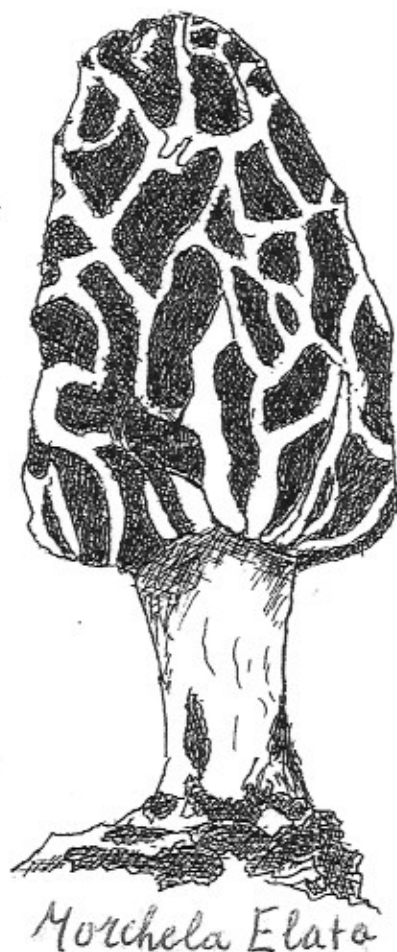


ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE

BULLETIN N° 114 AVRIL 2016


SOMMAIRE

- 1.....Un brin de muguet
- 2 / 6.....Activités de l'association
situation financière - conseils
- 7.....C'est pas sérieux ! clin d'oeil
- 8.....Mot du trésorier / infos
- 9 / 10.....La trufficulture en Ariège (témoignage)
- 11 / 13.....Champignons en plein air (internet)
La recette de Juliette
- 14 / 15.....Curiosités
- 16.....Couverture , morilles , comestibilité
- 17.....La star de Mourjou
- 18.....Les mots croisés de Denise Dupuy



Pour saluer le printemps, la rédactrice vous offre quelques brins de muguet de mai

De mai ...1936 (Almanach du journal « EVE » 1936)



MAI

© 4 h. 32 à 19 h. 4

1	V	S. Jacq. S. Ph.
2	S	S. Athanase
3	D	Inv. S ^e Croix
4	L	S ^e Monique
5	M	C. S. Augustin
6	M	S. Jean P. L. ☉
7	J	S. Stanislas
8	V	S. Désiré
9	S	S. Grégoire
10	D	F. J. d'Arc
11	L	S. Mamert
12	M	S. Achille
13	M	S. Servais
14	J	S. Boniface ☉
15	V	S ^e Denise
16	S	S. Honoré
17	D	S. Pascal
18	L	Rogations
19	M	S. Yves
20	M	S. Bernard. ●
21	J	ASCENSION
22	V	S. Émile
23	S	S. Didier
24	D	S ^e Angèle
25	L	S. Urbain
26	M	S. Ph. de N.
27	M	S. Olivier
28	J	S. Germain ☉
29	V	S. Maximin
30	S	S. Ferdinand
31	D	PENTECOTE



Sa fleur et ses légendes

LE BEAU MUGUET

Le muguet offert le 1^{er} mai porte, dit-on, bonheur. D'où est venue cette croyance ?

De son aspect peut-être, de son doux parfum qui parle du charme printanier ? Ses petites fleurettes blanches ressemblent à des grelots attachés à l'extrémité d'une hampe flexible, ses feuilles lisses sont d'un si beau vert ! On les nomme, ces jolis muguets, les lis de la vallée dans certaines provinces de l'Est. Et l'on dit que le muguet guérit de la folie et aussi des maladies de cœur.

Lorsque l'on n'est plus déraisonnable et que le cœur est en bel équilibre, l'on doit être heureux. Peut-être ce pouvoir de bonheur attribué au muguet est-il le résultat d'une boutade de docteur !

Pourtant je sais une légende sur le muguet, et je m'en vais vous la conter.

Il y avait autrefois, dans un très vieux château, une belle jeune fille. Elle était fort triste, car son père, le seigneur, parti en guerre contre un hobereau du voisinage, avait été fait prisonnier. On demandait une rançon énorme et la jeune fille n'avait que ses beaux yeux pour pleurer.


Or donc, un jour qu'elle était à se promener dans son jardin et qu'elle cueillait du muguet — c'était le 1^{er} mai ! — elle entendit les clochettes embaumées chuchoter entre elles : « Il y a à la porte du château un beau seigneur tombé de cheval et qui est mourant. » N'écoutant que son bon cœur, la châtelaine fit baisser le pont-levis et manda qu'on portât secours au blessé. Ce qu'on fit. On porta le cavalier dans la plus belle chambre et la jeune fille s'installa à son chevet. Il guérit. Et conta son histoire.

Vous avez depuis longtemps deviné, comme il le faut, que ce beau cavalier était le seigneur qui tenait prisonnier le père de la belle demoiselle et que, touché des soins qu'il en avait reçus, il rendit son ennemi à la liberté, fit la paix et épousa la princesse.

C'est la légende du muguet en Lorraine. Il paraît qu'en effet le 1^{er} mai, à midi s'il fait beau, les clochettes du muguet disent aux jeunes filles le nom de celui qu'elles doivent épouser.

Et pour que les fleurettes contribuent à vous faire marier dans l'année, leurs grelots immaculés doivent être au nombre de sept.

En attendant, méfiez-vous tout de même du muguet ! Ne laissez jamais une botte de ces fleurs dans votre chambre à coucher, car la plante en quantité provoque des maux de tête et peut causer du délire !



ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE

SITUATION FINANCIERE AU 31/12/2015

Recettes ordinaires	2015	2014	Dépenses ordinaires	2015	2014
Cotisations	2195,00	2415,00	Frais de fonctionnement	83,43	594,65
			P.T.T courrier	655,64	598,36
			Bibliothèque	163,00	31,00
Cotisations perçues en 2014	340,00	350,00	Bulletin de liaison	2209,14	2148,53
			Ass. Générale, réception	539,17	405,04
			Expo. Concours	400,53	677,17
			Assurance MAIF	104,97	88,73
Total des recettes ordinaires	2535,00	2765,00	Total des dépenses ordinaires	4155,88	4543,48
Recettes exceptionnelles			Dépenses exceptionnelles		
Intérêts sur livret	110,13	328,71	Matériel, Éducatif, Étude	619,14	
Expo. Fac Toulouse		77,05			
Subvention Leguevin	250,00	200,00	Novela Restaurant		754,00
Sub MairiedeToulouse Reynerie	500,00	2000,00	Rembour. Déplace. Adhérents	1022,88	1395,20
Expo. Bouconne	350,00	350,00			
Subvention Klorane	1000,00	1525,00	DVD Orchidées		100,00
Subvention Rieumes		150,00			
Subvention Ass Cornebarieux	100,00		Frais d'Obsèques		100,00
Subvention Ass St. Orens	100,00				
Tombola Ass. Générale	410,00	475,10	Divers. Rbt. Étudiant		10,00
Soutiens internes	60,00	10,00			
Myco-Gourmet	640,00				
Voyage A.M.T.	4267,00	1222,00	Voyage A.M.T.	5031,76	2160,70
Voyage Espagne	5336,00	3908,00	Voyage Espagne	6193,00	6074,43
Musée Labit	125,00		Musée Labit	148,00	
Remboursement DVD		40,00			
Remboursement calendrier		24,80			
Total des recettes exceptionnelles	13248,13	10310,66	Total des dépenses exceptionnelles	13014,78	10594,33
Total des recettes	15783,13	13075,66	Total des dépenses	17170,66	15137,81
Déficit	-1387,53	-2062,15			
	17170,66	15137,81		17170,66	15137,81

Rapprochement		Solde des comptes au 31 / 12 / 2015	
Avoir au 31 / 12 / 20014	21230,92	Espèces	5,33
Cotisations 2016	60,00	Compte sur livret	12403,47
Cotis. 2015 perçues en 2014	- 340,00	Compte Banque Postale	7154,59
Résultat 2015	- 1387,53		
Avoir au 31 / 12 / 2015	19563,39		19563,39

ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE



COMPTE RENDU DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DU 1er février 2016

Présents : Mmes, M. Arnoult, Bonnet, Carbonne, Cassan, Chavant, Estampes Fabier, Ferran (2)
Gabilan, Gall, Garcia, Holder, Jousseau, Laurens, Mansencal, Massari, Muncetto, Piquemal, Ramis,
Solini, Suran.
Excusés : Mmes, Mrs Herlin, Josserand, Mestre, Rougé.

Ordre du jour :

- 1 – Election du Bureau
- 2 – Répartition des tâches
- 3 – Discussion et vote concernant la prise en charge des déplacements
- 4 – Prévisions des différentes activités pour l'année 2016 autres que les conférences du lundi :
 - sortie de juin et autres,
 - expositions
- 5 – Questions diverses.

1 - ELECTION DU BUREAU (élus à l'unanimité)

Président : Louis Chavant
Président d'honneur : Guy Durrieu
1ère vice-présidente : Anne Cécile Le Lamer
2ème vice-président : Jean-François Arnoult
Trésorier : Pierre Cassan
Trésorier adjoint : Guy Gabilan
Secrétaire : Marie France Massari
Secrétaire adjointe : Eliane Fabier

2 – REPARTITION DES TACHES (élus à l'unanimité)

Bulletin rédaction et Internet : Jeanine Josserand, Jean Pierre Solini
Sorties voyages : Monique Piquemal, Hélios Garcia, Eliane Fabier, Guy Durrieu
Festivités : Maryse et Guy Gabilan, Monique Piquemal Arlette Rougé plus
quelques pâtisseries hors pairs et nous régaleront régulièrement.
Bibliothèque : Richard Holder
Matériel technique (microscopes, vidéo, informatique divers) possibilité de prêt :
Richard Holder, J. François Arnoult, Guy Gabilan, Guy Surran
Site Internet : 1) site de l'AMT : Guy Durrieu
2) site « www.champignonsdupanier.org » :
Pierre Cassan (données mycologiques)
Damien Ramis (administrateur de la base de données : espèces, cueillette,
expositions)
J.François Arnoult (administrateur du site)
Paule Ferran, Gisèle Bonnet (commission de validation des espèces nouvelles)
Jean Pierre Solini (administrateur du module « Vie de l'AMT » bulletin)
Sorties en forêt : Philippe Carbonne (05 61 73 08 70) Montagne Noire et forêts diverses ;
Pierre Cassan (05 61 20 68 59) Montagne Noire
Marianna Muncetto (06 84 39 24 29) forêts diverses
Pierre Jousseau (05 61 81 03 79) Maison de la Nature Odars.

3 – CODE DE CONDUITE et SORTIES PROGRAMMÉES POUR EXPOSITIONS

Le texte du code de conduite (voir doc annexe) a été adopté à l'unanimité.
Pierre Cassan veillera au taux de remboursement des kilomètres des sorties pour la cueillette des champignons pour les expositions. Une fiche (voir doc en annexe) sera distribuée au moment des sorties par Guy Gabilan.

4 – PREVISIONS ACTIVITES

Sortie juin : Arborétum Jouéou ? Voir prochain Conseil d'Administration (14 mars à 17 heures).
Sortie octobre ou novembre : (Aubrac ? Landes?)

Expositions : 1 - Quai du Savoir : l'exposition se ferait entre le 22 et 25 septembre.
2 - L'AMT à la faculté pourrait se faire en novembre (samedi et dimanche).
3 - Mourjou (3ème week end d'octobre)
4 - Bouconne (fin octobre)

5 – QUESTIONS DIVERSES :

1 - Informations :

- Journée de l'Arbre du 13 mars,
- Neurones et Papilles, 23/29 mai
- Report sortie et conférence Bazacle du 30 mai à une date ultérieure à prévoir avec Michel

2 - **Problème des frais et dépenses diverse 2015** : Gisèle Bonnet, anciennement secrétaire, n'est aucune manière responsable directement ou indirectement de ces dépenses.

3 - Philippe Carbonne au sujet des « gardes » forestiers en Montagne Noire.

4 - Alain nous informe d'un projet d'organisation des lundis qui sera présenté et discuté lors du

Prochain conseil 14 Mars 2016 17 heures

Code de conduite en vue du remboursement des frais de déplacement dans le cadre des cueillettes de champignons destinés à des expositions organisées par l'AMT seule ou en collaboration avec d'autres structures culturelles (propositions)

1-Mode de transport : Voiture individuelle + Covoiturage.

= Pour qu'un remboursement soit éligible il est nécessaire qu'un véhicule soit mis à disposition du groupe par son propriétaire afin de transporter 1, 2, 3 personnes de l'AMT en plus du propriétaire conducteur. Il sera évidemment possible d'envisager que plusieurs véhicules participent au transport sur un même lieu en tenant compte d'un regroupement raisonnable et justifié. Par exemple et à priori (mais tout se discute !) pour 6 volontaires, 2 véhicules seulement seront indemnisés.

2 - Champ d'application : Déplacements programmés officiellement

- A - sorties sur le terrain "préparation expos "
- B - déplacements sur sites d'expos (sauf MOURJOU) (exemple BOUCONNE)

3 - Organisation et prise en compte des sorties :

= Pour qu'un remboursement soit éligible il suffira donc que les 2 conditions précédentes soient remplies, néanmoins il sera nécessaire que ces déplacements aient été prévus, organisés et validés lors de réunions préparatoires à ses sorties organisées par l'AMT. C'est au cours de ces réunions que seront décidés les dates, lieux de collecte et de départ (regroupement) avec désignation d'un responsable si nécessaire. En effet, il peut y avoir plusieurs groupes pour un jour donné et un site unique, de même, un même groupe peut sortir deux fois (2 jours différents et proches) sur le même site ou - ce qui est préférable - sur 2 sites différents. Une fois ce programme validé, toute sortie, avec demande de remboursement, effectué en dehors de ces prévisions ne sera pas en principe pris en charge sauf avis contraire et motivé du bureau.

4 - **Les demandes de remboursement** établies sur fiche distribuée au moment de la préparation des sorties seront remises à G.GABILAN, trésorier adjoint.

NB : Fiche de demande de remboursement (voir doc joint)

5 - Rappel. Le taux de remboursement annuel sera adopté au cours du CA de Septembre.

ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE



COMPTE RENDU Des CONSEILS D'ADMINISTRATION Des 4 et 11 avril
2016

Présents : Mmes, M. Arnoult, Bonnet, Cassan, Chavant, Fabier, Ferran (2) Gabilan, Gall, Garcia, Herlin, Holder, Jousseau, Laurens, Massari, Muneretto, Piquemal, Suran.
Excusés : M. Mmes Carbonne, Estampes, Josserand, Mansencal, Mestre, Ramis, Rougé, Solini.

Principales décisions du CA (4 et 11 avril 2016)

1 – Participation de l'AMT à différentes expos et/ou herbo organisées par différentes associations culturelles de la région :

- A - 1er mai : Castelnau d'Estretfonds : expo plein air (Jean François).NB : cette participation vient d'être annulée.
- B - 16 mai : Issel (contact Pierre Cassan)
- C - Escalquens : Expo du 7 juin « Neurones et Papilles» annulée, mais le 2 juin sortie Ecoles Escalquens (Forêt de Mans près de Mirepoix) avec autocar (contact Louis Chavant)
- D - 19 juin : Rieux Volvestre (responsable JF Arnoult Pierre Cassan)

2 – SORTIES AMT

- A - 12 juin **JOUE OU**, sortie AMP

Monique Piquemal est chargée avec le secrétariat et le groupe ad hoc d'organiser les détails de cette sortie annuelle et en particulier de diffuser le bulletin d'inscription qui sera diffusé vers la fin avril dès que le menu et le prix du resto seront connus.

- B - 24 25 26 octobre : **AUBRAC/LAGUIOLE**

Hélios et Monique s'en occupent le tarif serait autour de 160 euros (on fera une pré-inscription dès que l'on aura plus d'informations. D'ores et déjà Pierre enverra un acompte. Voir aussi l'assurance annulation de 135 euros.

3 – Expositions et divers

- A - 22/25 septembre : quai des Savoires
- B - 22/23 octobre Mourjou
- C - fin octobre/début novembre : Bouconne en attente (P. Cassan)
- D - 19 et 20 novembre : expo AMT Faculté de Pharmacie
- E - Etudiants pharmacie : sorties prévues les 10 et 17 octobre et 7 et 14 novembre.

ACTIVITES DU LUNDI

EXPOSES CONFERENCES (rappel)

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 :

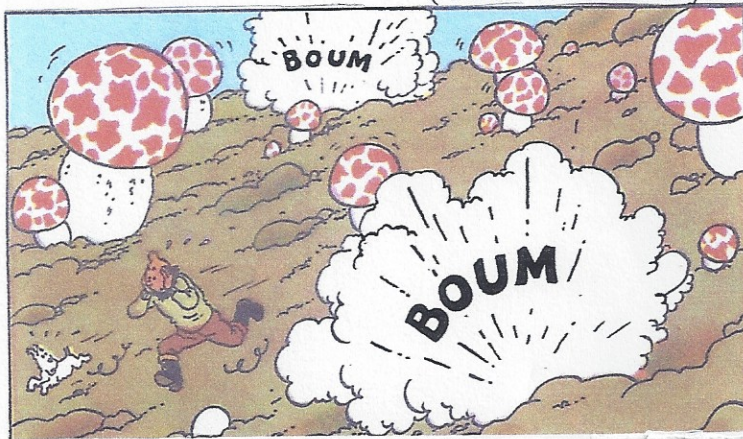
Juillet*

- 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, Marieke 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.

11 Janvier : Les astéroïdes Un sujet qui, fit rêver et a ,sans aucun doute passionné l'auditoire/ Mais , au fait , certains de nos membres éminents sont volontiers cosmonautes ...(voir bulletin précédent)..au cours de leurs voyages ils rencontreront , peut-être « l'étoile mystérieuse étrange astéroïde où des gros champignons non identifiés explosent sans crier gare !!!!
(Tintin et l'étoile mystérieuse)



Un gêneur des Eaux et Forêts

Le Meunier, le Cèpe et le Charbonnier,
Le blanc, le marron et le petit gris,
Vivaient en bonne entente et sans ennuis
En toute égalité, fraternité.

Mais un jour, un savant vint à passer,
Qui différençia, d'un œil averti,
Le Meunier, le Cèpe et le Charbonnier,
Le blanc, le marron et le petit gris.

Ce fut la fin de leur tranquillité :
Compté pour des prunes, le blanc, aigri,
Bouda le brun qui évita le gris.
Ce n'était pas malin de dissocier
Le Meunier, le Cèpe et le Charbonnier.



Texte Guy Meunier dessin Roland Sabatier pour un joli petit livre

« Champignons en rondels »

Conséquences...inattendues de la classification... !!

IMPORTANT : MOT DU TRESORIER

- pensez à payer votre cotisation !!! -

Rappel : simple 25 euros

Double 35 euros (plus 5 euros pour ceux qui veulent recevoir le bulletin papier en plus du bulletin internet)

**Espèces ou chèque à l'ordre de l'A.M.T. à envoyer à
Pierre Cassan 17 crs Alsace Lorraine 31460 CARAMAN**

CHRONIQUES DU LUNDI

4 Janvier on fête les Rois

Dans une joyeuse ambiance ,la séance du quatre janvier a été consacrée à l'étude des différentes variétés de galettes des rois...

La tombola proposait près de 40 lots pour environ 40 personnes !

Confitures, souvent très originales, DVD orchidées , lots divers..

Et...un panier à champignons pour garantir de belles cueillettes

Damien Ramis (c'était son jour de chance) a été le bénéficiaire le plus favorisé.

2016 commence bien !

Conférences

Les conférences du lundi (aux thèmes très différents) sont suivies avec intérêt par de nombreux adhérents. Vous trouverez dans le prochain bulletin des comptes rendus (avec photos)

Sorties

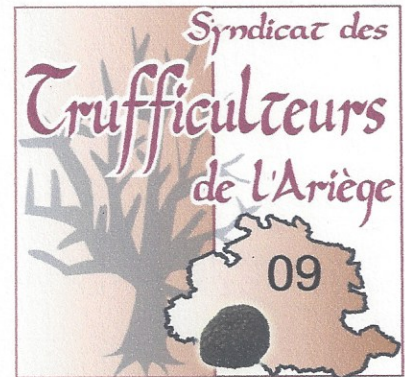
Les habitués ont remarqué l'abondance des hygrophores de mars ...

...abondants , mais difficiles à atteindre comme le montre la photo prise par Marianna



Tel le petit Poucet, notre chère Françoise nous indique le chemin en suivant ces magnifiques » petits cailloux »

Cueilli dans la région , ce champignon, en général plus montagnard, pousse à la fonte des neiges. Bien relevé c'est un bon comestible , et une aubaine pour les mycophages à un moment de l'année où il y a peu de comestibles intéressants



Les tribulations d'un petit trufficulteur en Ariège .

Je suis en Ariège depuis 1963 , venu faire un remplacement pour une période de 6 mois.
De là j'ai connu mon épouse et suis resté au pays avec l'accord d'embauche de mes employeurs qui visiblement étaient satisfait de mon travail .

Originaire du LOT j'ai eu connaissance de l'existence de truffières sauvages dans le pays.

Chemin faisant j'ai éduqué un chien et suis allé sur les communaux rechercher ce trésor si bien caché, avec, je l'avoue quelques bons résultats dans ces recherches.

Les truffières sauvages étaient très nombreuses à l'époque j'en cherchais sur plus de cents . Il faut dire que les troupeaux de brebis existaient et pacageaient un peu partout . Ceci nettoyaient les sous bois et autres lieux de passages .Les truffières n'étaient donc pas rares. Les années passantes, les agriculteurs disparaissent les uns après les autres et les milieux à vocations truffières se sont fermés et la truffe sauvage commença à se faire plus rare. Mais avec ce déclin il fallait faire avec tous ces petits malins ou qui se croient malin mais qui font et ont fait d'énormes dégâts en allant sur les brûlés et en retournant le sol avec leur 'rabassière'et qui en peu de temps ont rendu ces zones productrices complètement stériles.

Croyant sauver la truffe Ariégeoise de ce mauvais pas j'ai donc décidé en 1990 et avec quelques amis de créer une association le «Syndicat des trufficulteurs de l'Ariège» pour éviter ou limiter ce braconnage inconsidéré et éduquer certains propriétaires de sols favorables à planter des truffières pour l'image de l'Ariège. Cette association ariégeoise ne déborde pas sur les départements voisins entendu que ceux-ci ont eux aussi leur association trufficôle.

Ce programme a pris du temps pour se mettre en place, mais maintenant il y est et il fonctionne.

Certains qui ont compris le but de la démarche et ont planté comme il faut et avec de l'entretien et de la persévérance commencent à récolter de très belles truffes, et ce, sur de petites surfaces de 2000 à 5000 m² voir bien moins .

A l'heure actuelle nous sommes une cinquantaine de trufficulteurs planteurs avec des résultats pour certains allant jusqu'à plusieurs kilogrammes de truffes par an .Mais pas tous les ans car la météo n'est pas toujours clémente et nous fait des misères, un coup c'est pas d'eau ou alors trop d'eau et comme la truffe est très fragile et aussi

capricieuse nous n'avons pas toujours de bonnes récoltes.

Il faut savoir que nous avons en Ariège et ailleurs plusieurs truffes de différentes qualités avec la meilleure qui est sans aucun doute Tuber Mélanosporum (truffe du Périgord) avec également tuber Brumale très appréciable ,Tuber Aestivum bonne ,tuber Uncinatum bonne et même tuber Méésentéricum pour les truffes à péridium verruqueux noir .

Pour les autres à péridium lisse mais pas noir nous avons tuber Escavatum,tuber Rufum et d'autres qui sont sans grand intérêt.

Pour reconnaître chaque truffe par ses spores nous faisons de temps en temps des journées pour les adhérents afin d'identifier ces truffes avec l'aide d'un microscope et aussi l'identification des mycorhizes, ce qui nous donne le potentiel et la truffe qui se trouve sur le système racinaire de l'arbre.

Pour les récoltes nous avons à ce jour la plus belle truffe récoltée en sauvage de 380 gr (1980) et en culture de 320 gr (2012) alors cela vaut le coup de s'engager dans ce loisir.

Pour cette saison 2015/2016 les truffes sont arrivées de très bonne heure voire un peu trop tôt. La maturité est bonne mais la récolte risque d'être éphémère. Nous le voyons chez nous mais également sur les marchés de gros ou les apports ne dépassent pas les cinquante Kilogrammes . Les prix sont aussi un indice de petites récoltes (800€ le Kgr voir plus)

Pour information vous avez en Haute Garonne un syndicat trufficole

La truffe sur son 31 Qui peut vous conseiller et vous guider dans vos choix

En vous souhaitant de très bonnes fêtes
recevez chère amie toute ma sympathie;

le président

André CLARE



Brumale



Rufum

DE FR



GRAIN DE SEL

Betty Bossi

Vue d'ensemble > Champignons en plein air

CHAMPIGNONS EN PLEIN AIR

Like Share 0 Twittern



Les pleurotes en huître poussent sur des morceaux de troncs de hêtreensemencés.



Les troncs de hêtreensemencés sont couverts jusqu'à ce qu'ils soient complètement pénétrés par le mycélium.



Des shiitake poussent sur un tronc; le mycélium envahit complètement le bois dur.



Heidi Burkhalter a développé un substrat spécialensemencé qu'elle vend aussi. Cela permet à ceux qui le désirent de regarder pousser leurs propres champignons et, bien sûr, de les cueillir et de les savourer.



Les champignons de culture sont toujours produits dans des halles industrielles et des tunnels par des entreprises grandes consommatrices d'énergie. Faux! Aujourd'hui je veux vous présenter un projet et des produits uniques en Suisse. L'inspiratrice de ce projet est une femme dynamique, passionnée, innovatrice et proche de la nature.

Le nom du projet est [Pilzfarm Stockental](#). La propriétaire s'appelle Heidi Burkhalter. Dès son plus jeune âge elle a accompagné son père à la cueillette de champignons, et elle a pris très tôt une passion pour ces organismes étranges qui ne sont ni plante ni animal. Plus tard, dans sa vie professionnelle, la femme cadre dans l'industrie hôtelière n'avait guère le temps d'aller aux champignons dans la forêt. Ne serait-il pas extrêmement pratique de pouvoir cueillir les champignons dans une ferme au lieu d'aller les chercher dans la forêt?



Heidi Burkhalter devant un de ses champs de champignons.

Cette idée ne l'a plus quittée. Elle a installé un laboratoire et s'est mise à faire des essais, elle a lu tout sur les champignons et leur culture, elle a pris de cours et des séminaires. Son objectif était de cultiver des champignons,

non pas dans des halles industrielles chauffées, mais dehors, en plein air. Et cela sans avoir recours à la chimie, l'engrais et d'autres adjuvants: des champignons purement bio.

Et elle a réussi! Depuis le mois d'août 2012, Heidi Burkhalter se consacre pleinement à son exploitation de champignons, qui maintenant est aussi certifiée Bourgeon. Sa ferme est située dans le magnifique Stockental près de Thoun. Depuis les champs de champignons on a une vue superbe sur l'Eiger, le Mönch et la Jungfrau. Ici, des pleurotes du panicaut, des shiitakes et des pleurotes en huître poussent sur des morceaux de troncs de chêne entourés de prairies naturelles.



Un champ de champignons: des pleurotes en huître poussent sur des morceaux de troncs de hêtre.



Situation idyllique au milieu des prairies maigres et des forêts pittoresques.

Quelques exemples de champignons cultivables :

le champignon de Paris sur crottin de cheval

le pleurote en huître sur de la paille compostée ou sur du marc de café

la morille sur mulch, écorce de résineux

le pied-bleu

le shiitaké (champignon d'origine asiatique) mélanges à base de sciure de bois

la truffe noire du Périgord et la truffe de Bourgogne (mycorhization contrôlée : association symbiotique du champignon à une plante-hôte)

Production française

La majorité de la production française est réalisée dans la région de Saumur (Maine-et-Loire) par une seule entreprise.

En 2009, la région des Pays de la Loire produit 61 895 tonnes de champignons par an ce qui correspond à 54 % de la production française (114 001 tonnes).

LA RECETTE DE JULIETTE

Moelleux chocolat : châtaigne

3 œufs 1 pot de crème de marrons (370 gr)
100 gr chocolat noir
80 gr de beurre à faire fondre

Mélanger beurre et chocolat fondu, y battre les 3 œufs et la crème de marrons

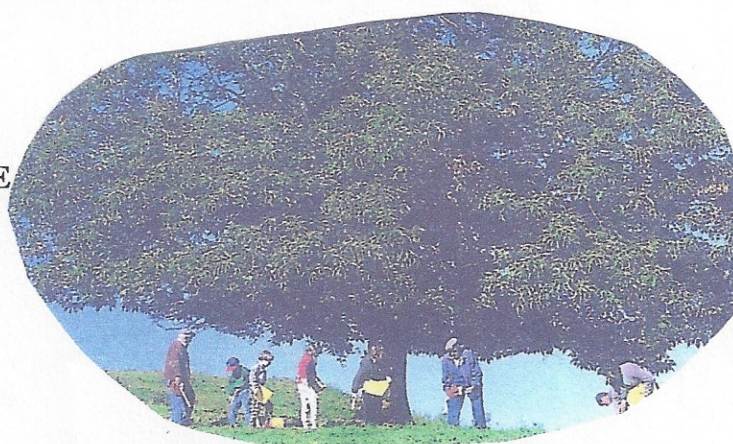
Cuire à 180 ° 30 à 35 Mn dans un moule à cake

Mettre au réfrigérateur après refroidissement

Peut se servir avec une crème anglaise

NB la crème de marrons remplace sucre et farine dans le gâteau

...à déguster, de préférence, au pied du grand châtaignier de Mourjou !



Il y a quelques années un particulier avait essayé (dans la région toulousaine) de cultiver les Lepista – pied bleu , pied violet, avec un certain succès .voir photo envoyée à l'A.M.T.
Ce projet a été assez vite abandonné



Pied violet Cultivé



Joli champignon coprophage sur une bouse

...d'éléphant

Photo de Colette Denjean

prise

au Botswana



Internet

"Omajova" giant mushrooms up to 68cm in diameter reaped on the farm Pinnacles in the district of Otjiwarongo – Feb.2000.

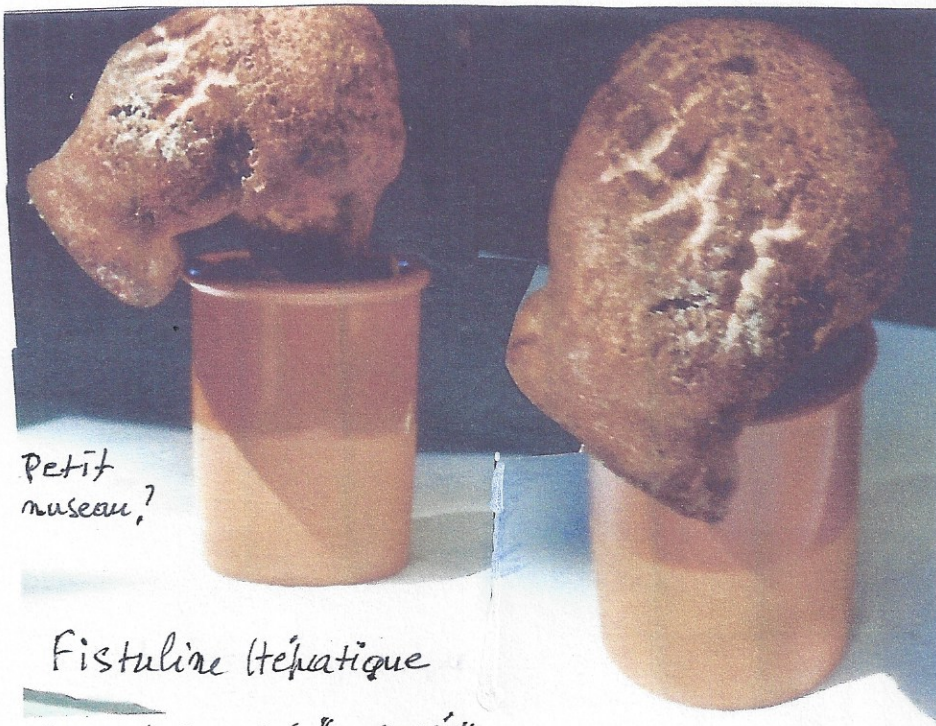
Champignons cultivés à la ferme ??

Coulemelles comestibles ??

De toute façon champignons géants

pas d'information sur la comestibilité

CURIOSITÉS



Petit
museau?

Fistuline (hépatique)
ayant poussé "coincée"



Vu sur Mars ?



Gros bouquet de pleurotes



Apparu après dégustation d'une
omelette à l'Américaine tue-mouches



Promenade
des lectins

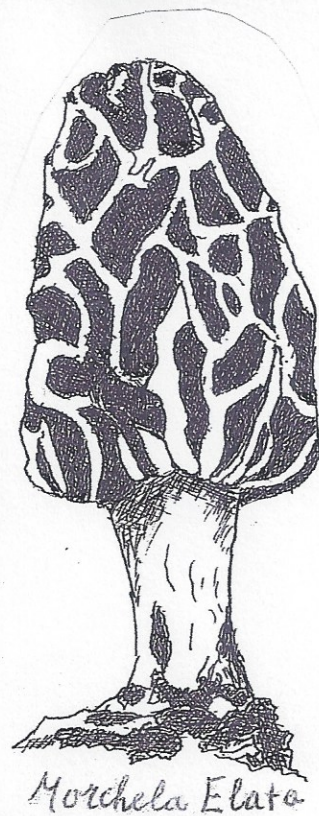
(Gyromitres)

COUVERTURE ; Morchela elata dessin P. Jousseume

C'est le temps des morilles , et le temps des surprises pour les cueilleurs , qui , après avoir cherché désespérément dans des lieux dits favorables , trouvent les morilles dans leur jardin , sur les taupinières apparues récemment

Puisqu'il faut bien les cuire , elles sont toxiques crues , on les fera mijoter dans une sauce délicieuse à servir avec un roti de veau...

Remarque ; moins connue et souvent négligée , la pezize veinée est un bon comestible dont le goût est proche de celui des morilles



A propos de comestibilité

La grande mode consistant à manger crus toute sorte d'aliments ..poissons , viandes , légumes , etc..représente un véritable danger en ce qui concerne les champignons.

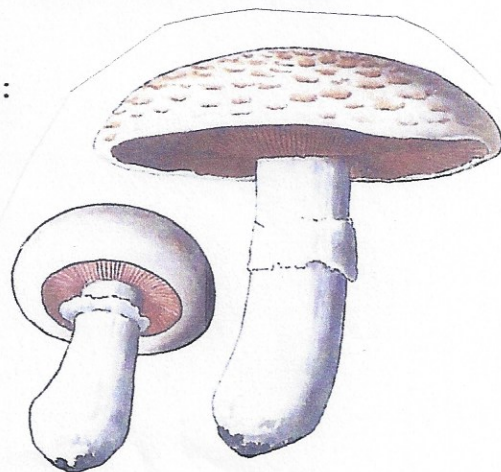
Les morilles sont toxiques et les gyromitres parfois mortels.
Un bolet satan bien cuit peut être seulement très indigeste , mal cuit ou cru il est vomitif et purgatif

On se contentera de manger crus trois délicieux champignons :

Le rosé des prés (Agaricus campestris)

Le vrai mousseron de printemps (Calocybe gambosa)

Et , bien sûr , l'oronge (Amanita caesarea)



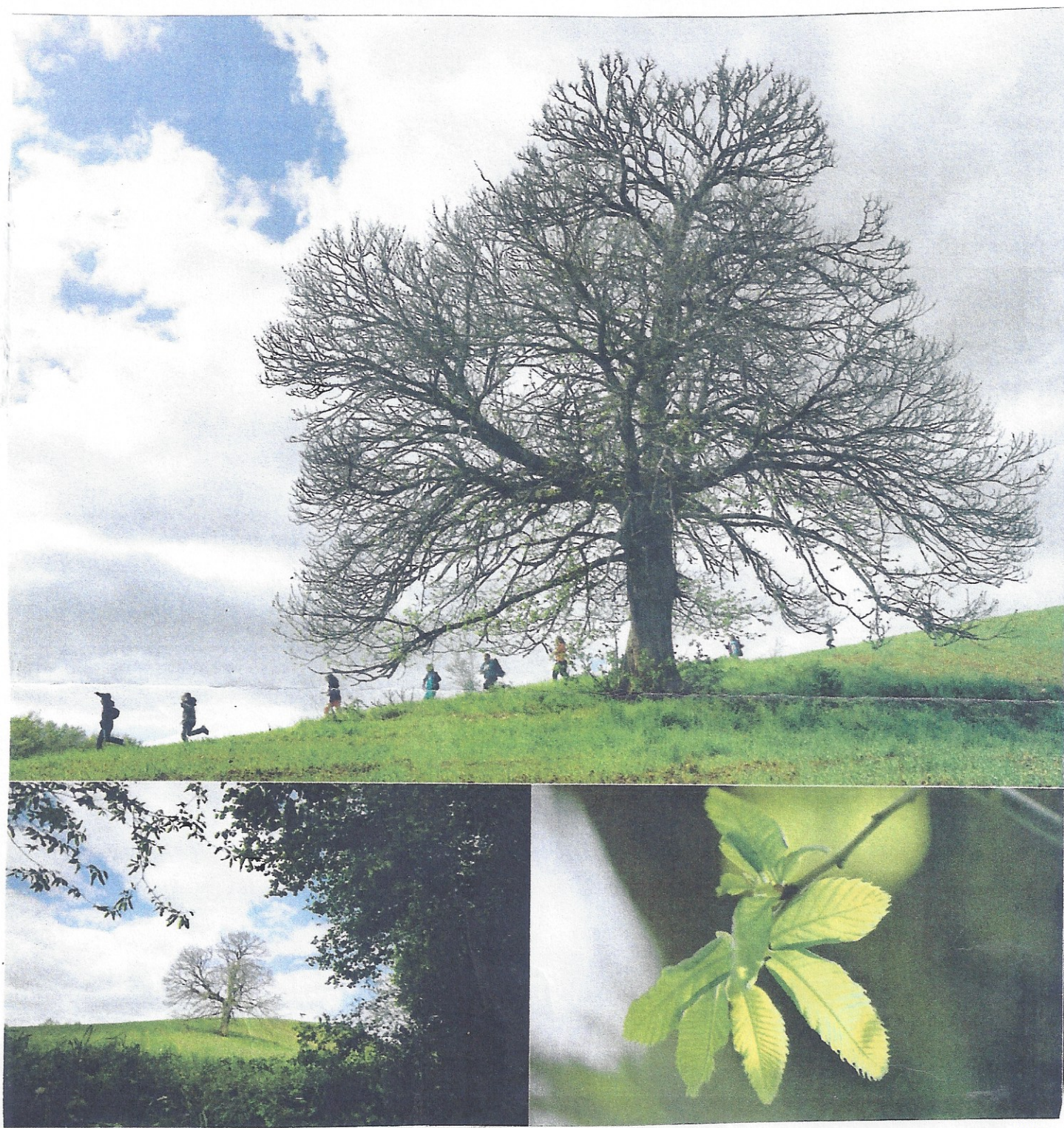
La star de Mourjou ?? ; un châtaignier, bien sûr !!

Vu à la télé « Météo à la carte »

Dans la presse : extrait d'un article paru dans le magazine « Terre sauvage »

C'est au pied de la maison de la châtaigne que Juliette Labrunie nous raconte l'histoire de cet arbre devenu une star locale un peu malgré lui

Isolé dans un champ, bien proportionné et photogénique, il est rapidement devenu l'emblème de la Maison de la Châtaigne... La belle histoire continue, et l'on apprend que l'arbre a attiré l'œil du réalisateur Jacques Perrin venu tourner quelques scènes de son prochain documentaire « Les saisons »



HORIZONTAL.

- I. Taupe - grillon -
- II. Affluent du Missouri -
- III. Comme une épée hors du fourreau - Commune de Suisse -
- IV. Un peu de kouglouf. - 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 "Macrolepiota rhacodes" -
- VIII. Difficulté. Fromage corse - Interjection -
- IX. Demi dieu - Habitant du Caucase -
- X. Pronom - On y sale les harengs - Exprime sa gaieté -
- XI. Peut se mettre à la fenêtre - Écaille -

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
I											
II											
III				■						■	
IV			■				■		■		
V		■				■					
VI					■					■	■
VII										■	■
VIII			■							■	
IX			■								
X							■	■			
XI				■	■						

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 - Trains 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 - Deuse romaine - Mycologue français qui a publié "Les Champignons d'Europe" -
- 11. Ville de Flandre Orientale - Timidité, crainte d'être humilié -

N	E	Z	S	O	L	A	M	E				
O	N	M	E									
D	I	M	A	R	M	E	N	I				
O	S	N	I	O	T	O						
H	O	R	T	E	N	S	I	S				
R	E	A	E	G	I	T	E					
R	P	I	E	R	A	D	I	O				
O	E	V	I	N	R							
N	U	E	B	A	D	E	N	K				
Y	E	L	L	O	S	T	O	N	E			
C	O	U	R	T	I	L	I	E	R			

Pendant de nombreuses années les mots croisés de Denise Dupuy ont apporté au bulletin le grain de sel de leurs énigmes mycologiques et ravi de nombreux amateurs du genre. Quelques unes de ces grilles vous seront proposées à nouveau

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 et www.champignonsdupanier.org

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

PARTENARIAT :

Mairie de Toulouse

Institut Klorane

Université Paul Sabatier