

Association Mycologique de Toulouse



Bulletin de liaison

N°129

Octobre 2021

Armillaria mellea

Sommaire

- 1/2..... Mot du Vice-Président exécutif
- 3..... Activités de l'association
- 4/10..... Sorties en forêt et déterminations
- 11..... Un parasite mortel : Inonotus hispidus
- 12..... Quelques photographies...
- 13/14..... Un champignon lié à des cas de maladie de Charcot
- 15/16..... Un champignon prometteur contre les maladies génétiques
- 17..... Attention aux risques de confusions
- 18/19..... Témoignage : on n'est jamais trop prudent
- 20/26..... Cueillette de champignons : comment éviter le crime et l'intoxication
- 27..... Espèces menacées en Midi-Pyrénées
- 28..... Belle découverte sur le campus de la Faculté de Pharmacie
- 29..... Sortie d'automne
- 30..... Mourjou, cru 2021



*L'automne est un deuxième printemps où chaque feuille
est une fleur.*

Albert Camus

Le mot du Vice-Président exécutif

Il existe un proverbe chinois qui ne dit rien. Je le cite volontiers quand je n'ai rien à dire. Je n'en parlerai pas plus aujourd'hui, tant il est vrai que j'ai des choses à vous dire.

Force est de constater que les deux dernières années ne nous ont pas ménagés sur bien des plans et entre autres sur celui de la communication. Je ne parle pas des méthodes très élaborées comme la langue de bois, la désinformation, le matraquage et le silence, non je veux simplement parler des messages que notre secrétaire vous adresse au nom de notre bureau et de notre Conseil d'Administration. Il semblerait que certains d'entre nous ne reçoivent pas nos informations. J'ai demandé à notre secrétaire et à notre trésorier de vérifier que les listes d'adhérents et de diffusion des messages soient en parfaite adéquation. Ce qui a été fait. Il n'y a pas de problème d'envois. Si des problèmes subsistent, ils se situent donc à la réception : boîtes mail saturées, messages classés SPAM, messages non repérés tout simplement, éventuellement mis à la corbeille sans avoir été ouverts et consultés.

Merci à ceux d'entre vous qui rencontrent des problèmes de communication qu'ils ne savent pas résoudre de s'adresser à Marie-France qui me transmettra vos soucis. Je vous aiderai, dans la mesure de mes compétences dans ce domaine.



Tenez, pour le point suivant encore un petit dicton : « Le bruit ne fait pas de bien, le bien ne fait pas de bruit ». Pourquoi écrire ça ? C'est une introduction à la règle du jeu mise en place pour nos déterminations du lundi. Nous allons mettre de l'ordre, de la méthode et de la concentration dans nos déterminations.

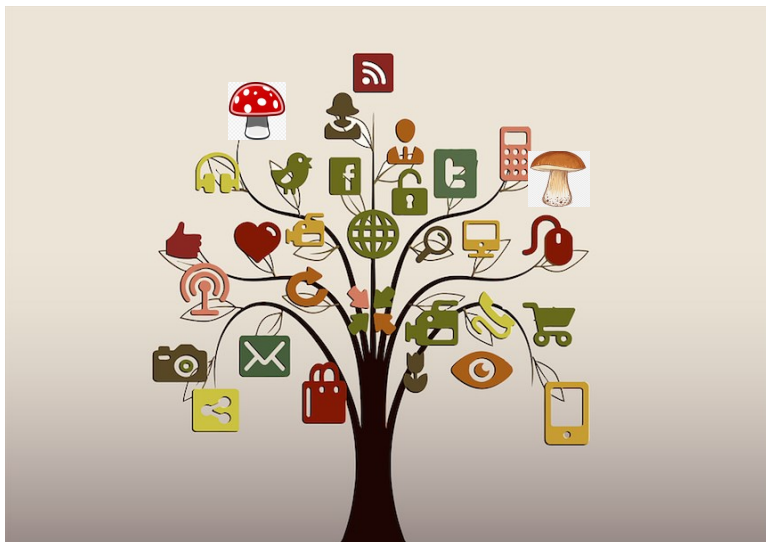
La convivialité, le besoin d'échanger et de communiquer ne seront pas bannis, simplement cela se fera dans un autre local, mais pas dans la salle de TP.

Allez, encore un petit dicton pour clore sur ce point : le type qui n'attend plus rien, doit s'attendre à tout. Alors je compte sur chacun de vous pour que cette règle soit respectée.

Lors de la parution de ce bulletin, nous aurons déjà entamé notre période d'expositions. J'espère que ces expositions seront un succès et que vous aurez contribué à ce succès par votre participation à la préparation et au suivi de celles-ci.

Amitiés à tous.

Jean-François Arnoult



Calendrier 2021 des activités de l'Association

Expositions

- ♦ 24/10/2021 : Marché de la châtaigne à Mourjou
- ♦ 06-07/11/2021 : Exposition de l'AMT
- ♦ 13/11/2021 : Journée mycologie de Bouconne
- ♦ 21/11/2021 : Sone à Saint Orens de Gameville
- ♦ 25/11/2021 : Projection du film *Au royaume des champignons* à Castanet Tolosan
- ♦ 26/11/2021 : Castanet Tolosan exposition pour les élèves de CM2
- ♦ 27/11/2021 : Castanet Tolosan, tout public



Sorties effectuées par Marianna Muneretto et son groupe

De mai à aujourd'hui Marianna a pu mener un certain nombre de sorties dont voici quelques comptes-rendus

Sortie du 21/05/2021 à Rieumes

Champignons déterminés :

Amanita excelsa



Chlorociboria aeruginascens

Fomitopsis pinicola



Scutellinia crinita

et *Amanita rubescens*, *Polyporus ciliatus* (= *Lentinus substrictus*), *Megacollybia platyphylla*, *Hypholoma fasciculare*.

Photographies de Jonathan Cazabonne

Champignons identifiés le jeudi 1 juillet 2021

Forêt de Buzet-sur-Tarn, bois de feuillus (chêne, hêtre) liste non exhaustive

Amanita rubescens (golmotte, oronge vineuse, amanite rougissante), *Boletus reticulatus*, autrefois *Boletus aestivalis*, (de ses noms vernaculaires Cèpe d'été ou Bolet réticulé). *Xerocomus subtomentosus*, *Russula cyanoxantha*, la Russule charbonnière, est une espèce de champignon basidiomycète de la famille des russulacées. Elle possède un chapeau de couleur très variable, du violet au vert olive. *Russula virescens*, la Russule verdoyante aussi appelée palomet, est un champignon basidiomycète comestible de la famille des Russulacées, *Russula vesca*, *Russula melliolens*.

Gymnopus fusipes, (autrefois de son nom vernaculaire, la collybie à pied en fuseau ou souchette), *Amanita fulva*, *Amanita asteropus* (rare), *Megacollybia platyphylla*, *Pluteus curtisii* (rare), *Pluteus cervinus*, *Amanita asteropus*, *Russula melliolens*, *Polyporus tuberaster*, *Lycoperdon perlatum*.



Amanita asteropus



*Xerocomus
subtomentosus*



Boletus reticulatus



Russula virescens

Champignons identifiés le lundi 6 septembre 2021

Bois de feuillus de Betchat (chêne, hêtre) et bois mêlés de Sainte-Croix-Volvestre (liste non exhaustive)

Merci à Gisèle Bouchaya pour la majorité des photos et son aide à l'identification

Leccinum crocipodium, *Cantharellus pallens*, *Boletus appendiculatus* et *subappendiculatus*, *Polyporus tuberaster*, *Polyporus varius* et var. *nummularius*, *Hymenopellis radicata*, *Ramaria* sp ou *subbotrytis* (impossible à identifier sans microscope), *Tapinella atrotomentosa*, *Daedaleopsis confragosa* var. *tricolor* (Sans intérêt), *Trametes versicolor*, *Scleroderma citrinum*, *Imperator rhodopurpureus*.

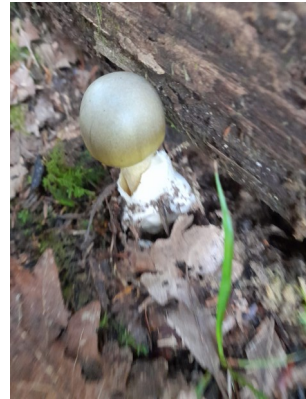


Cantharellus pallens

Imperator rhodopurpureus



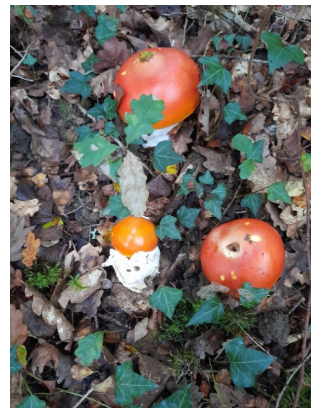
Entoloma sinuatum



Amanita phalloides



Amanita caesarea



Amanita pantherina



Sulphureus laetiporus

Champignons identifiés le vendredi 15 octobre 2021

Bois de feuillus Betchat (chêne, hêtre) Liste non exhaustive

Boletus aereus (cèpe bronzé ou tête noire) *Amanita caesarea* (orange amanite des césars),



Cantharellus cibarius (girolle), *Craterellus ianthinoxanthus* (rare, chanterelle jaune et violette), *Laccaria amethystina* (laccaria améthyste), *Craterellus cornucopioides* (Trompette-de-la-mort), *Craterellus melanoxerous* (Chanterelle noircissante), *craterellus sinuosus* var. *crispus*,



Macrolepiota mastoidea (lépiote mamelonnée),

Clitopilus prunulus (meunier, clitopile petite prune) *Tricholoma colombyella* (tricholome colombette), *Megacollybia platyphylla* (collybie à lames larges), *Tricholoma sejunctum* (sans intérêt) (Tricholome jaunet, tricholome disjoint), *Tricholoma acerbum* (tricholome acerbe), *Tricholoma ustaloides* (tricholome faux-brûlé), *Clavariadelphus pistillaris* (clavaire en massue, clavaire pilon), *Gyroporus castaneus* (bolet châtain), *Caloboletus calopus*, *Amanita excelsa* var. *Spissa*, *Xerocomus subtomentosus*, *Xerocomellus chrysenteron*, *Leccinellum crocipodium*, *Leccinum aurantiacum* et *pseudoscabrum*, *Agaricus sylvaticus*, *Hygrophoropsis aurantiaca* (fausse girolle), *Leucopaxillus paradoxus*, *Otidea onotica* (oreille de lièvre), *Gymnopus fusipes*, *Hypholoma fasciculare*, *Amanita pantherina*,

Amanita Phalloides (amanite phalloïde, ciguë verte).



Quelques russules cortinaires et lactaires .



Craterellus sinuosus var. crispus
(peu commun)



Craterellus melanoxeros



Craterellus cornucopioides

Sortie menée par Annie Delanoue le 17/09/2021 à Rieumes

Après quelques hésitations vendredi 17 septembre nous avons repris le chemin de la forêt, direction la forêt de La Hage près de Rieumes.

Nous étions 5 membres de l'AMT auxquels se sont joints 3 sociétaires de l'association mycologique du Comminges, rencontre qui avait été envisagée au printemps. La sortie s'est déroulée dans la bonne humeur et le plaisir manifeste de tous de se retrouver et de profiter du beau temps. Les champignons, peu nombreux à première vue, nous ont bien occupés.

Sur brindilles et bois morts de nombreuses petites espèces telles que *Marasmius rotula*, *Panellus stypticus*, *Oligoporus stypticus*, *Mycena rubromarginata* (avec l'arête des lames rouge) et une grande quantité de *Cyathus striatus*.

Mais aussi *Marasmiellus peronatus* = *Collybia peronata*, *Infundibulicybe gibba*, *Xerocomus subtomentosus*, *Caloboletus calopus*, *Hortiboletus rubellus*, *Psathyrella candoleana*...

Cette liste n'est pas exhaustive mais nous avons pu constater que la saison mycologique était prête .

La sortie s'est clôturée à 12h30 comme prévu. Merci à tous les participants.

Annie Delanoue



Cyathus striatus

Un parasite mortel : *Inonotus hispidus*

Le 02/08/2021, Jacques Fournil a envoyé quelques photographies d'un champignon parasitant un pommier. Celui-ci a été déterminé par Guillaume Eyssartier comme étant probablement *Inonotus hispidus*. Le polypore hérissé ou polypore hispide est une espèce de champignons basidiomycètes de la famille des Hyménochaetacées. C'est un parasite annuel du pommier et d'autres feuillus, platane, sophora, tamaris etc. Il vit aux dépens d'arbres blessés, affaiblis ou dépérissants.



C'est une espèce thermophile qui démarre ses fructifications aux périodes chaudes de l'été puis son développement s'effectue en quelques semaines. Ensuite, le champignon meurt, brunit fortement pour noircir totalement, la chair devient dure, cassante, légère et se détache plus ou moins vite de son support, au gré des intempéries.

Les tous jeunes carpophores d'*Inonotus hispidus* laissent suinter un



abondant liquide ambré coloré des pigments de la trame, lesquels pigments jaunes étaient utilisés jadis en peinture.

La chair, qui dégage une légère odeur acide, est molle, spongieuse, gorgée de ce liquide plutôt amère, elle brunit fortement à la coupe.

Le champignon, qui est en réalité le sporophore, meurt et tombe, mais le mycélium, parfaitement pérenne, continue son "oeuvre" en infligeant à son hôte une très active pourriture blanche,

altérant très rapidement le bois de cœur. L'arbre attaqué commencera à produire moins (pour les fruitiers) et déclinera très rapidement. En réalité, quand les premiers sporophores apparaissent, il est déjà trop tard, celui-ci est irrémédiablement condamné ! Dans un verger, l'abattage restera le seul traitement possible contre *Inonotus hispidus*, malheureusement la seule règle actuelle ainsi que le brûlage du bois pour éviter toute propagation du champignon



Quelques photos envoyées par deux adhérents

Photos de Jacques Fournil



Phaeolus schweinitzii



Hygrocybe pseudoconica



Cortinarius triumphans (confirmé par Maryse Saint Martin et Guillaume Eyssartier)

Photos de Gisèle Bouchaya

Un champignon lié à des cas de maladie de Charcot : la fin d'une énigme médicale vieille de plus de dix ans

La consommation de fausses morilles est à l'origine d'une dizaine de cas de sclérose latérale amyotopique dans un petit village de Savoie. Le résultat de dix années d'enquête.

Gyromitra gigas contient des toxines susceptibles d'induire une dégénérescence des neurones.

Une équipe franco-américaine vient de résoudre une énigme médicale vieille de plus de dix ans dans le village de Montchavin, près de la station de ski de La Plagne (Savoie). En effet, c'est là qu'en



2009, une médecin généraliste observe un fait troublant : pour la troisième fois, elle diagnostique chez un habitant une affection neurodégénérative mortelle assez rare, la sclérose latérale amyotrophique (SLA) ou maladie de Charcot. Elle alerte des spécialistes de cette pathologie qui lancent alors une enquête approfondie. Dans un premier temps, ils trouvent 11 autres cas dans le village entre 1991 et 2013, dont la moitié sont déjà décédés. Une concentration de malades d'autant plus surprenante qu'ils n'ont aucun lien de parenté. Âgés de 39 à 75 ans, ils se connaissent tous.

Une situation similaire sur l'île de Guam

Une cause environnementale étant dès lors suspectée, toutes les pistes possibles sont explorées : traces de toxines bactériennes ou de plomb dans l'eau, de gaz radon dans les habitations, de pollution de l'air ou de la terre par des pesticides ou des métaux lourds... en vain. Dans l'impasse, les chercheurs ont toutefois attiré l'attention de Peter Spencer, toxicologue à l'université de l'Oregon aux États-Unis, qui a déjà enquêté sur une situation similaire sur l'île de Guam, dans l'ouest du Pacifique.

La graine d'une plante locale, le cycas du Japon (ou "petit rameau" aux Antilles) consommée traditionnellement s'était révélée à l'origine de nombreux cas de SLA. Le spécialiste va relancer les recherches en suspectant non pas le cycas, mais un champignon toxique répandu, le gyromitre géant, ou fausse morille (***Gyromitra gigas***), qui contient des toxines proches de celles du cycas par leur mode d'action. Dans l'étude publiée par le *Journal of Neurological Sciences*, les scientifiques rapportent que les 14 malades ont bien consommé le champignon à plusieurs reprises des années auparavant, contrairement aux autres villageois.

La fausse morille reste un mets prisé en Finlande

Habitué à cuisiner des plantes ou des champignons sauvages, certains malades se souviennent même avoir été sérieusement incommodés après de copieux repas comprenant, avec de vraies morilles, des gyromitres dont la vente est interdite en France depuis 1991 en raison d'une toxicité potentielle. Parallèlement, en Finlande, une recrudescence de SLA a été observée dans une région où le champignon est un mets prisé. Sur l'île de Guam en revanche, les cas de la maladie ont chuté depuis que les graines de cycas ont été bannies de la cuisine locale. De quoi convaincre définitivement de renoncer à la fausse morille dans les repas entre amis.

D'après *Science et Avenir* Pierre Kaldy le 04/09/21



Un champignon prometteur contre les maladies génétiques

Le champignon *Lepista inversa*, ou clitocybe inversé, est capable de restaurer très efficacement dans des cellules humaines l'expression de gènes responsables de la mucoviscidose. Crédit @ MNHN/CNRS - Christine Bailly



Des champignons cueillis en région parisienne ont permis de «guérir» des cellules de personnes atteintes de mucoviscidose.

Il est comestible, mais tout juste. Son goût laisse bien froid. Il est d'aspect banal mais ressemble beaucoup à certains de ses congénères toxiques. Bref, il n'a vraiment rien pour plaire. Pourtant, il vient de prendre rendez-vous avec l'histoire de la médecine: le champignon clitocybe inversé (*Lepista inversa*) possède des molécules qui, en laboratoire, ont pu guérir des cellules de patients atteints de mucoviscidose.

Tout commence quand des chercheurs français de l'Inserm, du Muséum national d'Histoire naturelle, du CNRS, de l'Université de Lille et de l'Institut Pasteur de Lille 1, décident de passer au crible les produits de la chimiothèque du Muséum national d'Histoire naturelle. Les chercheurs ont ainsi testé 164 extraits de cette collection, champignons et algues, sur diverses cultures de cellules.

Et ils ont eu la surprise de voir que des concoctions du clitocybe inversé étaient capables de restaurer très efficacement l'expression de gènes humains présentant des mutations sur des cellules en culture. Leurs travaux ont été publiés en novembre dans la revue scientifique PlosOne.

Environ 10% des malades atteints de maladies génétiques rares, telles que la mucoviscidose ou la myopathie de Duchenne, ou encore certains cancers, le sont à cause d'une mutation spéciale: le gène atteint ne produit qu'une partie de la protéine pour laquelle il code. La protéine est donc incapable de remplir son rôle. Dans le cas de la mucoviscidose, les protéines tronquées entraînent une obstruction des bronches et une incapacité respiratoire.

Réparer l'ADN sans avoir à y toucher

Pour vérifier leur hypothèse, les chercheurs sont allés à la cueillette aux champignons, dans le Bois de Vincennes, en lisière de Paris, et dans le parc du Sausset, à Villepinte. Au total, huit kilos de clitocybes ont été cueillis. Et les préparations ont été testées. Elles annulent bien la mutation et permettent aux cellules de fabriquer une protéine fonctionnelle. «Quand on sait qu'il suffit de restaurer 5% de protéines fonctionnelles dans la mucoviscidose pourrait avoir un impact sur les conséquences de la maladie, ces travaux sont extrêmement encourageants», estiment les auteurs, qui précisent que cette stratégie pourrait permettre de soigner sans avoir à modifier l'ADN des patients.

«Cette découverte est porteuse d'espoir car ce champignon, bien que non prisé pour ses qualités gustatives, est comestible ; il est de plus très courant - il pousse en Ile-de-France et dans diverses régions de France et d'Europe», explique Fabrice Lejeune, chercheur à l'Inserm et l'un des auteurs de ce travail. «Mais les étapes pour aboutir à une réelle stratégie thérapeutique sont encore longues. Il faudra encore que l'on arrive à purifier les molécules d'intérêt présentes dans cet extrait puis à les tester in vivo pour contrôler leur efficacité sur le long terme et l'absence de toxicité.»

Jean-Luc Nothias Le Figaro 27/11/2017

Attention aux risques de confusions

VI Famille : Agaricaceae



COMESTIBLE

Chlorophyllum rhacodes



TOXIQUE

Chlorophyllum brunneum

Genre espèce	Chlorophyllum rhacodes Lépiote déguenillée	Chlorophyllum brunneum Macrolepiota venenata	Confusion : <i>Chlorophyllum rhacodes</i>
CHAPEAU	Couvert de squames concentriques laineuses gris beige sur fond pâle. Calotte discale brune.	A larges squames brunâtres, dilacérées en étoile, sur fond blanc. Robuste.	Voir : <i>Macrolepiota procera</i>
LAMES	Blanchâtres, rougissantes au froissement.	Blanches, libres.	Remarque : Souvent confondues avec les grandes Lépiotes comestibles brunneum, espèce des parcs et jardins, est à rejeter. Elle a provoqué des indispositions intestinales.
PIED	Blanchâtre, glabre, lisse, bulbeux. Anneau double coulissant.	Blanchâtre, lisse. Anneau simple. A bulbe presque marginé.	
CHAIR	Blanche, safranée à la coupe.	Blanche à rougissement vineux.	
SPOREE	Blanche.		
HABITAT	Sous feuillus, prairies. De l'été à l'automne.	Terres grasses, parcs, jardins. De l'été à l'automne.	

Début septembre, Nicolas Delcourt, chef de service du Centre antipoison et de toxicovigilance a communiqué un bilan de la semaine concernant les intoxications relevées.

« Concernant cette semaine, très peu de cas, essentiellement dus à l'ingestion de chlorophyllum brunneum, les patients pensant consommer des coulemelles. »

La saison des champignons ayant commencé, chacun doit vraiment faire preuve de prudence.

Témoignage : on n'est jamais trop prudent

S'il y a bien quelqu'un qui a l'habitude de consommer le fruit de ses cueillettes, c'est Eugénie Bernard (Bretagne) : mûres, châtaignes, champignons, algues comestibles, coquillages, etc, la nature a peu de secrets pour elle. Les champignons non plus... ou presque.

«J'en ramasse depuis soixante ans! J'étais encore à l'école quand l'instituteur nous a demandé d'en rapporter pour les étudier. Depuis, les champignons me passionnent. Dans ma région (côtes bretonnes), on trouve des rosés des prés, des girolles et des cèpes, ainsi que des golmottes (ou amanites rougissantes), un champignon délicieux mais à consommer très cuit.

En général, je m'en tiens à ces quatre espèces que je connais vraiment bien et cela m'a toujours réussi. Mais l'an dernier, lors de ma cueillette dans des endroits habituels, outre des rosés des prés, j'ai été attirée par un champignon sur un rocher: je l'ai attrapé au niveau du pied et comme il s'est cassé très facilement, comme un bâton de craie, j'en ai conclu qu'il s'agissait d'une russule verdoyante, d'autant qu'il avait un pied très court, d'environ 4 cm.

Malheureusement pour moi, il s'est avéré que c'était une amanite phalloïde! Ce champignon a habituellement un pied plus long, mais le fait qu'il ait poussé sur un rocher a probablement perturbé sa croissance. De retour à la maison, je me suis préparé une poêlée de légumes aux champignons pour mon dîner. Le lendemain, je me suis réveillée très fatiguée. J'ai essayé de boire, mais je n'ai rien pu garder: j'ai été prise de vomissements et de diarrhées toute la journée. Croyant que c'était une gastro-entérite et mon médecin traitant étant absent, j'ai attendu que ça passe mais, le surlendemain, c'était encore pire ! Je ne tenais plus debout, j'étais confuse et des proches m'ont emmené aux urgences de l'hôpital du secteur où l'on m'a gardé 24 heures pour analyses, avant de me transférer par hélicoptère au CHU de Rennes, en service de réanimation : en effet, les analyses montraient une atteinte inquiétante de mon foie.

J'ai donc été traitée sur place et y suis restée jusqu'à ce que mes analyses soient à nouveau rassurantes. J'ai alors pu rentrer chez moi avec un régime sans fibre, des médicaments à prendre et des analyses à faire, jusqu'à mon rétablissement. Moi qui ne suis pas très épaisse d'origine, j'avais perdu 7 kg. Je suis restée très fatiguée pendant plusieurs semaines.

Clairement, on ne m'y prendra plus à cueillir des champignons que je “crois” reconnaître.»



Russula aeruginea

Amanita phalloides

Cette erreur, qui aurait pu être fatale, montre à quel point il est essentiel de prélever le pied entier d'un champignon afin de voir s'il est muni d'une volve ou non.

Cueillette des champignons : comment éviter le crime et l'intoxication ?

La cueillette des champignons a débuté en Occitanie. Si elle est tardive en raison des conditions météo, elle peut s'avérer prolifique. Petit guide avec l'association mycologique de Toulouse pour éviter de s'intoxiquer en confondant les comestibles avec leurs faux-frères.



Parmi les milliers de champignons qui existent en France environ 200 sont comestibles. • © Emmanuelle Gayet/ FTV

Toxique ou comestible ? C'est une vraie question pour les cueilleurs de champignons, même les plus aguerris. Pour en savoir plus, nous avons mis nos pas dans ceux de spécialistes de [l'association mycologique de Toulouse](#). Bottes au pied, nous vous proposons une balade dans les bois de feuillus et les bois mêlés des contreforts des Pyrénées (dont on taira le nom pour ne pas contrevenir à la tradition !).

Première constatation : la récolte a effectivement commencé même si la saison ouvre tardivement. En témoignent, le nombre de voitures garées aux endroits réputés et la présence de promeneurs agitant leurs sacs plastiques avec une discrétion toute relative.

Halte aux sacs plastiques !

"Ça, c'est la première erreur, note Marianna Muneretto, membre de l'association. Il faut proscrire les sacs plastiques et leur préférer un panier. Au bout d'une heure de contact avec le plastique, les champignons deviennent impropres à la consommation. Si on n'a vraiment rien d'autre, on peut tapisser son sac de fougères".



Et aussi, ajoute-t-elle, pour l'avoir déjà vu faire, *"éviter de laisser les champignons dans une voiture stationnée en plein soleil"*... Dans un cas comme dans l'autre, quelle que soit la qualité du champignon ramassé, l'intoxication n'est pas loin.

Un temps capricieux

Une fois le parking derrière nous, la "chasse" est ouverte. Il faut avoir le coup d'œil et choisir son angle de vue... Le champignon dévoile davantage sa silhouette à la montée qu'à la descente. Peu de succès dans les premiers mètres. Forcément, tout le monde est déjà passé par là. Il ne faut donc pas hésiter à s'enfoncer dans les bois.

Mais dans un premier temps, la récolte n'est pas fameuse. En cause, la météo explique Marianna. *"Il faut qu'il y ait du chaud, pas trop longtemps, de la pluie, du froid. Un mélange donc. Or, on n'a pas eu assez de soleil ces derniers jours"*, estime-t-elle.

Cèpes versus amanites

Mais au bout d'une longue approche dans les fougères et les feuilles mortes, différents spécimens commencent à apparaître.

Toute l'équipe s'accorde sur le fait que pour faire une bonne récolte, mieux vaut observer attentivement les caractéristiques botaniques de la trouvaille afin de l'identifier à coup sûr. Objectif : éviter les intoxications qui peuvent être graves.

Différencier les principales espèces comestibles et toxiques s'avère un bon début. Cèpes et girolles font partie des plus prisés à cette époque de l'année pour leur saveur odorantes en omelettes ou en fricassées.

Combien existe-t-il de types de cèpes ? Cèpes qu'on nomme aussi bolets, c'est identique. Ils sont au nombre de quatre : ***Boletus aereus*** (cèpe bronzé), ***Boletus aestivalis*** (cèpe d'été), ***Boletus edulis*** (cèpe de Bordeaux), ***Boletus pinophilus*** (cèpe des pins). On apprend que la couleur de leur chapeau va du brun sombre au brun noirâtre, en passant par le café au lait ou le rouge acajou.

« On ne connaît un champignon que si on connaît son cousin germain qui est toxico-mortel. »

Marianna Muneretto, association mycologique de Toulouse

C'est à ce moment que l'atmosphère de balade bon enfant dominicale bascule en polar homicide. Et ce petit frisson n'est pas pour nous déplaire.

Mais allons-y progressivement et commençons par le membre de la famille le moins recommandable : le bolet à beau pied ou à pied rouge (entièrement couvert de fines ponctuations rouge vif persistantes sans aucun réseau). Il se repère aisément, donc, à la couleur de son pied.

S'il est comestible, il faut néanmoins le faire cuire longuement, au moins 20 minutes pour éviter tout problème digestif. Il est toxique cru.



Neoboletus erythropus



Boletus edulis

Les cèpes comestibles ont en commun un hyménium tapissé de pores blanchâtres chez les jeunes, puis jaune olivâtre, enfin verdâtres à maturité. Ils présentent une chair blanche, non bleuissante. On trouve ***Boletus aereus***, ou cèpe bronzé, sous les chênes. Il se distingue par son chapeau brun sombre à noirâtre.

Boletus aestivalis ou cèpe d'été présente un chapeau café au lait à brun. Le troisième, le plus commun est le cèpe de Bordeaux, ***Boletus edulis***. Il se reconnaît à son chapeau brun. Enfin, le cèpe des pins ou ***Boletus pinophilus*** se caractérise par un chapeau brun rouge à acajou (chapeau ridé ou cérébri-forme).

Ces cèpes comestibles, notamment le cèpe des pins, ne doivent pas être confondus avec le groupe des bolets de Satan ou bolet à pores rouges, tel ***Rubroboletus satanas***, ci-contre.

Ce groupe se singularise par un chapeau pâle, grisâtre ou café au lait, parfois teinté rosâtre, un hyménium tapissé de pores jaune orangé à rouge, et un pied souvent teinté de rosâtre ou de rouge.



Pour l'identifier, un moyen imparable : avoir de bons livres récents. Certes quand on coupe sa chair, elle devient instantanément bleue mais cela ne constitue pas une preuve de toxicité.

Amanites tueuses

Mais il y a pire. En faux amis du cèpe, les amanites tiennent le haut du panier. "Dans notre région, on peut répertorier les plus fréquentes : **Amanita phalloïdes** (amanite phalloïde ou ciguë verte), **Amanita verna** (printanière), **Amanita virosa** (amanite vireuse), liste des amanites mortelles. Par ailleurs, plusieurs sont toxiques. Leur ingestion a des conséquences désastreuses pour l'organisme : **Amanita pantherina** (amanite panthère), **Amanita muscaria** (amanite tue-mouches, fausse oronge), **Amanita proxima** (amanite blanche à volve rousse)", met en garde Marianna Muneretto.

L'amanite phalloïde a un chapeau dans les tons verdâtres, un vert délavé avec parfois quelques teintes jaunes, une volve en sac et un anneau. Très répandue, elle tue chaque année... très lentement !

L'amanite tue-mouche est sans doute la plus spectaculaire par sa beauté, avec cette couleur rouge vif et ces élégants points blancs (photo de droite). Mais elle est aussi dangereuse.



Autre toxique patenté, l'amanite panthère.



Elle est repérable

à son chapeau marron, plus ou moins foncé, sur lequel on trouve des flocons et des marges striées, et son pied avec anneau. La base du pied est bulbeuse et surmontée d'un bourrelet net, lui-même surmonté de un à deux autres bourrelets. Elle provoque une intoxication où dominent les signes neuropsychiques.

Elle est plus toxique que l'amanite tue-mouches qui donne une intoxication du même type mais sans convulsion.

Leurs points communs : le dessous du chapeau est formé de lamelles blanches, le pied porte un anneau, la base du pied est bulbeuse.

Dans les amanites que l'on croise et que l'on peut consommer bien cuites, on peut citer la golmotte ou amanite rougissante. Elle présente un pied bulbeux (en oignon) sans volve, des lamelles, un anneau strié et des écailles brunâtres sur le chapeau et une chair rougissante.

Girolles, chanterelles et consort

La girolle se caractérise surtout par son hyménium muni de plis ou de veines (et non de véritables lames). Elle affiche une couleur jaune vif caractéristique, comme on le voit sur la publication ci-dessous.



Elle a aussi de faux amis.

Omphalotus olearius (faux-clitocybe lumineux, pleurote de l'olivier) ou encore *Omphalotus olearius* var. *illudens* (clitocybe illusoire) qui pousse en touffe autour des souches de feuillus, comme les chênes.

Quand il est jeune, ce champignon présente un chapeau semblable à celui de la girolle. Il a la même couleur mais on le distingue car il a des lames et non des plis.

Confusion aussi avec *Hygrophoropsis aurantiaca* (fausse-girolle) sans intérêt gustatif.

Le meunier et son âme damnée

Le meunier ou clitopile blanc mérite toute notre attention. D'une part parce qu'il est appelé la "sentinelle du cèpe" et d'autre part, parce qu'on peut le consommer. Mais il faut là aussi être très vigilant car il a de faux amis éminemment toxiques, les clitocybes.



Sur les photos, le clitocybe blanc à gauche, et le meunier à droite

Le meunier a un chapeau gluant, des lames décurrentes qui descendent le long du pied. Il s'effrite facilement comparé au clitocybe dont la chair est plus résistante et fibreuse, elle s'effiloche. Le meunier dégage une odeur très distincte de farine. Mais attention, son ami toxique également.

Autre cousin peu recommandable, l'entolome livide. Il a la même silhouette mais les lames sous le chapeau sont jaunâtres. Il n'est pas conseillé de le consommer.

Humilité en toute occasion

La liste des faux amis est loin d'être exhaustive. D'où cet impératif : être humble en toute occasion. Mieux vaut avoir avec soi un guide digne de ce nom. Nos accompagnateurs s'accordent à dire que le "[Guide des champignons France et Europe](#)" de Guillaume Eyssatier et Pierre Roux est de loin le plus complet et le plus explicite.

Néanmoins quand on ne connaît pas, un guide ou internet ne suffisent pas. Il faut se rapprocher d'une société mycologique ou d'un pharmacien. Dans le doute, on laisse le champignon, quel qu'il soit, comestible ou non, à sa place, le chapeau tourné vers le bas, afin que la dispersion des spores puissent se faire et la reproduction s'accomplir.

Dernier conseil : nettoyer la récolte aussitôt et la consommer rapidement, en quantité raisonnable. Même les champignons comestibles, que l'on mange tous les jours et en grande quantité, peuvent devenir toxiques.

D'après Reportage France 3 Occitanie 21/10/2021

Réalisation de la liste rouge d'espèces menacées de champignons en Midi-Pyrénées selon la méthodologie UICN

Gilles Corriol, Carole Hannoire & Elodie Hamdi (décembre 2014)

(Espèces en danger critique : CR ou disparues au niveau régional : RE)

Id Taxref+	Nom du taxon	Cotation	Indication
38978	Amanita boudieri Barla	CR B1ab(iii)	
40230	Calvella cyathiformis (Bosc) Morgan	CR B1ab(iv)	Présumé RE
40875	Clavulina amethystina (Holmskjöld : Fr.) Donk	CR B1ab(iv)	Présumé RE
33729	Entoloma illacinroseum M. Bon & Guimberteau	CR B(1+2)ab(iii)	
461946	Gymnopilus josserandii Antonin	CR B(1+2)ab(iii)	
42684	Haplophilus croceus (Pers. : Fr.) Bondartzew & Singer	CR A2c	
42767	Hydnellum mirabile (Fr.) P. Karsten	CR B(1+2)ab(iii)	Présumé RE
43034	Inonotus dryophilus (Berk.) Murrill	CR B(1+2)ab(iv)	Présumé RE
43107	Inonotus nidus-pici Pilát	CR B(1+2)ab(iv)	
43146	Irpicodon pendulus (Alb. & Schw. : Fr.) Pouzar	CR B(1+2)ab(iv)	Présumé RE
40989	Lentaria afflata (Lagger) Corner	CR B(1+2)ab(iv)	Présumé RE
34258	Lentinellus vulpinus (Sow. : Fr.) Kühner & R. Maire	CR A2cB1ab(iii)	
464381	Leucopholiota decorosa (Peck) O.K. Miller, Volk & Bessette	CR B(1+2)ab(iii)	
464385	Lichenomphalia alpina (Britzelmayer) Redhead, Lutzoni, Moncalvo & Vilgalys	CR B1ab(iv)	Présumé RE
37112	Pholiota henningsii (Bresadola) P.D. Orton	CR B2ab(iii)	
44026	Piptoporus soloniensis (Dubois : Fr.) Pilát	CR B(1+2)ab(iv)	Présumé RE
32855	Porpoloma metapodium (Fr.) Singer	CR B2ab(iii)	
1000857	Pyrrhoglossum moliniophilum Corrid	CR B1ab(iii)	
31837	Rhodotus palmatus (Bull. : Fr.) R. Maire	CR A2cB(1+2)ab(iv)	
44286	Sarcodon amarescens (Quélet) Quélet	CR B1ab(iv)	Présumé RE
44280	Sarcodon fennicus P. Karsten	CR B1ab(iv)	Présumé RE
45254	Xylobolus frustulatus (Pers. : Fr.) Boidin	CR B2ab(iii)	

Belle découverte sur le campus de la Faculté de pharmacie

Volvariella bombycina



Photos envoyées par A. C. Le Lamer

Volvariella bombycina, la *Volvaire soyeuse* se développe sur les troncs et souches de feuillus morts. Elle a été exceptionnellement observée sur conifères.

Sortie d'automne 07/10/2021

Cette année notre traditionnel voyage est devenu une sortie dans Toulouse, très intéressante et instructive.

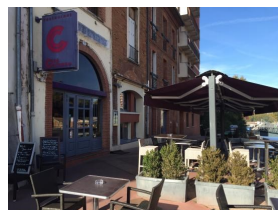
A 10 heures, au jardin du Capitole, nous avons rendez-vous avec Joseph, notre guide de l'Office de tourisme, qui nous a fait découvrir ou redécouvrir le quartier Saint Etienne.

Ce quartier situé loin de l'agitation urbaine, jalonné de ruelles et de placettes est le quartier des antiquaires ; c'est aussi le quartier du parlement, des hôtels particuliers du 16^{ème} et 17^{ème} siècles. Nous avons pu, par exemple, pénétrer dans la cour intérieure de **l'hôtel d'Espie**, siège actuel du Consulat de Belgique



Nous avons terminé la visite par la Cathédrale St Etienne : insolite, complexe, éclectique, autant d'adjectifs qui définissent le style de cette cathédrale existant depuis le V^{ème} siècle. L'édifice actuel a été construit au XIII^{ème} siècle. Cette incroyable construction inachevée réunit deux styles gothiques : le gothique méridional massif, puissant et le gothique septentrional élancé, lumineux. Impressionnant, le buffet d'orgue début XVII^{ème}, suspendu « en nid d'hirondelle », est le plus ancien de la ville. Ce jour-là, l'organiste, en pleine répétition, couvrait un peu la voix de notre guide.

Ensuite nous nous sommes rendus au restaurant *Côté Garonne*, place du Parlement, où nous avons pu déguster un très bon repas dans une ambiance chaleureuse et sympathique.



Nous étions tous ravis de cette journée agréable et enrichissante que nous devons à Eliane, Georges et Pierre. Qu'ils en soient encore remerciés.



MOURJOU, cru 2021.

Après l'interruption forcée de 2020, la fête de la châtaigne s'est transformée en « **marché aux châtaignes** », pour cette année. C'est mieux que rien et avec l'énergie d'une revanche, tous les bénévoles du village se sont efforcés de rendre ce 24 octobre 2021 le plus agréable possible. Pour les encourager, le soleil était de la partie.

Fidèles au rendez-vous, Juliette, Joseph, Damien et Gisèle ont organisé la traditionnelle exposition de champignons. Les en-

fants de l'école et les marcheurs ont ramassé, dans les environs proches, les 100 espèces présentées. Ce fut une belle exposition et les visiteurs ont été nombreux, toujours très intéressés, curieux et attentifs aux explications. Ils ont pu comparer *Amanita phalloïdes* et *Amanita muscaria* et s'étonner devant *Meripillus giganteus*.



Année particulière, car aucun Agaric n'est venu garnir les tables.

Espérons que la prochaine édition sera festive comme à l'accoutumée, sur deux jours, avec cette inoubliable soirée de gala qui récompense le village pour le travail de toute une année.

Gisèle Bonnet

ASSOCIATION MYCOLOGIQUE DE TOULOUSE

Création en 1977. N° préfecture : 09893

SIEGE SOCIAL : Faculté de Pharmacie 35, chemin des maraîchers 31400 TOULOUSE

RESPONSABLES :

Présidente: A.C. LE LAMER - 06 82 94 92 40 - anne-cecile.le-lamer@univ-tlse3.fr

Vice-président exécutif : 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

Trésorier adjoint : G. GABILAN - 05 61 08 78 55 - guy.gabilan@orange.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

M. LAURENS - 05 61 83 39 93 - 06 05 37 80 15

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 2021 des cotisations : 10€/ personne, 15 €/ couple, 5€/étudiant + 5 € si Bulletin papier (tarifs exceptionnels cette année en raison de la pandémie.)**

PARTENARIATS et COOPÉRATIONS



