

Association Mycologique de Toulouse



Sommaire

- 1/2..... Mot du Président
- 3..... Mot de la rédactrice
- 4..... Activités de l'Association
- 5/7..... Compte-rendu de l'Assemblée générale
- 8..... Champignons de janvier
- 9/11..... Conférence de J.F. Arnoult : les exoplanètes
- 12..... Dégustation de fromages proposée par S. Montamat
- 13..... Conférence de Lucien Ariès : Un Lauragais dans l'enfer de 14
- 14/15.... Conférence de José Fernandez : Le télégraphe Chappe
- 16..... Printemps des Plantes annulé
- 17/18.... Cheveux de glace
- 19..... Les « doigts du diable »
- 20..... Un champignon mangeur de plastique



Ronds de sorcières, secrets de champignons

Le mot du Président

Et maintenant, faites le plein !...

Chers amis mycologues, bonjour !

Vous vous souvenez, peut-être que sur le dernier bulletin je vous exhortais à faire le vide ! Souvent ça fait du bien et puis, la nature ayant horreur du vide, quelle meilleure pratique que de faire le vide afin de remplir à nouveau sa tête de tous ces merveilleux champignons que nous promettait cette nouvelle année 2020. Son millésime était pour moi le signe du meilleur (en tant qu'enseignant j'affirme que la meilleure note ne peut être que 20 sur 20)

Hélas ! Le vide s'est fait, bien malgré nous : un sale petit virus de rien a fait le vide, un vide qui n'a rien d'un vide bienfaiteur ! Et cette année - en tout cas pour ces premiers mois - quelle triste année ! Un zéro pointé !

Je me suis conduit comme ces hommes qui sont représentés dans le tableau qui illustre et accompagne mon propos : Un aveugle !

Que faire maintenant ?

Difficile de vous dire dans cette période de grandes incertitudes s'il est toujours d'actualité de faire le vide, ou le plein ! Par contre j'ai souvent entendu dire, au sujet du contenu d'une bouteille par exemple, que le pessimiste la qualifie d'à moitié vide et l'optimiste d'à moitié pleine !

Soyons optimistes : faisons le plein !

Un jour, vous verrez, on se reverra.....

Le Président



La marche des aveugles :

Six hommes aveugles tentent de trouver leur chemin. Le premier est déjà tombé, le deuxième trébuche, le troisième va trébucher, le quatrième semble pressentir le danger et les deux derniers ne se doutent encore de rien

Cette peinture s'inspire de l'œuvre de Pieter Brueghel l'ancien : **La parabole des aveugles** qui « rappelle l'aveuglement de l'être humain face à son avenir et souligne l'angoisse qui l'étreint devant son impuissance à trouver, aisément, le chemin de sa destinée* »

*= Maria-Rosa Lehman, in Album de l'Exposition « Une Brève Histoire de l'Avenir ». Louvre éditions.

Mot de la rédactrice

Chers adhérents,

Le bulletin dont vous prenez connaissance vous semblera sans doute un peu différent des précédents, de par son contenu et son épaisseur. Vous comprendrez aisément que les circonstances qui ont entraîné l'annulation de toutes nos activités (rencontres du lundi, sorties champignons, expositions, conférences...) ont fortement compromis la vie de l'association et donc tout ce qui peut alimenter le Bulletin.

Avec l'accord du Président Louis Chavant, et afin de maintenir le lien entre nous tous, j'ai tout de même choisi de faire paraître ce numéro allégé qui, je l'espère, vous siéra.

Je vous en souhaite bonne lecture et selon l'expression devenue consacrée : « Prenez bien soin de vous ! »

La rédactrice

Martine Schos

Calendrier 2020 des activités de l'Association

Expositions

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

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 "créé" le canal du Midi
- 24 février : Stéphane Montamat = Dégustation de fromages
- 02 Mars : Lucien Ariès = Un Lauragais dans l'enfer de 14
- 09 Mars : José Fernandez = Le télégraphe Chappe...
- 16 Mars : Gisèle Bouchaya = flore en pays de Brenne
- 23 Mars : Anne Marie Rantet-Poux = les insectes
- 30 Mars : Jean Louis Fourès = 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 = les confusions
- 08 Juin : Bruno David = à définir
- 15 Juin : Odars Yvonne et Pierre Jousseaume = Musée de la Nature
- 22 Juin : Jean Paul Chaumeton = à définir
- 29 Juin : Marcel Delpoux ou Jean Pierre Suzzoni = à définir

A partir du 16 mars, en raison de la présence du Covid-19 et du confinement, les conférences ont été annulées et sans doute reportées à l'année prochaine. Merci de votre compréhension.





ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE

ASSEMBLEE GENERALE DU 13 JANVIER 2020

Ordre du jour : I - Rapport d'activité
II - Rapport financier
III - Renouvellement des membres du conseil d'administration fin de mandat

Excusés : Daniel Herlin,

I - Rapport d'activité année 2019

A - Les membres de l'AMT :

A ce jour il y a 127 adhérents à l'AMT. La moitié environ sont très actifs, mais le renouvellement jeunesse reste encore faible.

NB : étaient présents à l'assemblée générale 65 personnes + 14 procurations.

B - les activités de l'Association pour l'année 2019 :

1 - Les Expositions :

- **Castanet Tolosan Printemps des Plantes** : beaucoup de visites au stand
- **Issel** : participation de l'AMT pour la recherche et l'exposition des champignons
- **Mourjou** : 20 et 21 octobre, Foire à la Châtaigne : encore une belle expo organisée par nos amis de Mourjou : doublée de notre sortie annuelle d'automne
- **Bouconne** : 27 et 28 octobre bonne participation, à la base de loisirs en collaboration avec l'ONF, près de 1000 visiteurs sont venus.
- **Vallesvilles** : 19 novembre rencontre avec les enfants de l'école élémentaire
- **Expo AMT 16 17 18 novembre** : Grande participation plus de 1000 personnes (récolte, tri, détermination, mise en place de l'expo) et animations (plats cuisinés de champignons, ateliers « odeurs », ateliers intoxications confusions...) des étudiants de la Fac de pharmacie.

- **Saint Orens de Gameville : exposition SONE** le 18 novembre, une quarantaine de visiteurs

2 - Encadrement sorties étudiants pharmacie :

Trois sorties : 7 octobre Col de Port, 21 octobre Camazes, 4 novembre forêt de Sainte Croix.

3 - Conférences et autres :

Il y a eu 15 conférences pour le 1^{er} semestre de l'année 2019 (voir planning) :

- . La première réunion (7/01) de l'année fut celle de la célébration de l'Épiphanie + « loterie AMT »
- . 18 mars : dégustation de fromages....
- . 17 juin réunion à la Maison de la Nature à Odars (Yvonne et Pierre Jousseume).

4 - Voyages et sortie annuelle

- . **Voyage du 2 juin** : Pic du Midi, très beau voyage assorti d'un beau temps (vues magnifiques sur la chaîne pyrénéenne)
- . **Séjour à Mourjou 21 22 octobre à la foire à la Châtaigne** : très agréable séjour

-5 - Site AMT (JF Arnout):

www.associationmycologiquedetoulouse.org

6 - Bulletin (Martine Schos) :

Parfait

Le vote sur le rapport d'activité est adopté à l'unanimité

II – Rapport financier

Michel Laurens, trésorier en remplacement du regretté Pierre Cassan, (décédé cet été) rappelle le montant des cotisations : 25 euros pour 1 personne, 35 pour 2 personnes et 5 euros pour l'envoi du bulletin papier. La proposition du trésorier est de reconduire cette cotisation sans augmentation.

Le vote sur le rapport financier est adopté à l'unanimité.

Le vote sur la cotisation 2020 est adopté à l'unanimité.

III - Renouvellement des membres du conseil d'administration

Renouvellement proposé : Mmes, MM.. Louis Chavant, Michel Laurens, Guy Gabilan, Gisèle Bonnet, Alain et Paule Ferran. **(adopté à l'unanimité)**

Nous concluons l'Assemblée Générale par le pot de l'amitié.

Rapport financier 2019

Association Mycologique de TOULOUSE				
Situation financière au 31 décembre 2019				
Recettes		Dépenses		
Recettes ordinaires	2019	2018	Dépenses ordinaires	2019
Cotisations	2 225,00 €	2 205,00 €	Frais de fonctionnement	139,45 €
Bulletins 2019	135,00 €	130,00 €	PTT courrier	96,70 €
Bulletins 2020 perçus en 2019	5,00 €	20,00 €	Bibliothèque	33,00 €
Cotisations 2020 perçues en 2019	150,00 €	345,00 €	Bulletin de liaison	1 294,04 €
Cotisations 2020 perçues en 2018		25,00 €	Assemblée générale, réception	668,74 €
			Expo, concours	830,95 €
			Assurance MAIF	109,74 €
Total recettes ordinaires	2 515,00 €	2 725,00 €	Total dépenses ordinaires	3 172,62 €
Recettes exceptionnelles			Dépenses exceptionnelles	
Intérêts sur livret	95,14 €	94,43 €	Achat matériel	40,30 €
Subvention Mairie Toulouse	1 000,00 €		Frais obsèques	310,00 €
Subvention Expo Bouconne	350,00 €	350,00 €	Rbt. déplacements 2018	15,00 €
Subvention Kibrane	750,00 €	750,00 €		
Subvention REUMES	150,00 €		Déplacements adhérents	411,80 €
Subvention Ass St Orens	150,00 €	150,00 €		
Tombola	360,00 €	485,00 €	Site AMT	
Soutiens internes (don)	227,00 €	65,00 €	Remboursement séjour 2018	81,00 €
Mycogourmet	170,00 €	182,00 €	Sortie Truffes (L'ALBENQUE)	2 010,00 €
Sortie Truffes (L'ALBENQUE)	1 345,00 €		Séjour AMT (Mauris/Nant)	5 490,35 €
Séjour AMT (Mauris/Nant)	3 687,00 €	5 460,00 €	Voyages AMT (Pic du Midi/Ariège)	4 872,00 €
Voyages AMT (Pic du Midi/Ariège)	4 096,00 €	1 575,00 €	Total dépenses exceptionnelles	13 230,45 €
Total recettes exceptionnelles	12 380,14 €	9 111,43 €	TOTAL DEPENSES	16 403,07 €
TOTAL RECETTES	14 895,14 €	11 836,43 €	Dépenses 2019 payées en 2018**	40,14 €
Recettes 2019 perçues en 2018*	365,00 €		Dépenses 2018 payées en 2019***	-96,00 €
Recettes 2018/20 perçues en 2018/19*	-330,00 €		Dépenses 2019	16 347,21 €
Recettes 2019	14 930,14 €		Déficit 2019	-1 417,07 €
			Solde des comptes au 31/12/2019	
Rapprochement bancaire				
Avoir au 31/12/2018		22 619,70 €		
Recettes sur exercices antérieurs*		-35,00 €	Compte sur livret	12 779,79 €
Dépenses sur exercices antérieurs**&***		-55,86 €	Compte banque postale	8 331,98 €
Résultat 2019		-1 417,07 €		
Avoir au 31/12/2019		21 111,77 €	** Boissons Rois 2019	21 111,77 €
*Cot+bull 2019 en 2018/Cot+bull 2020 en 2018/19+R. Reumes			*** Rembt Déplacement+Séjour	

Champignons de janvier

Les vendredis 10 et 17 janvier 2020, Philippe Carbonne a organisé et animé une sortie dans la forêt de La Hage près de Rieumes. La cueillette a été assez riche si on considère la date. En particulier le 10 nous avons trouvé quelques *Cordyceps militaris* sur 2 sites, et le 17, Philippe nous a ramenés sur le plus important :

Il s'agit d'un talus très moussu avec plusieurs pins à proximité ; les champignons, plus nombreux, s'étaient sur plusieurs mètres, à la fois sur le talus et à la base.

Nous avons trouvé et identifié une quinzaine d'espèces parmi lesquelles des *Amanita junquillea* très fraîches, de toute taille, de nombreux "pieds de mouton" (*Hydnum repandum*) très clairs et assez gros, et de nombreux Polypores sur les branches.



Photo de 2 "jumeaux" avec leur larve à la base, sans doute celles de *Thaumetopoea pityocampa*, la Processionnaire du pin, qu'il parasite.

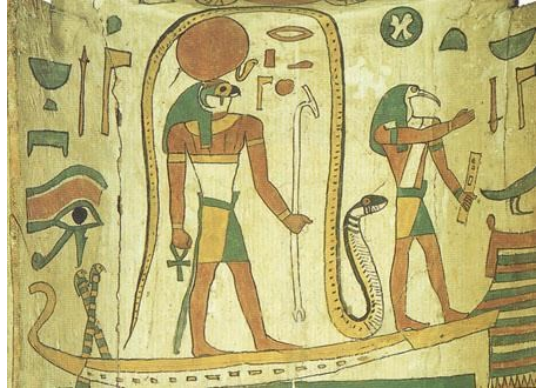
Annie Delanoue

Les exoplanètes

Conférence de J.F. Arnoult, le 20/01/2020*

La question « Sommes-nous seuls dans l'Univers ? » est ancienne.

L'Égypte antique imaginait que chaque nuit, le dieu solaire Râ surgissait dans ce monde hasardeux qu'il traversait d'Ouest en Est en douze heures, debout dans une barque tirée par diverses divinités et protégée par d'autres, dont Seth, le puissant et violent dieu auquel on attribuait le rôle d'ennemi divin.



Cette protection était nécessaire, car d'innombrables êtres démoniaques menaçaient Râ, parmi lesquels son ennemi le plus terrible, le puissant dieu serpent Apophis. Au cours de son voyage nocturne, Râ apportait la lumière, source de vie, aux êtres habitant le monde souterrain.

La Grèce antique en la personne d'**Épicure** (270 -306 av. J.-C.) soutient, comme **Démocrite**, que tout ce qui existe est composé d'atomes indivisibles qui se meuvent aléatoirement dans le vide et peuvent se combiner pour former des agrégats de matière. Les nombreux éléments, depuis un temps infini, sous l'impulsion des chocs qu'ils reçoivent et de leur propre poids, s'assemblent de mille manières différentes. Ainsi, ce n'est pas seulement le nombre des atomes, mais c'est aussi celui des mondes qui est infini dans l'univers.

Nous y voilà ! Un pas est franchi et l'Homme commence son incessante recherche du pourquoi du comment.

ENTRETIENS
SUR
LA PLURALITÉ
DES MONDES.

Par Monsieur DE FONTENELLE,
de l'Académie Française.

NOUVELLE EDITION,
augmentée de Pièces Diverses.



A PARIS,
Chez MICHEL BARNET, grand'Salle
du Palais, au Mercure Galant.
M DCC XXIV.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.

C'est ainsi que Bernard Le Bouyer de **Fontenelle** (1611-1693), neveu de Corneille par sa mère, soit dit en passant, après de brillantes études à Rouen, s'essaya au barreau de Rouen, puis à la littérature auprès de son oncle, à Paris. Après être passé, sans succès notable et mémorable, par plusieurs genres, il trouva sa véritable voie dans la littérature scientifique, qu'il aborda par ses *Entretiens sur la pluralité des mondes* (1686).

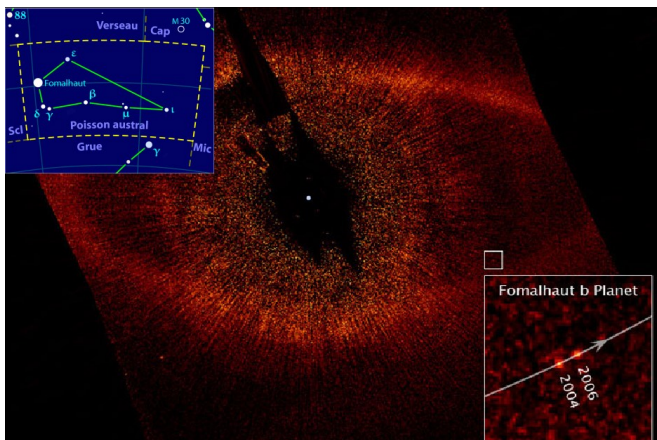
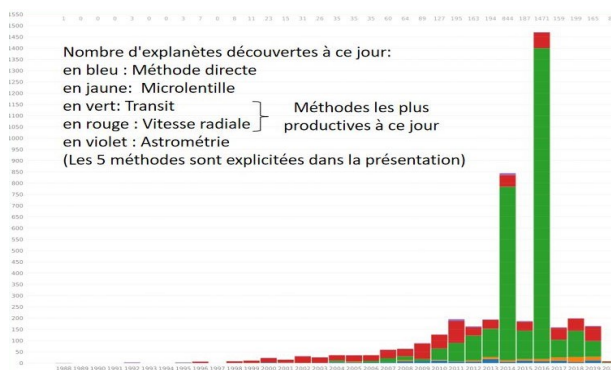
Cet essai sur l'astronomie, entraîne la question de savoir s'il existe ou non d'autres planètes sur lesquelles pourraient se développer d'autres formes de **vie**. Au **xvi^e** siècle, **Giordano Bruno**, dominicain et philosophe partisan de la théorie de Nicolas Copernic selon laquelle la Terre et les autres planètes seraient en orbite autour du Soleil, a mis en avant une théorie énonçant que les étoiles sont telles le Soleil et ainsi accompagnées de planètes. Au **xviii^e** siècle, **Isaac Newton** fait de même et déclare en conclusion de son principe: « *Et si les étoiles fixes sont les centres de systèmes semblables, ils seront alors tous construits selon le même concept.* »

Christiaan Huygens est le premier astronome à envisager l'utilisation des instruments d'observation afin de détecter de telles planètes. Pendant la première partie du **xx^e** siècle, une théorie disait que, pour obtenir les disques de gaz et de poussières à partir desquels les planètes pouvaient se former, il fallait qu'une étoile soit passée à proximité d'une autre. Or, la probabilité que se produise un tel phénomène est quasiment nulle. Cela a mis les astronomes sur une fausse piste pendant longtemps : ils n'attendaient pas d'autres systèmes planétaires dans la Voie lactée. Au milieu du **xx^e** siècle, cette théorie est abandonnée et le nombre estimé de systèmes planétaires s'élève à 100 milliards, valeur toujours retenue actuellement.

La recherche d'exoplanètes est cependant mal perçue au sein de la communauté scientifique en raison de nombreuses découvertes contestées ou annulées. Ainsi, dans les années 1980, seuls quatre groupes de deux astronomes recherchent des exoplanètes : un au Canada, un en Californie, un au Texas et un en Suisse.

À la fin du xx^e siècle, grâce aux progrès technologiques des télescopes, tels que les détecteurs à couplage de charge (CCD), le traitement d'image, ainsi que le télescope spatial **Hubble** (HSC), qui permettent des mesures plus précises du mouvement des étoiles, beaucoup d'astronomes espèrent détecter des planètes extrasolaires. Dans les années 1980 et au début des années 1990, quelques annonces sont faites, mais démenties après vérification. Il faut attendre l'année 1995 pour que la découverte de la première exoplanète soit confirmée.

Depuis, plusieurs milliers de planètes ont été détectées et grâce aux progrès réalisés sur les télescopes radiométriques et optiques, il sera bientôt possible de réaliser de véritables observations optiques. Pour l'heure les clichés réalisables sont, au



mieux, du type de celui ci-contre qui a été obtenu à l'aide du HSC. Nous sommes loin de pouvoir vérifier la présence de formes de vie sur les exoplanètes, même si certaines méthodes optiques permettent de déterminer certains des constituants des exoplanètes.

*Les planches de cette présentation peuvent être consultées sur le site, dans la rubrique « Vie de l'association » (conférences du lundi).

Dégustation de fromages

Le 28/02/2020 proposée par Stéphane Montamat, fromager-affineur



Cette année encore, Stéphane Montamat, fromager-affineur, a installé fromages et vins dans une salle de la Faculté de pharmacie qu'il a présentés avant une dégustation fort appréciée par la trentaine de personnes présentes.

Comme à l'accoutumée, Stéphane a placé ses fromages dans un ordre croissant de puissance, c'est-à-dire du plus doux au plus corsé, en commençant par une tomme des 4 seuils, une pâte pressée

cuite de vache, puis un pur brebis de la ferme Poueys (64), fromage fleuri doux de 6 mois d'affinage, accompagnés d'un Château Puy Servain, un vin blanc de Dordogne.

Ensuite un mixte chèvre et brebis du Pays Basque de 6-8 mois d'affinage, et un gruyère suisse d'alpage de 18 mois d'affinage servis avec un Côtes-du-Rhône Séminaire bio.

A côté, un pur brebis d'estive de la vallée d'Ossau, typé animal, et une tomme grise de chèvre de 18 mois d'affinage fabriquée au Sud-Ouest des Pays Bas par des Français qui s'y sont installés, présentés avec un vin blanc Chardonnay du Domaine Girard.

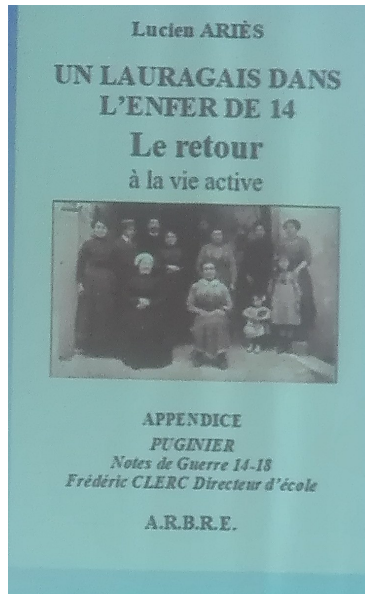
Enfin, les deux plus corsés, dégustés avec un Chenin, vin doux du Domaine Collin, un pur brebis des Pouilles (Italie) frotté à la gomme d'olivier après affinage ainsi qu'un charolais fermier, fromage de chèvre de Rizet (Saône et Loire).

Après la dégustation, les personnes intéressées ont pu acheter leurs fromages préférés.



Un Lauragais dans l'enfer de 14

Conférence de Lucien Ariès, le 02/03/2020



Après *le combattant* et *la captivité*, Lucien Ariès a présenté le dernier volet de sa trilogie : *le retour*, qui évoque le retour en France des soldats prisonniers après la première guerre mondiale. Pour rédiger ces trois volumes, Lucien Ariès s'est inspiré des lettres écrites par son grand-père Louis à sa mère, qui ont été intégralement conservées.

C'est l'occasion de retracer le parcours difficile de ces hommes, de leur internement à leur évacuation, puis à leur arrivée en France où ils sont mal accueillis, contrairement aux « vrais » combattants. Il évoque les liens très forts qui unissent Louis à sa mère Madeleine, une femme forte et courageuse, qui a contribué à sa survie en lui envoyant des colis de nourriture pendant son séjour dans le camp, et a su préserver et faire prospérer l'entreprise familiale, grâce à un travail acharné.

L'auteur situe son récit dans le contexte historique d'après guerre, montrant les répercussions de cette guerre dans les différents pays concernés, après l'armistice.

Le télégraphe Chappe

Conférence de José Fernandez, le 09/03/2020

BOUCONNE

La Tour du Télégraphe Chappe



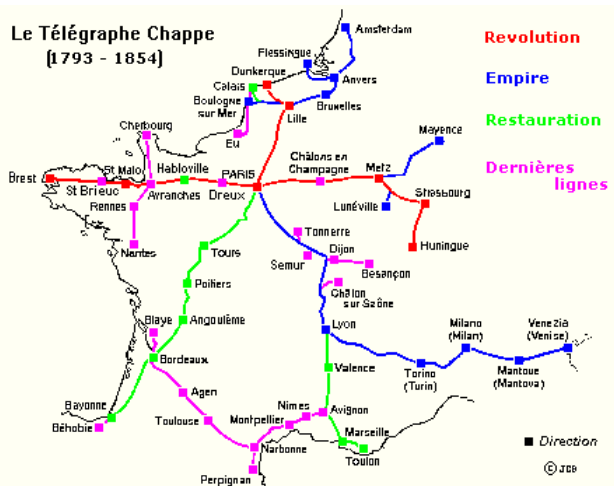
José FERNANDEZ

José Fernandez est venu présenter son livre : Bouconne, la tour du télégraphe Chappe et a expliqué la naissance et le fonctionnement de ce système de communication qui a été utilisé par l'armée à partir de 1793 avant d'être détrôné par le télégraphe Morse. Il a permis de réduire à quelques heures la diffusion de messages transmis auparavant par des coursiers à cheval ce qui nécessitait une à plusieurs semaines.

Il avait apporté un modèle réduit de la tour de Bouconne pour mieux en faire comprendre le

fonctionnement. Après avoir présenté l'historique de cette invention, José a expliqué qu'il s'agissait d'«écrire dans le ciel » grâce à des sémaphores (bras articulés) placés sur des points élevés. Chaque position des bras manipulés par un stationnaire correspondait à un morceau de message codé, passant de l'expéditeur au destinataire qui le percevait à

l'aide d'une lunette de Galilée. Un répertoire des codes appelé *vocabulaire* permettait de coder et décoder les dépêches. Il comportait deux parties de 92 pages chacune. Chaque mot ou groupe de mots était identifié par deux signaux :



Le numéro du premier signal renvoyait à la page du vocabulaire.

Le numéro du deuxième signal indiquait la ligne de la page.

1	2	3	4	5	6	7	8	47	48	49	50	51	52
9	10	11	12	13	14	15	16	53	54	55	56	57	58
17	18	19	20	21	22	23	24	59	60	61	62	63	64
25	26	27	28	29	30	31	32	65	66	67	68	69	70
33	34	35	36	37	38	39	40	71	72	73	74	75	76
41	42	43	44	45	46	77	78	79	80	81	82		
						83	84	85	86	87	88		
						89	90	91	92				

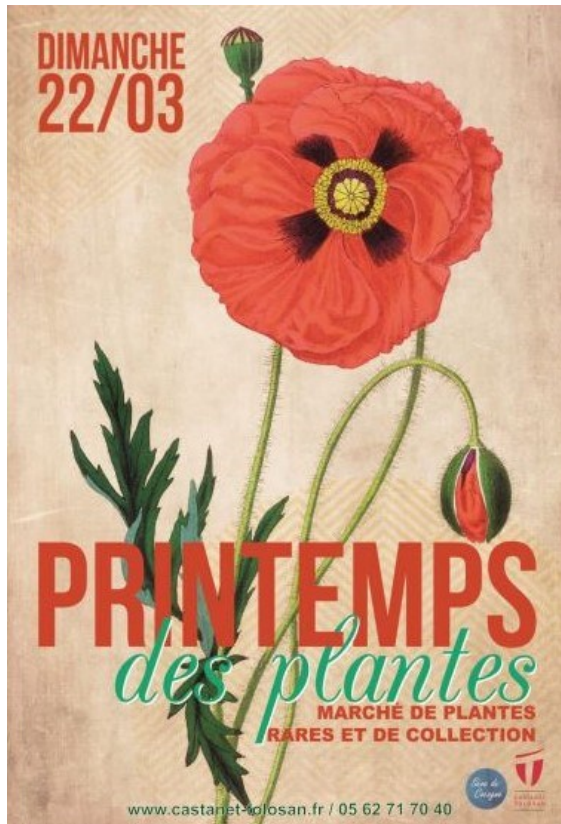


Les différentes stations de la région toulousaine

La tour de Bouconne, tombée dans l'oubli dès 1845, avec l'arrivée de l'électricité et du télégraphe Morse, a pu être réhabilitée à partir de 1980 et inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques en 1992.

Une réplique de la lunette dite de Galilée et un mécanisme miniature de Chappe sont présentés, pour en expliquer le fonctionnement, aux touristes.

Exposition prévue lors du Printemps des plantes



En raison des mesures de confinement prises en mars 2020, le Printemps des plantes de Castanet qui donnait lieu à une exposition de champignons de l'AMT a malheureusement dû être annulé.

Cheveux de glace (chevelure de glace ou cheveux d'ange)



Les cheveux de glace ne s'observent que sous certaines conditions : lorsque les nuits sont encore froides, sur un sol très humide mais pas totalement gelé et tôt le matin dans les zones de sous-bois ombragées. Un champignon, *Exidiopsis effusa*, peut alors se développer sur le bois mort des chênes et des hêtres. C'est sa partie végétative (mycélium) que l'on peut observer. La lignite et le tanin qu'elle contient favoriseraient la formation de ces filaments blancs, des cristaux de glace d'une grande finesse. Sa croissance est assez forte pour repousser l'écorce du bois mort, mais il disparaît tout aussi rapidement. Le moindre souffle, contact ou rayon de soleil y suffit. Ce phénomène n'a été éclairci qu'en 2014. A la surface de la branche et au contact de l'air froid, la glace aspire l'eau des pores du bois et la cristallise. L'eau gèle ainsi à l'extérieur du bois sous forme de cheveux.

Mais cette curiosité ne peut apparaître que s'il y a du mycélium du champignon *Exidiopsis effusa* dans ces bois en décomposition.

D'après un article de *Rustica* du 13/03/2020,
proposé par Juliette Labrunie

Les « doigts du diable »



Cet automne, vous avez peut-être eu la surprise de rencontrer cet étrange organisme. À mi-chemin entre l'œuf alien et l'invocation du démon, il s'agit en fait d'un champignon au cycle de vie étonnant.

Que celui qui s'est amusé à invoquer un démon au fond du jardin se dénonce... à moins que cette chose étrange n'ait rien à voir avec les forces du mal. Il pourrait par exemple s'agir... d'un simple champignon ! Mais vu son apparence, on comprend vite pourquoi il a été surnommé « doigts du diable ».

Depuis, les scientifiques lui ont trouvé un nouveau nom, plus sérieux : ***Clathrus archeri*** ou Anthurus d'Archer. *Clathrus archeri* est un champignon basidiomycète appartenant à la famille des Phallacées, proche de *Phallus impudicus*, le satyre puant, une espèce de nos forêts. Originaire d'Australie et de Nouvelle Zélande, il fit son apparition dans les Vosges vers 1920 près d'une industrie lainière qui traitait les laines de mouton d'Australie. Il aurait été importé en même temps que la laine venue d'Océanie. Un second centre de dispersion est représenté par le Sud-Ouest de la France.

Vous pouvez l'observer dans les forêts claires de feuillus, et parfois dans des prairies humides, en été ou en automne. On en trouve fréquemment sur les coupes surtout dans les sciures et déchets d'écorce. L'occasion de suivre la croissance d'un organisme étonnant...

De l'œuf alien aux protubérances démoniaques

Durant toutes les phases de sa vie, *Clathrus archeri* semble adopter les formes les plus bizarres qui soient. Au début, ce n'est qu'une boule gélatineuse appelée glèbe. Juste avant que les bras rouges ne surgissent, on peut même les apercevoir en transparence. Comme s'il s'agissait d'un œuf prêt à libérer une créature venue d'un autre monde.



Heureusement, aucun alien n'en surgira ! Vous ne découvrirez que les célèbres doigts du diable : 4 à 8 excroissances rougeâtres parsemées de points noirs, d'environ 9 cm de long, qui s'étalent à la manière d'une étoile de mer. Elles sont couvertes d'un fluide noir et malodorant.

L'odeur nauséabonde sert à attirer des mouches à viande qui dissémineront ensuite les spores du champignon. Un peu comme une fleur attire les abeilles pour qu'elles transportent son pollen.

Un champignon comestible... ou presque

Clathrus archeri n'est pas le seul de sa famille. Le genre *Clathrus* compte d'autres individus venus des Enfers, mais leurs tentacules ne sont pas les mêmes. Certains produisent des doigts fusionnés, d'autres des doigts jaunes, et l'on peut même trouver des excroissances formant une sorte de maillage complexe (*Clathrus ruber*)

Au cas où vous vous poseriez la question, oui, ce champignon peut être comestible. Mais vu la puanteur qu'il dégage, on vous laisse deviner le goût qu'il a... Voilà une expérience gustative dont vous vous passerez bien ! C'est pourquoi régulièrement l'Anthurus d'Archer est considéré comme non-comestible.

(Source : D'après Maxi Sciences)

Un champignon mangeur de plastique

Des étudiants américains de Yale ont découvert dans la forêt amazonienne un champignon capable de casser des chaînes de polyuréthane contenu dans le plastique. Une découverte de tout premier plan, alors que le plastique a envahi la planète, et qu'il met de 50 à 200 ans – les bouteilles d'eau par exemple – à se dégrader.



Le *Pestalotiopsis microspora*, champignon endophyte de la famille des Sporocadaceae, se nourrit du polyuréthane, un polymère très utilisé dans la fabrication de mousses de plastique, d'adhésifs et de peintures, permettant du coup d'accélérer considérablement son recyclage.

De plus, il est efficace dans des milieux privés d'oxygène, comme les stations d'épuration ou les décharges publiques, où les plastiques sont généralement enfouis sous terre.

Certes, l'application de ces recherches pourrait prendre encore une vingtaine d'années, mais les perspectives sont réjouissantes. Interrogé sur France Info, Bernard Henrissat, directeur de recherche au CNRS, à l'université d'Aix-Marseille, s'enthousiasme : «C'est une découverte à première vue extraordinaire». Il souligne notamment que la caractéristique principale du *Pestalotiopsis microspora* est qu'il est «autonome» contrairement aux propriétés d'autres champignons utilisés pour réduire le temps de décomposition du plastique.

(Source : La Dépêche)

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 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.
- SITE INTERNET : www.associationmycologiquedetoulouse.org
Rappel : tarifs 2019 des cotisations : 25€/ personne, 35 €/ couple + 5 € si Bulletin papier.

PARTENARIATS et COOPÉRATIONS



