\mu$ , par des lames non tronquées, par des cellules marginales ampullacées et par sa poussée tardive (d'après Trimbach).

Autorités :

- TRIMBACH 1999 - *Annales du Muséum d'Histoire Naturelle de Nice* : 85, sn. *Amanita verna* variété *tarda*
- CONTU 2000 - *Bollettino del Gruppo Micologico G. Bresadola* 43 (2) : 83, sn. *Amanita tarda*

***Amanita verna* forme *ellipticospora*** E.-J. GILBERT 1941 (in *Bresadola, Iconographia Mycologica*, XXVII : 320)

Extrait de la diagnose de Gilbert : Récolte de deux très beaux carpophores rappelant *Amanita verna* forme *magnivelaris* de l'Amérique du Nord, avec des spores elliptiques assez allongées. Gilbert désigne donc cette collection sous le nom de *A. verna* forme *ellipticospora*, mais sans lui attacher une valeur particulière. Marchand, Rossi & Josserand, Courtecuisse et d'autres signalent également ce phénomène de façon irrégulière avec un certain pourcentage de spores arrondies ; il s'agit donc probablement d'une variabilité aléatoire sans grande valeur taxonomique.

#### **Les risques de confusion :**

Outre les confusions possibles des mycologues avec d'autres amanites blanches mortelles, il existe un véritable danger pour les mycophages, amateurs notamment des lépiotes blanches (*Leucoagaricus leucothites*) et des agarics blancs (*Agaricus campestris*, *sylvicola*, *arvensis*).

### **BIBLIOGRAPHIE**

- BERTAULT 1980 - *Bulletin de la Société Mycologique de France*, 96-3 : 282 (sn. *Amanita verna* var. *verna*)  
 BERTAULT 1983 - *Bulletin de la Société Linnéenne de Lyon*, 1984-3 : 108, 109.  
 BIDAUD 1991 - *Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie*, 123 : 44 (confusion avec *Amanita decipiens*)  
 BON 1988 - *Champignons d'Europe occidentale* : 298  
 BOUDIER 1905-1910 - *Icones Mycologicae*, 4 (Réimp. 1982) : planche 2  
 BREITENBACH & KRÄNZLIN 1995 - *Champignons de Suisse*, 4 : 155 (sn. *Amanita phalloides* var. *verna*)  
 COURTECUISSÉ & DUHEM 1994 - *Guide des champignons de France et d'Europe* : 853  
 EYSSARTIER & ROUX 2011 - *Le Guide des champignons* : 288  
 GALLI 2001 - *Le Amanite* : 196 (confusion avec *Amanita decipiens*)  
 KÜHNER & ROMAGNESI 1953 - *Flore analytique* : 431  
 MALENÇON & BERTAULT 1970 - *Flore des champignons supérieurs du Maroc*, 1 : 86  
 MARCHAND 1971 - *Champignons du nord et du midi*, 1 : 10 (confusion avec *Amanita decipiens*)  
 NEVILLE & POUMARAT 2004 - *Amaniteae* : 581  
 PARROT 1960 - *Amanites du Sud-Ouest de la France* : 71  
 ROMAGNESI 1984 - *Bulletin de la Société Mycologique de France*, 100-2 : 237  
 RUSSI & JOSSERAND 1983 - *Bulletin de la Société Linnéenne de Lyon*, 52 (1) : 6 (confusion avec *Amanita decipiens*)  
 TRAVERSO 1998 - *Il genere Amanita in Italia* : 81

### **ICONOGRAPHIE**

- BON 1988 - *Champignons d'Europe occidentale* : 299  
 BOUDIER 1905-1910 - *Icones Mycologicae*, 1 (Réimp. 1981) : planche 2  
 BREITENBACH & KRÄNZLIN 1995 - *Champignons de Suisse*, 4 : 155 (sn. *Amanita phalloides* var. *verna*).  
 CETTO 1970 - *I funghi dal vero*, 1 : 2  
 COURTECUISSÉ & DUHEM 1994 - *Guide des champignons de France et d'Europe* : 853  
 EYSSARTIER & ROUX 2011 - *Le guide des champignons* : 289  
 NEVILLE & POUMARAT 2004 - *Amaniteae* : 896  
 TRAVERSO 1998 - *Il genere Amanita in Italia* : 81

### **DESCRIPTION DE AMANITA VERNA**

Chapeau de 4 à 12 cm de diamètre, convexe puis étalé, jamais mamelonné, blanc ou blanchâtre, souvent lavé d'ivoire ou d'ocracé sale au disque mais sans la moindre trace de vert, non vergeté, même sous la loupe, uni ou très faiblement fibrilleux-soyeux, nu ou orné de rares fragments de volve.

Marge piléique mince et lisse, jamais striée sinon par vétusté.

Cuticule mince, séparable, humide ou légèrement visqueuse.

Lames assez serrées, minces, libres, fragiles.

Nombreuses lamellules, la plupart sont tronquées d'équerre.

Arête entière à finement floconneuse, concolore.

Stipe de 8-12 x 0,5-1,5 cm, plein puis farci et creux, séparable, cylindracé, plutôt grêle et élancé, blanchâtre, jamais tigré, pas ou peu fibrilleux, orné d'un bulbe basal ovoïde.

Volve en sac, plus ou moins lobée, membraneuse, resserrée au-dessus du bulbe et comme engainante, blanche ou blanchâtre.

Anneau supère, membraneux, persistant, mince, ample, souvent déchiré, blanc, à peine strié sur le dessus, fragile.

Chair mince, tendre et molle, non hygrophane, blanche, immuable.

Saveur douce.

Odeur faiblement vireuse à la fin.

Pas de réaction jaune d'or en présence de potasse.

Habitat surtout dans le midi, sous chênes et châtaigniers, rarement sous conifères, au printemps.

Spores amyloïdes, hyalines lisses, ovoïdes à subglobuleuses, de dimensions et de formes très variables, parfois chez le même champignon, de 9-13 x 7-9  $\mu$ .

Basides tétrasporiques, clavées, non bouclées, de 50-60 x 15-18  $\mu$ .

Cellules marginales arrondies-vésiculeuses, de 15 - 30 x 12 - 17  $\mu$ .

Cuticule constituée d'hyphes couchées et parallèles, non bouclées, larges de 1 à 4  $\mu$ .

**Robert GARCIN**

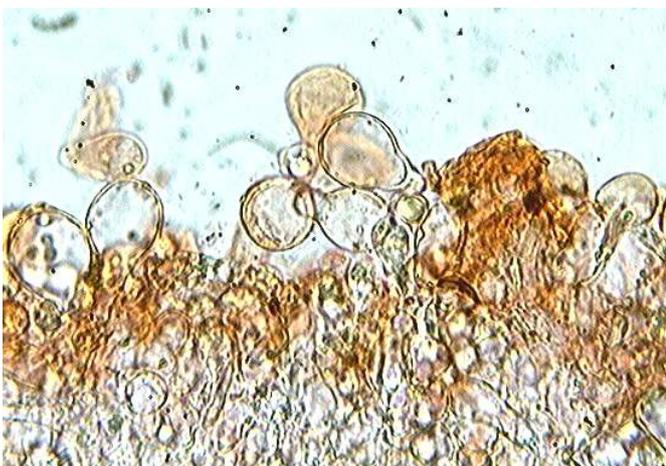
**Microscopie de l'exemplaire photographié ci-dessus sn *Amanita verna* variété *tarda* (R.G.)**



Spores x 400 (dans le melzer)



Structure de l'anneau (dans le congo)



Cellules marginales (dans le congo)



## Quelques volves d'amanites

La classification macroscopique des amanites, pour les auteurs modernes, est basée principalement sur les différents types de volves. Quelques espèces rencontrées lors de nos sorties.



A - Volve en bracelets élicoïdaux



B - Volve circoncise



C - Volve circoncise



D - Volve friable



E - Volve fugace, pulvérulente



F - Volve floconneuse



G - Volve membraneuse épaisse



H - Volve en sac



I - Volve grise, fragile



J - Volve en sac



K - Volve en sac

A = *Amanita pantherina*

B = *Amanita citrina*

C = *Amanita porphyria*

D = *Amanita muscaria*

E = *Amanita spissa*

F = *Amanita rubescens*

G = *Amanita pachyvolvata*

H = *Amanita vaginata*

I = *Amanita submembranacea*

J = *Amanita caesarea*

K = *Amanita phalloides*



A - *Amanita pantherina*



B - *Amanita citrina*



C - *Amanita porphyria*



D - *Amanita muscaria*



E - *Amanita spissa*



F - *Amanita rubescens*



G - *Amanita pachyvolvata*



H - *Amanita vaginata*



I - *Amanita submembranacea*



J - *Amanita caesarea*



K - *Amanita phalloides*



## La « pagode barbie », un remarquable champignon d'outre-mer...



Le genre *Podoserpula* est actuellement composé de deux espèces, à la forme particulière, leur ayant valu le surnom de champignons « pagode ». *Podoserpula pusio* (photo par J.J. Harrison) a été récolté pour la première fois il y a environ 160 ans par le mycologue anglais M.J. Berkeley en Tasmanie. Il sera plus tard observé en Océanie, en Amérique du Sud ainsi que dans le sud africain. Près de 100 ans plus tard, D.A. Reid, un autre mycologue britannique, en étudiant quelques spécimens vénézuéliens récoltés par R.W.G. Dennis, son prédécesseur aux jardins botaniques royaux de Kew, crée alors le genre longtemps resté monotypique *Podoserpula*.

L'évocation de la fameuse « pagode barbie » nous amène en Nouvelle-Calédonie. L'île présente une très forte biodiversité. Depuis 2006, l'équipe du Laboratoire des symbioses tropicales et méditerranéennes constituée progressivement au sein du centre de l'Institut de recherche pour le développement (IRD) de Nouméa un herbier mycologique, comprenant actuellement plus de 2 000 espèces. Quelque 300 espèces sont décrites, ce qui représenterait à peine 1 % du nombre total d'espèces fongiques calédoniennes. Il est à noter que la Nouvelle-Calédonie serait particulièrement riche en espèces fongiques endémiques.

La Société Mycologique de Nouvelle-Calédonie, basée à Nouméa, est créée en 2008 et est associée à l'effort de collecte de nouvelles espèces. C'est ainsi qu'en 2009 elle observe pour la première fois l'espèce *miranda* (photos par Marc Ducouso), issue du genre *Podoserpula* (la deuxième espèce du taxon). Elle vivrait en association ectomycorrhizique (forme de symbiose) avec le chêne gomme (*Arillastrum gummiferum*) (photo par Denis Prévôt), espèce d'arbre endémique de l'île. L'étymologie de « *miranda* » vient du verbe latin *mirare* qui signifie littéralement « admirer ».



La couleur est rose bonbon, la forme, comparable à celle de *Podoserpula pusio*, se présente avec plusieurs chapeaux superposés sur un même stipe. L'hyménium est largement décurrent, le goût est doux, l'odeur ressemble à celle du radis et la sporée est blanche. Ce champignon remarquable a été décrit (macroscopie et microscopie) dans l'article scientifique cité ci-dessous dans les références (article en accès libre sur le site « *researchgate* »).



D'autres champignons calédoniens comme l'espèce *Ileodictyon garnierii* (photo par Marc Ducouso) font de l'île, par leur beauté surprenante, une destination enviable pour tout mycologue amateur ; il n'y a plus qu'à prendre le billet !

**Andéol SÉNÉQUIER-CROZET**

Références bibliographiques :

WHEELER, Quentin 2011 - New to nature n°55 : *Podoserpula miranda*, *The Guardian*, 2 octobre.  
BUYCK, Bart, DUHEM, Bernard, EYSSARTIER, Guillaume, DUCOUSSO, Marc 2012 - *Podoserpula miranda* sp. Nov. (*Amylocorticiales*, *basidiomycota*) from New Caledonia, *Cryptogamie, Mycologie*.

Remerciements :

M. Philippe Bourdeau, président de la Société Mycologique de Nouvelle-Calédonie, pour avoir indiqué les références sur lesquelles se base cet article.

M. Marc Ducouso pour l'autorisation d'utilisation de ses belles prises de vues.

## Ne(z)ophyte - Nez en plus

Parmi nos cinq sens, seule l'ouïe sera absente pour nous guider lors de la détermination d'un champignon. Le cri du champignon n'est donc pas à l'ordre du jour ! Nous allons nous concentrer sur son odeur.

Dans le monde des champignons, toute une palette de senteurs est présente, des plus subtiles aux insoutenables, des classiques aux insolites. Plus d'une centaine d'odeurs a été répertoriée.

Cette étude olfactive nous apporte un élément supplémentaire permettant la détermination, voire même la validation. Peut-on imaginer un *Marasmius alliaceus* sans son odeur d'ail ? Mais l'odeur, c'est très subjectif et ça fait appel à nos souvenirs olfactifs créés depuis l'enfance. Pour certains, le bonbon anglais sera plus parlant que l'odeur de poulailler. Pour d'autres, l'inverse.

À travers de longs palabres sur un champignon, passant de nez en nez, nous pouvons nous entraîner « nez » et réussir à saisir ces nuances olfactives si fines.

### Comment sentir un champignon

- Le choisir en bon état
- Sentir, oui, mais où ?
  - le dessous du chapeau, froisser les lames, voire les écraser
  - sous la cuticule que l'on soulève
  - le pied que l'on frotte
  - à la base du pied qu'on aura cassé
- Dès la cueillette
- Sentir par petites touches à plusieurs reprises plutôt qu'une seule fois
- Le réchauffer, s'il fait froid, dans ses mains ou en soufflant dessus
- Si besoin, pour accentuer l'odeur, placer le champignon dans une boîte quelques heures
- Éviter les interférences avec d'autres odeurs : tabac, champignons, parfum, chewing-gum, apéritif...

Les éléments climatiques « trop sec, trop humide » seront à prendre en compte, car ils vont influencer l'intensité voire l'absence de l'odeur. Parfois cet effluve est éphémère et ne se dégage qu'au moment de la cueillette ou, au contraire, il apparaît tardivement et se modifie avec le temps.

Le champignon, non content d'avoir une odeur, va se jouer de notre nez et ce n'est pas une, mais plusieurs fragrances qui viennent flatter nos narines. Tel un parfum avec une nuance de tête et une senteur de fond ! De quoi en perdre le nez et créer des discussions sans fin. D'où l'importance de sentir le champignon à plusieurs moments.

*Alors allons-y !*

Surtout ne se concentrer **que** sur l'odeur. La repérer pour l'identifier par rapport à une odeur familière qui vous parle et se l'approprier par rapport au champignon présent. Ce souvenir odorant vous reviendra et guidera dans vos prochaines déterminations.

### Classification des odeurs

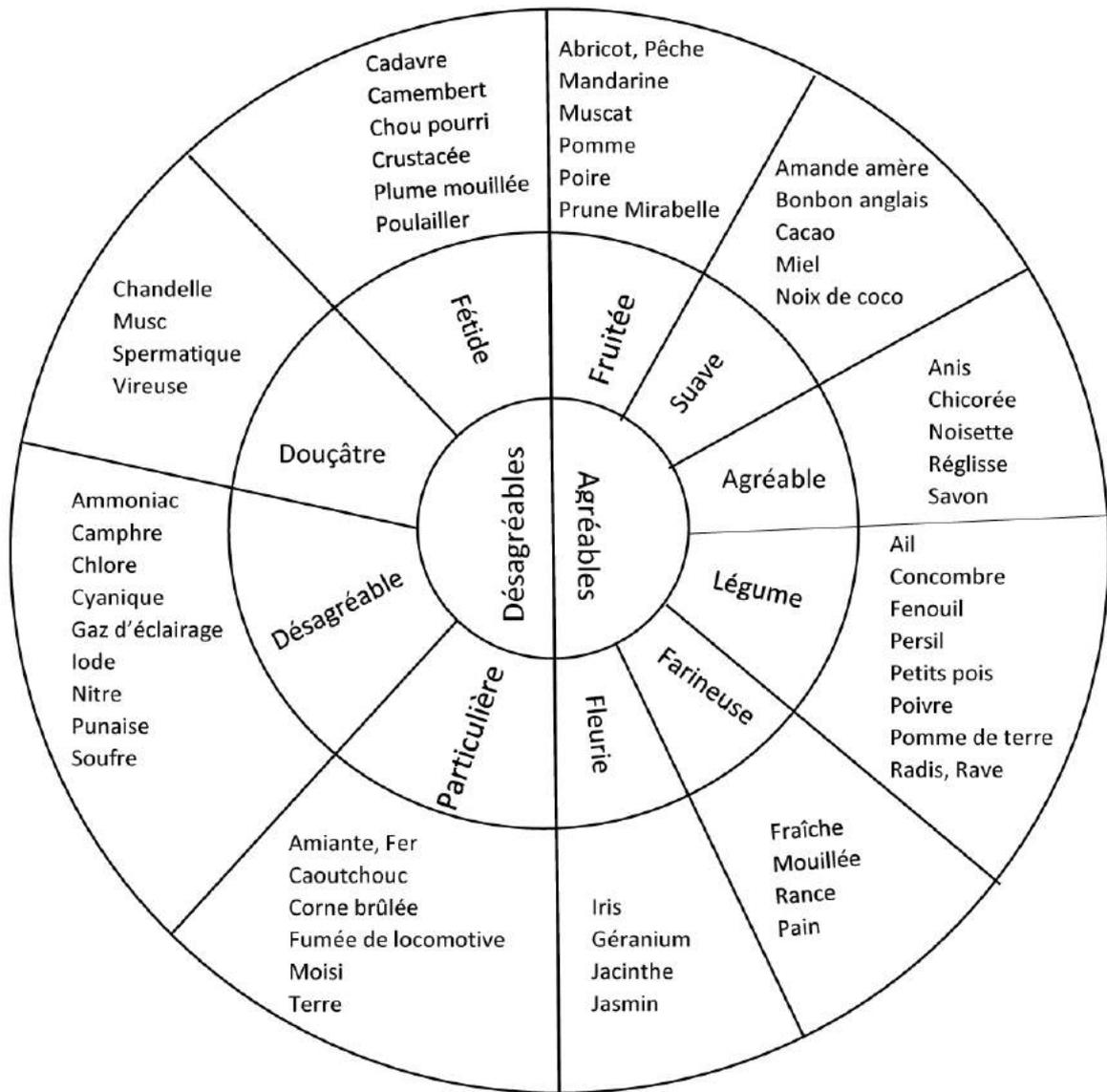
Pour les classer, pas facile !

Pour faire simple, deux grandes catégories se dégagent :

**« les agréables et les désagréables »**

... avec nuance et tolérance, car ce qui est agréable pour certains ne l'est pas forcément pour d'autres.

C'est loin d'être exhaustif mais plutôt une trame pour organiser un peu le jeu de piste de la reconnaissance d'un champignon.



Gaz d'éclairage, fumée de locomotive, cuir de Russie... ne sont plus monnaie courante, alors à nous d'associer ces odeurs à d'autres plus contemporaines. Ces termes imagés sont des clin d'œil aux « fins nez » de ces temps révolus.

The crossword puzzle grid is as follows:

- 1 Across: A \_ \_ \_ \_ \_
- 2 Across: \_ \_ \_ \_ \_ A
- 3 Down: \_ Y \_ \_ \_
- 4 Down: P \_ \_ \_ \_
- 5 Across: \_ \_ \_ V \_ \_ \_
- 6 Across: E \_ \_ \_ \_
- 7 Down: \_ \_ \_ \_ \_ A
- 8 Down: \_ \_ \_ \_

Clues:

- 1 Marasme à odeur d'ail
- 2 Russule à odeur compote de pomme
- 3 Lactaire à odeur de noix de coco
- 4 Cortinaire à odeur de mandarine
- 5 Lactaire à odeur de chicorée
- 6 Hébérome à odeur de chocolat/cacao
- 7 Lépiste à odeur d'iris
- 8 Mycène à odeur de navet/radis

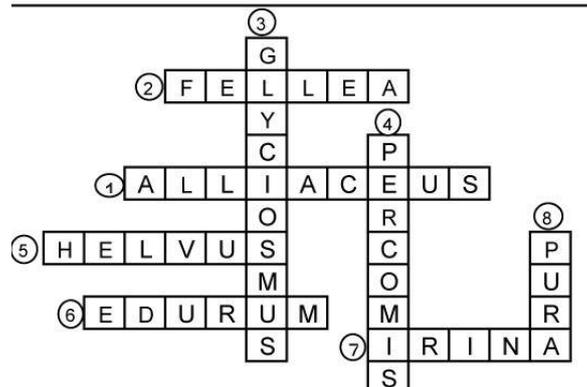
Odorimètre ou Mycopif**Première partie : odeur agréable**

Dans ce tableau « étalonnage » vous trouverez des champignons que vous rencontrerez régulièrement au cours des lundis de détermination. C'est dans cet esprit que je vous propose ce mémo avec une ou plusieurs espèces par odeur un peu comme un « mètre-étalon olfactif ».

À vous de le compléter, rayer, modifier selon votre nez...

ODEUR FRUITEE	
Abricot, Pêche	<i>Cantharellus cibarius</i> <i>Russula amoena</i> <i>Trametes mollis</i>
Mandarine	<i>Cortinarius percomis</i> <i>Hygrophorus eburneus</i>
Mirabelle	<i>Cortinarius amoenolens</i>
Muscat	<i>Cortinarius percomis</i>
Poire Alcool de poire	<i>Cortinarius traganus</i> <i>Inocybe fraudans</i>
Pomme fraîche ou compote	<i>Russula fellea</i> <i>Russula farinipes</i> <i>Russula queletti</i> <i>Russula torulosa</i>
ODEUR SUAVE	
Amande amère	<i>Hygrophorus agathosmus</i> <i>Russula laurocerasi</i> = <i>fragans</i>
Bonbon anglais	<i>Lactarius glyciosmus</i>
Chocolat	<i>Hebeloma edurum</i>
Miel	<i>Polyporus squamosus</i>
Noix de coco	<i>Lactarius glyciosmus</i> <i>Russula emetica</i> <i>Russula fageticola</i>
ODEUR AGREABLE	
Anis	<i>Agaricus silvicola</i> <i>Clitocybe odora</i> <i>Cortinarius odorifer</i> <i>Lentinellus cochleatus</i>
Chicorée	<i>Lactarius helvus</i>
Noisette	<i>Boletus edulis</i>
Réglisse	<i>Sarcodon fuligineo-album</i>
Savon	<i>Tricholoma saponaceum</i>

ODEUR DE LEGUME	
Ail	<i>Marasmius alliaceus</i>
Concombre	<i>Lyophyllum boudieri</i> <i>Tricholoma aurantiacum</i>
Fenouil, Anis	<i>Hydnum suaveolens</i>
Persil	<i>Cortinarius melanotus</i>
Petits pois	<i>Lyophyllum connatum</i>
Poivre	<i>Tricholoma atrosquamosum</i> en 2 <sup>nd</sup> nez
Pomme de terre	<i>Amanita citrina</i>
Radis, Rave	<i>Hebeloma crustuliniforme</i> <i>Mycena pura</i>
ODEUR FARINEUSE	
Fraîche	<i>Clitopilus prunulus</i> <i>Tricholoma scalpturatum</i>
L'odeur de farine avec toutes ses variantes, rance, mouillée, fraîche, pain, est présente chez plus d'une cinquantaine d'espèces.	
ODEUR FLEURIE	
Iris	<i>Lepista irina</i>
Géranium	<i>Lactarius decipiens</i>
Jacinthe	<i>Hygrophorus hyacinthinus</i>
Jasmin	<i>Tricholoma album</i> en 2 <sup>nd</sup> nez



**Deuxième partie : odeur désagréable****ET MAINTENANT... À VOUS DE JOUER... !**

Pour les odeurs désagréables, vous trouverez en évidence dans notre local le tableau récapitulatif des odeurs dites désagréables. Vous pourrez le compléter en fonction de vos découvertes olfactives en inscrivant le champignon correspondant. **Ceci jusqu'à mi-novembre 2018.**

Alors le tableau sera validé, complété si nécessaire, avant d'être publié dans le prochain bulletin.

Donc tous à vos nez... et vos stylos.

Et chaque lundi soir à la SMD.

Allons-y, débouchons nos narines, plongeons dans la subtilité des parfums, reniflons, flairons, sniffons, comparons. Bref, éduquons notre protubérance nasale, enrichissons-nous de toutes ces senteurs insolites.

**Sophie BELLEVILLE**

Références bibliographiques :

BON, Marcel 1988 - *Champignons d'Europe occidentale*, Grenoble, Arthaud, 368 pages (ouvrage réimprimé à quelques reprises, notamment en 2012, sous un titre nouveau, *Champignons de France et d'Europe occidentale*, cette fois à Paris par les Éditions Flammarion).

HENZE, Gaston 1965 - Les odeurs fongiques, *Bulletin trimestriel de la Fédération mycologique Dauphiné-Savoie*, n° 17, pages 19 à 22.

IMLER, Louis 1952 - Quelques considérations sur les odeurs des champignons, *Bulletin trimestriel de la Société Mycologique de France*, tome LXVIII, fascicule 4, pages 400 à 407

MORNAND, Jean et TAILLANDIER, P. Société d'études scientifiques de l'Anjou : - Spécial Champignons n°21 et n°32

**Attribuez chaque odeur au champignon qui lui correspond :**

<b>A.</b> ...de gaz d'éclairage	<b>B.</b> ... de hareng	<b>C.</b> ...de farine	<b>D.</b> ... raphanoïde
<b>E.</b> ...d'ail	<b>F.</b> ... de chicorée	<b>G.</b> ...de noix de coco	<b>H.</b> ...anisée



**1. Lactarius helvus**



**2. Tricholoma bufonium**



**3. Marasmius alliaceus**



**4. Lactarius glycosmus**



**5. Calocybe gambosa**



**6. Mycena rosea**



**7. Russula xerampelina**



**8. Clitocybe odora**

## Retour sur les activités 2017

### Journée mycologique à l'école d'Autrans

Mardi matin 12 septembre, 45 élèves de CE1/CE2 et de CM2 de l'école élémentaire publique d'Autrans, leurs enseignants et quelques parents avaient rendez-vous dans un bois au-dessus d'Autrans, avec quatre mycologues de Grenoble.

Devant un auditoire très curieux et attentif, Jean, Suzanne, Charles et Robert ont animé, de façon très vivante et intéressante, cette journée de cueillette, de tri et d'observation des champignons. Ils avaient également apporté microscope et loupes qu'ils ont mis à la disposition des enfants, de retour en classe l'après-midi, ainsi qu'un diaporama qui reprenait les découvertes de la matinée, et plus encore...



Un grand merci à eux quatre, et à la Société Mycologique de Grenoble pour ce partage généreux, cette transmission des connaissances.

Et laissons la parole aux enfants, ce sont eux qui en parlent le mieux...

**Claude DESPERRIER**

**Enseignante de CM2**

#### Élias

C'était super, nous sommes allés dans le bois et nous avons ramassé plein de champignons.

Nous les avons triés en deux grands groupes : ceux qui ont des lames et ceux qui n'en ont pas. Puis nous sommes allés chercher d'autres champignons que nous avons triés en d'autres groupes plus petits : ceux qui ont un pied cassant et ceux qui ont un pied fibreux.

Puis nous sommes retournés en classe avec les mycologues. Ils nous ont expliqué beaucoup de choses sur les champignons. Ils avaient exposé plein de champignons sur les tables, on pouvait observer des spores au microscope (les spores sont les graines du champignon).



**Rémi**

J'ai bien aimé, même adoré, chercher des champignons. Je vais me méfier, vu qu'il y en a des mortels. Mon champignon préféré, c'est la trompette de la mort. Ce qui était pénible, c'était la pluie, mais j'aime la nature. On a regardé au microscope. Il y a des champignons qui se nourrissent de la sève des arbres.

**Rémy**

Je ne connaissais pas les champignons, et j'ai appris plein de choses. Nous sommes allés au Banc de l'Ours avec la classe, sous la pluie, on a ramassé des champignons. J'ai appris à les classer. On les a regardés au microscope pour observer les spores.

**Jehanne**

Ce matin, nous sommes allés au Banc de l'Ours pour parler des champignons. Quand on est arrivé, on a fait la connaissance de quatre mycologues. Ensuite, on s'est réparti par groupes et on a ramassé des champignons. Quand Jean (c'est un des mycologues) sifflait, tous les groupes devaient revenir au point de départ. Ensuite, nous avons trié les champignons.

**Auguste**

On a marché jusqu'au Banc de l'Ours et on a cherché des champignons (j'étais dans le groupe de la maman d'Amaël). Puis on a trié les champignons par sortes : ceux avec des lames et ceux sans. Ensuite, on en a recherché mais à un autre endroit, et cette fois on en a ramassé trois fois plus. Enfin, on les a retriés encore plus précisément : d'un côté ceux avec un pied qui se casse comme de la craie et de l'autre, ceux dont le pied s'effiloche.

**Antoine**

Nous avons fait une sortie « champignons ». J'ai bien aimé chercher les champignons dans les bois. Nous avons appris beaucoup de choses sur les champignons. Nous avons regardé des images des champignons qui se développent dans la nature. Enfin, nous avons regardé des spores (graines) au microscope.



## Stage mycologique d'automne

Cette année, le stage, réunissant 32 participants, s'est tenu du 6 au 8 octobre 2017 à Lamoura, dans les Monts du Jura. Le groupe des mycologues, dont Didier Borgarino sollicité par Évelyne Tardy, a rejoint le Chalet de la Combe du Lac dès la veille. Malgré la sécheresse persistante, des zones un peu plus humides ont été repérées sur le versant nord-ouest.

Le premier jour, trois groupes se sont répartis de l'autre côté du lac pour une première cueillette. Après le pique-nique dans la combe, le travail en salle organisé avec maestria par Jean Debroux a commencé par le tri des genres, complété par un diaporama sur les clés réalisé et commenté par Didier Borgarino.

Samedi, réveil sous la gelée blanche ! Nous sommes partis explorer une forêt en direction de Manon-Septmoncel, et nous avons déjeuné au soleil au bord du lac avant de rejoindre les salles de travail pour la détermination des espèces.

Un apéritif improvisé nous a fait découvrir une spécialité locale : le Macvin.

Après le dîner, Didier Borgarino qui, outre ses talents de mycologue, est aussi un auteur compositeur chanteur plein d'humour et de tendresse, nous a régales d'une soirée chansons.

Et dimanche matin, certains ont affronté un peu de pluie derrière le chalet pour trouver les dernières espèces, tandis que d'autres sont restés travailler en salle. Après le repas, bilan du travail et des déterminations, remise en ordre et retour dans nos pénates.

Un grand merci à tous les mycologues : Robert Garcin, Didier Borgarino, Émile Baussan, Jean Debroux et Clément Leclercq. Une mention toute particulière à Jean Debroux pour ses talents de pédagogue et pour l'organisation magnifique de ces journées sur le terrain comme en salle.

**Dominique LAVOPIERRE**



## Expositions 2017

Meylan 7 octobre 2017



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 présenté, malgré la sécheresse, une centaine d'espèces de champignons qui ont intéressé les très nombreux visiteurs.

Les mycologues présents ont répondu aux multiples demandes d'explications, informant les gens du risque de confusion de certaines espèces comestibles avec des espèces toxiques ou mortelles.



Un grand nombre de ces visiteurs, meylanais pour la plupart, ont découvert que le local de la SMD n'était pas si loin de chez eux et qu'ils pouvaient venir y faire déterminer leurs cueillettes du dimanche gratuitement tous les lundis soir dès 19h00. Notre programme d'activités du deuxième semestre a été remis, sur leur demande, à une dizaine d'entre eux.

*Jocelyne SERGENT*

Hôtel de Ville de Grenoble 30 septembre et 1<sup>er</sup> octobre 2017

Malgré la sécheresse de l'été 2017, 430 espèces de champignons et de nombreuses plantes et baies ont été exposées dans les salles de l'Hôtel de Ville de Grenoble les samedi 30 septembre et dimanche 1<sup>er</sup> octobre 2017. Pour trouver ces très nombreuses espèces, les mycologues de la Société Mycologique du Dauphiné et de sociétés amies (celles de Seyssinet et de Voiron) ont dû se rendre dans les stations humides d'altitude (marais et tourbières) et parcourir de nombreux kilomètres ; ils ont ainsi assuré la qualité des présentations proposées lors de l'exposition.



Le succès de l'exposition tient au dynamisme de l'équipe chargée de l'organisation et aux interventions de l'adjointe au Maire, madame Mondane Jactat, de monsieur Raphaël Revel, conseiller technique au cabinet du Maire, de madame Patricia Détrouyat, du Service du protocole, et de nos partenaires du Service « Hygiène Salubrité Environnement ». L'exposition a reçu un millier de visiteurs cette année !



Sous la direction de Gilles Bonnet-Machot, la Société Mycologique du Dauphiné a accordé une grande importance aux liens entre diverses espèces de champignons et certaines espèces végétales. Plusieurs tables botaniques ont fait le lien avec plusieurs plantes, arbres, arbustes et champignons. Ces tables botaniques ont été réalisées par Suzanne Chardon, membre de la Société Mycologique du Dauphiné qui, par ailleurs, est chargée, avec Pascale Dondey, de l'inspection des marchés de champignons de Grenoble, en vertu d'un contrat avec la Ville.

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

À nouveau, l'exposition 2017 a mis l'accent sur la pédagogie avec un espace découverte réalisé en équipe. Cet espace, plus étendu, a captivé de nombreux visiteurs. Comme en 2016, le « sporoscope » et le « louposcope », deux belles inventions de membres de la Société Mycologique du Dauphiné, ont fasciné les jeunes comme les moins jeunes.



La table des senteurs, imaginée en 2015, a offert un exercice très recherché par de nombreuses personnes. Les visiteurs ont pu, de même, étudier des planches représentant les divers stades de développement d'*Amanita muscaria* et des tables montrant les subtiles différences entre des faux amis, comme il y en a entre certains tricholomes.

De plus, innovation de l'année, l'exposition a proposé un espace pour enfants avec des casse-têtes représentant des champignons et des dessins de champignons à colorier.

Les champignons mortels et toxiques ont été signalés avec insistance à l'attention du public et les panneaux explicatifs et illustrés présentant ces champignons dangereux ont été multipliés. Ces panneaux ont beaucoup intéressé les visiteurs.



Les membres de la Société Mycologique du Dauphiné sont convaincus que des expositions mycologiques, où l'accent est mis sur la prévention, vont contribuer à faire baisser le nombre alarmant d'intoxications, voire de décès, en Isère. En effet, malgré la pénurie de champignons ou peut-être à cause d'elle, selon les données des centres anti-poisons de France, il y a eu 1 179 cas d'intoxication signalés avec 32 cas graves dont un décès et deux greffes hépatiques en 2017.

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

**Évelyne TARDY**

## Encadrement de sorties de terrain

Le dimanche 10 septembre, à la demande du responsable du Comité des œuvres sociales de la Ville de Grenoble, nous avons organisé une sortie terrain pour une vingtaine de leurs d'employés.

L'encadrement, réalisé par nos mycologues, a été très apprécié.

Toutes les personnes présentes ont participé le matin au ramassage des différentes espèces de champignons dans le massif de Belledonne. Nous leur avons conseillé de ramasser deux ou trois beaux exemplaires de chaque espèce en les détachant de manière à conserver le dessous du pied, en prenant note, si possible, du type de substrat supportant chaque exemplaire, et en évitant de mélanger les espèces.



Après un casse-croûte convivial, nous avons installé sur les tables du pique-nique les champignons trouvés afin de les classer par catégories selon qu'ils ont des lames, des pores, des aiguillons, des plis ou d'autres particularités distinctives. Ce classement a été suivi d'une intervention de nos mycologues présents qui ont décrit la classification systématique utilisée en mycologie et ont procédé à la « détermination » des différentes espèces fongiques trouvées en précisant si elles sont comestibles, sans intérêt, à rejeter pour leur mauvais goût ou leur consistance, toxiques ou mortelles.

Ensuite, nous leur avons proposé de se rendre à l'exposition de champignons qui se tenait à Chamrousse ce dimanche, et où les mycologues de la Société leur ont montré les particularités des différentes espèces présentées.

De plus, chaque personne a reçu un exemplaire du bulletin *Grenoble Mycologie* de 2017, un marque-page présentant des champignons, et un document d'une trentaine de pages permettant d'identifier les principaux genres de champignons.

**Évelyne TARDY**

## Lors du stage à Lamoura



## Le DIU Mycologie vu par Gilles Bonnet-Machot

Deux innovations sont apparues cette année dans l'enseignement de la mycologie. Tout d'abord, le Diplôme Inter-Universitaire Pharmacie parcours DIU Mycologie (mycologie environnementale et pratique à l'officine) délivré par la Faculté de Pharmacie de Grenoble. Ensuite, le MOOC (*Massive Open Online Course* en anglais) mycologie, mis en place par l'Université de Rouen, avec une première session en 2017. C'est dans ce contexte que nous avons interviewé Gilles Bonnet-Machot qui a participé au DIU, formation en deux phases, en 2017 puis en 2018, dont la première s'est déroulée du 25 au 27 septembre et du 9 au 13 octobre 2017.

### *Gilles, à quel public s'adresse cette formation ?*

Nous étions 18 participants à cette session, la plupart appartenant à une association mycologique, surtout des pharmaciens et des retraités. À noter que quatre membres de la SMD ont assisté à cette formation.



### *Quelles étaient tes principales motivations en t'engageant dans cette formation ?*

En tout premier lieu, l'envie de progresser dans l'identification d'un plus grand nombre d'espèces. Au-delà de l'intérêt personnel, c'était aussi dans le but de partager les connaissances acquises, au sein de la SMD, dans l'encadrement des débutants, et dans la détermination des cueillettes apportées par les ramasseurs, les lundis soir.

### *Quelle a été la durée de cette session ?*

La formation a duré deux semaines, séparées d'une semaine blanche. C'était en plein milieu de la saison mycologique, pour nous, entre l'exposition de la SMD et notre stage à Lamoura : une période dense !

### *Comment s'est-elle articulée ?*

L'enseignement était varié : cours magistraux, dispensés sous forme de projections, un peu à l'image de nos conférences les lundis soir au local de la SMD, des travaux pratiques et des sorties sur le terrain. Les cours ont été donnés par différents intervenants : professeurs d'université et mycologues renommés (1). Un seul petit regret est l'absence de supports durant les interventions, ce qui aurait été pratique pour prendre des notes, même si la copie des exposés nous a été donnée *a posteriori* sur clé USB. L'introduction de Bello Mouhamadou, coresponsable de la formation avec Didier Blaha, a été suivie par la présentation du glossaire mycologique et d'une clé, utilisée durant toute la durée de la session. La suite a été déclinée en modules, chacun autour d'un groupe particulier de champignons (2). Des notions de microscopie ont également été présentées. Le but de ces cours était évidemment de connaître les principales caractéristiques des familles étudiées, avant d'aller vers genres puis espèces. J'ai particulièrement apprécié la partie consacrée à la reproduction des champignons, sujet que j'ai pu approfondir au cours du module « organisation du règne fongique ».

### *En quoi consistaient les travaux pratiques ?*

Ils se déroulaient dans les laboratoires de la Faculté de Pharmacie et avaient pour objectif la reconnaissance de genres à partir de spécimens récoltés par les formateurs. Des microscopes étaient à disposition pour affiner les déterminations macroscopiques.

### *Un petit mot sur les sorties terrain ?*

Les sorties ont eu lieu à Gresse-en-Vercors et aux Seiglières, organisées un peu comme celles de la SMD (les tables de pique-nique en moins !) : le matin, ramassage par petits groupes, avec un accompagnateur

de proximité, pour récolter le plus de spécimens possible. Puis, après le déjeuner, classement par genres, sur une « ligne » au sol. Chaque participant était ensuite invité à décrire un genre.

### *Et l'évaluation ?*

Deux contrôles de connaissances écrits ont ponctué ces deux semaines de cours : l'un sous forme classique, l'autre consistant à déterminer quelques espèces à partir de spécimens récoltés.

### *Quel est le coût de cette formation ?*

Il est de 1 800 euros pour les deux années de formation, et je devrais bénéficier d'une aide de 600 euros de la part de la FMBDS, en « échange » de la diffusion, dans le cadre des activités de la SMD, des connaissances que j'ai acquises. J'en profite pour remercier la SMD pour son aide.

### *Pour conclure, quelles sont tes impressions Gilles ?*

En conclusion, j'ai beaucoup apprécié ces deux semaines avec l'impression d'avoir réellement progressé. Je conseille cette formation aux autres membres de la SMD, même si je pense qu'elle ne s'adresse pas à des vrais débutants. Les professeurs sont très compétents, disponibles et accessibles, et l'ambiance est très agréable. J'attends avec impatience les cours de l'an prochain, avec au programme les intoxications, d'autres espèces, l'analyse biomoléculaire, etc.

### *Quelques mots au sujet du MOOC ?*

Je me suis inscrit au MOOC mycologie dans la foulée, car il a commencé juste après le DIU. Le travail est plus individuel, mais il est également très plaisant, avec des modules très variés, et des pointes d'humour : petits films, séquences thématiques, champignons de la semaine, champignons mystère, des quizz, etc. Cela a prolongé le travail du DIU, et du coup j'ai finalement suivi huit semaines d'enseignement mycologique cette année !

### (1) Les intervenants :

Bello Mouhamadou, Didier Blaha, Bernard Champon, Christian Hurtado, Pierre Roux, Didier Borgarino, Caroline Paliard, Jean-Luc Fasciotto, Lucile Sage et, pour la partie administrative, Myriem Messaoui.

### (2) Les thèmes enseignés :

Glossaire et clé, notion de microscopie, organisation du règne fongique, les lactaires, les tricholomes et les lépistes, les bolets, les amanites et les lépiotes, les plutées et les entolomes, les hygrophores et les hygrocybes.

**Nathalie SZYLOWICZ et François PIERRE**



## Documents disponibles à la Société Mycologique du Dauphiné (SMD)

### Monographies produites par la SMD (par ordre alphabétique des sujets, genres, etc.)

- Agaricus (Introduction au genre)*, par Jacques HEURTAUX, 2005, 16 pages, 4.00 €.
- Agaricus (Le genre)*, par André TARTARAT, s.d., 20 pages, 4.00 €.
- Amanites (Les)*, par Robert GARCIN, s.d., 19 pages, 4.00 €.
- Ascomycètes première approche (Les)*, par Jacques HEURTAUX, 2007, 22 pages, 4.00 €.
- Ascomycètes (La Classification des)*, par Jacques HEURTAUX, 2006, 10 pages, 4.00 €.
- Bolbitiaceae (Famille)*, par André TARTARAT, s.d., 14 pages, 4.00 €.
- Bolétales*, par André TARTARAT, 2007, 31 pages, 8.00 €.
- Bolets (Les)*, par Jean-Luc FASCIOTTO, s.d., 16 pages, 2.00 €.
- Clitocybes (Les)*, par Robert GARCIN, 2005, 18 pages, 4.00 €.
- Clitocybeae (Les)*, par André TARTARAT, s.d., 28 pages, 4.00 €.
- Cordyceps (Les)*, par Éric MICHON, 2006, 6 pages, 2.00 €.
- Cortinaires (sous-genre Dermocybes)*, par André TARTARAT, s.d., 25 pages, 4.00 €.
- Cortinaires (Flore analytique des)*, par André TARTARAT, 2002, 342 pages, 40.00 €.
- Crepidotaceae (Les)*, par André TARTARAT, s.d., 10 pages, 4.00 €.
- Entolomes*, par André TARTARAT, s.d., 39 pages, 5.00 €.
- Gastéromycètes (Les)*, par André TARTARAT, 2006, 16 pages, 5.00 €.
- Gymnopilus*, par André TARTARAT, s.d., 5 pages, 3.00 €.
- Hébélomes (Les)*, par André TARTARAT, s.d., 10 pages, 3.00 €.
- Hygrophores (Les)*, par Jean-Luc FASCIOTTO, 2011, 19 pages, 2.00 €.
- Inocybe (Introduction au genre)*, par Jacques HEURTAUX, 2005, 14 pages, 3.00 €.
- Inocybes (Les)*, par André TARTARAT, s.d., 23 pages, 3.00 €.
- Lactaires (Les)*, par Jacques HEURTAUX et André TARTARAT, 2004, 33 pages, 8.00 €.
- Lactaires (Les)*, par André TARTARAT, s.d., 37 pages, 8.00 €.
- Lépistes (Les)*, par Jacques HEURTAUX, 2004, 8 pages, 3.00 €.
- Macrolepiota (Le Genre)*, par André TARTARAT, 2005, 15 pages, 4.00 €.
- Myxomycètes (Introduction aux)*, anonyme, 2008, 10 pages, 2.00 €.
- Pluteaceae (Les)*, par Éric MICHON, s.d., 12 pages, 3.00 €.
- Polypores (Les)*, par Jacques HEURTAUX, 2007, 16 pages, 3.00 €.
- Russules (Les)*, par André TARTARAT, s.d., 96 pages, 10.00 €.
- Russules (Les)*, par Jacques HEURTAUX et André TARTARAT, 2004, 67 pages, 10.00 €.
- Russules du sous-genre Ingratula (Les)*, par Jacques HEURTAUX, 2006, 10 pages, 2.00 €.
- Russules du sous-genre Incrustatula (Les)*, par Jacques HEURTAUX, 2006, 10 pages, 2.00 €.
- Tricholomes (Les)*, par Jean-Luc FASCIOTTO, 2011, 13 pages, 4.00 €.
- Tricholomes (Les)*, par André TARTARAT, s.d., 40 pages, 8.00 €.
- Tricholomes gris ou « petits gris » (Les)*, par Robert GARCIN, s.d., 17 pages, 4.00 €.

### Autres documents

- BORGARINO, Didier et HURTADO, Christian 2011 - *Le Guide des champignons*, Aix-en-Provence, Edisud, 450 pages, 25.00 €.
- FASCIOTTO, Jean-Luc s.d. - *CD « Identifier les champignons en 3 clics »*, un CD-ROM, 30.00 €.
- FASCIOTTO, Jean-Luc et MONTPERT, Josette 2009 - *Identifier les principaux genres de champignons*, SMD, 30 pages, 5.00 €.
- GARCIN, Robert 2005 - *Le microscope en mycologie : travaux pratiques*, SMD, 12 pages, 1.00 €.
- GARCIN, Robert 2004 - *Les risques de confusion*, SMD, 24 pages, 3.00 €.
- GARCIN, Robert 2005 - *Utilisation du microscope en mycologie*, SMD, 22 pages, 1.00 €.
- HEURTAUX, Jacques 2005 - *Introduction à l'étude des champignons*, SMD, 22 pages, 1.00 €.
- SERGENT, Jocelyne et autres s.d. - *Premiers pas en mycologie*, SMD, 14 pages, 2.00 €.

*À la découverte des champignons, Une introduction à la mycologie*, anonyme, ouvrage édité par la Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie, 2015, 72 pages, 10.00 €.

*Les panneaux didactiques de la Société mycologique de France*, anonyme, ouvrage produit par la Société Mycologique de France, s.d., 36 pages, 10.00 €.

# Programme d'activités de 2018

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

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

## Identification des champignons

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

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

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

## Adhésion 2018

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

***Le bulletin d'adhésion est accessible sur le site [www.smd38.fr](http://www.smd38.fr) où il peut être copié.***

## Conférences (entrée libre)

Au cours du premier semestre de l'année 2018, cinq conférences sont proposées aux membres de la Société Mycologique du Dauphiné. Cinq autres seront inscrites au programme de l'automne. Chacune débutera à 20h00 dans la salle principale, deuxième étage, 24 Quai de France, à Grenoble.

**Lundi 22 janvier 2018, *Les Lépistes*, par Eric Michon.**

**Lundi 26 février 2018, *La Truffe à travers l'histoire*, par Évelyne Tardy.**

**Lundi 19 mars 2018, *Les Champignons de printemps*, par Robert Garcin et Charles Rougier.**

**Lundi 9 avril 2018, *Les Fougères*, par Laurent Francini.**

**Lundi 14 mai 2018, *Les Lactaires*, par André Tartarat.**

## **Votre photo pour la couverture du bulletin n°10**

Vous photographiez des champignons ?  
Vous pouvez faire la « Une » du Bulletin n°10 de la SMD en 2019.  
Cette photo illustrera aussi l'affiche pour notre exposition 2019.

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

**Date limite de l'envoi : 31 octobre 2018.**

**Par courrier au siège ou par messagerie électronique : [ccphoto.smd38@gmail.com](mailto:ccphoto.smd38@gmail.com)**

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

Des sorties d'étude sur le terrain seront organisées au cours de l'année 2018 réparties sur les deux semestres. Cinq de ces sorties sont au programme des activités du premier semestre. Ces sorties, à visée pédagogique, sont réservées aux membres de la SMD.

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

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

Pour des précisions additionnelles, consultez, la veille, le site internet [www.smd38.fr](http://www.smd38.fr)

**Jeudi 22 mars 2018 - Responsables : Jocelyne Sergent et André Tartarat.**

**Vendredi 13 avril 2018 - Responsables : Gilles Bonnet-Machot et Robert Garcin.**

**Samedi 5 mai 2018 - Responsables : Dominique Lavoipierre et Michel Hamaide.**

**Dimanche 3 juin 2018 - Responsables : Alessandro Cresti, Clément Leclercq et Andéol Sénéquier-Crozet.**

**Samedi 23 juin 2018 - Responsables : Nathalie Szylowicz et François Pierre.**

Pour les dates des sorties de l'automne 2018, consultez le site internet [www.smd38.fr](http://www.smd38.fr)

### ***Gilet de sécurité***

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

## Expositions (ouvertes à tous)

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

***Samedi 29 et dimanche 30 septembre 2018 : Grenoble (Hôtel de Ville).***

***Samedi 6 octobre 2018 : Meylan (Place de la Louisiane).***

## Stage de formation (réservé aux sociétaires)

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

Pour le stage de l'automne 2018, les modalités d'inscription apparaîtront sur le site internet de la Société ([www.smd38.fr](http://www.smd38.fr)). Le nombre d'inscriptions au stage est limité à trente. Le coût par personne, pour deux nuits, en chambre double, pension complète, se situe aux alentours de 150 euros.

## *Sorties d'étude*



## *Microscopie*



## *Détermination*



Photos de Claudine Vicherd et Bruno Vérit prises lors du stage à Lamoura.