

Grenoble Mycologie



Bulletin de la Société Mycologique du Dauphiné

Numéro 13 - Janvier 2022

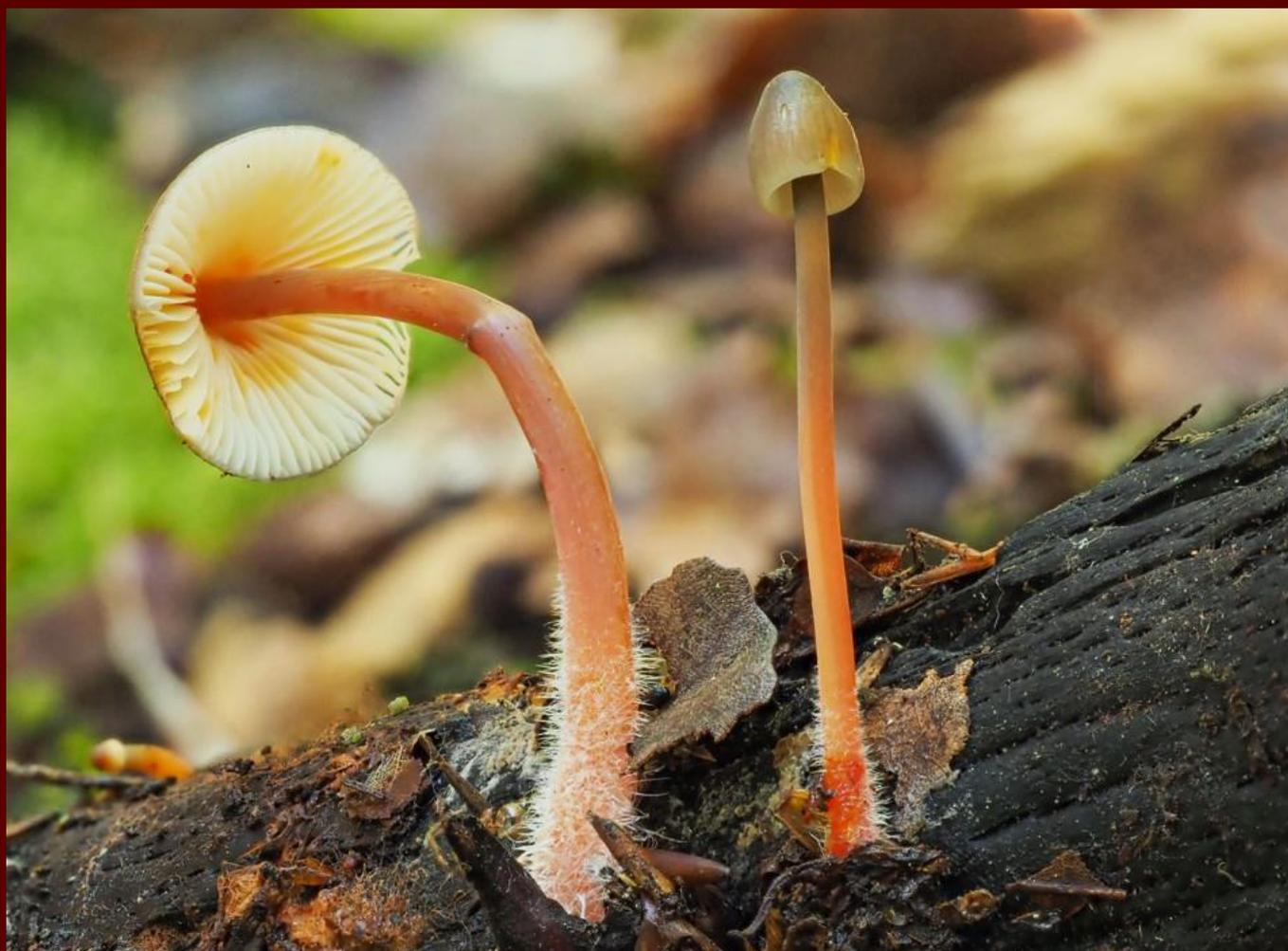


Photo Colette Dominiak

Mycena crocata

Société Mycologique du Dauphiné 24 Quai de France 38000 Grenoble

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

Membres du Conseil d'administration 2021-2022

Jean-Marc Belleville, André Bernard, Gilles Bonnet-Machot, Suzanne Chardon, Alain Clément, Mireille Cléret, Alessandro Cresti, Jean Debroux, Renée Derobert, John Saubin, Didier Gibier, Dominique Lavoipierre, Joseph Maftoul, Estelle Marchal, Cécile Martinet, François Pierre, Patrick Quesney, Charles Rougier, Jocelyne Sergent, Françoise Serra-Tosio, Jean-Paul Serra-Tosio, Nathalie Szyłowicz, Évelyne Tardy, André Tartarat, Bruno Vérit, Marie-José Vérit et Claudine Vicherd.

Membres du Bureau 2021-2022

Évelyne Tardy : présidente.

Jocelyne Sergent : formatrice et correspondante de la SMD pour la toxicologie auprès de la FMBDS (Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie).

Charles Rougier : formateur et responsable de l'alimentation du site SMD38 en photos.

Jean Debroux et André Tartarat : formateurs.

Alain Clément : trésorier.

Mireille Cléret : trésorière adjointe.

Claudine Vicherd : secrétaire.

André Bernard : adjoint au secrétariat chargé du compte rendu des réunions.

Joseph Maftoul : adjoint au secrétariat chargé de la communication avec les membres.

Dominique Lavoipierre : responsable de la bibliothèque et représentante de la SMD au Conseil d'administration de la FMBDS.

Françoise Serra-Tosio : responsable du bulletin annuel *Grenoble Mycologie*.

Cécile Martinet : adjointe à la responsable du bulletin annuel *Grenoble Mycologie* et co-responsable du site SMD38.

Alessandro Cresti : responsable de la mise à jour du site SMD38.

Gilles Bonnet-Machot : responsable des expositions.

Jean-Marc Belleville et Patrick Quesney : adjoints au responsable des expositions.

François Pierre : responsable du concours photos.

Estelle Marchal : co-responsable du concours photos.

Jean-Paul Serra-Tosio : responsable de la microscopie.

Didier Gibier : créateur de jeux pédagogiques et responsable du fichier.

Bruno Vérit : correspondant adjoint de la SMD pour la toxicologie auprès de la FMBDS et co-responsable du site SMD38.

Suzanne Chardon : représentante de la SMD au Conseil d'administration de la FMBDS.

Responsable de la publication de ce numéro : Françoise Serra-Tosio

Mise en pages : Cécile Martinet

Textes, photos, dessins : sociétaires et internet

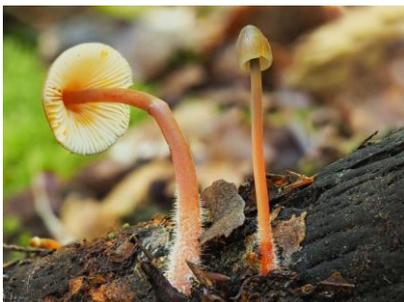
Sommaire du numéro 13 de *Grenoble Mycologie*

Concours photos 2021	3
Le mot de la Présidente	4
Éditorial	4
Hommage à Claude Robin, ancienne secrétaire de la SMD	4
Exposition de Meylan.....	5
Exposition de Grenoble	6
Stage à Font d'Urle	7
Sorties sur le terrain.....	8
Atelier de formation pour débutants en mycologie.....	12
<i>Phellinus hartigii</i> (Allesh. & Schnabl) Pat.	13
<i>Hygrophorus persoonii</i> Arnolds.....	14
<i>Lactarius pubescens</i> Fries.....	17
Le genre <i>Fayodia</i> Kühner	20
Mycologie à l'officine.....	22
Une grave intoxication révélée tardivement	23
Intervention de la SMD auprès du public.....	25
Des jeux pour petits et grands.....	25
Programme d'activités pour 2022	27

Concours photos 2021

Les membres du comité de relecture du bulletin, transformé en jury pour l'occasion, ont choisi ***Mycena crocata***, champignon photographié par **Colette Dominiak**, pour la première page.

Deux autres photos ont été retenues pour publication (photos de **Suzanne Chardon** et **Didier Gibier**).



Mycena crocata
Colette Dominiak

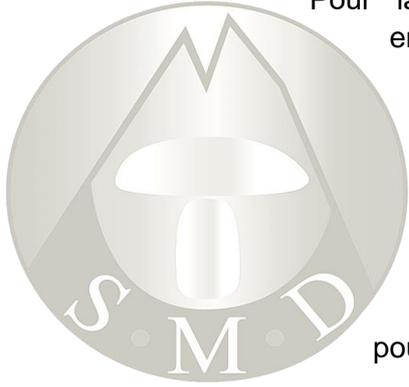


Laetiporus sulphureus
Suzanne Chardon



Hygrocybe obrussea
Didier Gibier

Le mot de la Présidente



Pour la Société Mycologique du Dauphiné, l'année 2021 a été un peu plus encourageante que la précédente.

En dépit de la pandémie de covid-19, ses membres ont pu organiser plusieurs sorties mycologiques dans les massifs alpins de l'Isère, réaliser deux expositions (à Grenoble et à Meylan), continuer le contrôle des champignons vendus sur les marchés de Grenoble durant la saison fongique, tenir le stage annuel de formation, offrir des présentations mycologiques pour différents organismes et maintenir le local du 24 Quai de France ouvert le plus possible pour y recevoir le public, permettre l'apprentissage et le perfectionnement.

Ces activités se sont faites dans le respect des consignes sanitaires imposées pour combattre le virus.

Par ailleurs, le secrétariat a enregistré le renouvellement de l'adhésion de la plupart des membres de l'année précédente et a accueilli plusieurs recrues, particulièrement des jeunes.

Je tiens à remercier toutes les personnes qui participent activement aux différentes activités de la Société Mycologique du Dauphiné, contribuant ainsi à la réalisation de ses objectifs.

Évelyne TARDY

Éditorial

Cette année encore, la crise sanitaire nous a contraints à annuler des conférences et des séances de détermination lors des permanences dans notre local le lundi soir, 24 Quai de France.

Mais fort heureusement à partir du mois de mars nous avons pu reprendre nos sorties sur le terrain et accueillir avec plaisir de nouveaux membres très motivés.

Notre site est ouvert à tous pour des informations plus complètes sur nos activités, sur les différentes espèces de champignons rencontrées lors de nos sorties.

Ces sorties sont toutes accompagnées par un ou deux mycologues de notre société qui nous font partager leur passion des champignons et qui font un compte rendu pédagogique complet.

Nous avons pu organiser comme chaque année un stage de formation qui a réuni près de 35 membres dans un cadre très agréable, avec des mycologues chevronnés.

Les expositions ont pu se dérouler normalement et, cette année, l'accent a été mis sur le risque de confusion des espèces pouvant entraîner des troubles graves parfois dramatiques et nous avons voulu dans ce bulletin insister sur ce risque.

Françoise SERRA-TOSIO

N'oubliez pas de visiter notre site internet en tapant : <https://www.smd38.fr> dans la barre d'adresses ou www.smd38.fr (connexion non sécurisée)

Hommage à Claude Robin, ancienne secrétaire de la SMD

Les Boijoux ne sont plus : Michel nous a quittés le 13 mars 2016 et Claude Robin, sa compagne, l'a rejoint le 6 octobre dernier.

Ils étaient arrivés tous les deux en 2007 à la SMD et ils y ont laissé leur trace, car ces deux membres ont beaucoup donné à la SMD.

Michel, je le nommais amicalement « Géo Trouvetout », car rien n'était à son éprouve. Il résolvait pratiquement tous les problèmes de gestion courante d'une société.

Quant à Claude, secrétaire de la société de 2008 à 2016, elle a remis à neuf le secrétariat, un local autrefois plutôt vétuste, en y ajoutant des plantes qu'elle n'oubliait pas d'arroser. La technologie moderne lui faisait peur, mais elle ne comptait jamais son temps, étant, avec Michel, la dernière à quitter le local, après avoir vérifié que tout était bien rangé.

Au nom de la société, grand merci pour tout ce qu'ils nous ont apporté.



Évelyne TARDY

Exposition de Meylan

Cette année, le 16 octobre 2021, la Foire aux Champignons a laissé sa place à la Journée du Goût et la Société Mycologique du Dauphiné a été invitée pour organiser, dans cet esprit, une exposition.

Grâce à la participation active de ses membres qui ont parcouru tous les massifs environnants, la SMD a pu présenter près de 150 espèces différentes à un public toujours très intéressé.

Les mycologues ont mis l'accent sur le goût (qui n'est pas un critère de comestibilité), sur la toxicité, sur les conséquences des intoxications, mais aussi sur les nombreuses erreurs de détermination par les applications photos des smartphones, tout en rappelant qu'il faut cueillir les champignons en entier, les mettre dans un panier sans les mélanger, mais surtout pas dans un sac en plastique qui, en une heure, modifie non seulement leur aspect physique mais aussi leur comestibilité.



Claudine VICHERD

Exposition de Grenoble

Malgré une sécheresse importante, encore en 2021, 280 espèces de champignons et de nombreuses plantes et baies ont été exposées dans les salles de l'Hôtel de Ville de Grenoble le samedi et le dimanche, 2 et 3 octobre 2021. Cette année, notre exposition a été inaugurée par monsieur Pierre-André Juven, adjoint à la mairie, qui a pu constater le sérieux d'une telle exposition et le souci qu'ont nos mycologues d'informer le public des risques de confusions voire d'intoxications auxquels est confronté tout ramasseur de champignons.



Malgré de nombreux envois aux médias, radios et journaux, nous n'avons pas eu, cette année, la couverture publicitaire d'information sur notre exposition à laquelle nous étions habitués, et le nombre de visiteurs a été inférieur à celui des années antérieures. La diminution de la fréquentation est aussi imputable à la situation sanitaire (covid-19).

Les affiches, qui ont beaucoup plu, ont été préparées par Jean Debroux. Elles ont été reproduites, en nombre, par le service « Santé Environnementale » de la Ville de Grenoble, que nous remercions.

Notre nouveau fichier a montré toute sa grande efficacité lors de cette exposition.

Le responsable de l'exposition, Gilles Bonnet-Machot, et ses adjoints Patrick Quesney et Jean-Marc Belleville, que nous remercions, ont bénéficié, comme l'an passé, de la grande collaboration de madame Patricia Détrayat, cheffe du service « Protocole/Mémoire » de la Ville. La fourniture des tables et chaises requises pour cette exposition et l'emploi de deux agents de sécurité pour le contrôle du pass sanitaire ont été gérés par le service « Santé Environnementale ».

Comme l'an passé, la SMD a accordé une grande importance aux liens entre diverses espèces de champignons et certaines espèces végétales. Plusieurs tables botaniques ont fait le lien entre plantes, arbres, arbustes et champignons ; ces tables botaniques ont été réalisées par Suzanne Chardon.

Les visiteurs ont pu étudier des planches représentant les divers stades de développement d'*Amanita muscaria* et des tables montrant les subtiles différences entre des « faux amis », notamment parmi les tricholomes ; leur présentation a stimulé l'attention, car ceux-ci sont bien présents dans les massifs du Dauphiné. On a aussi pu s'intéresser à l'ensemble des champignons toxiques parmi lesquels, encore cette année, plusieurs ont entraîné des intoxications graves dont trois mortelles.



Une exposition comme celle de Grenoble est un moment privilégié de formation, moment important pour une personne membre d'une société mycologique. Nous encourageons une participation plus nombreuse de nos membres à nos expositions.

Nous remercions tout particulièrement les bénévoles qui cueillent les champignons, les identifient, les disposent sur les tables et répondent aux questions du public.

Évelyne TARDY

Stage à Font d'Urle

Le stage annuel de formation de la Société Mycologique du Dauphiné s'est tenu au Village vacances de Font d'Urle à Bouvante, dans le Parc du Vercors, du jeudi 7 octobre au dimanche 10 octobre 2021.

Trente-quatre membres y ont participé : 19 à partir du jeudi et 15 à partir du vendredi.

Le mycologue invité pour l'occasion était Jacques Guinberteau, ingénieur d'études à l'INRA, venu avec sa femme Annie. Un grand merci pour sa participation très appréciée.

Un inventaire des espèces trouvées lors de la sortie de détermination mycologique du dimanche 10 octobre à Chaud Clapier a été envoyé à la Direction de l'environnement du Département de la Drôme, tel que demandé par l'écogarde rencontrée lors de cette sortie. Les inventaires des quatre journées ont été envoyés à la FMBDS pour contribuer à la base de données mycoFIAURA.

Les membres qui ont participé au stage ont été satisfaits, dans l'ensemble, du choix des lieux de cueillette et de la présentation des espèces le dimanche. Plusieurs ont cependant regretté la dispersion des salles de travail et souhaité, pour l'avenir, une plus grande implication des mycologues dans la formation des néophytes.

Plusieurs bonnes idées, pour l'avenir, ont découlé de ce stage :

- 1- Remplacer les grands panneaux descriptifs des genres par des panneaux de petite taille, au même contenu, plastifiés.
- 2- Produire une vignette autocollante identifiant la Société Mycologique du Dauphiné à poser sur les voitures.
- 3- Tenir une réunion préalable entre le responsable de l'organisation et les mycologues afin d'éviter les décisions et démarches non concertées.

Merci à tous les mycologues qui ont animé ce stage et à l'organisateur, Gilles Bonnet-Machot.



Évelyne TARDY

Sorties sur le terrain

Nous avons pu organiser une dizaine de sorties sur le terrain en 2021 dans divers lieux de notre région avec à chaque fois l'encadrement assuré par nos mycologues.

Les mauvaises conditions météorologiques ont parfois rendu les récoltes décevantes mais c'est toujours avec plaisir que nous nous rencontrons pour partager des moments conviviaux et arpenter nos forêts.

- ✓ Le 28 mars, à Rocharey près du camping de Miribel-les-Échelles. Première sortie après le confinement d'automne et la période hivernale, organisée par Claudine Vicherd et Suzanne Chardon ; tous les participants, dont plusieurs nouveaux, étaient impatients de découvrir la poussée fongique après une nouvelle chute de neige qui apporta une humidité bénéfique. Une vingtaine d'espèces a pu être déterminée sur place.
- ✓ Le 8 mai, dans le Vercors à la Cordelière et à la Combe de Servagnet. Cette deuxième sortie encadrée par Nathalie Szyłowicz et François Pierre s'est déroulée après le 3^{ème} confinement et un mois d'avril très sec. Une vingtaine d'espèces a été déterminée sur place par Jean-Jacques Lefrançois et Robert Garcin.
- ✓ Le 14 mai, au plateau de Gève. Pluie et neige ont écourté cette journée encadrée par Dominique Lavoipierre et Gilles Bonnet-Machot ; 20 espèces ont néanmoins été déterminées par Charles Rougier et Robert Garcin.
- ✓ Le 23 mai, dans la forêt bordant la tourbière du Peuil, la plus grande du Vercors. Sortie encadrée par Mireille Cléret et Andéol Sénéquier-Crozet. Si au mois de mai les pluies ont repris, de fortes variations de température ont freiné la croissance des champignons : 36 espèces ont néanmoins été récoltées, et déterminées par Robert Garcin et Gilles Bonnet-Machot.
- ✓ Le 4 juin, dans le massif de Belledonne (plusieurs sites ont été visités : les Seiglières, la cabane à Bonnet et le plateau de l'Arselle). Encadrement par Didier Gibier et Jean-Jacques Lefrançois. Malgré la sécheresse une vingtaine d'espèces a été déterminée sur place par Robert Garcin, Charles Rougier et André Tartarat.
- ✓ Le 4 septembre, dans le massif de la Grande Chartreuse au col de Porte. 94 espèces déterminées sur place par Robert Garcin et Gilles Bonnet-Machot ; sortie plus fructueuse que nous allons un peu plus développer.

Espèces réparties dans une trentaine de genres présentant des intérêts pédagogiques variés.

- 14 espèces de lactaires à latex changeant de couleur à l'air. Devenant rouge carotte (*L. salmonicolor* et *L. deterrimus*), jaune (*L. scrobiculatus* et *L. intermedius*), gris verdâtre (*L. blennius*), violet (*L. violascens*), rose dentifrice (*L. picinus* et *L. fuliginosus*).



Lactarius salmonicolor



Lactarius violascens



Lactarius acris

- 14 russules différenciées par la saveur (douce ou âcre), la couleur de la sporée (blanche, crème ou jaune), l'odeur (fétide, de pommes, d'amandes amères, de crayon...).



Russula olivacea



Russula langei

- 6 amanites avec ou sans anneau, à volve friable ou membraneuse.



Amanita battarrae



Amanita excelsa var. *spissa*

- des tricholomes, des inocybes, des pholiotés, des cortinaires, des polypores au sens large, des ramaires... Pour ne citer que les principaux genres aux caractères bien particuliers.
- citons également quelques espèces rares, dont *Sparassis brevipes* (une première pour la SMD), *Pycnoporellus fulgens* (en France depuis quelques années), *Sarcodon leucopus* (proche du commun *Sarcodon imbricatum*), *Rubroboletus rubrosanguineus* (reconnu par Jean-Louis Cheype, membre de la FMBDS), *Hydnellum peckii* (magnifique espèce tachée de rouge)... Et bien d'autres encore.



Hydnellum peckii



Sparassis brevipes

- pour faire plaisir aux mycophages, n'oublions pas les espèces comestibles : les chanterelles au sens large (*Cantharellus cibarius* et *pallens*, *Craterellus tubaeformis*, *lutescens* et *cornucopioides*, *Gomphus clavatus*), la russule charbonnière (*Russula cyanoxantha*), le meunier (*Clitopilus prunulus*), le pied de mouton (*Hydnum repandum*), le sanguin, improprement dénommé (*Lactarius salmonicolor*), la golmotte (*Amanita rubescens*).



Cantharellus pallens



Cantharellus cibarius



Gomphus clavatus



Craterellus cornucopioides



Craterellus lutescens



Craterellus tubaeformis

- terminons par *Tricholoma pardinum* (le tricholome tigré), espèce très toxique, responsable de la plupart des intoxications recensées dans la région grenobloise, car souvent confondu avec « les petits gris » comestibles (notamment avec *Tricholoma orirubens*).



Tricholoma pardinum

- ✓ Le 14 septembre, dans la forêt communale de Revel. Une quarantaine d'espèces récoltées dont plusieurs toxiques, voire mortelles, déterminées par Jocelyne Sergent. Nous donnons ci-dessous un aperçu des espèces toxiques et des risques de confusion avec des comestibles.

Leotia lubrica



Craterellus lutescens



Amanita muscaria



Amanita caesarea



Paxillus involutus



Echinoderma asperum (ex *Lepiota acutesquamosa*)



- ✓ Le 24 septembre, dans le secteur nord-est de l'Arselle à Chamrousse. Sortie encadrée par André Tartarat et André Bernard ; 71 espèces ont été déterminées sur place.
- ✓ Le 31 octobre, dans Belledonne à la cabane à Bonnet. Sortie encadrée par Nathalie Szylowicz, Jean Debroux, François Pierre. Malgré un automne marqué par la sécheresse, 56 espèces ont été identifiées par les 13 participants avec l'aide de Jean Debroux et Robert Garcin. Certaines, très ressemblantes, se sont révélées difficiles à séparer, comme les deux *Gymnopilus* ci-dessous.



Gymnopilus penetrans



Gymnopilus sapineus

- ✓ Le 6 novembre, à la Combe de Fouaty (Chambaran). Sortie encadrée par Dominique Lavoipierre et Jean-Jacques Lefrançois avec 17 participants. Le froid glacial et l'humidité ont empêché la détermination sur place. Les 62 espèces récoltées ont été étudiées à domicile et au local le lundi.

Pour approfondir les connaissances sur les espèces trouvées lors de ces sorties, vous pouvez vous connecter sur le site de la SMD : <https://www.smd38.fr> (ou www.smd38.fr).

Robert GARCIN, Françoise SERRA-TOSIO, Nathalie SZYLOWICZ et Jocelyne SERGENT

Atelier de formation pour débutants en mycologie

Considérant le nombre de personnes jeunes et nouvellement adhérentes à la Société Mycologique du Dauphiné, il a paru nécessaire de leur proposer un atelier pour les initier aux premières notions de mycologie.

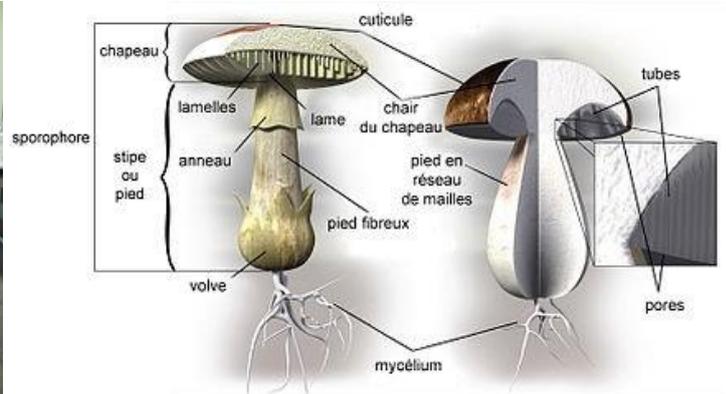
Plus de 25 personnes débutantes et « moins débutantes » sont venues assister à une formation de base et ont suivi avec une grande attention et un silence quasi religieux les explications de Jocelyne Sergent sur le thème : « **À la découverte du champignon** ».

Elles ont pu apprendre entre autres, ce qu'est le mycélium, les différentes parties du champignon, leurs caractères essentiels, leur cycle de reproduction, leur mode de vie, l'importance du biotope, la clef générale de détermination des différentes familles de champignons, le tout illustré par de nombreux exemples.

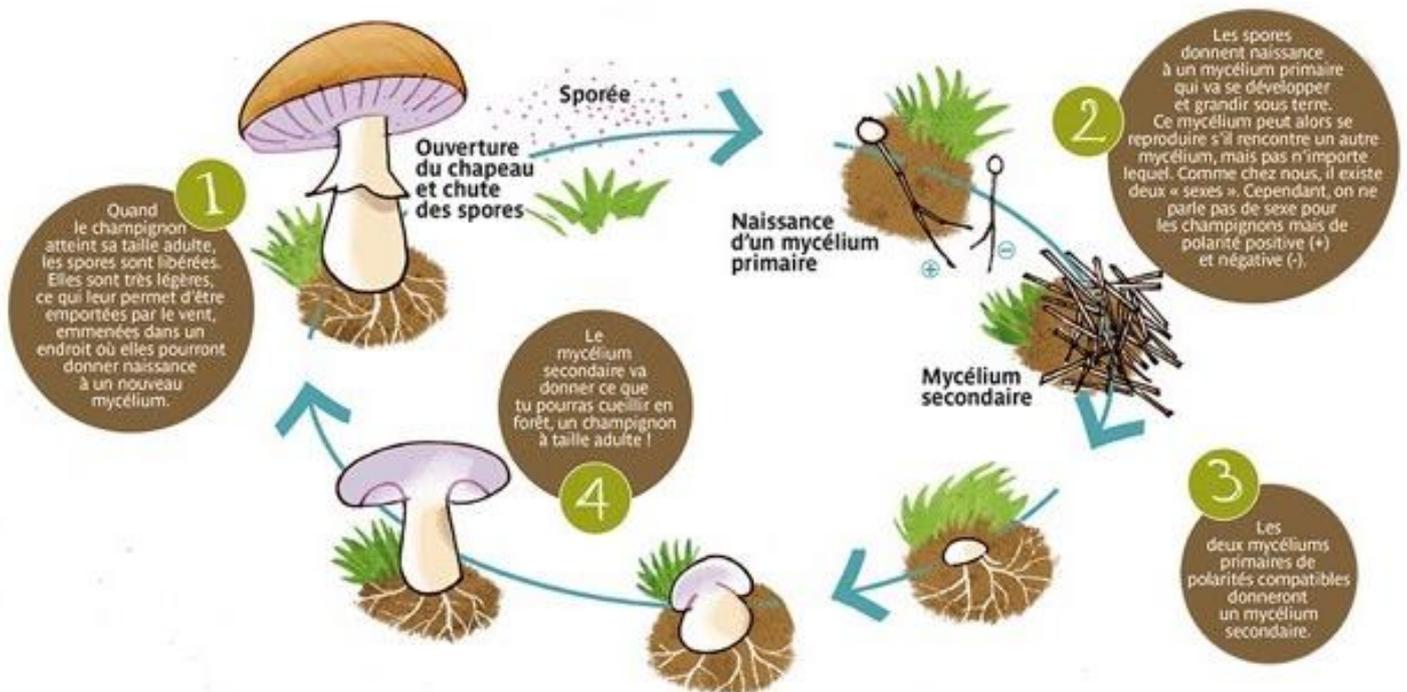
Cette séance a été suivie de discussions



Schéma de basidiomycètes



Cycle de formation d'un champignon



Claudine VICHERD

***Phellinus hartigii* (Allesh. & Schnabl) Pat.**

HYMENOGAETACEAE

Synonyme : *Fomitiporia hartigii*

Phellin de Hartig ou Polypore des sapins

Julius Henrich HARTIG (1839-1901) : scientifique allemand

En boule au départ, puis en forme de sabot de cheval, aussi large que haut, brun à noirâtre, un peu zoné, peut atteindre 350 mm de large, 220 mm en saillie, 200 mm d'épaisseur contre le support.



Photos de Claudine Vicherd

Chapeau

- Face supérieure de couleur terne, mate, brune, devenant plus foncée en vieillissant, surface lisse, parfois marquée de vagues sillons concentriques, parfois bourrelée et fendillée, marge obtuse ocre brun, sans rebord ni arête.
- Face inférieure finement porée, formée de longs tubes stratifiés non séparables du chapeau, brun rouille à gris brun, brun rougeâtre.
- Pores arrondis, irréguliers, difficiles à distinguer.

Pied absent, le carpophore étant largement fixé au support.

Chair pratiquement nulle, ligneuse, fibreuse, tenace de consistance dure et sèche.

Odeur nulle à faiblement anisée.

Comestibilité : cette question ne se pose pas, compte tenu de sa consistance.

Habitat : sur troncs de sapins, en zone humide, de préférence à moyenne altitude, peu fréquent mais répandu, tout au long de l'année, peut subsister de nombreuses années sur le même support, souvent en hauteur, parfois à plusieurs mètres, cesse son développement pendant les périodes de gel.

Source : Le Guide des Champignons (Didier Borgeau et Christian Hurtado), Polypores de France et d'Europe (Bernard Rivoire), Champignons de Suisse (J. Breitenbach et F. Kränzlin).

Claudine VICHERD

Hygrophorus persoonii Arnolds

HYGROPHORACEAE

Plusieurs exemplaires d'*Hygrophorus persoonii* ont été recensés aux abords du golf de Bresson, près de Grenoble, sous chênes. Cette espèce est rare, proche d'*Hygrophorus latitabundus*, lié aux pins ; l'habitat est donc différent.



Récolte, détermination et photo de Charles Rougier

Autorités :

Arnolds, 1979, *Persoonia*, 10-3 : 365, *Hygrophorus persoonii* (*basionyme*)

Synonymes :

Agaricus limacinus Schaeff.

Hygrophorus dichrous Kühner & Romagn.

Hygrophorus dichrous var. *fuscovinosus* Bon (*invalide*)

Hygrophorus persoonii var. *fuscovinosus* (Bon) Bon

Iconographie :

- Bidaud et al., 2009, *Bulletin de la F.M.B.D.S.*, 195 : 25 (*sn H. persoonii* var. *fuscovinosus*)
- Candusso, 1997, *Monographie du genre Hygrophorus* : 93 et 692
- Cetto, 1979, *I funghi dal vero*, 3 : 1113 (*sn. Hygrophorus dichrous*)
- Courtecuisse & Duhem, 1994, *Guide des champignons de France et d'Europe* : 264
- Dähncke, 1993, *1200 Pilze* : 133
- Eyssartier & Roux, 2017, *Le guide des champignons* : 481
- Galli, 1985, *Gli Igrofori delle nostre regioni* : 140 (*sn. Hygrophorus dichrous*)
- Marchand, 1973, *Champignons du nord et du midi*, 2 : 152 (*sn. Hygrophorus dichrous*)
- Phillips, 1981, *Les champignons* : 59 (*sn. Hygrophorus dichrous*)
- Roux, 2006, *Mille et un champignons* : 263

Bibliographie :

- Arnolds, 1986, *Persoonia*, 10-3 : 365
- Arnolds, 1990, *Flora Agaricina Neerlandica*, 2 : 129
- Bidaud et al., 2009, *Bulletin de la F.M.B.D.S.*, 195 : 25 (*sn H. persoonii* var. *fuscovinosus*)
- Bon, 1990, *Les Hygrophores* : 77
- Candusso, 1997, *Monographie du genre Hygrophorus* : 90
- Cetto, 1979, *I funghi dal vero*, 3 : 1113 (*sn. Hygrophorus dichrous*)
- Courtecuisse & Duhem, 1994, *Guide des champignons de France et d'Europe* : 264
- Dähncke, 1993, *1200 Pilze* : 133

- Eyssartier & Roux, 2017, Le guide des champignons : 480
- Galli, 1985, Gli Igrofori delle nostre regioni : 140 (sn. *Hygrophorus dichrous*)
- Henze, 1964, Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, 15 : 24 (sn. *Hygrophorus dichrous*)
- Kühner & Romagnesi, 1953, Flora analytique : 60 (sn. *Hygrophorus dichrous*)
- Marchand, 1973, Champignons du nord et du midi, 2 : 152 (sn. *Hygrophorus dichrous*)
- Moser, 1978, Kleine Kryptogamenflora (traduction française) : 126 (sn. *Hygrophorus dichrous*)
- Phillips, 1981, Les champignons : 59 (sn. *Hygrophorus dichrous*)
- Roux, 2006, Mille et un champignons : 263

Remarques de Arnolds (Persoonia,10-3, p. 371) :

Le nom d'*Hygrophorus limacinus*, utilisé par de nombreux auteurs, pourrait également correspondre à *Hygrophorus persoonii*, mais Arnolds démontre que le binôme *Hygrophorus limacinus* doit être considéré comme « *nomen ambiguum et confusum* » pour les raisons suivantes :

1. L'existence de deux précédents homonymes, *Agaricus limacinus* Schaeffer et *Agaricus limacinus* Scopoli. Le premier, correspondant à l'actuel *Hygrophorus persoonii*, a été validé par Persoon dans le genre *Agaricus* (1828). Le second, relatif à une autre espèce, a été validé un peu plus tard par Fries (1838) puis transféré dans le genre *Hygrophorus* la même année.
2. Étant donné cette situation complexe, la typification peut être envisagée de deux façons différentes.
3. La conception initiale de Fries concernant *Agaricus limacinus* n'est pas claire.
4. Une grande confusion concerne l'interprétation du binôme *Hygrophorus limacinus* par les auteurs modernes.
5. Un autre binôme, *Hygrophorus dichrous*, publié par Kühner & Romagnesi en 1953 sans diagnose latine. Cet oubli aurait pu être réparé par une nouvelle publication, mais en 1958, Hongo reprend le nom d'*Hygrophorus dichrous* pour une espèce très différente appartenant au genre *Hygrocybe*.

Observations :

Espèce plutôt rare, réplique d'*Hygrophorus latitabundus* dont il diffère par des couleurs plus chaudes, un habitat différent (sous feuillus), et par une réaction bleu vert à la potasse. On peut également le confondre avec *Hygrophorus olivaceoalbus* des pessières à myrtilles, plus grêle et ne réagissant pas en bleu vert en présence des bases.

Bon, en 1977 (Documents Mycologiques 27-28, p. 39), décrit une variété *fuscovinosus* des feuillus sempervirents ou méditerranéo-atlantiques, différente du type par des tons plus violets et par une légère odeur d'amande amère. Cette variété n'est pas retenue par Index fungorum qui la synonymise à *Hygrophorus persoonii*.

Description macro :

- Chapeau de 3 à 8 cm de diamètre, conique-obtus à convexe puis plan convexe, à mamelon obtus, non hygrophane, brillant, gris brun à brun roux, noir olivâtre au centre, beige en séchant, glutineux par temps humide et marqué d'écailles apprimées dans la muscosité.
- Marge plus pâle, longtemps enroulée.
- Lames espacées, largement adnées à courtement décurrentes, blanches puis ochracées à jaune verdâtre pâle, interveinées.
- Arêtes concolores, entières, aiguës.
- Stipe de 5-10 x 0,8-2 cm, égal à renflé-fusifforme, progressivement atténué vers le bas, relié à la marge du chapeau par un voile glutineux chez les jeunes exemplaires puis orné d'une zone annulaire glutineuse limitant la partie supérieure blanche et floconneuse large de 1 cm. La partie colorée située sous la zone annulaire est recouverte de bandes étagées et de guirlandes brun grisâtre à olivacées sous la couche visqueuse.

- Chair ferme, épaisse au centre du chapeau, blanche, fibreuse dans le pied, réagissant en bleu-vert en présence d'ammoniaque ou de potasse sur la cuticule.
- Odeur faible, non caractéristique.
- Saveur douce, légèrement amère sous la cuticule.
- Dans les forêts de feuillus, surtout sous chênes.

Description micro :

- Spores ellipsoïdes, ovoïdes ou oblongues, lisses, hyalines, de 9-12 x 5-7 μ (Q vers 1,5 - 1,7).
- Cystides absentes.
- Trame des lames parallèle, formée d'hyphes longues de 300 à 1 000 μ .
- Basides étroitement clavées, tétrasporiques, bouclées.
- Trame des lames bilatérale.
- Epicutis de structure ixotrichoderme, formé d'hyphes grêles de 2 à 6 μ de diamètre, bouclées.
- Pigments incrustants et extracellulaires abondants virant au bleu-vert sombre en présence de potasse.

Microscopie (Robert Garcin) :

Spores x 400 (dans le congo)



Spores x 1 000 (dans le congo)



Cuticule x 400 (dans la phloxine)



Hyphes cuticulaires bouclées (dans la phloxine)



Pigments incrustants



Lactarius pubescens Fries

RUSSULACEAE

Lactaire pubescent

Lactaire à marge laineuse

Synonymes :

Lactarius pubescens var. *betularum* (Bon) Bon

Lactarius pubescens var. *betulae* (A.H. Sm.) Hesler & A.H. Sm.

Lactarius blumii fo. *betularum* Bon

Description macro :

En groupes, en ronds de sorcières, plus rarement isolés.



• **Chapeau** :

- 3 – 12 cm de diamètre.
- Convexe puis étalé et enfin déprimé au centre.
- Surface lisse au début puis couverte de fibrilles apprimées et devenant glabre avec l'âge.
- Non zoné.
- Barbu, laineux à la marge.
- Blanchâtre à crème rosâtre, un peu plus sombre vers le centre.
- Marge longtemps enroulée.
- Légèrement visqueux à l'humidité.



• **Lames** :

- Assez serrées.
- Légèrement adnées à décourrentes par une dent.
- Souvent fourchues près du stipe.
- Crème, puis devenant ochracé rosâtre.



- Chair :
 - Blanchâtre à rosâtre.
 - Odeur légèrement fruitée.
 - Saveur brûlante.
- Lait : Blanc immuable, au goût très âcre.
- Stipe :
 - 2,5-6,5 x 1-2 cm.
 - Cylindrique, lisse, plein devenant creux avec l'âge.
 - Blanc crème à crème rosâtre, recouvert d'une pruine blanche.
 - Sommet rose saumoné et non pruineux.



Description micro :

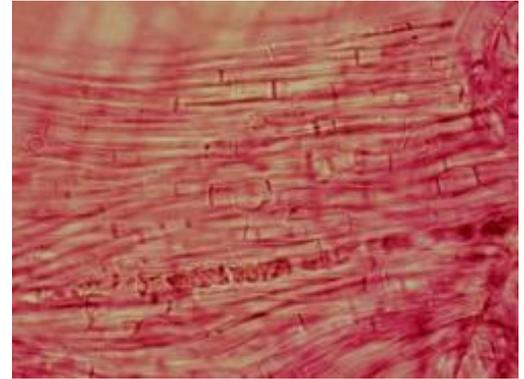
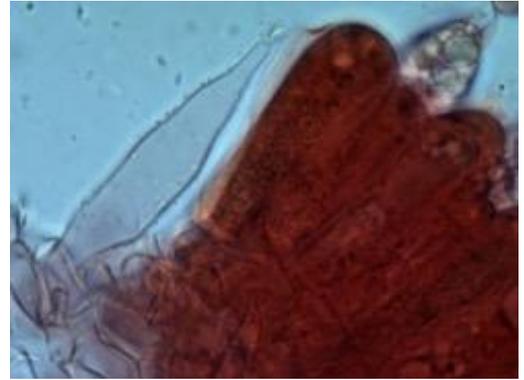
- Spores :
 - 6-8,5 x 4-6 μm .
 - Largement ellipsoïdales.
 - Ornementation formée de crêtes en partie réticulées avec de rares verrues, jusqu'à 0,5 μm de haut.



- Basides :
 - Clavées à ventruées.
 - 30-40 x 8-10 μm .
 - Tétrasporigues.



- Cheilocystides :
 - Nombreuses.
 - 30-60 x 6-10 µm.
 - Fusiformes à lancéolées.
 - En général, mucronées.
- Pleurocystides :
 - Peu nombreuses.
 - 37-53 x 7-11 µm.
 - De forme analogue aux cheilocystides.
- Cuticule :
 - Formée d'hyphes couchées et parallèles avec des laticifères.



Habitat :

- Uniquement sous bouleaux dans des lieux plutôt secs.
- Souvent près d'arbres isolés, parcs, jardins...
- Commun.
- Fin d'été, automne.

Remarques :

- **Non comestible.**
- L'échantillon présenté a été récolté à Méaudre (Le Cottel), sous un bouleau, dans une ancienne prairie. Il réapparaît tous les ans dans la même station.
- Altitude : 1 000 m.
- pH du sol : 6,5
- Sous-sol constitué de marnes gréseuses du Miocène.
- **Confusions possibles** :
 - *Lactarius scoticus* Berk. & Broome (= *Lactarius favrei* Jahn). Beaucoup plus rare ; de stature plus grêle, il vient aussi sous les bouleaux mais dans les tourbières parmi les sphaignes ; son lait vire au jaune pâle.
 - *Lactarius torminosus* (Schaeff.) Pers. Nom sanct. [lactaire à toison, lactaire à coliques]. Il vient dans les mêmes stations mais préfère des habitats plus humides ; il présente des teintes plus rougeâtres et son chapeau est plus ou moins zoné.

Quelques références bibliographiques :

- Bon M. – 1988, Les champignons d'Europe occidentale, Arthaud, p.82
- Courtecuisse R. & Duhem B. – 1994, Les champignons de France, Eclactis, n°1523, p.384
- Dähncke R.M. & Dähncke S.M. – 1980, 700 Pilze in Farbfotos, Verlag, p.529
- Eyssartier G. & Roux P. – 2017, Le guide des champignons, France et Europe, Belin, 4ème éd., p.124
- Knudsen H. & Vesterholt J. – 2008, Funga Nordica, Nordsvamp, p.93
- Kränzlin F. – 2005, Champignons de Suisse, Lucerne, tome VI, n°50, p.90-91
- Laessøe T. & Petersen J.H. – 2020, Les champignons d'Europe tempérée, Biotope, vol.1, p.419
- Documents internet

Pierre REPELLIN

Le genre *Fayodia* Kühner

Introduction

Le genre *Fayodia* est à sporée blanche et classé dans l'ordre des tricholomatales. Ce genre a été dénommé par Robert Kühner en 1930 en l'honneur de Victor Fayod, mycologue suisse. Si le champignon était connu depuis 1890-1911 sous le nom d'*Omphalia gracilipes*, le mérite revient à Kühner d'avoir décrit la singularité des spores. En effet, la paroi est double avec une couche externe fine, lisse et amyloïde (la périspore), et une autre interne épaisse, verruqueuse et non amyloïde (l'épispore).

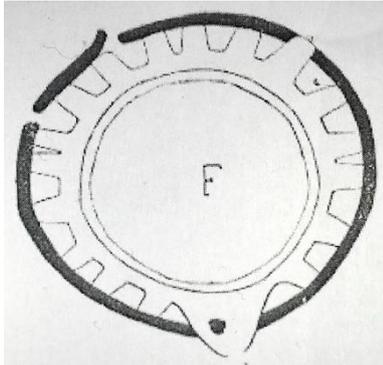


Image schématisée des spores, empruntée à Marcel Locquin



Photo de Christelle Gérard

Présentation

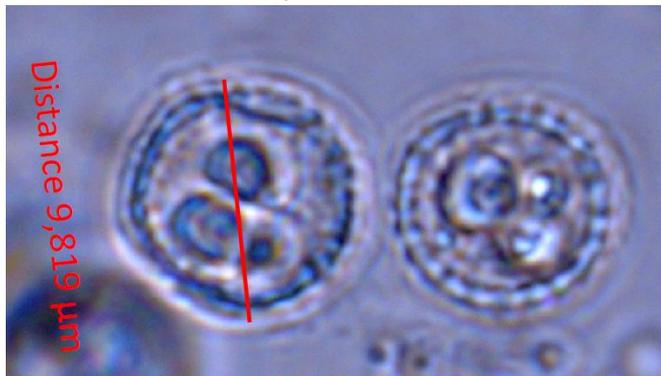
L'espèce type rapportée ici a été découverte cet été, à l'occasion d'une session à la Chapelle-Geneste, chez Christian Hurtado, lors d'une sortie dans un grand pré très humide, dans les mousses, sous des pins et épicéas épars, au nord-ouest, dans la forêt de Lamandie, à 1 040 m, commune de Cistrières (Haute-Loire).

Site de récolte



L'orientation initiale était soit une mycène, soit un entolome, mais les spores ne correspondaient à aucun des deux genres. En consultant l'excellente clé des mycénoides des Champignons d'Europe tempérée (où figurent les dessins des spores et des cystides), le genre a été trouvé immédiatement du fait de l'originalité des spores, en outre toutes les basides sont bisporiques dans ce genre.

Les spores x 1 000



Baside bisporique x 1 000



Il n'existe que deux espèces en zone tempérée ou boréale :

- ✓ ***Fayodia bisphaerigera*** (J.E. Lange) Singer = *Omphalina b* J.E. Lange = *F. gracilipes* (Britzelm.) Bresinsky & Stangl. :
 - Sporophore mycénoidé ou omphaloïde, isolé ou grégaire.
 - Chapeau de 15-25 mm, gris brun à brun rougeâtre, largement translucide, strié.
 - Stipe de 20-50 x 3 mm, blanc prineux en haut, brun lisse en bas.
 - Lames adnées à subdécurrentes blanches à beige rosé.
 - Spores globuleuses 8-12 µ, amyloïdes ; cheilo 35-80 x 8-17 µ clavées, cylindriques ou fusiformes. Boucles présentes.
 - En été–automne sous *pinus*, *picea*, *fagus* ; rare en tempéré, hemiboréal, occasionnel en boréal. Très rare en subarctique ou alpin.

- ✓ ***Fayodia anthracobia*** avec deux variétés, mycénoides, plus petites, brun plus foncé, basides et spores plus petites 6-8.5 µ, boucles absentes.
 - *Fayodia anthracobia* (J. Favre) Knudsen var. *anthracobia*, sur sol brûlé, automne, rare en boréal.
 - *Fayodia anthracobia* (J. Favre) Knudsen var. *bisphaerigerella* (M Lange) Antonin et Noordel., dans les sphaignes, cheilo plus clavées ou utrifomes, rare en tempéré et boréal.

Conclusion : genre rare ou sous-estimé, mycénoidé, de la zone tempérée, ne comportant que deux espèces. L'observation des spores singulières au microscope amène rapidement au genre.

Bibliographie

- Antonin et Noordeloos - Notes on the genus *Fayodia* - Persoonia Volume 18, Part 3, 341-364 (2004). Sur le net.
- Breitenbach et Kränzlin - Champignons de Suisse 1991 - Tome 3 – p 188.
- Knudsen et Vesterholt - Funga Nordica 2012 - Vol 1 p 465
- Kühner Robert - Les Hyménomycètes agaricoïdes - Bul - Linn Lyon 1980 – p 495, 514, 772, 896.
- Labbé Rolland - Site Mycoquebec - Clé des *Fayodia* et description des espèces.
- Locquin Marcel - Nouvelle technique d'étude des périspores amyloïdes, application au développement des spores de *Fayodia bisphaerigera* - Bulletin mensuel de la Société linnéenne de Lyon, 12^e année, n°8, octobre 1943. pp. 122-128. Sur le net.
- Trimbach Jacques - Bibliographie complète sur *Fayodia*, sur MycoDB

Jean-Jacques LEFRANCOIS

Mycologie à l'officine

Enquête sur le ressenti des pharmaciens isérois et savoyards et outil d'aide à l'identification au comptoir

Dans un monde qui se veut de plus en plus tourné vers l'environnement et le naturel, la cueillette et la consommation de champignons s'avèrent être une pratique attrayante, comptant de plus en plus d'adeptes. Cependant, derrière cette pratique considérée comme anodine se cache dans les faits une réalité préoccupante. En effet, le nombre d'intoxications par les champignons recensés par les centres antipoison et de toxicovigilance (CAPTV) reste toujours important et pourrait augmenter avec l'émergence de cueilleurs novices.

L'Isère et la Savoie figurent parmi les départements les plus touchés de la région Auvergne Rhône-Alpes en 2020, avec respectivement 9,79 et 9,88 cas d'intoxications par les champignons pour 100 000 habitants. Cette année (2021), en l'espace de seulement 2 mois (juillet et août), le CAPTV de Lyon avait déjà reçu 89 appels pour des symptômes liés à la consommation de champignons. Ce constat ne fait que confirmer le rôle sécuritaire et primordial qu'occupe le pharmacien officinal en matière d'identification des champignons. Celui-ci étant souvent considéré comme un verrou ultime entre le sac et l'assiette du cueilleur de champignons. Mais qu'en est-il vraiment dans les faits ? Le verrou est-il aussi solide qu'il le laisse paraître ?

Dès lors, nous nous sommes attachées à comprendre quels rapports entretenaient les pharmaciens officinaux avec la mycologie. Quels étaient leurs ressentis vis-à-vis de la diagnose et quels étaient leurs besoins au quotidien au comptoir ?

D'après notre enquête, menée auprès de 520 pharmacies iséroises et savoyardes et de 37 étudiants grenoblois en 6ème année officine, il en ressort un manque de confiance des pharmaciens officinaux en leur diagnostic (71% des 161 répondants), ajouté à une volonté commune de disposer d'un outil numérique fiable et performant, pour les accompagner dans leurs démarches d'identification au comptoir.

Face à ce besoin, nous avons conçu un prototype d'application mobile basé sur 75 espèces de champignons fréquemment retrouvées dans la région étudiée. La base de données des espèces comprend les espèces comestibles, des espèces à risque de confusion avec ces dernières et des espèces toxiques et mortelles. Cette application donne accès à une clé d'identification interactive qui permet d'identifier le genre et l'espèce du champignon par une suite logique de questions. Ces questions sont basées sur l'observation de critères morphologiques mais également de critères organoleptiques (odeur, saveur...) et sur l'observation de l'écosystème environnant.

Ceci est un plus par rapport aux applications mobiles préexistantes qui se basent uniquement sur les caractères macroscopiques, avec une reconnaissance par image qui comporte de nombreuses lacunes et est source d'erreur de diagnostic voire d'intoxications potentielles.

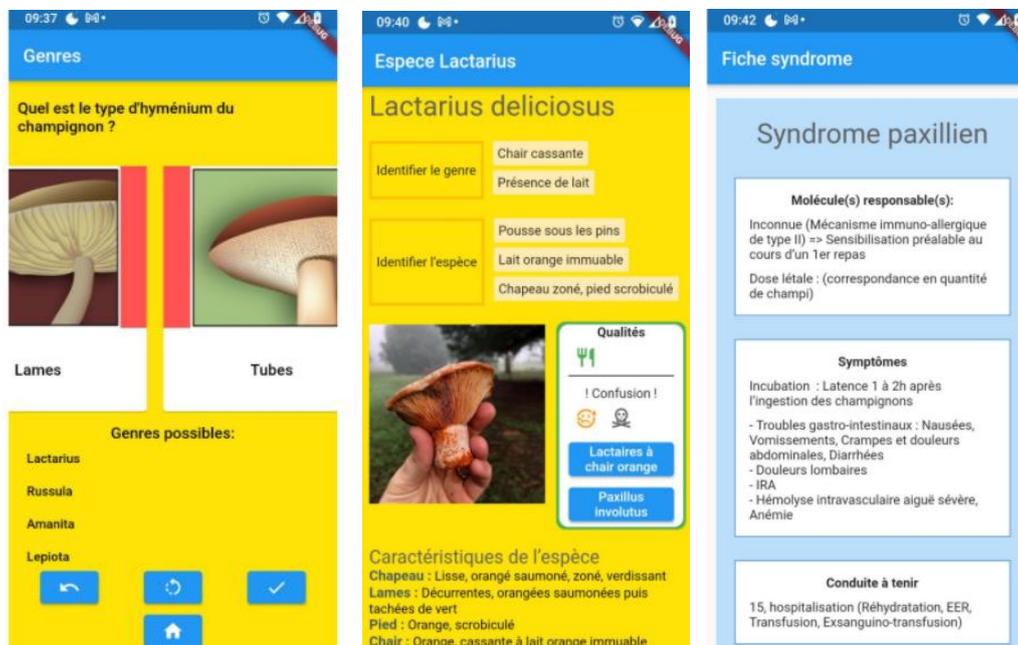
Une fois l'espèce identifiée, l'utilisateur accède à sa fiche d'identité qui récapitule les grandes caractéristiques du genre et de l'espèce ainsi que les 3 critères discriminants de son identification. Elle comporte également des photos, une liste de ses traits de caractères ainsi que les espèces les plus à risques de confusion avec cette dernière.

Il est ainsi possible d'accéder à des fiches confusions, qui reprennent les caractéristiques discriminantes entre les 2 espèces présentées dans un tableau. Il y figure également le risque pour la santé en cas de confusion ainsi qu'un lien vers une fiche syndrome d'intoxication lorsqu'il en existe un. Ces fiches

présentent la molécule responsable de l'intoxication, la symptomatologie et son délai de survenue en cas d'ingestion du champignon, ainsi que la conduite à tenir par le pharmacien.

Il s'agit là d'un outil innovant destiné strictement à l'usage en pharmacie, puisqu'il nécessite un socle de connaissances en mycologie.

Ce prototype nécessite des améliorations futures (enrichissement de la base de données, amélioration du design, ajout de photographies...) avant que les premiers pharmaciens puissent l'utiliser.



De gauche à droite : première question de la clé de détermination, fiche d'identité de l'espèce *Lactarius deliciosus*, fiche syndrome paxillien.

Tous droits réservés à Université Grenoble Alpes (UGA).

Marion PEUGET, Docteur en Pharmacie
Cindy BORTOLUSSI, Docteur en Pharmacie

Une grave intoxication révélée tardivement

Déjà connu pour être un champignon toxique et mortel, *Gyromitra gigas*, appelé aussi fausse morille, est à l'origine d'une maladie neurodégénérative.

Parmi les habitants de Monchavin en Savoie la Maladie de Charcot ou SLA (Sclérose Latérale Amyotrophique) affection neurodégénérative, rare mais toujours mortelle, avait frappé à 14 reprises en moins de 30 années. Les causes environnementales ayant été écartées, des neurologues du CHU de Grenoble ont lancé des études, puis contacté un toxicologue américain qui fait le lien entre Maladie de Charcot et une toxine très dangereuse contenue dans *Gyromitra gigas*. Il avait déjà enquêté sur des cas similaires dans l'île de Guam (Pacifique Ouest) où la consommation traditionnelle de graines de cycas du Japon (*Cycas revoluta*) s'était révélée à l'origine de nombreux cas de SLA. L'étude des découvreurs publiée fin d'été 2021 dans le *Journal of neurological sciences* confirme que les 14 Savoyards atteints de SLA ont bien consommé la fausse morille, *Gyromitra gigas*, à plusieurs reprises et durant plusieurs années...

NB :

- Par décret d'octobre 1991 la vente de gyromitres, qu'elles soient fraîches ou sèches, est interdite en France.
- Un bulletin trimestriel de la FMBDS d'octobre 1983 citait tous les gyromitres *Gyromitra esculenta*, *Gyromitra infula*, *Gyromitra gigas* parmi les espèces **mortelles**. Le Dr Lucien Giacomoni dans son livre édité en 1989 (Les champignons, intoxications, pollutions, responsabilités) parlait déjà du syndrome gyromitrien suite aux empoisonnements par *Gyromitra esculenta*.
- La substance toxique de tous les gyromitres (identifiée en 1967) est la **gyromitrine** qui se transforme dans l'organisme en MMH (monométhyldiazine) qui est **neurotoxique et cancérigène**.

Gyromitra gigas



Gyromitra esculenta



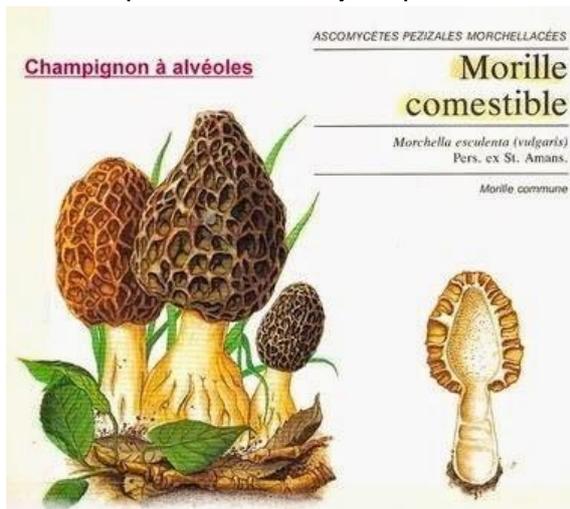
Gyromitra infula



Cycas revoluta



Chapeau à alvéoles juxtaposées



Chapeau à circonvolutions cérébriformes



Ne jamais manger les gyromitres et il serait bien de remplacer le terme d'*esculenta* par *venenosa* par exemple ! Les morilles sont comestibles à condition d'être consommées en petites quantités et bien cuites.

Jocelyne SERGENT

Intervention de la SMD auprès du public

Les ENS (Espace Naturel Sensible) de l'Isère participent à la protection de la biodiversité. C'est de nouveau dans celui des Seiglières que deux sorties pédagogiques nous ont été demandées sur le thème « La force invisible du champignon » les 11 et 25 septembre 2021.

L'animateur ENS était Antoine Davière avec des participants toujours très intéressés et nous étions trois mycologues, André Tartarat, Charles Rougier et moi-même pour les accompagner.

À chaque sortie, une quarantaine d'espèces différentes a été trouvée, commentée par les mycologues sur le terrain et présentée lors d'un tour de table au cours duquel des clefs simplifiées de détermination ont été remises, pour une approche plus aisée de l'identification des champignons.



Ces deux sorties ont été très appréciées et, vu le succès rencontré, on peut s'attendre à une demande renouvelée l'an prochain. Chacun des participants a reçu un de nos bulletins.

Jocelyne SERGENT

Des jeux pour petits et grands

En ces années de confinement au cours desquelles les sorties champignons et les expositions se sont faites rares, deux mycologues ont travaillé, bénévolement il va s'en dire, pour la Société Mycologique du Dauphiné et pour le développement des connaissances en mycologie.

Ils n'ont pas écrit un énième manuel en mycologie ! Ils ont créé plus d'une vingtaine de superbes jeux, en bois (ça change du plastique), pour aider petits et grands à mémoriser les noms latins de champignons. Ce qui n'est pas toujours évident !

André Tartarat et Didier Gibier ont donc utilisé des planches de bois, coupées en petits carrés ou rectangles et reproduisant des champignons, mais aussi des fleurs et même des papillons dont les photos ont été fournies par des membres de la société : Suzanne Chardon, Alain Clément, Didier Gibier, Jean Guérin, Charles Rougier, André Tartarat et Claudine Vicherd. Nous les remercions.



Ces jeux, ainsi que des dominos (fleurs et champignons), des cubes et des petites morilles en bois de pin cembro faites par Didier Gibier, sont à la disposition, pour un prix très raisonnable, à qui veut cultiver sa mémoire ou faire plaisir à ses petits-enfants, contribuant ainsi à la vie de notre belle société.

Règle du jeu

Le jeu est composé de paires de cartes identiques.

L'ensemble des cartes est étalé et mélangé face contre table.

À son tour, chaque joueur retourne deux cartes de son choix ; s'il découvre deux cartes identiques, il les ramasse et les conserve, ce qui lui permet de rejouer.

Si les cartes ne sont pas identiques, il les retourne faces cachées à leur emplacement de départ et c'est au tour du joueur suivant.

Le jeu se termine quand toutes les paires de cartes ont été découvertes et ramassées.

Le gagnant est le joueur qui possède le plus de paires de cartes.

Une variante consiste, lors de l'étalement sur la table, de retirer une carte sans vérifier son motif.

Le jeu se termine lorsqu'il ne reste plus qu'une seule carte sur la table après que toutes les paires ont été découvertes.

 Société Mycologique du Dauphiné

MEMORY FLEURS

Soldanelle des Alpes
Bugle en pyramide
Orchis sureau
Roi des Alpes
Ancolie des Alpes
Joubarbe à toile d'araignée
Pensée des Alpes
Droséra à feuilles longues
Lis de saint Bruno
Grande astrance
Ophrys abeille
Raiponce
Droséra à feuilles rondes
Lis orangé



Memory série 3 - Photographies : Didier Gibier

 Société Mycologique du Dauphiné

MEMORY PAPILLONS

Azuré du trèfle
Citron mâle
Point de Hongrie
Sphinx de l'Euphorbe
Petite tortue
Grand Mars changeant
Tabac d'Espagne
Machaon
Amaryllis
Petit Mars changeant
Carte géographique
Aurore
Flambé
Robert le diable



Série 6 - Photographies : Jean Guérin

 Société Mycologique du Dauphiné

MEMORY CHAMPIGNONS

Amanita crocea
Sowerbyella imperialis
Picnoporus cinnabarinus
Sparassis crispa
Amanites phalloïdes
Boletus pinophilus
Amanita pantherina
Hypholoma sublateralium
Gloeophyllum odoratum
Hygrophorus marzuolus
Disciotis venosa
Discina perlata
Sarcosphaera coronaria
Clathrus archeri

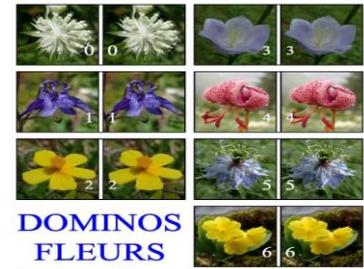


Série 9 - Photographies : Claudine Vicherd

 Société Mycologique du Dauphiné

DOMINOS FLEURS

0 - Astrantia minor
1 - Aquilegia vulgaris
2 - Helianthemum nummularium
3 - Campanule à feuille de pêcher
4 - Lilium martagon
5 - Nigella damascena
6 - Primula lutea



Série 3 - Photographies : Suzanne Chardon

NB : ces jeux sont en vente auprès de la secrétaire de la SMD, Claudine Vicherd.

Évelyne TARDY

Votre photo pour la couverture du bulletin n°14.

Un concours photos est organisé et vous pouvez « faire la une » du bulletin de 2022, ainsi que de l'illustration de l'affiche de notre exposition.

Les modalités d'envoi des photos seront diffusées courant 2022.

Programme d'activités pour 2022

Si les conditions sanitaires le permettent toujours nous maintiendrons nos activités pour 2022 :

✓ **Identification des champignons**

Toute personne peut venir faire identifier sa cueillette du week-end lors de nos permanences avec la présence de mycologues. Les champignons doivent être en bon état et complets (pied intact), rangés dans des paniers ou des boîtes ce qui exclut formellement les sacs plastique.

Permanences 24 Quai de France 2eme étage le lundi soir à partir de 19 heures.

✓ **Conférences (entrée libre)**

Cinq conférences seront au programme du premier semestre 2022 ; elles ont lieu le lundi et débutent à 20 heures dans la salle de la société 24 Quai de France à Grenoble.

- 10 janvier : les oiseaux du lac du Bourget par Jean Guérin
- 7 mars : les exo-planètes par Michel Bizolon
- 11 avril : les champignons de printemps par Charles Rougier et Robert Garcin
- 16 mai : les tricholomes par Bernard Champon
- 13 juin : les amanites par Gilles Bonnet-Machot

✓ **Sorties d'étude sur le terrain (pour les sociétaires)**

Sept sorties, encadrées par un responsable et un mycologue, sont programmées au premier semestre 2022. Les espèces récoltées sont déterminées sur place et un compte rendu est envoyé.

- Jeudi 10 mars : Renée Derobert avec Gilles Bonnet-Machot
- Dimanche 27 mars : André Bernard avec Jean-Jacques Lefrançois
- Vendredi 15 avril : Dominique Lavoipierre avec Charles Rougier
- Samedi 30 avril : François Pierre et Nathalie Szylowicz avec André Tartarat
- Jeudi 12 mai : Patrick Quesnay avec Didier Gibier
- Samedi 28 mai : Claudine Vicherd avec Jean Debroux
- Jeudi 9 juin : Cécile Martinet et Claudine Vicherd avec Jocelyne Sergent

Pour ces sorties il est demandé, pour des raisons de sécurité, que les participants soient équipés de gilets fluo orange portant le mot MYCOLOGIE au dos.

✓ **Les expositions (ouvertes au public)**

L'exposition de Grenoble prévue début octobre et celle de Meylan mi-octobre devraient être maintenues sauf avis contraire des municipalités. Elles ont pour but de faire connaître le monde fongique de la région et d'alerter des risques de confusion entre les espèces toxiques, voire mortelles, et les espèces considérées comme comestibles.

✓ **Stage de formation (réservé aux sociétaires)**

La Société Mycologique du Dauphiné organise chaque année pour ses membres un stage de formation dans un endroit différent et avec la présence d'un mycologue d'une autre région.

✓ **Nos moyens**

Notre association met à la disposition de ses adhérents, avec la participation de mycologues expérimentés : une bibliothèque riche de plus de 700 ouvrages de mycologie, un fichier considérable de plus de 3 600 fiches complètes et mises à jour régulièrement par nos mycologues, de nombreux documents internes, originaux, des cédéroms, des ordinateurs et du matériel d'optique (appareil photo, microscopes, loupe binoculaire), les réactifs chimiques nécessaires pour une étude approfondie.

Françoise SERRA-TOSIO

Sortie d'étude sur le terrain



Microscope



Détermination du lundi au local



Exposition de Grenoble



Stage à Font d'Urle



Détermination sur le terrain

