



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

### Janvier 2019

Bonjour à tous,

Je vous souhaite une bonne lecture et une bonne année pour vous et pour notre société. Je tiens à remercier Gisèle et Bernard pour la correction, Antoine pour l'envoi de cette nouvelle du mois. Jean-Jacques pour les conseils et la "police". L'année 2019 a commencée, et l'hiver s'est installé. Les chutes de neige succèdent au froid ambiant. Je vous propose de découvrir les myxomycètes nivicoles qu'il est possible d'observer l'hiver à condition d'avoir l'œil !!! Cette année, les activités de notre société seront denses, comme à l'habitude.

Notre programme de formation :

<http://champignon38.asso-seyssinet-pariset.fr/wp-content/uploads/2018/10/Formations-Conférences-2018-2019-2.pdf>

*"Nous devons apprendre à vivre ensemble comme des frères, sinon nous allons mourir tous ensemble comme des idiots." Martin Luther King*

Gilbert Bonthoux.

Vu pour vous :

Olivier Sageat (président de la société d'Albertville et membre du Club de Meyzieu) m'a fait connaître hier soir "le blog de Mycoquébec".

Fort intéressant et esthétique. Par exemple les définitions des cystides. J'ai grand plaisir à partager l'info. (Yves Courtieu)

<https://blog.mycoquebec.org/blog/les-cystides-des-hymenomycetes/>



Un grand merci à Yves Courtieu , président de notre Fédération.

## Dernières minutes :

-Le mercredi 30 janvier, Jacques Boulloud viendra nous présenter un diaporama s'intitulant : **Une année de sorties (20h30 au local)**

-Le **stage mycologique d'automne** aura lieu en Ubaye, entre le lac de Serre-Ponçon et Barcelonnette, du vendredi 11 au dimanche 13 octobre 2019.



## Ma recette du mois : Le pain d'épices d'Anne-Marie.

Ingrédients :

5cl de lait, 250g de miel, 50g de sucre, 80g de beurre (ramolli), 50g d'amandes moulues, 1oeuf, 1 orange et 1 citron (bio), 1c à café d'anis, de bicarbonate, 6 clous de girofle, environ 1/2 c à café de cumin, gingembre, cardamome, coriandre, muscade, cannelle, un peu de poivre.

## Mode d'emploi :

-Beurrer un moule à cake et le mettre au frigidaire.

-Hacher fin les zestes de l'orange et du citron, ainsi que les clous de girofle.

-Préchauffer le four thermostat 6 (180°).

-Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients. Verser dans le moule à cake et mettre environ 50' au four (vérifier avec la lame d'un couteau).

**Merci Anne-Marie de m'avoir passé ta recette que nous avons pu apprécier quand tu étais membre du CA. Je te souhaite le meilleur avec Pierre, ton mari.**



Source :

**Anne-Marie Di Chiaro**

## Ma "plante" du mois : les Myxomycètes nivicoles.

### Définition :

Les myxomycètes n'ont rien à voir avec les moisissures. Même si, possédant des spores, ils ont été longtemps classés dans la classe des myxomycètes au sein du règne fongique, on sait maintenant que ce ne sont pas des champignons mais qu'ils se rapprochent plutôt des protistes. Mais l'habitude étant prise, leur étude fait toujours partie de la mycologie.



**Lamproderma piriforme.**

*Pour en savoir plus :*

<https://www.tela-botanica.org/wp-content/uploads/2017/11/myxomycetes.pdf>

[http://fungi.fr/Html/Listenivi\\_2012.pdf](http://fungi.fr/Html/Listenivi_2012.pdf)

<http://jlcheype.free.fr/classification/Myxomycetes/Myxomycetes.htm>

**(Un amical merci à Chantal HUGOUVIEUX, à Marianne MEYER, (spécialiste du genre) et à Jean louis Cheype, tous membres de la FMBDS.)**

## *Mon champignon du mois : Le pied Bleu "Lepista nuda"*

*Responsable d'intolérances comme le Clitocybe nébuleux?*



*Pour en savoir plus :*

[https://www.francini-mycologie.fr/LA\\_PAGE\\_DU\\_DEBUTANT/Lepista\\_nuda.htm](https://www.francini-mycologie.fr/LA_PAGE_DU_DEBUTANT/Lepista_nuda.htm)

**Définition du genre Lépiste : ( Extrait du CD de Jean-luc Fasciotto)**

Sporée rosâtre.

Champignons aux allures de Tricholomes, c'est-à-dire généralement charnus.

Lames +/- adnées ou échancrées se séparant en bloc de la chair (sous la pression d'un ongle, par exemple).

<https://www.champignonsen3clics.com/identifiezleschampignonsen3clics-com/>



**"Lepista luscina (panaeolus)" l'argouanne**

## Nouvelle rubrique : Humour

Une dame ramasse des champignons dans un grand panier. Un monsieur s'approche et lui demande :

–Vous vous y connaissez en champignons ?

–Bien sûr, j'en suis à mon troisième mari !

---

## Mes photos du Vercors : La foulée blanche des enfants:

Il y a 41 ans avait lieu la première foulée blanche. J'étais présent, comme bénévole, par -20°, on inscrivait les 400 premiers participants sur une liste au stylo, pas d'informatique mais un cœur rempli de fierté de faire connaître son paradis.

Plus tard, mon fils aurait pu gagner les 42 km, c'est lui et ses coéquipiers du team Isère Nordique qui menaient la danse dans la montée de Gève...Ce sport est une école de la vie, en loisir ou en compétition !!!



*Pour en savoir plus :*  
*RV du mercredi 23 au dimanche 27 janvier 2019*

<https://www.lafouleeblanche.com/programme/>

**Un poème pour conclure notre lecture :**

**"Chanson pour elles"**

**Poète : Paul Verlaine**

<https://www.poesie-francaise.fr/paul-verlaine/poeme-chanson-pour-elles.php>

**En hommage à nos compagnes et des personnalités féminines de notre association !!!**

SMBSP ([myco.bota.seyssinet@gmail.com](mailto: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](mailto:myco.bota.seyssinet@gmail.com)