

ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE

BULLETIN DE LIAISON N° 113

JANVIER 2016

SOMMAIRE

- 1.....Mot du Président
- 2 / 4.....Activités de l'association  
Bilan 2015 Prévisions 2016
- 5.....Le schtroumpf et les champignons
- 6.....Voyage en Aragon
- 7 / 8.....Un mystère..
- 9.....Une cueillette haute en couleur
- 10 / 12.....Châtaignes et champignons à Mourjou
- 13 / 14.....Champignons et littérature
- 15.....Les cordiceps de Marianna  
La russule à pied creux
- 16.....Conservatoire de la truffe (internet)
- 17.....Mycothérapie (vu dans la presse)
- 18.....Coccidioïmycose ( la fièvre de la vallée )
- 19.....L ' A.M.T. ...près des étoiles !
- 20.....Le perce-neige



Perce-neige

MEILLEURS VŒUX A TOUS

## De quoi demain sera-t-il fait ?.....

Je m'empresse de rajouter : pour un Mycologue membre de l'Association Mycologique de Toulouse ! Oui, quel sera notre avenir dans un monde qui se réchauffe, dans un monde civilisé et donc cultivé, mais dont la population vieillissante semble avoir de plus en plus de mal à transmettre le flambeau aux générations futures ?

Pas facile de prédire l'avenir ! L'humoriste peut affirmer, que l'avenir du verbe bailler est le verbe dormir ! Mais comme je ne suis pas doué d'un grand humour et que je ne souhaite pas vous endormir, la seule question en la matière serait : l'avenir des verbes cueillir, étudier, consommer des champignons, c'est quoi exactement ?

A l'heure du réchauffement climatique, je pourrais être paradoxalement optimiste : en effet, ce qui est certainement un fléau pour une majorité de la population pourrait avoir un effet bénéfique sur la surpopulation, dans nos forêts, de champignons thermophiles tels que les oronges ! Et les autres ?.....

Pas facile de dire avec ou sans humour (même noir) de quoi demain, sera fait notre avenir, celui de l'AMT ?

Au cours de la trêve estivale, j'ai eu l'occasion de visiter deux expositions d'Art, l'une à Marseille au Musée de la Vieille Charité, l'autre à Paris au Musée du Louvre. La première avait pour titre « Futurs », la seconde s'intitulait « Une Brève Histoire de l'Avenir ».

Curieusement, ces deux expositions réunissaient des artistes différents dont les œuvres sont censées nous donner leur vision du futur, de l'avenir. Mais leur démarche était identique. Ces deux expositions invitaient le spectateur à faire un saut dans le temps : pas le Futur, mais le Passé, tel qu'on le connaît au Présent ! Celui des artistes d'hier et d'aujourd'hui.

L'Homme a toujours tenté de prédire son destin et la réponse de l'artiste est toujours la même, illustrée d'ailleurs par un magnifique tableau de Pieter Breughel l'ancien (Musée du Louvre) et qui a pour titre « la parabole des aveugles » : Ce sont des aveugles qui guident des aveugles ! L'art divinatoire est-il définitivement aveugle ? Ni oui, ni non, dit l'artiste. L'artiste est un créateur pour lequel le présent est le seul point de vue envisageable pour le futur. Si nous pouvons agir dans le présent, c'est parce que nous nous souvenons du passé et qu'ainsi nous entrevoyons l'avenir.

Le Passé de notre association est déjà ancien, plus de trente ans d'âge, et est d'une grande richesse.

Quant au présent, avec ses hauts et ses bas, et sans faire d'autosatisfaction, j'ai l'intime conviction que notre association est une association active, grâce à ses Anciens, et que beaucoup d'autres sociétés savantes (disons d'éducation populaire) locales ou régionales, quelques soient leurs champs d'activité, peuvent envier notre vitalité.

Grâce à ce passé et à ce présent, à ces Anciens, ni vous ni moi ne sommes aveugles et il est donc possible d'entrevoir un avenir raisonnablement optimiste.

Mais ne soyons pas borgnes !

Notre association, ne souffre pas (encore ?) du réchauffement climatique, mais plutôt (peut-être ?) d'un effet inverse : le refroidissement, celui du vieillissement. Par exemple, celui de votre serviteur ! Bien sur l'âge de la retraite « intellectuelle » (et physique ?) n'a pas encore sonné, mais je sais une chose : l'avenir appartient à la jeunesse !

Que souhaiter à l'AMT pour cette nouvelle année 2016 ? Des champignons certes, mais surtout de la jeunesse ! Encore de la jeunesse ! Toujours plus de jeunesse.....

Amicalement, le Président.



## ACTIVITES DE L' ASSOCIATION ( extrait C.A. )

### FETE DES ROIS :

Nous fêtons traditionnellement les rois, cette année nous avons retenu le 4 janvier couplé avec le LOTO. Vous pouvez apporter un cadeau toujours bienvenu.

### CONFERENCES :

Nous avons retenu les dates suivantes pour l'année 2016 :

11 janvier, 18 janvier ASSEMBLEE GENERALE, 25 janvier

1er février, 8 février, 15 février,

7 mars, 14 mars, 21 mars

4 avril, 11 avril

### Pour l'AMT :

Pierre Cassan fera 1 ou 2 conférences (dates libres). Pierre Jousseau et Michel Laurens (la vie des abeilles). Philippe Carbonne (à déterminer). J. François Arnoult (bilan site, et astéroïdes). Guy Gabilan (à déterminer). Guy Durrieu (biodiversité).

### Extérieurs :

Jean Pierre Suzoni (visite du Vieux Toulouse) Michel Roquet (poissons Bazacle, Ramier), J. Poulain (miel)

**A noter : ASSEMBLEE GENERALE LE 18 JANVIER 2016**

### INFOS DIVERSES

Si vous souhaitez consulter la liste des espèces présentées dans les diverses expos téléphonez au 05 61 81 92 88 , une photocopie vous sera envoyée , par la poste ou par E.mail

Si vous voulez des détails et précisions à propos des activités de l'A.M.T. vous avez en fin du bulletin (couverture) le nom des responsables à contacter

### Mot du trésorier

Comme prévu ( décidé lors de l'A.G. 2015 )

En 2016 la cotisation passera à ; 30 euros une personne 35 euros couple

Attention ! n'oubliez pas de vous mettre à jour pour l'année 2015 !

20 euros une personne 25 euros couple

### Le bulletin

Il sera envoyé par courrier électronique aux adhérents possédant un site

Les autres le recevront par courrier normal

NB Ceux qui ayant un site désirent avoir aussi le bulletin « papier » devront le signaler,

Il leur sera demandé un supplément (minime) de cotisation

## VIE DE L' ASSOCIATION

### - SORTIES - EXPOSITIONS - CONFERENCES - INITIATIVES - INTERNET -

- 10 Mai 2015 ...Fête de l'arbre à AYGUESVIVES : exposition  
Mini expo mais avec des spécimens remarquables , dont une magnifique  
orange rare si tôt dans la saison .
- 24 Mai « les « médiévales » à ISSEL exposition
- 11 Octobre La Reynerie : exposition
- 16 Octobre Conférence et mini exposition pour l'association « ARBRE » BAZIEGE
- 22 Octobre Sortie pour connaître les champignons (initiation) à Bouconne . L' A.M.T. se  
charge de jeunes débutants de Cornebarrieu Découverte du site  
[www.champignonsdupanier.org](http://www.champignonsdupanier.org)
- 24 / 25 Octobre BOUCONNE base de loisirs : exposition (expo ;habituelle qui a toujours  
du succès )
- 31 / 10 / 1 / 2 Novembre Exposition annuelle de l'A.M.T. à la Faculté de Pharmacie
- 7 Novembre LEGUEVIN soirée conférence mini expo
- 14 Novembre SAINT ORENS : journée « champignons » exposition , découverte  
nature, conférence et présentation du site [www.champignonsdupanier.org](http://www.champignonsdupanier.org)
- A NOTER : chacune de ces manifestations est bien sûr précédée d'une sortie sur le terrain.
- 

## COMPTES RENDUS

### PETIT MOT DE LA REDACTRICE

Je ne demande à personne d'écrire « La légende des siècles » ou « Les mémoires d'outre  
tombe » !!!!.....Même pas de rédiger des E ,mail ou quoi que ce soit .

Simplement , après une manifestation importante , que l'un des participants me téléphone , et  
me raconte l'essentiel ...points forts , incidents , impression générale ..

Je me charge de rédiger , de taper, et s'il y a lieu d'illustrer le texte

Alors .....à vos téléphones !! je suis à votre disposition !!

**Conférences AMT 2016**  
**Lundi 18-20h amphi 3 Fac Pharmacie**

**Janvier**

- 04 janvier : Epiphanie + tombola
- 11 janvier : Les astéroïdes géo croiseurs (JF Arnoult)
- 18 janvier : Assemblée générale AMT
- 25 janvier : Développements et Bilan 2015 du site "champignons du panier" (JF Arnoult)

**Février**

- 01 février : Curiosités mycologiques 2015 (P. Cassan)
- 08 février : Cantharellus, Craterellus et confusions (P. Cassan)
- 15 février : Le prince Pierre Bonaparte et l'affaire Victor Noir (JP Suzzoni)
- 22 février : vacances scolaires
- 29 février : vacances scolaires

**Mars**

- 07 Mars : Parasitisme et(ou ?) association entre macromycetes.(JP Chaumeton)
- 14 Mars : Paxilles, épisode 2 : *P. rubicundulus* et 2 espèces inféodées aux aulnes. (P. Jargeat et coll)
- 21 Mars : "Evolution et classification des champignons" (G. Durrieu)
- 28 Mars : Pâques

**Avril**

- 04 Avril : Les avancées scientifiques, technologiques et la guerre de 14 (L. Ariès)
- 11 Avril : Champignons et Intoxications ( N. Amouroux)

**Mai**

- 02 Mai : Truffes et arômes (Th. Talou)
- 09 Mai : Les Pays Baltes (G. Gabilan)
- 16 Mai : Pentecôte
- 23 Mai : Les abeilles, la vie d'une ruche (M. Laurens)
- 30 Mai : promenade sur les quais et exposé au Bazacle (L. Carry et M. Roguet)

**Juin\***

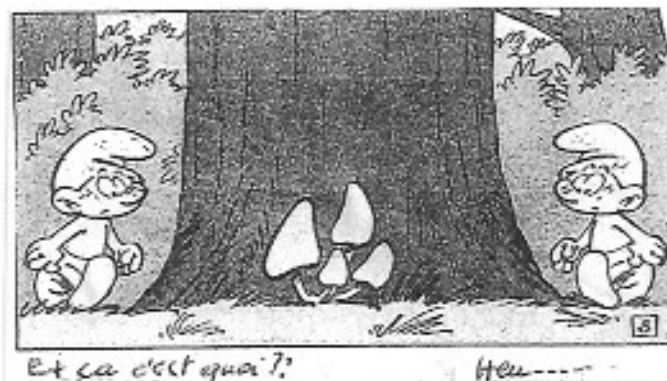
- 06 Juin : le rôle des champignons dans le transfert des polluants du sol vers les plantes, dans un contexte d'agriculture urbaine. Nathalie Séjalon
- 13 Juin : Musée de la nature ( Odars) – causerie et merveilles de Pierre Joussaume.
- 20 Juin : "La santé grâce aux abeilles" par James POULAIN.
- 27 Juin :

**Juillet\***

- 04 Juillet :

NB : à ce jour (14/12/15), nous n'avons pas de réponses ou de date fixées pour différents conférenciers pressentis et contactés (Ph. Carbonne, Mélanie Roy, Maricke Vansteelandt, James Poulain, Bruno David). De même, nous trouverons le temps, un lundi soir de projeter le diaporama qui sera préparé par Michel Laurens (et qqs autres, - n'oubliez pas de transmettre vos photos !) sur nos activités multiples et diverses au cours de l'année 2015.

\* = en principe en Juin Juillet les séances sont réservées pour l'étude des récoltes et/ou l'apprentissage et le perfectionnement de l'étude et la détermination des champignons.



## LE SHTROUMPF ET LES CHAMPIGNONS

...FANTASIE.....MYCOLOGIQUE...

Les champignons , bien réels , font partie  
Des petits champignons « de pot de fleur »  
(lépiotes , leucoagaricus , leucocoprinus )  
ici : *Leucoagaricus medioflavus*

Le schtroumpf est un visiteur curieux  
Venu de la planète BD

Le chien , lui , caché dans l'ombre et très  
Intrigué se demande ;

Mais, qu'est-ce qui se passe ici ?!!!!





## Compte-rendu d'activité

### Voyage en ARAGON

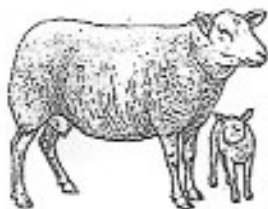
A la demande de notre Président, un deuxième voyage en Haut-Aragon a été programmé au même lieu d'hébergement que l'année passée – Morillo de Tau - les 10-11 et 12 novembre 2015. Le car était de très bon confort ce qui est important et nous étions une quarantaine.

Certes, le programme des visites était différent, mais nous avons retrouvé avec un très grand intérêt les incontournables que sont la vallée de Pineta au pied du Mont perdu à l'Est, où, la recherche de champignons étant autorisée, la récolte fut convenable. – le lendemain côté Ouest, la vallée de la pradera de Ordessa, dans le Parc National du même nom. Cette vallée très encaissée longe les hautes cimes du versant espagnol du Cirque de Gavarnie. Mais là, récolte

Interdite. Le soir de notre arrivée, installation puis tri des champignons et Exposition pour notre plaisir. Le deuxième jour fut donc consacré au Parc national d'Ordessa : randonnée pour tous, mais chacun à son rythme-heureusement-car les derniers virent disparaître les premiers Sans même s'en rendre compte...

Chose importante: nous avons bénéficié pendant tout le séjour d'un temps superbe. Quelle chance.... Car il aurait pu pleuvoir ou même neiger... Le retour dans le car, sur une route étroite nous a donné l'occasion d'un bon moment de détente. Un troupeau d'une cinquantaine de vaches descendant sans doute de leur estive regagnait d'un pas fatigué leurs pénates, en obstruant totalement la route. Patience donc. Une bonne demi-heure s'écoula, voire plus.. Soudain elles s'esquivent sur la gauche, libérant le passage. à notre grande joie bruyante : Applaudissements, commentaires... Quelques virages plus loin, et... Troupeau de chèvres descendant en courant des hauteurs. Toutes traversent devant notre car, sautent par-dessus les clôtures pour s'arrêter dans le champ à droite.. Applaudissements, commentaires. Et les paris ont été lancés pour la suite des événements. Au virage suivant il fallut que le car " pile " : Cette fois, c'est un troupeau de moutons, bien compact à l'arrêt !!! Vous imaginez l'explosion de fou-rires;!!! Le lendemain fut consacré le matin à la visite de deux villages typiques, les uns en quatre-quatre, les autres en rando. Beaux villages perchés sur leur piton avec vue imprenable sur la chaîne des Pyrénées. Au sommet de l'un d'eux des pleurotes du panicaut !!! Pourquoi pas. Avant le retour, ce fut le repas de fin de voyage, très très copieux qui nous permit de déguster de délicieux produits locaux. Le retour se fit sans encombres.

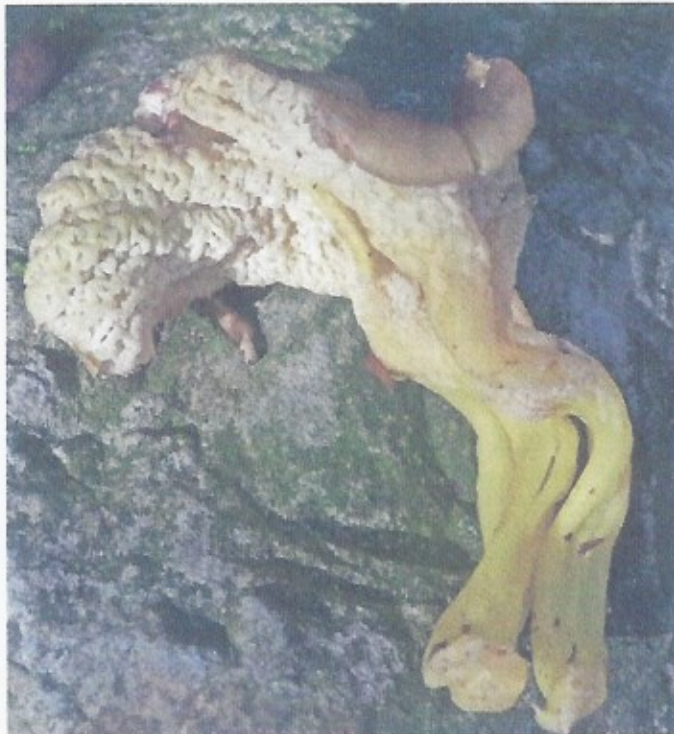
Il faut ici féliciter l'équipe qui, une nouvelle fois s'est si bien investie dans l'organisation de ce voyage pourtant pas évident à "monter"



## Un mystère

Guy Durrieu

Mardi 10 novembre, une fois traversé le tunnel de Bielsa, nous voilà dans la vallée de Pineta, le dilemme est cruel, soit marcher la tête en l'air admirant la neige du Mt Perdu éclatante sous le soleil, soit partir sous les pins, le regard fixé sur le sol, fouillant le tapis d'aiguilles car nous sommes là pour faire de la Mycologie ! Et puis on se souvient, l'année dernière, sur la pente au-dessus de la route il y avait un coin bien intéressant, toute une équipe y va sans hésitation. Et ils sont bien là, un tapis de



*Craterellus tubaeformis* et *C. lutescens*. La moisson est abondante mais un peu plus tard, quand on fait le tri quelques exemplaires de *C. lutescens* attirent l'attention.

Ils sont déformés, plus allongés que la moyenne et surtout l'hyménium, au lieu d'être à peine plissé, est tout boursoufflé de replis serrés qui lui donnent un aspect de cervelle. Leur couleur, jaune, disparaît sous une légère pruine blanche. On se trouve certainement là devant une attaque par un autre champignon, probablement un *Hypomyces* (Ascomycète Hypocréale), les symptômes rappellent tout à fait ce que l'on voit avec d'autres espèces parasitées par des représentant de ce genre mais l'identification sur le terrain n'est pas possible.

Les échantillons repérés sont mis de côté, malheureusement, à la suite des tribulations de la journée il semble qu'ils aient pris le chemin de la cuisine avec leurs compagnons sains. Cela ne nous a pas empêché de nous régaler mais toute recherche ultérieure est donc bien compromise. En premier lieu, un examen microscopique était indispensable car dans le cycle d'un *Hypomyces* il existe une phase de multiplication végétative par production de spores asexuées avant la formation de périthèces, ici on se trouvait dans cette phase, il n'y a pas trace de périthèces, petites boules très bien visibles à l'œil nu. Donc pas de certitude sur l'identité du parasite qui aurait pu être confirmée par la nécessaire observation des spores.

Mais là où les choses se corsent c'est quand j'ai voulu rechercher quel pouvait être ce parasite, il existe plus de 50 espèces d'*Hypomyces* et genres voisins, la plupart se développant sur d'autres champignons, dont une douzaine sont recensées dans notre région (d'après le conservatoire botanique de Midi-Pyrénées). Certaines sont bien connues comme *H. chrysospermus* fréquent sur les Bolets ou *H. lateritius* sur les

Lactaires, et le plus souvent ils ont une certaine spécificité vis à vis de leur hôte, au moins au niveau du genre, je pensais donc trouver des espèces pouvant attaquer les Cantharellacées. Je suis d'abord tombé sur un *Hypomyces insignis* décrit du Mexique sur *Cantharellus*, mais, depuis synonymisé avec *H. lactifluorum* qui donne au champignon attaqué une couleur rouge pourpre, ce qui n'est évidemment pas notre cas. De plus il est avéré que l'hôte est en fait un Lactaire mais les lamelles sont atrophiées, et la couleur aidant, on peut confondre avec une Girolle. Les Lactaires attaqués par ce parasite sont d'ailleurs très recherchés, ils seraient excellents et connus en Amérique du Nord sous le nom de « lobster mushroom » le champignon homard. La seule autre espèce qui serait possible *Hypomyces transformans* décrite elle aussi d'Amérique du Nord sur *Cantharellus cibarius* possède un mycélium « jaune doré à ocre » ce qui ne correspond toujours pas à nos échantillons.

On aurait pu penser à un autre type de Mycoparasite, le genre *Syzygospora*, Une Tremellale qui se présente sous forme de galle gélatineuse, en particulier sur les Collybies. Donc aspect bien différent et d'autre part totalement inconnu sur les Cantharillacées.

Donc le mystère reste entier, serait-on en présence d'une espèce non décrite jusqu'à ce jour ? Il nous faut revenir dans la vallée de Pineta, et cette fois, ne pas tout manger !



*Hypomyces chrysospermus* sur *Bolet*

Comme un écho .. au MYSTERE ...

Dans le bulletin N° 110 Janvier 2015 est photographié et décrit un lactaire (*Lactarius deterrimus*) attaqué par un champignon parasite (*Peckellia deformans*) et devenu une masse informe méconnaissable.

Pierre Cassan raconte que lors d'une sortie il avait rencontré des cueilleurs qui, en fait, recherchaient les champignons parasités ... » parcequ'ils ont un meilleur goût »...

Une cueillette haute en couleur..



C'est un joli panier de Phaeolepiota aurea , ce magnifique champignon ne passe guère inaperçu , vu sa taille - jusqu'à 25 cm de diamètre , et sa couleur éclatante ocre / roux Son pied solide a une armille du type cystoderme .

Pelouses , bord des routes , orties

Les champignons du panier ont été cueillis à l'arboretum de Luchon près d'une cascade

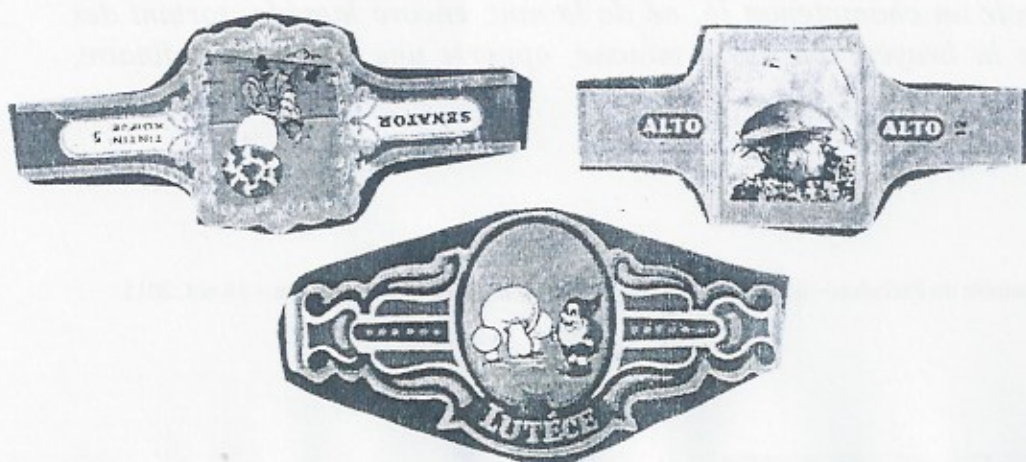
...C'est Christiane Décrouez qui les avait découverts et photographiés...

Elle n'est plus là hélas ! c'était une fidèle amie et une amie fidèle de l'A.M.T. , elle a souvent participé au bulletin en envoyant divers textes , vous vous souvenez peut-être de cet écrit plein de charme et de poésie ; » Dieu et les champignons « .

C'est son amie Eliane Soula qui m'a envoyé cette photo pour que nous pensions un peu à Christiane....

---

Champignons...de cigares.. ( collection de bagues de cigare de M. Maillat )



*Les champignons*

*Inspiré d'un passage du livre de Jean-Claude CARRIERE – Le vin bourru –  
2001- chapitre des cueillettes.*

*Modifié pour un sketch en patois par Joseph LABRUNIE dans le cadre de la  
Foire de la châtaigne de Mourjou (Cantal) 18 octobre 2015*

*Après les mûres, la saison de cueillir continue avec les champignons. C'est  
quelque chose ! A en perdre la tête ! Il y en a qui laissent tout travail (faner le  
regain, arracher les pommes de terre, quiller le blé noir...) pour aller voir s'ils  
sortent, chercher les cèpes, cap négre, et les autres, oronges, giroles,  
coulemelles, rosés, pied de mouton....*

*Celui qui trouve un bon endroit - et les champignons poussent souvent groupés,  
au même endroit ; il faut bien regarder tout autour - ne le dit à personne, même  
pas à ses amis ou à sa parenté.*

*Tenez, dans ce village, La Marissou arrive, un panier à la main ; sous la  
fougère, il y a bien quelques champignons, de quoi faire une jolie omelette.*

*Elle rencontre Georges, le parisien qui passe l'été ici. Il lui demande : alors, tu  
en viens ?*

*Non, elle n'en revient pas des champignons ! Jamais de la vie. Oui, elle a été  
faire un tour, elle est passée sous les châtaigniers mais juste pour voir.*

*Le Georges insiste un peu : et alors ils sortent ?*

*Alors Marissou commence une explication un peu compliquée, emberlificotée.  
Non, ils ne sortent pas, pensez-vous, qu'est-ce qui vous fait croire qu'ils sortent.  
Ce n'est pas une année de champignons ; la terre est bien trop sèche. Et c'est  
trop tôt dans la saison. La lune n'est pas bonne... S'il y en a qui disent qu'ils  
sortent, alors c'est qu'ils ont la berlue. Oui ceux du Fraysse en auraient trouvé  
un demi-panier mais c'est loin ; ici, rien, rien de rien et ces dernières années, ils  
sortent beaucoup moins...*

*Et pata ti et pata ta... Ou alors, s'il avait plu, Georges, le Parisien, disait : moi,  
je sais, dans cinq ou six jours ils peuvent sortir.*

*La Marissou répondait ; non, oh la la... il faut attendre au moins dix ou douze  
jours ! pas la peine de se déranger avant !*

*Pensez, une semaine après, tout était ramassé...*

*Ces ruses marchent avec les parisiens ou les débutants ou les étrangers. Dans le  
village personne ne se laisse prendre. Ce jeu était vieux comme le monde,  
comme le mensonge.*

*Vous savez, voir un champignon là, né de la nuit, encore humide, sortant des  
feuilles ou de la bruyère ou de la mousse, apporte une joie extraordinaire,  
démésurée.*

*Le champignon arrive toujours dans cette ambiance magique. Il est là, devant moi tout d'un coup. Personne ne l'a semé ; personne ne sait vraiment comment il se forme ; personne ne sait à quel endroit il va sortir. Il n'était pas là hier soir, il est là tout neuf ce matin. Comme un conte, il a quelque chose d'inexplicable. Il est donné.*

*En plus, il se dresse là, devant moi, pour moi. C'est un signe d'élection. Je suis désigné par le hasard pour trouver cette apparition qui se mange. D'autres sont passés avant moi et ne l'ont pas vu. Mais il s'est révélé à mon approche. Formidable !*

*En réalité, nous ne trouvons pas les champignons, les champignons nous choisissent. Certains préfèrent pourrir dans les bois, mais certains nous choisissent, ceux qui veulent être mangés par des amateurs !*

*Quand ils sortent, trois ou quatre jours après la pluie et non pas dix ou douze comme dit la Marissou, il faut se lever très tôt, avant le soleil. Avec la lampe de poche, marcher lentement, l'œil qui tourne à gauche, à droite, devant ; un bâton à la main pour soulever les feuilles et les herbes.*

*Certains sont meilleurs chercheurs que les autres. Ce n'est pas une question de vue, mais une question de flair. Ils sentent les champignons. C'est bien ça : c'est les champignons qui nous trouvent !*

*Dans le village, on discutait dur pour savoir quel est le meilleur... Les uns disent que c'est l'orange ; d'autres disent que c'est le bolet quand il est bien ferme. Certains aiment les langues de bœuf qui poussent sur la souche d'un chêne, d'autres la coulemelle avec de la crème, d'autres le pied bleu qui sent fort ou le pied de mouton.....*

*Dans ce village, chacun avait son idée pour savoir quel champignon était le meilleur. Mais une chose est sûre : les habitants de ce village pensent que les meilleurs se trouvent sous les châtaigniers. Sûr ! On le sait bien ici, à Mourjou, le châtaignier est le meilleur ! Alors, vive le châtaignier, vive la Châtaigneraie !*



Juliette Labrunie et l'association du Pelou remercient les membres de l' A.M.T. qui viennent, chaque année, fidèlement, monter cette exposition qui connaît toujours un succès important lors de la foire à la châtaigne.

Participation au spectacle du Parladou – à Mourjou (Cantal) – lors de la Foire de la châtaigne – 18 oct. 2015

( FR 3 « Les carnets de Julie » La route des champignons )

**INGREDIENTS :**

- 1 bouillon de poule
- 1 verre de lait
- Beurre
- sel et poivre
- 1 kg de châtaigne
- 12 cèpes
- 2 oignons



**PREPARATION :**

Commencer par le velouté de châtaigne :

- 1) Mettre du beurre dans une poêle afin de faire blanchir les oignons, puis ajouter les châtaignes épluchées et précuites.
- 2) Mouiller la préparation avec un bouillon de poule.
- 3) Ajouter un verre de lait.
- 4) Après 30 minutes de cuisson à feu doux, mixer la soupe.

Préparer les cèpes :

- 5) Pour nettoyer les cèpes, utiliser un torchon. Eviter de les passer sous l'eau directement, ils risquent de se gorger d'eau.
- 6) Disposer les cèpes dans une poêle avec du beurre afin de les faire revenir. Saler et poivrer.
- 7) Une fois les deux préparations prêtes, disposer dans une assiette et garnir d'une feuille de salade et de tranches de truffe.

---

...Quand on parle de châtaignes , comment ne pas évoquer ces soirées conviviales , où voisins et amis , réunis près du feu de bois , font griller des châtaignes , dans une poêle spéciale (à trous)  
Dans une ambiance chaleureuse , ils les dégustent en buvant quelques verres de vin nouveau...

D' où ce dicton :

« Las castanhas e le vin novèl fan dansar las femnas en pindarel »

Les châtaignes et le vin nouveau font danser les femmes en chemise de nuit »

NDLR ; Depuis 1993 , participer aux journées de Mourjou a toujours été un grand plaisir pour les membres de l'A.M.T.. Ils apprécient l'accueil de Juliette , l'ambiance chaleureuse , et sont intéressés par les diverses manifestations .  
Cette foire à la châtaigne existe de puis 1990 , et a été créée pour promouvoir la châtaigne et ses nombreuses utilisations . Plus de 200 participants bénévoles y présentent divers stands..  
Cette manifestation reçoit chaque année un très grand nombre de visiteurs

## CHAMPIGNONS ET LITTERATURE

### Les coprins et les paxilles de Saint Germain – des- Prés

La forêt d'octobre en ce coin du Calvados , était belle et solitaire. On y pouvait errer tout l'après-midi sans rencontrer d'autres êtres qu'un faisan dans sa livrée neuve , un lapin qui déboulait entre les arbres ou quelques lézards , quelques grenouilles vite cachés dans les ornières où les giroles épanouissaient leurs corolles dorées . L'hydre L'hydre sinué , qui est le succulent pied de mouton des ratatouilles , alignait ses trainées blondes . Des colonies de trompettes de la mort semblaient naître sous les pas . Toute le tribu des clavaires jouait à cache-cache avec le promeneur . L'amanite épaisse et l'amanite vineuse dite « golmotte » récompensaient celui-ci d'avoir , avec exactitude , écrasé au passage, d'un coup de talon , leurs sœurs méchantes : la phalloïde , la vireuse , l'amanite de printemps et même la citrine qui sent la rave est inoffensive , mais se travestit trop exactement en criminelle . Le « charbonnier » changeait de costume à chaque saison , ici vert , là violet vif , là encore lilas pâle , le « palomet » goguenard se laissait cueillir sans résistance.

Une nuit suffit à l'armée des bolets pour établir ses cantonnements . Ils étaient tous là : Le cèpe comestible , le délicieux tête de nègre , les bons bolets bleuissants , verdissants , orangés , rudes . Certains passaient le museau entre deux touffes de mousse , d'autres , solidement plantés sur leur pied charnu , attendaient , exacts au rendez-vous , à l'ombre d'une fougère . L'après-midi passait vite . Bientôt le soleil frappait le fût des arbres , dorant les clairières , allongeant les ombres . Toute la forêt se noyait dans une atmosphère d'aquarium et le sifflet lointain d'un train disait qu'il était temps de rentrer . Seuls les gros lactaires blancs et bêtes , réunis en bande , jalonnaient encore le sol où une carriole trottait sec au cul d'un cheval de bonne humeur.

Une lourde récolte emplissait mes musettes , je redescendais vers le village entre des pâturages humides , bordés de ronces , de noisetiers et de houx . J'avais déjà dans les narines le parfum de l'ail et dans la bouche la saveur forte de tel ou tel champignon . Mais il me manquait quelque chose . J'avais résolu en effet de manger une omelette aux coprins chevelus ou à tout le moins , aux coprins encriers . je ne trouvai pas on seul de ces intéressants cryptogames et je rentrai à Paris sans avoir mangé mon omelette ...

Le matin qui suivit mon retour et descendant de la rue Mazarine , la première chose que je vis dans le square qui fait angle avec la rue de la Seine , ce fut une touffe de coprins encriers au pied d'un arbre . Ils étaient là une bonne douzaine , nés dans la nuit , encore jeunes , formant un faisceau de parapluies fermés , bien propres , nets ...ils m'attendaient.

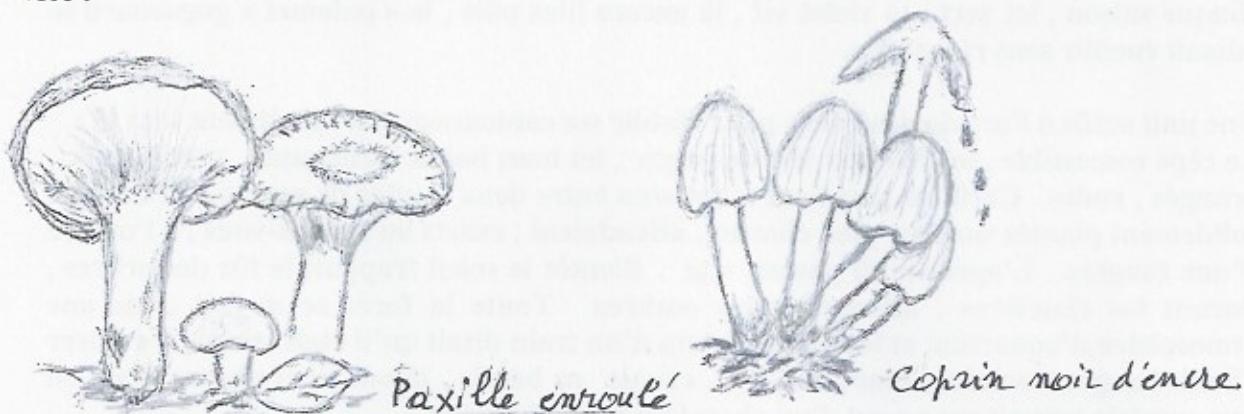
Le chasseur de champignons n'est jamais satisfait . Il cherche toujours . Je cherchai donc et , le lendemain et les jours suivants je cueillis ma provision de coprins chevelus , parasols brodés pour rois pygmées , dans un autre square , voisin de la Seine et , au même endroit , je fis main basse sur deux ou trois kilos de paxilles enroulés qui , bien que peu savoureux n'en sont pas moins comestibles .

Ainsi Paris a comblé les vœux que je formais dans la solitude des grands bois . Le vieux sol , nourri de pierre et d'asphalte , sur lequel il repose a gardé assez de vigueur pour nous rappeler qu'autrefois il supporta la lourdeur des forêts . Entre deux pavés , sur la pente d'une berge , dans le trou d'un mur , il fait surgir des jungles qui

préfigurent la lointaine époque , la très lointaine époque ou la flore prendra sa revanche sur l'architecture . Mais en attendant qu'un Volney de l'avenir vienne méditer ici sur la ruine des Empires , je compte sur Paris pour réaliser mes rêves et exaucer mes souhaits  
« Chroniques des temps présents » Robert Desnos novembre 1942

**NDLR :** pendant longtemps le paxille enroulé était noté comestible et même parfois bon comestible dans la plupart des manuels de vulgarisation pour mycologues amateurs.  
J'en ai moi-même consommé de bonnes poêlées sans inconvénients !!  
..mais bien cuits et en jetant la première eau de cuisson (marron )  
Après diverses intoxications il est conseillé de ne plus en manger.  
...Quant au coprin noir d'encre sa consommation est réservée aux buveurs d'eau !!  
(toute boisson alcoolisée prise en même temps provoque de violentes nausées )

Il contient un principe appelé antabus utilisé parfois pour dégoûter les alcooliques de leur vice .



NB : C'est Daniel Herlin qui a « déniché » pour nous ce texte de Robert Desnos



Promenons nous dans le bois ----

## Les cordiceps de Marianna

### *Cordiceps capitata*

Ce champignon parasite pousse sur *Elaphomyces granulatus* ( champignon Souterrain ). Le tout petit chapeau du *Cordiceps* qui apparaît dans l'herbe Est bien difficile à repérer sauf pour Marianna qui l'aperçoit tout de Suite , elle pense que le champignon Lui fait un clin d'œil !!... Pourquoi pas ? L'univers des mycologues Est plein de petits ...et de grands.. mystères !!



## RUSSULE A PIED CREUX

Cette russule délicate pousse près des conifères et on peut la rencontrer dans les jardins près des haies de thuyas.

Son chapeau est de couleur variable mais le plus souvent dans des tons de gris.. La marge est striée  
Les lames sont blanches à ivoire jaunâtre assez espacées  
Le pied blanc entièrement caverneux se tache de jaune à la base. La chair cassante est très fragile et a une odeur particulière dite safranée ou de laudanum, mais bien difficile à définir... Certains on dit « boîte de conserve rouillée ??! »



Petite remarque ( à propos des champignons à identifier ) Scénario : on apporte un exemplaire à reconnaître , (c'était le cas pour la russule ci-dessus )

Question ; avez vous des conifères dans votre jardin ?

Réponse - non- - il ya un tilleul et un cerisier

Et où avez vous trouvé le champignon exactement

...pas loin du tilleul près de la haie de thuyas ...et voilà !

Dans beaucoup de cas lorsque l'on parle d'arbres les gens pensent aux grands arbres , et , rarement , aux arbustes de la haie : petits conifères , noisetiers etc...

D'où la nécessité de « pousser » un peu le questionnaire !

# La truffe a désormais son conservatoire

Au cœur du village historique de la truffe à Moussoulens dans le Cabardès, l'Association des Ampélofolies vient de franchir une nouvelle étape dans sa conquête de cette activité agricole si particulière mais ô combien porteuse d'avenir. Avec le soutien de nombreux partenaires : Région, Département, Agglo du Carcassonnais, Chambre d'agriculture, Europe, l'Association des Ampélofolies dispose désormais d'un conservatoire trufficole qui s'étend sur deux hectares et demi dans un milieu truffier naturel où onze espèces trufficoles, 300 arbres essentiellement des chênes, ainsi que des truffières naturelles, ont été plantés et réhabilités. «L'objectif est à la fois pédagogique pour montrer au grand public comment pousse ce champignon souterrain, mais ce conservatoire a aussi une vocation touristique afin de faire découvrir la flore très variée du Cabardès à travers des sentiers ampélographiques pour approcher au plus près la viticulture locale et enfin, scientifique car ce conservatoire peut aussi être considéré comme un laboratoire», confie Christophe Bonnemort, vice-président des Ampélofolies. Dans l'avenir, le site pourrait également accueillir des hébergements, de la restauration.

## Se positionner sur le marché

À Moussoulens, on veut résolument faire de cette niche, la trufficulture, un atout en terme économique et d'image, plus encore qu'une activité complémentaire pour le vigneron. Depuis une vingtaine d'années, sous l'égide de l'ancien maire, Michel Escande à qui il fut rendu un vibrant hommage pour son initiative visionnaire, Moussoulens lançait ses marchés truffiers qui font référence. Il y a cinq ans La Maison de la truffe sortait de terre et ce conservatoire qualifié de «projet ambitieux» est la seule structure de ce type en Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées.

Et les ambitions ne s'arrêtent pas ici. Alain Giniès, président des trufficulteurs audois qui veut professionnaliser cette activité a l'intention avec le soutien de la Région de créer une filière truffe au lycée agricole Charlemagne à Carcassonne. L'Aude se situe à la pointe de la trufficulture puisque comme l'a rappelé, le vice-président de la Région, Henry Garino : «Sur 698 hectares truffiers plantés dans la région la moitié l'a été dans le département de l'Aude. On compte sur le département une cinquantaine de trufficulteurs, sans doute beaucoup plus, car nombreux sont ceux, qui cultivent le tubercule dans le plus grand secret. Quant aux gourmets... il suffit de se rendre sur l'un des marchés pour mieux saisir l'engouement.

Nouvelle étape dans l'aventure de la trufficulture audoise, hier, avec l'inauguration du conservatoire trufficole du Cabardès à Moussoulens. Un outil à la fois scientifique, pédagogique et touristique.

A. Clare, trufficulteur ariégeois, confirme : la trufficulture est une activité en plein essor.  
En haute garonne  
existe une association trufficole ; La truffe sur son 31  
On trouve des associations très actives dans diverses régions trufficoles

Dossier à suivre...

## Mycothérapie: la nutrithérapie de demain

La mycothérapie est une discipline en pleine expansion et donne régulièrement lieu à des congrès internationaux. Et pour cause : parmi les 15 000 espèces de champignons identifiées dans le monde, environ 650 ont une valeur thérapeutique connue. Certains sont intégrés depuis longtemps dans la médecine traditionnelle chinoise, les plus réputés étant d'ailleurs les champignons asiatiques, dont le reishi, le shi-také et le maitaké. Pionnier dans ce domaine, le Dr Bruno Donatini a exploré les vertus des champignons médicinaux dès la fin des années 1990. Il forme aujourd'hui des centaines de thérapeutes par an. Il a rédigé un ouvrage de référence sur le sujet et élaboré de nouvelles techniques de culture. En sélectionnant des écorces (bouleau, saule, frêne...), il utilise par exemple des champs magnétiques pulsés pour en accélérer la maturation : « Les écorces ayant beaucoup plus d'endobactéries, des micro-organismes naturellement présents dans le sol, on met en valeur une synergie particulière entre le mycélium et la terre, une signature à la fois organique et vibratoire, qu'on ne retrouve pas dans les champignons cultivés hors-sol. Par ailleurs, les champignons concentrent les substrats des écorces sur lesquels ils poussent, qu'il s'agisse de sélénium, de lignanes ou de polyphénols spécifiques selon les espèces ». Deux des domaines d'action des champignons sont l'immunomodulation et la lutte antivirale d'une part (voir encadré), et la stimulation des cellules-souches et des tissus nerveux d'autre part. On trouve cette propriété surtout chez l'hydne hérissou (*Hericium erinaceus*) qui, en déclenchant la synthèse de croissance des nerfs (NGF), se révèle prometteur dans des pathologies aussi différentes que les neuropathies périphériques, la maladie d'Alzheimer ou la dégénérescence rétinienne. Beaucoup de champignons médicinaux sont aussi antioxydants, et leur grande polyvalence permet de les consommer sous forme de cures régulières de sept jours par mois, par exemple. ●●●



Shiitaké  
(*Lentinula edodes*)

Karawataké (*Coriolus versicolor*)

### Rois des stimulants et anticancéreux naturels

**Un soutien du système immunitaire**  
Pas moins de cinquante espèces de champignons ont un impact sur le système immunitaire, première barrière préventive contre la maladie, les infections et les virus grâce à leurs principes actifs (bêta-glucans, lectines, terpènes, terpenoïdes...). La rareté et le coût des remèdes allopathiques antiviraux (le marché des immunomodulateurs était de 145 milliards de dollars en 2012 avec une croissance de 8 % par an) expliquent l'énorme intérêt pour les champignons médicinaux et l'impressionnante bibliographie internationale sur le sujet.

**Des anticancers** Lorsqu'on connaît le lien entre le cancer et la présence durable de certains virus (hépatites, papillomavirus, virus d'Epstein-Barr...) ou bactéries (*Helicobacter pylori*) dans le corps, on comprend l'utilité des champignons médicinaux dans la prévention ou la lutte contre le cancer. Certains d'entre eux favorisent en outre l'autodestruction des cellules cancéreuses ou leur destruction par nos globules blancs tueurs (NK). Parmi les champignons les plus puissants, on retiendra le *Coriolus versicolor*. Il agit contre les virus de l'hépatite B, de l'herpès et favorise la destruction des tumeurs.



Hydne hérissou (*Hericium erinaceus*)

### Quelle forme privilégier ?

Les principes actifs des champignons médicinaux sont peu assimilables lorsque ces derniers sont consommés entiers, du fait de la présence de chitine, un composant qui limite leur absorption. Pour profiter au mieux de leurs vertus thérapeutiques, deux solutions s'offrent à vous : la consommation de poudre du mycélium du champignon, ou bien des extraits aqueux ou hydro-alcooliques vendus comme complément alimentaire. Le Dr Donatini défend l'utilisation du mycélium, qu'il propose sous forme de poudre à utiliser comme un véritable aliment thérapeutique. Contrairement à celui de

complément alimentaire, le statut réglementaire de l'aliment n'implique ni culture hors-sol, ni ambiance stérile, ce qui permet de conserver les précieuses endobactéries vivantes. La consommation d'extraits titrés offre quant à elle une stabilité dans la teneur en principes actifs, ainsi que des produits stériles. Les laboratoires Biophytarom, par exemple, commercialisent depuis dix ans des extraits secs de *Ganoderma lucidum* et se lancent depuis peu dans la commercialisation de l'*Hericium erinaceus*.



Reishi  
(*Ganoderma lucidum*)

# Coccidioïdomycose

( paru dans « Le Mycologue » bulletin du Cercle des Mycologues de Montréal Québec)

La **coccidioïdomycose**, également connu sous le nom de **fièvre de la vallée** (*valley fever*), **fièvre de la vallée de San Joaquin**, **fièvre de la vallée de Californie** ou encore **fièvre du désert** est une infection mycosique causée par le champignon *Coccidioïdes immitis* ou le *Coccidioïdes posadasii*<sup>1</sup>. Elle est endémique du sud-ouest des États-Unis (Californie, Nevada, Utah, Arizona, Nouveau-Mexique, Texas), et du nord-ouest du Mexique<sup>2</sup>.

*C. immitis* se trouve dans le sol de certaines régions du sud-ouest des États-Unis, dans le nord du Mexique, et dans certaines parties d'Amérique centrale et d'Amérique du sud. Dormant durant les longues périodes de sécheresses, il se développe comme les moisissures, avec de long filaments qui diffusent des spores dans l'air quand arrive la pluie. Les spores, connus sous le nom d'arthroconidia, sont éparpillés dans l'air lorsque les sols secs sont remués pour certaines activités humaines (construction, agriculture, etc.). L'infection est causée par l'inhalation de ces particules. La maladie n'est pas contagieuse.

La coccidioïmycose, dans un premier temps, se manifeste comme une infection respiratoire aiguë, pouvant s'apparenter à une pneumonie d'intensité très variable. Elle est à développement limité, et est due à l'inhalation des spores.

Elle peut, dans un second temps, devenir une maladie chronique progressive, sévère et virulente.

## Coccidioïdes immitis

Ancienne classification :

Deuteromycète de la famille des Moniliaceae.

Actuellement serait proche ou assimilé à un Ascomycète,

ordre des Onygnéales, famille des Onygenaceae ( analyse du DNA ribosomal ).

### Description

Colonies à pousse rapide, glabres à duveteuses, de couleur blanche à grise devenant plus foncée. Formation d'arthroconidies hyalines courtes à forme cylindrique à paroi lisse et assez épaisse ( 3 à 8 µm sur 3 à 4 µm ).

Ces spores alternent avec des parties vides du filament.

Les arthrospores libérées gardent un fragment de membrane résiduelle de chaque côté.

Pas de formation de levures à 37°C, mais de sphérules contenant des endospores.

### Habitat

Mode de contamination : voie ORL aérienne;

inhalation des poussières contenant des arthrospores,

les animaux domestiques ( bovins, chiens, porcs ) sont aussi réceptifs.

La forme parasitaire ( sphérules ) peut aussi être dangereuse à manipuler ( accident de laboratoire ).

Vit principalement dans le sud ouest des Etats-Unis ( Nouveau Mexique, Californie, Nevada, Arizona ),

au nord ouest du Mexique, au Guatemala, Honduras, Argentine ( terriers de rongeurs ).

Ce sont des régions au climat sec et désertique.

L'apparition des premières pluies favorisent, par aérosol, la dispersion de nuages d'arthrospores avec les poussières.

Toute manipulation de terre ( travaux agricoles, construction, grands chantiers, archéologie, ... ) est source d'infestation.





## Perce-neige

*Galanthus nivalis* L.

Amaryllidacées

Goutte de lait

La double spathe foliacée qui engaine le bouton floral permet au Perce-neige de percer effectivement la neige dès le mois de février. Sa fleur est une clochette blanche (*Galanthus* a été forgé à partir du grec *gala*, «lait», et *anthos*, «fleur») et verte. Elle est d'abord dressée, puis penchée une fois qu'elle est épanouie. Elle contient un nectar abondant, sécrété par les pétales internes et qui s'accumule dans une fossette. Les abeilles qui visitent la fleur trouvent là une source précoce de nectar.

C'est une plante assez rare que l'on peut rencontrer dans les bois clairs et les ravins, dans les prairies, en plaine et en montagne jusqu'à 1 600 m d'altitude, dans toutes les régions tempérées d'Europe méridionale et moyenne, ainsi qu'en Asie Mineure. Elle a été souvent introduite dans les parcs et les jardins près des villes.

**Premier sourire du printemps , les pèrce-neige parlent de renouveau ...**

**Nouvelles idées , nouveaux projets , nouvelles perspectives...**

**Et à l' A.M.T. on verra aussi , sans doute , fleurir un joli bouquet de nouveautés**

**Pour 2016**

**BONNE ANNEE A TOUS**

**La rédactrice**



## 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 : M. F. MASSARI 06 24 11 47 06 mariefrance.massari@gmail.com

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](http://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