

Association Mycologique de Toulouse



Sommaire

- 1/2..... Mot du Président
- 3..... Activités de l'Association
- 4/7..... De Maurs à Mourjou pour la Foire de la Châtaigne
- 8/9..... Journées Mycologie de Bouconne
- 10..... Bouconne : article de La Dépêche
- 11..... Bulletin sur les intoxications fongiques (Santé Publique) : résumé
- 12/13.... La cueilleuse de champignons sauvée par une greffe du foie
- 14/16.... Exposition de l'A.M.T. : articles préliminaires de la Dépêche.
- 17/19.... Exposition de l'A.M.T. : encore une réussite !
- 20..... Exposition S.O.N.E. à Saint Orens de Gameville
- 21/22.... Tableau de détermination des genres (par Maryse Saint Martin)
- 23/24.... Aide à la détermination des principales espèces de feuillus et résineux des forêts françaises
- 25..... La forêt de feuillus de Betchat



« Tous les champignons sont comestibles; certains, une fois seulement. »

Coluche

Mot du Président



Acrylique sur toile 50X50.

Ce tableau est un mélange de différents peintres flamands contemporains des Brueghel, en particulier Maarten van Cleve (Mariage paysan, présentation des cadeaux).

Faites le vide !.....

Faire le vide, bien sûr. Mais vider quoi ? Les étagères et les tiroirs encombrés de livres et autres documents qu'on ne regarde plus depuis plusieurs années ! ...ça fait du bien ! Mieux vider son esprit, nous disent les spécialistes, cela fait autant de bien ! Ah, bon ? Mais comment faire ? Une grande inspiration puis expirer longuement. Répéter jusqu'à ce que la tête soit vide ! Ce n'est pas dangereux ? Pas du tout, au contraire. Une fois vide votre esprit n'aura de cesse de se remplir à nouveau par exemple de techniques pour déterminer les champignons ! Ouf ! Incroyable ! pourtant ça marche !...

Vous l'avez peut-être noté comme moi, cette année devrait être une année excellente puisque numérotée 2020 ou notée 20/20, c'est un signe ! Faites le vide, c'est le moment ou jamais !

Je joins à mes divagations cette petite illustration d'un temps lointain où les hommes et les femmes, dont la vie n'était pas encombrée de télévision et autres « informatiques » n'avaient pas besoin de faire le vide et avaient le temps de passer un moment ensemble, en famille ou entre amis. Est-ce que ce temps était meilleur ?

Je ne saurais vous dire quel temps est ou était le meilleur, hier, aujourd'hui. La seule chose que je peux vous dire est la suivante :

Nous sommes en 2020, profitez-en, faites le vide ! Et cette année sera la meilleure !

Amicalement à toutes et tous,

Le Président.

Calendrier 2020 des activités de l'Association

Expositions

- ♦ 22/03/2020 : Printemps des plantes à Castanet
- ♦ 31/05/2020 : Médiévales d'Issel

Dates des conférences 2020

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

- 20 janvier : Jean François Arnoult = Exoplanètes
- 27 janvier : Michel Laurens = Diaporama « Vie AMT 2019 »
- 03 février : Gérard Crevon = L'Édit de St-Germain, Louis XIV "crée" le canal du Midi
- 24 février : Stéphane Montamat = Dégustation de fromages
- 02 Mars : Lucien Aries = la bataille de Baziège (1219)
- 09 Mars : José Fernandez = Le télégraphe Chappe...
- 16 Mars : Gisèle Bouchaya = flore en pays de Brenne
- 23 Mars : Anne Marie Rantet-Poux = les plantes et les champignons invasifs
- 30 Mars : Jean Louis Foures = Papillons de montagne ou de la région toulousaine
- 20 Avril : Alain Ferran = « cueillette dans mon jardin »
- 27Avril : Jean Mangin = « Extravagances de la vie animale sous-marine »
- 04 Mai : Louis Chavant = champignons toxiques
- 11 Mai : Maryse Saint Martin = les tricholomes
- 18 Mai : Marianna Muneretto = à définir
- 08 Juin : Bruno David = à définir
- 15 Juin : **Odars** Yvonne et Pierre Jousseume = Musée de la Nature
- 22 Juin : Jean Paul Chaumeton = à définir
- 29 Juin : Marcel Delpoux ou Jean Pierre Suzzoni = à définir



Du 18 au 20/10/2019 : De Maurs à Mourjou pour la Foire de la Châtaigne



Cette année, nous avons inauguré une nouvelle forme de déplacement : le covoiturage a remplacé le voyage en autocar, privilégiant ainsi la liberté et l'autonomie de chacun quant au choix des activités.



Les 27 participants se sont donc retrouvés pour le déjeuner au village de vacances **La Châtaigneraie**, situé près de Maurs, petite ville médiévale surnommée « la petite Nice du Cantal » en raison de son microclimat plus clément que celui d'Aurillac, chef-lieu du département.

Après le repas, un groupe s'est rendu à Saint-Etienne-de-Maurs pour la cueillette de champignons destinés à l'exposition du lendemain à Mourjou, l'autre groupe restant sur place pour une cueillette autour de la Châtaigneraie.



Boletus aereus



Leccinum aurantiacum

L'humidité et une température douce nous ont permis de ramasser suffisamment de champignons pour alimenter l'exposition. En effet nous avons découvert des tapis d'*Amanita pantherina* et *vaginata*, des ***Leccinum aurantiacum*** à foison et même deux magnifiques ***Boletus aereus*** débusqués par Marianna.

Le lendemain matin , samedi, un groupe s'est chargé d'identifier et de disposer les champignons à la **30^{ème} foire de la Châtaigne de Mourjou**, tandis qu'un autre groupe se rendait à pied dans les bois et prairies alentour, en compagnie de personnes inscrites à la sortie, afin d'enrichir la cueillette de la veille. Cela nous a permis de la compléter par des espèces non présentes à Maurs, en particulier des *Macrolepiota* et des *Amanita caesarea*. A notre grand désespoir, nous avons aussi trouvé une dizaine de spécimens de cette dernière espèce sur le bas-côté de la route, écrasés par une voiture.



Après le déjeuner au Centre, certains sont retournés à Mourjou pour animer l'exposition, où près de 150 espèces ont pu être vues par les nombreux visiteurs présents malgré le temps maussade mais doux.

A noter la présence d'un magnifique *Phaeolus schweinitzii*,



de *Panaeolus sphinctrinus*,



ou encore de *Psatirella hirta*





D'autres participants ont profité de la belle piscine de La Châtaigneraie, d'autres encore se sont rendus à la ferme de Labouygues, productrice de fromages de Salers, située à Arpajon-sur-Cère, près d'Aurillac. Une visite guidée a permis d'assister aux différentes étapes de fabrication du fromage, depuis la traite jusqu'à l'affinage.

Le soir, certains ont dîné au centre tandis que les autres dégustaient les spécialités locales dans la salle des fêtes de Mourjou, dans une ambiance festive, tout en s'essayant aux danses traditionnelles.

Le dimanche, après le petit déjeuner au Centre, nous avons pu déambuler dans les vieilles rues de Figeac avant d'aller visiter le **musée Champollion**. Situé dans la maison natale du célèbre déchiffreur des hiéroglyphes, le musée évoque l'histoire des écritures du monde, de leur naissance à nos jours.



Enfin, après déjeuner, la plupart d'entre nous ont regagné leur domicile. Quelques personnes sont retournées à Mourjou pour profiter de la Foire ou continuer à animer l'exposition.

Encore une fois, nous tenons à remercier les organisateurs qui ont inauguré une formule intéressante en la circonstance. Le village de vacances était situé dans un cadre très agréable, l'accueil était fort sympathique, les locaux confortables et bien agencés et les repas soignés. En outre, nous avons pu, si nous le souhaitions, participer à l'exposition de Mourjou. Bref, encore une réussite de l'équipe.

18^{ème} édition des JOURNEES MYCOLOGIQUES de la forêt de BOUCONNE

Samedi 26 et dimanche 27 octobre 2019 la base de loisirs de la Forêt de Bouconne était en effervescence : Le **Syndicat Mixte de Bouconne** organisait les « **Journées Mycologiques** » avec la collaboration de l'**Office National des Forêts** et l'**AMT**.

Le samedi matin, l'AMT envahit les lieux avec force panneaux, barquettes et surtout champignons. Les membres de l'AMT sont allés prospecter dans la Montagne Noire et les Pyrénées et ont rapporté quelque 136 espèces soigneusement conservées. Chacun s'affaire, si bien qu'à 14 heures l'exposition est fin prête et ouvre ses portes à des visiteurs toujours aussi nombreux et intéressés. À 17 h, à l'occasion de l'ouverture de l'exposition, Pierre Sanchez, Président du syndicat mixte de Bouconne, rend hommage à notre ami **Pierre Cassan**, disparu en août dernier, qui organisait cet évé-



ment depuis de nombreuses années en collaboration avec le Syndicat mixte et en particulier José Fernandez. Son intervention est suivie de la traditionnelle dégustation de cèpes.

Le dimanche matin des randonnées-cueillettes sont organisées : Marianna, Marianne, Gisèle, secondées par Florence et Robin, attachés à la base de loisirs, emmènent 3 groupes dans la forêt qui, hélas, en période de sécheresse, n'est pas très généreuse en champignons. Les participants, petits et grands, ont cependant vu et appris beaucoup sur la végétation et les êtres vivants de la forêt. Nous avons retenu, à ce sujet, les larves de libellules, de notonectes, punaises aquatiques surnommées abeilles d'eau à cause de leur piquûre, et les nids de mygales d'Europe si difficiles à voir. Devant l'affluence des amateurs, un autre groupe part en forêt l'après-midi.

Le Professeur Chavant et quelques membres de l'AMT commentent les cueillettes au retour de chaque groupe.

Tous les participants ont eu une pensée émue pour notre ami Pierre, qui tous les ans, animait ces ateliers avec compétence et humour.

Cette année, la forêt de Bouconne nous a offert des champignons peu courants et spectaculaires comme



Hericium erinaceum

et ***Mycena haematopus***



La journée s'est achevée, comme à l'accoutumée, par une tombola grâce à laquelle certains visiteurs de l'exposition sont repartis avec un panier rempli de cèpes et fruits d'automne.

En conclusion, ce fut une belle exposition très attendue qui a remporté un vif succès.

Gisèle Bonnet



Pour la 18e édition des journées mycologiques de Bouconne, le succès était au rendez-vous. Alors que les récentes pluies attiraient vainement les chercheurs de champignons en forêt, le meilleur endroit pour voir cèpes, pleurotes, agarics et autres espèces de champignons, se trouvait à la base de loisirs de

Bouconne.

«Pendant deux jours, nous avons présenté au public pas moins de 150 espèces différentes de champignons» indique le professeur Chavant de la faculté de pharmacie, président de l'association mycologique de Toulouse (AMT) organisatrice avec le syndicat mixte de Bouconne de cette exposition. «Nous avons accompagné 3 sorties cueillettes en forêt qui ont réuni plus de 100 participants, avec au retour de la forêt, des ateliers d'identification afin que chacun apprenne à différencier les champignons comestibles des espèces toxiques voire mortelles» précise-t-il. [...]



Document de l'agence de santé sur les intoxications fongiques envoyé par l'association mycologique de Haute-Auvergne basée à Riom-es-Montagnes (Cantal) et transmis par Juliette Labrunie dont voici un résumé

Introduction – En 2010, des signalements d'intoxications par des amanites phalloïdes ont conduit les autorités sanitaires en charge de la toxicovigilance à mettre en place une surveillance saisonnière des intoxications par des champignons à des fins d'alerte et de prévention.

Méthodes – Étude rétrospective des cas d'intoxication accidentelle par ingestion de champignons enregistrés par les centres antipoison (CAP) de 2010 à 2017 en France métropolitaine. Les cas graves ont été revus et validés par un toxicologue du réseau des CAP.

Résultats – Au total, 10 625 cas ont été inclus de 2010 à 2017, collectifs pour la moitié d'entre eux. La saisonnalité était marquée en octobre, malgré un pic mensuel de cas dès août pour deux années. Les intoxications prédominaient à l'ouest, au sud et à l'est de la France. L'âge variait de 9 mois à 96 ans (moyenne à 45,3 ans) ; 3,3% des cas étaient âgés de moins de 5 ans. Plus de 90% des personnes intoxiquées présentaient un ou plusieurs signes digestifs, suivis de signes généraux et/ou neurologiques. Sans qu'il soit possible de confirmer l'espèce réellement consommée, les champignons le plus souvent incriminés correspondaient à des bolets (26,3% des cas), puis à des agarics (7,7%) ; dans environ 30% des cas, l'espèce n'était pas précisée. De 11 à 44 cas graves et 0 à 5 décès ont été identifiés chaque année (médianes : 30,5 cas graves et 3 décès par an). Les décès étaient dus à des syndromes phalloïdiens (68,2%) ou sudoriens(31,8%).

Conclusion – Si la surveillance est nécessaire pour diffuser des recommandations nationales de cueillette et consommation des champignons au moment du pic d'intoxication, des relais locaux (associations de mycologues, pharmaciens...) restent indispensables pour aider à identifier la cueillette et ainsi limiter le nombre d'intoxications

La cueilleuse de champignons sauvée par une greffe de foie



Les amanites phalloïdes, surtout quand elles sont jeunes, peuvent être confondues avec les rosés des prés. Elles contiennent des toxines qui détruisent les cellules du foie./ Photo DDM

Une Toulousaine a eu la vie sauve grâce à une greffe de foie réalisée en extrême urgence. Elle avait ingéré une amanite phalloïde. Champignons, paracétamol et ecstasy peuvent être à l'origine d'hépatites fulminantes.

L'histoire s'est plutôt bien terminée pour Delphine, 70 ans, aujourd'hui en convalescence après une greffe du foie. En novembre dernier, la cueilleuse de champignons, pourtant expérimentée, a bien failli mourir d'un empoisonnement. Près du bois qui borde sa maison, au sud de Toulouse, Delphine a ses habitudes. «Elle ramasse des champignons des prés depuis vingt ans. Elle a nettoyé sa cueillette, l'a cuisinée puis mangée le lendemain », raconte son fils Marc. Delphine passe une nuit «à se vider» à force de vomissements et diarrhées. Lorsque son fils la conduit chez le médecin généraliste en fin de journée, elle est complètement déshydratée. Avec un courrier du praticien, elle est tout de suite prise en charge aux urgences de l'hôpital Purpan (CHU). «Elle était faible, parlait peu.»

Les urgentistes comprennent vite qu'il s'agit d'un empoisonnement aux champignons. Avec les analyses de sang, ils trouvent la présence d'amanite phalloïde.

«C'est grave, il faut l'envoyer à Rangueil pour voir l'état de son foie et envisager une transplantation en urgence», se souvient encore Marc. Delphine souffre d'une hépatite fulminante, son foie est détruit. À Rangueil, les équipes de l'unité de transplantation d'organes l'inscrivent sur la liste de «super urgence» pour la greffe. «Par chance, cette dame a pu recevoir un greffon dans les 12 heures. Deux heures de plus et il était trop tard », témoigne le Dr Jean-Pierre Duffas, chirurgien digestif au CHU Rangueil.

«Ces cas de transplantation en urgence sont terribles. C'est très violent pour la famille car c'est tout de suite une question de vie ou de mort, on est dans une course contre la montre », alerte le Pr Fabrice Muscari, chirurgien hépato-bilio-pancréatique. «Les champignons sont parmi les causes les plus mortelles des hépatites fulminantes », ajoute le Pr Bertrand Suc, chef du service de chirurgie digestive à Rangueil. Chaque année, ce même service traite un à deux cas d'hépatite fulminante dus à des champignons. [...]

«Nous devons alerter, surtout que nous sommes en pénurie de greffons. Pour un foie prélevé, il y a quatre à cinq patients candidats», conclut le Dr Duffas.

D'après La Dépêche du 04/02/2019

Le journal *La Dépêche* a édité deux articles précédant l'exposition de l'AMT :

Article du 15/11/2019

Ce week-end, l'association mycologique de Toulouse organise une exposition sur les champignons à la faculté de pharmacie. L'occasion pour elle de rappeler quelques conseils de prudence.

Bucolique à cueillir, délicieux à déguster. Le champignon est définitivement la star de l'automne. Mais attention, certains sont très toxiques pour l'homme. Les deux dernières semaines d'octobre, 493 cas d'intoxication ont d'ailleurs été signalés en France aux centres antipoison. Louis Chavant, professeur émérite à la Fac de pharmacie de l'université Paul-Sabatier de Toulouse et président de l'association mycologique de Toulouse livre quelques conseils afin d'éviter les incidents.

Quels champignons peut-on trouver en Haute-Garonne actuellement ?

Il y a des champignons toute l'année. Il y a un pic de cueillette à l'automne, parce qu'à cette période il est agréable de se balader. Dans les bois, il y a en ce moment des chanterelles, des girolles et des cèpes. Dans les prés, il y a les boules de neige et les agarics champêtres, à ne pas confondre avec les agarics jaunissants. Lorsque vous les faites cuire, ces derniers ne sentent pas l'anis.

Quels principes de précautions doivent adopter les cueilleurs de champignons ?

D'abord, il vaut mieux ramasser les champignons dans un bois que l'on a l'habitude de fréquenter, on connaît ainsi mieux les espèces qui y poussent. Ensuite, il faut éviter de chercher à reconnaître l'espèce d'après des photos. Il vaut mieux faire vérifier son panier à un pharmacien (il les a étudiés) ou une société mycologique. Il y en a deux à Toulouse, une à Blagnac, une à Saint-Gaudens. Dans tous les cas, on ne mange pas un champignon que l'on ne connaît pas ! S'il y a le moindre doute, c'est poubelle.

Quels sont les symptômes d'une intoxication ?

La gravité d'une intoxication dépend de la quantité avalée, mais aussi de la personne qui les avale. Un enfant ou quelqu'un aux défenses affaiblies sera plus touché. Les principaux symptômes sont gastro-intestinaux (nausées, vomissements, diarrhée). Le facteur important est aussi la longueur d'incubation. Si les symptômes apparaissent au-delà de 6 heures après avoir mangé des champignons, il faut se rendre d'urgence dans un centre anti-poison.

Comment est-il préférable de consommer les champignons ?

Certains ont des principes toxiques thermolabiles ou volatils. Il faut les faire cuire et jeter l'eau de la première cuisson. Ensuite, ils sont très riches en cellulose, ce qui risque de créer un bouchon dans les intestins si on en mange trop. On n'en meurt pas, mais il faut parfois ensuite être opéré. Le plus prudent est de consommer les champignons avec modération. L'intérêt d'un champignon est d'apporter du goût, une odeur. C'est plutôt un condiment, pas besoin d'en manger en très grande quantité.

Article du 17/11/2019

L'AMT (Association Mycologique de Toulouse) propose ce week-end son exposition annuelle de champignons à la Fac de Pharmacie. Cette exposition est d'autant plus importante que la saison de la cueillette vient de commencer et que comme chaque année, on relève déjà un grand nombre d'intoxications. «Les intoxications par consommation de champignons supérieurs (mycétisme), explique le professeur émérite à la faculté de pharmacie, Louis Chavant, sont en général des intoxications involontaires et liées principalement à deux facteurs, la confusion entre une espèce toxique et une espèce comestible et la méconnaissance ou l'ignorance des caractères botaniques spécifiques qui permettent l'identification. Les champignons, en particulier



les meilleurs sont beaucoup plus des condiments que des aliments. Il faut les utiliser en conséquence, c'est-à-dire, les consommer en petite quantité pour parfumer les aliments, les légumes ou les viandes. Ils seront bien moins toxiques et certainement bien plus nourrissants. Les règles de prudence avec les champignons sont de ne consommer que les espèces con-

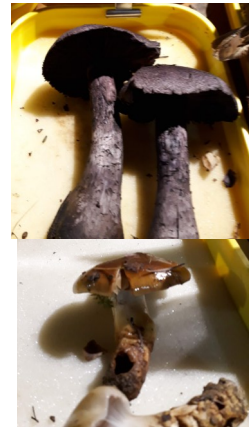
nues et identifiées, récoltées dans les bois et les prés que l'on a l'habitude de fréquenter, faire appel à des spécialistes en cas de doute et surtout éviter une consommation excessive.»

Exposition de l'AMT à la Faculté de pharmacie

16 et 17 novembre 2019



Le samedi matin, quelques membres de l'AMT, avec l'aide efficace de Jean-Paul Chauveton, venu fort aimablement prêter main-forte à l'équipe, ont pu déterminer 206 espèces des champignons récoltés précédemment à Sainte Croix Volvestre, Rieumes ou encore Saint Ferréol. Parmi ces espèces de nombreux Cortinaires tels que *Cortinarius violaceus*, *praestans* ou encore *mucifluus* ou Cortinaire



à mucus coulant dont la cuticule est revêtue d'un mucus hyalin couleur de miel.

L'après-midi, et le dimanche toute la journée, près de 800 visiteurs se sont intéressés à l'exposition, posant des questions aux animateurs sur les espèces exposées ou à Jean-François Arnoult sur le fonctionnement du site internet (www.associationmycologiquedetoulouse.org).

Cette année encore, les étudiants de quatrième année ont participé activement à la cueillette et à l'animation de l'exposition grâce à différents ateliers :

- ♦ l'atelier confusions mettant en évidence les risques de confusions entre champignons comestibles et toxiques, en présentant côte à côte les espèces susceptibles d'être confondues



- ♦ l'atelier odeur qui permettait de confronter des parfums aussi variés que celui d'amande amère d'*Hebeloma radicosum*, celui de savon de *Tricholoma saponaceum*, celui de soufre de *Tricholoma sulfureum*, ou encore celui de punaise de *Lactarius quietus*...
- ♦ et l'atelier cuisine qui a permis aux visiteurs de déguster de délicieux *Lepista nuda* (pieds bleus) et des *Cantharellus tubaeformis* préparés par les étudiants.



Durant ces deux journées ces mêmes étudiants se sont rendus deux par deux dans la pharmacie de la Faculté, située dans le hall d'exposition, pour y être interrogés par leur professeur, Mariecke Vansteelandt ou Anne-Cécile Le Lamer, lors de leur examen oral. Les enseignantes jouaient le rôle d'une cliente se rendant à la pharmacie afin de déterminer les champignons qu'elle avait ramassés pour les manger. L'étudiant devait préciser le nom du champignon et son degré de toxicité ou sa comestibilité.

Le dimanche après-midi, à 15 heures, Louis Chavant, président de l'A.M.T. a présenté une conférence très intéressante sur les **Champignons toxiques** et a fait salle comble. Il a montré que les intoxications généralement involontaires dues à la consommation de champignons supérieurs (mycétisme) étaient liées à deux facteurs :

- ♦ la confusion entre une espèce toxique et une espèce comestible
- ♦ La méconnaissance ou l'ignorance des caractères botaniques spécifiques qui permettent d'identifier les différentes espèces

Comme il vaut mieux prévenir que guérir, Louis Chavant a jugé utile de présenter les différentes espèces, toxiques et comestibles, qui risquent d'être confondues.

Afin d'évaluer le risque encouru, il a classé les champignons toxiques selon leur degré de toxicité. Après ingestion d'espèces potentiellement toxiques, il est important de connaître la durée de l'incubation. La gravité de l'intoxication, et donc la conduite à tenir, est liée à la durée de cette incubation.

Il a ainsi dénombré 5 grandes catégories, des plus toxiques aux moins toxiques. Louis Chavant a ensuite détaillé chaque groupe, montrant les espèces concernées en commençant par l'Amanite phalloïde, ***Amanita phalloides***, un champignon mortel qui serait bon au goût mais que l'on ne déguste qu'une fois !

L'exposition 2019 de l'A.M.T. s'est achevée vers 17 heures et a connu un vif succès cette année encore.

Exposition Sone à Saint Orens le 24/11/2019

**2019 EXPOSITION
CHAMPIGNONS**

Entrée Gratuite

11h CONFERENCE
« Association hamoneuse de la plante et du champignon », par Jean-François Arnoult de l'AMT

10h-17h EXPOSITION
Echange avec les mycologues, aide à l'identification de vos spécimens sur place

Dimanche 24 novembre
Maison des Associations
Salle Dieuzaide, Saint-Orens



Cette année encore et pour sa cinquième édition, l'association Saint Orens Nature Environnement a organisé en collaboration avec l'A.M.T. une exposition de champignons à la Maison des associations. 95 espèces ont été collectées et déterminées (42 trouvées à Saint Orens et 53 dans la forêt de Ramondens.) Jean-François Arnoult, Gisèle Bonnet, Paule et Alain Ferran, Michel Laurens, et Martine Schos ont contribué à la détermination des espèces et à l'animation de cette journée.

Une centaine de personnes se sont rendues salle Dieuzaide pour assister à la conférence de J.F. Arnoult sur les champignons mycorhiziens le matin et pour découvrir les espèces exposées. Un quizz portant sur « les champignons méchants » est venu agrémenter la visite. Il s'agissait, pour ceux qui le souhaitaient, de trouver le nom d'espèces mortelles ou toxiques présentes sur l'exposition à partir de leurs caractères botaniques. La question subsidiaire consistait à trouver le poids total du plus gros champignon présenté ... et en partie consommé, *Langermannia gigantea*.



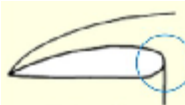
Les nombreux visiteurs se sont montrés fort intéressés et cette journée s'est avérée fort agréable et sympathique comme à l'accoutumée.

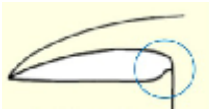
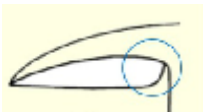


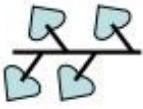
Tableau de détermination des genres

proposé par Maryse Saint Martin

Afin d'initier les nouveaux adhérents à la mycologie, Maryse Saint Martin a présenté ce tableau (présent également sur le site). Les références à des tableaux numérotés correspondent aux planches élaborées par Louis Chavant qui sont exposées dans la salle de TP de la Faculté de Pharmacie où se réunissent, chaque lundi, les membres de l'A.M.T. en période de cueillette.

lames spores	décurrentes 	adnées 
blanches	Clitocybes Pleurotes Hygrophores } Tableau 5	Collybies Mycenes Hygrophores Cystodermes (armille) } Tableau 6 Tableau 5 Tableau 8
blanches à jaunes blanches à crème	Russules Tableau 2 Lactaires Tableau 3	Russules Tableau 2 Lactaires Tableau 3
roses	Clitopilés Tableau 13	
brunes ocres	Paxilles } Tableau 12	Cortinaires (cortine) Pholiotes Flammules Gymnopiles (lignicoles) } Tableau 11 Tableau 12
brun pourpre	Gomphides Tableau 10	Strophaires (armille) Hypholomes (cortine) } Tableau 9
noires		Panaeoles Tableau 10

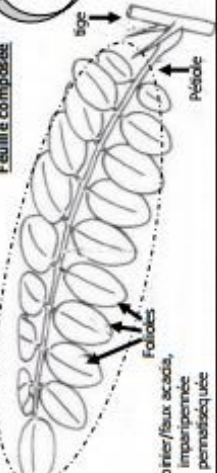
lames spores	échancrées	libres
		
blanches	Collybies } Tableau 6 Marasmes } Tricholomes } Tableau 4	Amanites (<i>anneau-volve</i>) Tableau 8 Lepiotes (<i>anneau</i>) Tableau 7
blanches à jaunes blanches à crème		
roses	Entolomes } Tableau 13 Lepistes }	Volvaires (<i>volve</i>) } Tableau 13 Plutées (<i>lignicoles</i>) }
brunes ocres	Hebelomes } Tableau 12 Inocybes }	
brun pourpre		Agarics (<i>anneau</i>) Tableau 9
noires		Coprins } Tableau 10 Lacrymaire (<i>cortine</i>) }

Feuilles alternes	Feuilles simples	Feuilles composées
	Chêne 33% Hêtre 15% Charme 8% Peuplier II 1% Châtaigner III Genêt d'Espagne Ormes IV Bouleaux V Aulnes Saules Tilleuls Platanes VI Aubépines Noisetier 9%	Roriers IX Ronces X Genêt à balais
Feuilles opposées	Erable VII Cornouiller VIII Troènes Fusains Chèvrefeuille Symphorine	Maronnier XI Frêne sureau

Feuille simple
à nervures secondaires pennées



Feuille composée



Robinet/sax. acacia, Impatiens, perruquiers

Quelques Chênes (Fagacées / Amérindiens)

A • Feuilles caduques (ou persistantes séchées en hiver) :
 1 • Feuilles glabres face supérieure et inférieure
 Chêne pédonculé (A)
 (Quercus pedunculata/coccinea)
 Chêne rouvre* (sessile) (B)
 (Quercus sessiflora/brantiae)
 2 • Feuilles velues face inférieure
 Chêne pubescent, truffier
 (Quercus pubescens)
 Chêne tauzin (Quercus laevis)
 Chêne liège (Quercus suber)
 Chêne vert (yeuse) (Quercus ilex)
 Chênes kermès (Quercus coccinea)

Feuille simple
à nervures secondaires pennées
Palmeées

Erable
Sycamore

Erable champêtre

Platan commun
neraison palmée
(ou pédales?)

Feuille simple
à nervures secondaires pennées
Palmeées

Erable
Sycamore

Feuille composée
pennée
3 à 7 folioles

Feuille composée palmée
3 à 7 folioles

L2

Essences forestières et Champignons: les résineux ou conifères

CONIFERALES (Cônes = fleurs). Tissus sécrètent des oléorésines (canaux) = résineux

ABIETACEES ou PINACEES

- Le pin sylvestre, *Pinus sylvestris* A:**
 -feuilles = aiguilles 5/7 cm; 2 rameaux courts; persistantes.
 -cône renversé 3/6 cm; graines à longues ailes.
 -sol sablonneux; Europe du nord: 35 mètres; construction
Le pin maritime, *Pinus pinaster*:
 -feuilles = aiguilles 13/20 cm; 2 rameaux courts; persistantes.
 -cône renversé 30 cm; aigu.
 -sol sablonneux; tronc vertical rougeâtre; 35 mètres.
Le pin d'Alep, *Pinus halepensis*:
 -feuilles = aiguilles 13 cm; 2 rameaux courts; persistantes.
 -cône renversé 6/12 cm; 2 rameaux courts; persistantes.
 -sol calcaire; port érigé; 20 mètres.
Le pin parasol, *Pinus pinaster*:
 -feuilles = aiguilles 8/15 cm; 2 rameaux courts; persistantes.
 -cône renversé 7/13 cm; obtus; grosse graine (ensuite pilon).
 -sol sablonneux; port en ombelle; tronc droit brun-rouge; 20 mètres.
Le cèdre de l'Atlas, *Cedrus atlantica*:
 -feuilles = aiguilles 2 cm; verticille dense sur rameaux courts; persistantes.
 -cône dressé 5/8 cm gros lisse (tonneau); écailles minces serrées se désarticulent; ace persistant.
 -Montagne AFN; 30/40 mètres, fût droit, cime régulière pointue (courbée jeune).
Le cèdre du Liban, *Cedrus libani* B:
 -feuilles = aiguilles 3 cm; verticille dense sur rameaux courts; persistantes.
 -cône dressé 12 cm gros lisse (tonneau); écailles minces serrées se désarticulent; ace persistant.
 -30/40 mètres, fût droit, cime régulière aplatie Le mélèze commun, *Larix decidua*:
 -feuilles = aiguilles 4 cm; rosette (verticille) dense sur rameaux courts; jaunes en automne, caduques.
 -cône dressé 4 cm ovoïde écailles minces.
 -30/40 mètres, branches horizontales.
Le sapin commun (pectiné), *Abies alba* C:
 -feuilles = aiguilles 1/3 cm; isolées sur rameaux longs dans un plan (idem dents de peigne); persistantes; plates (arrondies au sommet).
 2 bandes blanches face inférieure.
 -cône dressé 8/12 cm; sommet de l'arbre; se désarticule; ace persistant.
 -30/50 mètres, tronc droit; branche horizontales; humidité, résiste au froid.
L'épicéa commun, *Picea abies* D:
 -feuilles = aiguilles 1/2 cm; isolées sur rameaux longs fixées uniformément (aspect de goullon); persistantes; rigides
 « piquantes », section quadrangulaire.
 -cône renversé 10/15 cm; ne se désarticule pas.
 -45/50 mètres, tronc droit; branche pendantes; très résistant au froid.

TAXALES / TAXACEES / L'if commun, *Taxus baccata* H:

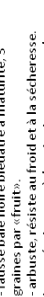
- feuilles = aiguilles 3 cm; insérées sur deux rangées, sur rameaux longs; persistantes; plates; pointues; 2 bandes claires face inférieure.
 -Aille = coupe charnue rouge vif (= ouverte au sommet) entourant une graine, non toxique.
 -15 mètres, tronc camdé; humidité (craint climat sec); lumière et ombre; toxique.

CUPRESSACEES

- Le cyprès de Provence, *Cupressus sempervirens* E:** -feuilles = écailles triangulaires imbriquées; sur 4 rangs recouvrant les rameaux; persistantes.
 -cône 2/3 cm, globuleux = galbule.
 -10 mètres, sensible au froid, résiste à la sécheresse (Méditerranée).
Le genévrier de Phénicie, *Juniperus phoenicea*
 -feuilles = écailles triangulaires imbriquées, recouvrant les rameaux; persistantes.
 -fausse baie rouge brun à maturité.
 -arbrisseau, coteaux arides du midi.
 La sabine, *Juniperus sabina*:
 -feuilles = écailles triangulaires imbriquées, recouvrant les rameaux; persistantes.
 -fausse baie rouge brun à maturité; toxique.
 -arbrisseau, haute montagne.
Le genévrier commun, *Juniperus communis* G1:
 -feuilles = aiguilles 1/2 cm; verticille de 3; piquantes; persistantes; bande blanche face supérieure.
 -fausses baies noires bleutées à maturité, 3 graines par « fruit ».
 -arbruste, résiste au froid et à la sécheresse.
Le genévrier oxycède, *Juniperus oxycedrus* G2:
 -feuilles = aiguilles 2/3 cm; verticille de 3; piquantes; persistantes; 2 bandes blanches face supérieure.
 -fausse baie rouge brun à maturité.
 -arbrisseau touffu, garrigue méditerranéenne.
 Sequoia géant, *Sequoiadendron giganteum*:
 Les séquoias sont les arbres de tous les records: le plus gros spécimen connu = 80/90 mètres de hauteur, circonférence de 30 mètres...
 Sédo = 2000 ans et plus
 Sequoia toujours vert, *Sequoiadendron sempervirens*.

ARAUCARIACEES

- Araucaria, *Araucaria araucana* :**
 Le désespoir des singes (épinés)



Louis Chavant

La forêt de feuillus de Betchat



La forêt est du type chênaie hêtraie acidophile à houx qui se rencontre sur des sols légèrement acides ; le peuplement est composé de chênes rouvres en majorité avec quelques hêtres ; il n'y a pas de sous-étage mais seulement un tapis de végétation à base de houx fragon et de ronces. On note la présence de chèvrefeuille.

Les réserves sont réparties en plusieurs classes d'âge (et de dimension): dans certaines parcelles parcourues, les

arbres sont sensiblement de même diamètre; ailleurs, on constate de grandes différences de diamètre, héritage certainement d'une ancienne conduite en taillis sous futaie, mais le traitement appliqué aujourd'hui est celui de la futaie qui vise à produire essentiellement du bois d'œuvre de qualité ; ceci nécessite pour le chêne d'éviter au maximum la mise en lumière des fûts, qui provoque la pousse de branches basses dépréciant le bois .

La hauteur des chênes est remarquable ainsi que leur rectitude et l'absence de branches basses. Ce sont des arbres de qualité, probablement recherchés par les exploitants forestiers.

On note également comme trait remarquable la régénération naturelle quasi généralisée : partout les semis naturels abondent mais ils disparaîtront naturellement partout où les chênes ne sont pas l'objet de coupes de régénération destinées à les mettre en lumière et qui ne seront faites que lorsque la dimension des fûts aura atteint la taille optimale (60 cm de diamètre en général)

Dans le cas de la forêt visitée on peut estimer qu'il faut entre 100 et 150 ans pour y parvenir.

Michel Roguet

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 : M. LAURENS - 05 61 83 39 93 - 06 05 37 80 15 - laurens.mi@wanadoo.fr
Secrétaire : M.F. MASSARI - 06 24 11 47 06 - mariefrance.massari@gmail.com
Secrétaire adjointe : E. FABIER - 05 61 49 30 11 - fabier.j@numericable.fr
Sorties : M. MUNERETTO - 05 61 48 47 92 - 06 84 39 24 29 - mam31@orange.fr
P. CARBONNE - 05 61 73 08 70
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.

PARTENARIATS et COOPÉRATIONS



