



9 Allée des Balmes
38170 SEYSSINET-PARISSET
myco.bota.seyssinet@gmail.com
<http://champignon38.asso-seyssinet-pariset.fr>
tél : 07 68 94 80 74



INFOS DU MOIS

Février 2019

Bonjour à tous,

Je vous souhaite une bonne lecture.

Je veux d'abord rendre un hommage à Gérard Dussert, ancien adhérent, disparu récemment.

Gérard était le mari de Nicole, secrétaire de la société dans les années 2004-2005.

D'une gentillesse extrême, ceux qui l'ont connu, ont pu l'apprécier lors de moments très forts de la société.

Merci Christian (Perrin) pour nous avoir informés de cette triste nouvelle.

Un mot de réconfort pour Nicole.



“Rien n'est plus vivant qu'un souvenir.”

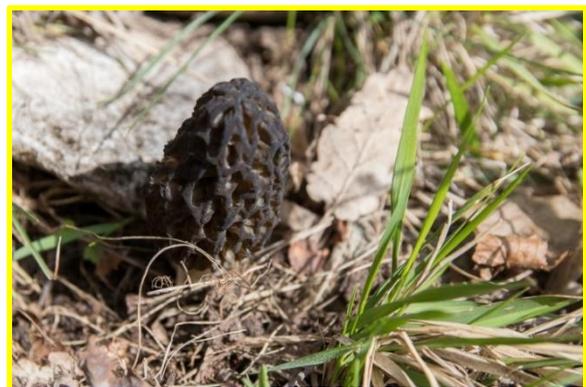
L'hiver s'est installé, le manteau blanc recouvre mes coins de prospection, j'en profite pour les visiter à ski de fond. Ce mois de février correspond aussi aux vacances d'hiver en famille. Les enfants obtiennent une étoile, un flocon sous le regard attendri des parents, voire grands-parents.

Je vous propose aussi de découvrir ou redécouvrir une brochure de formation que j'avais concoctée, il y a quelques années. Vos questions, remarques sont les bienvenues.

Ma brochure de formation :

<http://champignon38.asso-seyssinet-pariset.fr/wp-content/uploads/2013/03/Je-decouvre-les-champignons.pdf>

Certains d'entre nous songent aux champignons de printemps qui j'espère seront au rendez-vous.



Gilbert Bonthoux.

Lu pour vous :

Une cueilleuse de champignons sauvée par une greffe de foie : (restons vigilant!!!)

<https://www.ladepeche.fr/2019/02/04/la-cueilleuse-de-champignons-sauvee-par-une-greffe-de-foie,7993478.php>

Et si les champignons étaient les maîtres du monde ?

<https://sciencepost.fr/2019/02/et-si-les-champignons-etaient-les-maitres-du-monde-avant-les-arbres/>

Dernière minute :

-Le mercredi 20 février, Jacques Boulloud viendra nous présenter un diaporama s'intitulant : le genre Lactaire (20h30 au local).

Rappel :

-Le stage mycologique d'automne aura lieu en Ubaye.

Situé entre le lac de Serre-Ponçon et Barcelonnette du vendredi 11 au dimanche 13 octobre 2019.



Rubrique : humour.

"Le champignon n'a pas de sexe, l'inverse n'est pas toujours vrai..."

Citation d'Alphonse Allais.

"Dans notre édition d'hier, une légère erreur technique nous a fait imprimer les noms de champignons vénéneux sous les photos des champignons comestibles, et vice versa. Nos lecteurs survivants auront rectifié d'eux-mêmes."

Citation de Pierre Desproges.

Ma "curiosité" du mois : les cheveux de glace.

J'ai observé ce phénomène une fois, à Méaudre, ils se développent grâce au mycélium d'un champignon "Exidiopsis effusa", souvent sur du bois mort du fayard. Cette merveille est éphémère.



Pour en savoir plus :

<https://www.gurumed.org/2015/07/24/sur-ltrange-et-magnifique-chevelure-de-glace/>



Mon Champignon du mois : *Strobilurus esculentus* :

La Collybie des cônes.

Strobilurus esculentus(Wulf. : Fr.) Singer 1962 **Collybie du cône d'épicéa** **Comestible**

Ce petit champignon (3cm maxi) aux tendances montagnardes fréquente les cônes d'épicéas très tôt en saison, juste après la fonte des neiges. C'est une espèce commune qui peut envahir les pessières quand les conditions d'humidité sont bonnes. Cette collybie est comestible, son pied est à rejeter trop élastique, il faudra beaucoup de patience pour ramasser ses champignons.

Deux variétés de cette espèce, var. *albidus*(chapeau est blanc à disque à peine crème ochracé), var. *griseus*(le chapeau gris)

Confusion possible avec les autres petits champignons qui fréquentent aussi les pommes de pins ou d'épicéas !

Peu importe, aucun n'est toxique, seul *Strobilurus stephanocystis* présente un goût amer mais est associé aux cônes de pins



De forme hémisphérique, convexe puis + - plan souvent avec un petit mamelon centrale + - marqué

De tonalités brunes pour l'espèce type, il y a toutes une variante de teinte allant du blanc-gris jusqu'au brun-rougeâtre

Pied mince, coriace, droit ou courbé, Blanc dans la partie supérieure puis jaunâtre à brun rougeâtre vers la base, souvent très radicante. Il peut pour trouver son hôte, être totalement tortueux et de belle longueur. Sa base est garnie de filaments de mycelium

Le chapeau est dur quand on tapote dessus (tant qu'il est encore convexe)

Lames échancrées, moyennement serrées, intercalées de lamellules, blanches à grisâtre pâle.

Marge + clair voir translucide, laissant apparaître de fines striures

Chair : fine, élastique, tenace, blanchâtre. Odeur et saveur douce, fongique

sporée blanche

Ecologie: sous épicéa uniquement, et sur leurs cônes souvent totalement enterré, en zone très humide.

DUVERGER Damien

Photo : Damien Duverger (groupe Facebook: "Mycologie des 4 massifs")

Pour en savoir plus :

|

https://www.francini-mycologie.fr/LA_PAGE_DU_DEBUTANT/Strobilurus_esculentus.html

Mes photos du Vercors :

Je vous propose de découvrir le massif des Coulmes, direction le Col de Romeyère au dessus du village de Rencurel, village natal de mon grand père paternel.

En préparant la Session 2005, j'ai eu l'occasion d'explorer cette forêt de fayards chargée de l'histoire des charbonniers. Une sortie mycologique a eu lieu pendant la session vers le col du Mont Noir.



Pour en savoir plus :

http://www.vercors-gtv.com/documents/plan_raquettes_Coulmes.pdf

Un poème pour conclure notre lecture : Poète

Une des plus belles chansons (coquine!!!) du regretté Charles Aznavour.

<https://www.youtube.com/watch?v=7I1K3-1E7hk>

SMBSP (myco.bota.seyssinet@gmail.com)

9, Allée des Balmes, 38 170 Seyssinet-Pariset

Tél : 07 68 94 80 74

<http://champignon38.asso-seyssinet-pariset.fr>

Je vous remercie de me faire part de vos suggestions, cette page vous appartient.

Me joindre par mail :

myco.bota.seyssinet@gmail.com



Myco



Bota