

ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE

BULLETIN DE LIAISON N° 106

OCTOBRE 2013

SOMMAIRE

- 1 / 2.....Mot du Président
-Où sont les cèpes ?
- 3.....Activités de l'association
- 4 / 5.....Voyage à Montmaurin
- 6 / 7.....A la découverte de la forêt de Lasserre
Les petits gris de mai
- 8 / 10.....Les métaux lourds dans les champignons (dossier)
- 11.....Myco..fantaisie
- 12.....Petit florilège
- 13.....Avis de recherche : *Phaeolus schweinitzi*
Couverture Chardon doré
- 14.....Sauver les platanes du Canal du Midi
- 15.....Un autre regard sur les myxomycètes
- 16.....Le joli champignon de la chanson
- 17.....Découvertes
- 18.....Vu dans la presse « Mort dans les bois »
- Les dangers des champignons
- 19.....L' Amanite de Maire
recette de Régine
- 20.....Chansons et champignons



Carlina vulgaris L.
Composées
Chardon doré

Chers amis mycologues, bonjour.

Comme vous le savez certainement, depuis quelques années nous participons à cette grande manifestation : Novela.

Cette année encore nous encadrerons deux sorties sur le plateau de Sault, le **samedi 28 septembre** et le **vendredi 4 octobre**. Ces sorties d'initiation seront suivies d'expositions et d'animation, le **dimanche 29 septembre** dans le parc du château de Reynerie, au bord du lac et le **samedi 5 et le dimanche 6 octobre** au village du Quai (Allées Jules Guesde).

En plus de ces activités mycologiques « classiques », une exposition sur le « livre ancien » autour des champignons avec conférences sera proposée au grand public durant la durée de la Novela (voir programme ci-après).

Un certain nombre d'entre vous sont déjà engagés et inscrits pour que ces animations soient une réussite : venez nombreux, plus on est de mycologues, plus la mycologie est intéressante !

Amicalement,

Le Président

Exposition 28 Septembre-13 Octobre 2013



Mosaïque de Nérac (III^{ème} siècle)

**ILS OBSERVAIENT
ET REPRÉSENTAIENT
LA NATURE**

CHAMPIGNONS

*Trésors des Bibliothèques
universitaires toulousaines*



Ils observaient et représentaient la nature....

Les Champignons

Le grand champ disciplinaire que nous appelons aujourd'hui « sciences de la vie et de la terre » correspond à ce que les anciens appelaient les « sciences naturelles » ou « histoires naturelles ».

Quelques questions se posent presque naturellement : Quelles étaient, au commencement (antiquité) les connaissances en matière des sciences de la vie et de la terre ?

Les réponses sont en partie données dans ces précieux livres anciens de l'Université de Toulouse qui de Plin, Théophraste, Dioscoride aux auteurs du 19^{ème} siècle nous renseignent sur l'état et l'évolution de ces sciences de la nature au cours de l'Histoire : c'est-à-dire comment ces histoires naturelles sont devenues les sciences de la vie et de la terre ?

Les organismes concernés, les acteurs de ce que nous appelons aujourd'hui la biodiversité sont nombreux : l'homme, les oiseaux, les insectes, les plantes, poissons,....

Pour commencer (une longue série ?), car le fond du livre ancien universitaire et toulousain est très riche, les responsables (comité scientifique*) de cette manifestation ont décidé, en ce début de saison automnale, de centrer l'exposition sur le thème des champignons.

Cette exposition sera complétée par la présentation de 5 conférences :

- 1 - Comment l'idée d'évolution est apparue au XVIII^{ème} siècle (Paul Mazliak).
Auditorium Picot-Lapeyrouse du Muséum de 18h30 à 20h / mercredi 2 octobre
- 2 - Histoire mouvementée des collections anciennes de la bibliothèque des AJG (M. Mourranche).
Espace rencontre du Village du quai de 14h à 14h45 / samedi 5 octobre
- 3 - Ils se soignaient avec des champignons (JC Dousset)
Espace champ libre 15h15 à 16h15h / samedi 5 octobre
- 4 - Histoire de la mycologie Toulousaine (Guy Durrieu)
Espace champ libre 14h30 à 15h30 / Dimanche 6 octobre
- 5 - Champignons comestibles et toxiques au siècle des Lumières (Louis Chavant)
Espace champ libre 16h à 17h / Dimanche 6 octobre

Actualités > Grand Sud > Grand Sud

Où sont les cèpes ? L'impatience grandit

Publié le 15/09/2013 à 07:55 | 10

JEUDI 18 SEPTEMBRE, 18:13, SANTE EMILIE

tradition



La mi-septembre est passée... et la grande pousse se fait toujours attendre dans la région. Car s'il se ramasse quelques giroles, pour ce qui est du cèpe, c'est plutôt le désert, actuellement. Excepté dans certains coins des Pyrénées.

De l'Aveyron aux Hautes-Pyrénées, plus ou moins la même scène dimanche dernier, que se racontent deux cueilleurs au téléphone. Quelques heures à ratisser, fouiner, fouiller, retourner les feuilles mortes de son coin de bois préféré... et maigre bilan à l'arrivée.

Quelques giroles en Bigorre avec au milieu un pied de mouton égaré... mais pas même une

coulamelle en Aveyron et surtout, pas l'ombre d'un cèpe au nord comme au sud de Midi-Pyrénées, en plaine, sur les coteaux ou au flanc des collines bien orientées... sauf à l'acheter 25 € le kilo, d'origine pas précisément identifiée. Mais bon sang, ils sont passés où, les cèpes cette année ?

La question récurrente à travers la région. Et qui taraude donc un peu plus, chaque jour, les passionnés du Grand Sud comme avance la saison et que rares ont été les apparitions de bolets.

* Les cèpes, certes, mais aussi les champignons en général.

Nos cueilleurs, après de longues recherches n'avaient que peu d'espèces à examiner...

Afin que toutes les expositions prévues se déroulent au mieux espérons qu'avec une météo plus favorable on aura de belles poussées, pour réjouir mycologues et mycophages..

ACTIVITES DE L' ASSOCIATION

28 Septembre 4 Octobre : sorties pour la Novela
29 Septembre exposition Novela à la Reynerie
5 et 6 Octobre exposition Novela au Jardin des Plantes
19 et 20 Octobre foire de la châtaigne à Mourjou

26 / 27 / 28 Octobre exposition de l'A.M.T. Faculté de Pharmacie

11 / 12 Novembre exposition Journées de BOUCONNE

Du 12 au 16 Novembre (une semaine) : exposition, animations diverses, grand public, écoles à RIEUMES

SEANCES DU LUNDI

SEPTEMBRE : 2 - 9 - 16 - 23 - 30 -

OCTOBRE : 7 - 14 - 21 - 28

C.A. 16/9/13

...Printemps humide et froid, chaleur tardive, il semble que les champignons, dans leur ensemble ont peu apprécié ces conditions climatiques. Les espèces habituelles à cette époque ont été fort peu abondantes..Espérons avoir plus de choix en septembre octobre

COTISATION :

Les adhérents paient leur cotisation, en général, le jour de l'assemblée générale mi-décembre (chèques ou espèces) On peut aussi envoyer un chèque libellé au nom de l'A.M.T. au trésorier :

Pierre Cassan 17 cours Alsace-Lorraine 31560 CARAMAN

Cotisation : 20 euros 1 personne, 25 euros couple

BIBLIOTHEQUE

Toujours à votre disposition , livres ou documents à consulter ou à emprunter
Responsables : Maryse Saint Martin, Arlette Rougé

SORTIES

En semaine : responsables voir dernière page (couverture)

NDLR : rectificatif

Les hygrophores de mars et le houx (voir bulletin 105 P. 3)

...Certes près de l'endroit où les cueilleurs ont découvert des hygrophores de mars il y avait bien une touffe de houx...et ce houx a été mentionné - avant tout pour servir de repère - De là à conclure que les hygrophores de mars poussent souvent près du houx, il n'y avait qu'un pas vite franchi.....c'est le fascinant mystère de « la rumeur » (voir B 105 .p .3)
Pour mémoire ; l'hygrophore de mars pousse sous : pins, sapins ou hêtres
Une remarque : ce champignon est souvent montagnard et printanier, pourtant on peut le rencontrer en basse altitude (Ste Croix par exemple) et .. même en janvier !!

Voyage de fin d'année à MONTMAURIN



Et dire que la date avait été choisie pour enfin bénéficier du beau temps tellement attendu après ce printemps pourri. !!!

Donc, départ matinal (habituel), sans retard (inhabituel), mais regards inquiets vers l'ouest chargé de nuages hostiles.

Très beau car où nous sommes au large et qui nous amènera sans encombre pour un voyage confortable, agrémenté par les commentaires avertis de notre ami Guy DURRIEU à la recherche d'un improbable cousinage avec Néandertalien ou Cro-Magnon, rejoignant dans une magnifique pirouette le propriétaire inconnu de la villa de Montmaurin, peut-être un collabo des Romains... Un très bon moment d'humour dans le style relax qu'il pratique si bien.

Et nous arrivons rapidement à Aurignac pour la visite de ce haut-lieu de la préhistoire, lieu de vie de lointains ancêtres il y a quelque 20 000 ans. Première visite, sous la pluie, de cet endroit mythique. Petit ruisseau en crue à traverser, escarpement tenant lieu de falaise, et une cavité relativement exigüe et peu profonde, repère de nos aïeux que tant de générations séparent de nous. Mais il faut avoir vu ça... J'avoue avoir eu de la peine à imaginer un clan vivre ici. Il faut dire que le plafond originel s'est depuis lors effondré, protégeant plusieurs squelettes intacts de néandertaliens...enterrés par décision du maire de l'époque dans le cimetière communal... pour s'éviter des ennuis. (On ne les a jamais retrouvés).

A quelques kilomètres, visite de l'église de Ciadoux. Réception inattendue par le maire et son adjoint qui nous offrent café chaud (bien venu) et petits gâteaux variés avant de nous accompagner à l'église où l'adjoint, encore plus volubile que son "patron" nous impose une longue station devant une sculpture admirable. Une mise au tombeau dont les personnages sont grandeur nature et très réalistes. Un chef d'œuvre.

Puis, départ pour la villa de Montmaurin. Visite sous une pluie hésitante de cette vaste ruine et explications de belle facture par la prêtresse du lieu qui sait parfaitement faire revivre cet ensemble immobilier vieux de près de 20 siècles et que les restes bien conservés aident à bien imaginer. A retenir, entre-autres, les explications sur le système de chauffage encore très lisible. Cette visite vaut le déplacement à condition qu'elle soit commentée. Retour au car sans avoir été douchés sévèrement... Quelle chance. !!!

Redépart en présence d'une autre guide. Nous allons longuement profiter de sa volubilité, de ses vastes connaissances et de son engagement. Sous une pluie devenue battante, nous parcourons – en car – les gorges de la Save pour deviner (végétation trop

abondante) quelques hautes falaises, elles aussi ayant abrité des communautés humaines - d'où commentaires éclairés - et recherche d'une rareté à 400 mètres d'altitude : le Lys martagon qui ne vient habituellement pas à 1500 mètres. Elle profite aussi de l'occasion pour évoquer un projet local qui risque de détruire à jamais des sites encore non fouillés ou même inconnus : ouverture d'une carrière dans ces falaises qui rapporteraient gros à l'exploitant et au budget municipal. (d'où conflit). Puis c'est la visite d'une chapelle désaffectée, cette fois sous le déluge, qui héberge une impressionnante mosaïque romaine (dimension-motifs-couleurs). Malheureusement, une gouttière généreuse tombe exactement en son centre....

Le repas de midi est le bien venu dans une ferme-auberge au sommet d'une colline avec vue imprenable et grandiose sur les Pyrénées... quand il n'y a pas le déluge. Bon repas bio sans doute, mais cuisine un peu grasse à mon goût.

Et il pleut toujours ! Mais la chance nous sourit : visite du musée local (avec toiture). Deux pièces seulement, mais présentation à l'ancienne (fin 19^{ème}) et plein de belles choses étonnantes trouvées dans le secteur et qui ne sont pas parties dans les musées parisiens ou autres. Mais notre "chance", c'est aussi quelque part notre guide. Dans son texte de présentation du voyage, Eliane nous avait été quelque peu dithyrambique à son sujet ; mais elle était en dessous de la réalité. Imaginez : elle nous a tenu, étonnés et perplexes, parfois étonnés, pendant plus de 2 heures, commentant les objets certes authentiques - ajoutant des commentaires intéressants aux commentaires déjà avancés, retombant toujours sur ses pieds malgré des pirouettes et digressions vertigineuses. !!! Une véritable artiste. On peut, bien sûr, ne pas aimer, ou s'en lasser. Personnellement, j'ai bien apprécié et je pense que d'autres également. Et cela est allé jusqu'à la signature d'une pétition contre le projet de carrière et le concassage !! Et dehors, il pleut toujours. Et 15 jours après, il pleut encore. !

Et il y a eu les drames de Saint-Béat, de Lourdes et d'ailleurs.

Mais qu'est-ce qu'il va se ramasser comme champignons en Septembre.



Guy GABILAN

...Quand il pleut le jour de la saint Médard

Pendant quarante jours faut prendre son riflard...

Samedi 1^{er} JUIN à Lasserre (à la découverte de la forêt de Lasserre)

L'A.M.T a été sollicité par l'Office de Tourisme de Sainte-Croix-Volvestre pour participer à la découverte de la forêt de Lasserre. Représentant l'A.M.T. : Pierre CASSAN, Jean-François ARNOULT, Denis AMADIO, Richard HOLDER et Marianna MUNERETTO.

Après une reconnaissance des lieux quelques jours avant avec Huguette HEUILLET (enseignante retraitée) et Françoise PASSEMAR (présidente du syndicat des propriétaires et depuis peu adhérente de l'A.M.T.), nous avons décidé de commun accord de l'itinéraire à suivre.

Lors samedi 1^{er} juin nous avons été accueillis très chaleureusement par les organisateurs à la salle polyvalente de Lasserre mise à la disposition des intervenants.

Le programme un petit peu perturbé par le temps qui a dissuadé une partie des inscrits pour la sortie dans les bois.

Le matin après une lecture de paysage et les caractéristiques de la forêt une observation du sous-bois a eu lieu et nous avons pu ramener quelques variétés de champignons complétant notre exposition (Pierre CASSAN et Jean-François ARNOULT sont restés sur place pour satisfaire les éventuels visiteurs).

Un pique-nique remplacé par un buffet plus que généreux a permis de satisfaire nos papilles gustatives qui sont très demandeuses.

Une autre sortie avec un parcours différent l'après-midi commenté par Jérôme MORE (technicien CRPF) et retour à la salle polyvalente pour écouter René SOULA (historien), ensuite quelques agapes et retour vers nos foyers respectifs.

Personnellement j'ai retenu de cette journée le plaisir de partager avec tous les participants les joies du respect de la nature et la beauté des lieux. L'accueil, la convivialité se rajoutent à l'envie de faire part de nos expériences mycologiques.

Merci à l'ensemble des organisateurs pour cette journée nature.

Marianna MUNERETTO.



Sainte-Croix-Volvestre,
le 21 juin 2013

Objet :

Remerciements,

Mademoiselle, Madame, Monsieur,

Le samedi 1^{er} juin 2013, vous avez participé à la journée découverte de la forêt de Lasserre, organisée par l'office de tourisme dans le cadre des journées nature de Midi Pyrénées, nous vous en remercions.

Une quinzaine de personnes craignant les intempéries se sont désinscrites de la journée en effet la météo contrariante de ce jour là nous a contraint à quelques modifications du programme, abrégant nos sorties en forêt, néanmoins la mise à disposition de la salle polyvalente par la mairie de Lasserre nous a permis des présentations et expositions appréciées abondées par le café d'accueil, le pique nique de midi et le verre de l'amitié après la conférence de Monsieur Soula.



Entre participants et intervenants plus d'une trentaine de personnes ont ainsi appris ou fait partager leur savoir sur les cinq clefs de reconnaissance des champignons, sur les clavares entre autre, sur le bornage, la régénérescence des espèces forestières et leur protection, vu quelques petites sources ou avens, le tout agrémenté d'une conférence savoureusement distillée par René Soula agrégé d'histoire.

Nous remercions de leurs coopérations Madame Marianna Muneretto, Monsieur Richard Holder, Monsieur Pierre Cassan, Monsieur Amadio Denis, Monsieur Jean François Arnoult de l'association mycologique de Toulouse,

Sincères et cordiales salutations,

L'office de tourisme
De Ste Croix Volvestre



NDLR : extrait d'une lettre de remerciements envoyée à l' A.M.T. après la journée du 1 / 6

Surprise : Les petits gris du mois de mai..

Ce printemps cahotique qui ressemble à un hiver qui n'en finirait pas, a fait perdre la tête à notre mère nature, et voici qu'à la mi-mai nos cueilleurs ont eu la surprise de découvrir des petits gris (Tricholoma terreum), un champignon qui pousse, en principe , de la fin de l'été au début de l'hiver.

Curiosité : Il existe une particularité du mousseron vrai (calocybe gambosa) que l'on ne trouve guère mentionnée dans nos livres : cet excellent comestible diminue le taux de glycémie dans le sang On a pu vérifier cette diminution même après la consommation de seulement quelques exemplaires .

(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8)

Les métaux lourds dans les champignons

Implications environnementales et toxicologiques
par Didier Michelot - copyright 1999-2000

Une évaluation de la teneur en métaux lourds dans les champignons.

Les teneurs de quinze métaux - macroéléments, métaux lourds et oligoéléments - ont été déterminées en utilisant un appareillage particulièrement adapté : la torche à plasma. L'étude a porté sur 120 spécimens de champignons ramassés en France, dans la Région Parisienne, mais aussi en Guyane Française.

Tenant compte des concentrations et des capacités respectives de bioaccumulation, les résultats indiquent que différents mécanismes sont impliqués selon les espèces et les genres de champignons. Ils suggèrent que les différents éléments s'accumulent de diverses manières. Des conséquences métaboliques, toxicologiques et

environnementales sont à envisager. (voir schéma)

La présence de grandes quantités de métaux dans les plantes - principalement les comestibles - est d'une importance considérable, car elle pourrait constituer un risque toxique. Des métaux lourds, une fois concentrés dans la matière organique devraient être considérés à part entière comme des toxines à l'égard des mammifères et en particulier des humains. Il est déjà bien connu que les champignons contiennent des substances spécifiques fortement toxiques. Par conséquent, les métaux lourds à des taux élevés accentuent le problème dans les secteurs où la récolte de champignons est une pratique courante. La littérature concernant les teneurs élevées des métaux lourds dans la nature, et dans quelques champignons, est raisonnablement bien documentée. Mis à part quelques études exhaustives, les publications principales considèrent seulement les concentrations de un ou deux éléments dans des ensembles de champignons constitués d'espèces diverses ; en revanche, dans quelques autres études, les niveaux d'une série de métaux ont été étudiés dans une ou deux espèces.

Une évaluation de la teneur en métaux lourds dans les champignons. (suite)

La majeure partie des données antérieures sont hétérogènes (période et emplacements des récoltes des techniques, etc.), elles ne permettent pas une vue globale. Les deux études actuelles concernent les champignons prélevés dans la Région Parisienne et les forêts primaires de Guyane Française, soit 120 spécimens, membres de divers groupes fongiques (des basidiomycètes et des ascomycètes). Les résultats sont présentés en ppm (partie par million par rapport au poids sec), équivalent à un gramme par kilogramme de champignon séché. Pour obtenir la valeur en champignon frais, il faut diviser par le facteur 10. D'abord, il faut préciser que les teneurs de quelques métaux détectés dans les spécimens de la même espèce, mais issus de différents sites fournissent des différences notables (aluminium, manganèse et fer dans *Boletus edulis*, argent dans *Agaricus arvensis*, calcium et manganèse dans *Paxillus involutus*, aluminium et manganèse dans *Tylopilus felleus*). Pour les autres éléments, elles sont approximativement dans la même gamme.

L'espèce *Agaricus arvensis* contient des quantités énormes de cadmium, 101 ppm dans un premier échantillon contre 43 ppm dans un second (soit 20 fois la valeur moyenne dans les autres champignons !). Cette espèce présente également des valeurs très élevées en argent et en cuivre.

Au contraire, le contenu dans quelques échantillons est en deçà des limites de détection et n'a pas pu être mesuré exactement (par exemple, l'aluminium dans *Amanita solitaria*, *Clitopilus prunulus*, *Entoloma sordidulus*, *Pleurotus eryngii*, *Boletus edulis*, etc. et le manganèse dans *Phallus impudicus*). Ce processus suggère des capacités "négatives" de bioaccumulation. *Marasmius oreades* présente une teneur très élevée en chrome (7,5 ppm). Dans le cas du sélénium, elle semble légèrement plus haute dans les Boletales, dans les genres *Boletus*, *Suillus*, *Xerocomus* et *Boletus variegatus* avec une valeur éminente (133 ppm). L'*Amanita muscaria* montre aussi une teneur élevée.

Est-ce lié à l'espèce ou/et au genre?

Certains composés chimiques sont considérés comme des outils taxonomiques valables, ainsi les toxines pour certains genres de champignons (par exemple, la gyromitrine dans quelques ascomycètes, l'orellanine dans le genre *Cortinarius* Section *Orellani*, agaritine dans certaines Agaricales, etc.). De même, on a présumé une spécificité en métal pour un genre ou une espèce donnée de champignons. Quelques genres accumulent spécifiquement le mercure de façon évidente, (par exemple, *Agaricus* et *Vascellum* = *lycoperdon*). Les espèces poussant sur l'herbe, principalement les Agaricales et particulièrement le genre *Agaricus*, indiquent une affinité forte pour le cuivre, l'argent, et le cadmium. À d'autres égards, les espèces poussant sur le bois (mycorrhiziens) ou plus généralement dans un secteur forestier (Boletales, Aphyllophorales, Auriculariales, Lycoperdales, Sclerodermales, Tremellales) ont une tendance à accumuler le chrome, le manganèse, le sélénium (en particulier *Boletus*, *Suillus* et *Xerocomus*) et le plomb.

Cependant, considérant l'environnement qui est déterminant, la prise de métaux lourds caractéristique de genres ou d'espèces pourrait constituer un marqueur d'environnement seulement si des procédures standard étaient établies (évaluation du niveau de la contamination, du pH du substrat, de la croissance du champignon, etc.). Néanmoins, les fortes affinités spécifiques sont indiscutables et confirment d'anciennes données présentes dans la littérature. Mais comment les champignons peuvent-ils capter les métaux lourds? Les niveaux élevés de métaux dans les champignons sont liés aux facteurs physico-chimiques externes, en plus du facteur taxonomique. Les causes principales sont les suivants : l'origine des métaux (pollution globale ou, dans une petite mesure, les caractéristiques du sol), du mode de transport (poussière atmosphérique, boues d'épuration, etc.), et des facteurs biochimiques et chimiques (pH, molécules transporteuses, etc.). En ce qui concerne la prise au niveau du chapeau (carpophore), le transport aérien des métaux lourds (dépôt atmosphérique : vapeurs, poussières et aérosols) est indiscutable, particulièrement dans le cas du cadmium, du plomb et du mercure.

Est-ce lié à l'espèce ou/et au genre? (suite)



Les données soulignent les niveaux élevés du mercure dans les champignons croissant sur des arbres (*Pleurotus eryngii*, *Fistulina hepatica*). Il n'y a aucune interaction directe avec le sol et le transfert par le bois est plus qu'improbable. L'augmentation des niveaux spécifiques d'éléments a pu également être corrélée avec la taille du chapeau.

Quelques éléments chimiquement reliés (la même valence, comme cuivre et zinc), ne possèdent pas les mêmes propriétés physico-chimiques, et suivraient plutôt une voie différente. Par un autre processus, l'accumulation en métal résulte des eaux de ruissellement, du délavage du sol, etc..



Le sens de déplacement d'un métal donné entre le carpophore et le sol se produit de deux manières opposées. Si négatif, il expliquerait l'exclusion. Dans l'autre cas, les flux sont positifs, élevés et de temps en temps caractéristiques d'espèces ou de genres bien définis. Dans la première étape, le pH autour du mycélium semble critique dans la prise de quelques métaux. L'absorption optimale a lieu à pH 5,0 dans le cas du plomb, et à un pH neutre dans le cas du nickel et du zinc. L'accumulation sélective résulte du bas pH de l'humus dans les forêts ou lors de la décomposition de pelouses.

Le statut du cadmium est exceptionnel : la mobilité du cadmium dans les sols est connue pour être facilitée par le pH, et par la nature des milieux plutôt acides (pH < 5,5), il y a un manque de capacité de fixation par le sol, et le métal est constamment maintenu sous une forme mobile. Ce mécanisme règne pour les Agaricales, qui poussent souvent sur l'humus ou les pelouses acides.

Est-ce lié à l'espèce ou/et au genre? (suite)



Dans la deuxième étape, des molécules polaires, voire des protéines, qui se lient au métal, et spécifiques complètent le transfert à l'intérieur du champignon. Il faut noter - en ce qui concerne l'apparition chronologique des métaux lourds dans les sols - que les niveaux de cadmium, plomb et mercure dans les sols, ont sensiblement augmenté depuis 1900 (46%),

corroborant le caractère anthropogénique (du à l'homme : les usines et les rejets chimiques, la pollution, les engrais, les additifs, les fongicides, etc.).

Au niveau de la cellule, le réseau de mycélium fournit un contact étroit avec le substratum et l'absorption est optimale (bien que l'accès direct par le carpophore ait été aussi proposé). La "séquestration" est réalisée par les systèmes de chélation (complexation) ou des liens très forts, par des groupes fonctionnels spécifiques (sulfhydryles, carboxyliques et aminés) qui sont présents dans les constituants propres des champignons.

Ce sont des molécules de taille moyenne, démontrées lorsqu'il s'agit de l'arsenic pour le champignon *Laccaria amethystina* (principalement en tant qu'acide diméthylarsinique) ; lorsqu'il s'agit du vanadium, c'est amavadine dans *Amanita muscaria*. Ce sont aussi des protéines, comme la protéine se liant au cadmium dans *Agaricus arvensis* ; une protéine qui se lie au mercure ; des metallothionéines, des protéines qui se lient au cuivre dans *Agaricus bisporus* ; des protéines qui se lient à l'argent dans *Agaricus bisporus*. Des protéines sans soufre ont été également décrites (se liant au cadmium dans *Agaricus bisporus*, et la mycophosphatine, une phosphoglycoprotéine contenant des acides aminés et les phosphosérines (se liant au cadmium dans *Agaricus macrosporus*).

La tendance incontestable des champignons à accumuler les métaux lourds, tels que le mercure, le plomb, le cadmium, le sélénium, et, à un moindre degré cobalt, nickel et chrome, laisse présager des conséquences toxicologiques et environnementales. En plus des effets aigus bien connus, tels que douleurs abdominales, diarrhée sanglante et colique, il y aurait lieu de craindre des effets subtils, chroniques et à long terme, tels que la néphrotoxicité. Ils ont été récemment rapportés dans les cas d'ingestion de nourriture autre que des champignons (par exemple, mercure et cadmium dans les poissons). Les liens de cause à effet ne sont pas évidents pour des médecins dans des cas d'empoisonnement, et probablement, quelques cas équivoques d'intoxications dans les Pays de l'Est par des champignons réputés comestibles pourraient résulter de la consommation répétée de champignons pollués par des métaux. Le cadmium, le chrome, le plomb et le mercure (les sels mercuriels aussi, mais à un moindre degré) sont principalement responsables de dommages aux reins et sont neurotoxiques.

L'accumulation chronique du cadmium dans le corps est connue pour causer des problèmes rénaux qui persistent sur une longue période (cf. la maladie d'Itai-Itai rapportée au Japon). Un repas typique composé de 200g - portion moyenne - d'*Agaricus arvensis* frais, une espèce généralement récoltée par des mycologues amateurs, contiendrait 2 mg de cadmium, soit 100 fois la dose permise. Le même risque surgit avec *Agaricus silvicola* (30,6 ppm), *Agaricus bresadolianus* (10,7 ppm) et, à un degré moindre, *Boletus variegatus* (4 ppm). Les Agaricales accumulent les plus grandes quantités. La teneur la plus élevée en mercure est détectée dans *Suillus variegatus* (*Boletus*) (94 ppm) et *Agaricus aestivalis* (87,4 ppm), *Agaricus arvensis* (84,1 ppm), *Pleurotus eryngii* (82 ppm). Le plomb apparaît à des niveaux élevés dans *Agaricus bresadolianus* (52,2 ppm), *Morchella esculenta* (44,2 ppm), *Fistulina hepatica* (42,7 ppm), *Clitocybe nebularis* (43 ppm), et *Leccinum* (*Boletus*) *crocipodium* (42,1 ppm). Il faut souligner que certaines espèces mentionnées ci-dessus sont considérées comme des mets exceptionnels. Dans quelques pays, et à plusieurs occasions, des publications officielles ont averti les individus de la possibilité d'empoisonnement provoqué par les métaux lourds dans les champignons.

Et pour conclure ?

La présente étude comportant environ 3000 mesures donne une vue d'ensemble des teneurs de 15 métaux détectés dans un groupe de 120 spécimens de champignons représentant divers espèces. Les échantillons ont été ramassés principalement dans le même secteur (Région Parisienne) pendant la même période. Les teneurs des champignons de Guyane Française diffèrent peu, ce qui tendrait à prouver que la forêt vierge en est aussi victime. Les teneurs en métaux ont été mesurées au moyen de la même technique : la torche à plasma (ICP-AES). Les données fournissent une approche expérimentale pour expliquer le transport et la concentration des métaux. Un mécanisme positif de transport, bioaccumulation, a pu être distingué d'un négatif, bioexclusion. Les distributions des teneurs dans les diverses espèces confirment que les différents systèmes fonctionnent avec des transporteurs sophistiqués et des entités fortement spécifiques telles que des protéines et des peptides. En ce qui concerne des outils de contrôle de l'environnement, bien que quelques publications aient allégué que les champignons soient les indicateurs typiques d'éléments métalliques, les données prouvent que la taille et la nature de l'échantillonnage sont de grande importance, et le protocole d'analyse doit être exactement normalisé.



Quant aux conséquences toxicologiques, mis à part quelques espèces représentatives mentionnées ci-dessus, il est prématuré d'affirmer la potentialité toxique du monde vivant entier que constituent les champignons. Par contre, l'évaluation d'un risque pour la santé humaine est évidemment aggravée par la proximité de sources de pollution. La possibilité d'empoisonnements graves, distincts de ceux produits par les toxines organiques, et dus à la consommation de spécimens appartenant aux genres mentionnés ci-dessus (*Agaricus*, *Pleurotus*, etc...) n'est pas exclue.

La dernière remarque pourrait expliquer ces intoxications fréquentes et peu communes provoquées par des champignons - considérés comestibles - qui ont lieu chaque année dans plusieurs pays.

Et pour en savoir plus ?

Sur les métaux lourds :

- Michelot D., Siobud-Dorocant E., Dore L.-C. and Viel C. (1998). Update on metal content profiles in mushrooms - pollution, toxicological profiles and tentative approach of the mechanisms of bioaccumulation. *Toxicol* 36: 1997-2012.
- Michelot D., Poirier F. and Melendez-Howell L.-M. (1999). Metal content profiles in mushrooms collected in primary forests of Latin America. *Archives of Environmental Contamination and Toxicology* 26: 256-263

Sur les toxines de champignons :

- Michelot D. (1992) - Poisoning by *Coprinus atramentarius*. *Natural Toxins* 1, 73-80.
- Michelot D. and Tebbett I. R. (1990) Poisonings by members of the genus *Cortinarius* - a review. *Mycological Research* 94, 289-298.
- Michelot D. and Toth B. (1991) Poisoning by *Gyromitra esculenta* - a review. *J. Appl. Toxicol.* 11, 235-243.
- Michelot D., A. Zheleva M. and Zhelev Z. (1993) Mode of action of amatoxins: Close involvement of the 6'-hydroxyle of the indole in the hepatotoxic process. In: *Advances in Toxin Research. Proceedings of the Third Asia-Pacific Congress on Animal, Plant and Microbial Toxins*. (Kuala Lumpur, Malaysia, 27 juin-1er juillet 1993). Tan N. H., OO S. L., Thambyrajah V. and Azla N. eds. 254-258.

Un monstre dans
Le bocal
(Clathre rouge)



Promenade des lutins
(Geastres)



Champignons...
De verre, de bois,
De terre, de cire
De laiton, de liège
En tricot...



Les champignons ..et
Le schtroumpf



Petit florilège.....comestibles ??



Ce que disent nos visiteurs (propos recueillis lors de diverses expositions)
...ou l'art et la manière de finir à l'hôpital ?? !!...

- la confiance règne - aïe , aïe , aïe ..

« Quand nous avons emménagé dans notre maison, il y avait dans le jardin de gros champignons blancs, le maçon nous a dit qu'ils étaient bons, depuis on les mange, mais finalement, je ne sais toujours pas ce que c'est !! »

« ma cousine me l'a bien dit : s'ils sont bien frais et bien jolis c'est qu'ils sont bons, tu peux les manger »

« il y avait dans le bois de jolis champignons en touffe, nous les avons mangés, de toute façon ce qui est beau ne peut pas être dangereux »

« je les ai trouvés dans mon jardin alors ils sont bons et ça je le sais mieux que vous !! »

Il y a une Amanite phalloïde parmi les piboulades, explication du visiteur ; ma foi, je l'ai trouvé pas bien loin des autres, c'est sûrement la même chose !! »

- Méfiance, la peur du rouge.

« les champignons trop rouges ne m'inspirent pas confiance, je les préfère un peu jaunes ou verts ou alors marrons »

Et une belle certitude...

« moi je ne risque rien puisque je ne mange jamais de champignon rouge !!!!

NB : les médias sont entièrement responsables de l'idée fausse que le champignon mortel est l'Amanite tue-mouches, champignon plus « médiatique » et médiatisé que l'Amanite phalloïde..

Mise au point: l'Amanite tue-mouches n'a jamais tué personne peut-être même pas les mouches !! Elle est toxique et surtout hallucinogène, et, assez recherchée, dans ce domaine par les « amateurs du genre »

Dans certaines tribus elle est utilisée pour procurer des délires collectifs

Et aussi, de la part d'une visiteuse très sûre d'elle :

Une très curieuse remarque : à Lourdes si Bernadette Soubirous a vu la vierge Marie c'est sans doute parce qu'elle avait mangé de ces petits champignons hallucinogènes qui poussent dans les prés à vaches !! (Psilocybe semilanceata)

Envisageable mais difficile à prouver !! sur un sujet aussi « délicat », la rédaction ne fera aucun commentaire !

Une jolie remarque : La pluie de Saint Médard fait à la fois s'épanouir le parapluie, ce champignon de l'homme, et le champignon, ce parapluie des bois, comme dit le poète....
Charles Cros

AVIS DE RECHERCHE

Merci aux cueilleurs de l'A.M.T. d'essayer, au cours de leurs sorties de dénicher quelques exemplaires de ce champignon :

Phaeolus schweinitzii

Polypore au corps fructifère en forme de toupie
Pied court et épais d'abord tendre et spongieux
puis clair et fragile en séchant
Face supérieure sillonnée de jaune soufre puis
rouille, puis brun foncé, enfin noirâtre
Pied brun très court couvert de tubes
Chair brun rouille fibreuse
Pores jaune olivâtre, puis marron, luisants
Pousse en parasite des conifères en particulier
sur les racines en automne

Ces exemplaires sont destinés à des chercheurs
de L I N A (et Ecole vétérinaire) qui souhaitent
obtenir pour début 2014 une dizaine de kilos
de ce champignon



Carline commune



Selon la légende, un ange portant un arc et un carquois serait apparu à Charlemagne et lui aurait demandé de tirer une flèche. La plante sur laquelle elle se piquerait serait alors capable de sauver les armées de l'empereur, frappées de la peste. La flèche tomba sur ce chardon élané qui, dès lors, reçut le nom de *Carlina*, pour rappeler celui de Charlemagne. Pour d'autres, le nom de Carline dériverait plus prosaïquement de l'italien *cardo*, «chardon», car elle est épineuse.

C'est une plante commune en Europe et en Asie du Sud-Ouest, dans les friches, les pelouses sèches, sur les coteaux arides, surtout calcaires, les talus et bords de routes, en plaine comme en basse montagne. Elle est bisannuelle et conserve son aspect après sa mort, ce qui permet de l'utiliser en bouquets décoratifs.

Couverture : Le chardon doré Carline commune (*Carlina vulgaris*)

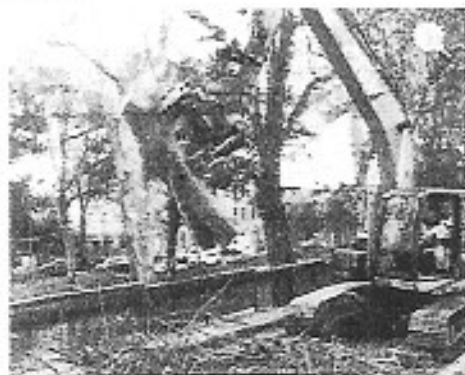
NB : C'est sur les racines d'un autre chardon le panicaut (*Eryngium campestre*) que pousse le pleurote du panicaut (*Pleurotus eryngii*), excellent comestible.

Un remède miracle pour sauver les platanes du canal ?

Publié le 15/05/2013 à 08:42



environnement



Une entreprise haut-garonnaise expérimente un traitement pour contenir la maladie du chancre coloré qui menace les platanes du canal.

Plus qu'un simple rhume, c'est un véritable cancer qui touche les platanes français depuis presque soixante-dix ans. Le «chancre coloré» est un champignon qui décime l'espèce, un fléau qui oblige les autorités à abattre plusieurs milliers de ces arbres chaque année. Arrivée en Provence en 1945, la maladie s'est depuis propagée sur le reste de la France, et particulièrement aux abords du canal du Midi, qui est l'un des principaux foyers de la maladie dans le pays. Sur les 80 000 arbres qui comptent les berges du canal entre Castelnaudary et Sète, 42 000 platanes sont

potentiellement menacés.

Arbres condamnés à mort

À l'heure actuelle aucun traitement n'existe pour éradiquer la maladie. Mais le Ceteu (centre d'expertise en techniques environnementales et végétales), basé au Faget, petite commune à côté de Toulouse, s'est penché sur le sujet : «Plutôt que d'abattre les arbres, on cherche à démontrer que d'autres solutions sont possibles», affirme Philippe Beuste, le directeur du Ceteu. Je veux essayer de trouver une alternative à l'abattage. L'entreprise, qui a entrepris des recherches, effectuera une première tentative de traitement, par injection, dans les prochains jours à Salles-d'Aude, à proximité de Narbonne. «Ce traitement consiste à faire une micro-injection de fongicide (substance permettant de limiter ou d'éliminer les champignons) dans les troncs d'arbres atteints encore légèrement par la maladie, proche d'un arbre qui lui est déjà malade. Il faut ensuite attendre plusieurs mois pour espérer avoir un résultat», explique Philippe Beuste.

Platanor, le super platane

André Vigouroux, ancien chercheur de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) est l'un des seuls scientifiques français à s'être penché sur le sujet : «Aucun traitement n'a marché jusqu'à aujourd'hui. Mais je ne veux pas être négatif, et si des gens ont la possibilité de faire des essais, il ne faut pas s'en priver.»

Pour l'heure, la seule parade connue, c'est l'abattage systématique. «Quand ils sont malades, on les abat pour limiter la propagation. Et on est aussi obligés d'abattre ceux qui se trouvent 50 mètres avant et après le malade», explique Jacques Noisette aux Voies Navigables de France (VNF). Chaque année, les abattages se font sur deux périodes. En 2013 entre février et avril, 1 451 platanes ont été abattus le long du canal. La seule alternative existante actuellement ? Le «Platanor» : «C'est un croisement entre un platane résistant au champignon, venu des USA, avec un platane du Moyen-Orient, explique M. Vigouroux, à l'origine du projet. Lorsqu'on les replante on est sûr qu'ils ne seront pas contaminés.» Une nécessité pour ces arbres qui font partie du patrimoine du canal du Midi.

Une croissance exponentielle

Entre 2006, date de découverte du premier foyer sur le Canal du Midi, et 2011, 450 foyers (zone de plusieurs arbres contaminés) ont été découverts, dont 215 rien que pour l'année 2012. La progression fulgurante de la maladie est favorisée par l'eau du canal, mais aussi par les bateaux qui se frottent aux arbres lorsqu'ils manœuvrent près des berges. Très contagieux, le microbe se transmet d'arbres en arbres par le simple contact entre les racines. Le contact avec tout autre support, (coque de bateau, matériel de fauchage ou d'entretien des berges) favorise la propagation de la maladie. Si les foyers sont plus nombreux autour du canal, il en existe aussi autour des routes en Haute-Garonne à Revel, Saint-Gaudens ou encore Saint-Jory.

Le chiffre : 1 451

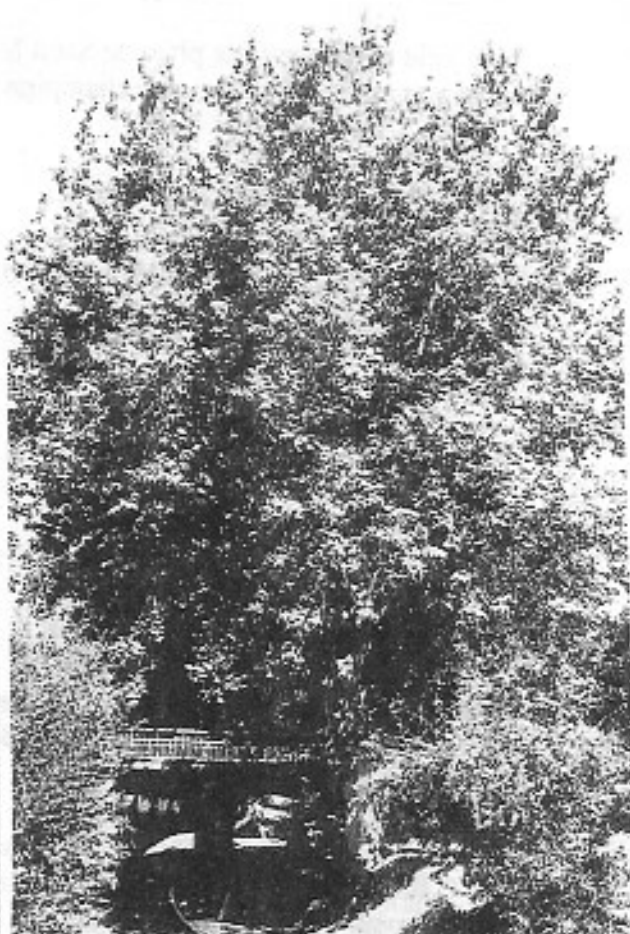
platanes > abattus en 2012. Sur les berges du Canal du Midi, principal foyer de la maladie en France, 1 451 platanes ont été abattus entre février et avril 2013. Une seconde session d'abattage est prévue en fin d'année.

«Pour limiter la propagation de la maladie, on est obligé d'abattre les platanes qui se trouvent 50 m avant et après l'arbre contaminé.»

Jacques Noisette, responsable de la communication des Voies Navigables de France

Julien Auguy

Platane

Platanus acerifolia

Cet arbre au port majestueux ombrage les promenades des hommes depuis fort longtemps. Compagnon du Canal du Midi, il est indissociable de nos paysages.



Arbre très employé dans les villes partout dans le monde.



Les décoctions de feuilles sont astringentes, celles des fruits verts sont utilisées contre les maux de dents.



Se cintrant facilement, durant la 2^{ème} guerre mondiale il était très recherché car il servait à fabriquer des avions.

Son bois d'aspect semblable à celui du hêtre n'a pas sa dureté ; il sert souvent de fond de tiroir ou de dos d'armoire, de bois de déroulage, de pâte à papier, de contre plaqué.

Vu dans la presse – la Dépêche du Midi –

Illustration : PAYS ' ARBRE (Arbres et paysages d'Autan)

14

Un autre regard : Les myxomycètes vus par.....Candide ??

(Comme un echo au bulletin précédent)

Si j'avais la lourde tâche de présenter le monde fabuleux des myxomycètes, je commencerais peut-être mon discours en disant « Les myxomycètes sont...et là je m'arrêteraient tout net et je dirais plutôt : Ce que sont les myxomycètes sans doute que Dieu seul le sait

Une chose unique dans le monde du vivant..un pont entre des règnes différents..un peu animaux, un peu champignons...et c'est même plus compliqué que ça..

Evoquant un «Alien * » dans un film de Ridley Scott à leur stade immature, et beaux comme de merveilleux bijoux lors de leur fructification....

* (un voisin m'a dit un jour : il y a quelque chose dans mon jardin, c'est tout rose et tout gluant ça me fait peur !!)

La vie des myxomycètes est une valse à trois temps -

Je vais essayer de la raconter à ma façon

Au début était la spore, déjà originale, ailée et légère le vent l'a emportée au loin et voici qu'elle a atterri au bon endroit..Elle va s'installer et donner naissance à une amibe qui se nourrira de bactéries, son menu préféré. Bien réconfortée par ce bon repas, elle va faire un tour au petit bal du samedi soir où elle rencontre un monsieur amibe très séduisant !

Et ce qui doit arriver arrive : il y a fusion, échange de patrimoines génétiques et...naissance d'un petit zigote (je n'ai pas dit zigoto quoique...)

Ensuite tous les noyaux formés vont se diviser en même temps donnant un nombre incalculable de « bêtes » contenues dans une même cellule- le plasmode.-

Ce plasmode, bien vivant, part d'un bon pied à la conquête du territoire.. (d'un bon pied je ne sais pas) mais ce qui est sûr c'est qu'il avance et même de plusieurs centimètres par jour tout en fagocitant son support, se nourrissant de bactéries (voir plus haut) et de petites choses trouvées à l'épicerie du coin.

Ainsi tout va bien, le royaume s'agrandit..et c'est alors que va se produire une bien étrange métamorphose : tout ce petit monde très actif va se figer pour devenir..autre chose !

C'est comme si vous disiez : j'en ai assez de travailler et de m'agiter, je vais m'asseoir et..devenir plante, caillou..champignon....me glisser dans un autre règne

C'est ce qui arrive, ils deviennent petits champignons..encore que..pas tout à fait champignons car chez les myxomycètes comme dans un album de Sempé « Rien n'est simple tout se complique » !!!Quoi qu'il en soit ces petits champignons vont fructifier et produire une abondante sporée ..que le vent emportera au loin ..et tout recommencera..

Dans le rôle de Candide..votre rédactrice..documentation les articles de M.Meyer (grande spécialiste des myxomycètes



Anecdote : le joli champignon de la chanson..

Il y a quelques années, une charmante ritournelle « Mangez moi, mangez moi » a été souvent entendue sur les ondes, et régulièrement diffusée dans le genre – chanson enfantine –.

On a compris, beaucoup plus tard, que le petit champignon que l'on encourageait à manger était ..le Psilocybe semilanceata (puissant hallucinogène!!!!!!)
Le texte en vantait les qualités et en conseillait vivement la consommation !!!

J'ai ramassé des champignons

Sol

J=36

1. J'ai ra-mas-sé des cham-pi-gnon, des blancs, des
2. Je les ai mis dans mon pa-nier, les blancs, les
3. C'est dé-fen-du de les man-ger, les blancs, les

Ré Sol Ré Sol

bleus et des o-ran-ges. J'ai ramas-sé ceux qui poussaient sur le frais ga-zon.
bleus et les o-ran-ges. Je les ai à un-mien, je les ai por-tés.
bleus et les o-ran-ges. C'est dé-fen-a-lors je les ai re-plan-tés.

Sol Ré Sol Ré Sol

Des p'tits, des gros, des grands, des minces, des tout-petits et des géants.
Les p'tits, les gros, les grands, les minces, les tout-petits et les géants.
Les p'tits, les gros, les grands, les minces, les tout-petits et les géants.

J'ai ramassé des champignons,
Des blancs, des bleus et des oranges,
J'ai ramassé des champignons,
Qui poussaient sur le frais gazon.

Des p'tits, des gros, des grands, des minces,
Des tout-petits et des géants.
Des p'tits, des gros, des grands, des minces,
Des tout-petits et des géants.

Je les ai mis dans mon panier,
Les blancs, les bleus et les oranges.
Je les ai mis dans mon panier,
A moment, je les ai portés.

Les p'tits, les gros, les grands, les minces,
Les tout-petits et les géants.
Les p'tits, les gros, les grands, les minces,
Les tout-petits et les géants.

C'est défendu de les manger,
Les blancs, les bleus et les oranges,
C'est défendu de les manger,
Alors je les ai replantés.

Les p'tits, les gros, les grands, les minces,
Les tout-petits et les géants.
Les p'tits, les gros, les grands, les minces,
Les tout-petits et les géants.

Partitions transcrits par Jolies Chansons
© 2013 Comptines.TV : Comptines et chansons pour enfants

NDLR : On trouve peu de chansons qui
Evoquent des champignons sauf, les
Comptines..

Un ami musicien propose celle ci
Si les lecteurs ont des informations
Sur « les champignons dans la chanson »
Merci de nous en faire part



T.0561819288

Si les champignons inspirent peu les auteurs de chansons, qu'en est-il des musiciens en général ? Beaucoup d'animaux, de fleurs, et de plantes ont leur place dans différentes compositions : rose, violette, coquelicot, sauge, pervenche, lis, etc...etc...sans parler d'un grand nombre d'arbres..

Mais il est bien difficile de trouver un champignon à l'origine d'une œuvre musicale...

Ils restent mystérieux, à part, habitants d'une autre planète.. ;

Le bolet placide ou bolet ivoire (*Suillus placidus*)

Il semble que ce bolet ne soit présent chez nous que depuis l'introduction du pin de Weimouth, son hôte habituel. Il pousse aussi près du pin à 5 aiguilles et du pin arôle. plutôt en moyenne montagne.

Son chapeau est ivoirine et visqueux
Ses tubes décurrents blanchâtres / jaune pâle
Son pied est blanc à granulations brun rouge
Sa chair est blanc jaunâtre, douce
Peu courant



Un beau bolet ivoire, sur les hauteurs du Morvan

C'est pendant la même période pauvre en espèces que Régine Estampes après une matinée sans voir le moindre champignon a aperçu, au pied d'un arbre ce magnifique Polypore écailleux qui ressemble à une œuvre d'art..



Et c'est dans ce très petit panier qu'elle a réussi à le transporter !!

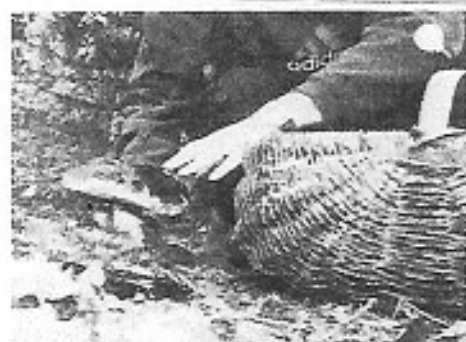
Ci-dessous ; ce très joli champignon qui pousse sur le bois pourri est , à l'origine, d'un blanc pur et d'une grande délicatesse (voir Courtecuisse P.145)



Bagnères-de-Bigorre. Le cueilleur de champignons retrouvé mort dans les bois

Publié le 20/09/2013 à 07:33 | 3

LADEPECHE.fr



Il a chuté d'une barre rocheuse. Les gendarmes appellent à la prudence : en cette saison, nombreux sont les accidents dont les victimes étaient parties remplir leur panier.

Un chercheur de champignons âgé de 64 ans, porté disparu mercredi dans les Hautes-Pyrénées, a été retrouvé mort hier matin.

Les recherches n'avaient rien donné, mercredi soir. André Sanchez, un chercheur de champignons âgé de 64 ans, avait été porté disparu dans le secteur du Chiroulet, non loin de Bagnères-de-Bigorre dans les Hautes-Pyrénées. Un de ses amis ne le voyant pas revenir vers 18 heures, avait donné l'alerte. Sans doute le cueilleur voulait-il atteindre un « coin » particulier, car il s'est aventuré dans un

terrain très escarpé. Mercredi soir, une quinzaine de gendarmes, assistés de chiens de recherche et de l'hélicoptère de la gendarmerie ont ratissé le secteur en vain. Ce n'est qu'hier matin que le corps du sexagénaire a été retrouvé dans le « bois de Pouzac », sous le lac Bleu, au Chiroulet. L'homme s'était tué, vraisemblablement en tombant d'une barre rocheuse.



Ainsi, comme on peut s'en rendre compte encore une fois, les champignons ont plusieurs façons d'être dangereux pour l'homme :

...le mycophage gourmand s'empoisonne, est très malade et ..quelquefois meurt

...le mycologue sportif, grand amateur de longues courses dans les bois, s'égare, (on le retrouve le lendemain tout transi et penaud) ou tombe dans un précipice et meurt...

...le mycologue trop studieux et perfectionniste court lui aussi un grave danger, celui de se lancer, sans précaution, dans l'étude approfondie des russules !!!

Le désir ,pourtant louable, de les reconnaître toutes peut amener le chercheur au délire obsessionnel ...et...à l'hôpital psychiatrique... !!! *

Mais, avouons le ; c'est pour tout cela que nous aimons les champignons, au plaisir charmant de la promenade en forêt et au plaisir délicieux de la dégustation s'ajoute ce petit frisson de danger qui donne du prix à toute chose !!

- * Le roi des lutins, protecteur des champignons , fait tout pour que les cueilleurs s'égarent ou rentrent bredouilles !!
- * Dans son livre « La vie privée des champignons » G. Becker raconte comment un homme normal, médecin père de famille saisi par cette passion finira par négliger sa famille, et ses malades et, en fin de compte, pour soigner son obsession on devra l'hospitaliser ! Ce n'est qu'après un séjour à l'hôpital et ..trois électrochocs qu'il rentrera chez lui à peu près guéri !!!

VOTRE ATTENTION S.V.P.

Ceci s'adresse aux personnes qui ne peuvent venir le lundi et concerne la période début septembre début octobre

D'une manière générale les dates de certaines activités à ce moment là peuvent nous parvenir trop tard (ou trop tôt) pour que vous soyez prévenus par le bulletin qui paraît en octobre après le C.A.

Pour vous renseigner T.05 61 81 92 88 ou 06 03 91 64 20



Peut-être une forme *supravolvata* de l'amanite de Maire (*Amanita mairii*) dont le pied à droite ne faisait pas moins de 4,5 cm de diamètre !

Amanita mairii est une espèce bien connue du groupe de l'amanite vaginée. Quelques spécimens, avec une volve très développée, engainante à la base et dilatée au sommet, et un pied bien blanc, nous firent, ce jour-là, évoquer la forme *supravolvata* de cette espèce. Mais cette dernière semble n'être au total qu'une simple forme écologique d'*Amanita mairii*. En tout cas, nous eûmes entre les mains un exemplaire colossal, celui de droite sur la photo ci-dessus, dont le pied atteignait 4,5 cm de diamètre.

Amanite de Maire (complément d'enquête)

L' Amanite de Maire est très commune dans les pinèdes chaudes du sud, mais depuis quelque temps on la rencontre aussi chez nous

Des amanites cueillies dans un parc à Ayguesvives (31) présentaient la même particularité que celles de la photo ; parmi elles on notait la présence d'un spécimen beaucoup plus robuste (pied de 5 cm de diamètre)

A noter : le pied de ces amanites était nettement caverneux. Ce détail n'est mentionné nulle part Fantaisies de la nature ? espèces différentes ? ..Asuivre..

La recette de Régine (pour pique-nique ou brunch)

Petits pains aux champignons séchés

6 petits pains



200 gr de farine de blé et 120 gr de farine de seigle (ou 320 gr de farine de blé)

2 c soupe de levure de boulanger (12g)

2 c soupe de champignons séchés et moulus

1 c café de piment doux (paprika) ou thym

2 c soupe d'huile

2 c café sel

2 verres d'eau (18 cl)

1...Eau tiède + 1 pincée de sucre + levure ..attendre 10 / 15 minutes

2...Sel + huile + piment doux + champignons

3...Mélanger les 2 farines + 1 + 2 pétrir 5 mn / repos au chaud 1 heure à 2 heures

4 ...Partager la pâte en 6 boules, les placer sur la plaque du four farinée / couvrir (linge ou film alimentaire) / repos au chaud 1 heure

5...Cuire 20 mn env à 240 ° (th 8) en ayant soin de poser un bol d'eau au bas du four .

Refroidir sur grille

Délicieux avec salades, crudités ; charcuterie et fromage

AUX CHAMPIGNONS



Je m' baladais dans la forêt pour aller cueillir des bolets
J'avais envie d'en récolter un plein panier
Un plein panier, il y a de quoi, mais ramasser n'importe quoi
Il suffisait de s'en parler pour s'y retrouver....

Aux Champignons..... aux champignons
(Refrain) *Au soleil, sous la pluie à midi ou à minuit*
On se retrouve tous aux champignons

Tu m'as dit j'ai rendez-vous dans un sous bois avec des fous
Qui vivent le panier à la main du soir au matin
Alors on s'est tous regroupés, et une Association est née
Et cela fait déjà VINGT ans qu'elle est créée....

On m'as dit c'est dangereux de ramasser des vénéneux
Il faut savoir différencier les bons des mauvais
Et en vingt ans j'en ai appris sur les plus gros, les plus petits
Et je suis sûr que cett' année on va s' régaler....

(Refrain) 3 Fois « Aux Champs Elysées » de Joë Dassin
Parodiée par Claude PERRY
A Vacquiers, le 17 Juillet 2006

CHANSONS ET CHAMPIGNONS

Cette chanson, improvisée pour les 20 ans de l'association F J E P S sera interprétée dans les bois, de préférence sans fausse note, et surtout, pas trop fort...sinon. ...

Les champignons se cachent !!!

ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE

Création en 1977. N° préfecture : 09893

SIEGE SOCIAL : Faculté de Pharmacie 35, chemin des maraîchers 31400 TOULOUSE

RESPONSABLES :

Président : L. CHAVANT 06 09 92 59 74 louis.chavant@free.fr
Trésorier : P. CASSAN 05 61 20 68 59 - 06 84 99 97 70 pierre.cassan@bbox.fr
Secrétaire : G. BONNET 05 62 18 52 82 - 06 03 91 64 20 jacques.bonnet@wanadoo.fr
Sorties : P. JOUSSEAUME 05 61 81 03 79
M. MUNERETTO 05 61 48 47 92 - 06 84 39 24 29 mam31@wanadoo.fr
P. CARBONNE 05 61 73 08 70
P. CASSAN 05 61 20 68 59 - 06 84 99 97 70 [pierre.cassan@bbox](mailto:pierre.cassan@bbox.fr)
Bulletin : J. JOSSERAND 05 61 81 92 88

ACTIVITES DE L'ASSOCIATION :

- **REUNIONS DU LUNDI**
Faculté de Pharmacie, coque A, niveau 0, salle de botanique.
Tous les lundis à 18H (sauf vacances universitaires) détermination de champignons, initiation à la mycologie, conférences.
- **EXPOSITIONS DE CHAMPIGNONS**
A l'automne, l'A.M.T. organise une exposition à la Faculté de Pharmacie : champignons, papillons, insectes, mycophilatélie, concours.
- **PARTICIPATION A D'AUTRES EXPOSITIONS**
 - *Exposition au Muséum d'Histoires Naturelles dans le cadre de la Novela.
 - *Journées nature de la Forêt de Bouconne.
 - *Fête de la châtaigne de Mourjou (Cantal)
 - *Fête de la châtaigne de Laguépie (Tarn)
 - *Autres expositions sans caractère annuel régulier.
- **INTERVENTIONS AUPRES DES ETUDIANTS**
L'A.M.T. accompagne et encadre les étudiants de la Faculté de Pharmacie et de la Faculté des Sciences pour quelques sorties en forêt, cueillettes et déterminations.
- **PARTICIPATION A LA CHARTE FORESTIERE DE LA FORET DE BOUCONNE**
APPORT DE CHAMPIGNONS POUR UN LABORATOIRE DE RECHERCHE

BULLETIN INTERNE : il paraît 3 fois par an depuis 1980.

BIBLIOTHEQUE : documentée, elle est à la disposition de tous les membres.

SITE : www.associationmycologiquetoulouse@ups-tlse.fr

SE RENSEIGNER : J. Jossierand 7, impasse du midi 31450 AYGUESVIVES tel : 05 61 81 92 88

PARTENARIAT : Mairie de Toulouse
Institut Klorane
Université Paul Sabatier