

Association Mycologique de Toulouse



Sommaire

- 1/2..... Mot du Président
- 3/4..... A Monique...
- 5..... Activités de l'Association
- 6/10..... Juin 2017 : voyage à Mirepoix : notes ariégeoises
- 11/13..... Voyage aux Angles : entre découvertes et chagrin
- 14/15..... L'opportuniste des sous-bois
- 16/19..... Expositions : Rieumes, Mourjou, Bouconne, Saint Orens
- 20/26..... Exposition de l'AMT : une réussite



« Quand la lune se fait chaude et moite dans le premier quartier, elle met des champignons plein le panier. »

Dicton



Mot du Président

Philosophie de la girolle

Voilà un titre qui mérite une explication : c'est en feuilletant la rubrique littéraire d'un hebdomadaire bien connu que j'y suis tombé dessus. Le journaliste, vantait sous ce titre pour le moins bizarre, dans un article aussi obscur que farfelu, mais sur un ton sérieux, les mérites d'un auteur très connu - sauf par moi, peut-être - Peter Handke au sujet d'un de ses derniers livres qui a pour titre : « *Essai sur le fou de champignons* ». J'ai donc acheté et lu le petit livre de ce grand romancier. Je vous rassure d'entrée : la girolle n'est pas un champignon qui aime (*philo*) la sagesse (*sophie*), mais comme l'a écrit l'auteur de l'article : « *...pour qui, cueillette oblige, s'en va de chez lui de bon matin, la vision d'un parterre de girolles peut provoquer une émotion quasi religieuse...* », ouf ! Autrement dit la girolle (et peut-être d'autres espèces) pourraient nous procurer, lorsqu'on en découvre un parterre, un immense bonheur (*une émotion quasi religieuse*) et donc nous rendre philosophe ? C'est fou ! Mais ce n'est peut-être pas aussi farfelu que nous pourrions le penser ? En effet, comme nous l'a expliqué Luc Ferry et d'autres philosophes contemporains, les Grecs ont « inventé » le bonheur laïque (ou hors religion), celui que nous pourrions connaître ici et maintenant (pour les religions, c'est toujours après - la mort - et on ne sait où, même si ce lieu porte un nom, le Paradis).

Est-ce que les mycologues, sont, comme le héros de Peter Handke, fous de champignons, et donc, grâce aux champignons, des candidats au bonheur, même quand le mycète est une hallucination ? Ce dernier, le *fou de champignons*, dans *une sculpture millénaire représentant les Rois mages venus offrir leurs présents au fils de Dieu nouveau-né, voyait dans leurs mains des champignons et non plus de l'or, de l'encens et de la myrrhe*. Sérieusement, je ne pense pas que les mycologues sont fous, mais combien de fois ai-je entendu dire par les uns ou par les autres, dans notre association, qu'aller se promener dans les bois en quête de champignons était une façon de soigner leur vague à l'âme (et parfois le corps) qui valait bien des médecines douces !

Annie, que vous connaissez bien - je sais il y en plusieurs ! - m'a envoyé un jour une citation, qu'elle aimait bien, extraite de la préface de l'Opéra de Puccini, « la Rondine » écrite par le directeur de l'Opéra de Paris, la voici : « *Il y a dans l'existence de chacun des moments d'héroïsme personnel mais aussi tous ces renoncements petits et grands, avec lesquels nous devons vivre et qu'il faut affronter* ". Depuis que l'AMT existe, nous avons peut-être vécu sinon des moments d'héroïsme, en tout cas des moments de bonheur individuel et collectif. Par contre, depuis quelques années, il faut reconnaître que nous connaissons quelques renoncements petits et grands qui s'appellent Guy, Janine, Monique et quelques autres encore.... Pourtant, nous avons décidé de continuer à vivre ensemble et d'affronter et de surmonter ces renoncements petits et grands. Peut-être grâce aux champignons, grâce à ce que certains appellent la philosophie de la Girolle ?



2017 s'achève. 2018 arrive. Sur le court chemin qui relie ces deux années, on voit se dessiner, à l'horizon, des cavaliers qui pourraient être des Rois mages. Que voit-on dans leur main : de l'or, de l'encens et de la myrrhe ? Non, on dirait des champignons, peut-être des girolles ! Voilà que j'hallucine ! Non, en réalité cette vision n'est que l'illustration d'un vœu que je formule pour l'AMT et tous ses membres : que cette année 2018 couvre nos bois de parterres de girolles.....

Bonne année à Tous,

Le Président,
Janvier 2018.

Adieu, Monique....

Dans notre coin d'Occitanie, ce mot Adieu, est souvent utilisé entre amis pour prendre congé : Adieu n'est souvent qu'un au revoir...Hélas, ce dimanche 1^{er} octobre 2017, dans ce restaurant de Villefranche-de-Conflent, quand Monique a été prise d'un malaise qui a nécessité son évacuation par les secours d'urgences, nous ne lui avons dit ni adieu, ni au revoir. Nous pensions tous que nous allions revoir rapidement cette



Monique pleine de vie avec laquelle nous venions de passer quelques moments agréables et amicaux dans ces belles Pyrénées Orientales : le vendredi, après le pique-nique au bord du lac de Matemale, suivi de la cueillette de champignons dans la forêt de la Mata située autour du lac (près d'une centaine d'espèces récoltées), puis installation au Chalet Ma Néou où - si je me souviens bien - certains, dont Monique, se sont baignés dans la piscine couverte du chalet. Le samedi matin, encore ensoleillé, visite guidée du vieux village, Les Angles. L'après-midi était pluvieuse et faute de guide, nous n'avons pu visiter le village fortifié de Montlouis, mais nous avons été tous ravis de pouvoir trouver un peu de soleil (théorique) dans la visite de son four solaire. Enfin, le dimanche matin nous avons tous embarqué - Monique n'était pas la dernière - dans le wagon découvert du petit train jaune pour une descente ensoleillée de Montlouis à Villefranche....

Qui pouvait se douter que ce séjour dans le Capcir, organisé entre autres par Monique, allait se terminer aussi dramatiquement : nous n'avons dit ni adieu, ni au revoir à Monique lorsque quelques amis l'ont aidée, affaiblie, à sortir du restaurant, nous ne savions pas que ce serait la dernière fois que nous verrions Monique vivante.....

Après deux semaines de soins intensifs aux urgences de l'hôpital de Perpignan, accompagnée de ses enfants Marie-Hélène et Olivier, de sa sœur Colette qui nous informaient de l'évolution de sa santé et qui, parfois, nous ont laissé espérer une issue favorable, elle nous quittait définitivement, allant rejoindre son époux Roger, décédé cinq ans plus tôt.

Il ne nous reste plus aujourd'hui que le souvenir de Monique. Comme l'a écrit sa fille Marie-Hélène, elle était diététicienne de profession, mais surtout elle était une excellente cuisinière. Personne n'oubliera ses petites tartelettes aux trompettes des morts qu'elle préparait chaque année pour accompagner le pot de l'amitié qui suivait notre AG. Grâce à elle, le repas de l'expo se transformait en un véritable festin composé, à sa façon, de plats simples et exquis. Elle était très impliquée dans la vie de notre Association et veillait à ce que notre exposition (accueil, jeux, décoration...) soit une réussite.

Oui, Monique va beaucoup nous manquer.

Je ne voudrais pas terminer ce petit mot sans rappeler le souvenir de son mari, Roger. C'était un couple uni, passionné de mycologie et certainement plus encore de nature, présent durant de longues années à toutes nos sorties, expositions et autres activités. Pour honorer sa mémoire, elle avait proposé un petit texte paru dans notre bulletin de liaison rappelant l'histoire peu connue et un peu oubliée de ce village martyr, Marsoulas dont une grande partie de la population avait été décimée et massacrée par l'armée (nazie) allemande. Roger, enfant, était présent dans le voisinage lorsque ce drame a eu lieu à la fin de la guerre. Marsoulas est aussi ce petit village proche de la forêt de Betchat où Monique et Roger avaient l'habitude d'aller récolter les trompettes des morts qui parfumaient ses petites tartelettes. Pour Monique, rappeler ce drame était aussi important que cueillir des champignons dans un lieu chargé d'histoire sinistre. Le plaisir ne doit pas nous exonérer du devoir de mémoire, elle avait raison. Monique avait terminé son article par ces vers de Lamartine « *Nature au front serein, comme vous oubliez...* »

Adieu Monique, nous ne vous oublierons pas.

Louis Chavant, Président de l'AMT.

Calendrier 2018 des activités de l'Association

Conférences du lundi (18h-20h, Amphi 3)

- ◆ 22/01 : Inventaire de la flore fongique... Gilles Corriol/J.F. Arnoult
- ◆ 29/01 : Les Myxomycètes... A.M. Rantet Poux
- ◆ 05/02 : Moisissures endophytes... M. Vansteelandt
- ◆ 12/02 : L'Iran ... Jean Faucher
- ◆ 05/03 : Curiosités mycologiques... P. Cassan
- ◆ 12/03 : Dégustation de fromages... S. Montamat
- ◆ 19/03 : Les Hygrocybes... JP Chaumeton/P.Jargeat/H. Gryta
- ◆ 26/03 : Le Respouchous... A.M. Rantet Poux
- ◆ 09/04 : L'Ariège... Ph. Carbonne
- ◆ 14/05 : Biodiversité et industrie pharmaceutique... Bruno David
- ◆ 28/05 : Macromycètes symbiotiques... J.P. Chaumeton
- ◆ 04/06 : Les Bolets... M. Saint Martin
- ◆ 11/06 : Causerie et Merveilles... P. et Y. Jousseau (Odars)



Voyage à Mirepoix : Notes ariégeoises (25/06)

Le voyage de juin 2017 de l'AMT vous a amenés sur les divers sites de la région de Mirepoix.

Je ne vais pas refaire des commentaires sur chaque site visité. Mon but est de mettre par écrit des informations peu connues.

Eglise de Vals (entre Pamiers et Mirepoix sur la rive droite de l'Hers)

Ce site géologique est original : un bloc de poudingue (un « béton naturel ») basculé et fendu, forme une sorte de grotte. Au pied d'une faille de ce bloc, jaillit une source (aujourd'hui captée pour assainir les maisons bâties en contrebas.)

Dès la préhistoire il s'y développe un culte. En témoignent de nombreux « ex-voto » (cornes de cervidés, etc.) trouvés dans la source et à côté d'elle.

Plus tard, sur la partie est du site, il y aura un bâtiment qui serait un temple celtique.

Au X^{ème} siècle, on bâtit l'église préromane qui utilise la « grotte » comme entrée. Agrandie plusieurs fois, elle possède une architecture complexe et originale, liée au site. Un incendie sera à l'origine de la surélévation d'une partie de la nef supérieure. C'est un lieu de culte mais aussi un refuge en cas d'attaque. La croix discoïdale, volée (fin XX^{ème} siècle) puis retrouvée, se trouvait sur la murette de la terrasse. Elle est aujourd'hui fixée au clocher, à l'abri des voleurs.

La célébrité de l'église de Vals tient aux fresques romanes préservées par un badigeon. Le souvenir en était perdu. L'abbé J.M. Durand les a découvertes en 1954. Elles sont probablement du début du XII^{ème} siècle. On pense qu'elles sont influencées par l'école de l'artiste catalan anonyme que les historiens de l'art appellent « maître de Pedret ».

Mort assez jeune, l'abbé Durand a laissé un petit musée, récemment rénové, où sont rassemblés et expliqués les résultats de ses fouilles, notamment celles effectuées dans une grotte de Montségur.



Le premier Mirepoix

Le nom actuel de la ville est une absurde cacographie; le nom véritable est Mirapeix (graphie ancienne) Mirapeish (graphie moderne) où peix/peish signifie poisson. Les toponymistes y voient une référence à la clarté des eaux de l'Hers où l'on pouvait « mirer » (voir; mirar en occitan) les poissons.

Jusqu'au XIII^{ème} siècle, la petite ville se trouvait sur la rive droite de la rivière, au pied du château de Terride.

La catastrophe

En amont, un affluent de l'Hers, le Blau, formait un grand lac au pied du château de Puivert. Celui-ci, propriété de la famille de Congost était très prisé— surtout l'été— comme résidence et lieu de fêtes. On y faisait maintes promenades sur le lac. Y composa le troubadour Peire d'Alvernhe. Une salle conserve encore de nombreuses sculptures d'instruments de musique.



Pris par les croisés de Simon de Montfort en novembre 1210, il passera entre les mains de la famille de Bruyères. Les Congost sont dépossédés. Réfugié à Montségur, Bernard de Congost y mourra , ayant reçu le « consolament » (le sacrement cathare) en 1232, avant le siège de 1243-1244.

En 1279 (ou 1289, les historiens divergent), on décide de baisser le niveau du lac pour gagner des terres; d'autres parlent d'un petit tremblement de terre; les deux à la fois peut-être ? Nous ne savons pas.

Le résultat est catastrophique : le lac se vide totalement. Le premier Mirepoix est détruit par l'inondation. Les survivants logent misérablement dans des cabanes de fortune.

Les Lévis-Mirepoix

Ils tirent leur nom d'une terre située près de Chevreuse en Ile-de-France. Guy de Lévis, venu en 1204 avec Simon de Montfort recevra le fief de Mirepoix. Leur titre de duc est un titre de grand d'Espagne, duc de San Fernando Luis, accordé au XIX^{ème} siècle à un de leurs aïeux par Ferdinand VII.

Leur château de Lérans a été vendu par le fils de l'écrivain Antoine de Lévis-Mirepoix. Le petit-fils, Antoine, comme son grand-père, réside à Lavaur et en Argentine.

La cathédrale

En 1305, Bertrand de Got, archevêque de Bordeaux, né à Villandraut, en Bazadais, est élu pape. Les désordres de Rome le mènent à s'établir, en 1309, à Avignon. Il meurt en 1314, d'un cancer, semble-t-il. Il repose à Uzeste près de son château natal.



Plus de deux ans plus tard, les cardinaux ne sont pas parvenus à s'accorder sur son successeur. Le 7 août 1316, ils choisissent l'un d'entre eux, Jacques Duèze, originaire de Cahors. Celui-ci est malade et pense assurer une transition. Vite rétabli, Jean XXII— son nom de pape— règnera 16 ans, d'une main de fer, échappant à une tentative d'empoisonnement.

En moins de 8 mois, il crée 16 diocèses nouveaux en pays d'Oc : Alet, Castres, Condom, Lavaur, Lombez, Montauban, Rieux-Volvestre, Saint-Papoul, Sarlat, ... et Mirepoix.

En 1318, il y ajoute 14 collégiales dont Castelnaudary. Il choisit soigneusement les nouveaux évêques.

Jacques Fournier

En 1295, le pape Boniface VIII crée le diocèse de Pamiers, (détaché de celui de Toulouse) et y place son ami Bernard Saisset, personnage intéressant et « remuant ». En 1303, giflé par Guilhem Nogaret avec un gant de fer, Boniface VIII meurt 34 jours plus tard.



Originaire de Saverdun, Jacques Fournier devient évêque de Pamiers en mars 1317. Il y présidera le tribunal d'inquisition pendant 9 ans. Le tribunal parle en occitan mais les écrits sont en latin.

En 1326, le pape Jean XXII le promeut à Mirepoix, diocèse plus riche. Il y restera jusqu'en 1334, date où il succède à Jean XXII comme pape, sous le nom de Benoît XII. Il fera construire le Palais des Papes à Avignon. Il apporte avec lui les registres de l'Inquisition de Pamiers (qui sont aujourd'hui au Vatican). Il y meurt et y est enterré.

Jean Duvernoy (1917-2010)

Juriste à EDF-GDF, protestant venu de Montbéliard, J. Duvernoy éditera le texte latin de ces registres, puis une traduction française. Ces registres, d'une richesse fabuleuse, font de certains villages ariégeois les mieux documentés au monde, pour le début du XIV^{ème} siècle. Le plus connu est Montailou sur la route d'Aix-les-Thermes à Quillan.

Dans la version française, J. Duvernoy s'est attaché à restituer les dialogues, rendant la lecture agréable. Ces registres parlent de tout : vie quotidienne, magie, religion, etc.

L'Hers Vif, celui de Mirepoix, naît à Prades, village contigu à Montailou. De Prades partiront des centaines (environ 300 sur 900 habitants) de « Sénégalais », c'est-à-dire les Ariégeois travaillant en Afrique dans le commerce des arachides pour les huileries de Bordeaux. Vous y trouverez une rue de Dakar et un quai du Sénégal.

Avec la famille Arcens, descendue de Prades à Rabat, ce village connaîtra aussi les « Sénégalais ». Mes grands-parents ont été instituteurs à Rabat de 1911 à 1943. Mon père connaissait des Sénégalais. En 1951 et 1952, nous avons grillé (dans le grilloir à café) des arachides cultivées dans notre jardin de Bouychères (à Foix).

Si je fais cette remarque, c'est juste pour suggérer que, contrairement à ce que pensent certains, nos montagnes bruissaient du monde entier : Argentine (notre voisin rentré avec deux perroquets, l'un chez lui qui parlait — pour ne rien dire ! — toute la journée, l'autre dans un café du centre ville qui lui appartenait et qui demandait quand un client sortait : « As pagat ? »), Comores, U.S.A., Sénégal, Algérie, Maroc, Antilles...



Ne voulant pas abuser, je n'en dirai pas plus. J'avais aussi évoqué, lors du voyage, le Maréchal Bertrand Clauzel (1772-1842), né à deux pas de la cathédrale de Mirepoix. Après une vie mouvementée, de Saint Domingue aux Etats Unis, de la guerre d'Espagne à la bataille de Toulouse (1814), il deviendra, à la chute de Charles X (1830), gouverneur de l'Algérie et commandant de l'armée d'Afrique. C'est à lui que l'on doit, pour le meilleur et pour le pire, 132 ans d'Algérie française. Il repose à Mirepoix, sa ville natale.



Si vous êtes intéressés, je peux reparler un jour de mon Ariège, si mal connue.

Philippe Carbonne

Les Angles : entre découvertes et chagrin

Du 29/09 au 01/10/2017

Le vendredi 29 septembre, 38 adhérents de l'AMT ont été menés à bon port par Didier, le chauffeur du bus, un garçon sympathique et humain.

Après un pique-nique sur la base de loisirs du lac de Matemale, débuté par l'apéritif traditionnel, chacun est allé explorer la forêt de Mata, panier au bras, couteau à la main, dans l'espoir de récolter un maximum d'espèces en vue de l'exposition de Villefranche-de-Conflent, le dimanche suivant.



Espoir non déçu puisqu'une centaine d'espèces ont pu être rapportées au Centre Ma Néou pour une détermination rapide mais efficace grâce aux mycologues avertis qui ont réussi à identifier une soixantaine de champignons.



A noter l'abondance des **macrolepiota** et des **suillus luteus** dans ces bois mêlés de conifères et de feuillus ainsi que la présence surprenante de **tricholoma equestre**, de **rosites caperatus** ou de **lactarius glycosmus** à odeur de noix de coco.



Le lendemain matin, la visite guidée de la partie ancienne des Angles a permis à notre groupe de découvrir l'Histoire du village et des anecdotes grâce au truculent « Dédé la spatule », premier moniteur de ski des Angles, qui n'était pas avare de conseils en tous genres notamment sur l'efficacité de certaines plantes pour éviter les crampes (une pomme de terre au fond du lit), ou soigner le diabète.

Il nous a montré également une plante envahissante, le séneçon du Cap ou de Mazamet, appelée ainsi car ses graines ont été introduites en France dans de la laine provenant d'Afrique du Sud et destinée à la ville de Mazamet. Le séneçon est très dangereux pour les animaux en cas d'ingestion car il contient un alcaloïde qui détruit le foie et provoque donc la mort de l'animal.



Auparavant, devant la Mairie, Dédé nous avait fait admirer deux sculptures en bois représentant un Desman ou « rat-trompette », petit mammifère vivant dans les torrents ou lacs des Pyrénées et un Grand Tétrás ou grand coq de bruyère, qui vit dans les forêts de conifères de montagne. Tous les deux sont des espèces protégées.

L'après-midi, nous avons visité le four solaire de Mont-Louis, construit juste après la deuxième guerre mondiale, précurseur du four solaire d'Odeillo, créé une quinzaine d'années plus tard quelques kilomètres plus loin.



Enfin le dimanche 1er octobre, le chemin de fer familièrement appelé le **Train Jaune** ou le **Canari**—car les véhicules arborent les couleurs catalanes le jaune et le rouge—qui sillonne les Pyrénées catalanes depuis plus de 100 ans, nous a conduits de Mont-Louis-La Cabanasse à Villefranche-de-Conflent, nous offrant des paysages vertigineux à travers la vallée de la Têt que certains ont pu admirer dans le wagon découvert.

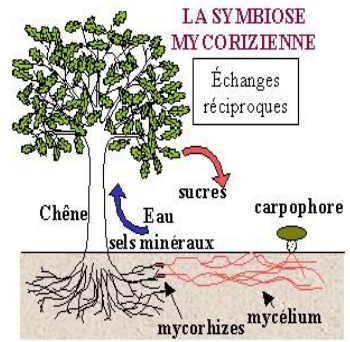


Après un bon repas au restaurant « le Relais de Villefranche », nous avons pu découvrir l'exposition mycologique de la ville alimentée en partie par notre cueillette et comportant environ deux cents espèces; puis nous nous sommes rendus à la belle boutique de champignons de Delphine Julien, organisatrice de l'exposition.

Un grand merci aux organisateurs pour ce voyage qui aurait été aussi agréable qu'enrichissant si nous n'avions eu la douleur de perdre notre amie **Monique Piquemal**, suite à une hémorragie cérébrale massive qui l'a plongée dans le coma jusqu'à son décès le 18 octobre. Monique était un des piliers de l'Association, et surtout une belle personne, dévouée, efficace, et généreuse. Elle nous manque à tous.

L'opportuniste des sous-bois

Réchauffement climatique. Donne-moi ton carbone, je te donnerai (entre autres) mon azote... Tel est le marché que proposent les champignons aux plantes. Un échange de bons procédés appelé symbiose mycorhizienne. Parfois, pourtant, les champignons ne semblent pas jouer le jeu, ainsi que le montrent des expériences menées dans la forêt boréale de Suède : les analyses révèlent qu'ils fournissent plus d'azote aux arbres là où le sol en contient déjà beaucoup... et qu'ils les rationnent en revanche sévèrement là où ces derniers en ont le plus besoin !



Ce comportement aberrant est un bel exemple de conflit entre les intérêts individuels et le bien commun appliqués aux sous-bois, ainsi que l'explique une étude publiée dans la revue *New phytologist*. « *La symbiose mycorhizienne est une économie de marché dans laquelle la compétition entre un grand nombre d'acteurs peut pousser les individus à adopter des comportements qui piègent l'ensemble de la communauté* », explique Oskar Franklin, de l'International Institute for Applied Systems Analysis, Autriche.

Voici comment fonctionne le piège : les arbres ont intérêt à délivrer plus de carbone pour recevoir plus d'azote en retour. Mais les excès de carbone ont pour effet de faire grossir les champignons, ce qui les conduit à conserver leur azote pour leurs propres besoins plutôt qu'à fournir les arbres. « *Cet effet étant distribué entre tous les arbres, chacun d'entre eux ne peut le ressentir directement et continue de fournir plus de carbone aux champignons, alors que tous souffriront à long terme d'une réduction globale des apports en azote.* », conclut le chercheur.

Conséquence écologique directe, le réchauffement climatique, qui se caractérise par une augmentation de la teneur en CO₂, pousse les arbres à délivrer encore plus de carbone vers les champignons, et les champignons à capturer encore plus d'azote... Une élévation du CO₂ dans l'atmosphère pourrait ainsi ralentir la croissance des forêts où s'opère ce type de symbiose notamment les forêts boréales.

Laurent Brasier

in *Sciences et Avenir* Hors-Série



Suillus grevillei, le bolet élégant, un champignon que l'on retrouve souvent associé aux mélèzes, notamment dans les forêts nordiques.

Première exposition d'automne : 17-20/10 à Rieumes

C'est dans un espace magnifique, la halle, que l'AMT a assuré avec succès quatre jours d'exposition. 300 élèves, des plus jeunes, (élèves de l'école Primaire) aux plus âgés (scolarisés au LEPR) ont bénéficié des animations et conseils des membres présents de l'AMT.



Malgré une période sèche, nous avons présenté aux visiteurs 110 espèces de champignons récoltés à Sainte Croix Volvestre et à Ramondens. A cette occasion nous avons observé quelques espèces peu communes comme *Hygrocybe pseudoconica*, *Rugosomyces ionides*, *Hygrophorus atramentosus*, et *Calocybe leucocephala*, rare espèce déterminée sur place, qui fera l'objet d'une conférence ultérieure de l'AMT. Cette dernière espèce se développe en milieu acide et souvent dans les lieux arrosés d'urine; La personne qui l'avait cueillie dans son jardin avant de nous l'apporter possédait-elle un chien ?

A l'origine de la réussite de cette exposition, **Sylvie Pugibet**, responsable de la médiathèque de Rieumes, que nous remercions sincèrement pour son dévouement et sa présence
Pierre Cassan

Voir la fiche de description ci-dessous " *Calocybe leucocephala* "

Famille : Tricholomataceae			
			
AREJETER	AREJETER	<i>Calocybe leucocephala</i>	<i>Calocybe constricta</i>
Genre espèce	<i>Calocybe leucocephala</i>	<i>Calocybe constricta</i> Calocybe étranglé	Confusion :
CHAPEAU	Blanc mat. Convexe puis étalé marge enroulée.	Blanc, convexe puis étalé. Jaunissant, brunissant avec l'âge.	Entoloma lividum Calocybe gambosa
LAMES	Blanches. Adnées, écartées, serrées minces.	Blanches, serrées, fourchues près de la marge.	Voix : Tricholoma columbetta
PIED	Blanc. Squamuleux au dessus d'une zone annulaire, lisse en dessous. Base épaisse et radicante.	Blanc avec un anneau fragile.	Remarque :
CHAIR	Blanche. Ferme. Odeur complexe, de coco, concombre, farine (de punaise si humide). Saveur agréable de farine.	Blanche. Odeur et saveur de farine.	
SPOREE	Blanche.	Blanche.	
HABITAT	En groupe, relié par la base en terrain acide. Jardins, parcs.	Prairie, jardin, terre fumées. En automne.	

Foire de la châtaigne à Mourjou (Cantal) 28^{ème} édition

Exposition mycologique les 21 et 22 octobre 2017

L'exposition se déroule sous le préau de l'école du village. 116 espèces ont pu être présentées malgré une année à la météo peu clémente.

La veille de la Foire, les enfants des écoles, du CP au CM2, participent à une cueillette dans des bois proches du bourg. Sur le lieu de l'exposition, ils font un pré-tri à l'aide des fiches « familles ». Ils ont été très attentifs et coopérants.

Les membres de l'AMT arrivent dès le vendredi soir : Roger et Guy avec tout le matériel nécessaire à l'expo, Gisèle et Jacques, Pierre Delagnes, Olivier Franquine, Isabelle Sauvage, Damien Ramis. Le dîner a lieu dans la famille Labrunie et l'association de gestion de la Foire, ass° du Pélou, met un gîte à la disposition du groupe.

Le samedi matin, de 9 h 30 à 11 h 30, avec du public – une vingtaine de personnes – une cueillette est organisée près du village jusqu'au ruisseau Le Célé. Pendant ce temps, quelques membres de l'AMT, dont Gisèle, restent pour dresser l'exposition et déterminer les espèces déjà présentes.

La Foire ouvre à 13 h 30 mais de plus en plus de visiteurs se présentent avant, lors du montage de l'exposition. L'après-midi du samedi fut assez calme en raison du froid et de la pluie. Le soir, toute l'équipe participe à la soirée « guinguette castanhaire » où les producteurs locaux proposent des mets à déguster sur place dans une ambiance musicale.

Le dimanche matin, toujours de la pluie et donc relativement peu de visiteurs ! Par contre l'après-midi nous serons très sollicités par un nombreux public à qui chacun d'entre nous explique avec passion.

Vers 18 h le retour se prépare, un peu retardé pour Isabelle qui a assumé un rôle de secouriste dans l'attente de l'arrivée des pompiers en accueillant dans sa voiture une dame qui venait de faire un malaise ! Sans gravité.. ni pour le retard d'Isabelle ni pour la dame rapidement remise sur pied !

Cette Foire fréquentée par quelque 15 000 personnes est l'exemple d'une belle synergie entre l'AMT et les organisateurs locaux qui la préparent bien longtemps à l'avance.

Juliette Labrunie

Bouconne 28 et 29 octobre 2017

Samedi 28 et dimanche 29 octobre 2017, la base de loisirs a accueilli la 16^e édition des «Journées Mycologiques» organisées par le Syndicat Mixte de Bouconne, en collaboration avec l'AMT et l'ONF (Office National des Forêts). Pour le professeur Louis Chavant, président de l'AMT, le succès peut se résumer en quelques chiffres :



«Près de 1000 visiteurs ont fréquenté l'exposition où étaient présentées 154 espèces de champignons, dont 2 spécimens très rares. Les bénévoles de l'AMT ont effectué la collecte à Bouconne mais surtout en Montagne Noire et dans les Pyrénées. Les 4 randonnées cueillettes organisées par la Base de Loisirs, ont réuni 174 participants qui ont pu assister aux ateliers de détermination animés par mon ami Pierre Cassan ; bref, un beau succès populaire».

D'après *La Dépêche* du Midi du 03/11/2017



Exposition de SONE à Saint Orens

Le dimanche 5 novembre, la troisième édition de l'Exposition Mycologique de SONE (Saint Orens Nature Environnement) en partenariat avec l'AMT a pu présenter une soixantaine d'espèces cueillies la veille dans la forêt de Ramondens sous la conduite de Pierre Cassan.

Pierre Cassan et Jean-François Arnoult ont proposé à la trentaine de visiteurs présents une conférence d'aide à la détermination assistée par ordinateur (site www.associationmycologiquedetoulouse.org) qui a suscité de nombreuses questions du public.

Parmi les espèces remarquables de l'exposition, on peut citer *Xerocomus badiorufus*, rare, qui peut être confondu avec *xerocomus badius*.



Exposition annuelle de l'AMT : 25 et 26 novembre :

Une réussite

La *Dépêche du Midi* a consacré deux articles à l'exposition



Incollable sur les champignons

L'association mycologique de Toulouse présente aujourd'hui et demain, comme chaque année, sa grande exposition de champignons dans le hall de la Faculté de pharmacie à l'université Paul-Sabatier.

«Nous proposons au grand public de découvrir plus de 200 espèces, explique Louis Chavant, professeur émérite et président de l'association. Sachant qu'en France, il existe de 5000 à 6000 espèces de champignons, le choix est vaste.»

Le grand public pourra en effet apporter sa récolte pour la soumettre à l'œil averti des spécialistes. L'univers des champignons est vaste : il y a les plus connus comme les bolets, les coulemelles ou encore les cèpes... mais aussi les toxiques comme l'amanite phalloïde, un champignon vénéneux et mortel, qui représente à lui seul plus de 90 % des empoisonnements en France.



Gare aux faux amis.../ Photo DDM F. Charmeux

Les champignons sont à l'honneur ce week-end, dans les locaux de la Faculté de pharmacie de Toulouse. Portée par l'Association Mycologique de Toulouse, l'exposition propose d'observer plus de 200 espèces récoltées en Haute-Garonne et dans le Tarn, et de participer à différents ateliers. Il s'agit d'abord de diffuser la science de la mycologie, comme l'explique Louis Chavant, professeur émérite de la Faculté et président de l'AMT : «il est impératif que les pharmaciens aient ce savoir, principalement pour éviter les intoxications alimentaires.» Et si les centres anti-poison reçoivent encore énormément d'appels, c'est qu'il est souvent difficile pour le public de s'y retrouver entre champignons toxiques et comestibles. En matière de classification, le travail reste immense, comme le souligne Guillaume Eyssartier, co-auteur de la bible de la mycologie, Guide des champignons de France et d'Europe.

Ce dimanche : de 9h à 17h, 35 chemin des Maraîchers à Rangueil, Métro Faculté de pharmacie. A 14h30, conférence de Guillaume Eyssartier : «La diversité des champignons aujourd'hui».

La Dépêche du Midi

Exposition de l'A.M.T. : une réussite



Comme chaque année, l'AMT a présenté son exposition dans le hall de la Faculté de Pharmacie de Toulouse à destination des étudiants en pharmacie et du public. Différentes cueillettes ont pu être effectuées dans la Montagne noire : forêts de Ramondens, Sarremegé et Crabemorte, Saint Ferréol. Des étudiants en pharmacie y ont participé en compagnie de Guillaume Eyssartier, mycologue expert., accueilli par l'A.M.T.

Le public est venu nombreux observer les 221 espèces présentées dont vous trouverez la liste pages 24 à 26. Parmi ces champignons, une espèce très rare, *Phalloides battarea*, confiée à M. Laurens par un membre de l'A.M.T. qui le trouve régulièrement dans son jardin. Les enfants ont pu participer à un jeu de détermination.

A noter l'investissement et le dynamisme des étudiants de 4^{ème} année, qui ont coanimé l'exposition avec les membres de l'AMT. Ils ont également proposé un atelier « odeurs » permettant de faire découvrir des parfums très contrastés de champignons allant de l'odeur fungique à celle de menthe de *russula lepida* ou d'anis de *clitocybe odora*, ou encore d'amande amère d'*hygroporus chrysdon*,



Les étudiants ont aussi permis au public de déguster quelques champignons préparés par leurs soins, en particulier des chateignes (*cantarellus tubiformis*) cueillies en grande quantité dans la Montagne noire.



La conférence de Monsieur Guillaume Eyssartier portant sur *la diversité des champignons aujourd'hui* a montré l'apparition de nouvelles espèces chaque année dans le monde et le nombre impressionnant d'espèces sur terre (entre 5 et 6 millions selon les sources). Cependant G. Eyssartier a déploré le nombre trop important d'erreurs dans les bases de données ouvertes à tous et la raréfaction des taxinomistes (ils étaient 21 en 1996 au Royaume Uni, ils ne sont plus que 2 en 2016). Il a conclu en soulignant les possibilités de recherche offertes aux passionnés et futurs passionnés car il y a toujours plus à découvrir dans le domaine des champignons.



Mmes, MM. Chavant, Vansteelandt, Le Lamer, Eyssartier

alutacea (*otidea*)
adhaerens (*Lentinellus*)
aegerita (*Agrocybe*)
aeruginascens (*Chlorociboria*)
aeruginosa (*Stropharia*)
albocarneus (*Lactarius*)
alexandri (*Clitocybe*)
amethystina (*Laccaria*)
amethystina (*Russula*)
amianthinum (*Cystoderma*)
amicta (*Mycena*)
annosum (*Heterobasidion*)
areolatum (*Scleroderma*)
atrotomentosus (*Paxillus*)
aurantiaca (*Hygrophoropsis*)
aurantiacus (*Lactarius*)
aurantiofulvus (*Lactarius*)
badia (*Peziza*)
badia (*Russula*)
badius (*Xerocomus*)
benzoina (*Lasiochlaena*)
blennius (*Lactarius*)
bulbiger (*Leucocortinarius*)
butyracea (*Collybia*)
caesius (*Spongiporus*)
cagei (*Cortinarius*)
cagei var. *ochraceopalidum* (*Cortinarius*)
calamistrata (*Inocybe*)
campestris (*Agaricus*)
capitata (*Cordyceps*)
capnoides (*Hypholoma*)
carcharias (*Cystoderma*)
cavipes (*Russula*)
cedretorum (*Tricholoma*)
cervinus (*Pluteus*)
chloroides (*Russula*)
chrysenderon (*Xerocomus*)
chrysodon (*Hygrophorus*)
chrysorrheus (*Lactarius*)
cibarius var. *amethysteus* (*Cantharellus*)
ciliatus (*Polyporus*)
cinerea (*Clavulina*)
cinnamomea (*Coltricia*)
cinnamomeus (*Cortinarius*)
citrina (*Amanita*)
citrina for. *alba* (*Amanita*)
citrinum (*Scleroderma*)
clavipes (*Clitocybe*)
clypeolaria (*Lepiota*)
coccinea (*Sarcoscypha*)
cochleatus (*Lentinellus*)
collinitus (*Suillus*)
comatus (*Coprinus*)
confragosa (*Daedaleopsis*)
confragosa var. *tricolor* (*Daedaleopsis*)
controversus (*Lactarius*)
cookeanum (*Geoglossum*)
cornea (*Calocera*)
cornucopioides (*Craterellus*)
crispa (*Plicaturopsis*)
cristata (*Clavulina*)
cristata (*Lepiota*)
cristatus (*Albatrellus*)
croceus (*Cortinarius*)
crustuliniforme (*Hebeloma*)
cyanoxantha (*Russula*)
cyathiformis (*Pseudoclitocybe*)
decembris (*Clitocybe*)
decora (*Tricholomopsis*)
deliciosus (*Lactarius*)
densifolia (*Russula*)
determinus (*Lactarius*)
determinus var. *xanthopus* (*Lactarius*)
dibaphus (*Cortinarius*)

dionysae (*Cortinarius*)
distorta (*Collybia*)
dryinus (*Pleurotus*)
edulis (*Boletus*)
elastica (*Helvella*)
epipterygia (*Mycena*)
erythropus (*Boletus*)
essettei (*Agaricus*)
excelsa (*Amanita*)
excipuliformis (*Calvatia*)
fasciculare (*Hypoholoma*)
fellea (*Russula*)
filopes (*Mycena*)
fimbriatum (*Gastrum*)
flaccida (*Ramaria*)
flavoalba (*Mycena*)
fragilis (*Russula*)
friesii (*Cantharellus*)
fulgens (*Hydnum*)
galericulata (*Mycena*)
gelatinosum (*Pseudohydnum*)
gemmata (*Amanita*)
gentianeus (*Leucopaxillus*)
geotropa (*Clitocybe*)
gibbosa (*Trametes*)
glutinopalens (*Lactarius*)
glutinosus (*Gomphidius*)
gossypina (*Psathyrella*)
granulosum (*Cystoderma*)
hebes (*Entoloma*)
hemisphaerica (*Peziza*)
hirsuta (*Trametes*)
hygrometricus (*Astreaus*)
hypoxylon (*Xylaria*)
ignivolva (*Lepiota*)
inclinata (*Mycena*)
infractus (*Cortinarius*)
infula (*Gyromitra*)
infumatum (*Lycophyllum*)
involutus (*Paxillus*)
kuehneri (*Inocybe*)
laccata (*Laccaria*)
lacerata (*Clitocybula*)
lacrymabunda (*Psathyrella*)
lacunarum (*Lactarius*)
lacunosa (*Helvella*)
lenta (*Pholiota*)
leptocephala (*Mycena*)
lipsiense (*Ganoderma*)
lubrica (*Leotia*)
lucidum (*Ganoderma*)
lucorum (*Hygrophorus*)
lugubris (*Phaeocollybia*)
luteus (*Suillus*)
marginata (*Galerina*)
mastoidea (*Macrolepiota*)
melaleuca (*Melanoleuca*)
melanotricha (*Oudemansiella*)
mesophaeum (*Hebeloma*)
micaceus (*Coprinus*)
militaris (*Cordyceps*)
moelleri (*agaricus*)
multiformis (*Cortinarius*)
mundula (*Rhodocybe*)
muscaria (*Amanita*)
muscaria var. *flavivolva* (*Amanita*)
napipes (*Inocybe*)
nebularis (*Clitocybe*)
niger (*Phellodon*)
nigricans (*Russula*)
niveus (*Cuphophyllum*)
nuda (*Lepista*)
ochraceofulva (*Lepiota*)
ochroleuca (*Russula*)

odora (*Clitocybe*)
odorifer (*Cortinarius*)
onotica (*Otidea*)
oreades (*Marasmius*)
ostoyae (*Armillaria*)
ostreatus (*Pleurotus*)
pantherina (*Amanita*)
panuoides (*Paxillus*)
paradoxus (*Leucopaxillus*)
pelianthina (*Mycena*)
penetrans (*Gymnopilus*)
perlatum (*Lycoperdon*)
peronata (*Colybia*)
phalloides (*Battarea*)
piluliformis (*Psathyrella*)
pinicola (*Fomitopsis*)
piperatus (*Chalciporus*)
platyphylla (*Collybia*)
polygramma (*Mycena*)
populinum (*Tricholoma*)
portentosum (*Tricholoma*)
procera (*Macrolepiota*)
pruinatus (*Xerocomus*)
prunulus (*Clitopilus*)
pseudonictitans (*Tricholoma*)
pubescens (*Lactarius*)
pudorinus (*Hygrophorus*)
puellaris (*Russula*)
pura (*Mycena*)
pyriforme (*Lycoperdon*)
radicata (*Oudemansiella*)
radicosum (*Hebeloma*)
rancida (*Tephrocycbe*)
repandum (*Hydnum*)
rhacodes (*Macrolepiota*)
romagnesianus (*Cantharellus*)
rosea (*Mycena*)
rubescens (*Amanita*)
rufescens (*Hydnum*)
rugosa (*Clavulina*)
rutilans (*Tricholomopsis*)
saeva (*Lepista*)
salmonicolor (*Lactarius*)
saponaceum (*Tricholoma*)
scabrum (*Leccinum*)
scrobiculatus (*Lactarius*)
semisanguineus (*Cortinarius*)
sepiarium (*Gloeophyllum*)
sericeum (*Entoloma*)
sideroides (*Galerina*)
silvaticus (*Agaricus*)
silvicola (*Agaricus*)
sordidemaculatus (*Cortinarius*)
spadiceum (*Stereum*)
spectabilis (*Gymnopilus*)
squarrosa (*Pholiota*)
squarulosum (*Tricholoma*)
stypticus (*Spongiporus*)
sublateritium (*Hypholoma*)
subtortus (*Cortinarius*)
sulfureum var. *bufonium* (*Tricholoma*)
tephrophylla (*Psathyrella*)
truncatus (*Clavariadelphus*)
tubaeformis (*Cantharellus*)
undulatus (*Craterellus*)
variegatus (*Suillus*)
vellereus (*Lactarius*)
venetus (*Cortinarius*)
versicolor (*Trametes*)
viscosa (*Calocera*)
vittiformis (*Galerina*)
xanthoderma (*Agaricus*)
xanthophyllum (*Callistosporium*)

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 - 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 : M. MUNERETTO - 05 61 48 47 92 - 06 84 39 24 29 - mam31@orange.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, jeux et concours autour de la détermination.
- PARTICIPATION A D'AUTRES EXPOSITIONS
 - Journées nature de la Forêt de Bouconne / Fête de la châtaigne de Mourjou (Cantal) / Printemps des plantes de Castanet / Autour du jardin de Castelnaud d'Estrétefonds / Exposition pour SONE de Saint Orens.
 - 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.associationmycologiquedetoulouse.org
Rappel : tarifs 2018 des cotisations : 25€/ personne, 35 €/ couple + 5 € si Bulletin papier.

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

PARTENARIATS et COOPÉRATIONS



