

ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE

BULLETIN DE LIAISON N° 110

JANVIER 2015

SOMMAIRE

- 1.....Le mot du Président
- 2/ 12.....Activités de l'association  
Expos , voyages , sorties
- 13.....Un champignon pour Halloween ??  
Clin d'œil
- 14 / 15.....Champignons à l'Académie des Jeux Floraux G. Durrieu
- 16 / 21.....Liste des plantes sur le sentier botanique (Liguerre de Cinca )
- 22.....Agarics  
A la recherche de Geosiphon pyriformis
- 23.....Mots croisés de Denise Dupuy
- 24.....Ils nous ont quitté

VŒUX POUR LA NOUVELLE ANNEE



## L'Ithaque des mycologues.....

A la lecture de ce titre, je vois vos yeux s'arrondir et je devine votre étonnement !

Non, non, rassurez-vous amis mycologues, je n'ai pas commencé cette année 2015 avec un pétard de « *Psylo* », tout va très bien !

2014 est passée, voici 2015 avec tous ces beaux projets que nous réserve cette nouvelle année mycologique au sein de notre association et quoi de plus normal, pour un président de se pencher sur ce futur ?

Un futur dont le thème sera, une fois encore, celui du voyage, par et pour les champignons. Si j'en juge par le titre des conférences programmées pour ce premier semestre nous allons voyager dans l'espace et dans le temps, de l'infiniment petit à l'infiniment grand.....

Nous irons d'abord faire un tour avec Philae sur une comète au nom bien mystérieux « 67P Churyumov-Gerasimenko ». Puis, nous irons admirer les lichens et gastéropodes de l'archipel de Crozet. Intra-muros, mais deux siècles plutôt, nous irons du côté de la rue du 10 avril, attention ça grimpe ! Il est prévu quelques balades plus tranquilles, en principe ? Par exemple le long de la Garonne avec les poissons migrateurs, puis au sud de l'Espagne en al-Andalous, puis en Jordanie, et peut-être au Japon. Nous irons taquiner l'or noir du Périgord en janvier. Et en mai, chez Pierre à Odars, qui nous réglera de ces histoires naturelles et peut-être de quelques merveilles. Pour tous ces voyages, nous avons prévu de nous prémunir contre ces méchants diptères vecteurs de ces affreuses maladies qui ne sont pas (ou ne sont plus) que tropicales et de booster nos défenses naturelles avec un peu de miel.

Et les champignons dans tout ça ?

Ils sont au programme, bien sûr ! Dans la biodiversité devrais-je préciser. Nombreux ! Et comme si le nombre ne suffisait pas à compliquer leur connaissance, le bon peuple leur attribue différents noms vernaculaires en plus de leurs noms scientifiques. Rassurez-vous d'excellents spécialistes viendront faire le point sur la nomenclature et la classification moderne de nos chers champignons. Nous parlerons plus précisément des champignons à aiguillons (ceux qui ne piquent pas, si on s'y frotte) et de quelques autres toxiques (qui piquent, et parfois plus, même si on ne s'y frotte pas). Et bien sûr, grâce au diaporama de Michel, nous contemplerons quelques mycologues en pleine action. A ce sujet, n'oubliez pas de chercher et trouver cette perle, le *Geosiphon pyriformis*.

Il reste encore quelques voyages à programmer pour les mois de mai et de juin...

Finalement, tous ces voyages nous les devons aux champignons.

Un poète grec, Constantin Cavafy, a écrit : « *quand tu partiras pour Ithaque, souhaite que le chemin soit long, riche en péripéties et en expériences.....mieux vaut qu'il dure de longues années, et que tu abordes enfin dans ton île aux jours de ta vieillesse, riche de tout ce que tu as gagné en chemin, sans attendre qu'Ithaque t'enrichisse. Ithaque t'a donné le beau voyage : sans elle, tu ne te serais pas mis en route. Elle n'a rien d'autre à te donner.* »

Permetts-moi cher ami mycologue, pour conclure, d'exprimer, au seuil de cette nouvelle année, ce vœu : *quand tu partiras pour le pays des champignons (l'Ithaque des mycologues), souhaite que le chemin soit long, riche en péripéties et en expériences.....*

Bonne et heureuse Année !

Amicalement à tous.

Le Président, Janvier 2015.



Heureux qui comme Ulysse.....

## ACTIVITES DE L' ASSOCIATION



### Bulletin interne.

Jean Pierre Solini propose d'aider Janine Josserand qui est notre Rédactrice, pour toute la partie informatique. Dorénavant, le bulletin interne sera envoyé par messagerie électronique à tous les adhérents qui possèdent une adresse. Les autres auront une « version papier ».

Louis Chavant demande à lire les articles avant de les imprimer sur le bulletin.

### Comptabilité et prévisions.

Pierre Cassan nous explique que les subventions accordées à l'AMT sont en baisse, que la mairie de Toulouse confondra sa subvention avec celle de la Novela.

Au sujet des frais occasionnés par les expos demandées, c'est le demandeur qui devra les prendre en charge.

Le remboursement des frais d'essence pourrait ne pas être fixe (prix du kilomètre).

Les repas organisés pour les expos pourraient n'être complètement pris en charge que pour les participants à l'expo, les autres devant contribuer aux frais. Une réunion sera organisée après l'AG pour en parler.

En conséquence de toutes ces remarques, Pierre propose d'augmenter la cotisation.

### Questions diverses.

- o Régine Estampes lit un mot de Janine Josserand qui demande des articles pour le journal et qui se propose de renseigner le public sur l'AMT.
- o Marianna Muneretto parle de la sortie truffes qu'elle a organisée le mardi 27 janvier. Elle en donne le détail, le tarif est fixé à 37,20 euros (57,20 euros avec un repas truffes). Voir le détail sur document séparé. Tous les membres de l'AMT seront avertis au plus tôt par mail ou par courrier.
- o Marianna demande qu'une réunion soit organisée au sujet de l'inventaire après l'AG.
  
- o Guy Gabilan s'inquiète de l'avenir de l'AMT lorsque le Président se retirera. Louis Chavant est rassurant quant à l'avenir. La continuité ne devrait pas poser de problème.
- o Pierre Cassan nous fait part du désir de la ville de Rieumes d'organiser une semaine d'initiation à la mycologie pour les enfants des écoles en novembre 2015.
- o Alain Ferran propose que pour les expositions nous puissions projeter sur un écran des informations sur l'Association, sur la détermination des champignons (champignonsdupanier ?), des précisions sur les « champignons à rejeter » qui sont exposés.  
Dans ce but, il faudra étudier l'achat du matériel.  
On propose aussi de mettre à disposition des imprimés sur les nombreux noms vernaculaires des champignons.
- o La Secrétaire fait part de son désir de passer la main, le Président accepte, la Secrétaire adjointe propose de prendre le relais.

### Mardi 27 janvier : Sortie truffes à Lalbenque

L'AMT organise une sortie au marché aux truffes de Lalbenque le 27 janvier 2015. Nous serons reçus à la station d'expérimentation sur la truffe au lycée professionnel du Montat. Nous aurons le privilège d'écouter une conférence de Monsieur Pierre Sourzat avant une démonstration de recherche de truffes par un chien. Départ à 7H de la faculté.

## Conférences AMT 2015

### Janvier 2015

- 05 janvier 2015 : Epiphanie
- 12 janvier 2015 : Louis Chavant (AMT)  
**Champignons et Biodiversité**
- 19 janvier 2015 : Assemblée générale AMT
- 26 janvier 2015 : JF Arnoult (AMT)  
**Rosetta et Philae**

### Février 2015

- 02 février 2015 : Pierre Cassan (AMT)  
**Champignons à aiguillons**
- 09 février 2015 : Anne Cécile Lelamer (AMT)  
**Lichens et gastéropodes de l'archipel de Crozet dans le subantarctique.**
- 16 février 2015 : Annie Estevenon (AMT)  
**Lutte biologique contre les moustiques vecteurs de maladies tropicales qui menacent l'Europe**
- 23 février 2015 : Michel Laurent (AMT)  
**Diaporama AMT 2013**

### Mars 2015

- 02 Mars 2015 : JP Suzzoni, secrétaire général toulousain de Toulouse.  
**Les derniers moments du Premier Empire : La bataille de Toulouse.**
- 09 Mars 2015 : Jean Paul Chaumeton et la participation de P. Jargeat et H.Gryta (EDB UPS CNRS)  
**Nouvelle classification phylogénétique des champignons.**
- 16 Mars 2015 : James Poulain (Apthérapeute)  
**La santé grâce aux abeilles**
- 23 Mars 2015 : Michel Roguet (AMT) et Migado (association migrateurs Garonne Dordogne)  
**Les poissons migrateurs de la Garonne**
- 30 Mars 2015 : Louis Albertini, professeur émérite INP  
**L'Agriculture en al-Andalus**

### Avril 2015

- 27 Avril 2015 : Philippe Carbonne (AMT)  
**Noms savants, vernaculaires, populaires des champignons.  
Hommage à Jean Séguy.**

### Mai 2015

- 04 Mai 2015 : Guy Gabilan (AMT)  
**La Jordanie de 2007**
- 11 Mai 2015 :
- 18 Mai 2015 : Mélanie Roy et Cie (EDB UPS CNRS)  
**les ectomycorhiziens perdus en amazonie.**

### Juin 2015

- 01 Juin 2015 : Pierre Joussaume (AMT)  
**Rendez-vous au Musée de la Nature à Odars**
- 08 Juin 2015 : M.Delpoux  
**Description/explication de la végétation des Pyrénées à partir de la carte de la végétation de la France au 200 000ème**

### Autres conférences à planifier :

- Crottes de lapin : diversité des champignons en ville 2 (Marie-Anne et Mélanie Roy)
- Aulnaies et insularité : un peu d'histoire récente chez les champignons (Mélissande et Mélanie Roy)
- Russulaceae du Brésil et des Neotropiques (Jan/Mariana et Mélanie Roy)
  
- Champignons toxiques et intoxications (Noël Amouroux)
- Truffe et arôme (Thierry Talou)
- Japon : champignon (Guy Durrieu) + Conf et/ou visite musée Labit en relation avec l'Académie de l'Orient.
- Les abeilles (Michel Laurent)

## ECHOS de l'EXPO

\*\*\*\*\*

Notre exposition annuelle s'est déroulée dans les locaux de la Faculté de pharmacie les 15, 16 et 17 Novembre 2014.

La finalité de cette manifestation est double :

- Présentation des échantillons récoltés au "Grand public" les samedi 15 et dimanche 16.
- Le lundi 17 étant (comme chaque année) réservé aux étudiants de pharmacie encadrés par leurs professeurs.

Cet enseignement "in situ", après 4 sorties sur le terrain (ou certains membres de notre Club participaient à l'encadrement) est en vérité ce qui est le plus significatif et exemplaire dans l'activité de notre Association et justifie le fait que le siège du Club soit situé dans les locaux de la Faculté de Pharmacie.

Cette exposition est, pour beaucoup, la partie visible et spectaculaire de nos activités. Mais il y a lieu de considérer que ces activités ne sont possibles que par la mise en œuvre d'un réel engagement de nombreux adhérents parmi nous. Quelques chiffres mieux qu'un long discours permettront d'appréhender les efforts fournis.

### Sorties "cueillettes" préparatoires à l'exposition.

Jeudi 13 Novembre :

Sortie à RIEUMES : 10 participants (4 voitures) – Terrain très sec....

VENDREDI 14 Novembre :

Sortie à SAINTE CROIX VOLVESTRE (Forêt Royale) puis

FORET de BETCHAT : 13 participants – (4 voitures)

Sortie en Pays de Sault : FORET DOMANIALE : 6 participants

Lieu dit la TOURBIERE : (2 voitures)

*Déplacement en Montagne Noire (Saint Ferréol) l'Après midi pour "améliorer" la récolte.*

Sortie en MONTAGNE NOIRE : 9 participants (3voitures)

Secteurs de Ramondens et de la Galaube.

Sortie en FORET de CARDEILLAC puis de BOUCONNE : (3 participants).

Soit plus d'une quarantaine de personnes sur différents terrains pour multiplier les possibilités de trouvailles. Malgré la sécheresse déjà évoquée, 155 espèces ont été répertoriées le lendemain dans la matinée.

Mais la journée du Vendredi n'était pas achevée avec le retour des "équipes de terrain". Une autre équipe avait, sur place, préparé un repas de remerciement aux volontaires du jour. 40 repas furent servis à la satisfaction générale, ce qui, là encore, marque le niveau d'engagement d'un certain nombre d'entre nous.

### Mise en place.

Samedi matin donc, installation, détermination et mise en place. Précision et méthode ont prévalu comme d'habitude et tout était "bouclé" pour recevoir les visiteurs qui purent, dès 14 heures, voir ou souvent revoir (car nous revoyons d'une année sur l'autre certains nombres d'entre - eux), les 155 espèces exposées.

A la demande, de nombreux adhérents apportaient commentaires et explications. A noter une participation active de bien des jeunes – et moins jeunes – visiteurs au concours de reconnaissance agrémenté de lots aux vainqueurs. Cette année, environ 250 personnes nous ont rendu visite.

Voici donc présentée notre exposition annuelle. Elle peut, si on n'y réfléchit pas, sembler simple, évidente, voire automatique et couler de source. Elle est en réalité le fruit, comme tous les ans, comme toutes les autres manifestations aux quelles nous participons : Bouconne, Rieumes, Mourjou dans le Cantal, Novella à Toulouse -2 fois- des efforts réels consentis par un groupe important de personnes de notre Association qui doivent être saluées ici.

Guy GABILAN





## Exposition de champignons à Mourjou

Il faisait chaud, et même très chaud à Mourjou (le thermomètre a flirté avec les 30°C) pour la fête de la châtaigne qui s'est tenue cette année les 18 et 19 octobre.

C'est sans le feu de cheminée habituel que nous avons été accueillis par Juliette et Joseph Labrunie, chevilles ouvrières de cette manifestation, toujours aussi gentiment.

Comme à l'accoutumée, l'AMT a présenté son exposition de champignons sous le préau de l'école, et pour la première fois cette année, avec une bonne odeur de brioches, de gâteaux et de pain frais, le boulanger ayant installé ses fourneaux près de nous dans la cour.

Malgré la sécheresse, 142 variétés différentes ont été cueillies. Parmi celles-ci, (liste disponible sur le site [champignonsdupanier.org](http://champignonsdupanier.org)), il y avait quelques gros spécimens de •boletus fragrans, ce qui est plutôt rare, et de nombreux cortinaires. Plus de suillus grevillei: les mélèzes près desquels ces champignons se développent ont été coupés!

Les visiteurs, très nombreux, ont fait preuve de beaucoup de curiosité et nous ont assailli de questions, certains avec un vocabulaire local qui ne nous est pas familier. Exemple: "avez-vous des muscats cette année?" (entendez "agarics champêtres"). Certains autres, en bons gastronomes, se sont étonnés de ne point voir de morilles ou d'oronges. Il a fallu leur expliquer que nous n'exposons que les champignons cueillis sur place (malheureusement pas d'oronges) et que pour les morilles, il faudrait attendre le printemps!



Hélios

### • Boletus fragrans

Ce joli champignon a un chapeau d'un brun roux chaud  
Des pores jaune vif un pied ventru à base radicante,  
Sa chair blanche est légèrement bleuissante et a une  
Odeur forte aromatique puis de chicorée  
Près bois thermophiles.

.....et, emblématique à Mourjou « en châtaigneraie » *Rustroemia echinophila*  
qui pousse dans les bogues de châtaignes !!!!



*R. echinophila*



## VOYAGE DANS LE HAUT ARAGON : 20, 21, 22, OCTOBRE 2014

### LA RÉGION

Le « Sobrarbe » dans la province de Huesca dans le Haut-Aragon est retenu pour ce voyage d'automne. Cette région est à découvrir pour

- la beauté de ses montagnes, abruptes, sauvages, spectaculaires,
- la richesse de sa flore et de sa faune : pour nous, nombreux terrains de « chasse mycologique »,
- la découverte de ses villages anciens classés monuments historiques, particulièrement bien rénovés.

### L'HÉBERGEMENT

*Morillo de Tou* où nous serons logés présente de nombreuses commodités d'hébergement. En effet, ce village, ainsi que *Ligüerre de Cinca* que nous visiterons, sont 2 villages anciens abandonnés, dont les habitants ont été expropriés lors de la construction de 2 barrages durant la 2<sup>ème</sup> moitié du XX<sup>ème</sup> siècle. Une initiative pionnière en Espagne, impulsée par les syndicats, a transformé ces ruines en centres modernes de vacances. Nous logerons dans 2 bâtiments comprenant des chambres à 2, 3 ou 4 lits. Chaque bâtiment possède de vastes pièces de repos, lieux communs pour se retrouver après une journée bien remplie en attendant le dîner. Une de ces salles nous sera réservée pour déterminer et exposer nos cueillettes de la journée.

### PROGRAMME DES ACTIVITES

#### LUNDI 20 OCTOBRE

**Le matin**, jour du départ, le car démarrera de la fac de pharmacie à 7h précises, direction les Pyrénées centrales. Passage du tunnel pour arriver côté Espagnol à la ville de *Bielsa* vers 10h. Nous quitterons la grande route A138 pour remonter la *vallée de Pineta* (affluent du fleuve « *Cinca* ») jusqu'au bas du *Monte Perdido*, en bordure du *Parc national de Ordesa*. Cette matinée du lundi sera consacrée à une première recherche mycologique dans un site boisé magnifique que nous ne quitterons qu'après avoir pique-niqué avec le panier repas que chacun aura apporté.

**En début d'après-midi**, nous reprendrons la route principale A138 et arriverons à *Ainsa*, magnifique ville médiévale déclarée Monument historique et artistique

national. La visite guidée du village nous fera découvrir sa « *plaza Mayor* » aux arcades toutes différentes les unes des autres (XIII<sup>e</sup> au XIV<sup>e</sup> siècle), son église romane qui possède un beau petit cloître, ses vieilles rues pavées imprégnées par des siècles d'histoire, son château et autres curiosités, « objets symboles » de la région.

**En fin d'après-midi**, notre bus nous amènera à *Morillo de Tou* où nous prendrons possession de nos habitations. Il nous restera du temps avant le repas du soir pour mettre en place notre exposition de champignons dans une salle du bâtiment qui nous sera réservée, ou pour se promener dans les sentiers boisés (et sûrement champignonneux) dans la proximité immédiate du village.

## MARDI 21 OCTOBRE

**Le lendemain**, la matinée sera consacrée à la visite touristique du joli village de *Ligüerre de Cinca* avec sa maison forteresse du XIV<sup>e</sup> siècle « *El Palacio* » et sa tour aux multiples meurtrières. Nous terminerons la matinée par une descente de sentier botanique légèrement pentu où Guy Durrieu nous apprendra à reconnaître les plantes de cette région des Pyrénées.

**L'après-midi** de ce même jour, nouveau ramassage de champignons sur les bords d'une route de montagne sauvage et boisée en direction du monastère de *San-Victorian* (Saint Victorien, selon la légende, fit jaillir à cet endroit une source de 3 jets). Nous ne monterons pas jusqu'à cet ermitage, le car ne pouvant y accéder.

## MERCREDI 22 OCTOBRE

**Le troisième jour**, nos bagages bouclés, nous reprendrons la direction du Nord, pour découvrir la vallée de *Chistau* avec ses villages et paysages époustouffants de beauté.

Le repas de midi sera pris dans un restaurant du village de *Plan* ouvert spécialement pour nous à cette époque de l'année.

Le retour se fera via *Bielsa* où nous ferons une halte dans un petit supermarché pour acheter la « petite bouteille » de *Moscatel* ou autre souvenir à ramener en France. Vers 16 heures nous reprendrons le bus pour arriver à notre point de départ vers 19 heures.

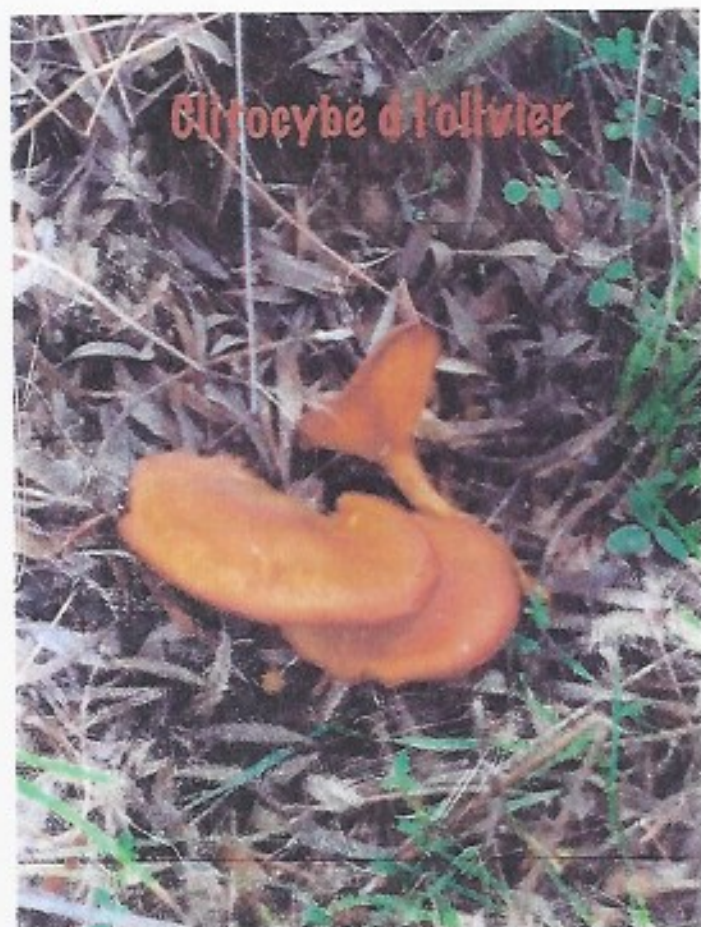
En souhaitant que le beau temps soit notre allié pour ce voyage, cette partie du Haut-Aragon très champignonneuse devrait constituer un « bon terrain » de T.P. de mycologie tout en nous réservant bien des sensations pour son attrait touristique.

## CONTACTS

Monique PIQUEMAL  
Eliane FABIÉ  
Hélios GARCIA

05 61 59 03 18 / 06 17 71 87 12  
05 61 49 30 11  
05 61 73 81 87

piquemal.seilh@wanadoo.fr  
fabier.j@numericable.fr  
garcia.helios@orange.fr



photos Guy Durrieu    Marianna Muneretto

## Les champignons en Espagne

Trois termes sont généralement utilisés, en castillan, pour désigner les champignons: seta, hongo et champiñon.

"Hongo" est le terme générique pour dénommer tout ce qui fait partie du règne fongique. Parfois, il désigne un suillus ("hongo mocoso") ou un bolet ( "hongo blanco"= boletus edulis,"hongo negro"= boletus aerus, "hongo de verano"= boletus estivalis).

Le terme "seta" correspond normalement à la partie visible de certains champignons et représente l'organe reproducteur de ceux-ci (carpophore). Par extension, "seta " désigne les champignons supérieurs et en particulier ceux que nous consommons. Ce mot donne l'adjectif qualificatif "setero": on parlera de "paseo setero", c'est-à-dire d'une balade en présence de champignons: je n'ai pas trouvé d'adjectif équivalent en français.

Le terme "champiñon" désigne uniquement les agarics: l'agaric campestris est appelé "champiñon de campo" et le silvicola "champiñon de bosque".

Un langage imagé est utilisé en castillan comme en français dans les noms vernaculaires de certains champignons.

Parfois, il y a des similitudes:

- "lengua de buey" = langue de boeuf,
- "bola de nieve" = boule de neige (agaricus arvensis),
- "pie azul" = pied bleu;

mais aussi des différences:

- "lengua de vaca" (littéralement langue de vache) = pied de mouton,
- "huevo de rey " (oeuf royal) = oronge,
- "raton"( souris )= terreux (tricholoma terreum),
- "coliflor"( chou-fleur) = sparassis crépu.

L'un des champignons les plus recherchés en Aragon, région où nous avons séjourné, est certainement le "niscalo" ou "robellón", autrement dit le lactaire délicieux. Malheureusement, cet automne, aux dires des cueilleurs locaux, ils sont plutôt véreux. Par contre, les chanterelles en forme de tube ("trompetillas") sont saines et très abondantes.

Il est aisé de comprendre, vu la similitude avec le français les termes suivants utilisés en castillan pour désigner les différentes parties d'un champignon: "tubos, poros, estipe, volva, cutícula" et peut-être un peu moins facile de traduire "velo" (voile)," anillo" (anneau),"láminas" (lames). Je suppose que vous devinerez ce qu'est le "sombbrero", bien que ce terme soit bien différent de son correspondant en français.

Hélios

On admire le beau champignon, puis , nettoyage des chanterelles pour le repas ..



Auparavant , bien sûr , on avait soigneusement séparé les espèces....



## Un aperçu des champignons dans la cuisine espagnole

Durant notre séjour en Aragon, dans la vallée de Pineta, nous avons eu la chance de cueillir en abondance des chanterelles en tube. Loli, la cuisinière du centre de Morillo, nous les a préparées avec du jambon sec, de l'ail et une bonne dose d'huile d'olive. Elle a ajouté à cette entrée apéritive quelques chapeaux de coulemelles panés que nous avons parcimonieusement partagés. Le tout était goûteux mais un peu gras...

D'une manière générale, des ingrédients typiques de la cuisine espagnole reviennent souvent dans les préparations: le jambon sec, le chorizo, le piment rouge, le safran... et l'incontournable huile d'olive. De nombreuses recettes à base de poissons, de mollusques, de crustacés et de coquillages intègrent les champignons. Voici quelques exemples de recettes:

-morue aux tricholomes de la Saint-Georges,

-palourdes aux bolets,

-calamars farcis aux trompettes des morts...

Les champignons sont aussi utilisés dans la réalisation de desserts, certains faisant intervenir les amandes, d'autres les noisettes. Jesús, un des gestionnaires du Centre de Morillo, m'a confié que sa façon préférée d'accommoder les "trompetillas" c'était de les ébouillanter rapidement, de les égoutter et de les tremper un court instant dans du chocolat chaud. Et pourquoi pas?

---

### L'omphalotus olearius est-il bioluminescent?

Nous avons voulu savoir si l'omphalotus olearius découvert au pied d'un olivier, lors de notre balade sur le sentier botanique de Liguerra de Cinca, en Aragon, produisait et émettait de la lumière.

Dans la salle où nous exposons nos champignons à Morillo de Tou, Gisèle s'est portée candidate pour tenter l'expérience. Il était 22 heures lorsque nous avons éteint la lumière de la salle afin d'être totalement dans l'obscurité. L'omphalotus olearius a été placé sur une table recouverte d'un grand sac-poubelle noir. Gisèle a courageusement glissé sa tête sous celle-ci et observé quelques minutes. Grande déception: aucune lumière n'a été émise! Pour nous, ce champignon n'a pas fait la preuve de sa bioluminescence. Peut-être les conditions dans lesquelles nous avons mené l'expérience n'étaient pas les bonnes...

---

### Attention aux mauvaises traductions

Parmi nous, des personnes ont lu sur des panneaux d'affichage: "No pisar..." . Il ne s'agissait nullement d'une interdiction de soulager un besoin naturel, mais tout simplement d'éviter de marcher sur des pelouses ou des parterres de fleurs...

Au cours de nos petits déjeuners à Morillo, il y a peut-être eu quelques confusions et certains ont pu boire de la "tila" en pensant que c'était du thé ou de la "manzanilla" en imaginant que c'était une infusion à base de pomme (manzana en castillan). Rassurez-vous, leur santé n'a pas été mise en danger: dans le premier cas, ils ont consommé du tilleul et dans le deuxième de la camomille.

## Un champignon pour Halloween ??

A la recherche des lactaires des cueilleurs découvrent une sorte de boule informe semblant faite de champignons agglomérés et méconnaissables..Il s'agit de lactaires de l'épicéa ( *L. deterrimus*) envahis par un champignon parasite microscopique : *Peckellia deformans*

..L'attaque du parasite est précoce ensuite le champignon continue sa croissance , mais de façon désordonnée et anormale ..Les lames, plus ou moins avortées se recouvrent d'un feutrage blanc ( mycélium et spores du parasite ). Puis l'ensemble se « recroqueville » de plus en plus . ...C est le lait typique carotte qui permet de reconnaître un lactaire .

La présence du parasite ne change rien à la comestibilité , mais l'aspect un peu monstrueux du lactaire parasité le rend peu engageant !!

Une anecdote à ce sujet : prospectant dans la forêt de Belesta , Pierre Cassan à rencontré une cueilleuse du coin qui choisissait avec soin les lactaires parasités car – a – t – elle expliqué « ils sont bien meilleurs » ! C est peut-être vrai qui sait ?



Lactaires de l'épicéa (*L. deterrimus*) déformés par le champignon parasite *Peckellia deformans*

Photo J. P. Solini On voit à droite le feutrage blanchâtre qui recouvre les lames et les fait disparaître et un chapeau commençant à se déformer , à gauche le champignon est complètement méconnaissable , la coupure fait apparaître le lait orangé du lactaire.

---

### Myxomycètes

Clin d'œil

Voir bulletin 109 P. 8

Cet article passionnant nous plonge dans l'univers de ces singulières créatures capables de tout ..même , dans un labyrinthe , de trouver le chemin le plus court pour atteindre leur but : un plat à leur goût !

Avec un sourire, on pensera peut être que décidément sur cette terre tous les êtres vivants, même ceux qui nous semblent les plus statiques , ..Partent à la recherche ..du meilleur restaurant !!

## Champignons à l'Académie des Jeux Floraux

Guy Durrieu

Je suis tombé, par hasard, sur un poème glorifiant les champignons. Non, son auteur n'est pas le barde attitré de l'Association, notre ami Daniel car ce poème date de 1929. Écrit en occitan, il chante les plaisirs automnaux d'une façon qui ne peut que nous être sensible, son sous-titre étant « poema camparolenc ». Mais avant de lire, il est très savoureux de prendre connaissance des attendus qui ont motivés l'attribution au poète d'un « rappel d'Eglantine d'argent » (ayant déjà reçu cette récompense pour un poème précédent, il ne pouvait la recevoir une deuxième fois).

« L'Académie a couronné un poème bien curieux, qui pour des raisons diverses a retenu son attention. Ce poème est intitulé *Plazer de tardor* (Plaisir d'automne), et on s'attend à un éloge de l'automne : Salut, bois couronnés d'un reste de verdure (Lamartine). Mais il y a un sous-titre pittoresque *poema camparolenc*, poème mycologique, dirons-nous en langue franco-hellénique. Et l'Académie a été un peu divisée sur ce poème ; une longue description de champignons, disaient les poètes, même joliment présentée, comme c'est le cas ici, n'est pas de la poésie, de la poésie académique surtout. A quoi les philologues répondaient que pareilles listes portaient en elles-mêmes leur poésie, par le pittoresque des mots et l'obscurité de leur origine. Et les gourmets, qui réunissaient la majorité des deux camps, en songeant à la poêle à frire, en occitan *padena*, mettaient tout le monde d'accord. Pour récompenser l'auteur des *Camparols* et de son habileté technique et de l'habileté non moins méritoire qu'il a eue de toucher à l'endroit sensible, il s'agit de l'estomac ! les membres de la commission, l'Académie accorde à M. Clovis Roques, qui a déjà été couronné à nos concours, un rappel d'Eglantine. »

On appréciera l'humour de nos académiciens et aussi leur enthousiasme mycophagique.

Clovis Roques (1876-1958) était d'origine ariègeoise mais vivait à Clermont l'Hérault, il était aussi peintre et fut un acteur actif dans la vie de sa ville. Dans le milieu littéraire occitan il avait le titre de Majoral des Félibres. Clermont a élevé une stèle à sa mémoire, un square porte son nom et Narbonne aussi possède sa rue Clovis Roques.

Alors de quels champignons parlait-il ? Clovis Roques connaissait-il bien les champignons ou bien a-t-il utilisé des noms un peu au hasard ? Comme il utilise le terme général de *camparol* qui est le languedocien utilisé aussi bien à Toulouse que plus à l'Est, vers l'Aude et l'Hérault mais qui devient *Campagnou* en Provençal, on peut supposer qu'il a donné des noms utilisés autour de lui. Cependant pour qu'il leur ait dédié un poème c'est qu'il portait un certain intérêt à la mycologie ou tout au moins à la mycogastronomie et que peut-être qu'il aimait aller dans les bois cueillir de quoi garnir sa « *padena* ».

Et pour commencer, le *brugueton* maurel, *brugueton* est le diminutif de *bruguet*, le cèpe que l'on découvre souvent parmi les bruyères (*bruga*) et *maurel* qui est aussi un patronyme assez répandu dans les pays de langue d'oc désigne quelqu'un à la peau basanée, comme un maure. On peut donc penser à *Boletus pinophilus*

L'*iranjet dels Cesars* est bien évidemment l'orange *Amanita caesarea*. C'est « l'orangé » en rapport avec sa couleur.

*Gerilha* est l'un des très nombreux noms appliqué à la girolle *Cantharellus cibarius*, de *gira*, tourner.

*Crusòla*, je n'ai pas retrouvé ailleurs ce terme exact mais il est certainement à rapprocher de *crusado* utilisé dans une partie du Gers pour *Russula virescens*, le Palomet. Mais l'indication d'une poussée « *a flòcs* » en bouquet, en touffe et en famille ne convient pas pour le Palomet. L'étymologie du nom n'étant pas très claire il est difficile de conclure. Peut-être une touffe d'armillaires ?

*Morilha*, il n'y a pas de doute sur l'identité, au moins au niveau du genre.

*Cogamél*, c'est la première fois que je vois ce mot, mais un roi des forêts noir ne peut être que le bolet tête-de-nègre, *Boletus aereus*.

*Codèrla*, ici aussi, hésitation. Le plus souvent la couderle, est le champignon des coudercs, ces prairie très paturées qui entouraient les fermes et où poussent les panicauts, le champignon est *Pleurotus eryngii*. Mais on le voit mal ouvrir un gracieux parasol taché de gris au voisinage du précédent. Il est clair que l'auteur pensait plutôt à la Coulemelle (*Macrolepiota procera*) pour lequel le terme de *codèrla* est aussi employé, on trouve des coulemelles en prairie.

*Esca*, nom catalan de l'amadou et par extension à l'amadouvier et autres polypores de grande taille.

*Brigola*, nom inconnu que l'Académie a traduit par Armillaire. Quelle peut être l'étymologie ? Le « Trésor du Félibrige » nous donne *bregoulo* peigne à chanvre, *brigalo* débris, *crouton*, *brigoula* : broyé, brisé ; *brigouleta* : petite mie. On pourrait donc penser à de petits champignons Mycéènes, *Marasmes*...

*Rozilhon*, *Lactarius deliciosus* (au sens large), autre forme, *robelhon*.

*Tremol*, *Leccinum aurantiacum* le Bolet des trembles.

*Pradelet*, peut désigner deux espèces bien différentes, toutes les deux habitant les près *Agaricus pratensis* (et autres agarics) et *Marasmius oreades*, vous avez le choix. A remarquer que dans certains endroit on distingue le petit « *pradelet* » du gros « *pradelon* »

*Lofa de lop* : *Lycoperdon* sp., exactement la même dénomination qu'en Français.

## PLAZER DE TARDOR

poema camparolenc

Setembre, tems prezat, paire de la tardor,  
Que venes amauzar, tebes, la cremadura  
D'agost e tremudar la brozenta natura  
Quand l'estiu que se mòr refreda son ardor

Mesclats al pèlhenc clar, dins la mofa o la bruga,  
Pauzats coma de florsubre una pamparruga,  
Es lo mirgaldadís beziat dels camparòls.  
De totas las colors se n' retroba la gama,  
Venguts, digus sab d'ont e de quin endacòm,  
Del grelh misterios d'un blanc « mycelium »  
Que fa salhir de terra un mofle criptogama.  
Lo brugueton maurèl, al ferum envejat,  
Demèst los abjons s'es remicolejat,  
Jos lo soc d'un garric desprovezit de rama.  
L'ranjet dels Césars sembla lo cardinal  
De porpora cofat e la gerilha blonda  
Es una aurelha d'òr replegada e redonda.  
Así, dins la falguèra, aizit amagatal,  
Las crusòlas, a flòcs, an creichut en familha,  
E, perduda p'r aquí, la gravada morilha  
Ensaïra tristament son cap original.  
La selva, plus amont, es solombroza e fresca.  
Lènh del « vulgum pecus », dins son brugas fidèl,  
Lo rei dels camparòls, lo negros cogamèl  
Trauca to mantèl vert de sa suca brozesca.  
La codèria, pròch'el, durbis son parasol  
Grasios, tapat de gris, e, lo que digus vòl,

Arrapat, gigantas al tronc d'un fach, es l'esca.  
Brigolas, rozilhons, tremols e pradelets  
Camparòls mirgaldats, ò deliciosa mena,  
Cretozes, de contunh, cal fintar la pudena,  
Amb vos aus la poizon pertot sizza Bolets  
Crudèls de Satanas, amanitas tuairas,  
Entolomas, lofas de lop enfumatairas  
Que venetz degalhar l'ombra dels nauts abets.  
Tot còp, dins lo bòsc trun, puja qualqu'amasaire,

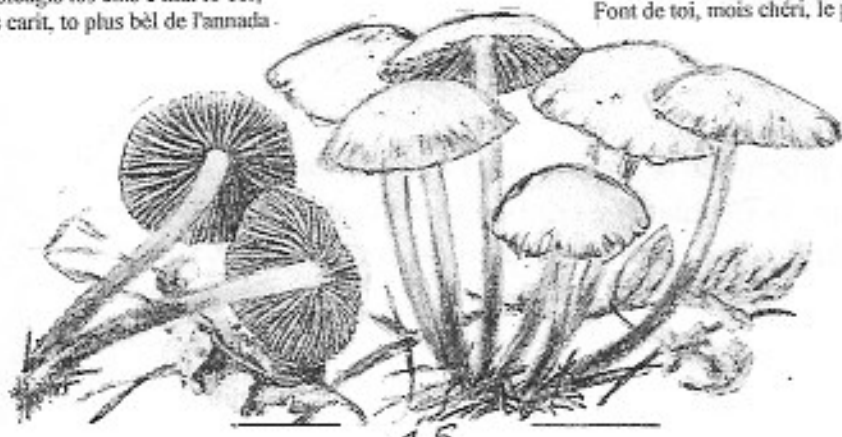
Serca jos lo fuèlhum del cap de son baston.  
Se la chansa li ritz, se lo rodai es bon,  
D'un crid victorios fà resondir lo caire.  
S'engana qualqun fes, cretz ne veire un de bèl  
Es pas qu'un trèrs de fuelha, un revèts de ramèl,  
Alavetz larga fort qualque mot renegaire  
Om f'auzits marmuzar, tamben, lo vièlh èrnhos  
« Lo monde es coma la forèst camparolaira,  
« Dins la còlha de gens que passa, baralhaira  
L'ardit es remirat, non pas to vergonhos,  
« Aquel mèrca mellior, malur a cal s'i fiza,  
« Es belèu lo qu'aura lo mas de dolentizal  
« Lo polit camparòl es sovent verencos! »  
Setembre, ò magician, tems de saison mannada  
Que sabes porporar lo lambrusc del molin  
Autant plan que farià l'enchantaire Merlin  
Ò lo baston diuzenc de Viviana la Fada,  
L'alèn de la forèst emmantèlada d'or,  
Sa color qu'esbleugis los èlhs e mai lo cor,  
Fan de tu, mes carit, to plus bèl de l'annada.

## PLAISIR D'AUTOMNE

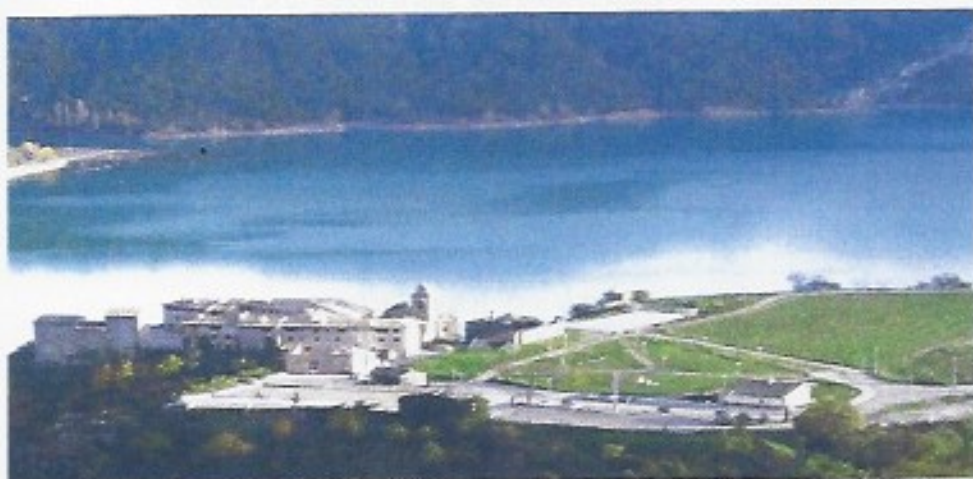
poème champignonant

Septembre, moment apprécié, père de l'automne,  
Qui viens apaiser, tiède, la brûlure  
D'août et changer la brûlante nature  
Quand l'été qui se meurt refroidit son ardeur,

Mêlés au gazon clair, dans la mousse ou la bruyère,  
Posés comme des fleurs sur une perruque,  
C'est le bariolage agréable des champignons.  
De toutes les couleurs s'y retrouve la gamme,  
Venus, personne ne sait d'où ni de quel recoin,  
Du germe mystérieux d'un blanc « mycélium »  
Qui fait jaillir du sol un tendre cryptogame.  
Le petit cèpe brun, au parfum sauvage recherché,  
Parmi les myrtilles s'est dissimulé,  
Sous la souche d'un chêne privé de feuillage.  
L'orange des Césars ressemble au cardinal  
De pourpre coiffé et la girofle blonde  
Est une oreille d'or repliée et arrondie.  
Ici, dans la fougère, facile cachette,  
Les palomets, en bouquet, ont poussé en famille,  
Et égarée parmi, la morille sculptée  
Elève tristement sa tête originale.  
La forêt, plus haut, est ombreuse et fraîche  
Loin du « vulgum pecus » dans sa bruyère fidèle,  
Le roi des champignons, le cèpe tête-de-nègre  
Perce le manteau vert de son soc coup de tête.  
La coulemelle près de lui, ouvre son parasol  
Gracieux, taché de gris, et celui dont personne  
ne veut,  
Attaché, géant, au tronc d'un hêtre, l'amadouvier.  
Armillaires, (?) robellons, trémoulades, et pradelets,  
Champignons bariolés, ò délicieuse variété,  
Craintifs, du contenu il faut surveiller la poêle,  
Avec vous le poison suinte partout Bolets  
De Satan cruels, amanites tueuses  
Entolomas, vesses de loup enfumeuses  
Qui venez gâter l'ombre des hauts sapins.  
Tout à coup, dans le bois sombre, monte quelque  
ramasseur.  
Il cherche sous les feuilles du bout de son bâton.  
Si la chance sourit et si l'endroit est bon  
D'un cri victorieux il fait retentir la place  
Il se trompe parfois, il croit en voir un de beau  
C'est ce n'est qu'un de feuille, l'envers d'un rameau,  
Alors il lâche tout haut quelque juron  
On l'entend murmurer aussi, le vieux hargneux.  
« Le monde est comme la forêt champignonnière,  
Dans la foule qui passe, babillarde,  
L'audacieux est admiré, mais pas le timide,  
Celui-là marque mieux, malheur à qui s'y fie,  
C'est peut-être celui qui aura le plus de méchanceté!  
Le joli champignon est souvent vénéneux ! »  
Septembre, ò magicien, temps de saison charmante  
Qui sais empourprer le lambrusc du moulin  
Aussi bien que le ferait l'enchanteur Merlin  
Ou la baguette divine de Viviane la Fée,  
L'haleine de la forêt emmitouffée d'or,  
Sa couleur qui éblouit les yeux et plus encore le cœur,  
Font de toi, mois chéri, le plus beau de l'année.



# LISTE DES PLANTES TROUVÉES SUR LE SENTIER BOTANIQUE DE LIGUERRE DE CINCA EN HAUT ARAGON



par Monique Piquemal

21 octobre 2014

*Lors du voyage de l'AMT en Haut Aragon, la matinée de la 2<sup>e</sup> journée, consacrée à la visite touristique du joli village de LIGUERRE DE CINCA, s'acheva par une promenade dans une nature sauvage où Guy Durrieu nous apprit à reconnaître la végétation de cette région Pyrénéenne. L'étroitesse du chemin et l'importance de notre groupe - nous étions quarante-cinq - ne facilitèrent pas la compréhension ni l'écoute... mais voici cependant la liste des plantes que j'ai pu reconstituer avec l'aide de Marianne Levy et les compléments d'information de notre professeur.*

## - MICOUCOULIER

La base de ses feuilles est asymétrique comme chez l'orme de la même famille. Son bois souple mais résistant, servait autrefois à la fabrication des râteaux, des fourches et des manches de fouet. Il est utilisé encore de nos jours pour la fabrication de cannes, manches d'outil et avirons.



## - BOUILLON BLANC ou MOLENE BOUILLON BLANC

Un épais duvet blanchâtre recouvre ses feuilles. C'est une plante médicinale utilisée en tisanes pectorales.



## - MELILOT BLANC

Plante proche de la luzerne mais avec de longues grappes de petites fleurs blanches qui donnent une odeur agréable en séchant. Plante émolliente car elle contient de la coumarine, substance anticoagulante.





- **ARMOISE CHAMPETRE (ARTEMISIA CAMPESTRIS)** dont les feuilles sont finement découpées. L'armoise est aussi appelée artémise, herbe de feu, herbe royale, remise. Cette plante connue depuis l'antiquité possède de nombreuses propriétés thérapeutiques et culinaires. Elle est aussi employée en jardinerie comme répulsif efficace contre les insectes, rongeurs escargots et limaces. Les Aztèques l'utilisaient pour des rituels. Les Indiens d'Amérique l'utilisent encore comme talisman.

et **L'ABSINTHE (ARTEMISIA ABSINTHIUM)**

dont les feuilles très longues sont gris verdâtre sur le dessus et presque blanches et soyeuses sur le dessous. Outre ses propriétés médicinales, vermifuges, emménagogues, cholagogues, stomachiques, l'absinthe possède aussi des substances dangereuses. L'absinthe doit son nom à la déesse Artémis qui se servait soi-disant de cette plante pour empoisonner ses ennemis.



- **CHENOPODE BLANC**

Plante comestible, proche cousin des épinards mais à petites feuilles, à valeur nutritive élevée, riche en vitamines et minéraux, contenant des protéines d'excellente valeur biologique et des acides gras du type oméga 3.6.9.

- **BRACHYPODE RAMEUX**

C'est une petite graminée qui a la particularité d'être rameuse, caractéristique des garrigues méditerranéennes



- **PISTACHIER TEREBINTHE**

L'essence de térébenthine lui doit son nom car elle était, à l'origine fabriquée avec la sève de cet arbre. Il ne produit pas de pistaches.



- **ERIGERON DU CANADA**

Plante très envahissante, utilisée en pharmacopée pour ses vertus diurétiques et anti-inflammatoires





**- CORROYÈRE**

C'est un arbuste à longues tiges flexueuses, portant des fruits noirs à l'automne. Le nom vient du mot latin « curium », cuir. Plante très prisée au moyen âge par les tanneurs car elle contient des tannins utilisés pour le traitement des peaux en sellerie.



**- CARDERE « Cabaret des oiseaux »**

Utilisée autrefois et aujourd'hui encore dans certaines filatures pour la fabrication de peignes en industrie lainière.



**- GUEULE DE LOUP - ANTIRRHINUM MAJUS.**

Fait partie de la famille des scrofulariacées. Son nom vient du grec « antirrhinon » qui signifie « semblable à un nez » (*anti* : semblable à ; *rhinos* : le nez, le museau) car elle ressemble à une gueule animale et si l'on appuie sur le côté de la fleur, la gueule de loup s'ouvre.



**- PEUPLIER NOIR et PEUPLIER DU CANADA**

Les deux espèces se distinguent par la forme de leurs feuilles, losangiques chez le premier (indigène) triangulaires pour le second (introduit). Souvent hybridés.



**- PEUPLIER BLANC**

Son tronc est de couleur blanche comme le dessous des feuilles qui sont aussi duveteuses.





**- PSORALEE BITUMINEUSE**

C'est une « papilionacée » à fleur bleues, les feuilles, froissées, sentent le goudron.



**- CALAMENT**

Plante très parfumée, appelée aussi « menthe des montagnes » ou « mélisse des champs » ; elle s'utilise en huiles essentielles et en phytothérapie sous forme d'infusions et de décoctions pour son action digestive et sédative.

**- CADIER OXYCEDRUS (JUNIPERUS OXYCEDRUS).**

C'est le genévrier des garrigues méditerranéennes ; les aiguilles sont argentées, les fruits, rouges, sont plus gros que les baies de genièvre du genévrier commun. La dureté et la longévité de son bois font de cet arbre une essence idéale pour les travaux d'ébénisterie et de menuiserie. Ses baies ont des propriétés diurétiques, antiseptiques, vermifuges.



**- FENOUIL SAUVAGE**

Les feuilles découpées en fins filaments sont très odorantes. La plante est connue depuis les temps les plus reculés. Elle était utilisée par les Grecs et les Romains pour ses vertus médicinales notamment comme antidote contre les piqûres de scorpions, les morsures de serpents et de chien. On extrait l'anéthol de ses graines, substance qui entre dans la composition de certaines boissons commerciales (Pastis)

- **PIN D'ALEP (PINUS HALEPENSIS) ou PIN BLANC de PROVENCE.**

Se reconnaît à ses aiguilles fines et à ses cônes qui restent longtemps accrochés aux branches. Cela lui permet de se ressemer après un incendie pas trop violent. Pousse facilement et naturellement dans la roche calcaire au sol pauvre et sec. Son bois souple et dur'était utilisé pour l'étoyage des mines, la construction navale et la charpenterie. Son écorce qui contient des tanins servait à teindre et renforcer les filets des pêcheurs. Les Grecs utilisent sa résine pour parfumer le Retsina, un vin de pays.



- **ÉRABLE DE MONTPELLIER**

Ses feuilles sont petites, découpées en trois lobes. Il est thermophile. C'est un arbre d'ornement au feuillage coloré en automne. Son bois dur et de bonne qualité est utilisé en menuiserie et ébénisterie.



- **GRENADIER**

Arbuste fruitier et d'ornement cultivé déjà à l'âge de bronze aux cotés des olives et des dattes sur le pourtour méditerranéen. Son fruit servait à de nombreux cultes dans les civilisations. La grenade se consomme crue ou sous forme de sirop (la grenadine est faite avec des fruits rouges et non des grenades). L'écorce du fruit est utilisée comme plante tinctoriale. Elle est connue pour son action vermifuge. En gargarisme, elle calme les maux de gorge.



- **NIGELLE** : plante de la famille des renonculacées ; ses fleurs sont bleues, aromatiques. La plante est appelée aussi cumin noir. Ses graines noires sont comestibles. Souvent utilisée en cuisine comme épice, elle possède également de nombreuses vertus médicinales utilisées en usage interne et externe.

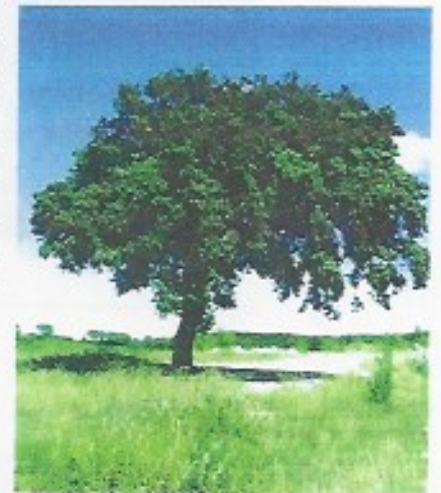


- **KAKI ou PLAQUEMINIER.** Appartient à la même famille que l'ébène. Les fruits restent accrochés aux branches alors que l'arbre a perdu ses feuilles. Leur couleur orange est due aux différents pigments qu'ils contiennent en abondance : carotène, lycopène, xanthines. Leur valeur calorique est assez élevée, comparable à celle du raisin. Il contient du fer et c'est l'un des fruits les plus riches en provitamine A et vitamine C.



- **CHENE VERT : QUERCUS ILEX** de son nom latin ou **L'YEUSE.**

C'est un Chêne à feuillage persistant abondant dans la région méditerranéenne où il peut former des boisements très denses. Il est parfois appelé faux houx en allusion à ses feuilles qui ressemblent à celles du houx. Il apprécie le sol calcaire. Il est thermophile mais résiste au froid. La forme de ses feuilles varie en fonction de l'humidité ambiante. Presque ovales en atmosphère humide, elles seront pour la plupart dentées en milieu sec. Compte tenu de sa bonne résistance aux incendies, ce chêne est choisi pour les reboisements artificiels. Son bois, très lourd ne flotte pas. Il est l'une des principales espèces de chêne utilisées pour la trufficulture.



Nous ne pouvons évidemment terminer cette ballade sans faire un peu de mycologie et le roi de la matinée fut ce jour la un beau « *clitocybe olearia* » qui émergeant au pied de son olivier cherchait à nous faire admirer sa cuticule satinée et rayée de fibrilles rayonnantes brun orangé.



## AGARICS

A signaler, fin novembre début décembre une poussée abondante d'agarics de plusieurs espèces différentes : dans les prés et les jardins : *Agaricus arvensis*, *spissicaulis*, *xanthoderma*, *romagnesii*, *bisporus campestris*, *macrosporus* etc

Et voici quelques petits agarics joliment transformés en fleurs par la fée météo !



## INFO

### A la recherche de *Geosiphon pyriformis*

Christophe Roux

[roux@lrsv.ups-tlse.fr](mailto:roux@lrsv.ups-tlse.fr)

Laboratoire de Recherche en Sciences Végétales



#### Intérêts porté à cette espèce

-Une curiosité parmi les Gloméromycètes : seule espèce non mycorhizienne, bien que symbiotique puisque associée à une cyanobactérie (*Nostoc* sp.)

-Un intérêt phylogéographique : comment imaginer que cette symbiose *Geosiphon/Nostoc*, probablement très ancienne, soit limitée à quelques zones en Allemagne ? Selon l'adage « on ne trouve que ce que l'on cherche » (même si c'est inconsciemment), cette espèce n'a peut être pas été référencée dans d'autres zones.

-Un intérêt en génomique comparative : quelles adaptations génétiques différencient les symbioses racinaires et cette symbiose à cyanobactérie ?

Pour toute information sur les données génomiques fongiques, consulter le projet 1000 génomes fongiques : <http://genome.jgi.doe.gov/programs/fungi/index.jsf>

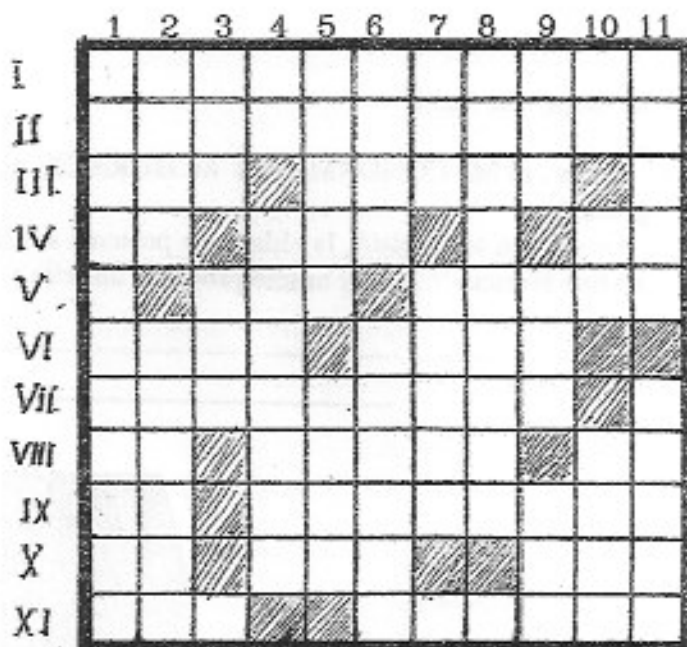


En vous remerciant pour votre aide !

Mots croisés - D.D. n°50

HORIZONTAL.

- I. Taupe - grillon -
- II. Affluent du Missouri -
- III. Comme une épée hors du fourreau - Commune de Suisse -
- IV. Un feu de boulogne - Même clairet, peut monter à la tête. Pronom -
- V. Jolie couleur pour un coprin - T.S.F. -
- VI. Petit "Hygrocybe" rougeâtre - Le lièvre s'y repose -
- VII. Variété de "Macrodictya rhacodes" -
- VIII. Difficulté. Fromage corse - Interjection -
- IX. Demi dieu - Habitant du Caucase -
- X. Pronom - On y sale les harengs - Exprime la gaieté -
- XI. Peut se mettre à la fenêtre - Écaille -



VERTICAL.

1. Gratte - cul -
2. Pas plus plein que lui - Matière colorante rouge -
3. Suffixe diminutif - Préposition -
4. Phonétiquement; tout-arbrisseau montagnard à baies rouges comestibles - État d'Asie -
5. Héros biblique - État d'Europe -
6. Salle voûtée dans l'art musulman - Mains contrefaits -
7. Puissant hallucinogène - Affluent de la Seine en Normandie -
8. Répétition -
9. Agent secret de Louis xv - Quand ils sont jetés, la décision est prise - Faction irlandaise -
10. Radon - Deux romains - Mycologue français qui a publié "Les Champignons d'Europe" -
11. Ville de Flandre Orientale - Timidité, crainte d'être fumé -

HORIZONTAL - I. Coucou - II. Yellowstone - III. hue - Baden -  
 IV. of - V. pic - VI. rad - VII. gite - VIII. horreus -  
 IX. nez - X. di - XI. Armenien - XII. or - XIII. mée - rif -  
 VERTICAL - I. gynorhodon - II. ouf - III. eosine - IV. pa - V. al -  
 VI. m - VII. Tobie - VIII. Eire - IX. iwan - X. gromes - XI. L.S.D. - XII. risle -  
 XIII. iteration - XIV. Kom - XV. des - XVI. IRA - XVII. RA - XVIII. Heim - XIX. Eklo -  
 XX. ronse -

Votre attention S.V.P.

La rédactrice n'ayant ni E.MAIL, ni internet, du moins pour le moment, merci d'envoyer le courrier : à son adresse 7 Impasse du Midi 31450 Ayguesvives ou de téléphoner au 05 61 81 92 88 selon le cas..

Ils nous ont quitté

Hélas, ni M. CONDAMIN ni M. HURAUX ne seront là cette année pour l'assemblée générale..

Avec toute son amitié, la rédactrice présente ses sincères condoléances à Mme Condamin et à Mme Huraux ( voir article prochain bulletin )

VŒUX

De

Guy DURRIEU



La rédactrice vous souhaite...



De trouver à l'A.M.T.....un paradis des champignons

BONNE ANNEE

## ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE

Création en 1977. N° préfecture : 09893

**SIEGE SOCIAL :** Faculté de Pharmacie 35, chemin des maraichers 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  
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)  
\*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](mailto:www.associationmycologiquetoulouse@ups-tlse.fr) et [www.champignonsdupanier.org](http://www.champignonsdupanier.org)

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

**PARTENARIAT :** Mairie de Toulouse  
Institut Klorane  
Université Paul Sabatier