

JANVIER 2014

Meilleurs vœux

SOMMAIRE

- 1.....Le mot du Président
- 2 / 4.....Activités de l'association / Expos / Infos
« Le bonheur est dans le bois »
- 5.....La truffe en Ariège
- Champignons souterrains
- 6.....Champignons et littérature
- 7.....La recette de Régine - la coulemelle
- 8 / 10.....Pour la retenue de Sivens (le point de vue d'un écologiste)
- L'année des trompettes
- 11 / 12.....Un cordiceps peu fréquent
- 13.....Dangers et surprises de la cueillette (internet)
- 14.....Le noisetier (et les truffes ?)
- 15.....Un cortinaire / deux strophaires
- 19.....Vertus curatives des champignons des villes
- 20 / 21.....Trésors mycologiques des bibliothèques universitaires
- 16Le plus ancien champignon symbiotique des plantes (recherche)
- 17 / 18.....Devoir de mémoire (à propos du voyage à Betchat)
- 22.....Pousser comme un champignon.....



Le bonheur est à la table des mycologues

La nouvelle année commence et avec celle-ci le premier bulletin 2014, préparé par Janine et son équipe. Et évidemment l'indispensable mot du Président !

Que vous dire ?

Cette année fut tellement riche en événements grands ou petits, jamais inutiles, mais toujours constructifs. Trop nombreux pour les citer sans prendre le risque d'en oublier et de fâcher quelques amis !

Je ne rentrerai pas dans le détail mais je me dois de vous faire part d'un sentiment, disons global, et de satisfaction que m'inspire cette année écoulée et qui j'espère perdurera pour la nouvelle année.

Ce sentiment est tout entier dans cette petite histoire qu'un mycologue curieux m'a un jour racontée suite à un rêve. Dans ce rêve, il m'a dit avoir vu l'Enfer et le Paradis des mycologues !

Voici ce qu'il a vu après avoir poussé successivement les portes de l'Enfer et du Paradis :

La première, celle de l'Enfer, donnait dans une pièce, au milieu de laquelle il y avait une énorme table ronde. Au milieu de cette table, un immense plat de cèpes à la provençale (sautés à l'huile d'olive, persil, ail hachés. Le tout bien rissolé avec un peu de glace de viande et servi bien chaud). Les personnes assises autour de cette table étaient maigres, livides et malades, elles avaient toutes l'air affamé. Elles tenaient des fourchettes à très long manche attachées à leur bras. Toutes pouvaient atteindre le plat de cèpes et se servir, mais comme le manche était plus long que leur bras, elles ne pouvaient ramener les fourchettes vers leur bouche. Il y en avait partout, sur la table, sur leurs habits : quelle misère, quelle souffrance !

La deuxième, celle du Paradis, donnait sur une pièce identique à la précédente, même grande table, même plat de cèpes, les personnes autour de la table étaient équipées des mêmes fourchettes aux longs manches. Mais là les gens étaient bien nourris, souriants et se parlant amicalement, tout était propre !

Pourquoi un tel plaisir, un tel bonheur ?

A y regarder de plus près, on pouvait s'apercevoir que chacun trempait la fourchette dans le plat et la tendait au voisin qui lui faisait face !

A la table de ces mycologues (certes mycophages, mais l'un n'empêche pas l'autre) le bonheur, nourriture de l'esprit ou du corps, se partageait entre amis.

J'espère que cette année encore nous pourrons nous asseoir entre amis à cette table de la connaissance et continuer à partager notre « nourriture » pour le plus grand bonheur de nos papilles et surtout de nos neurones !

Bonne année 2014.

Le Président.



EXPOSITION 2013 à la Faculté de Pharmacie

Remarques

...à propos de la fréquentation : il y a ceux pour qui champignon = cèpe, peu de cèpes = peu de champignons = inutile d'aller voir une expo..
et il y a ceux qui s'intéressent aux champignons (au pluriel).et qui, souvent, sont des visiteurs fidèles de notre expo. On les voit, chaque automne, allant de table en table et prenant des notes.

Lorsque nous exposons dans le cadre d'une importante manifestation : Novela, Bouconne, Mourjou ..etc., beaucoup de curieux défilent, regardent, et passent...
Ceux qui viennent chaque année à la Faculté de Pharmacie, sont de vrais amateurs curieux et attentifs. Cette année, en particulier on a pu voir plusieurs personnes, un livre et un carnet de notes à la main, examinant, questionnant et prenant des notes.
Des jeunes visiteurs passionnés ont posé à Pierre Cassan de nombreuses questions pertinentes..

.....A propos des adhésions notre trésorier constate une évolution : pendant longtemps, au moment de l'expo, plusieurs personnes s'inscrivaient, ayant trouvé l'exposition très jolie...et on n'en entendait plus parler !!
Il semble que de plus en plus les inscriptions se font à longueur d'année, et ce sont des personnes motivées qui vont rester à l'AM.T.

On ne peut que se réjouir de cette évolution...

Les « inscrits de passage » content de l'argent à l'association et n'apportent pas grand chose..

Sur les tables....

208 espèces ont été présentées à l'exposition

Espèces remarquées : *Leucoagaricus mionodicolor* (rare) *Tricholoma bresadolarum*
Omphalotus illudens (clitocybe de l'olivier) *Tricholoma equestre* *Cordiceps capitata*
Telephora palmata *Cantharellus salmonicolor* (rare)

Bois « visités » par nos cueilleurs : Ste Croix, Montagne noire, Betchat

19 / 20 octobre 2013 à MOURJOU EN CHÂTAIGNERAIE Cantal

Foire à la châtaigne et aux champignons ! Exposition



L.A.M.T. y était ! Sur les tables, sous le préau de l'école commune, trônaient cette année la Famille des Bolets avec un énorme Bolet fragans, la Famille des Amanites – phalloïdes, muscaria, rubescens ..et celle des Clavaires, une surprise, l'Agaric pintade, (*Agaricus praeclearquamosus*)

Le beau temps automnal et le temps des vacances ont fait venir de très très nombreux visiteurs sur notre stand, le samedi comme le dimanche.

N'oublions pas la cueillette des écoliers qui, accompagnés par Juliette ont trouvé deux beaux cèpes qu'ils ont fièrement ramenés au stand

* Par chance Damien était là pour épauler les 6 toulousains à l'œuvre.

Un grand merci à Juliette et Joseph Labrunie pour leur accueil chaleureux et leur présence attentive..avec le cidre nouveau.. et « las castanhas » Règine Estampes



Mr Jousseume et son bouquet de champignons !..

.. et deux cueilleuses absolument charmées !

ARFONS 25 octobre 2013

Conférences et activités. CA, 18-11. 13

25 novembre, 2 décembre, 9 décembre, 16 décembre : ces 4 séances sont réservées à l'étude des champignons ramassés le week end ainsi qu'à une initiation à l'utilisation de l'ordinateur pour la détermination des champignons (travail de Pierre, Jean François et Alain).

6 janvier : Fête des Rois.

13 janvier : Histoire de la mycologie à Toulouse par Guy Durrieu.

20 janvier : « champignonsdupanier » découverte et utilisation.

27 janvier : Assemblée générale annuelle.

3 février : Champignons comestibles et toxiques au siècle des Lumières par Louis Chavant.

10 février : Les champignons à travers l'AMT par Pierre Cassan.

17 février, 24 février, 17 mars : seront occupés par des conférences encore à l'état de projet. Elles seront annoncées dès que possible, soyez vigilants.

Des nouvelles du groupe « inventaire ».

Alain Ferran prend la parole, refait l'historique du travail effectué :

*Sites déterminés sur une carte.

*Désignation de 10 correspondants bénévoles.

*Elaboration de listes de champignons ramassés sur les sites.

Il propose d'organiser une réunion du groupe afin d'en affiner le fonctionnement, d'introduire ces listes dans la banque de données et sur le site « champignonsdupanier.org », le travail informatique étant assuré par J.F. Arnoult, P. Cassan et O. Franquière.

Il faudra aussi déterminer comment on pourra introduire une partie plus précise et strictement réservée aux membres de l'AMT.

Un projet sur l'élaboration de « fiches » est repoussé en « questions diverses », mais nous n'aurons pas le temps de vraiment en discuter. (à voir plus tard).

LE MOT DE LA REDACTRICE

Le bulletin existe depuis 1980 et fonctionne toujours avec le même esprit : être un lien amical entre les adhérents : Ainsi chacun peut participer à sa rédaction :

..en écrivant des articles

..en signalant des articles de presse, des émissions de télévision

..en dénichant des textes sur le sujet dans les livres, les poèmes, les chansons etc...

Petite remarque Sans ordinateur, sans E. Mail, et même sans téléphone ! vous pouvez participer activement à la vie de l'association et à la rédaction du bulletin, ils suffisent d'avoir ;

-une feuille de papier à lettres

-un stylo

-une enveloppe un timbre à 57 cm (écopli) et ...mon adresse :

J. Josserand 7 impasse du midi 31450 AYGUESVIVES T. 05 61 81 92 88

..un peu plus moderne on peut me téléphoner..

Quant aux inconditionnels du « dernier cri de la technique » ils utiliseront le E. Mail de

Régine Estampes : regine.eolide@orange.fr

Ne pas oublier :

Les actifs du lundi, ceux qui participent aux sorties , aux expositions etc..etc.. représentent moins de la moitié des adhérents, il y a aussi ceux qui pour diverses raisons ne peuvent venir que de temps en temps, et qui, pourtant , sont des fidèles de l'A.M.T. .et paient leur cotisation souvent depuis plus de 20 ans . Les premiers sont certes les moteurs essentiels, mais je ne saurais oublier les autres pour qui le bulletin a sans doute bien plus d'importance en tant que lien amical, je pense souvent à eux en le rédigeant...

POUR LES ANCIENS, POUR LES MODERNES, POUR TOUS

TRES BONNE ANNEE SOUS LE SIGNE..DU CHAMPIGNON !!

LE MOT DU TRESORIER

Le trésorier préfère vraiment envoyer des lettres de vœux que des lettres de rappel pour cotisations impayées !!! Pensez à lui et n'oubliez pas de régler votre cotisation :

20 euro une personne 25 euros couple

A adresser (chèque) Pierre Cassan 17 crs Alsace Lorraine 31560 CARAMAN

MES MEILLEURS VŒUX A TOUS

Information :

Pour ceux qui ne peuvent pas toujours venir le lundi à la faculté il existe une possibilité : disons deux « mini annexes » de l'A.M.T. :

- chez Pierre Cassan 17 crs Alsace-Lorraine 31560 CARAMAN T. 05 61 20 68 59

Janine Josserand 7 imp du Midi 31450 AYGUESVIVES T. 05 61 81 92 88

A votre disposition pour : Examiner et déterminer les champignons cueillis,

Etudier les champignons en général

Merci de téléphoner avant de venir.

A noter :

Le nouveau « myco - gourmet » est en préparation. Si vous le souhaitez, merci d'envoyer à Régine Estampes vos recettes originales ..et nouvelles.

T. 05 61 81 18 52 Mel regine.eolide@orange.fr

DE LA TRUFFE EN ARIEGE ! ... C ' EST SECRET !!

La truffe, » *Tuber melanosporum* « dite truffe du Périgord est un champignon difficile à rencontrer dans la nature et même à obtenir en culture (tous les sols n'y sont pas favorables) La truffe, champignon hypogé, (difficile de la voir car elle pousse sous terre) n'est pas très connue en Ariège et surtout, ceux qui connaissent des lieux de production les gardent très secrets. ..La preuve est, que même des parents qui connaissent des lieux de production ne les enseignent pas à leurs enfants (c'est pour dire !). J'ai rencontré sur une foire un monsieur (50 ans) dont la maman (80 ans passés) récolte en core des truffes (*Tuber aestivum*=truffe d'été) et qui malgré son age, refuse de lui dire les endroits où elle va !! Au cours de mes rencontres avec des personnes du cru il m'est très fréquent d'entendre dire qu'ils ne savaient pas que la truffe existe en Ariège. Et je ne parle même pas de ceux qui n'en ont jamais vu ni touché.

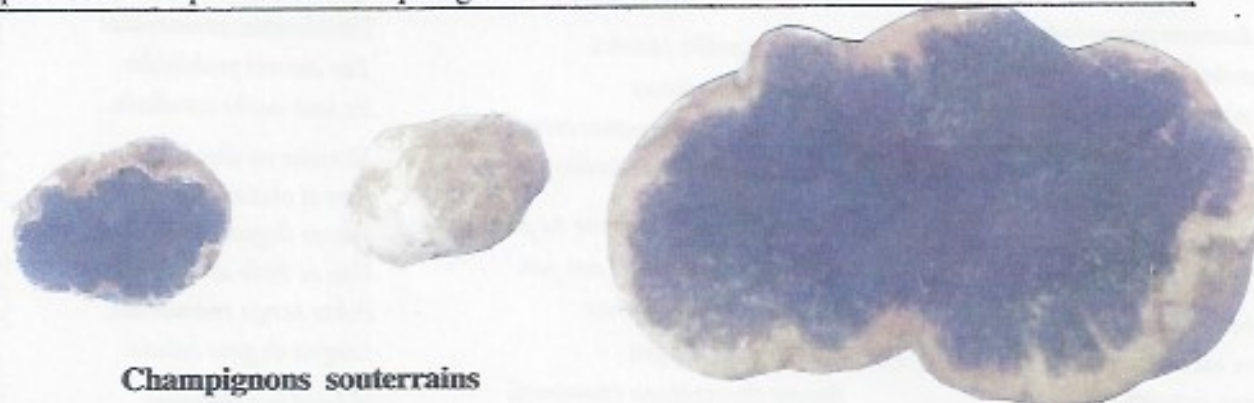
Quant à nous « professionnels », pour éviter le braconnage et la disparition des truffières spontanées qui vont très mal, nous nous taisons sur les milieux favorables et, encore plus, sur les lieux de récoltes que nous avons eu la chance d'identifier.

Nous ne donnons des tuyaux qu'à ceux qui sont propriétaires de terrains, et encore, après s'être assuré de la véracité des dires (jeux de questions-réponses, sur les lieux, sols, les plantes, les arbres, etc) et qui sont des planteurs potentiels .

André CLARE trufficulteur ariegois (09 VARILHES)

Et toujours en ARIEGE : DES COPRINS CHEVELUS A LA TONNE !!

Cette année nous avons vu une poussée de coprins chevelus sortant de l'ordinaire : il y en avait dans le pré plusieurs centaines gros comme des bouteilles d'eau d'un litre.. Ensuite, et maintenant, d'autres poussées de légèrement plus petits mais également très très nombreux, qui forment des plaques blanches sur des dizaines de M2 . Ce champ qui était une demi friche a été cultivé pour en faire une prairie artificielle avec apport de terre de remblais pour faire paître des moutons et, depuis cela, on voit des énormes poussées de coprins derrière le pacage de ces moutons



Champignons souterrains

Quand on évoque les champignons souterrains on pense aussitôt aux truffes, mais il existe d'autres espèces hypogées ou semi-hypogées, *Rizopogon*, *Melanogaster*, *Elaphomyces*, *Choïromyces*, par exemple..

Le champignon ci-dessus, découvert et photographié par J. Pierre Solini (nouvel adhérent) provient de la Montagne Noire, sous feuillus (châtaigniers)

Frais le champignon avait une gléba noire veinée de blanc

Le peridium est assez épais et de couleur brun-rouge

L'odeur assez forte évoque une odeur de truffe

Ce péridium brun-pourpre fait penser à *Elaphomyces muricatus*, mais divers éléments manquent pour une identification plus précise (en particulier l'examen des spores au microscope)

CHAMPIGNONS ET LITTÉRATURE

Philippe Carboine a déniché pour nous ce poème en espagnol, et propose deux traductions en occitan et en français

* J. S. PONS est l'auteur d'une œuvre littéraire surtout écrite en catalan et en majorité composée de poèmes.

NDLR : Si c'est difficile de trouver des champignons dans la chanson, c'est bien difficile aussi d'en trouver en littérature et pourtantdans le domaine à la mode du « polar » que de crimes parfaits pourrait imaginer un auteur en utilisant au mieux les « merveilleuses vertus assassines » de l'amanite phalloïde et du Cortinaire des montagnes !!!!

Occitan

Broquisson

Broquisson, camparòl polit
Ambe capèl sec, apallit
Coma la tèrra d'Aragon
O coma un camp de milhargon.

Broquisson, cotiva rosseta
Perduda al prigond de l'erbeta,
Camparòl pichon amagat
Dins lo fons del bosquet d'aurat
Ont te veirà doça mirada
De femna plan enamorada :
De femna plan enamorada
De ta carn fina, doçamara,
O de la polidetat rara
De tu, èstre uròs benesit
Per l'amor e per l'encantada.

Agulbetonas rescondudas,
Tremoladissas, esmogudas
Per nòvas amors defendudas,
Al còr d'una nuèit estelada.

Clar que la tardor parla pas ;
Mas la tardor va de son pas.
Lèu-lèu arribarà l'ivèrn
Ambe sa torrada d'infèrn,
Paure cocon enamorad,
Pichon rastelon rosadas.

Tornarà la prima leugièra,
Bufarà un vent afrescolit,
Messatgièr de las amoretas
O de l'afeccion vertadièra :
T'ac revelaràn las mandretas
O, qui sap, la brueissa pichona,
Penchenilha plan polidona.

La dòna doça sorrirà ;
Ton còr en flors espelirà,
Broquisson enamorad.

Français

Pied-de-mouton

Pied-de-mouton, joli champignon
Au chapeau sec, pâle
Comme la terre d'Aragon
Ou comme un champ de maïs châtré.

Pied-de-mouton, champignon roux
Perdu au fond de l'herbette,

Petit champignon caché
Au fond du bois doré
Où te verra doux regard
De femme fort énamourée :
De femme fort énamourée
De ta chair fine, douce-amère,
Ou de ta beauté rare,
Être heureux bûni
Par l'amour et par la fée.

Petites aiguilles cachées,
Tremblantes, émues
Par de nouvelles amours interdites,
Au cœur d'une nuit étoilée.

Il est clair que l'automne ne parle pas ;
Mais l'automne va de son pas.
Très vite arrivera l'hiver
Avec sa gelée d'enfer,
Pauvre champignon énamouré,
Petit pied-de-mouton gelé.

Reviendra le printemps léger,
Soufflera un vent frais,
Messager des amourettes
Ou de l'affection véritable :
Te le révéleront les petits renards
Ou, qui sait, la petite sorcière,
Pied-de-mouton très joli.

La dame douce sourira ;
Ton cœur en fleurs éclora,
Pied-de-mouton énamouré.

Espagnol

Gamuza

Gamuza, hongo bonito
Con seco sombrero pálido
Coma la tierra de España
O como campo de caña.

Gamuza, seta amarilla,
Perdida en la hierbacilla,
Hongo pequeño escondido
En el sotillo dorado
Donde te verá mirada
De mujer enamorada :
De mujer enamorada
De tu carne dulzamara,
O de la belleza rara
De tu, feliz ser bendito
Por el amor y la hada.

Agujitas escondidas,
Temblorosas, conmovidas
Por amores prohibidas
En una noche estrellada.
El otoño no dice nada,
Pero el otoño sigue andado.
Pronto llegará el invierno
Con su hielo de infierno,
Pobre hongo enamorado,
Lengua de gato helada.

Volverá la primavera,
Soplará viento fresquito,
Mensajero de amorcillos
O de afección verdadera :
Te lo dirán los zorrillos
O, puede ser, la bruja,
Lengua de gato bonita.

La mujer sonreirá ;
Tu corazón florará,
Gamuzita enamorada.

Joseph- Sébastien PONS - professeur agrégé d'espagnol, docteur es-lettres et « patron » des études hispaniques à la Faculté des lettres de Toulouse (texte en espagnol)

Crêpe de Coulemelle (2 pers.)



- 4 chapeaux de macrolépiota procera
- 1 tranche fine de jambon blanc
- 1 petit bouquet de ciboulette + 1 ou 2 feuilles de basilic
- 1 petit grain d'ail
- 1 pique en bois par crêpe.

- ① Chapeaux essuyés, lames face au grill arrosées d'un filet d'huile + sel → 240° ± 7mn.
 - ② Hachis jambon + herbes + ail à passer rapidement à la poêle en remuant 10 secondes.
 - ③ Déposer le hachis sur les chapeaux grillés. Rouler et fermer avec une pique en bois.
- Déguster aussitôt avec du pain toasté, on l'aime accompagné d'un verre de whisky!

Avec son port élancé, son pied chiné à anneau coulissant, son chapeau couvert de squames brunes, la coulemelle est un champignon reconnaissable et familier. C'est un bon comestible qui se prépare de diverses façons (à éviter la cuisson dans de l'huile trop chaude qui réveille un peu d'amertume).

Il y a eu à propos de cette espèce un incident fâcheux avec la presse : M. Maillat avait expliqué à un journaliste que certaines lépiotes plus petites étaient très toxiques et même mortelles et que la meilleure façon d'éviter des accidents était de cueillir seulement les coulemelles d'une certaine taille. ... Quand l'article parut dans le journal, il disait le contraire ! « ne cueillir que les petites lépiotes bien fermées car elles sont plus tendres » !! La responsabilité de l'A.M.T. étant en cause, M. Maillat avait dû demander au journal de passer un rectificatif

On sait ce que l'on dit à un journaliste, mais pas tellement ce qu'il va écrire ! Cette année pour un article « à la une » un journaliste a apporté son texte à corriger avant parution, pour être sûr qu'il n'y aurait pas d'erreur...mais une telle attitude très « pro » est plutôt rare.

Pour la retenue de Sivens

Le point de vue d'un écologiste

En face des arguments présentés par les opposants à ce projet, il me paraît un peu simpliste de se focaliser uniquement sur le problème de cette zone de quelques dizaines d'hectares alors que c'est une vallée de près de 50 km de long qui est concernée. Il est donc nécessaire d'examiner la question sur l'ensemble du bassin. Rappelons que le Tescou, d'après les mesures réalisées à la station de St Nauphary à l'entrée de Montauban a un débit moyen, mesuré sur 35 ans, de 1,12m³ /sec. Mais les extrêmes peuvent aller de plus de 100m³ à 0,001m³/sec, 1 litre ! Cela signifie qu'il n'y a sur ce cours d'eau aucune zone tampon, ni pour écrêter les crues, qui inondent assez largement le fond de la vallée, ni pour maintenir un débit minimum en période sèche. Une bonne partie du cours, y compris dans la zone « humide » de retenue prévue, s'arrête souvent totalement de couler pendant un ou deux mois d'été comme on a pu le constater cette année.

Il paraît aussi nécessaire de se placer dans une perspective temporelle tenant compte des observations climatiques et de leur évolution future. Il paraît certain que le Tescou a été une rivière bien plus active dans un passé pas très ancien. On peut se poser la question, quand on voit que le cours d'eau est jalonné de toute une série d'anciens moulins, comment pouvaient-ils tourner avec si peu d'eau pendant une grande partie de l'année ? Et ce, en particulier, dans une partie du cours où on ne peut accuser les prélèvements de l'appauvrissement du débit actuellement constaté. C'est là que l'on peut réaliser la réalité du changement climatique que nous vivons et qui d'après les prévisions des climatologues a de fortes chances de s'aggraver. Les quantités annuelles de précipitations ne devraient pas trop diminuer mais leur répartition dans l'année serait plus irrégulière avec augmentation en hiver, réduction en été. Argument supplémentaire pour l'installation d'une retenue.

Que faut-il faire ? Laisser les choses en l'état pour conserver la zone du Testet (il n'est même pas certain qu'elle puisse se maintenir longtemps en l'état) et accepter de voir le cours du Tescou, déjà dans un mauvais état écologique, s'assécher encore plus ? Alors tant pis pour la faune aquatique : poissons, batraciens, insectes..., beaucoup sont appelés à disparaître de même que la végétation. Ou alors, si la retenue est réalisée, assurer un débit minimum toute l'année ? Cette question de débit est pourtant cruciale même si on se limite au seul aspect écologique. En effet le cours de la rivière est bordé d'un peuplement riverain de peupliers, chênes pédonculés, frênes, aulnes, saules... qui, par endroits, forment une véritable forêt galerie. C'est ce peuplement végétal, sur 40 kilomètres de long, qui à terme sera en danger si l'alimentation en eau n'est pas maintenue. Ce peuplement d'arbres ne présente pas qu'un aspect esthétique, outre son importance pour le maintien d'une importante biodiversité, qui comprend des auxiliaires pour l'agriculture, il joue un rôle capital dans l'assainissement des eaux. Il absorbe les nitrates et phosphates apportés par l'écoulement des versants et que les stations d'épurations échelonnées le long du cours rejettent toujours. Les critiques au projet parlent d'une « inversion des débits » : l'installation du barrage n'apportera pas une inversion

des débits mais le rétablissement d'une situation antérieure où le débit du Tescou était d'un niveau conséquent tout au long de l'année.

.../...

En ce qui concerne l'aspect patrimonial il est exact que le peuplement arboré humide présent sur le site qui sera ennoyé est d'une superficie relativement importante mais il ne contient aucune essence d'intérêt particulier, le qualifier « comme faisant partie des zones humides majeures du département du point de vue de la biodiversité » me paraît très exagéré ! Il y a bien d'autres zones humides dans le département dont l'intérêt biologique est largement supérieur. L'aulne cité en particulier se retrouve tout au long de la rivière plus en aval. Il faut noter, de plus, que d'après l'étude de la SCOP Sagne cette zone humide est installée sur un « *aquifère perché temporaire localisé dans le premier mètre du sol* » donc à faible réserve d'eau directement corrélée aux variations de pluviométrie, ce qui signifie que son avenir est incertain. La seule station vraiment intéressante botaniquement (communauté à rubanier et magnocariçaie) est celle alimentée par la source proche de l'ancienne ferme « La Métairie Neuve » mais qui ne sera pas ennoyée. Curieusement la prairie humide, à jones, qui entoure cette zone n'est pas prise en compte dans la carte de l'étude de la SCOP Sagne. Quoiqu'il en soit cette zone mérite d'être protégée au cours des travaux ou des aménagements qui les suivront.

La richesse biologique de cette zone, certes non négligeable, me semble fortement exagérée. Par exemple pour le papillon Azuré du Serpolet il faut noter que, dans notre région, la plante hôte principale est l'Origan qui n'est pas une plante de zone humide. D'après l'étude plus de 60% de la surface colonisée par l'Origan se trouve hors emprise, cette surface est facilement extensible par quelques travaux de débroussaillage qui faciliteront l'extension naturelle de la plante. Cela n'interdit évidemment pas quelques replantations de serpolet mais leur nécessité est peut-être surévaluée.

A remarquer que la disparition des périodes d'assèchement permettra le développement de populations plus importantes des deux espèces d'Odonates protégées, Agrion de Mercure et Cordalie à corps fin, en particulier pour le premier dont déjà 63% du territoire de reproduction sur la zone d'étude se trouvent hors emprise de la retenue. Il est probable que l'effet sur les poissons sera identique et le classement du Tescou en voie migratoire paraît curieux puisque son cours présente déjà plusieurs seuils infranchissables.

Enfin même si ce n'est pas du domaine de mes compétences principales, quelques mots sur l'aspect agricole et ses répercussions sur le paysage. Les contestataires proposent aux agriculteurs de changer pour un mode d'exploitation moins gourmand en eau, mais que font-ils actuellement, puisqu'ils n'ont pas d'accès suffisant à cette eau ? Et pourront-ils longtemps s'en passer en été ? Cela signifie que beaucoup devront abandonner leur exploitation. Ceux qui disposent de superficies déjà importantes pourront s'étendre tout en se tournant vers des cultures d'hiver, Blé, Colza... et laisser la terre nue et grillée pendant les mois les plus chauds. Le développement de cultures maraîchères qui pourraient alimenter les marchés proches de Montauban, Gaillac, Rabastens serait impossible. Cela aboutirait finalement à la disparition des petites exploitations de polyculture au profit de vastes surfaces

de cultures ou d'élevages extensifs et donc du paysage bocager actuel qui est l'un des charmes de cette vallée. C'est-à-dire tout l'inverse de ce que devraient souhaiter ceux qui proclament « *gardarem lou Testet* ».

Le dernier point qui me paraît intéressant est la présence d'une réserve d'eau importante dont la proximité immédiate avec de grandes zones boisées (Forêt domaniale de Sivals par exemple) est un facteur de sécurité en cas d'incendie dans ces peuplements.

Guy Durrieu

Professeur émérite, Université P. Sabatier

55 chemin Flou de Rious 31400 Toulouse

guydurrieu@wanadoo.fr

Une saison dans les champs et les bois...

L'ANNEE DES TROMPETTES

...de la renommée pour certains (peut-être) ..mais sûrement des morts pour nos mycologues mycophages ! Lors des sorties en forêt , les cueilleurs, déçus par la pénurie de cèpes, remplissaient leur panier de trompettes , et les gourmands essayaient des recettes , à la crème, au jus de viande etc .. etc..

Des trompettes, mais aussi des chanterelles, et plus encore des chanterelles en tube
A près tout, même sans *Boletus edulis*, il y a là de quoi accompagner délicieusement les viandes blanches et réjouir les gourmets.

Plus tard les fidèles visiteurs de l'hiver : pieds bleus, pieds violets ont pris la relève. Chacun a sa recette pour les préparer.

Si nos cueilleurs sont volontiers mycophages , ils sont avant tout mycologues, et quelques espèces moins comestibles ont attiré leur attention :

Ex ; *Cortinarius herculeus* - *Stropharia cacrulea* - (P. 15)- *Cordiceps capitata*



Cordiceps capitata , espèce assez rare parasite la truffe du cerf (*Elaphomyces muricatus*)

Voir page suivante un article consacré à un cordiceps encore plus rare

Un *Cordyceps* peu fréquent

Gisèle Bouchaya et Guy Durrieu

Lors d'une sortie mycologique de L'AMPSO (Association mycologique des pharmaciens du Sud-ouest) dans la forêt de Campet (Lot et Garonne), l'un de nous (G. B.) a pu photographier un curieux parasite qui avait momifié un papillon (*photo1*). Il s'agit d'un *Cordyceps* champignon qui appartient à l'ordre des Clavicipitales, ordre qui contient de nombreux parasites des plantes (comme l'ergot du seigle *Claviceps purpurea*), d'autres champignons (comme *Elaphocordyceps capitata* sur la Truffe des cerfs) ou d'insectes et araignées (comme *Cordyceps militaris* sur les chrysalides de chenille processionnaires).



Photo 1: *Cordyceps tuberculata*, forme conidienne (forêt de Campet, 47)

Malheureusement le matériel n'a pu être conservé pour permettre une identification certaine. La raison mérite d'être expliquée car amusante, le récolteur qui avait bien voulu tenir la brindille sur laquelle était fixé le cadavre du papillon pour permettre la photo s'est ensuite empressé de tout jeter de peur «d'être contaminé», crainte bien inutile, on n'a jamais vu quelqu'un avec un *Cordyceps* sortant de ses narines ou de ses oreilles ! Mais après, impossible de retrouver l'échantillon, perdu dans l'herbe.

D'après l'aspect macroscopique, il est très probable que le champignon soit *Cordyceps tuberculata* (Lebert) Maire. Ici, il n'est pas encore arrivé à sa pleine maturité et se présente sous sa forme de multiplication végétative. Elle produit une masse de petites conidies qui donnent cette couleur blanche à l'ensemble. Cette forme conidienne a reçu elle aussi un nom, et même plusieurs, dont *Akanthomyces pistillariiformis* ! Ne vous fatiguez pas trop à essayer de le retenir, avec les nouvelles règles du code de nomenclature on ne doit plus appliquer qu'un seul nom à un champignon donné quelle que soit la forme sous laquelle il se présente, alors *Cordyceps tuberculata* nous suffit pour le moment.

Quand le champignon arrive à maturité complète, les excroissances qui sortent du corps de l'insecte prennent une coloration jaunâtre et produisent à leur extrémité, soit



Photo 2 : *Cordyceps tuberculata*, forme ascosporee (jpmoth.org)

directement dans la couche corticale soit sur de petites ramifications les périthèces où se différencient asques et ascospores (photo 2).

Comment se passe son développement, on ne le sait pas trop. Infecte-t-il la chenille avant sa métamorphose ? Ou bien l'infestation se produit-elle sur l'insecte adulte ? De toute façon, le mycélium envahit progressivement le corps entier de l'insecte, sans d'abord toucher les organes vitaux, de sorte que l'animal reste vivant un certain temps, le champignon ne produira ses fructifications, visibles à l'extérieur, qu'après sa mort.

On a aussi constaté chez diverses espèces de *Cordyceps* un comportement particulier de l'animal parasité. Celui-ci, épuisé par l'envahissement du mycélium, vient se fixer sur une brindille dressée ou une petite branche où il attend la mort. Ainsi, dans une situation bien exposée, la dispersion des spores du parasite sera grandement facilitée.

Cette espèce, l'une des rares qui se développe sur un papillon adulte et le plus souvent sur des espèces du type « mites », ne semble pas être fréquente. Elle est peu citée en France (et il n'est pas certain que les trouvailles soient toujours correctement identifiées) et pas du tout dans notre région. Il est vrai que ce groupe de champignons est peu recherché par les amateurs et même peu étudié par les spécialistes. Ils le mériteraient cependant, autant pour la place particulière qu'ils occupent dans les cycles écologique que pour l'intérêt qu'ils peuvent présenter comme agent de lutte biologique (certaines espèces ont été déjà utilisées comme *Beauveria bassiana* contre divers insectes,). Et n'oublions pas l'*Ophiocordyceps sinensis*, « l'Or de l'Himalaya », utilisé depuis plusieurs siècles dans les médecines tibétaines et chinoises.

Les dangers (suite) et les surprises de la cueillette

...et quelques remarques savoureuses des internautes

Rodez. Le beau cèpe d'Antoine

Publié le 03/10/2013 à 02:50, Mis à jour le 03/10/2013 à 02:17 | 20

J'en ai vu de plus gros à Tchernobyl

J'ai les mêmes dans mon jardin
..en céramique

Miam !!!

Antoine je fournis les œufs, amenez
les champignons !!



Antoine, cela fait longtemps qu'il cherche les champignons ! Et c'est un vrai chercheur : il se lève tôt pour être le premier dans le bois ; il apprécie les promenades en forêt ; il est fier de montrer (de donner même) les jolis champignons qu'il trouve et, surtout, marque de fabrique du vrai chercheur, il répond à la traditionnelle question de savoir où il a fait sa cueillette de façon assez vague ! Malicieux, le bonhomme précise que c'est dans les bois (merci Antoine, on se doute que ce n'est pas place d'Armes) et du côté du nord Aveyron. Peu importe après tout, le fait est qu'hier matin Antoine a cueilli un cèpe comme il n'en avait jamais cueilli de sa longue carrière : 1,750 kg sur la balance, 30 centimètres de diamètre et 80 centimètres de circonférence pour le

«phénomène». Quand on sait qu'à côté il en a ramassé un de 1,4 kg et plein de «petits», on peut penser qu'Antoine, à l'heure où vous lirez ces lignes sera à nouveau «Du côté du nord Aveyron». Lui et d'autres, il semble que le cèpe soit décidé à monter sa belle tête noire.

Actualités » Grand Sud » Ariège

Benaix. Un cueilleur de champignons évacué sur Rangueil

Publié le 03/10/2013 à 08:01 | 6

Quel mauvais esprit de la montagne

a appuyé sur le champignon ?

Il n'y a pas que les amanites qui sont

dangereuses !!!!

Trois personnes étaient parties hier matin vers 9 heures pour une cueillette de champignons dans les bois proches de Benaix. Le conducteur de la voiture, qui les avait amenés sur place, a slippé le véhicule sur un terrain en pente. Les cueilleurs sont descendus, mais le frein à main de la voiture devait être mal serré car celle-ci a descendu la pente. L'un des cueilleurs, âgé de 71 ans, qui se trouvait sur la trajectoire de la voiture folle, a trébuché et n'a pu l'éviter. La voiture lui a roulé sur le thorax alors qu'il était au sol. Sérieusement blessé il a été évacué par l'hélicoptère de la gendarmerie sur le centre hospitalier toulousain de Rangueil.

La Dépêche du Midi



Avelanièr ✱ ... Avelinier ...

Habitat	bosquets, lisières, haies, friches, bords des eaux
Préférences	sols fertiles, peu acides, frais, bien drainés, sensible à la sécheresse
Multiplication	rejet de souche,
Reproduction	drageonne et marcotte
Groupe du	chêne pédonculé



Il vivait déjà à l'ère tertiaire.

Feuilles	alternes, en forme de cœur, pubescentes dessous au niveau des nervures, irrégulièrement dentées
Fleurs	chatons mâles jaunâtres en hiver, fleurs femelles en forme de petits bourgeons, aux styles rouges
Fruits	noisettes entourées d'un bouquet de bractées soudées
Rameaux	jeunes rameaux couverts d'une pubescence rougeâtre
Écorce	brunâtre ou grisâtre, lisse, brillante, parsemée de lenticelles
Bois	blanc rougeâtre, souple, flexible, se fendant facilement



Il mérite bien sa place dans les haies dont il rompt la monotonie en hiver grâce à ses chatons débordants de pollen jaune.



Les tiges sont très utiles pour le jardin et le verger, en tuteurs, en perches ou en éléments de clôture.



Le noisetier est apprécié pour son abondant pollen.



En phytothérapie, les chatons sont utilisés pour les cures d'amaigrissement. L'écorce est fébrifuge.

NOISETIER

Corylus avellana

Du grec « korus » : casque, cupule du fruit
Du latin « abellena » : de la province d'Avellino réputée pour ses noisettes ou avelines

Famille des Corylacées

Proche du noisetier franc, avec lequel il s'hybride

Arbrisseau à feuilles caduques

Peut vivre jusqu'à 100 ans

3-5 m



Bourgeon et fleur femelle



Il est reconnaissable en hiver grâce à ses chatons pendants.



Il existe des noisetiers « truffiers ». ✱ Les noisettes entrent dans la composition de nombreuses spécialités gourmandes : « noisetines » d'Aubusson, « conquises » de Conques (Aveyron), « flocons » d'Ariège.



Les noisettes nourrissent les écureuils, les mulots, les oiseaux...



Les rameaux fourchus du noisetier servent de baguettes aux sourciers et les rameaux droits à faire des paniers.

✱ Près d'un noisetier on découvre souvent le lactaire à lait brûlant *L. pyrogalus*, de bien peu d'intérêt culinaire ! mais aussi et pourquoi pas des truffes !!!

UN CORTINAIRE HERCULEEN *Cortinarius herculeus*

Ce gros champignon robuste qui mérite bien son nom d'herculéen pousse associé aux cèdres ;
Son chapeau bien rond comme un bol est crème à marge plus pâle
Les lames serrées sont crème pâle puis tabac
Le pied est robuste clavé mais non bulbeux blanc avec des zones roussâtres en bracelets (voile blanc jaunâtre roussissant)
La chair blanche a une odeur terreuse désagréable si puissante qu'il y a de quoi faire fuir tous les cueilleurs !! (Impossible de l'inviter chez vous, sauf pour vous débarrasser de quelques gêneurs !!)



DEUX STROPHAÏRES

Strophaire vert de gris (*Stropharia aeruginosa*)

Nous la connaissons bien ! elle brille dans l'herbe humide, difficile à voir car elle a la même couleur... Son chapeau visqueux est d'un beau bleu-vert vif avec des flocons blancs au bord.
Ses lames sont d'un gris lilas puis gris noirâtre, l'arête est blanche.
Le pied, blanchâtre au sommet, vert/bleu à la base est floconneux avec un anneau fragile, la base porte des cordons mycéliens blancs
Habitat ; feuillus, conifères, bord des routes

Strophaire bleue (*Stropharia caerulea*)

Elle est presque un sosie de la strophaire vert de gris mais un peu plus robuste, avec des couleurs moins vives ; Les lames ne sont pas noirâtres mais gris rougeâtre pâle et l'arête n'est pas blanche.

UN CONSEIL : Si vous le pouvez pensez à consulter le site : champignonsdupanier@org
Vous y trouverez la description et les photos de ces deux strophaires.

Un article consacré à ce site créé par des membres de l'association paraîtra dans un prochain bulletin ;

Rappel le 20 janvier conférence « champignonsdupanier » découverte et utilisation

Vous êtes ici : [Accueil](#) > [La recherche](#)

Recherche

Le plus ancien champignon symbiotique des plantes livre ses secrets

Communiqué

Un consortium international impliquant des chercheurs du Laboratoire de Recherche en Sciences Végétales (UPS/CNRS) a séquencé et décrypté le génome du plus ancien partenaire symbiotique des plantes. Cette avancée permet de mieux comprendre la formation d'une symbiose entre plantes et champignons, dont le rôle écologique est considérable. Les connaissances acquises sur ce génome devraient faciliter l'utilisation de cette symbiose en agroécologie.



symbiose entre le champignon *Rhizophagus irregularis* et des racines de carotte © G. Bécard / LRSV

On sait aujourd'hui que l'association symbiotique mycorhizienne entre plantes et champignons est une règle quasi-générale et qu'elle est indispensable à l'établissement et à la pérennité des écosystèmes naturels, de même qu'à leur productivité.

A quoi sert une symbiose ?

A l'extérieur de la racine, les filaments mycéliens du champignon symbiotique explorent le sol et y exploitent les ressources minérales solubles pour le compte de la plante. En échange de ces éléments, la plante alimente son partenaire symbiotique en sucres simples, tel que le glucose, afin de pourvoir à ses besoins énergétiques.

Dans la racine, les filaments mycéliens pénètrent dans les cellules de l'hôte pour y former une structure membranaire extrêmement digitée, l'arbuscule. Ce dernier est un site d'échanges intenses entre les deux partenaires : sucre contre phosphore.

Le plus ancien champignon symbiotique

Rhizophagus irregularis est le champignon mycorhizien le plus célèbre, car son ancêtre est supposé avoir permis aux plantes de coloniser le milieu terrestre il y a 400 millions d'années. C'est la plus vieille symbiose terrestre qui a permis aux plantes de quitter les océans en les aidant à tolérer la sécheresse et à absorber les éléments minéraux nécessaires à leur croissance.

Des champignons primitifs ressemblant aux champignons symbiotiques mycorhiziens à arbuscules d'aujourd'hui, les Glomérormycètes, forment alors une association à bénéfices mutuels avec ces plantes ancestrales dépourvues de racines.

Son génome décrypté

Grâce à une collaboration internationale de plus de 10 ans, les chercheurs de plusieurs laboratoires ont décrypté la quasi-totalité du génome du Glomérormycète *Rhizophagus irregularis*. L'étude de ce champignon apporte des informations nouvelles sur les mécanismes génétiques nécessaires à la mise en place d'une symbiose mycorhizienne équilibrée profitant aux deux partenaires.

Elle révèle que ce champignon endomycorhizien a perdu toutes les enzymes permettant de dégrader la lignine et la cellulose accumulées dans le sol ; il dépend totalement de sa plante-hôte pour subvenir à ses besoins en sucres et énergie ; c'est un symbiote obligatoire.

En contrepartie, il dispose d'un incroyable répertoire de gènes de communication et de signalisation utilisé afin de dialoguer avec ses différentes plantes hôtes. Il possède également un système d'absorption et de transport des éléments minéraux très efficace.

La durée du projet s'explique notamment par la difficulté à cultiver ce champignon, incapable de croître en culture pure. Les chercheurs du LRSV ont ainsi fortement contribué à la réalisation de ce programme de recherche en fournissant au consortium :

- l'ADN génomique pour le séquençage (matériel biologique multiplié au sein de la PME toulousaine Agronutrition S.A.) ;
- les données du transcriptome permettant la définition des modèles de gènes (séquençages réalisés à la Génopôle Toulouse Midi-Pyrénées).

Publiés dans la revue *PNAS*, ces travaux s'inscrivent dans un programme ambitieux visant à caractériser les centaines de microbes bactériens et fongiques d'un arbre modèle, le peuplier.

Avec la découverte récente des "facteurs Myc" impliqués dans le dialogue entre *Rhizophagus* et ses plantes hôtes, ces travaux de génomique améliorent nos connaissances sur une symbiose employée comme engrais vert en agroécologie.

Pour en savoir plus, consultez l'intégralité du [communiqué](#).

Contact scientifique : [Christophe Roux](#)

DEVOIR DE MEMOIRE

Il est neuf heures un matin de vacances de la Toussaint. Je roule en direction du bois de Betchat réputé pour ses monstrueuses trompettes. Seront-elles au rendez-vous ? Quand bien même elles ne seraient pas sorties, une journée très agréable s'annonce si l'on en juge par le spectacle que nous offre la nature de cette campagne commingeoise ce matin ! Mazères, Cassagne, ces petits bourgs sont vite traversés. Quelques kilomètres me séparent de mon point de rendez-vous : la maison forestière plantée au milieu des bois de Betchat, ces mêmes bois qui servaient de refuge aux maquisards pendant la guerre.

J'arrive à Marsoulas endormi et passe devant le petit monument aux morts du village où le drapeau tricolore et l'inscription « village martyr » évoquent le tragique passé de la dernière guerre mondiale. Ce monument me rappelle une précédente sortie où, accompagnée par Roger, je lui avais demandé de me raconter cet épisode de Marsoulas sachant qu'il se trouvait non loin de là au moment du drame. Ayant perdu son père et sa mère en 1942, il avait été recueilli par son oncle à Aspet où il eut l'occasion de côtoyer quelques temps deux personnalités cachées dans la propriété familiale : le peintre Raoul Dufy et le futur président du conseil général Eugène Montel, qu'on lui avait présentés comme étant ses oncles et qu'il devait appeler « tontons », bien que cette parenté inconnue portant nœud papillon ne ressemblât en rien à l'oncle véritable. Ces épisodes tragiques de son enfance lui avaient laissé des traces indélébiles et il évoquait de temps en temps cette dure époque avec beaucoup d'émotion.

Il me résuma en quelques mots l'histoire de Marsoulas et m'invita à lire le livre de Roland Dorjelès, *Vacances forcées*. De retour à Toulouse, je me plongeai dans cette lecture qui me bouleversa par la violence des descriptions du carnage.

La meute hagarde se rua sur les maisons. D'abord sur celle du maire, la plus proche. Lui n'y était pas, mais sa famille, épouvantée se pressait dans la cuisine : sa mère, sa sœur, ses neveu et nièce et son beau-frère, qui avait vite poussé le verrou.

- Ouvrez ! beugla un soldat cognant avec sa crosse.

Le beau-frère, Jean Cazenave, obéit. Aussitôt le boche l'empoigne, le pousse dehors et tire à bout touchant. Le malheureux s'écroula, foudroyé. Sa femme se jeta à genoux pour le prendre dans ses bras. Elle ne s'est plus relevée : une balle dans la nuque... Ses deux enfants se mirent à appeler au secours ; l'assassin les fit taire. Une balle en pleine figure sur la fille de vingt ans, qui se cachait les yeux, et une rafale pour son frère qui pourtant avait levé les bras. En moins d'une minute leurs quatre cadavres gisaient devant la porte.

Il n'y avait plus à l'intérieur que la grand-mère et son petit fils de neuf ans. Un second tueur accourut, leur ordonna de sortir. La vieille femme refusa, serrant le gamin contre elle. Alors, tant pis, là ou ailleurs... la grand-mère s'abattit, le cou traversé d'une balle, puis le bourreau s'acharna sur elle à coups de crosse.

Cela donna au gamin le temps de s'échapper.

Au bruit de cette tuerie, les voisins avaient pris la fuite. Aussitôt, d'autres soldats s'élancèrent à leurs trousses, poussant des cris de mort. Ils les rejoignirent sans peine, blottis derrière un arbre, les ramenant à coups de pied jusqu'au centre du village, les collèrent contre un mur et les fusillèrent tous sans qu'ils aient rien compris : Audoubert, sa femme, ses deux filles... Un ouvrier, venu chez eux en journée, se sauvait vers les champs : on le tira au déboulé et il s'écroula au milieu du chemin. [...]

Plus loin, un boche pénètre seul chez d'autres réfugiés : les Saffon. La mère va, tremblante, au devant de lui : il l'abat d'une rafale de mitraillette. Dans la chambre voisine, les deux filles hurlent de peur, appuyées contre le mur : elles tombent criblées de balles. Micheline et Suzanne, 14 et 18 ans. Puis c'est le frère de 13 ans, qui se cachait sous le lit. Enfin, le bébé de trois mois, arraché de son berceau, est tué d'une balle dans la tempe et jeté dans l'escalier. Son petit crâne fracassé a laissé au plafond une tache brunâtre, comme un nimbe sanglant sur le chemin du ciel. Quand le bourreau est ressorti quelques instants plus tard, laissant cinq cadavres, on l'a entendu crier en français :
- C'est nettoyé !

Le sang ruisselait partout, mais la soif des tueurs n'était pas apaisée. Leurs clameurs se mêlaient au fracas des détonations : «kein Mitleid !». Pas de pitié ! Un horrible vertige semblait les entraîner.

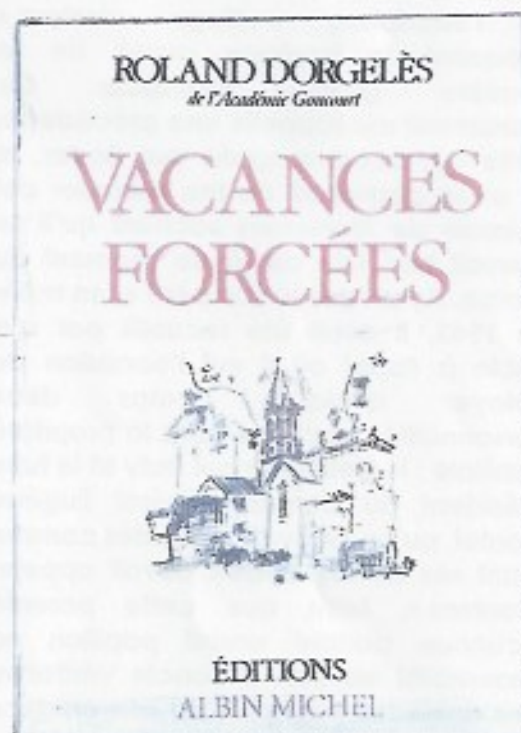
Pas une mère à genoux, pas un enfant en pleurs ne parvinrent à les fléchir. Ils riaient en assassinant, s'excitaient l'un l'autre. Cela devenait un jeu...

Le village de Marsoulas que je traverse à présent est calme et semble avoir enfoui son passé. Les vieilles maisons sont toujours là, vides à présent.

A la sortie du village, un magnifique panorama de douces collines couvertes de rosée dominant les bords boisés de la vallée du Salat m'accueille. Comme la nature est belle ce matin ! Et ces vers de Lamarque me reviennent en mémoire « *Nature au front serein, comme vous oubliez...* »

Monique Piquemal

Le 1^{er} décembre 2013



NDLR : Sortie à Betchat : visite au village martyr Dans un texte émouvant Monique nous livre ses impressions personnelles à propos de ce douloureux épisode de notre histoire

Les vertus curatives des champignons des villes

Publié le 07/10/2013 à 03:51, Mis à jour le 07/10/2013 à 08:25



Thierry Talou dans son laboratoire de l'INP et ses champignons aux vertus curatives insoupçonnées./DR

Dans le cadre de deux projets (Mycoraff et Mycoval) cofinancés par le conseil régional Midi-Pyrénées, trois laboratoires toulousains dont celui de chimie Agro-industrielle l'INP Ensiacét collaborent sous la houlette de Thierry Talou, sur l'extraction de molécules à activités biologiques de champignons sauvages oubliés, en vue d'applications médicales, vétérinaires, industrielles et alimentaires.

En quoi consiste votre travail ? À valoriser le champignon des villes comme on peut en trouver à la cime des platanes place Saint- Aubin mais aussi le champignon des champs comme on en trouve en forêt de Bouconne. Ces deux projets (Mycoraff et Mycoval) consistent à extraire et à tester des molécules chimiques fongiques en vue d'applications dans le domaine médical, vétérinaire, industriel et alimentaire.

Et si le résultat s'avère intéressant ? On met en place une filière de collecte pour aller chercher ces champignons en quantité nécessaire.

Plusieurs labos sont sur ce projet ? Il y a celui de l'INP-ENSIACET, laboratoire de chimie agro industrielle que je dirige, celui de l'INP-ENVT de l'Ecole Vétérinaire et enfin celui de la faculté de pharmacie-UPS Paul Sabatié. Nous avons aussi un partenaire industriel, la société lotoise Pebeyre avec laquelle on a déjà travaillé sur la truffe et qui veut se diversifier dans les champignons. Il y a aussi l'association mycologique de Toulouse.

Quelles seront les retombées si ces molécules sont positives ? On évaluera les activités chimiques, biologiques et pharmaceutiques de ces champignons pour des applications concrètes dans les domaines de la pharmacie humaine, vétérinaire (vermicides) et agroalimentaires (antioxydants et aromatisants).

Parlez-nous de cette drôle de boîte à musique présentée à la Nuit Européenne des Chercheurs 2013. La Fungibox, c'est son nom, s'inspire de la Beetbox (betterave). En pratiquant un couplage avec un micro-ordinateur low-cost innovant (le Raspberry-Pi) environ 40 € et trois-quatre champignons oubliés poussant sur les troncs d'arbres, naturellement durs, on peut obtenir en tapotant sur les champignons, des sons de type boîte à musique batterie.

Quel est le but de ce système ?

Son objectif est d'illustrer d'une façon ludique, visuelle et culturelle, le potentiel des champignons oubliés régionaux. Et participer à la vulgarisation du concept novateur Mycoraffinage.

Propos recueillis par Silvana Grasso

<http://www.ladeoche.fr/article/2013/10/07/1725253-les-vertus-curatives-des-champignons-des-villes.html>

L'automne dernier, à l'occasion de la Novella, une exposition de livres anciens a été présentée à la bibliothèque Emile Cartailhac du Muséum d'Histoire naturelle. Ayant activement travaillé, avec notre Président et la responsable « livres anciens » Marielle Mouranche, à sa préparation il m'a semblé intéressant de laisser un souvenir, dans notre bulletin, de quelques uns des ouvrages présentés ;

L'étude ou tout au moins l'observation des champignons ne date pas d'aujourd'hui puisqu'ils avaient déjà attiré l'attention des naturalistes de l'antiquité comme les Grec Théophraste et Diocoride ou le Romain Pline l'Ancien. Si une grande partie de leur œuvre a été conservée il ne nous reste aucune trace écrite originale. Il faut attendre le Moyen Âge pour retrouver quelques documents concernant les champignons. Et encore plus tard, à la Renaissance, pour trouver dans nos bibliothèques toulousaines des livres parlant (un peu) de champignons. C'est deux auteurs de cette époque, dont les ouvrages ont été exposés, qui font l'objet de cette première présentation.

Le premier ouvrage conservé sur les rayons a pour auteur l'Italien **Pierandrea Mathioli**. Il est né à Sienne en 1501, il fera des études de médecine (et donc de Botanique) et sera le médecin de l'archiduc Ferdinand puis de l'Empereur Maximilien II.

Son travail n'est que partiellement original, il reprend une tradition qui a traversé tout le Moyen Âge, présenter une traduction de l'ouvrage de Dioscoride, « *De materia medica* », de la matière médicale. Cependant son livre n'est pas une simple copie mais une véritable réécriture où non seulement il commente abondamment le texte ancien d'après ses observations personnelles mais il rajoute de nouvelles espèces qu'il a récoltées ou qu'on lui a envoyées. Le succès fut tel qu'il y a eu plusieurs rééditions même après la mort de l'auteur, ce qui est le cas de l'exemplaire présenté qui est une traduction en Français. Son titre (résumé) est :

Les commentaires de M. P. André Matthiolus sur les six livres de Pedacius Dioscoride Anarzabeen de la matière Médicinale : ...traduit de Latin en François par M. Antoine du Pinet et illustrez de nouveau d'un bon nombre de figures et augmentez en plus de mille lieux a la dernière édition de l'auteur, tant de plusieurs remèdes, à diverses sortes de maladies...



Si les figures de la première édition sont de peu de valeur, elles ont ensuite été nettement améliorées ; Ainsi en témoigne celle de l'*Agaricum* qui n'a rien à voir avec nos Agarics puisqu'il s'agit d'un Polypore qui pousse sur les Mèlèzes, *Fomes officinalis*. Il nous dit à son propos : c' « est un champignon qui naît sur les arbres, ..., le mélèze, ..., on trouve les plus remarquables dans les montagnes du Trentin où j'en ai souvent coupé de mes propres mains avec une serpe. Même si certains comme Pline disent qu'il est porté par tous les arbres qui portent des glands, aussi bien dans les forêts tridentines que dans la reste de l'Italie je ne l'ai vu que naissant sur les Mèlèzes... »

Il nous dit ailleurs des champignons pour lesquels il utilise une classification très simple : ceux qui se mangent et ceux qui sont toxiques. Pour expliquer la toxicité, pas beaucoup de progrès depuis les anciens, c'est parce qu'ils ont poussé près d'un clou rouillé ou à coté de draps pourris et moisiss, ou au bord d'un trou de serpent... Quant aux comestibles, il faut quand même être prudent « si on en mange trop, ils sont mauvais : et ne pouvant se digérer ils étouffent la personne ... »

Il cite quelques espèces par leurs noms toscans : Pratioli, Turini, Porcini, Boleti, Orcelle, Cardarelle, Manine, Ordinelli, Parigiole, Vescie di Lupo.

Charles DE L'ECLUSE dit **CLUSIUS** (1526-1609) jeune contemporain de Mathioli, est né à Arras donc à l'époque sujet de Charles Quint. De famille protestante, il devra migrer pour fuir les persécutions religieuses et commença par des études de droit aux Pays Bas avant de se tourner vers la botanique et la médecine en allant à Montpellier. Il ne pratiquera jamais cette dernière et se consacrera entièrement à la botanique. Il est le premier à donner des diagnoses que l'on peut qualifier de scientifiques pour les espèces décrites C'est aussi le premier à qui l'on peut attribuer l'épithète de mycologue. Son œuvre principale, **Rariorum plantarum historia** (1601) « Histoire de plantes rares » contient une partie importante intitulée *Fungorum in panoniis observatorum brevis historia* c'est-à-dire : Histoire abrégée des champignons observés en Pannonie (la plaine austro-hongroise), elle concerne ses recherches pendant 14 années passés à Vienne.

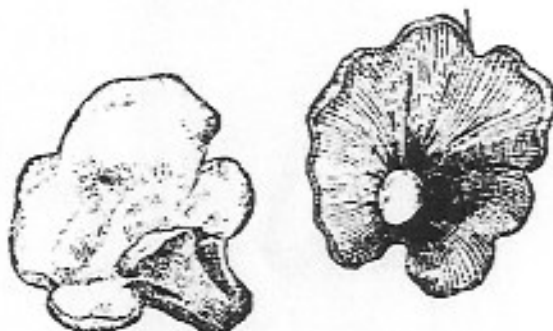
A son crédit, sa contribution à l'introduction de la culture des tulipes et de la Pomme de terre (bien avant Parmentier).

Il décrit 105 espèces, distribuées entre 47 genres différents. Cependant son système de classification est encore très simple : il distingue les *esculentis*, les comestibles et les *perniciosis*, les toxiques. Le tout est divisé en un certain nombre de genres et d'espèces simplement numérotés. L'ouvrage est abondamment illustré de gravures sur bois réalisées d'après les aquarelles peintes sur le frais par un artiste viennois.



Ces figures sont, pour la plupart, d'une excellente précision pour l'époque ce qui a permis d'identifier une grande partie des champignons figurés comme le montre cette représentation de Girolle, ainsi, s'il on peut faire un certain nombre de reproches à l'œuvre mycologique de Charles de l'Ecluse on peut tout de même le considérer comme l'un des fondateurs de cette science en Europe. (L'exemplaire qui a été présenté appartient à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse)

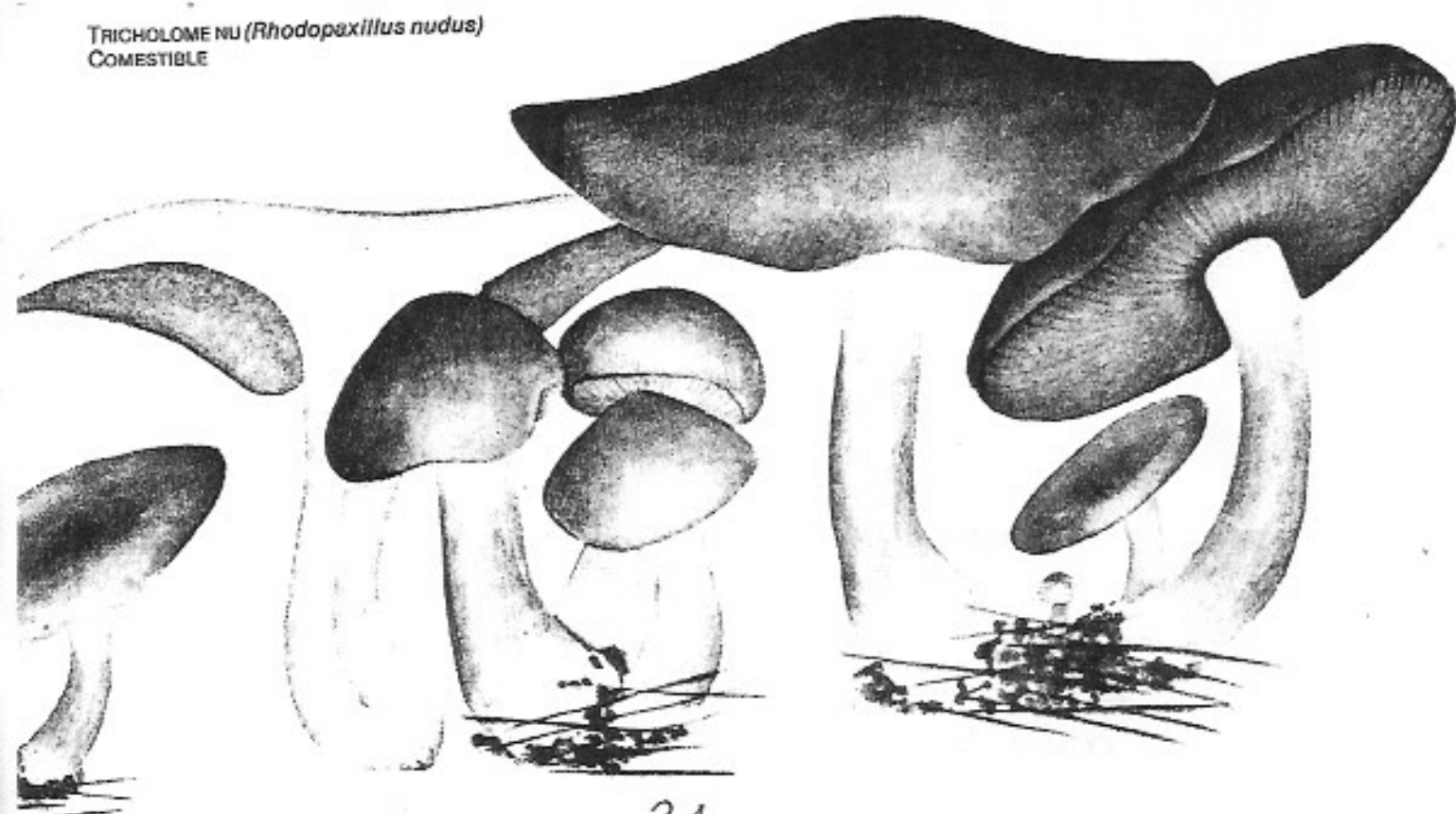
XIII. Genens chylentorum Fungorum secundum Girolle.



(à suivre)

Trésor de collection : Voici un extrait de l'atlas (planches) que le grand naturaliste Jean-Henri Fabre a consacré aux champignons

TRICHOLOME NU (*Rhodopaxillus nudus*)
COMESTIBLE





Dessin extrait du livre « Faut pas pousser mémé dans les orties » V. Albouy / R. Garrigue

Pousser comme un champignon

EN 2014 QUE NOS CONNAISSANCES EN MYCOLOGIE

POUSSENT.....

COMME DES CHAMPIGNONS

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.bonnet22@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 Laguëpie (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