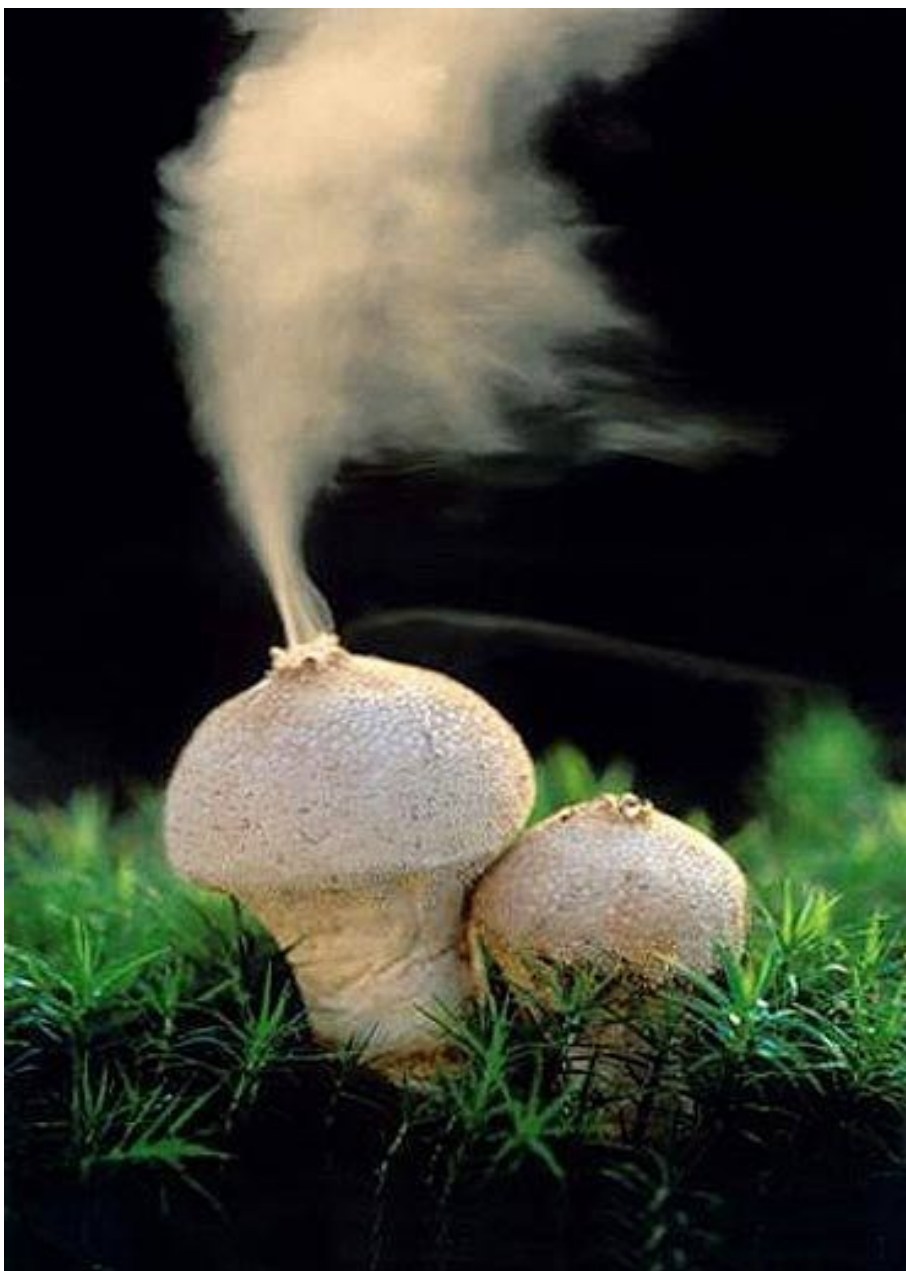


Association Mycologique de Toulouse



Sommaire

- 1/2..... Mot du Président
- 3..... Activités de l'Association
- 4..... Mot du Trésorier/ Erratum de la rédactrice
- 5/14..... Notes ariégeoises
- 15/18..... Nant : quel beau voyage !
- 19..... Exposition à Mourjou : un rendez-vous incontournable
- 20..... Journées mycologiques de Bouconne
- 21..... Sortie scolaire à la Boucle de Montfa
- 22/24..... Exposition de l'A.M.T. : une réussite
- 25..... Exposition mycologique de Saint Orens
- 26..... Toxicité d'un champignon hier et aujourd'hui
- 27..... Le bidaou, un ami qui vous veut du mal !
- 28..... Clin d'oeil



« J'avais repéré à la jumelle une colonie de champignons sous un vieux chêne, des lycoperdons, ces vesses-de-loup que nous nous amusions à presser comme des poires pour en faire jaillir un petit nuage de poussière brune. »

Les Météores (1975) de Michel Tournier

Mot du Président

Et si le bonheur se trouvait au pied d'un chêne
et se cueillait comme un cèpe ?

L'an passé à cette même époque, celle des vœux, que l'on se souhaite entre amis les meilleurs possibles dans le meilleur des mondes, j'avais agrémenté (et argumenté) mon propos (= le mot du Président) de réflexions et commentaires issus de la lecture d'une curiosité littéraire : le dernier livre de Peter Handke, *Essai sur le fou de champignons*.

Cette année, au moment de reprendre la plume pour écrire ces quelques lignes traditionnelles, je tombe - toujours dans la rubrique « livres » de cet hebdomadaire bien connu - sur l'article d'un journaliste intitulé : *les fous du bolet*. Drôle de coïncidence !

Le journaliste y présente, favorablement, un livre : *la femme et les champignons**. En deux mots, il y est question d'une femme qui vit en Malaisie où elle rencontre un norvégien (mycologue ?) avec lequel elle se marie. Mais la lune de miel ne durera que quelques courtes semaines « *car la mort subite et prématurée de son époux va l'obliger à explorer un nouveau territoire : celui du deuil* ».

De ce fait, elle entreprend un voyage dans le pays de son mari disparu, la Norvège, « *qui va prendre la forme d'une promenade dans les sous-bois de ce pays scandinave après avoir décidé de prendre des cours de mycologie au Musée d'Histoire naturelle d'Oslo* ».

Le journaliste conclut ainsi son article : « *Elle va découvrir une science complexe et une étrange confrérie, celle des passionnés du bolet. Au fil de ses investigations, elle apprend à mieux connaître la vie secrète des champignons, tout en s'accoutumant progressivement à la perte de son mari. Autant qu'un plaidoyer pour une meilleure culture mycologique, ce récit émouvant, dûment illustré, donne aux questions existentielles le goût de la morille. Et si le bonheur se trouvait au pied d'un chêne et se cueillait comme un cèpe ?* »

* = *La femme et les Champignons*, par Long Litt Woon. Edit. Gaïa.

Je n'ai pas lu ce livre (stock épuisé !). Pour autant, d'après ce qu'a écrit ce journaliste, j'ose imaginer que comme les chanterelles du fou de champignons de Peter Handke, les champignons auraient le pouvoir magique de rendre le bonheur, ici et maintenant, à ceux et celles qui l'ont perdu. Comment ? En apprenant à les reconnaître, c'est-à-dire en pratiquant la mycologie et en les cueillant, lors de balades en forêt, au pied d'un chêne par exemple, si le champignon est un cèpe...

Je ne sais pas si la confrérie des mycologues est étrange et encore moins si certains mycologues sont un peu fous. J'en doute ! Passionnés, assurément pour la plupart ! Finalement, si ce qui est écrit dans ces livres merveilleux est vrai, pourquoi ne pas le croire ? Si le bonheur se trouve au pied d'un chêne, pourquoi ne pas le cueillir comme un cèpe ?

Chers amis mycologues, pour 2019, je vous souhaite de merveilleuses récoltes de cèpes, chanterelles, etc. Finalement que du bonheur !

Bonne année à Tous,
Le Président, Janvier 2019.



Ce tableau (Acrylique sur toile 50X40) est inspiré d'une œuvre de Pieter Brueghel le jeune « Danse de mariage en extérieur » dont le thème a souvent été repris par de nombreux artistes, représente des scènes de festivités joyeuses et insouciantes entre amis.

A l'origine, réalisé pour illustrer un épisode de l'Odyssée (Pénélope et les prétendants), Louis Chavant propose ce tableau sous le titre « le poulet aux morilles » en complément du mot du président 2019.

Calendrier 2019 des activités de l'Association

Expositions

- ♦ 17/03/2019: Le printemps des plantes à Castanet-Tolosan

Conférences 2019

Le lundi de 18h à 20h amphi 3 à la Faculté de Pharmacie

- 21 janvier : **Gisèle Bouchaya** (*Désert des Bardenas : balade et flore...*)
- 28 janvier : **Pierre Cassan** (*curiosités mycologiques 2018*)
- 04 février : **Jean Pierre Suzzoni** (*Jean-Henri Fabre, la passion de la nature et de l'écriture*)
- 11 février : **A.M. Rantet-Poux** (*Muscardines, champignons entomophages*)
- 18 février : **Gérard Crevon** (*les eaux de la Montagne Noire*)
- 11 Mars : **José Fernandez** (*Bouconne : historique, inventaire mycologique...*)
- 18 Mars : **Stéphane Montamat** : (*Dégustation Fromages.*)
- 25 Mars : **Lucien Ariès** (*Clochers et bastides en Lauragais*)
- 01 Avril : **Patricia Jeargeat** (*Champignons mycorhiziens*)
- 08 Avril : **J.P. Chaumeton** (*Champignons parasites et prédateurs*)
- 15 Avril : **Mélanie Roy** (*titre non communiqué*)

Activités diverses

- ♦ Lundi 07/01 : Epiphanie suivie d'une tombola en salle de TP Botanique de 18 à 20h
- ♦ Lundi 14/01 à 18h : **Assemblée Générale de l'A.M.T. (Amphi 3)** suivie du pot de l'amitié en salle de TP Botanique.



Mot du trésorier

Rappel concernant le remboursement des frais de route, attribués aux adhérents, pour les diverses missions de l'AMT.

Ex: Cueillettes, participations aux expositions, transport de matériel AMT etc.

Un principe a été retenu depuis plusieurs années :

Le remboursement des frais de route est fonction de **la subvention ou du dédommagement** attribué par le demandeur (Association, Mairie etc.).

Ex : Exposition de Bouconne : attribution d'une subvention = remboursement total des frais de route.

Exposition de Castanet : pas de subvention = aucun remboursement. Seuls les frais de bouche sont pris en charge par les organisateurs.

Exception concernant l'expo de la FAC de pharmacie : l'AMT a toujours assumé la totalité des frais de son organisation.

Avant chaque manifestation, une information précise sera indiquée aux éventuels participants de l'AMT.

Pierre Cassan

Erratum de la rédactrice

Deux erreurs se sont glissées dans le compte-rendu de la conférence de Madame Saint Martin sur les Bolets, paru dans le Bulletin numéro 120, et je vous prie de bien vouloir m'en excuser.

⇒ Page 25, à propos du genre *Phylloporus*, il faut ajouter « lamellé ».

⇒ Page 27, *Gyroporus* **castaneus** doit remplacer le terme erroné.

Ces erreurs ont été rectifiées dans la version informatique du Bulletin.
Merci de votre indulgence.

Martine Schos

Notes ariégeoises

Suite à notre sortie du jeudi 21 juin 2018, la responsable du Bulletin de l'A.M.T. me demande de rédiger un article. Je le fais volontiers sous forme de notes.

Je suis conscient du manque d'unité de ces notes. Mon seul but est d'ouvrir des fenêtres, de piquer votre curiosité. Je serais heureux si je pouvais contribuer à enterrer des clichés ressassés à l'infini et le plus souvent « hors sol ». La vérité historique et, pour parler comme Michel Chevalier ⁽¹⁾, « la vie humaine », ont été et sont encore bien plus riches que ce que croient les gens pressés qui savent sans savoir.

Je n'ai rien à ajouter à ce qui a été dit au cours de la visite de la carrière de talc de Trimouns, à Luzenac.

Le département de l'Ariège est une création de la Révolution. Par commodité (anachronique) vous me permettrez d'en parler à des périodes antérieures.



Je donnerai, en passant, des titres d'ouvrages. Claudine Pailmès a dirigé, pendant plus de 40 ans, les Archives départementales. Elle a fait un travail remarquable. Citons deux ouvrages de grande valeur, parmi d'autres, dont elle est l'auteur :

L'Ariège des Comtes et des Cathares. Editions Milan. 1992. 304 pages.

Du Carlit au Crabère, terres et hommes de frontière. Editions du Conseil Général. 2000. 624 pages.

⁽¹⁾ Michel Chevalier. *La Vie humaine dans les Pyrénées ariégeoises*. Editions Librairie de Médecis. 1956

♦ Les églises romanes

Sauf oubli de ma part, on en compte 50 construites aux XI^{ème} et XII^{ème} siècles.

L'année dernière, nous avons visité celle de **Vals**, bâtie sur un site original qui était déjà lieu de culte avant le Christianisme.



Cette église est ornée de fresques découvertes en 1954 par l'abbé Jean-Marie Durand.

Celle de **Saint-Lizier**, accompagnée de son cloître et qui réemploie de nombreuses pierres de monuments romains, a été cathédrale jusqu'à la Révolution.

Celle de **Mérens** a été victime d'une incursion de « brigands » en 1811 qui l'ont ruinée.

Celle de Foix a été profondément remaniée au XV^{ème} siècle et a perdu son cloître à la Révolution.

Celle de **Salau** a été ruinée en 1982 par une inondation du Salat.

Nous avons le contrat (en latin) passé en 1309 avec le maçon qui a agrandi celle d'**Arquizat** à Miglos.

Le joli petit livre d'Agnès Jacquet, *Connaître l'art roman en Ariège*⁽²⁾ est une bonne introduction.

Nous reparlerons plus loin de celle de **Saint Jean de Verges** où nous avons marqué un arrêt. Le mieux est d'aller sur le terrain pour des promenades agréables, beaucoup de ces églises étant dans des sites remarquables. Une signalisation en deux langues, catalan et français, faite avec l'aide de nos amis catalans, donne, sur place, des explications.

Les moyens financiers limités des paroisses de montagne ont épargné la plupart d'entre elles d'« améliorations » mal venues notamment pour **Axiat**, **Unac**, **Vernaux**, etc.

♦ Charlemagne est-il passé à Tarascon ?

Personne ne sait quel est l'itinéraire suivi, en 778, par l'empereur pour rentrer de Saragosse à Aix-la-Chapelle ; et donc personne ne sait où se sont déroulés les événements qui forment la trame de la *Chanson de Roland*, œuvre bien postérieure.

Les meilleurs esprits les ont placés au **Pertus** (la grande romaniste belge, professeur à Liège, Rita Lejeune), au **Somport** (Robert Lafont, professeur à Montpellier, auteur des deux volumes *La Geste de Roland*, aux éditions l'Harmattan) et d'autres jusqu'à des cols de Navarre très à l'ouest.

C'est le développement du pèlerinage à **Saint Jacques de Compostelle** qui mènera à « choisir » le port **d'Ibañeta, Orreaga** et **Burguete** pour y placer **Roncesvalles** qui n'existe pas sur le terrain avant cette date.

A la sortie sud de Tarascon, à Sabart, se trouve l'église, préromane mais complétée au XIX^{ème} siècle d'éléments de façade « médiévale », à la mode du... XIX^{ème} siècle ! Une légende veut que la Vierge y ait fait un miracle pour Charlemagne qui passait en ce lieu.



Au lieu-dit la Unarde, en pleine montagne, vers 2300 m d'altitude, une tradition que j'ai souvent entendue (ces montagnes sont la propriété collective des habitants de Miglos, commune où est née et repose maintenant ma mère) dit que l'Empereur Charles y aurait livré une bataille contre les Sarrazins. Le lieu est le cimetière (signalé sur les cartes I.G.N.) des morts de cette bataille.

Casimir Barrière-Flavy a publié le dessin des armes trouvées sur le lieu et qu'il a eues entre les mains, mais aujourd'hui perdues.⁽³⁾

⁽³⁾ Sa brochure est reprise dans C. Barrière-Flavy *La Baronnie de Miglos*, Editions Imprimerie Chauvin. Toulouse 1894. 240 pages (réédité en 2001 par les Editions Lacour à Nîmes) Elle en forme le chapitre 1. Il parle d'armes franques.

Florence Guillot, archéologue au C.N.R.S., parle « d'armes protohistoriques sur un site de fabrication de ces armes, à la phase de défrichements pastoraux d'altitude de l'époque du bronze⁽⁴⁾. »

D'autres ont prétendu que ces armes étaient celles de bergers au XVIII^{ème} siècle. Que faisaient-ils avec des sortes d'épées dans ces montagnes ?

Claudine Pailhès, dans son ouvrage sur la frontière , est plus précise (voir page 58). Elle nous dit qu'il y a des haches de l'époque du bronze et des armes provenant de sépultures de l'âge de fer. Le site, très vaste et en haute altitude, n'a jamais été fouillé.

Pour ce qui concerne le passage de Charlemagne, Claudine Pailhès laisse toutes les portes ouvertes, ajoutant une troisième possibilité : son passage au cours d'une autre expédition en Espagne.

Marcel Baïche, né à Pamiers et enterré au Vernet d'Ariège, professeur agrégé d'espagnol, qui a enseigné l'occitan et le catalan dans plusieurs établissements parisiens (lycées et université), qui a vécu en Andorre, a exploité ces données et d'autres trouvailles archéologiques en Andorre, pour conclure que « les événements de Roncevaux » se sont passés entre Ariège et Andorre⁽⁵⁾

Je me garderai de trancher (même avec une arme franque ou une hache de bronze) cette question difficile.

♦ Le 16 juin 1229 à Saint Jean de Verges

Le département de l'Ariège est coupé en deux par le Plantaurel, chaîne de montagne qui va de la cluse de Boussens, où passe la Garonne, à L'Aude, vers Quillan. La Plantaurel culmine à 1014 mètres au Pic de L'Aspre, celui qui se trouve entre Foix et Lavelanet (il y a au moins un autre pic de ce nom haut de 2744 mètres , situé près de la frontière d'Andorre visible depuis la 4 voies avant d'arriver à Tarascon par le nord).

⁽⁵⁾ Marcel Baïche. *Roncesvalles-Rencesvals* Revue des Langues Romanes N° 226. 3^{ème} trimestre 1978 pages 71 à 81

Au sud du Plantaurel, un système assez complexe de vallées et de bassins sépare des montagnes qui atteignent 3143 m à la Pique d'Estats, à Auzat, avec 3 autres sommets à plus de 3000 m. Le plus connu est le Montcalm (3077 m). Au nord, nous avons la « plaine », basse vallée de l'Ariège et collines prolongeant vers l'ouest celles du Lauragais.

Cette frontière géographique était aussi une limite politique. Le Bas-Comté était vassal de Toulouse. Le Haut-Comté pouvait prétendre à plus d'indépendance, voire à être sans suzerain.

L'Ariège traverse le Plantaurel au pas de Labarre, à deux pas de Saint Jean de Verges. L'église romane, de pierre rose, et le prieuré qui la jouxte ont été le lieu et le témoin de deux événements importants en 1229 et en 1272. Les Comtes de Foix y ont plié devant la force.



La croisade contre les Albigeois a commencé à l'été 1209. Ce n'est pas le lieu de vous en conter les péripéties ⁽⁶⁾. En réalité il y a un enchaînement de croisades. Après la mort de Simon de Montfort, le 25 juin 1218 devant Toulouse, les rois de France interviennent directement. En janvier 1226, Louis VIII prend la tête de la 3^{ème} croisade. En novembre 1226, il meurt, épuisé par la maladie, à 39 ans. Avant son décès, il a passé le commandement à son cousin Humbert de Beaujeu. Son fils Louis IX est encore un enfant. Le pouvoir est entre les mains de Blanche de Castille, veuve de Louis VIII.

Une politique de terre brûlée menée par H. de Beaujeu amène Raymond VII à négocier, à Meaux, sur les terres du Comte de Champagne. Notons au passage que Blanche de Castille, Raymond VII de Toulouse et Thibaud de Champagne sont tous les trois petits fils d'Aliénor d'Aquitaine et donc cousins germains.

⁽⁶⁾ Je vous renvoie aux 5 tomes de *L'Épopée Cathare* de Michel Roquebert qui ont connu des rééditions. Ce livre est bien écrit et se lit comme un roman (tragique)



Le piège se referme. Il en sortira une capitulation sans conditions du Comte Raymond, accompagnée d'une humiliation publique, le Jeudi Saint de 1229, sur le parvis de Notre Dame de Paris. Pendant 20 ans, jusqu'à sa mort en 1249, Raymond essaiera, sans succès, de contourner le funeste traité. Ayant tout perdu il se fera enterrer, au côté de sa grand-mère Aliénor, dans l'abbaye de Fontevrault.

Comme prévu dans le traité signé, les soutiens de Raymond VII capitulent un par un. Seul Roger-Bernard II de Foix (1190-1241, comte en 1223) ne renonce pas. Mais l'appréciation du rapport de force l'amène à capituler militairement, pas moralement. Le 16 juin 1229, il prononce, devant le légat du Pape, Pierre de Colmieu, le discours que je vous livre, suivi de quelques lignes de commentaires de Charles Camproux ⁽⁸⁾ tel qu'on le trouve dans son livre sur le *Joy d'amour des Troubadours*

Au moment de signer le traité de conciliation et de paix qui lui était imposé, à Saint-Jean-de-Verges en 1229, le comte de Foix, Roger-Bernard, obligé de se soumettre au roi de France et à l'Église, éleva une solennelle protestation auprès du Légat, Pierre de Colmieu. Elle résonne encore comme la proclamation de la foi occitane en la tolérance mutuelle et la liberté : « Le Pape ? En quoi l'ai-je offensé ? Est-ce par la guerre ? ... Nous avons été attaqués ; je n'ai combattu que pour mon indépendance. Est-ce pour ma religion ? Il n'a pas le droit de s'en mêler ; chacun la doit avoir libre. Mon père m'a toujours recommandé cette liberté, afin qu'étant dans cette posture quand le Ciel croulerait, je puisse le regarder d'un œil assuré, estimant qu'il ne pourrait me faire de mal. Ce n'est pas la crainte qui me fait changer au gré de vos passions, et qui me contraint de traîner ma liberté par terre pour en faire comme fumier et litière, selon votre appétit. Mais poussé par la crainte bien-faisante et généreuse de la misère de mes sujets et de la ruine de mon pays, désirant de n'être pas tenu pour le mutin, l'écervelé, le boute-feu de l'Aquitaine, je me plie à cette extrémité. Autrement je serais une muraille sans brèche et hors d'escalade contre les audaces de mes ennemis. »

Indépendance, liberté politique, liberté religieuse, souci humain du bien de ses sujets et de son pays, nous n'avons point là seulement le chant du cygne d'un vaincu, invincible dans sa fierté, mais le cri d'agonie d'une civilisation qui ne peut comprendre qu'on la persécute pour ce qu'elle avait toujours tenu comme essentiel à la dignité de l'homme.

Cet esprit de tolérance qui scandalisera les Croisés de Simon, l'Église catholique avait bien été obligée aux débuts de la lutte entreprise contre l'hérésie, de s'y accommoder avec saint Dominique lui-même sur qui il n'est point juste de faire retomber les excès de l'Inquisition qui suivirent. Les nombreux colloques organisés entre hérétiques et catholiques le prouvent amplement.

Lorsque j'ai découvert ce texte, je me suis posé la question de son origine. Sautant de pasteur protestant en pasteur protestant : Napoléon Peyrat, puis Jean-Paul Perrin, j'ai abouti à Pierre Olhagaray, pasteur béarnais malgré son patronyme basque. Il était l'historien « officiel » du roi Henri IV. En 1509, il a publié : *Histoire des Comtes de Foix, Béarn, Navarre* (de nouveau disponible grâce à un tirage en fac-similé aux éditions Lacour en 2013) Vous y trouverez le texte, plus complet, du discours du Comte de Foix. Le texte est en français moderne (celui du début du XVI^{ème} siècle). Le discours originel, perdu semble-t-il, a dû être écrit en occitan et transcrit en latin. J'avais alors consulté Jean Duvernoy (1917-2010), le meilleur spécialiste de ces questions. Il m'avait répondu qu'il n'y avait pas de raison de douter de l'authenticité de ce texte. J'ai, bien sûr, conservé sa lettre.

Le 16 juin 1229, le Comte a plaidé pour la liberté de religion. Aucun élément ne permet de dire qu'il était lui-même cathare. Sa tante paternelle, la plus connue des Esclarmonde, (il y a une Esclarmonde à chaque génération), devenue veuve, sera ordonnée parfaite cathare. Le 2 novembre 1269, un tribunal de l'Inquisition fera déterrer Arnau de Castellbo, beau-père du Comte et sa fille Ermessenda, femme du Comte, mort depuis 40 ans pour le père, 37 ans pour la fille, afin d'en brûler les corps. La population n'ayant pas apprécié cette mascarade, une émeute s'ensuivra.

Roger-Bernard III, petit-fils de Roger-Bernard II, mourra en 1302 au château de Tarascon, en présence d'un Parfait cathare venu l'assister dans ses derniers instants. Ce parfait n'était autre que Pierre Autié, son ancien notaire, qui avec son frère et son fils donna un nouveau souffle au catharisme avant de finir Brûlé devant la cathédrale Saint-Etienne à Toulouse, en avril 1310 (P. Autié fut rédacteur, entre autres, du traité de paréage de 1278 qui règlera le statut de l'Andorre pendant plus de 700 ans).

♦ La mine du Rancié

A Sem, dans la vallée de Vicdessos, sous le pic du Rancié (1600 m), a été exploitée jusqu'en 1931, la plus grosse mine de fer des Pyrénées, mine donnant un minerais très riche en fer, facile à traiter.



Juste à côté, dans la forêt de Lercoul, ont été retrouvés des fours datés, grâce aux charbons recueillis sur place, de l'an 250. Les archéologues de l'Université du Mirail les ont fait fonctionner après un long sommeil de leur activité. Un film, *Pyros*, a été réalisé à cette occasion, film que nous avons pu voir le 10 novembre 2000. (j'ai sous les yeux, en écrivant ces lignes, le carton d'invitation à la projection dans l'amphi 9 de l'Université).

C'est la mine du Rancié qui a fait la puissance des comtes de Foix. Ils pouvaient produire et vendre à l'extérieur outils et armes. Ils pouvaient financer les hommes d'armes à leur service. A ce sujet, je vous renvoie à 3 ouvrages récents :

- ♦ Jérôme Bonhôte. Forges et forêts dans les Pyrénées ariégeoises. Editions Pyrégraph 1998, 338 pages + de nombreuses cartes.
- ♦ Jean Cantelaub. La Forge à la catalane dans les Pyrénées ariégeoises. Editions C.N.R.S. et Université du Mirail 2005, 816 pages.
- ♦ Jacques Tambon. Du fer, des mines, des forges et des hommes. Editions Pyrégraph 2005, 176 pages.

Cette métallurgie au bois et charbon de bois engendrera une grosse activité forestière. L'arrivée du chemin de fer à Tarascon, amenant la houille de Carmaux, permettra d'y construire 3 hauts-fourneaux que j'ai connus en activité. La ville comptait alors aussi deux usines de plâtre alimentées par la carrière de gypse d'Arignac, au pied du Soudour, et l'usine d'aluminium de Sabart.

La mine du Rancié était la plus grande des Pyrénées mais beaucoup de villages possédaient une ou plusieurs mines de fer : Saurat, Rabat, Miglos, Ascou, Aston, etc.

Des fours antiques aux forges à la catalane⁽⁷⁾ puis aux hauts-fourneaux, les techniques évoluent et la production se concentre. En aval nous avons la production de clous, outils, etc, beaucoup plus éparpillée sur le terrain.

Aujourd'hui tournent bien :

- ♦ L'usine de Pamiers qui produit, entre autres, des aciers spéciaux pour l'aéronautique.
- ♦ Les forges de Niaux spécialisées dans les disques de labour.



A côté des mines de fer, l'Ariège a exploité des mines et carrières de plomb, cuivre, zinc, argent, kaolin, bauxite, marbre, jais, gypse, tungstène, talc, ardoise, pierre à faux, (celle du Saurat, encore active, serait la dernière en Europe), etc. On a tiré de l'or des sables de l'Ariège et du Salat ; et l'on en tire encore un peu.

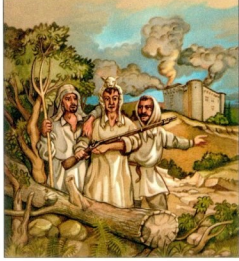


La mine de tungstène de Langlade, à Salau, au fond de la vallée du Salat, a été active pendant 30 ans. Le site serait la plus grosse réserve connue au monde. La demande croissante fait que la reprise de la production serait fortement envisagée.

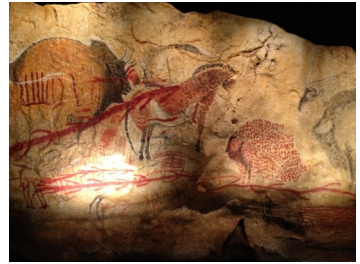
⁽⁷⁾ Expression apparue en 1775 et inexacte. Ces forges naissent en pays de Foix et sont « exportées » par des fuxéens. Voir le chapitre II du livre de J. Cantelaube

Vous avez deviné que j'aimerais écrire bien des pages sur nos montagnes, vous parler des grottes pré-

La Guerre des Demoiselles



historiques, de l'hydroélectricité inventée par Aristide Bergès (de Saint Giron), du pastoralisme, des forêts, de la Guerre des Demoiselles, etc, etc.



Je pose la plume. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à les poser.

Philippe Carbonne



Voyage à Nant (Aveyron) du 23 au 25/10/2018

A 8h30, les 29 participants au voyage étaient fin prêts à partir pour de nouvelles aventures dans le Larzac ! Que dis-je 29 ? Nous n'étions que 27 !

Deux irréductibles partisans de la couette manquaient à l'appel, tardaient à venir... et ont dû se résoudre à nous suivre en voiture jusqu'au bout, malgré une tentative de rattrapage du bus à une aire d'autoroute.

Le trajet s'est déroulé sans encombre jusqu'au lieu de pique-nique et de cueillette. Le temps était doux et agréable, le déjeuner aussi mais la cueillette fut décevante (11 espèces seulement), le terrain étant beaucoup trop sec pour les champignons. Nos experts les ont déterminés et exposés dans une salle prêtée par nos hôtes du Roc Nantais.



Cependant nous nous sommes consolés grâce à la première visite du lendemain matin au cœur du Larzac : un charmant village fortifié occupé à partir du XII^{ème} siècle par les Templiers puis par les Hospitaliers, **la Couvertoirade** (nom signifiant pierre couvrante, peut-être en référence aux dolmens, nombreux dans les environs). Grâce à notre guide, Laura, aussi sympathique que compétente, nous y avons découvert,

entre autres, le four banal, l'église du XIV^{ème} siècle, en partie creusée dans le rocher, l'unique château templier de France, une lavogne, mare artificielle pour faire boire les brebis, un chardon, la cardabelle, appelé baromètre du berger, fixé aux portes des maisons, aujourd'hui interdite de cueillette. (Autrefois, les bergers appréciaient son cœur comestible et se servaient de ses feuilles épineuses pour démêler la laine de leurs brebis) ...



Après un repas-buffet au Roc Nantais, notre chauffeur de bus, Didier, nous a conduits à Millau où nous avons visité la ganterie de luxe, **Fabre**.

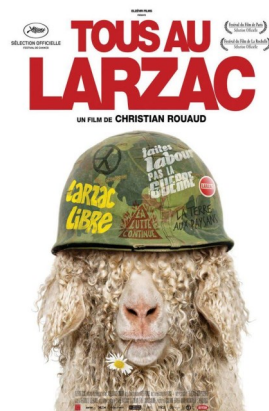


En visitant les ateliers, nous avons appris la différence entre les peaux peintes (de qualité médiocre) et les peaux teintes, seules utilisées dans cette fabrique. Nous avons assisté aux différentes étapes de fabrication, de la coupe aux finitions et avons pu apprécier le savoir-faire des ouvrières pour ce travail minutieux.

L'après-midi, nous nous sommes rendus près du viaduc de Millau que nous avons pu emprunter, le soir, pour rentrer à la résidence. Nous avons suivi le « sentier des explorateurs » jusqu'au nouveau belvédère situé sous le tablier du viaduc où nous avons admiré un magnifique panorama. Nous avons également visité l'espace exposition sur l'historique du viaduc et le musée interactif.



Le soir, après dîner, nous avons assisté à la projection du film documentaire, très intéressant, **Tous au Larzac**, qui retrace la lutte des paysans du Larzac, de 1971 à 1981, pour sauver leurs terres. Lorsque le gouvernement, par la voix du Ministre de la Défense, Michel Debré, déclare que le camp militaire du Larzac doit s'agrandir, les paysans se mobilisent et signent un serment : ne jamais céder leurs terres.



Le troisième jour a débuté par une visite guidée de Nant. Notre guide, Solweig, a su nous captiver en nous racontant l'histoire de cette ville aveyronnaise de 967 habitants, très étendue, marquée par la guerre de cent ans et les guerres de religions, et en nous montrant plusieurs bâtiments représentatifs comme l'abbatiale bénédictine Saint Pierre — qui présentait l'exposition *1918, Nant se souvient*, sous son porche —, le lavoir, la halle, etc.



Cette visite nous a menés jusqu'à la pâtisserie-chocolaterie **Auger** où le maître des lieux nous a expliqué la fabrication de ses produits authentiques, tels que les galettes des Templiers, les bonbons aux plantes aromatiques ou encore les délicieux chocolats que nous avons eu le plaisir de déguster à volonté.

La matinée s'est terminée par un déjeuner au restaurant, « le Domaine de Gaillac » où nous nous sommes régalés d'un jambon cuit à la broche devant nous dans la grande cheminée de la salle, accompagné d'une truffade.



Vers 15 heures, il a fallu songer à regagner Toulouse, les yeux encore emplis des magnifiques paysages du Larzac et des beaux villages visités.

Un grand merci aux organisateurs Eliane, Hélios, Michel et Jacques, qui, comme à l'accoutumée, ont fait de bons choix et ont permis que tout se déroule sans fausse note et dans la convivialité.



Exposition à Mourjou 20-21/10/2018

A l'occasion de la 29^{ième} foire de la châtaigne, neuf adhérents de l'A.M.T. ont exposé les champignons cueillis sur place. Huit d'entre eux ont été chaleureusement accueillis par Juliette et son époux, comme à l'accoutumée.

Etaient présents : Juliette Labrunie, Gisèle Bonnet, Paule et Alain Ferrand, Olivier Franquine, Guy Suran, Roger Gall, Colette Tournier, Damien Ramis.

Un très beau temps pour la foire 2018 mais, avec peu de pluie les jours précédents, les cueillettes ont été maigres et n'ont permis la détermination que de 84 espèces (dont la liste est consultable sur le site) ... à tout malheur, quelque chose est bon, et nous avons pu passer du temps sur la détermination des petites espèces !



Cependant, beaucoup de visiteurs se sont pressés pour voir l'expo, et ont posé beaucoup de questions.



La veille, les enfants de CM2 de l'école avait fait une première cueillette, accompagnés de leur instituteur et de Juliette. Bien sûr, peu d'espèces dans leurs paniers, mais une virée dans

un pré, couvert de *Lepiota excoriata* les a ravis !

Un grand merci à toute l'équipe qui a fait le déplacement et grâce à qui cette expo a été une réussite. A l'année prochaine pour la 30^{ème} foire de la châtaigne !

Damien Ramis

Journées mycologiques à Bouconne

Les 27 et 28 octobre, se sont tenues les 17^{èmes} journées mycologiques de Bouconne durant lesquelles une exposition de champignons est proposée par l'A.M.T. en collaboration avec l'Office National des Forêts.

Deux groupes de cueilleurs s'étaient rendus les uns dans l'Ariège, les autres dans la forêt de Ramondens (Tarn).

Bien que le beau temps ne soit pas au rendez-vous, les promeneurs sont venus nombreux pour observer les 156 espèces présentées et se renseigner auprès des mycologues présents. Certains sont venus avec des spécimens cueillis dans leur jardin ou dans la forêt de Bouconne afin de les faire déterminer. Tous étaient très attentifs aux explications et aux conseils apportés. Un jeune couple et sa petite fille ont même fait une belle récolte de cèpes, alors qu'ils se promenaient dans la forêt. Plus de deux cents personnes ont visité l'exposition qui comportait quelques spécimens rares et/ou intéressants comme *agaricus praeclaresquamosus*, *myriostoma coliforme*, *amanita citrina* var. *alba*, *amanita echinocephala*, ou encore *amanita vitanii*.



Le samedi, vers 17 heures, les élus ont déclaré le 17^{ième} salon ouvert et nous avons dégusté quelques champignons en prenant un apéritif.

Les adhérents de l'A.M.T. ont été, comme à l'accoutumée, très bien accueillis par José et son équipe.

Le dimanche matin, trois groupes de cueilleurs, accompagnés de Marianna et de Richard ont ramassé des champignons qu'ils ont ensuite pu déterminer grâce au mycologue expert, Pierre Cassan, qui leur a expliqué la méthode à utiliser pour ce faire.



La journée s'est terminée par le traditionnel tirage de la tombola qui offrait, entre autres, trois beaux paniers contenant des cèpes.

Sortie à la Boucle de Montfa le 24 octobre 2018

Monsieur Simonis, responsable des sorties randonnées de la ville de Seysses nous avait demandé un accompagnement mycologie pour leur sortie des enfants à la Boucle de Montfa en Ariège.



Il y avait une centaine de personnes transportées dans deux autocars : 65 enfants, 30 adultes et 4 membres de l'A.M.T. (Annie, Philippe, Olivier et moi-même).

Le parcours de 8 km était un peu long, surtout pour les enfants, et comportait des dénivelés.



A la fin de la randonnée, nous avons visité la ferme du Moulis qui pratique l'élevage de brebis et de chèvres et vend des produits en laine, couvertures, etc.



Nous avons eu un temps superbe. Malheureusement, nous avons récolté peu de champignons, en raison de la sécheresse, mais surtout nous n'avons pas eu assez de temps pour expliquer les espèces trouvées.

Ce fut quand même une belle journée même si nous sommes rentrés un peu fatigués.

Monsieur Simonis nous a très aimablement reçus et compte sur nous l'année prochaine.

Marie-France Massari

Exposition de l'A.M.T. les 10 et 11/11/2018



Un début novembre relativement doux et humide a permis à l'A.M.T. d'exposer 300 espèces de champignons suite à des sorties en Ariège et à Saint Ferréol (Aude). M. Guillaume Eyssartier nous a une nouvelle fois fait l'honneur et le plaisir d'accompagner les étudiants, leurs professeurs et quelques adhérents en sortie et d'être présent tout au long de ces deux jours d'exposition afin d'aider à la détermination des espèces et de dispenser son savoir à ceux qui le souhaitent.

Cette année encore, les étudiants ont largement participé à l'animation de l'exposition, notamment aux ateliers « odeurs », « confusions », et ont prêté main forte à Monsieur Pierre-Jean Ferrier, chef cuisinier, à l'atelier dégustation.



Les enfants ont pu exercer leur talent en participant à la fabrication de champignons chimères selon leur imagination.



cer leur talent en participant à la fabrication de champignons chimères selon leur imagination.

Le dimanche 11, à 15 heures, **Monsieur Pierre Sourzat** a proposé une conférence fort intéressante sur la truffe.

Après avoir précisé que la truffe était un champignon, il a présenté les différentes espèces de truffes (*tuber melanosporum*, *brumale*, *aestivum*, *magnatum* truffe blanche du Piémont, *uncinatum*, *mesentericum*, *indicum* ou truffe de Chine, *excavatum*, *rufum*, *verrucosum*, le *terfez* ou truffe du désert, tout en soulignant que la plus prisée était sans conteste *tuber melanosporum*, la truffe noire familièrement appelée la « melano ».

Il a montré les mycorhizes, organes de la symbiose entre l'arbre et la truffe, a expliqué son cycle biologique, a évoqué les sols truffiers qui sont calcaires avec un PH voisin de 8, aérés, drainants et dotés d'une bonne activité biologique.



Il a précisé que pour réussir la culture de la truffe, il fallait, outre un sol adéquate, une protection des plantations contre le gibier (sangliers, chevreuils...) avec du grillage, une bonne irrigation et un travail du sol.



Un brûlé ou bruli, herbes et mousses desséchées laissant le sol nu par endroit et formant un cercle plus ou moins régulier sous un arbre. est *seulement* un indicateur qu'il existe une probabilité de trouver des truffes à cet endroit. Quand on parle de brûlé stérile c'est qu'il n'y a pas de truffes en dessous. Ces zones marquées peuvent être produites par d'autres champignons concurrents.

Les arbres truffiers peuvent être des chênes de différentes espèces, des noisetiers, des hêtres, des charmes, des tilleuls, etc, selon l'espèce de truffe à cultiver.

Longtemps utilisé pour le cavage des truffes, le porc est aujourd'hui remplacé par le chien.

Le marché aux truffes de Lalbenque (Lot) est toujours florissant et la truffe toujours appréciée en gastronomie ce qui en fait un produit souvent très onéreux.

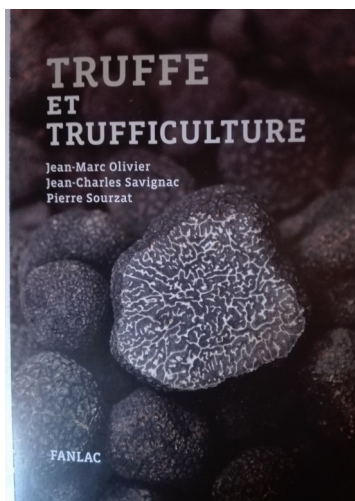
Alors que la truffe noire s'épanouissait uniquement dans les pays du nord méditerranéen (Espagne, France, Italie), l'invention du plant mycorhizé dans les années 1970 a permis son expansion sur tous les continents, dans des pays tels que les Etats Unis, l'Australie, la Nouvelle Zélande, l'Afrique du Sud ou encore le Chili, le Maroc, la Turquie ou la Chine.

Pierre Sourzat fait part de cette évolution dans la nouvelle édition de son ouvrage *Truffe et trufficulture* dont les coauteurs sont Jean-Marc Olivier et Jean-Charles Savignac.

Ce livre est consultable à la bibliothèque de l'A.M.T.

Merci à Pierre Sourzat de nous avoir fait partager sa passion pour ce champignon si particulier qu'est la truffe.

Un voyage au pays de la truffe vous sera proposé en février et vous donnera l'occasion de voir et de déguster des truffes.



On peut considérer que l'exposition 2018 a été un succès avec ses 300 champignons exposés et près de 600 visiteurs sur les deux jours. Parmi les champignons présentés, on peut noter le nombre important de cortinaires (34). Vous trouverez sur le site la liste de toutes les espèces.

Exposition mycologique de Saint Orens

proposée par S.O.N.E. en collaboration avec l'A.M.T.

Le dimanche 18/11/2018, et pour la quatrième année, s'est tenue l'exposition mycologique de Saint Orens à l'Espace Marcaissonne.

Une cueillette a eu lieu le vendredi précédent dans la forêt de Ramondens à laquelle ont participé 6 membres de l'A.M.T (Jean-François Arnoult, Pierre Cassan, Paule et Alain Ferran, Michel Laurens et Martine Schos) ainsi que 3 membres de l'Association S.O.N.E. (Pierre Jouffret, Agnès Mestre et Babette Navarra.)

Cette cueillette a été complétée par une récolte faite à saint Orens même, le samedi, ce qui a permis d'exposer une grande variété de champignons trouvés dans les bois, les prés et les jardins, en tout **105 espèces**.



On peut noter la présence
d'*amanita ovoidea* trouvée à
Saint Orens



← et d'un cortinaire mortel, *Cortinarius orellanus*, récolté à Ramondens.

A 10 heures 45, un public intéressé a assisté à la conférence proposée par Pierre Cassan et Jean-François Arnoult qui portait sur la détermination des champignons, l'aide à la détermination grâce au site associationmycologiquedetoulouse.org et la photo mycologique, en s'appuyant sur des exemples concrets : espèces exposées et photos du site.



Toute la journée, les visiteurs sont venus échanger avec les mycologues présents et faire déterminer leurs champignons.

Une fois encore cette exposition s'est déroulée dans la convivialité et la bonne humeur en compagnie de la sympathique équipe de S.O.N.E.

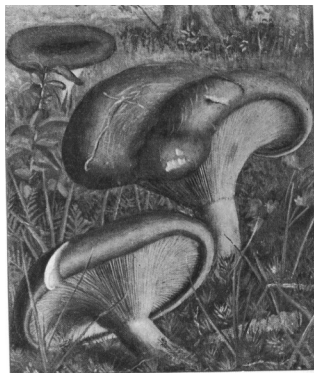
Toxicité d'un champignon hier et aujourd'hui

D'après le *Nouvel Atlas de Poche* intitulé **Champignons Comestibles et Vénéneux** de Paul Dumée, membre des Sociétés botanique et mycologique de France, édité en 1909 - ouvrage que possède notre ami Hélios Garcia - le Tricolome équestre, *Tricoloma equestre* est considéré comme un comestible assez recherché alors qu'il fait maintenant partie des champignons mortels en raison de plusieurs intoxications fatales. A noter qu'il est donné comme excellent comestible dans l'édition de 2000 du *Guide des champignons de France et d'Europe* de Courtecuisse et Duhem.



Tricolome équestre — *Tricholoma equestre*
— Comestible —

De même, *Praxella xanthoderma*, appelé aujourd'hui *Agaricus xanthoderma* et considéré comme toxique, d'après l'auteur qui l'a souvent récolté et mangé sans aucun inconvénient, peut être consommé sans danger, malgré l'avis de Génevier, le premier qui l'a décrit, qui, lui, le considérait comme peu agréable au goût et indigeste. L'auteur précise cependant que tous les champignons doivent être consommés avec modération car les indispositions même assez graves proviennent souvent de la grande quantité de champignons ingérée.



Paxille enroulé — *Paxillus involutus*
— Comestible excellent —

Quant à *Paxillus involutus*, il est présenté comme agréable au goût et sans aucun danger alors qu'il est maintenant classé dans les espèces mortelles.

Enfin, *Clitocybe nebularis* est, « quoi qu'on puisse en penser, parfaitement comestible » et d'un goût agréable avec l'avantage d'être « facile à récolter et rarement piqué par les vers ». Or, Guillaume Eyssartier et Pierre Roux, dans l'édition 2017 de leur *Guide des champignons*, stipulent que « le Clitocybe nébuleux est encore abondamment consommé dans certaines régions, mais il a été responsable de plusieurs intoxications, avec un syndrome gastro-intestinal parfois grave. »

Il est donc recommandé de se montrer très prudent quant à la consommation des champignons car leur toxicité est différemment appréciée et dans tous les cas, la modération reste de mise.

Le Bidaou, un ami qui vous veut du mal



Comestible recherché des Landes-de-Gascogne, du Médoc et du Gers, le Bidaou, autrement dit *Tricoloma equestre*, séduit les amateurs de frissons. Délicieux aux dires de ses partisans, il est impliqué dans la mort de plusieurs gourmands. En effet il ne présente de danger que s'il est absorbé en belle quantité et

régulièrement ; de très fréquents cas d'intoxications finissent aux urgences des hôpitaux ce qui ne l'empêche pas d'avoir ses partisans.

Voilà 10 ans, l'**Institut Klorane** éditait le fascicule *Champignons toxiques et comestibles* (dont l'A.M.T. possède encore quelques exemplaires), écrit par notre Président **Louis Chavant** qui enseignait alors la mycologie à la Faculté de Pharmacie de Toulouse.

Après l'avoir parcouru attentivement, un lecteur ne put s'empêcher d'adresser un courrier gentiment moqueur au directeur de l'Institut : lui-même et son épouse venaient de consommer des bidaous pendant une semaine entière ; ils se portaient fort bien et invitaient l'Institut à se fendre d'un rectificatif. L'auteur du livret lui répondit aussitôt, tout aussi gentiment, que de nombreux cas d'accidents graves s'étaient produits, en particulier sur des personnes à la santé fragile ; il lui avait semblé obligatoire, s'adressant au grand public, d'inciter à la prudence sur un champignon à la potentielle toxicité, tout en laissant les gens libres d'en manger modérément.

Huit jours plus tard, le professeur **Chavant** recevait un nouveau courrier. Loin de fanfaronner, l'amateur gourmand y exprimait ses regrets de ne pas avoir suivi les conseils du livret. Quelques heures seulement après avoir envoyé sa première lettre, son épouse et lui avaient dû être hospitalisés d'urgence et ils espéraient ne pas avoir de séquelles graves de leur imprudence. D'où l'intérêt de faire confiance aux spécialistes en mycologie !

D'après Banco n° 39

Petit clin d'œil



En nous rendant dans le Lot-et-Garonne, nous avons fait une halte dans le charmant village de **Pujols** où nous avons visité la maison du jouet rustique, créée par la Municipalité en juin 2005.

Durant plusieurs années, M. Descomps, passionné de culture populaire, a fabriqué un grand nombre de jouets issus de cultures différentes (occitane slave, hispanique, africaine...) et d'époques historiques diverses (d'après des iconographies comme la peinture, les fresques ...), n'hésitant pas aussi à inventer des jouets en puisant dans toutes ces ressources.

Animé par cette passion, il a pu avec le temps constituer une collection unique de 350 jouets au minimum, collection qui continue à s'étoffer et qui présente une large palette de jouets naturels ou d'antan pouvant tour à tour être mis à l'honneur par le biais de thèmes différents : les jouets qui fonctionnent avec le vent, les jouets qui font du « bruit » ou de la musique, les jouets qui fonctionnent par le jeu de l'équilibre, le mouvement perpétuel, les jouets d'adresse, les jouets à tirer, à pousser, à « remonter », les jouets automates ou à mécanisme, les jouets éphémères, les jouets décoratifs (fabriqués pour le plaisir).

Notre attention a été attirée par un jouet qui utilise *Fomes fomentarius* (amadouvier) de manière bien sympathique :



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 Castelnau 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.
- SITE INTERNET : www.associationmycologiquedetoulouse.org
Rappel : tarifs 2019 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



