



Sommaire

- 1/2..... Mot du Vice-Président exécutif
- 3..... Activités de l'association
- 4/7..... Compte-rendu de l'Assemblée générale
- 8/9..... Exposition de l'AMT
- 10/12..... Journée mycologie de Bouconne
- 13..... Une découverte intrigante
- 14..... Exposition SONE à Saint Orens
- 15..... Exposition de Castanet-Tolosan
- 16/23..... Conférence de G. Bonnet : les Amanites
- 24..... Sorties de janvier
- 25/26..... Une espèce rare sur le campus
- 27/30..... Conférence de J. Mangin : extravagances de la vie animale sous-marine
- 31/32..... Une crème anti-rides à base de champignon



*L'hiver, cette saison de silence froid, mais aussi
d'attente féconde.*

Stefan Satrenkyi

Le mot du Vice-Président exécutif

En ce début d'année 2022, je tiens d'abord à vous renouveler mes vœux de bonheur et surtout de santé. Nous n'avons pas pu nous rencontrer et échanger les propos cordiaux d'usage en dégustant galette et cidre. De façon à combler ce manque et éviter de sombrer dans la morosité je vous propose de plonger quelques instants dans l'étrange et le merveilleux. Voici un petit conte mycologique que j'ai adapté d'un conte basque censé se dérouler dans la forêt d'Irati.



Conte myco (pas forcément) logique.

Un jeune homme d'Arfons adorait les cèpes mais méprisait les autres champignons, tenant de ses parents que la présence des seconds dans un bois ne pouvait que nuire à la pousse des premiers. Pour cette raison, et ayant vu ses parents faire de même, il frappait et lacérait de son couteau tous les champignons qui n'étaient pas des cèpes, espérant ainsi les faire disparaître pour les années à venir.

Un vieux mycologue de mes amis, fréquentait la même station au cœur de la forêt domaniale de Ramondens. Il y respectait toutes formes de vie mais se souciait tout particulièrement du bien-être de ses chers carpophores et suivait tout au long de l'année l'apparition des différentes espèces. Il avait observé le jeune homme et constaté avec réprobation sa néfaste habitude. Il voulut corriger sa façon de faire et décida de lui enseigner son savoir.

Aussi, chaque fois que le jeune homme venait pour une cueillette de cèpes, le vieux mycologue attendait que le « mycocide » s'enfonce dans les bois et il s'approchait alors subrepticement de la voiture du jeune galopin pour en crever les pneus.

Quand le garçon revenait et voyait ses pneus à plat, il avait l'impression d'avoir mal agi quelque part, mais sans en être sûr et sans comprendre pourquoi.

Au bout de quelques cueillettes, le gremlin rencontre le vieux mycologue qui, de fait, s'arrange pour croiser son chemin. Il salue le vieillard, lui raconte sa mésaventure et lui demande s'il sait d'où cela peut provenir. Le mycologue prend un air perplexe et lui demande s'il lui arrive de lacérer quelque chose avec son couteau à champignon lors de ses cueillettes, comme par exemple, eh bien mais... des champignons.

Quand le « jovent » se résout à lui dire que oui, le mycologue prend un air très soucieux et lui dit qu'inconsciemment il doit certainement se révolter contre sa pratique brutale ou bien que les esprits des champignons maltraités viennent se venger alors qu'il est encore dans les bois.

Dans tous les cas son comportement est la cause des dégâts constatés à sa superbe auto et il lui indique comment faire pour éviter ces désagréments : il faudra qu'il prenne le temps, lors des prochaines cueillettes, de s'arrêter quelques instants devant chaque champignon rencontré pour lui dire quelques mots de regret et obtenir son pardon.

Comme il voulait vraiment éviter de rentrer à pied et de revenir chercher son bolide avec un dépanneur, le jeune homme tenta cela lors d'une cueillette. Il eut tout d'abord peur d'être vu et de paraître ridicule et puis prit plus d'assurance. Cela l'occupa grandement car les champignons étaient très nombreux et très divers. De retour à sa voiture il constata que les pneus n'étaient pas crevés mais simplement dégonflés. Il se sentit encouragé !

Au fil des cueillettes, il se mit à prendre plaisir à observer tous les champignons sans exception. Il réalisa qu'il ne les avait jamais regardés, tout occupé qu'il était à sa recherche de cèpes. Les cueillettes lui paraissaient maintenant trop courtes, surtout que les pneus de sa voiture étaient, depuis plusieurs cueillettes, toujours bien gonflés et qu'il n'avait plus à rentrer chez lui à pied et à revenir chercher sa voiture avec le dépanneur. Il attendait même avec impatience la prochaine cueillette pour poursuivre ses découvertes. Il s'émerveillait dorénavant de l'abondance des formes, des couleurs, des odeurs des champignons découverts.

Ce lien nouveau avec la nature fit disparaître définitivement ses mauvaises pratiques et il trouva un bonheur inconnu de lui jusque-là. Le vieux mycologue lui enseigna tout son savoir. Bien plus tard, ce même jeune homme, ayant élevé ses enfants dans la connaissance et le respect de la nature et étant devenu vieux, s'installa dans la cabane du mycologue disparu pour vivre au plus près de ses amis champignons.



Calendrier 2021 des activités de l'Association

Conférences

Le lundi à 18h amphi 2 (en janvier) puis amphi 3 Faculté de Pharmacie

- ◆ Lundi 17/01/2022 : Gisèle BONNET : Les Amanites
- ◆ Lundi 24/01/2022 : Jean MANGIN : Extravagances de la vie animale sous-marine (Possibilité d'acheter des affiches exceptionnelles de beauté)
- ◆ Lundi 31/01/2022 : Alain FERRAN : Cueillette dans mon jardin
- ◆ Lundi 7/02/2022 : Jean BONHOMME : histoire de truffes
- ◆ Lundi 14/02/2022 : Gisèle BOUCHAYA : Parc naturel de la Brenne au printemps
- ◆ Lundi 7/03/2022 : Anne-Cécile Le LAMER à confirmer
- ◆ Lundi 14/03/2022 : Philippe PERRIN (Il a été le 9^e spationaute français de l'Agence spatiale européenne à partir dans l'espace dans le cadre de la mission STS-111 en mars 2002). Thème : « Sortir dans l'espace, une expérience du corps et de l'esprit »
- ◆ Lundi 21/03/2022 : Anne-Marie RANTET-POUX : *Saitis l'araignée découvre les myxomycètes*
- ◆ Lundi 28/03/2022 : Stéphane MONTAMAT : dégustation fromages et vins (sous réserve, en fonction de l'évolution des contraintes actuelles liées au covid)
- ◆ Lundi 4/04/2022 : Patricia JARGEAT : thème début 2022
- ◆ Lundi 11/04/2022 : JP CHAUMETON : Girolles genre et espèces en mycologie
- ◆ Lundi 9/05/2022 : Philippe CARBONNE à confirmer
- ◆ Lundi 16/05/2022 : Nicolas DELCOURT à définir
- ◆ Lundi 23/05/2022 : Bruno DAVID thème à définir
- ◆ Lundi 30/05/2022 : Daniel ROUGE : Médecine légale





Compte-rendu de l'Assemblée générale virtuelle de janvier

Comme l'année passée, nous avons tenu une assemblée virtuelle dont voici le compte-rendu :

I. Rapport d'activité

Les membres de l'AMT :

À ce jour il y a 117 adhérents à l'AMT. La moitié environ sont très actifs. Au-delà du vieillissement de la population, la baisse du nombre d'adhérents s'explique à l'évidence, par un contexte sanitaire très défavorable.

L'année écoulée a été la première pour la nouvelle équipe (bureau et CA confondus). Dès la première réunion du CA des axes de travail ont été identifiés. Ces axes sont dans la continuité de l'impulsion que Louis Chavant avait donnée et qui visait à plus de rigueur dans le déroulement des séances de détermination et dans la formation des débutants.

C'est ainsi qu'une réorganisation dans le **déroulement des séances de détermination du lundi** a été effectuée. Une note de fonctionnement a été éditée et mise en œuvre. Elle a été appliquée et observée dans sa grande majorité dès la rentrée de l'automne 2021

Une **formation à la microscopie mycologique** a été proposée et bien accueillie. Une responsable (G. Bonnet) de cette action a été identifiée. Dans un premier temps, Gisèle devait suivre une formation du Conservatoire National de Botanique des Pyrénées et Midi-Pyrénées (CNBPMP). Pour diverses raisons celle-ci a été reportée à l'été 2022. Elle se déroulera sous une forme mieux adaptée à l'AMT et sera menée par Gilles Corriol (CNBPMP). En attendant, une formation des inscrits à l'utilisation des microscopes aura lieu dans nos locaux de la Faculté de Pharmacie. Anne-Cécile et Marieke ont proposé de mettre 6 microscopes à notre disposition. Jacqueline et Jacques Moussion se sont portés volontaires pour encadrer ces ateliers. Qu'ils en soient vivement remerciés. Les séances doivent démarrer le 17 janvier 2022.

Par ailleurs, des projets ont été établis et des activités réalisées :

Les conférences 2021 ont été annulées. La programmation des conférences 2022 a été menée à bien. Marianna, que je remercie pour son action, a établi un programme complet sur les premier et second trimestres.

Les sorties étudiants ont eu lieu les 20 et 27 septembre ainsi que les 11 et 18 octobre 2021.

L'équipe responsable de la bibliothèque a été revue et étoffée. Jacqueline de Cambiaire prend la tête de cette équipe de trois membres (Arlette, Jacqueline et Maryse).

Le bulletin de liaison a pu être édité malgré le ralentissement de l'activité et une communication réduite avec les adhérents.

Le site internet (www.associationmycologiquedetoulouse.org) continue d'évoluer.

Les planches de Louis ont été, avec son accord, mises en ligne. Ces planches sont celles que notre ancien Président avait préparées pour une formation programmée à l'automne 2021 et non réalisée pour cause de COVID.

Chaque fiche de description détaillée d'espèce est maintenant consultable directement depuis un abécédaire accessible en page d'accueil.

Les termes du glossaire mycologique sont également consultables depuis la page d'accueil.

Sortie d'automne 07/10/2021. Cette année notre traditionnel voyage est devenu une sortie dans Toulouse (Quartier Saint-Etienne). Intéressante et instructive, cette sortie a été suivie par un repas très convivial au restaurant « Coté Garonne ».

Cinq expositions ont pu se dérouler cet automne. Les expositions de printemps (Castanet, Issel) ont dû être annulées.

♦ Mourjou le 24 octobre

En raison du contexte sanitaire, la foire à la châtaigne (2 jours) a fait place au marché de la châtaigne (1 jour). Fidèles au rendez-vous, Juliette, Joseph, Damien et Gisèle ont organisé la traditionnelle exposition de champignons. Les enfants 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.

- ♦ AMT à la Faculté de Pharmacie les 6, 7 et 8 novembre
La participation aux cueillettes, à la préparation et au suivi de l'exposition de la part des adhérents et des étudiants a contribué au succès de cette exposition.
- ♦ Journée Mycologie de Bouconne le samedi 13 novembre
Réduites au seul samedi l'exposition et les sorties-nature assurées ont cependant attiré de nombreux visiteurs.
- ♦ Saint Orens Nature et Environnement (SONE) le 21 novembre
Les cueillettes conjointes de l'AMT et de SONE ont permis d'exposer une centaine d'espèces.
- ♦ Sève de Cocagne (Castanet-Tolosan) les 25, 26 et 27 novembre

Le rapport d'activité a été adopté à l'unanimité.

II. Bilan financier

Montant de la cotisation 2022

- 10 € pour une personne
- 15 € pour un couple
- 5 € pour un étudiant
- + 10 € pour le bulletin papier :

L'augmentation du coût de la version papier se justifie par la prise en compte de la totalité des frais d'envoi.

Bilan financier (voir page suivante)

Le montant de la cotisation et le bilan financier ont été adoptés à l'unanimité.

III. Renouvellement des membres du conseil d'administration.

Renouvellement proposé : J.F. Arnoult, Ph. Carbonne, P. Delagnes, D. Herlin, A. C. Le Lamer.

Deux nouvelles candidates : Gisèle Bouchaya et Annie Delanoue.

Tous les candidats sont élus ou réélus à l'unanimité. Cependant Pierre Delagnes nous fait part, à regret, de son prochain départ pour le Lot-et-Garonne. Nous lui souhaitons bonne continuation tout en étant navrés de perdre un adhérent aussi sympathique, compétent et dévoué.

Association Mycologique de TOULOUSE					
Situation financière au 31 décembre 2021					
Recettes			Dépenses		
	2021	2020		2021	2020
Recettes ordinaires			Dépenses ordinaires		
Cofisations	1 035,00 €	2 190,00 €	Frais de fonctionnement	78,00 €	78,00 €
Bulletins 2021	170,00 €	160,00 €	PTT courrier	0,00 €	88,20 €
			Bibliothèque	201,01 €	202,00 €
			Bulletin de liaison	790,68 €	308,00 €
Cofisations 2021 perçues en 2020	10,00 €		Assemblée générale, réception	0,00 €	620,19 €
			Expo, concours	803,06 €	0,00 €
			Assurance MAIF	113,65 €	111,67 €
Total recettes ordinaires	1 205,00 €	2 360,00 €	Total dépenses ordinaires	1 986,40 €	1 408,06 €
Recettes exceptionnelles			Dépenses exceptionnelles		
Intérêts sur livret	64,23 €	66,56 €	Matériel	0,00 €	0,00 €
Subvention Mairie Toulouse	0,00 €		Frais obsèques	110,00 €	193,80 €
Subvention expo Boucoume	0,00 €				
Subvention Klorane	0,00 €	750,00 €			
Subvention Casjanat	150,00 €				
Subvention Ass St Orens	150,00 €		Déplacements adhérents	357,30 €	33,00 €
Tombola	0,00 €	410,00 €	Site	0,00 €	963,94 €
Soutiens internes (don)	30,00 €	30,00 €			
Mycogourmet	80,00 €				
Sortie visite TOULOUSE	475,00 €		Sortie visite TOULOUSE	786,00 €	0,00 €
Total recettes exceptionnelles	949,23 €	1 256,56 €	Total dépenses exceptionnelles	1 253,30 €	1 190,74 €
TOTAL RECETTES	2 154,23 €	3 616,56 €	TOTAL DEPENSES	3 239,70 €	2 598,80 €
Recettes 2021 perçues en 2020*	354,60 €				
Cofisations 2021 perçues en 2020	10,00 €		Dépenses 2021	3 239,70 €	
Recettes 2021	2 518,83 €		Déficit 2019	-720,87 €	
			Rapprochement bancaire		
Avoir au 31/12/2020		22 129,53 €			
Recettes 2021 perçues en 2020*		-354,60 €			12 910,58 €
Cofisations 2021 perçues en 2020		-10,00 €			8 133,48 €
Résultat 2021		-720,87 €			
Avoir au 31/12/2021		21 044,06 €			21 044,06 €
*Expo Boucoume					

Exposition de l'AMT

Faculté de Pharmacie de Toulouse



Les 6, 7 et 8 novembre 2021, la Faculté de Pharmacie a de nouveau ouvert ses portes aux étudiants désireux de se former ou de se perfectionner en mycologie et au grand public (les 6 et 7/11), chacun devant présenter un pass sanitaire valide.

224 espèces ont pu être présentées.

Elles ont été récoltées par des groupes de mycologues et par des étudiants lors de sorties organisées pour eux.

Parmi elles, un grand nombre de *Craterellus cornucopioides*, *Craterellus tubaeformis* et *Hydnum repandum*.

A noter la quasi absence d'Agarics (un seul : *Agaricus porphyizon*) et



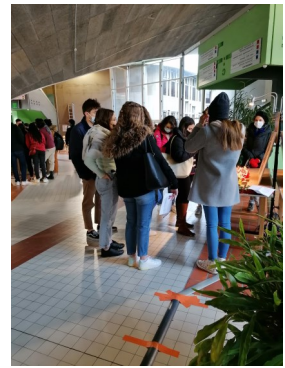
un champignon peu commun, *Asterophora parasitica* qui fructifie en troupe sur Russules du groupe *nigricans* ou Lactaires du groupe *vellereus* en décomposition. Il apparaît surtout les années pluvieuses, au sein des forêts de

sol acide, de septembre à novembre.

Autre espèce rare, *Cantharellus romagnesianus*



Les étudiants sont venus nombreux pendant ces trois jours d'exposition, les plus anciens initiant les nouveaux par petits groupes. Des quizz ludiques étaient même organisés



Les quatrième année ont partagé notre repas du samedi et transformé celui du dimanche en auberge espagnole en apportant de nombreux mets délicieux.

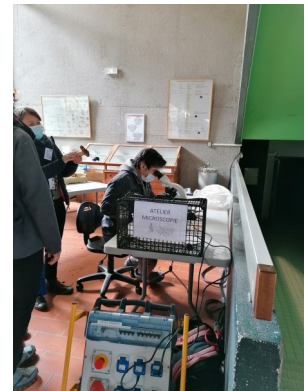
Les étudiants ont largement contribué au succès de cette exposition en animant différents ateliers tels qu'un atelier odeurs, malheureusement peu actif en raison du contexte sanitaire, un atelier confusions afin d'éviter les intoxications dues à



ce genre d'erreur et un atelier cuisine qui a permis de déguster Trompettes des morts et Pieds de mouton ainsi qu'un délicieux risotto concocté sur les conseils avisés de Marianna, experte en la matière.



Un atelier microscopie est venu s'ajouter aux ateliers existants, sous la direction d'Anne-Cécile Le Lamer.



Cette année les visiteurs ont été moins nombreux qu'à l'accoutumée, peut-être en raison du contexte sanitaire mais l'exposition a été une réussite grâce à la présence d'environ 400 étudiants et au dynamisme d'un petit groupe d'entre eux et de plusieurs adhérents.

Journée mycologie de Bouconne



Cette année, le Syndicat Mixte pour l'Aménagement de la Forêt de Bouconne, en collaboration avec l'A.M.T. a proposé, pour sa 19ème édition, une Journée Mycologie, le samedi 13 novembre 2021, au lieu des deux journées habituelles. Le public était accueilli à partir de 13h30 pour découvrir les **140 espèces** exposées.

Outre l'Exposition champignons traditionnelle, une initia-

tion au logiciel pour la détermination, des Jeux pour enfants sur la thématique "Champignons" ainsi que deux randonnées guidées dans la forêt de Bouconne avec un mycologue et un animateur nature étaient au programme.



Par ailleurs, à 17h30, Jean-François Arnoult, Vice-Président de l'Association Mycologique de Toulouse, a proposé une Conférence intitulée "des champignons et des arbres" qui mettait l'accent sur les liens qui unissent les mycètes et la flore. Un apéritif a clos la journée.

Un atelier nettoyage et cuisine des champignons ainsi qu'un repas d'automne, ouvert au public sur réservation, ont dû être annulés suite à l'absence du cuisinier pour maladie.

Lors de l'exposition, chacun était invité à apporter ses propres récoltes afin d'identifier les différentes espèces et d'échanger avec les mycologues présents ce que n'ont pas manqué de faire plusieurs personnes.

Cette manifestation a encore attiré de nombreux visiteurs cette année.



Accompagné par Marianna et Yannick un groupe part à la découverte du monde magique des champignons. DDM

Organisé conjointement par le Syndicat mixte de Bouconne et l'association mycologique de Toulouse (AMT) le salon du champignon qui s'est tenu samedi dernier a connu un beau succès populaire.

Cette manifestation est pour nous l'occasion de vulgariser la mycologie dans un but pédagogique" explique Maryse membre de l'Amt, enseignante en botanique et mycologie à l'université Paul Sabatier. "Nous faisons passer des messages aux cueilleurs de champignons afin qu'ils évitent les confusions entre les champignons toxiques et les comestibles et surtout les mettre en garde contre les applications des téléphones portables qui comportent de nombreuses erreurs susceptibles d'engendrer de fâcheuses conséquences". Sous les halls du centre de loisirs de Bouconne, c'est plus d'une centaine d'espèces différentes de champignons qui est exposée dans des barquettes de couleurs indiquant la comestibilité, la toxicité voire dans les barquettes noires les espèces mortelles comme l'amanite phalloïde.

"Nous répétons aux visiteurs de ne cueillir que les espèces qu'ils connaissent parfaitement" indique Gisèle, autre membre de l'Amt "Car le monde des champignons est vaste et il reste encore beaucoup à découvrir en particulier dans le fonctionnement du mycélium".

Après la visite de l'exposition, le premier groupe composé d'une trentaine de participants, part pour la randonnée cueillette dans les bois du Syndicat mixte de Bouconne accompagnés par Marianna, cheville ouvrière de l'Amt et de Yannick, le naturaliste chevronné spécialiste de la faune et de la flore forestière. Pour tous ce sera l'occasion d'apprendre qu'il n'existe pas de champignons bons ou mauvais, que certains sont comestibles pour les humains mais que tous ont leur utilité pour le milieu naturel et qu'il convient donc, de ne pas détruire ceux que l'on ne connaît pas.

Article de la Dépêche publié le 16/11/2021

Une découverte intrigante

Lors d'une sortie dans la forêt de Ramondens en vue de l'exposition de Bouconne, Gisèle Bonnet a été attirée par une odeur agréable et intense d'amande amère. En s'approchant de l'endroit d'où provenait ces effluves, elle a remarqué deux champignons sur du bois mort sans doute de feuillu. Le chapeau était crème, à marge relevée et ondulée, les lames décurrentes, serrées, blanches. Le pied, très court, un peu excentré l'a surtout intriguée à cause de sa couleur rouge vin. Elle n'avait jamais vu un tel champignon. Un peu plus tard elle a remarqué que l'odeur de ce spécimen évoluait plutôt vers un parfum anisé.

Curieuse, elle a fait des recherches et a pensé à un Lentin, puis elle s'est renseignée auprès de spécialistes qui l'ont confortée dans sa première idée : il s'agissait de *Neofavolus suavissimus*, synonyme de *lentinus suavissimus*. Cependant personne ne s'expliquait l'aspect rouge vif du pied.

C'est alors que nous avons eu l'explication de ce mystère, grâce au site « Champignons du Québec » qui précise que le pied de *Neofavolus suavissimus* devient « **rouge vin et luisant à maturité, surtout vers la base** »

La marge du chapeau est « longtemps incurvée, puis relevée et ondulée »

« Ce lentin se caractérise par ses basidiomes petits, sa forme en entonnoir, ses lames dentelées, son pied qui développe une épaisse cuticule rouge vin à maturité, son odeur forte d'anis et sa croissance sur bois de feuillus. »

C'est un champignon rare.



Photo : André Paul

Neofavolus suavissimus de Gisèle



Exposition SONE Saint Orens

Le dimanche 21 novembre, dans la salle Jean Dieuzaide de Saint Orens, grâce aux cueillettes conjointes des équipes de SONE (Saint-Orens Nature et Environnement) et de l'AMT, 109 espèces dont 45 à Saint-Orens ont pu être présentées au public venu nombreux

pour assister en fin de matinée, à la conférence « Des pires aux meilleurs » proposée par Babette Navarra (SONE), Pierre Jouffret (SONE) et Jean-François Arnoult (AMT).



Babette a montré les conséquences pour l'organisme de la consommation de champignons toxiques voire mortels et les types de symptômes, Pierre a évoqué les atouts gustatifs des bons comestibles, à condition de ne pas en abuser. Quant à Jean-François, il a expliqué les risques de confusions entre certaines espèces sous forme de tableaux pédagogiques. Tous les trois ont mis en garde les consommateurs éventuels grâce à des conseils bien précis.



Après le repas traditionnel, style auberge espagnole, toujours très sympathique, les membres de l'AMT et de SONE présents ont renseigné les visiteurs afin de parfaire leurs connaissances en matière de champignons. A noter la présence



d'un grand nombre de clitocybes nébuleux et la quasi absence de bolets.



Exposition de Castanet-Tolosan 26, 27/11/2021



Sève de Cocagne en collaboration avec l'AMT a proposé tout d'abord, le 25 novembre, la projection du film *Au Royaume des Champignons* suivi d'un débat animé par une mycologue.



Les 26 et 27 novembre une exposition de 115 espèces de champignons s'est tenue salle Ginette Forgues, une nouvelle et belle salle située en plein centre ville. Le 25, les mycologues présents ont accueilli 5 classes de CM². La plupart des enfants se sont montrés très intéressés et ont posé des questions pertinentes. C'est une expérience à renouveler.

Les visiteurs n'ont pas été très nombreux le samedi 27, peut-être en raison de la crise sanitaire. En tous cas, ce fut une exposition réussie grâce à la compétence des mycologues qui ont pu déterminer autant d'espèces en un temps limité, au dynamisme de ceux qui ont animé les groupes d'enfants et au chaleureux accueil des représentants de Sève de Cocagne que nous remercions.



Les Amanites

Conférence de Gisèle Bonnet le 18/01/2022

Gisèle a évoqué les différentes variétés d'Amanites en présentant leurs caractéristiques.

Les Amanites ont :

- ◆ une chair fibreuse
- ◆ des lames libres blanches ou jaunes
- ◆ un pied et un chapeau séparables
- ◆ une sporée blanche

Leur pied peut être décoré d'une volve, d'un anneau ou des deux.

A. Avec une volve et un anneau

1) Volve membraneuse en sac

a)) **Chapeau vert**

Amanita phalloides

Chapeau vert ou vert-jaune, lames blanches, pied blanc, anneau en jupe, volve en sac. On la trouve sous feuillus ou conifères. Elle est mortelle



b)) Chapeau blanc

Amanita virosa

Espèce entièrement blanche, moins courante qu'*Amanita phalloides*. Son chapeau est blanc brillant, son pied fibrillo-pelucheux.

On la trouve en forêt sous conifères, parfois sous feuillus (bouleaux).

Elle est également mortelle.



Amanita dunensis

Profondément enterrée dans le sable, c'est une variété d'*Amanita phalloides* tout aussi mortelle.



Amanita ovoïdea

C'est un gros champignon avec un voile général qui reste en lambeaux, la marge est crémeuse, le pied floconneux. Il a une volve en sac blanche à rousse.

On le trouve en forêt ou dans les bois clairs.

C'est un comestible médiocre.



Dans ce groupe on trouve aussi l'amanite printanière :

Amanita verna : elle ressemble à *Amanita virosa*. Elle est blanche à chapeau régulier lisse et à pied blanc lisse avec un anneau membraneux.

Elle est mortelle.



c) **Chapeau orange**

Amanita caesare

Son chapeau orange ne présente généralement pas de débris de voile. Les lames et le pied sont jaune citron, l'anneau en jupe est blanc ou jaunâtre et la volve en sac blanche. C'est un très bon comestible.



2) Volve en débris

a) **Chapeau rouge**

Amanita muscaria

Les lames et le pied sont blancs.

Elle est toxique.



Amanita muscaria* variété *puella

Plus jaune et plus gracile.



Amanita muscaria* variété *aureola

Son chapeau orange est souvent dépourvu de flocons blancs mais on ne peut pas la confondre avec *Amanita caesare* (lames et pied jaunes) car les lames et le pied sont blancs.



b)) **Chapeau brun**

Amanita pantherina

Elle a un pied blanc bulbeux, une volve floconneuse surmontée de bracelets hélicoïdaux. Les débris de voile sur le chapeau sont très blancs et proéminents.

Il existe une variété *abietum*, presque noire. Elle est plus sombre et plus charnue, et ses flocons sont blanc sale.



c)) **Chapeau brun-gris rougeâtre**

Amanita rubescens

Il y a toujours des traces rouges sur le pied blanc ou sur le chapeau ou sur les blessures

Le pied et l'anneau sont blancs, la volve est en forme de bourrelet

Bon comestible



Amanita rubescens* variété *annulosulfurea

L'anneau est jaune



Amanita rubescens* variété *franchetii qui ne rougit pas.

d)) **Chapeau gris brun**

Amanita excelsa* variété *spissa

Son chapeau strié de blanc porte des verrues vélares grisâtres. Le pied est clavé blanc ou chiné de gris. L'anneau est fugace et la volve presque inexistante. Elle a une odeur de rave. On la trouve sous feuillus ou conifères.

C'est un comestible médiocre.



Amanita excelsa

Elle a un chapeau gris à petites verrues, un anneau en jupe et son pied est radicant.



e)) **Chapeau jaune**

Amanita junquillea (gemmata)

Son chapeau jaune orangé vite plat a une marge légèrement striée. Les lames et le pied sont blancs, l'anneau est fugace et la volve circinse. Elle a une odeur de rave.

On la trouve sous feuillus ou conifères.

Elle est toxique.



Amanita eliae

Voisine d'*Amanita junquillea*, son chapeau est plus rose ocre, son anneau fugace. La volve est souvent enterrée dans le sable.



3) Volve marginée

Amanita citrina

Son chapeau jaune citron comporte des débris vélaire irréguliers. Le pied et l'anneau sont blancs ou jaunâtres. La volve est nettement marginée, hémisphérique et collée sur le pied. Elle a une odeur de pomme de terre crue caractéristique.

C'est un comestible médiocre.



Il existe une variété blanche :

Amanita citrina* variété *alba



B. Avec une volve et pas d'anneau

a)) Chapeau gris

Amanita vaginata

Elle a un chapeau lisse, à marge très striée.
Son pied est blanc à gris, sans anneau, vite creux. La volve est membraneuse, blanchâtre.

On la trouve sous feuillus.

C'est un bon comestible.

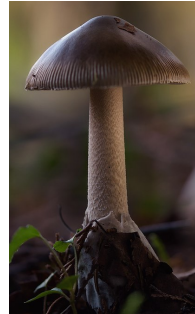


Amanita vaginata* variété *alba

Elle est mamelonnée.

Amanita vaginata* variété *plumbea

Elle est gris foncé.



b)) Chapeau orangé

Amanita fulva

Elle a un chapeau jaune orangé lisse, des lames à arêtes givrées, un pied blanc ou roux pâle.

On la trouve en forêt sous feuillus.

C'est un comestible médiocre à saveur particulière.

Amanita crocea

Elle a un chapeau pointu jaune citron, un pied chiné de jaune, une volve épaisse dont l'intérieur est jaune.

On la trouve en forêt sous feuillus.



Amanita lividopalescens

Son chapeau est lisse crème noisette et son pied pelucheux.



c)) **Chapeau brun grisâtre**

Amanita battarea

Elle a un chapeau brun cocardé de cernes sombres (un cerne à la naissance des stries), un pied tigré de gris.

On la trouve sous conifères en montagne, sous feuillus en plaine



Amanita ceciliae

Son chapeau brun à gris présente de nombreuses squames. La volve est grise, friable.

On la rencontre sur les alluvions et dans les taillis argileux.



Amanita submembranacea

Son chapeau est gris olivâtre. Le voile général est gris noir.

On la trouve en montagne sous hêtres ou sapins à myrtilles.



Amanita beckeri

Le chapeau est noisette et le pied tigré de noisette, le voile très blanc.

On la rencontre en montagne sous conifères ou parfois feuillus



Amanita umbrinolutea

Elle est proche d'*Amanita vaginata*. Sa grosse volve est rousse et son pied chiné de gris. On la trouve en montagne.



C. Avec un anneau et pas de volve

Limacella guttata

Elle possède un chapeau couleur cuir pâle, un pied clavé fibrilleux, un anneau membraneux. Elle a une odeur de concombre.



Limacella furnacea, couleur de nuage.



Sorties de Décembre 2021/Janvier 2022

Le mauvais temps ou le froid n'ont pas dissuadé Marianna et son groupe d'effectuer quelques sorties hebdomadaires.

- ◆ En décembre au col de Port :



Craterellus tubaeformis



Craterellus lutescens



Cantharellus pallens dans le Cousserans

- ◆ Le 6 janvier 2022 à Bechat (bois de feuillus)

Hydnum repandum (pied de mouton), *Craterellus cornucopioides* et *cine-reus* (trompette des morts), *Cantharellus pallens* (girolle).

- ◆ Le 14 janvier 2022 à Sainte-Croix-Volvestre (bois mêlés)

Hydnum rufescens (pied de mouton), *Craterellus tubaeformis*, *Laccaria amethystina* (laccaria améthyste), *laccaria laccata* (laccaria laqué) *Laeticutis cristata* (*Albatrellus cristatus*), *Hypholoma fasciculare*, *Galerina marginata* (galère marginée).

- ◆ Le 27 janvier à Lasserre et Sainte-Croix

Hydnum repandum et *rufescens* (pied de mouton), *Craterellus tubaeformis* (Chanterelle en tube), *Laeticutis cristata* (polypore craquelé) *Psathyrella sp* (selon Guillaume Eyssartier impossible à déterminer sans microscopie)

Une espèce rare sur le campus

Le 05/01/ 2022 est paru dans le Bulletin de la Société Mycologique de France l'article de Jonathan Cazabonne, Hervé Cochard (spécialiste des Mycènes), Hervé Gryta, et Patricia Jargeat, concernant une récolte d'un champignon rare , *Mycena chlorinosma*, effectuée dans le sentier nature de l'Université Paul Sabatier. En voici quelques extraits :

Le rare *Mycena chlorinosma* Singer (*Agaricales, Mycenaceae*) a été trouvé lors d'un travail d'inventaire mycologique dans le bois de Pouciquot, situé sur le campus de l'université de Toulouse (France). C'est dans ce cadre qu'un mycène (récolte JCFR001) présentant des caractères remarquables, tels qu'un chapeau visqueux, une odeur de chlore et un



disque à la base du pied, a été observé. Il poussait, solitaire, sur une souche d'arbre en décomposition. Cette récolte constitue la huitième mention connue de cette espèce en France (métropole et outre-mer), la troisième en France métropolitaine. Une description et des photographies macro- et microscopiques de la récolte sont données. La position phylogénétique de cette espèce, basée sur les marqueurs ITS et 28S, est présentée et les espèces les plus proches sont comparées. Cette analyse moléculaire montre que notre récolte s'apparente à *Mycena discobasis* et met aussi en évidence la difficulté de délimiter les espèces de mycènes de la section *Exornatae*.

Comme il était très surprenant de retrouver *M. chlorinosma*, espèce tropicale, à Toulouse, des analyses plus détaillées, morphologiques et moléculaires, ont été réalisées pour confirmer cette détermination. Un fragment de carpophore a été envoyé à Guillaume Eyssartier pour vérification et une analyse phylogénétique a été réalisée. La présence de *M. chlorinosma* à Toulouse pourrait donc être liée aux collections d'essences exotiques plantées par H. Gaussen sur le campus de l'université.

Pour conclure, il est actuellement difficile de délimiter les espèces de la section *Exornatae*, mais aussi celles des sections proches. Les caractères retenus semblent insuffisants pour identifier les récoltes et la répartition géographique de toutes ces espèces, qui passent souvent inaperçues du fait de leur petite taille, est sans doute sous-estimée. La présence d'espèces tropicales rares en Europe, et en l'occurrence en France, pose toutefois la question de leur intégration dans des programmes de protection de la fonge, tels que les listes rouges.

Extravagances de la vie animale sous-marine

Curiosités et merveilles

Conférence de Jean Mangin le 24/01/2022

Entre Bornéo et la Papouasie, Jean Mangin a affrété un bateau avec tout le ravitaillement nécessaire pour 15 jours afin de pouvoir plonger jusqu'à 30 mètres de profondeur dans une zone située à la jonction des Océans Pacifique et Indien, la Wallacea.

Couleurs et formes

Cette zone quasi inexplorée s'avère très riche en biodiversité : coraux , poissons ... Le plongeur est ébloui par la beauté des animaux marins tant par leurs couleurs chatoyantes que par leurs formes.



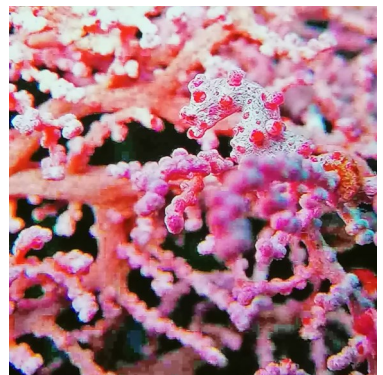
Ainsi, on peut rencontrer des **crevettes** bariolées aux yeux bleus ou une étoile de mer granuleuse ; des **ascidies** coloniales ressemblant à des champignons arborent un



bleu intense ; elles vivent en symbiose avec des algues bleues. Une **rascasse** étonne également par ses couleurs vives, tout comme le **poisson-ange**...

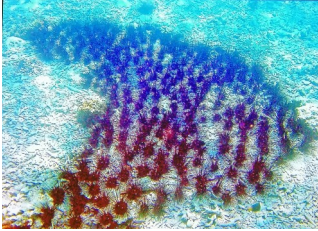
Mimétisme et camouflage

Un **hippocampe** réalise un mimétisme parfait avec la gorgone dans laquelle il vit. Même chose pour le **poisson-lézard**



dans du corail dentelle ou le poisson-pierre, très dangereux à cause de sa nageoire dorsale hérissée de piquants mortels,

ou encore un **crabe** sur corail mou.



D'autres techniques de camouflage sont utilisées pour se protéger des prédateurs ; ainsi, les **oursins diadèmes** choisissent de se regrouper, un crabe prend un oursin sur son dos pour traverser un banc de sable en sécurité, un **poulpe** se cache dans une noix de coco mais un de ses congénères lui dérobe une partie de son logement !



Certains sont capables de se transformer en un clin d'œil :

Métamorphoses

Une pieuvre réalise un mimétisme incroyable avec un rocher en changeant immédiatement de couleur.

Une **rascasse** dont la nageoire pectorale est devenue griffe sort des éventails de couleur sous l'effet de la peur.



Poissons insolites



Certains poissons sont munis d'ocelles ressemblant à des yeux afin de dérouter le prédateur. L'effet de surprise lui permet ainsi de se sauver.



Le plongeur peut aussi contempler d'étranges poissons : un **poisson-vache**, un **poisson-papillon**, un poisson-cacatoès, ou encore une **mante multicolore** qui vit dans un terrier et repère ses proies grâce à sa vision à 360°. Elle connaît également la



distance de sa proie et peut se déplacer à 80km/h.

En outre, ses battoirs puissants lui permettent de casser un bivalve.



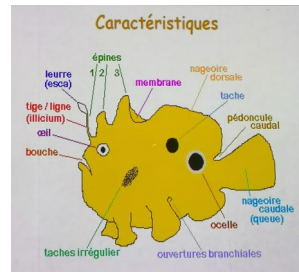
Quant au poulpe **gorgonocéphale**, il s'installe dans une gorgone et recroqueville ses tentacules. Il les déploie pour chasser.



Les **poissons-couteaux**, eux, vivent verticalement et se déplacent ainsi pour chercher leur nourriture.

Poissons-pêcheurs

Antennarius picpus ou **poisson-crapaud** possède des nageoires pectorales qui se sont transformées en pattes. Des trous branchiaux vers les nageoires pelviennes lui permettent de recracher l'eau pour courir en cas de danger. Il porte sur la tête une sorte de canne à pêche appelée illicium. Il digère ses proies en restant immobile parmi les coraux avec lesquels il se confond.



Le **poisson-pêcheur ébouriffé** utilise également une « canne à pêche » terminée par un leurre .

Comatules

Ces animaux datent de l'ère secondaire. Le **lys de mer** a perdu son pied et est devenu une **comatule** qui peut se déplacer.



Nudibranches

Ces mollusques gastéropodes ou « limaces de mer » évoluent avec grâce dans l'univers marin comme le **nudibranche voile de mariée**, **Nembrotha multicolore**, **danseuse espagnole** ou en habit de soirée.



Une plongée surprenante dans l'univers sous-marin grâce aux magnifiques photographies de Jean Mangin.

Photographies de **Jean Mangin**

Une crème anti-âge à base de champignons

Toulouse : l'INP lance une crème anti-âge à base de champignons

L'INP-ENSIACET Toulouse lance une formulation d'une crème pour la peau à base de champignons asiatiques et de truffes noires.

On le sait, le champignon asiatique Reishi appelé aussi « champignon de l'immortalité » à de nombreuses vertus. Un résultat détonnant quand il épouse la truffe noire du Quercy, ***Tuber melanosporum***. Fort de ce constat, le Flav Lab de l'Institut National Polytechnique de Toulouse (INP), a élaboré une formulation de crème anti-âge innovante à base d'extraits de truffe et de divers champignons asiatiques dont le reishi, ***Ganoderma lucidum***, le shiitaké, ***Lentinula edodes***, un champignon comestible très riche en nutriments pour la peau. Un projet appelé Champicosmeto.



Présentation en avant-première le 2 février

« Cette année, dans toute la France, dont à Toulouse, le thème des 38^{èmes} Olympiades de la Chimie est « Chimie et Cosmétique ». Un vaste sujet dont nous sommes au cœur », rappelle Thierry Talou, enseignant-chercheur à l'INP à l'initiative de ce produit avec son équipe composée de deux étudiantes en BTS Cosmétiques, Isalyne Saunier et Eva Benede. L'équipe a travaillé durant un an pour élaborer et parfaire cette crème hydratante anti-âge : « Depuis plus de vingt-cinq ans, on travaille sur la chimie des champignons et de la truffe dont les éléments nutritifs sont intéressants pour l'épiderme, notamment pour la souplesse, estime Thierry Talou. Nous avons donc du recul ».

À ces champignons et cette truffe noire, l'équipe a associé des infusions de plantes : thé vert riche en polyphénols, maté vert et rooibos, un buisson rouge dont les propriétés antioxydantes sont essentielles contre le vieillissement de la peau. « Avec ces mélanges, on a obtenu une crème de couleur beige pour une préparation pilote d'un kilo, soit 50 petites boîtes, testée par des jeunes filles du lycée Hélène Boucher à Toulouse».

À la demande des organisateurs du Salon Innov Occitanie à Labège, le 2 février, les résultats de ce projet Champicosmeto seront présentés en avant-première.

D'après Silvana Grasso
in La Dépêche du 29/01/2022

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 : D. RAMIS - 06 45 65 87 35 - damien.ramis@orange.fr

Trésorier adjoint : 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

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 2022 des cotisations : 10€/ personne, 15 €/ couple, 5€/étudiant + 10 € si Bulletin papier (tarifs exceptionnels cette année en raison de la pandémie.)

PARTENARIATS et COOPÉRATIONS



KLORANE
BOTANICAL
FOUNDATION

MAIRIE DE TOULOUSE



UNIVERSITÉ
TOULOUSE III
PAUL SABATIER



Saint-Orens
Nature
Environnement



Office National des Forêts



Base de Laitons de la
Forêt de Bouconne

