

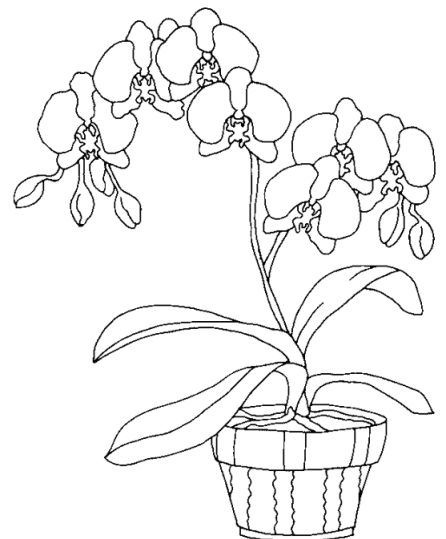
ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE

BULLETIN DE LIAISON N° 116

JANVIER 2017

SOMMAIRE

- 1..... Mot du Président
- 2..... Mot de la nouvelle rédactrice
- 3..... Activités de l'Association
- 4..... Assemblée générale- situation financière
- 5 / 6..... CR du CA du 23 janvier 2017
- 7 / 11... Foire de la châtaigne à Mourjou
- 12 / 13. Pour tout savoir sur
l'univers secret des champignons.
- 14..... Réchauffement ? Un champignon tropical
découvert dans les Pyrénées.
- 15..... Croquis d'Amanita Muscaria
- 16..... Vœux de Jeanine Josserand



De tous ceux qui n'ont rien à dire, les plus agréables sont ceux qui se taisent !

Chers amis mycologues bonjour. Au seuil de cette année 2017 j'aimerais bien vous dire des choses agréables. Bien sûr vous souhaiter une belle année et surtout une bonne santé pour les mois qui viennent. Mais encore, quoi d'autre ?

N'aurais-je plus rien à vous dire ? Et dans ce cas la meilleure façon de vous être agréable consisterait donc à me taire après ces vœux ?

Au contraire, j'ai beaucoup de choses à vous dire ! Rassurez-vous je n'ai pas l'intention d'écrire un roman. Je me contenterai de l'essentiel.

L'essentiel, pour moi aujourd'hui, est ce climat d'amitié sincère qui règne au sein de notre association et qui explique le plaisir que nous avons de nous retrouver à chaque séances, conférences, sorties, expositions, voyages...Mais il faut bien reconnaître que cette année 2016, a cruellement mis à l'épreuve cette amitié collective : Guy Durrieu nous a subitement et accidentellement quitté.

Adieu Monsieur le Professeur, nous ne t'oublierons pas. Et la meilleure façon de ne pas t'oublier sera de continuer à nous retrouver avec plaisir à chaque occasion (séances, conférences, sorties, expositions, voyages...) dans ce climat d'amitié dont tu étais la parfaite incarnation.

Cette année passée ne nous a pas apporté que le deuil d'un ami aux compétences exceptionnelles, il y a eu aussi quelques bons moments : la première exposition au Quai des savoir et surtout notre exposition annuelle à la Faculté de Pharmacie, en novembre, qui a été un franc succès et où plus de deux cents espèces de champignons exposés ont été vues (samedi après-midi et dimanche) par un public nombreux (entre huit cents et neuf cents visiteurs). N'oublions pas la sortie de juin (organisée par Guy avant ce voyage fatal à Madère) et le voyage en Aubrac au mois d'octobre.

Avant de prendre la plume pour écrire ces quelques phrases, j'ai jeté un œil sur les derniers « mots du Président » de ces quatre dernières années pour éviter des répétitions et également pour enrichir celui-ci. Il y était question de l'appréciation flatteuse d'Alexandre Dumas sur la mycologie, plus exactement la truffe dont l'histoire serait identique à celle de la civilisation du monde. Puis de la table des mycologues et d'une invitation au voyage, « l'Ithaque des mycologues ». Enfin, un souhait : celui que notre association, plus exactement, ces dirigeants, puissent dans l'avenir se rajeunir.

Pour l'instant, cet objectif n'a pas été atteint, mais il ne faut pas désespérer de la jeunesse. Il suffit d'un peu de patience et peut-être de laisser faire naturellement les choses. L'AMT n'est pas une association en déclin, sur le recul. Bien au contraire.

Finalement et en attendant le rajeunissement de nos « cadres » continuons pour cette année 2017 à faire dans la bonne humeur (celle de l'amitié) ce que nous savons faire et que nous avons toujours fait : Avancer ! Car comme me le disait Jef : Avancer c'est encore la meilleure façon de ne pas reculer !

Ai-je bien fait de ne pas me taire, même si mon propos est bref et pour autant pas forcément le plus désagréable ? L'Ithaque des mycologues toulousains est encore loin, tant mieux ! Alors, profitons de cette année 2017 pour avancer.

Amicalement
Louis Chavant
Président AMT
Janvier 2017

Mot de la nouvelle rédactrice

Le numéro 116 de notre bulletin de liaison est le dernier préparé par Jeanine Josserand.

Vous en prenez connaissance avec beaucoup de retard en raison de l'état de santé de Jeanine et nous vous prions de bien vouloir nous en excuser.

Après près de vingt ans passés à collecter des articles, à les mettre en page et à éditer ce bulletin qui nous a informés, nous a émus parfois et nous a amusés souvent, Jeanine a pris la décision, avec résignation, de passer le relais.

Nous regretterons la « patte » de notre rédactrice en chef. La mise en page lui était propre et il était possible, à la lecture, de voir tout le travail et la passion que Jeanine mettait dans la construction et l'édition de ce petit document. Elle a su faire en sorte que ce « bulletin de liaison » tisse des liens entre les adhérents et nous rassemble.

Merci et bravo à Jeanine pour les efforts consentis et les objectifs atteints.

La roue tourne, Jeanine se retire et il faut songer à demain. Le bulletin ne doit pas rester « lettres mortes » et le flambeau doit être repris. Martine Schos s'est portée volontaire pour ce faire. Le prochain bulletin sera donc mis en page et édité selon d'autres sensibilités et en utilisant d'autres techniques.

Pour l'heure, nous nous sommes attachés à faire en sorte que ce premier numéro de l'année 2017 reste, dans sa forme, tel que Jeanine l'a pensé et réalisé.

Martine Schos

Calendrier 2017 des activités de l'Association

Sorties

- Sortie en Ariège – 25 juin 2017
- Sortie d'Automne aux Angles – du 29 septembre au 1^{er} octobre 2017

Expositions

- 19/03/2017 – Printemps des plantes à Castanet-Tolosan
- 14/05/2017 – Autour du jardin à Castelnau d'Estretfonds
- 04/06/2017 – Les Médiévales d'Issel
- 17 au 20/10/2017 – Rieumes
- 20 au 22/10/2017 – Mourjou
- 28 et 29/10/2017 – Bouconne
- 25 au 27/11/2017 – Exposition de l'AMT – Faculté de pharmacie

ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE

SITUATION FINANCIERE AU 31/12/2016

Recettes ordinaires	2016	2015	Dépenses ordinaires	2016	2015
Cotisations	2825,00	2195,00	Frais de fonctionnement	469,60	83,43
Cotisations envoi Bulletin	135,00		P.T.T courrier	329,64	655,64
Cotis. 2016 perçues en 2015	60,00	340,00	Bibliothèque	67,50	163,00
			Bulletin de liaison	525,92	2209,14
			Ass. Générale, réception	384,53	539,17
			Expo. Concours	304,05	400,53
			Assurance MAIF	105,97	104,97
Total des recettes ordinaires	3020,00	2535,00	Total des dépenses ordinaires	2187,21	4155,88
Recettes exceptionnelles			Dépenses exceptionnelles		
Intérêts sur livret	93,03	110,13	Matériel, Éducatif, Étude		619,14
Subvention Leguevin		250,00			
Subventions Rieux Volvestre	100,00		Salon du champignon	853,60	
Subvention Mairie de Toulouse	2500,00	500,00			
Expo. Bouconne	350,00	350,00	Frais d'Obsèques	309,90	
Subvention Klorane	1500,00	1000,00			
Subvention Fronton	100,00				
Subvention Ass Cornebarieux		100,00			
Subvention Ass St. Orens	100,00	100,00			
Tombola Ass. Générale	399,00	410,00			
Soutiens internes	30,00	60,00			
Myco-Gourmet	580,00	640,00			
Voyages A.M.T.	7409,00	4267,00	Voyages A.M.T.	8939,75	5031,76
Voyage Espagne		5336,00	Voyage Espagne		6193,00
Musée Labit		125,00	Musée Labit		148,00
			Rembour. Déplace. Adhérents	964,15	1022,88
Total des recettes exceptionnelles	13161,03	13248,13	Total des dépenses exceptionnelles	11067,40	13014,78
Total des recettes	16181,03	15783,13	Total des dépenses	13254,61	17170,66
Déficit 2015		-1387,53	Excédent 2016	+ 2926,42	
	16181,03	17170,66		16181,03	17170,66

Rapprochement		Solde des comptes au 31 / 12 / 2016	
Avoir au 31 / 12 / 20015	19563,39	Espèces	3,93
Cotisations 2017	25,00	Compte sur livret	12496,50
Cotis. 2016 perçues en 2015	- 60,00	Compte Banque Postale	9954,38
Résultat 2015	+ 2926,42		
Avoir au 31 / 12 / 2016	22454,81		22454,81

ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE

COMPTE RENDU DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

23 JANVIER 2017

Présents : Mmes M. Arnoult, Carbone, Cassan, Chavant, Fabier, Ferran A, Ferran P, Gabilan, Gall, Garcia, Jousseau, Laurens, Massari, Muneretto, Piquemal, Ramis, Schos, Suran, Sutra.

Excusés : Bonnet, Herlin, Holder, Josserand, Le Lamer, Mansencal, Rougé, Solini.

Ordre du Jour :

- 1 - Election du Bureau
- 2 - Répartition des tâches et/ou autres activités. Premières réflexions sur planning conférences et sorties de l'année
- 3 - Questions diverses

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

Président : Louis Chavant
Présidents d'Honneur : Jean Maya †, Guy Durrieu †
Vice-Président chargé des relations avec la Fac et l'université : Anne-Cecile Le Lamer, MCU.
Vice-président chargé de suppléer le 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)

Rédactrice du bulletin : Janine Josserand,
Rédacteur adjoint : Jean Pierre Solini.
Site Internet : J.François Arnoult, F. Ramis.

Festivités : Maryse et Guy Gabilan, Monique Piquemal, Arlette Rougé, M.
Thérèse Sutra, Paule Ferran, Jacqueline de Cambiaire.
Voyages : Garcia Hélios, Piquemal Monique, Eliane Fabier.
Bibliothèque : Arlette Rougé, Maryse St Martin, Michel Laurens
Intendant : Guy Suran
Sorties forêt : Philippe Carbone, Marianna Muneretto, Pierre Cassan

3 – QUESTIONS DIVERSES

Conférence Champignons et Fromages le 30 janvier de Mélanie Roy (amphi 3) suivie d'une dégustation (fromage, pain, vin) en salle de TP botanique avec possibilité d'acheter du fromage.

Prochain Conseil d'Administration mi-mars sera précisé ultérieurement

LE MOT DU TRESORIER

ATTENTION : ce que je suis obligé de dire et redire ! ;

PENSEZ A PAYER VOTRE COTISATION !!

Les retards de paiement compliquent la trésorerie et la distribution du bulletin

COTISATION simple 25 euros double 35 euros

ENVOI DU BULLETIN

Ceux qui ont un site internet , courrier spécial

Pour ceux qui veulent en plus le bulletin papier ; ajouter 5 euros à leur cotisation

Ceux qui n'ont pas internet recevront le bulletin par la poste , comme d'habitude

Rappel ; la cotisation doit être réglée avant le mois d'avril

Selon la tradition les membres de l'association la payent le jour de l A. G..

Avec son côté convivial et festif ce rendez – vous - est apprécié de tous .

Bien sûr , pour ceux qui assistent à l' A.G. le renouvellement est automatique .

POUR TOUS N ' OUBLIEZ PAS ! PAYEZ EN TEMPS UTILE !!!!



Foire de la châtaigne à Mourjou



La traditionnelle foire de la châtaigne de Mourjou s'est déroulée au cours du premier week-end des vacances scolaires de la Toussaint.

Après une longue période de sécheresse et de très faibles précipitations 8 jours avant cette manifestation, les organisateurs de l'exposition mycologique étaient assez pessimistes: les champignons à présenter seraient certainement en nombre insuffisant. Dès lors, certaines variétés ont été amenées de secteurs géographiques autres que celui de Mourjou. C'est une bonne idée, lorsque les espèces apportées poussent également à Mourjou. Par contre, lorsqu'il s'agit de champignons inexistant dans les prairies ou bois de Mourjou, la démarche est sans doute critiquable: plusieurs visiteurs, gens du pays, se sont étonnés, par exemple, de la présence dans l'exposition du cortinaire des montagnes. C'est un sujet de réflexion pour les prochaines expositions à Mourjou!

Cette année, 145 variétés ont été exposées dont une magnifique amanite des Césars qui a ravi les visiteurs. Elle a été trouvée par Juliette, sur le bas-côté de la route qui conduisait, ce matin-là, les randonneurs vers le bois où était prévu le ramassage des champignons.

Les visiteurs cherchent, avant tout, les champignons comestibles et les champignons qui "tuent" ou qui vous mettent mal en point. Pour la première catégorie, il y a eu quelques déceptions: absence de trompettes des morts, de pieds de mouton. Par contre, la deuxième catégorie était plutôt bien représentée: amanites phalloïdes, galères marginées, paxilles enroulés...

Deux hommes originaires du Causse de Gréalou, près de Figeac, sont venus interpellé Michel Laurens et moi-même pour savoir si nous avions dans l'exposition "le meilleur de tous les champignons comestibles": l'ourlious. Qu'es aco l'ourlious? Nous étions bien embarrassés.

Après quelques recherches sur notre encyclopédie portative (notre smartphone), nous avons pu les informer: il n'y avait pas d'ourlious dans l'expo. L'ourlious, champignon poussant en pays calcaire, est plutôt rare en France; il est plus commun en Espagne et en Italie. Il est connu des mycologues sous le nom de tricholoma goniospermum. On le rencontre au printemps et en automne et c'est effectivement un excellent comestible.

Il y a 7 ou 8 ans, Juliette avait dû répondre, au cours d'une exposition de l'AMT à Mourjou, à cette même question. S'agissait-il des mêmes visiteurs? En tous les cas, ils provenaient de la même région. Pour les prochaines expos à Mourjou, je suggère qu'on fasse tout notre possible pour exposer ce fleuron de la mycologie!

Foire de la Châtaigne





Juliette et son oronge



Symphonie mycologique

NDLR Complément d'enquête :

« A la recherche du gros champignon inconnu »

Noté sur internet un mini dossier consacré à ..l'ourlious..

Connaissez-vous l'Ourlious ?

Guy Fourré 152 rue Jean Jaurès 79000 Niort

C'est un très bon champignon comestible, et avantageux car ses carpophores de grande taille poussent souvent en cercles comportant de nombreux exemplaires... Mais il est extrêmement rare dans notre pays, et il n'a jamais été signalé en Poitou-Charentes.

Un ami toulousain s'intéressant à la trufficulture, Antoine Sanchez, m'avait parlé de ce champignon que des bergers du Quercy prétendaient pouvoir " cultiver ", ou plus exactement déplacer, en découpant une très large motte de terre autour du carpophore pour la transporter et l'implanter dans une autre prairie ! Il paraît que ça marche, alors qu'avec la très grande majorité des autres espèces les chances de réussite seraient nulles...

A fin octobre 2001, grâce au bon " tuyau " donné par Antoine Sanchez, et avec l'aide du grand spécialiste des truffes Pierre Sourzat, j'avais pu me rendre dans la région concernée, du côté de Limogne-en-Quercy, à 25 km à l'Est de Cahors. Un berger de cette région, M. Escaut, avait bien voulu me conduire - non sans réticence au premier contact - dans un secteur où j'avais pu photographier des " ourlious " in situ..., et il m'en avait donné quelques exemplaires pour me permettre d'y goûter : c'est vraiment très bon, avec une saveur assez originale...

" L'Ourlious ", c'est le nom vernaculaire de *Tricholoma goniospermum* Bres., très facile à identifier sous le microscope où l'on découvre des spores fortement

anguleuses (inde nomen). Des spores si différentes de celles des autres tricholomes que certains mycologues en font un genre à part, *Trichosporum* Guzmàn.

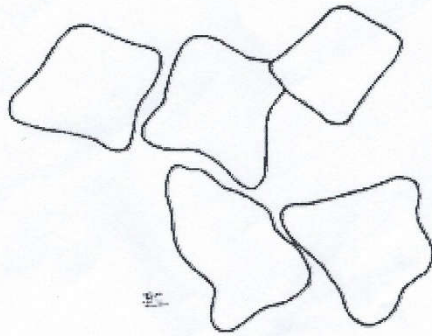
Macroscopiquement, son aspect est assez banal :



Tricholoma goniospermum

avec son large chapeau charnu et étalé, sur un pied plutôt court mais robuste, il a un peu la silhouette, et les dimensions, du " pied violet des prés " ou " Tricholome sinistre " (*Lepista personata* = *L. saeva*), mais les nuances jaune clair de la cuticule (Seguy 259 à 258), sur les jeunes exemplaires, pourraient aussi faire penser, vu de dessus, à un cortinaire. En vieillissant le chapeau devient d'abord mêlé de violacé clair, puis ocre brunâtre. Les lames sont serrées, couchées, denticulées, très échancrées, blanchâtres à bleuâtres, lilacées à l'état jeune (vers Seguy 555). Le pied, évasé sous les lames, souvent tordu, brunit fortement après la récolte sauf dans la partie supérieure qui reste jaunâtre. La chair est blanche, dégageant une odeur agréable.

La sporée parfaitement blanche écarte les *Lepista* et *Cortinarius*. Les spores fortement anguleuses, parfois tétralobées ou plus allongées sur les basides, mesurent 7-9 x 5-6 μm , elles sont souvent guttulées. Il y a des cheilocystides, et des boucles dans les hyphes de la cuticule.



Silhouette des spores de *Tricholoma goniospermum*, dessin Bruno Coué d'après une photo de Guy Fourré.

On le trouve dans de vieilles prairies naturelles, sur calcaire, dans l'herbe haute

qui le cache aux regards non exercés. Dans la station où nous l'avons observé des rochers calcaires affleuraient un peu partout.

Les bergers du Lot en sont très friands, et ils gardent jalousement le secret sur les stations qu'ils connaissent. C'est même pour mieux les surveiller qu'ils essaient, semble-t-il, de les transplanter à proximité immédiate de leur domicile ! Si cette transplantation réussit, comme on me l'a affirmé, cela laisserait supposer un mode de vie saprophytique (alors que les autres *Tricholoma* sont généralement mycorrhiziens). Cependant d'autres observations évoquent un lien possible avec des genévriers, arbustes qui étaient également communs, à proximité immédiate de la prairie où nous l'avons récolté dans le Quercy.

5 ou 6 stations en France ?

Quelques mois après cette visite dans le Lot, j'avais posé la question de la répartition du *Tricholoma goniospermum* en France, sur les forums d'Internet *Inventaire-myco* et *Mycologia europaea*. Les réponses reçues confirmaient la grande rareté de l'espèce dans notre pays, où le nombre de stations connues semblait inférieur à la dizaine. Voici le résumé des informations reçues :

► l'observation la plus ancienne semble être celle de Josserand (signalée par Pierre-Arthur Moreau), qui avait reçu en octobre 1947 deux récoltes transmises par Lacaze, en provenance de Prades, commune de Lussan (Gard), leg. Mlle Esther François. Josserand indiquait pour l'habitat : " dans une garrigue, sous *Quercus ilex*, *Juniperus communis* et *J. oxycedrus* (semblant en relation avec ce dernier) " (1).

Paul Bertéa avait déterminé le *Tricholoma goniospermum* (détermination confirmée par Henri Romagnesi) sur une récolte du 3/10/1974, dans des garrigues, dans le secteur de Pic-Saint-Loup, canton de Saint-Martin-de-Londres, à environ 25 km au nord de Montpellier. Cette trouvaille figurait dans le cahier de récoltes de Georges Chevassut mais elle fut oubliée dans la série des " Agaricales de Languedoc-Cévennes ", de Bon et Chevassut (DM 1973-1975). De Lussan (précédente station) à Pic Saint-Loup il n'y a que 65 km à vol d'oiseau.

► Jacques Guinberteau l'avait reçu une première fois, dans les années 75, récolté par Jacques Delmas dans le Quercy aux environs de Cabrerets (sud du Causse de Gramat). En 1991, J. Guinberteau recevait à nouveau l'Ourlious, récolté cette fois par Pierre Sourzat sur le Causse au-dessus de Tour de Faure dans le département du Lot. Ces deux stations sont très proches (15 et 10 km) de celle où je l'ai vu et récolté près de Limogne-en-Quercy.

► Serge Poumarat avait photographié une récolte du Var le 12/10/1994 (leg. D. Villeneuve), sur calcaire, sous pins d'Alep, chênes verts et genévrier de Phénicie, à Riboux (Var) près de Cuges-les-Pins (Bouches-du-Rhône). (150 km de Riboux à Lussan, 200 km de Lussan à Limogne-en-Quercy).

► Jacques Montégut évoque une récolte dans la région de Vouvray (Indre-et-Loire) " ormaie riveraine nitrophile ", leg. Auclair ;

► Albert Péricouche a signalé une récolte dans le Loiret, à La Chapelle Saint-Mesmin (banlieue ouest d'Orléans) et publiée par Bon et Charbonnel dans les Documents Mycologiques (F 119, 2000), avec l'hypothèse d'une forme ou variété distincte... Cette récolte du Loiret semblait en effet bien différente, par ses lames

restant blanches et son chapeau également blanchâtre, de ce qui est connu de l'espèce dans la moitié sud de la France.

On notera que les régions du Gard, de l'Hérault, du Quercy et du Var, où le *Tricholoma goniospermum* type a pu être décrit de façon assez précise, semblent présenter des caractéristiques bio-climatiques et pédologiques assez voisines.

Plus commun en Italie et en Espagne

Rare en France, ce tricholome à spores anguleuses est bien connu par contre chez nos voisins d'Italie et d'Espagne. Le mycologue italien Bruno Gasparini m'avait répondu, suite à la question posée sur le forum *Mycologia-Europaea* :

" *Tricholosporum goniospermum* (Bres.) Guzman est largement répandu et abondant dans notre région (celle de Trieste), au point de pouvoir être considéré comme invasif ! (...) On pense qu'il est partiellement saprophyte et partiellement lié à des graminées. Il a deux saisons de fructification : à la fin du printemps (juin, début juillet) et en automne. C'est un des meilleurs champignons comestibles ".

Par ailleurs André Marchand, dans "*Champignons du nord et du midi*" (tome 9, pl. 837) ne l'avait vu qu'à l'exposition de Trento en 1968 et il considérait l'espèce comme "confinée dans la région des lacs de l'Italie du nord".

De son côté l'Espagnol Carlos Enrique Hermosilla m'avait écrit : " Il apparaît ici dans les landes et les pâtures à genévriers, surtout au printemps, au mois de mai, occasionnellement en juin et même en automne. Il forme des " ronds de sorcières " bien visibles. Il a été cité de la province de Burgos... "

L'espèce est d'ailleurs représentée par une planche en couleurs grand format, et qualifiée de " moyennement répandue ", dans l'excellente série de la Société Aranzadi sur les champignons du Pays Basque (*Setas del país vasco*).

Signalons enfin l'étude de Marco Contu et Alberto Mua sur " Il Genere *Tricholosporum* Guzmàn (*Basidiomycotina*, *Agaricomycetes*) in Europa, dans la *Rivista di Micologia* 2000, 3 : 249-257 " : ils décrivent en plus de *goniospermum* deux autres espèces, *T. tetragonosporum*, typique de la zone méditerranéenne, et *T. nodulosporum*, connu seulement de Hongrie. Les récoltes françaises qu'ils évoquent pour *goniospermum* sont les mêmes que ci-dessus.

Il n'est pas impossible que ce bon comestible soit connu et consommé dans d'autres régions que celles où il a pu être étudié par des mycologues : nous avons parfois vu des mycophages se régaler avec des champignons auxquels les meilleurs spécialistes hésiteraient à donner un nom ! Et des amateurs ne connaissant que le cèpe seraient capables de donner à l'ourlious un coup de pied méprisant - ce qu'il ne faut jamais faire ! - sans penser une seconde qu'il peut s'agir d'une grande rareté...

Cependant son habitat semble plus ou moins lié - pour l'instant - aux secteurs calcaires dans la moitié sud de la France, et on peut supposer que s'il était aussi commun chez nous qu'en Italie du nord, de nombreux autres mycologues auraient été suffisamment intrigués par l'aspect inhabituel de ce champignon pour essayer de le déterminer, et le microscope les aurait facilement mis sur la bonne piste.

Pour tout savoir sur l'univers secret des champignons



> Louis Chavant (à droite) et son équipe ont préparé toute la semaine l'exposition annuelle des champignons./ Photo DDM

> Depuis plusieurs jours, les étudiants de la faculté de pharmacie ont préparé, trié, identifié, les différents champignons qui sont exposés jusqu'à demain dans le hall de l'université.

> Lundi, les «sixième année» sont partis dans le Volvestre en expédition cueillette. Et comme chaque année, ils sont prêts pour proposer cette exposition qui est un peu comme une porte ouverte sur nos sous-bois.

> Encadrées par les membres de l'association mycologique de [Toulouse](#), ces sorties sont assez régulières. Ils alternent le Volvestre et la Montagne noire et partent à la découverte des centaines d'espèces qui peuplent notre région. Si pour des milliers de passionnés, la recherche se termine à la poêle, pour eux, cela fait partie du cursus universitaire. «Un très large panel de ces espèces» est proposé pendant l'exposition» souligne Louis Chavant, le président de l'association.

> «Oui, dans la région il existe plusieurs centaines d'espèces, confirme-t-il, et on en récolte que 10 %». L'universitaire tord au passage le cou au mythe de l'année à champignon : «Peut-on dire d'une année qu'elle est à champignons ou non ? On sait qu'il faut une combinaison d'éléments, une terre humide en été, de l'eau et des différences de températures. Après, ça dépend de l'environnement local. Mais une

chose est sûre, il y a quelques années, on trouvait des champignons à Bouconne en octobre, mais aujourd'hui on n'en trouve plus». Visiblement une des conséquences du réchauffement climatique.

> Du cèpe à l'amanite phalloïde, la plus mortelle, c'est «une leçon de choses grandeur nature» qui est ainsi proposée.

> L'amanite phalloïde, verte et jaune est le plus dangereux des champignons toxiques et représente à lui seul 93 % des empoisonnements mortels en France. Sur les stands, elle va côtoyer, l'amanite tue-mouche, avec sa tête rouge à points blancs. Les spécialistes expliqueront en détail les caractéristiques des quelque 200 espèces présentées. Et les différences fatales qu'il faut observer entre les faux amis de la nature : par exemple, un bolet à pied rouge peut-être très facilement confondu avec un bolet de Satan... Le premier est comestible et l'autre pas du tout.

> Exposition « champignons 2016 », aujourd'hui et demain de 9h à 18h, Faculté de pharmacie, 35 chemin des maraîchers à Toulouse. A retrouver sur le site www.champignonsdupanier.com.

Active toute l'année

> Pendant la saison des champignons, l'association mycologique de Toulouse tient une permanence tous les lundis à 18 heures à l'université et accueille les visiteurs qui souhaitent en savoir plus sur les champignons qu'ils ont pu cueillir le week-end.

> Outre cette exposition annuelle qui se déroule jusqu'à demain, elle organise également des expositions itinérantes dans le grand sud. Enfin, de janvier à juin, tous les lundis, l'association organise des conférences ayant trait, de près ou de loin au monde des champignons. Des conférences ouvertes à tous.

BONNE IDÉE

Chasse ton champignon

Du cuir végétal fabriqué à partir de champignons! Innovation d'une start-up américaine, ce matériau biodégradable lutte contre la dépense d'eau et d'énergie requise pour l'élevage, combat la souffrance animale, tout en imitant avec brio toutes sortes de peaux. Il devrait se mettre à nos pieds – sous forme de chaussures – en 2017. – S.Be. ● www.mycoworks.com

Télérama 3478 07/09/16

Réchauffement ? Un champignon tropical découvert dans les Pyrénées

l'essentielle
 Du côté des espèces exotiques envahissantes, on connaissait par exemple la tortue de Floride, côté faune, ou la renouée du Japon, côté flore. Désormais, les champignons ont aussi leurs envahisseurs.

D'abord, il a repéré la couleur orange vif de la colonie sur sa branche morte. Puis la forme particulière du pied, « un peu latéral ». Mais surtout, « l'hyménium, la partie fertile du sporophore des champignons, là où sont produits les spores sous le chapeau », explique Robert Cazenave. En l'occurrence ? L'inconnu avait pas de lamelles et doncrien d'une girole. Ni de tubes comme sous un cep... « mais des arêtes hexagonales, en forme de nid d'abeille », pointe du doigt le président de l'association mycologique de Bigorre sur les minuscules spécimens qu'il garde dans une boîte plastique. « Et là, j'ai tout de suite compris que j'étais face à un champignon que nous ne connaissions pas chez nous et qu'il s'agissait d'une première. En rentrant, j'ai donc commencé mes recherches... »



Découvert pour la première fois dans les Pyrénées, un champignon exotique aux couleurs particulières. / Photo DOM/pe

Huit mois d'enquête

Une enquête qui a pris huit mois à Robert Cazenave. Pour identifier rapidement dans un premier temps *Favoiteschia Calocera*, « un champignon tropical du sud-est asiatique et de Madagascar » puis pour remonter sa piste afin de comprendre comment il avait pu arriver là où il l'avait trouvé la première fois, près de Pau, en octobre 2015, avant de remettre récemment la main sur cette nouvelle pousse.

Comme le frelon asiatique

« Ce qui est sûr, c'est que c'était la première fois qu'on le trouvait en France, la seconde découverte ayant été faite ensuite à Lormont, près de Bordeaux. Mais en cherchant, j'ai découvert que ce champignon était d'abord arrivé en Europe par l'Italie, en 1999, avant de passer en Espagne, au Portugal et qu'il est maintenant attesté en Suisse et même en Angleterre, en Corneilles ». Et pour être tout à fait

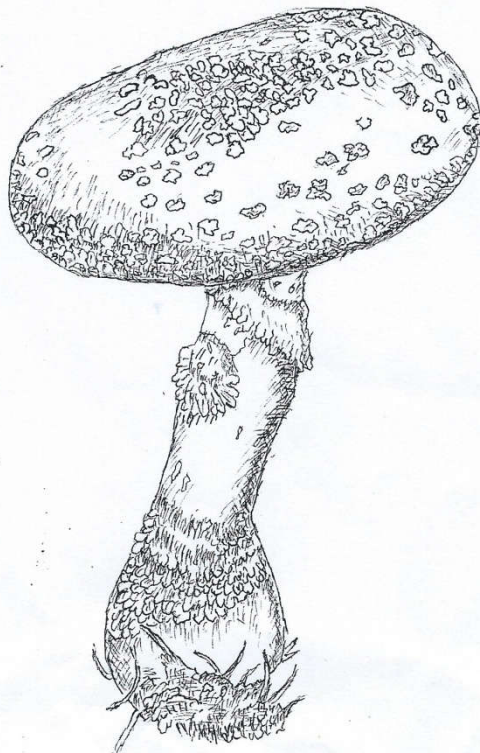
sembla cartographie de *Favoiteschia Calocera*.

Un champignon anti-champignon

Le problème ? Eh bien c'est qu'habituellement, côté température moyenne en Europe, il faut en moyenne 10°C à 15°C de plus à ce champignon tropical pour prospérer. Le réchauffement climatique n'explique donc pas tout, il y a eu un fort pouvoir d'adaptation de l'espèce, souligne le mycologue qui publiera en mars prochain un article scientifique sur sa trouvaille... « sans intérêt culinaire » et dont « on ne connaît pas la toxicité » mais qui a des propriétés intéressantes voire inquiétantes, pour d'autres champignons : un cor-don de mycélium agressif, un mode de reproduction beaucoup plus simple que la majorité des espèces de nos forêts et une propension à produire des substances antifongiques afin d'écartier la concurrence de ses bois. « Reste à savoir si *Favoiteschia Calocera* sera capable de s'implanter durablement, voire de s'étendre et quel danger cette espèce exotique peut présenter pour nos espèces locales... », conclut Robert Cazenave.

Pierre Chaillet

Amannia the-mousses.



..... Le petit écureuil ne retrouve plus ses cachettes !!

Par contre, saison après saison, les valeureux coureurs des bois de l 'A.M. T. retrouvent sans peine le coin secret où poussent les mousserons de printemps, la clairière qui sert de cadre aux oronges, l'endroit de la pinède où l'on peut dénicher le cèpe des pins, ce gros bolet délicieux, régal pour gastronomes...

Myco .. philes , myco .. phages, mais aussi myco. .logues ils cherchent assidûment l'espèce rare qui viendra enrichir une exposition...

Espérons que 2017 leur apportera de belles surprises, belles promenades, belles cueillettes, belles découvertes ...

Et, pour les coureurs des près et des bois comme pour tous les membres de l' A. M. T.

TRES BONNE ET TRES HEUREUSE ANNEE 2017

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

Vices présidents: A.C LE LAMER - 06 82 94 92 40 – lelamer@cict.fr

J.F. ARNOULT – 05 61 83 88 13 – 06 20 74 50 44 – jef.arnoult@orange.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.fr

Bulletin : M. SCHOS – 06 19 99 52 09 – martineschos@gmail.com

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**, myco-philatélie, concours.

▪ PARTICIPATION A D'AUTRES EXPOSITIONS

Salon du champignon au quai des savoirs (Allées Jules Guesde – Toulouse)

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.

▪ AUTRES

Participation à la « CHARTE FORESTIERE DE LA FORET DE BOUCONNE »

Participation (cueillettes, identifications) à différents programmes scientifiques (INP, UPS).

Expertise mycologique auprès de Saint-Orens Nature Environnement (SONE)

MEDIA

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

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

▪ SITES INTERNET : www.associationmycologiquetoulouse@ups-tlse.fr

www.champignonsdupanier.org

▪ RENSEIGNEMENTS : P. CASSAN - 05 61 20 68 59 - 06 84 99 97 70 - pierre.cassan@bbox.fr

PARTENARIATS et COOPÉRATIONS



