



# Bulletin de liaison

N° 31 | Mars 2022

de la Fédération Mycologique et Botanique

# Dauphiné-Savoie

*Asperula hirta*  
Col du Tourmalet (65),  
26 juin 2021



*Amanita muscaria var. fuligineoverrucosa*  
Bois de La Côte (Haute-Savoie), 23 octobre 2021



# Sommaire

A propos... de votre bulletin de liaison, par Laurent FRANCINI, Directeur du bulletin	3
<b>Le billet du Président</b> , par Yves COURTIEU	4
† Alain POGGIALI, par Roger MOREL-FOURRIER	5
<b>Société Mycologique et Botanique du Chablais</b>	
Programme d'activités du 1 <sup>er</sup> semestre 2022	6
Sur quelques Renoncules de haute et moyenne montagne, par Yves COURTIEU, Président Fédéral	7-11
Humour, par André GRUAZ	12-13
<b>Club Mycologique et Botanique de Meyzieu</b>	
Compte-rendu du Stage Débutants à La Chapelle-Geneste (4-7.10.2021), par Agnès COLLIN (la Chanterelle de Ville-la-Grand)	14-16
ÉNIGMES botaniques, mycologiques et jardinières, par Louis GIRARD	17-23
Vogüé - 11-14 novembre 2021, par Michèle RAILLÈRE-BURAT	24-26
<b>Publicité</b> Microscopie et Services	27
<b>MycofIAURA</b>	
Rapport d'activités 2021, par Nicolas VAN VOOREN	28-29
Mini-sessions, par Nicolas VAN VOOREN	30
<b>Ascomycete.org</b>	
Un premier bilan de l'année 2021, par Nicolas VAN VOOREN et Michel HAIRAUD	31-33
Hommage à † Christian LECHAT, par Michel HAIRAUD	34
<b>Société d'Histoire Naturelle du Pays Rochois</b>	
Exemple de fructification d'un myxomycète, par Alain BENARD	35-38
<b>Section mycologique et botanique du foyer rural de Montmélian</b>	
Principe de Peter, par Jean-Claude MÉNÈS	39
<b>Société d'Histoire Naturelle de Voiron-Chartreuse</b>	
Mycologues / Docteurs / Patients, par Eric MICHON	40-47
<b>Société Mycologique du Dauphiné</b>	
Le mot de la présidente, par Evelyne TARDY	48
Editorial, par Françoise SERRA-TOSIO	48
Programme d'activités 2022, par Françoise SERRA-TOSIO	49
Une grave intoxication révélée tardivement, par Jocelyne SERGENT	50-51
Hommage à † Claude MORAND	52
<b>Groupe Nature de Faverges</b>	
Aménagement du haut-bassin de la Deisse dans l'Albanais (73-74), par Pierre MELIN	53-56
<b>Publicité</b> Les Gîtes du Bois-de-Chelles	57
<b>Seyssinet-Pariset</b>	
Manifestations et événements	58
Une page d'histoire	59-61
† Jacques PIZZARDO	62
<b>Groupe Mycologique de la Tour-du-Pin</b>	
Petite note sur quatre champignons du nord-Isère, par Patrick BÉJUIS	63-66
<b>La page du naturaliste</b> , par Laurent FRANCINI, la Chanterelle de Ville-la-Grand	67

*Belle saison à tous!*

# A propos... de votre bulletin de liaison

par Laurent FRANCINI · 35, allée du Tremblay · Maisonneuve · 74160 Vers · [l.francini@orange.fr](mailto:l.francini@orange.fr)

Le bulletin de liaison **N° 31** est entre vos mains. Grâce à tous les contributeurs, ce bulletin est très apprécié. Je souhaite remercier vivement toutes les personnes qui le rendent attractif et agréable à consulter. Grâce au talent de tous les auteurs, il constitue plus que jamais le trait d'union nécessaire entre toutes les sociétés fédérées, et il vous permet de voir comment fonctionnent les autres sociétés et, pourquoi pas, de vous en inspirer. N'hésitez pas à me contacter pour toute suggestion ou critique!

**Afin de permettre à toutes les sociétés de s'exprimer, nous demandons aux auteurs de bien vouloir ne pas dépasser 8 pages par société, photos comprises. Merci de votre compréhension !**

## Nature du matériel envoyé

Le Directeur du Bulletin de Liaison recevra, sans exception, tout le matériel (textes et images) par courriel : [liaison@fmbds.org](mailto:liaison@fmbds.org). Aucune autre adresse ne devra être utilisée, notamment en raison de l'élimination possible de certains messages par les filtres antispam des fournisseurs d'accès. Lorsque le matériel (notamment les images) sera d'un poids excessif pour être envoyé par mail, il sera fait usage de sites de transfert spécialisés comme WeTransfer ou Gros Fichiers, par exemple. Les textes devront être au format Word (.doc ou .docx). Dans le cas de traitements de texte anciens ou « exotiques », le texte pourra être envoyé directement dans le corps d'un message électronique.

**RAPPEL : les pdf seront refusés, sauf dans le cas des tableaux Excel (voir ci-après).** En effet, ces fichiers sont formatés selon des polices propres à chaque société, ce qui ne saurait convenir dans le cadre de ce bulletin. Je serais obligé dans ce dernier cas de récupérer le texte tant bien que mal et de le refaire complètement, ce qui m'occasionnerait une grande perte de temps. Vous devrez donc retaper ces textes au format Word et envoyer les images à part.

■ **Images :** les formats .bmp, .jpeg, .tif, .png, .eps sont acceptés. N'envoyez pas de format RAW car ces fichiers sont trop lourds (dans ce dernier cas, utilisez WeTransfer). Au cas où les images seraient nombreuses, prévoir plusieurs mails différents.

■ **Tableaux Excel :** ils devront parvenir au format .pdf, afin d'éviter les possibles problèmes de compatibilité au niveau de la mise en pages.

■ **Autre matériel :** faire la demande par courriel.

## Mise en pages

Le format de la mise en pages reste le format A4. En effet, si certaines sociétés souhaitent imprimer le Bulletin de Liaison, ce format leur permet de le faire dans les meilleures conditions.

Le Directeur du Bulletin de Liaison, ancien professionnel de la mise en pages et du prépresse, se réserve le droit de mettre en pages les articles comme bon lui semble, en fonction du sujet de chaque article et ceci dans un souci de continuité de l'aspect graphique du Bulletin. Les éventuelles exigences particulières des auteurs seront discutées au coup par coup *et par e-mail seulement*.

Il ne sera pas envoyé de pdf de contrôle aux auteurs. Ces derniers devront par conséquent relire soigneusement leurs textes **avant** envoi.

## Fichier pdf final

La mise en pages finale au format pdf sera envoyée au Président fédéral à chaque parution. Après validation, il le transmettra à toutes les sociétés fédérées disposant d'une adresse e-mail, à charge pour elles de le transmettre à tous leurs membres.

**Le Directeur du Bulletin de Liaison n'enverra en aucun cas le pdf final directement aux sociétés.**

## Pour terminer...

Ce bulletin est **VOTRE** bulletin. C'est vous qui le faites vivre par vos articles et vos photos. N'hésitez pas à communiquer au Directeur du Bulletin de Liaison vos dates d'expos ou toute autre information que vous jugerez nécessaire.

**Et si vos articles sont déjà prêts, envoyez-les maintenant, textes et photos séparés, ne tardez pas !**



**Attention, mémorisez cette adresse mail : [liaison@fmbds.org](mailto:liaison@fmbds.org)**

**Les articles et les illustrations transmis sont sous la responsabilité des associations qui se sont assurées des autorisations auprès des intéressés avant leur publication.**

# Le billet du Président

par Yves COURTIEU

En ce début d'année 2022, les perspectives d'un retour à une vie un peu plus normale des associations commencent à montrer le bout de leur nez. Je n'épiloguerai donc pas là-dessus. J'espère simplement aujourd'hui que nos instances pourront bientôt se réunir d'une façon un peu plus constructive et conviviale que pendant les deux années que nous venons de vivre.

Restons optimistes quant à l'avenir et constatons déjà au travers de ce bulletin de liaison particulièrement conséquent dans son contenu que les membres de la FMBDS sont toujours bien vivants et désireux de rester actifs au travers de ce qu'il leur reste actuellement comme marges d'actions : écrire, par exemple ! Je souhaite que ce mouvement profite également à notre bulletin trimestriel : n'oubliez pas non plus d'écrire des articles destinés à paraître dans notre revue. Nous pouvons être fiers de maintenir sa parution régulière, tous les trimestres, contre vents et marées et il vaut vraiment la peine d'aider vos responsables pour poursuivre cette œuvre entamée il y a maintenant plus de 60 ans par tous nos prédécesseurs.

Les autres activités de la FMBDS ont continué en 2021 et continueront en 2022. Les mini-sessions notamment démontrent le dynamisme et la compétence reconnue aujourd'hui par nos partenaires publics (Région, DREAL, Conservatoires botaniques alpin et du Massif Central) de nos sociétés mycologiques en matière de fonge. Une page du site de la FMBDS a été spécialement consacrée aux rapports qui ont été faits et tous transmis à nos partenaires, à l'occasion des onze mini-sessions déjà réalisées depuis leur lancement (voir la note à ce sujet de Nicolas Van Vooren dans ce bulletin).

Pour rappel sont prévues cette année deux mini-sessions dans l'Allier organisées par Thonon et Ville-la-Grand pour l'une, par Saint-Genis-Laval pour l'autre et une dans l'Ardèche, organisée par la société de Meyzieu.

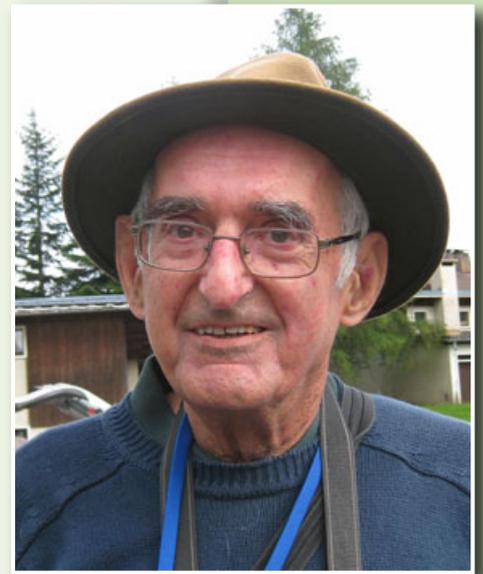
L'élaboration de la liste rouge se poursuit également et cette année il est prévu à l'automne de commencer à lui donner un tour plus officiel au travers d'une conférence de presse, d'un colloque et de la parution d'une première mouture de cette liste rouge, sous la forme d'un Atlas présentant les résultats de l'étude en cours.

Un congrès mycologique est prévu cette année, organisé par la FAMM dans le cadre de notre partenariat avec cette fédération voisine. Il devrait se dérouler en Corse, du 26 octobre au 1<sup>er</sup> novembre. La FMBDS se réjouit de collaborer de nouveau avec la FAMM à l'occasion de ce type de manifestation devenue traditionnelle et commune à nos deux organisations.

N'oubliez pas de participer également aux activités statutaires de la fédération. L'assemblée générale 2022 se déroulera très prochainement à l'Arbresle, le 24 avril, ce dont je remercie son président et ses collaborateurs ici-même. Elle se tiendra plus que très vraisemblablement en présentiel.

Je voudrais cependant aussi rappeler que la FMBDS est toujours en recherche d'une société candidate pour organiser celle de 2023. Merci d'y songer dans vos réunions et de faire part de votre éventuel projet à Yves Courtieu le plus tôt possible.

Je vous souhaite à tous une bonne saison, tant botanique que mycologique, au cours d'une année 2022 dont il est à espérer qu'elle nous voie tous sortir de cette sorte de tunnel qu'ont représenté les années 2020 et 2021... C'est mon vœu le plus cher pour la vie de nos sociétés et de nos instances fédérales.



*Yves Courtieu*  
Président FMBDS

# Alain POGGIALI

Notre ami Alain POGGIALI est décédé des suites d'un cancer le 20 septembre 2021 à Lyon. Alain, membre actif du CA, ancien président de notre société, mycologue et botaniste confirmé, toujours accompagné de son inséparable épouse Maguy, avait organisé le stage mycologique de Lamoura, sous l'égide de la FMBDS. Il était depuis les années 70 un pilier de notre société. Alain était un homme affable, dévoué, sympathique et toujours disponible, son décès est une grande perte pour les naturalistes du Haut-Jura.



*Roger Morel-Fourrier*

*Le Directeur du Bulletin de Liaison souhaite s'associer à la douleur de ses proches et adresse en particulier toute sa sympathie à Maguy, son épouse. J'aimais beaucoup Alain, prêt à partager ses grandes connaissances à chaque occasion, toujours souriant et extrêmement attachant. Il me manquera...*



*Ci-dessus, à gauche: Session botanique de Modane, 3 juin 2005.  
Ci-dessus, à droite: avec son ami Roger Morel-Fourrier, Session mycologique d'Arêches-Beaufort, 17 septembre 2011.  
Ci-contre: avec Claude Le Penne, Session botanique de Saint-Jean-de-Sixt/Forgeassoud, 3 juin 2016.*

# Société Mycologique et Botanique du Chablais

---

## Programme d'activités 1<sup>er</sup> semestre 2022

Réunions au Château de Sonnaz (Thonon), le lundi soir de 20 h 15 à 22 h, avec présentation prioritaire d'un groupe de champignons.

10 janvier : Assemblée Générale, paiement des cotisations, distribution du programme.

24 janvier : Conférence interne « Flore de l'Iseran » par Yves Courtieu.

7 février : Conférence interne « La Flore du Salève » par Denis Jordan.

28 février : Conférence interne « Les champignons de printemps » par Roger Dalex, André Gruaz et Claude Guichard.

14 mars : Conférence interne « Mycotoxicologie » par Philippe Saviuc.

21 mars : réunion ordinaire (détermination et présentation de plantes et de champignons).

4 avril : réunion ordinaire.

25 avril : réunion ordinaire.

9 mai : réunion ordinaire.

23 mai : réunion ordinaire.

13 juin : réunion ordinaire.

27 juin : réunion ordinaire.

### ANIMATIONS, SORTIES

Samedi 9 avril : journée en Valais près de Martigny (sentier des Adonis).

Samedi 28 mai : journée au Salève, secteur de la Tour des Pitons, sous la direction de Denis Jordan.

Sorties d'été : les dates et lieux seront définis en juin. Une sortie en juillet, et une sortie en août.

### AUTRES SORTIES

Elles seront décidées au cours de la saison selon les disponibilités ainsi que les conditions météo et figureront sur le site quelques jours à l'avance.



# Sur quelques Renoncules de haute et moyenne montagne

par Yves COURTIEU, Président SMBC

Depuis de nombreuses années, la fréquentation de la montagne m'a permis de nombreuses rencontres d'espèces propres aux zones montagnardes, subalpines et alpines de la Savoie et de la Haute-Savoie essentiellement, mais aussi d'autres massifs préalpins comme le Vercors. Le présent article présente quelques-unes des espèces du genre complexe *Ranunculus*, que l'on peut rencontrer en altitude et notamment dans le Chablais. La plupart des montagnes de ce massif accueillent l'espèce *Ranunculus thora*. Cette renoncule de petite taille (quelques cm), extrêmement toxique, a une allure très



particulière en raison de la présence d'une grande feuille caulinaire, presque aussi grande que la plante, en forme dite de « rein » dans la littérature et qui, pour ma part, m'évoque une sorte de bouclier comme en utilisaient les guerriers de l'antiquité.

Une autre espèce collinéenne et montagnarde est fréquente dans tout le massif du



Chablais. Il s'agit de *Ranunculus tuberosus*, une plante à feuilles et sépales plutôt velus, possédant des feuilles découpées en trois à cinq lobes et un pédoncule floral



sillonné, ce qui permet de la distinguer d'autres espèces plus ou moins ressemblantes.

Une Renoncule voisine de la précédente, *Ranunculus lanuginosus*, est également velue, mais sa pilosité est plus abondante, d'où son nom. Elle possède des feuilles découpées en trois lobes larges et un pédoncule floral non sillonné. Elle est plus ramifiée et généralement d'une taille plus imposante que *Ranunculus tuberosus*.





Une autre belle Renoncule, de taille moyenne ne dépassant pas 20 cm, *Ranunculus glacialis*, se rencontre à des altitudes plus élevées. Rare dans le Chablais, elle est présente cependant sur son



plus haut sommet, les Hauts-Forts. Elle fréquente les éboulis et les rocailles humides. Ses feuilles basales sont charnues et divisées en lobes obtus et sa floraison est de couleur blanche ou rosâtre.



Une espèce de moins grande altitude, *Ranunculus alpestris*, peut se rencontrer sur l'ensemble du massif chablaisien, à partir de 1500 m environ. Elle fréquente les pelouses et rochers plutôt humides. De petite taille, ses feuilles basales sont suborbiculaires à réniformes, découpées, les caulinaires au contraire petites et entières. La fleur est solitaire, blanche, et possède des pétales glabres.



Voisine de la précédente, mais beaucoup moins fréquente, *Ranunculus kuepferi* est une petite plante haute de 5 à 20 cm, à tige dressée, velue sous les sépales, qui fréquente les terrains siliceux. Les feuilles sont linéaires-lancéolées, entières. Les fleurs blanches sont solitaires à 5 pétales. Elle n'est pas présente dans le Chablais.



Une espèce plus variable, possédant de nombreuses formes et sous-espèces, est *Ranunculus montanus*. Cette plante, de taille petite à moyenne (5 à 40 cm), possède des feuilles basales arrondies, à divisions peu incisées, les caulinaires étant formées de 3 à 7 divisions linéaires. Les pédoncules portent des fleurs jaunes.





à rameaux étalés. Les feuilles basales sont palmatiséquées et dentées. Le pédoncule, 1 à 3 fois plus long que les feuilles, est poilu sous les fleurs blanches, disposées en corymbe.

Une grande classique des milieux humides de montagne est *Ranunculus aconitifolius*. Cette plante haute de 20 à 60 cm, possède une tige

Difficile parfois à séparer de la précédente, occupant cependant des milieux généralement moins humides, *Ranunculus platanifolius* est peut-être un peu plus grande que *Ranunculus aconitifolius*. Elle s'en distingue surtout par ses feuilles basales soudées à la base. Le pédoncule, 3 à 5 fois plus long que la feuille, est glabre sous les fleurs blanches.

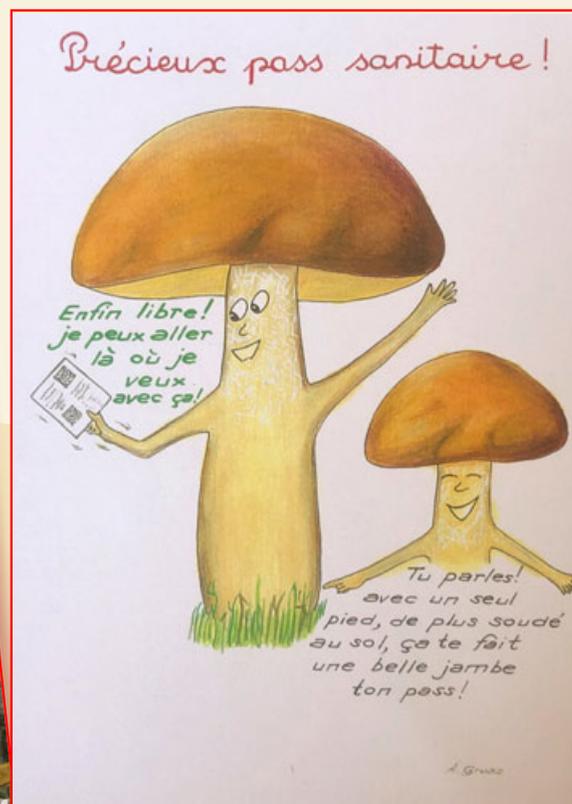
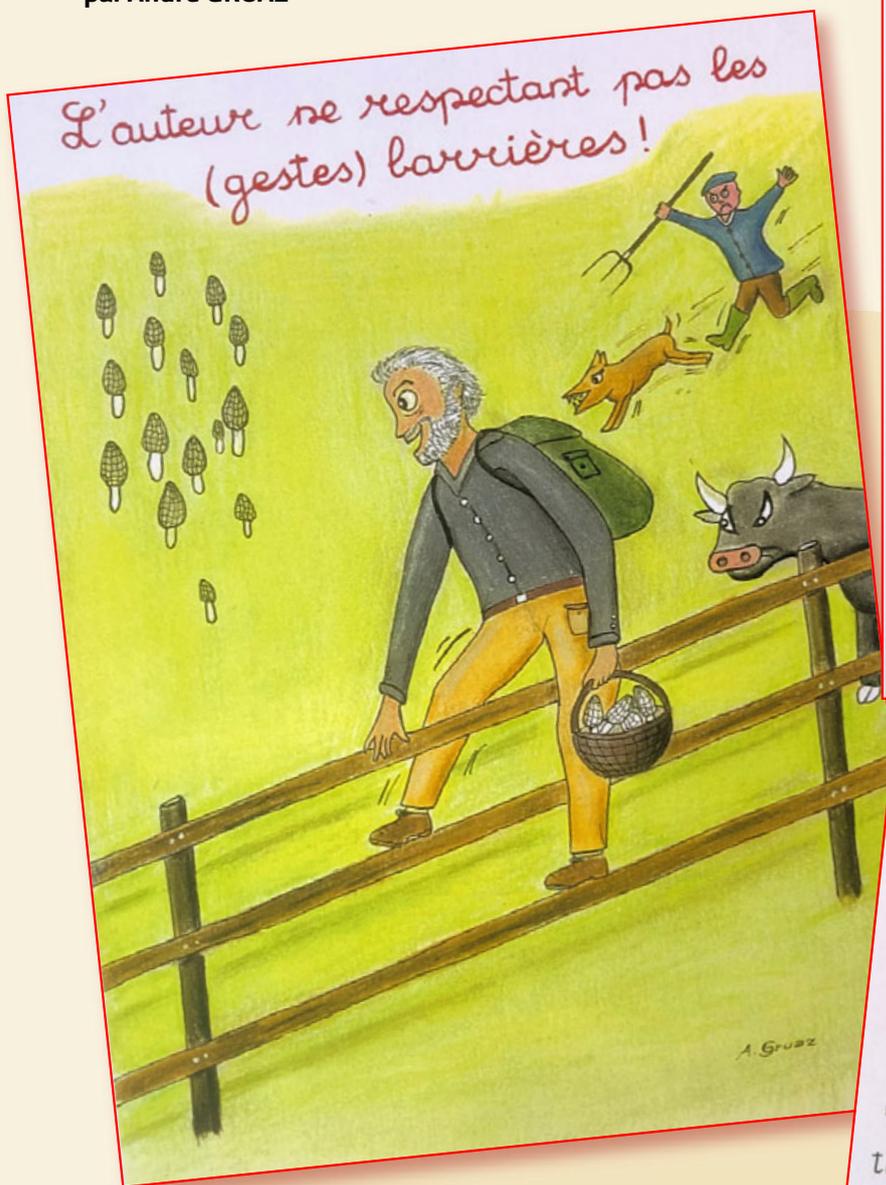
*Yves Courtieu*



# Société Mycologique et Botanique du Chablais

## Humour...

par André GRUAZ





Gomphide glutineux ayant abusé du gel hydroalcoolique



André Gruaz

## Compte-rendu du Stage Débutants à La Chapelle-Geneste - 4-7.10.2021

par Agnès COLLIN, La Chanterelle de Ville-la-Grand

Voilà que Christelle me demande de faire un compte rendu du stage débutants.

Nous étions 15 débutants. Mais c'est quoi, un débutant ?

Celui qui n'a encore jamais regardé sous le chapeau d'un champignon ?

Celui qui a traîné dans les bois avec ses parents et a une connaissance intuitive de tous les champignons comestibles ?

Celui qui a passé le DIU mais qui, sur le terrain, bloque devant une espèce ?

Comment faire pour satisfaire la curiosité de tous ces profils ? Eh bien je crois qu'ils y sont arrivés. Qui, ils ?

L'équipe d'encadrants : Jean-Luc Fasciotto et Josette Monpert, Jean-Jacques Lefrançois, Jean-Claude Bocquenet et Christelle Gérard, la discrète indispensable.

A la tête, Jean-Luc Fasciotto qui, dès notre arrivée à 14 h aux gîtes de La Chapelle-

Geneste, nous a mis dans l'ambiance avec une présentation du monde des champignons et des pistes pour en identifier les principaux genres. Ce n'était qu'un début car, après la théorie, passons à la pratique. Il est déjà 16 h.

Vite fait on se change, tenue de champignonneur, panier, et direction le premier site de prospection judicieusement conseillé par Christian Hurtado, le maître des lieux.

Pendant quasi 3 heures, divisés en trois groupes dirigés respectivement par Jean-Luc, Jean-Claude et Jean-Jacques, nous avons eu droit à une recherche ponctuée de descriptions, détails, anecdotes, « revenez toujours aux fondamentaux ! », bref tout ce qui suscite l'intérêt de l'enquêteur qui cherche à identifier un champignon. Pour notre groupe c'était déjà une quarantaine d'espèces, mais on nous demandait le genre seulement... en principe. C'était sans compter le froid qui s'est insinué en nous et m'a personnellement figée sur place. Le refuge de la voiture m'a sauvée.

Retour aux gîtes pour vite se changer et être présentables au restaurant du coin où la chaleur a été bien accueillie, le repas aussi.

21 h 15 ! Bonne nuit ? Que nenni ! Il reste encore à faire la détermination en salle... Jusqu'à point d'heure pour certains !



Premier exercice pour des débutants : trier les champignons par catégorie :

- champignons sans lames
- champignon à lames    1. à pied central et chair grenue  
                                  2. à pied central et chair fibreuse
- puis par couleur de sporées de blanc à noir.

Bref, identifier les hyméniums!

Cela paraît évident pour les anciens mais on est tombés dans des pièges.

On avait la tête en ébullition ! Personnellement j'ai très bien dormi, il faisait bon chaud dans le gîte.

Le lendemain, deuxième jour de stage, départ pour un nouveau site vers Cistrières. Mais là, nous avons mis toutes les couches de vêtements. On ne nous y reprendra plus ! Le temps était menaçant, mais du coup il faisait moins froid. On a eu une petite averse en milieu de matinée qui a justifié les vestes de pluie mais ne nous a pas arrêtés.

Un bois de conifères, une prairie, quelques feuillus avec plein d'espèces différentes. Comme a dit un stagiaire : ils ont oublié de nous prévenir de faire un stage détermination des arbres avant de venir !

Toujours trois groupes. Pour profiter de chaque intervenant, j'ai changé de groupe chaque jour afin d'avoir d'autres descriptions. Même si au final la détermination arrive au même, la manière de faire de chacun est différente et du coup c'est encore plus enrichissant.

Retour au gîte pour accueillir le traiteur commandé par Christelle Gérard, la « gouvernante » de la session. C'est elle qui a géré toute l'organisation de ce stage. Et pour l'avoir vue à l'œuvre, ce n'est pas évident de faire bouger des passionnés qui errent dans les bois à la recherche de la pépite rare. Merci Christelle de rester aussi calme, même si tu bous à l'intérieur !

L'après-midi a de nouveau été consacrée à la séance de détermination avec toujours le classement. Puis, certains plus avancés ont été conviés avec Josette à faire des déterminations en solo ou à plusieurs pour arriver à l'espèce. Pour ma part, ce fut un moment très riche.

Le mercredi nous a menés à Moulin-de-Piers après Saint-Sauveur-la-Sagne.

Nous y avons vu des *Boletus subappendiculatus*, des *Boletus pinophilus*, le Gomphide à voile très glutineux qu'il faut peler si on veut éviter les désordres laxatifs, et plein d'autres.

Et nous avons cherché désespérément le *Trichlome colossus* pendant que Christelle rentrait au gîte pour accueillir le traiteur !!!





Au restaurant, le soir, on a senti que le groupe avait fait connaissance. L'ambiance était très chaleureuse, une envie de partager, de mieux se connaître. Un stagiaire nous a même fait un magnifique tour de magie qui nous a tous laissés pantois. Il faut dire aussi qu'il est le seul à trouver des bolets là où les autres sont déjà passés sans rien voir. Il doit avoir un fluide! Merci Louis.

Ces quatre jours très intenses nous ont donné des clés pour entrer dans le monde des champignons. En plus, nous avons profité du grand air et avons découvert d'autres régions.

Je pense sincèrement que chacun a pu trouver des réponses à ses questionnements... Un encadrant pour 3 stagiaires, c'est le luxe. Nous repartons vers nos sociétés et associations pleins d'envie d'en savoir encore plus sur ce fabuleux monde des Fungi.



*Agnès Collin*

14.10.2021

## Safari entomologique dans des tiges creuses

par Louis GIRARD

\*\*\* Cet article m'est venu à l'esprit à la suite de la visite de Pierre Moncorgé, ami du club de Neuville-sur-Saône qui m'avait apporté des tiges de *Dipsacus sativus*, cette cardère cultivée, rare, est conservée par quelques jardiniers. Elle servait au XIX<sup>e</sup> siècle à foulonner (= carder) les tissus en laine, alors que *Dipsacus fullonum* (ex *Dipsacus sylvestris*) ne servait pas à foulonner (voir bulletin de liaison N° 18 p. 17, 19). Quelques tiges de *Dipsacus sativus* présentaient des perforations ovoïdes de 1 cm dans leur plus grande dimension, un peu en dessous des capitules ; ces tiges sont creuses. Que Pierre soit remercié pour cette trouvaille et de son observation.

**Photo 1: *Dipsacus sativus*: capitule et perforation dans la tige.**

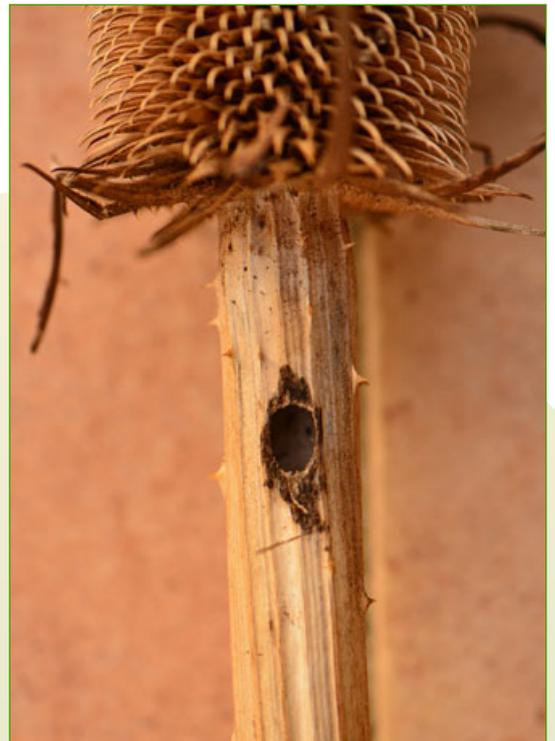
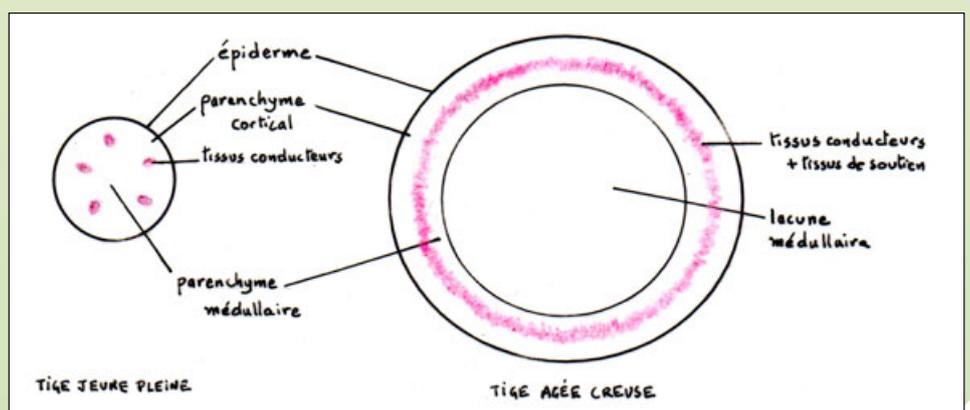
\*\*\* Je remercie aussi Frédéric Vyghen (ingénieur en écologie et en gestion de la biodiversité) de l'association Arthropologia (69) pour ses commentaires pertinents de spécialiste des insectes.

### 1. Les tiges creuses

Les tiges creuses ont une structure en tube, c'est-à-dire qu'elles possèdent une grande lacune centrale (= lacune médullaire) entourée de tissus en général assez minces. Le plus souvent, à intervalles plus ou moins réguliers la tige présente des nœuds marqués à l'intérieur par des cloisons transversales dans la cavité centrale.

Origine de cette cavité centrale? En règle générale, la très jeune tige, issue de la germination d'une graine, est pleine, c'est-à-dire sans lacune centrale. Parfois, dans certaines espèces (cardères, renouées du Japon, bambou, Apiacées, etc.), le parenchyme médullaire se résorbe en grande partie, créant ainsi une vacuité plus ou moins large. Cette observation vaut essentiellement pour les plantes herbacées. En vieillissant, la tige a augmenté de diamètre, des tissus de soutien (sclérenchyme et collenchyme) se forment au sein du parenchyme cortical. Ainsi, la tige, même évidée, garde sa résistance mécanique sans perdre sa flexibilité. Il va de soi que la cavité de la tige ne sera habitée par des insectes squatteurs que si son diamètre est compatible avec la taille de l'insecte.

**Fig. 1: Schématisation de la formation de la lacune médullaire.**



N.B.: Le cas des arbres creux. De nombreux arbres, très âgés, ont des troncs qui deviennent creux. Dans ce cas, ce n'est pas le parenchyme médullaire qui dégénère, mais le bois le plus interne (duramen) qui, envahi de champignons et/ou d'insectes, finit par se transformer en matière spongieuse qui s'élimine progressivement. Ces arbres creux sont eux-aussi des refuges précieux pour de nombreux animaux: petits mammifères, oiseaux, insectes.

### 2. Analyse du cas de *Dipsacus sativus* (observation faite en automne 2021)

La perforation (photo 1) interroge évidemment: quel animal a pu perforer cette tige? En automne, la tige sèche et lignifiée ne se prête guère à des travaux de forage. Il faut donc imaginer que cette perforation a pu se faire au printemps, du moins à une époque où la tige n'était pas sèche, mais plutôt molle (*D. sativus* est bisannuel et la première année ne forme qu'une rosette; la deuxième année pousse une tige fleurie). Une perforation à but alimentaire est fort peu probable: un animal phytophage, en quête d'aliments aurait plus largement exploité les tissus de cette plante, notamment les feuilles. Reste donc la piste de la recherche d'un abri, qui nous conduit à un insecte. La coupe longitudinale tangentielle faite par Pierre est très révélatrice (photo 2): 3 loges s'empilent dans la cavité, à au moins 40 cm du trou percé. Ces loges montrent nettement la présence de feuilles (sèches) qui les enveloppent.

Une question délicate se pose: comment cet insecte fait-il pour identifier une tige creuse qui seule peut convenir à son dessein??? Mystère total! On sait que les pics explorent les troncs et branches, à la recherche de larves dans le bois, en les martelant à coups de bec pour interpréter la sonorité et détecter ainsi des proies. Mais pour les insectes, mystère!

**Photo 2 : Coupe longitudinale de la tige de *D. sativus* avec 3 cellules de *Megachile*.**



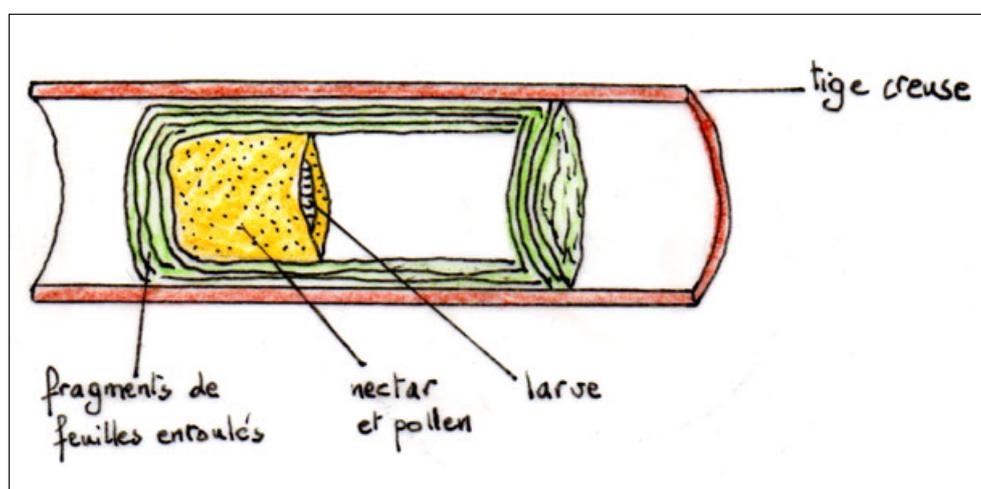
Il s'agit là, de toute évidence, du travail d'une abeille du genre *Megachile* (famille des Mégachilidés). Cette abeille est dotée de puissantes mandibules qui lui ont permis de perforer cette tige (photo 1). En outre, cette abeille découpe avec ses mandibules des morceaux de feuilles, qu'elle enroule pour les transporter vers son nid, entre ses pattes. Dans l'exemple qui m'a été confié, Pierre précise que ces feuilles que l'on voit autour de ces loges sont des petites folioles de framboisiers (situés pas loin des *Dipsacus*).

**Photo 3 : Feuille d'arbre de Judée découpée par des mégachiles.**

On peut faire la même observation du découpage des mégachiles sur des feuilles d'arbre de Judée, de rosier, de ronce, de lilas, de charme, de bouleau, etc.

La mégachile élabore dans le tube choisi (tige creuse, mais aussi dans des tubes artificiels comme des chaises en plastique ou des nichoirs), des unités successives appelées cellules. Chaque cellule, en forme de dé à coudre, est délimitée par une succession de feuilles enroulées et empilées. Au fond de chaque cellule la femelle fécondée élabore une pâte faite de pollen et de nectar. Un œuf est déposé à la surface de ce « pain de pollen ». Chaque cellule est fermée par des fragments de feuilles empilés comme des piles d'assiettes. Et ainsi de suite, pour toutes les cellules, la dernière étant évidemment du côté de l'orifice de la cavité choisie. Mais les mégachiles peuvent construire leurs nids dans d'autres cavités : bois vermoulu, interstice entre planches...

Le plus souvent, l'ensemble des cellules est isolé de l'extérieur par un bouchon végétal (fragments de feuilles, de pétales). Dans notre exemple, fait inhabituel (?), un bouchon de « foin » (photo) semble protéger la progéniture. Un



embryon, puis une larve, puis une nymphe se développent dans chaque cellule. Dans notre observation en automne, c'est donc une nymphe qu'abrite chaque cellule. Deux de ces cellules ont été mises dans un flacon, avec le secret espoir de voir apparaître un imago... rien pour l'instant en janvier. La détermination de l'espèce de Megachile reste donc à faire.

Fig. 2 : Dessin d'une cellule vue en coupe (d'après André Pouvreau).

Photo 4 : Bouchon de foin protégeant les cellules de Megachile.



### 3. D'autres cas de tiges creuses exploitées par des insectes

Cet exemple fort intéressant de mégachile dans une tige de *Dipsacus*, m'a incité à regarder de plus près mon hôtel à insectes, essentielle-



ment garni de segments de tige de renouée du Japon et de bambou. Des observations ont pu être faites en janvier 2022.

### Première observation

Photo 5 : Tiges de renouée (diamètre environ 10 mm) de l'hôtel à insectes obturées par de la terre.

On réalise une coupe longitudinale d'une tige de renouée fermée par un bouchon terreux. La cavité a un diamètre de 8 mm.



**Photo 6: Coupe longitudinale de tige de renouée avec une ponte d'osmie (9 cellules).**

On note de gauche à droite :

- Une cloison de la tige sur laquelle s'appuie la ponte.
- 9 cellules contenant chacune une nymphe ; elles sont séparées par une petite cloison de terre.
- Le bouchon de l'entrée de la tige a été renversé au moment de la coupe.
- Une curiosité : chaque cloison entre les cellules est double ... un peu comme si on faisait une double cloison entre deux pièces d'une maison !

**Photo 7: Chaque cloison est double!**

On doit considérer cette ponte comme étant celle de l'insecte que l'on voit en nombre en mars devant l'hôtel à insectes : à savoir une osmie (*Osmia* sp.). On voit ces insectes pénétrer dans les tiges creuses disponibles. Ce sont des femelles fécondées qui préparent leurs pontes. Elles régurgitent le nectar accumulé dans leur jabot ; puis elles ressortent, font demi-



tour pour rentrer à nouveau à reculons pour déposer le pollen placé sur une brosse ventrale. Elles recommencent de nombreuses fois (10 à 30 voyages par cellule). Lorsque la réserve est jugée suffisante, les femelles pénètrent pour déposer un œuf sur la réserve de nourriture. La préparation de ce nid dure plusieurs semaines. Les larves apparaissent au bout d'une semaine et se nourrissent du pain de pollen déposé par leur mère. Les larves subissent une mue nymphale en été. L'imago (adulte) reste immobile dans sa loge tout l'hiver et attend la période de l'envol jusqu'en mars suivant. La sortie des adultes (qu'il est difficile de surprendre) se fait évidemment dans l'ordre inverse des pontes : les premiers adultes sortis correspondent aux dernières pontes. Les premiers adultes sortis sont des mâles qui attendent à proximité la sortie des femelles (premiers œufs pondus) ; ainsi les femelles sont rapidement fécondées et le cycle de l'espèce peut recommencer. Notons que les osmies font partie des premiers importants pollinisateurs en fin d'hiver. Certains arboriculteurs font de l'« osmiculture » : ils placent dans leurs vergers des planchettes percées régulièrement dans leur épaisseur de trous horizontaux de 8 mm de diamètre. De nombreuses osmies ont alors les logements et des arbres fruitiers fleuris à disposition pour récolter nectar et pollen.



**Photo 8: Osmie sur fleurs de mirabellier.**



**Photo 9: Osmie sur inflorescence de *Tussilago farfara*.**

N.b.: deux espèces proches d'osmies peuvent être observées près de ces hôtels à insectes: *Osmia cornuta* et *Osmia rufa*.

### Seconde observation

On se concentre cette fois sur une tige de renouée de plus gros diamètre (cavité de 14 mm de diamètre). L'entrée de la tige est fermée d'un bouchon terreux, qui est en partie perforé. Mystère! Le safari continue avec l'excitation juvénile... d'un chasseur de trésor! En janvier, les osmies ne sont pas encore sorties de leur nym-

phase et donc la perforation du bouchon terreux est anormale! Est-ce une tige d'une occupation antérieure à 2022? Réalisons une coupe tangentielle dans cette tige pour éclairer notre analyse.



**Photo 10: Coupe tangentielle d'une tige de renouée (cavité de 14 mm de diamètre).**

On distingue nettement 4 zones.

**Zone A:** elle s'appuie sur une cloison de la tige; elle ressemble beaucoup à la structure du nid d'osmie; mais on ne voit que des exuvies nymphales vides, des débris divers (cloisons terreuses plus ou moins détruites, déjections des larves). Cette zone est donc un ancien nid d'osmies dont l'éclosion a eu lieu probablement en mars 2021.

**Photo 11: Zone A avec des restes de nid d'osmie (exuvies, cloisons, déjection des larves).**



**Zone B:** elle contient des fragments végétaux formant du «foin» et aussi 4 masses arrondies qui sont des nymphes enveloppées de soie; ceci indique donc que la tige a été réemployée pour une seconde ponte au printemps 2021.

**Photo 12: Zone B avec 4 nymphes enveloppées dans de la soie et du foin.**

**Zone C:** elle contient du «foin» et se singularise par des cadavres de petites sauterelles. Ces sauterelles permettent d'identifier l'insecte responsable de la ponte: *Isodontia* sp. Cette abeille introduit des saute-

relles qu'elle a anesthésiées dans son nid pour nourrir ses larves. On observe des débris de carapaces de sauterelles dans le foin qui entoure les nymphes. *Isodontia* appelée encore abeille noire, a une morphologie très particulière avec un abdomen relié au thorax avec un long «pétiole».



**Photo 13: Zone C avec des cadavres de sauterelles.**



**Photo 14: *Isodontia* sp. adulte en train de butiner.**

**Zone D:** Un amas de «foin» sert de bouchon protecteur pour le nid; vers l'ouverture de la tige, on observe des débris de bouchon terreux.

**Photo 15: Zone D avec un bouchon de foin et des débris de cloisons terreuses.**



En résumé, cette tige a été utilisée 2 fois de suite:

- ponte d'une femelle d'osmie en 2020; des osmies adultes sortent en mars 2021.
- ponte d'une femelle d'*Isodontia* au printemps 2021 une fois le tube libéré; des sorties d'*Isodontia* adultes doivent avoir lieu au printemps 2022.

N.B: 3 espèces d'*Isodontia* sont possibles: *I. splendidula*, *I. paludosa* et *I. mexicana*. Cette dernière est arrivée en France vers 1960 et depuis, est très commune.

## Conclusion

Certains végétaux à tige creuse peuvent héberger des pontes d'insectes du groupe des abeilles. Le plus spectaculaire est le cas des mégachiles qui repèrent ces tiges, puis creusent un trou pour pénétrer dans la cavité et y déposer leurs pontes.

Les tiges creuses cassées accidentellement ou disposées dans un hôtel d'insectes, offrent un accès direct à la cavité. Ces cavités peuvent être occupées successivement (et non pas simultanément!) par des espèces différentes (ici *Osmia*, puis *Isodontia*).

On a pu observer sur deux tiges de *D. sativus*, d'autres trous de 2-3 mm parfaitement circulaires à la hauteur des cellules de mégachiles. Dans ce cas les cellules sont facilement identifiables, mais elles ont été chahutées, éventrées et on ne voit pas de nymphes: on doit donc supposer qu'un autre insecte a pénétré dans ces tiges et a vampirisé les larves de mégachiles. Il est impossible d'aller plus loin dans l'analyse.

## Quelques conseils pour l'hôtel à insectes

- Renouveler les tiges creuses chaque année; en effet les reliquats d'une ancienne ponte encombrant une partie de la tige et la rendent moins attractive.
- Ne garder que les tiges dont l'entrée est bouchée par de la terre: une éclosion aura lieu en mars pour les osmies.
- Les renouées semblent mieux choisies par les abeilles que les tiges de bambous avec des cavités de même diamètre. Pourquoi?
- De nombreuses tiges sont percées latéralement, sans doute par des insectes prédateurs ce qui explique l'avortement de nombreuses pontes d'osmies. On observe parfois de petites larves au sein de ces pontes avortées ou même des nymphes dont la dépouille est envahie de larves de type asticots.
- On peut placer un tube de verre (type tube à essais de chimie) dans l'hôtel pour espérer de meilleures observations.
- Tous ces travaux de réaménagement de l'hôtel doivent être faits en hiver.



*Osmie rousse qui vient de naître (15 février).*

**Bibliographie:** *Les insectes pollinisateurs* (André Pouvreau) 2004 – Delachaux et Niestlé

*Louis Girard*

## Vogüé – 11-14 novembre 2021

par Michèle RAILLÈRE-BURAT

Dans le cadre de l'inventaire Mycofl'Aura, le club de Meyzieu a organisé des journées à visée d'inventaire, en Ardèche, en raison du faible nombre de données recueillies ces dernières années sous chênes verts. La réalisation de ce projet a été retardée d'un an à cause du Covid.

Ce type de sessions, déjà organisées dans d'autres milieux et par d'autres sociétés, s'adressent aux mycologues spécialisés ou de bon niveau général. Didier Borgarino et Pierre Roux ont accepté de participer ainsi que Jean Chabrol, trois spécialistes des espèces méditerranéennes dont les compétences furent indispensables.



Dans un premier temps, il fut question de trouver un hébergement à Viviers mais, pour plusieurs raisons, c'est le village de Vogüé qui fut retenu. L'équipe chargée de l'organisation a réalisé un gros travail préalable, notamment en se rendant sur place afin de repérer des sites de prospection; des cartes IGN détaillées ont été imprimées. Nous étions un



peu plus d'une vingtaine dont trois «accompagnants» seulement. La salle de travail (onze microscopes, dessiccateurs, ordinateurs) était très agréable, le centre «Lou Capitelle» offrant d'excellentes prestations.

L'ambiance: excellente! le séjour a commencé par un rapide pique-nique en plein air sur des gradins érigés en amphithéâtre à quelques mètres de la rivière *Ardèche*, puis nous sommes allés sur le terrain.

Un bémol pour une poussée en fin de course, ce qui fut compensé par le nombre de sites visités dont certains endroits plus généreux.

Nicolas Van Vooren, responsable de cette opération Mycof'Au au long cours, collectait les données.

Didier Borgarino et Pierre Roux

ont présenté un diaporama sur les espèces emblématiques (fréquentes ou non) venant sous chênes verts ou plus généralement dans la région.



*Michèle Raillère-Burat*



## Dates des sorties pour 2022

08/05	S	Sortie botanique à Crussol par Christiane Granet (06 09 31 42 48)
15/05 à 14 h	S	Sortie botanique au Grand-Parc par Jean-Luc Macqueron (06 76 82 23 30)
22/05	S	Sortie botanique dans les Monts d'Or avec Louis Girard (06 51 00 37 33)
31/05	S	Sortie botanique (arbres) au Fort de Meyzieu par Louis Girard (06 51 00 37 33)
5/06	S	Sortie botanique au Bois Marquis (Vernioz-38) par A. Bidaud (04 74 96 31 24)
12/06	S	Sortie botanique Bugey par Alain Roux (06 81 39 15 05)
26/06	S	Sortie botanique et mycologique avec André Bidaud (04 74 96 31 24)
28/08	S	Sortie mycologique avec André Bidaud (04 74 96 31 24)
18/09	S	Sortie mycologique avec André Burat (06 85 14 86 85)
2/10	S	Sortie mycologique avec Jacques Paget (06 71 65 60 14)
8 et 9/10	EX	Exposition mycologique du club au boulodrome Lucien Fournier à Meyzieu
16/10	S	Sortie mycologique avec Christelle Gérard (06 18 45 05 14)
23/10	S	Sortie mycologique avec Richard Vivier (06 98 98 66 81)
30/10	S	Sortie mycologique avec Fernand Marty (06 51 43 33 43)

# Microscopie

@ services



Particuliers ou associations,  
**MICROSCOPIE & SERVICES**  
vous accompagne lors de vos sessions  
dans le choix de votre matériel  
et met à votre disposition :

- MICROSCOPES
- STÉRÉOMICROSCOPES
- CAMÉRAS
- ÉCLAIRAGES ANNULAIRES, À LED, À FIBRES
- LOUPES
- OBJECTIFS & OCULAIRES
- ACCESSOIRES DIVERS
- MODIFICATIONS & ADAPTATIONS
- ENTRETIEN DE VOS APPAREILS

**NOUVEAUTÉ : LOCATION DE MATÉRIEL**



**POUR VOS COMMANDES SUR  
LE NOUVEAU SITE INTERNET :**  
<http://www.microscopie-et-services.com>  
10 % de remise pour les mycologues  
avec le code **RUSSULE-10**  
cumulable avec les autres promotions.

Vos contacts :

**Vincent & Didier BRAULT**  
**MICROSCOPIE & SERVICES**  
8 rue du Docteur André Barbier  
21000 DIJON

Didier : 06.10.07.03.37  
Vincent : 06.18.57.47.46  
[info@microscopie-et-services.com](mailto:info@microscopie-et-services.com)

## Rapport d'activités 2021

par Nicolas VAN VOOREN

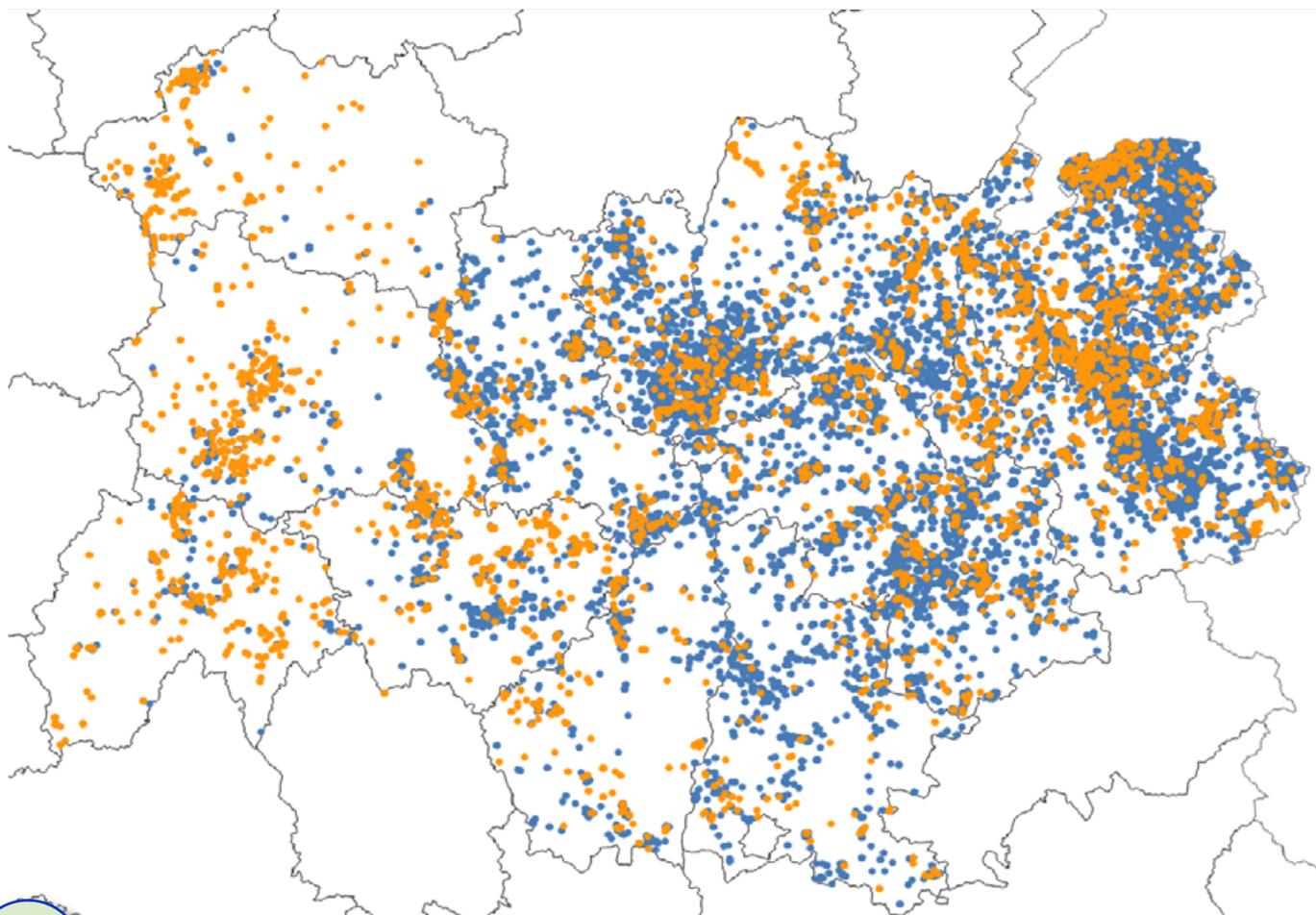
L'activité du **programme d'inventaire mycologique régional MycoflAURA** a permis d'intégrer **43 067 observations** (contre 29 100 en 2020), faites en 2021 ou issues d'années antérieures. Ce résultat a ainsi permis de franchir la barre symbolique des 200 000 observations enregistrées en décembre. Cet objectif que la FMBDS s'était fixé pour lancer les travaux en vue d'une liste rouge pour la fonge régionale démontre l'engagement des mycologues régionaux et extérieurs, des associations impliquées et des partenaires du programme, dans un cadre essentiellement bénévole. Le total d'observations s'élève à **217 026** au 10/01/2022.

Tableau 1 – Répartition du nombre d'observations par département enregistrées en 2021

DEPT	NB	DEPT	NB
01	2186	42	1973
03	4415	43	1536
07	1181	63	3710
15	3597	69	1164
26	1087	73	9080
38	6910	74	6228

Comme lors des précédentes années l'acquisition de données sur les départements auvergnats s'est poursuivie, par la mobilisation des acteurs locaux et l'organisation de sessions mycologiques. Ainsi des augmentations significatives sont à noter pour l'Allier et le Cantal.

Fig. 1 – Carte de répartition (au 10/01/2022) des stations référencées dans MycoflAURA pour lesquelles au moins une espèce a été enregistrée. Les points orange indiquent les nouvelles stations enregistrées en 2021.



Il faut aussi souligner qu'un important travail de corrections a été mené en collaboration avec le CBN Alpin pour mettre en conformité les coordonnées géodésiques de certaines observations avec les communes correspondantes. Cette volonté d'améliorer la qualité des données doit être maintenue et la fiabilisation du processus d'intégration des observations sera, pour nous, un sujet prioritaire en 2022.

Concernant les **nouveaux taxons** (espèces et variétés), nous en avons référencé **1147 de plus** cette année, un nombre conséquent, en lien direct avec la progression importante des observations faites en 2021, ainsi que par l'intégration de données plus anciennes. Nous atteignons un peu plus de 8760 espèces répertoriées, sans compter les variétés. Un travail de consolidation du référentiel taxinomique a été réalisé cette année afin de s'aligner sur le référentiel national. Le travail se poursuivra en 2022 avec l'intégration de la V15 de TAXREF.

## ..... **Mini-sessions**

Le processus d'acquisition de données en « zone blanches » ou de groupes taxinomiques sous-représentés s'est poursuivi dans le cadre des mini-sessions d'inventaire organisées par la FMBDS. Quatre mini-sessions ont été déroulées en 2021: secteur de Maurs (sud Cantal) en juin, secteur de Bourg-d'Oisans (Isère) en septembre, secteur de Besse-et-Saint-Anastaise (Puy-de-Dôme) en octobre et secteur de Vogüé (sud Ardèche) en novembre. Toutes les données collectées lors de ces sessions d'étude ont été intégrées. Des rapports ont été rédigés ou sont en cours de rédaction.

## ..... **Projet « Liste rouge »**

Sous l'impulsion de la DREAL Auvergne-Rhône-Alpes, la FMBDS a lancé son projet de constitution d'une liste rouge régionale de la fonge. Après constitution d'un groupe de travail, les premiers travaux se sont concentrés sur le choix des groupes taxinomiques retenus pour cette LR. Les évaluations statistiques et d'autres critères ont permis de retenir plusieurs groupes représentant plus de 65 % de la fonge référencée dans notre région. Des discussions avec l'association AdoniF qui gère l'inventaire national ont permis d'avancer sur les modalités d'application de la méthodologie UICN pour les champignons et définir les convergences nécessaires pour fournir des outils de calculs cohérents entre le plan national et le plan régional. Les premiers calculs de pré-évaluation ont été lancés en fin d'année et vont être consolidés en ce début d'année grâce à l'intégration des dernières données reçues. Nous espérons ainsi produire la V1 de cette liste dans les prochaines semaines.

*Nicolas Van Vooren*

responsable du Pôle Biodiversité

La FMBDS organise depuis l'automne 2018 des mini-sessions d'étude mycologique, destinées à renforcer notre connaissance de la fonge en Auvergne-Rhône-Alpes dans des territoires en fort déficit de données, des « zones blanches » sur la carte régionale. Ces actions sont menées dans le cadre du programme d'inventaire régional MycoflAURA.

Les associations mycologiques chargées d'organiser ces inventaires fournissent un rapport technique donnant compte rendu de leurs travaux de terrain, la liste des espèces observées et toute autre information éclairant les résultats de la mini-session. Ils sont remis à la FMBDS et aux différents organismes finançant ces opérations.

Ces rapports techniques sont désormais disponibles en ligne sur le site internet de la Fédération, à l'adresse suivante : <http://fmbds.org/mini-sessions/>

Pour toute question concernant les mini-sessions, contacter le président, Yves Courtieu ([president@fmbds.org](mailto:president@fmbds.org)) ou le responsable du pôle Biodiversité ([nvanvooren@fmbds.org](mailto:nvanvooren@fmbds.org)).

*Nicolas Van Vooren*

## Mini-sessions

Vous trouverez ici les rapports des différentes mini-sessions de la FMBDS, organisées depuis l'automne 2018 au rythme régulier de trois par an.



Mini-session Ardèche 2018



Ascomycete.org  GRAAL

Mini-session FMBDS



Mini-session Haute LOire 2019





## Ascomycete.org : un premier bilan de l'année 2021

Par Nicolas VAN VOOREN & Michel HAIRAUD

En ce début d'année, il est d'usage de regarder un peu dans le rétroviseur et faire un premier bilan de l'année écoulée. Une année 2021 riche... une nouvelle fois.

Début 2021 fut tout d'abord la période de lancement d'une nouvelle campagne promotionnelle destinée à faire connaître notre association, sa politique tarifaire et les nouvelles dispositions destinées aux organismes tels que les associations, les universités, etc. Ce travail nous permet de consolider notre visibilité en France et en Europe, offrant ainsi une vitrine pour l'étude des Ascomycota et la mise à disposition des outils correspondants. C'est ainsi que notre association a pu proposer en juin une formation à l'étude des discomycètes, mêlant théorie et pratique, avec un groupe composé de professionnels issus de l'ONF et d'amateurs issus du monde associatif, tous désireux d'explorer la diversité des ascomycètes tout en bénéficiant de l'expérience des encadrants (Michel Hairaud, Brigitte Capoen et Nicolas Van Vooren).

Notre expertise taxinomique s'est également déployée à travers la France pour conduire trois inventaires. Le premier s'est tenu dans la réserve naturelle nationale du Coteau Mesnil-Soleil, non loin de la commune de Falaise, en Normandie. Cette réserve de 24 ha, connue notamment pour les orchidées qui s'y développent, dispose désormais d'un inventaire plus complet de sa fonge grâce à l'étude des ascomycètes menée tout au long de cette année 2021. Le bilan chiffré s'élève à 340 observations pour 332 espèces et variétés déterminées (80% d'ascomycètes). L'équipe constituée a pu ainsi découvrir 3 espèces nouvelles pour la France et 80 potentiellement nouvelles pour la Normandie, grâce notamment à un cortège impressionnant de champignons coprophiles, la réserve abritant différents herbivores pâturant dans certains secteurs. Le deuxième inventaire s'est déroulé dans le sud du Cantal, à Maurs pour être précis, dans le cadre d'une mini-session de la FMBDS. Son compte-rendu détaillé fera l'objet d'une note à paraître prochainement dans le bulletin fédéral. Là encore, le bilan est très positif pour la petite équipe qui a pu se rendre sur place. Enfin, le troisième inventaire s'est déroulé fin août, début septembre, en Haute-Maurienne, du côté de Modane, dans le cadre d'un appel d'offre du Parc national de la Vanoise pour lequel la FMBDS et Ascomycete.org se sont associées. Cette première partie de l'inventaire visait bien sûr l'étude des Ascomycota. La prospection s'est déroulée en même temps que nos traditionnelles journées d'étude « zone alpine ». Malgré les conditions sèches, l'équipe a tout de même pu étudier plus de 300 récoltes, dont 5 nouvelles pour la France, 25 pour la Région et au moins une espèce nouvelle pour la science. Depuis 2013 que nous menons ces journées d'étude, il est toujours aussi fascinant de voir tout le potentiel de découvertes dans les massifs alpins.

Ascomycete.org a également été retenu par l'UMS PatriNat du Muséum national d'Histoire naturelle dans le cadre d'un appel à projets visant à améliorer les connaissances naturalistes du patrimoine naturel français. Nous avons ainsi fourni des données provenant de nos sessions d'études alpines, avec un lot important de photographies destinées à illustrer les caractères microscopiques d'ascomycètes présentés dans les fiches espèces du site internet de cet organisme (<https://inpn.mnhn.fr/informations/inpn-especes>), mais aussi les résultats d'un travail de séquençage de Pézi-zomycètes, collectés durant nos sessions, complété par un séquençage de types d'espèces boréo-arctico-alpines issues de cette classe. Toutes ces séquences sont désormais accessibles dans la base de données publique GenBank. Sur le plan éditorial, l'année a également été riche pour notre revue électronique. Les auteurs qui nous font confiance ont ainsi soumis des publications variées. Le sommaire de notre volume 13 est fourni ci-après, listant les 27 articles publiés (232 pages). Nous avons pu ainsi découvrir des nouveautés nationales grâce à la nouvelle rubrique « Ascomycètes non lichénisés nouveaux pour la France », des nouvelles espèces du genre *Chaetothiersia* en provenance d'Espagne et d'Italie, de nouvelles *Hypocreales* des Alpes, une nouvelle xylophage de l'île de Malte, une nouvelle *Octospora* produisant des conidies, une nouvelle espèce de *Sowerbyella* trouvée en Espagne et en France, une

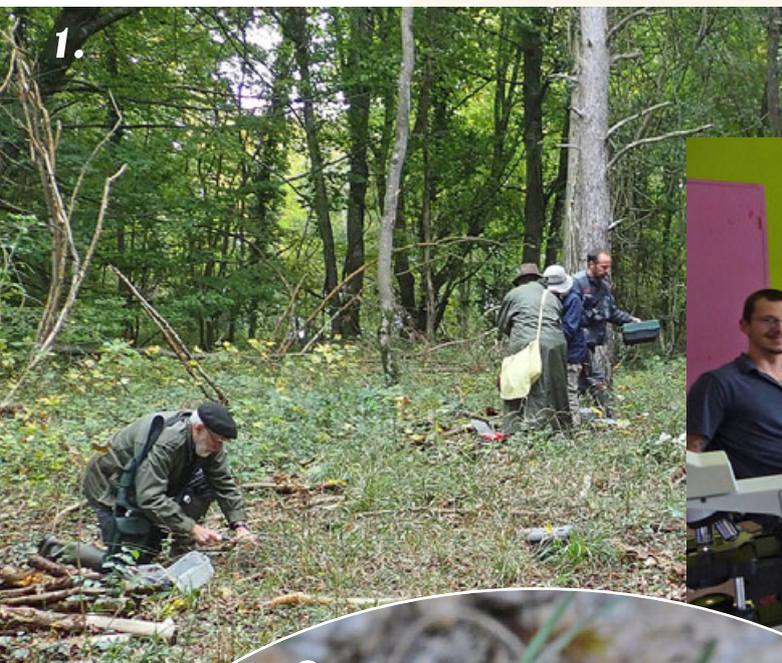


étude complète du *Galiella amurensis* des confins d'Extrême-Orient, l'étrange *Warcupia cupulata*, un nouveau *Plectania* d'Amérique du Nord, ou encore une découverte du parc national du Mercantour, *Lasiobolidium mercantourense*. Bref, une véritable invitation au voyage.

Il faut enfin signaler une collaboration avec l'association AdoniF pour la mise à jour du référentiel des Pézizales au sein de la base fongiref (<https://fongiref.adonif.fr/>). Cette mise à jour est destinée à alimenter TAXREF, le référentiel taxinomique pour la France, contenant l'ensemble des organismes vivants répertoriés sur le territoire métropolitain et en outre-mer (<https://inpn.mnhn.fr/programme/referentiel-taxonomique-taxref>).

C'est donc sur ce rapide bilan de l'année écoulée qu'Ascomycete.org et ses 320 membres vous souhaitent une très belle année 2022.

Pour toute information, <https://ascomycete.org>



1. Travail de terrain au sein de la RNN du Coteau Mesnil-Soleil.

2. L'équipe de la mini-session fédérale de Mours. De gauche à droite: A. Mombert, S. Buissonnet, J.-C. Chasle, N. Van Vooren, M. Hairaud et J.-P. Priou.

3. *Helvella philonotis*. Une espèce classique de l'étage alpin, récoltée durant notre session d'étude en ZA.



## Sommaire du volume 13 – 2021

Lechat C., Fournier J. & Priou J.-P. — <i>Striatibotrys alpina</i> (Hypocreales), a new species from the French Alps .....	1–4
Van Vooren N., Valencia López F.J., Carbone M., Lindemann U., Vega M. & Valade F. — Exploring the European <i>Trichophaea</i> -like discomycetes (Pezizales) using morphological, ecological and molecular data .....	5–48
Lechat C., Fournier J., Hairaud M. & Mombert A. — Two new species of <i>Stylonectria</i> (Nectriaceae) from the French Alps .....	49–53
Van Vooren N., Mombert A., Stöckli E., Pellicier P., Moyne G. & Clowez P. — Ascomycètes non lichénisés nouveaux pour la France. Notules n° 1 .....	54–58
Fournier J., Lechat C., Mifsud S. & Sammut C. — <i>Xylaria melitensis</i> (Xylariaceae), a new pezigioid species from the Maltese Islands .....	59–67
Martínez-Gil R., Valencia López F.J. & Delpont M. — Contribución al conocimiento y distribución de <i>Ascobolus nodulosporus</i> (Pezizales), una especie muy poco citada, encontrada en España .....	68–74
Lechat C., Fournier J., Chaduli D., Lesage-Meessen L. & Favel A. — <i>Dialonectria favaceae</i> , a new species from France, and <i>Dialonectria magnusiana</i> comb. nov. for <i>Nectria magnusiana</i> .....	75–82
Van Vooren N. — Nomenclatural novelties in Pezizales .....	83–84
Döbbeler P., Büschlen A. & Eckstein J. — <i>Octospora bicarpa</i> sp. nov. (Pezizales), the first species of the bryophilous genus <i>Octospora</i> Hedw. with ameroconidia .....	85–91
Popov E. & Carbone M. — Studies in <i>Galiella</i> (Ascomycota, Pezizales). V. Typification and study of <i>Galiella amurensis</i> . 93–101	
Van Vooren N., Dougoud R., Moyne G., Vega M., Carbone M. & Perić B. — Tour d’horizon des pézizes violettes ( <i>Pezizaceae</i> ) présentes en Europe. 1 <sup>re</sup> partie : introduction, systématique et clé des genres .....	102–106
Van Vooren N., Dougoud R., Moyne G., Vega M., Carbone M. & Perić B. — Tour d’horizon des pézizes violettes ( <i>Pezizaceae</i> ) présentes en Europe. 2 <sup>e</sup> partie : le genre <i>Phylloscypha</i> .....	107–116
Saitta S., Sierra A., Kučera V. & Alvarado P. — A new species of <i>Glutinoglossum</i> ( <i>Geoglossaceae</i> , Ascomycota) from Europe, <i>G. persoonii</i> .....	117–124
Carbone M., Agnello C. & Alvarado P. — Type study of <i>Helvella pedunculata</i> (Ascomycota, Pezizales), a synonym of <i>Dissingia confusa</i> .....	125–132
Rubio E., Sánchez L., Bometón J. & Roqué C. — <i>Sowerbyella meridionalis</i> (Pezizales), a new species from southwestern Europe .....	133–143
Hairaud M. — Revue bibliographique .....	144
Carbone M., Galeotti G.B., Lezzi T., Athanasiadis A. & Alvarado P. — <i>Warcupia cupulata</i> a new cup-shaped species in the cleistothecoid genus <i>Warcupia</i> (Otideaceae, Pezizales) .....	145–156
Lechat C. & Fournier J. — <i>Geejayessia ruscicola</i> (Hypocreales, Nectriaceae), a new species on <i>Ruscus aculeatus</i> .....	157–160
Vega M., Ribes M.A., Eckstein J., Negrín R. & Janošík L. — Tenerife strikes again — <i>Lamprospora angularis</i> sp. nov.: another new member of the bryophilous Pezizales from a unique oceanic island .....	161–174
Gardiennet A., Mombert A. & Priou J.-P. — Ascomycètes non lichénisés nouveaux pour la France. Notules n° 2 .....	175–177
Lindemann U. — Validation of the name <i>Byssonectria carestiae</i> (Pezizales) .....	178
Lindemann U., Wieschollek D., Sochorová Z. & Vega M. — <i>Paratricharina multiguttulata</i> sp. nov. – A new species of the <i>Tricharina</i> -group with subspherical spores .....	179–188
Lechat C. & Fournier J. — <i>Cosmospora xylariae</i> (Nectriaceae), a new species from France, Germany and U.K., with notes on <i>C. berkeleyana</i> , now <i>Sphaerostilbella berkeleyana</i> , and <i>C. scruposae</i> .....	189–196
Van Vooren N., Dougoud R., Moyne G., Vega M., Carbone M. & Perić B. — Tour d’horizon des pézizes violettes ( <i>Pezizales</i> ) présentes en Europe. 3 <sup>e</sup> partie : le genre <i>Geoscypha</i> .....	197–212
Van Vooren N. — Nomenclatural novelties in Pezizales. Part 2 .....	213–215
Carbone M., Agnello C., Parker A. & Alvarado P. — <i>Plectania harnischii</i> , a new North American species of the <i>Plectania melastoma</i> lineage (Pezizales, Sarcosomataceae) .....	217–226
Van Vooren N. & Lindemann U. — Exploring the European <i>Trichophaea</i> -like discomycetes (Pezizales) using morphological, ecological and molecular data. Part 2: Type revision of <i>Lasiobolidium spirale</i> and <i>L. mercantourense</i> sp. nov. ....	227–232



# In memoriam Christian LECHAT (1952-2022)

par Michel HAIRAUD



Notre collègue et ami Christian Lechat vient de nous quitter brutalement. Il fut non seulement l'un des premiers à adhérer à *Ascomycete.org*, mais il devint également l'un de nos plus fidèles contributeurs à notre revue.

Christian, c'est d'abord le créateur de ce magnifique forum internet **Ascofrance**, devenu, comme il l'avait souhaité, un lien incontournable entre les membres de la communauté mycologique passionnée par l'étude des ascomycètes. Une communauté de près de 1600 membres, sans frontières, animée par le partage des connaissances autant que par le respect mutuel.

Christian était aussi un formidable mycologue qui nous quitte au sommet de son art dans l'étude des **Hypocréales**, notamment Nectriacées et Bionectriacées, domaine dans lequel il nous lègue des dizaines d'espèces nouvelles dont un bon nombre récolté aux Petites Antilles et en Guyane, mais aussi sous nos latitudes. Il avait en chantier de très nombreuses publications et se consacrait tout entier à cette incommensurable tâche, conduite le plus souvent avec Jacques Fournier et Amy Rossmann, entre autres fidèles et nombreux amis. Son expertise, reconnue par la communauté internationale, lui a valu en 2020 de recevoir, avec une immense joie, le prix « Gordon et Tina Wasson » décerné par la prestigieuse *Mycological*

*Society of America*, récompensant un mycologue non issu du monde académique pour sa contribution à notre discipline.

Christian était aussi un acteur au plan local où il a présidé pendant près d'une vingtaine d'années la Société mycologique du Massif d'Argenson (Deux-Sèvres) au sein de laquelle il avait organisé avec moi les fabuleuses rencontres de Mellasco. Il fut aussi le gérant d'une société spécialisée dans la conception et la fabrication d'accessoires et matériaux pour la taxidermie, destinés notamment aux musées. Il y fabriquait entre autres des champignons en résine de toute beauté.

Ce départ si inattendu en ce début janvier de « l'homme au chapeau » laisse un immense vide pour sa famille et ses amis, une perte incommensurable pour la mycologie.



**En haut: Christian en 2007, lors d'une mission en Guyane (photo R. Courtecuisse).**

**Ci-contre: Christian en 2017, ambiance plus studieuse (photo M. Hairaud).**

## Exemple de fructification d'un myxomycète

par Alain BENARD, SHNPR

### Rappel sur les myxomycètes

Les myxomycètes sont des êtres à part. Ce n'est pas qu'une formule puisqu'ils n'appartiennent ni au règne fongique, ni au règne végétal ni au règne animal. Ce sont des protozoaires unicellulaires mais possédant de nombreux noyaux (Eukaryota > Unikonta > Amoebozoa > Mycetozoa). Ils se comportent comme des amibes à leur état initial de plasmode: ils peuvent se déplacer et s'alimentent alors en phagocytant leurs proies, bactéries et champignons essentiellement. Un myxomycète peut englober entièrement un sporocarpes de belle taille. Ce document porte sur l'étape de fructification qui suit.

### Exemple de cycle de vie de *Tubifera ferruginosa*

*Tubifera ferruginosa* (Batsch) J.F. Gmel., 1791, de son nom latin complet, n'a pas de petit nom officiel mais on trouve les noms vernaculaires de Tubifère ferrugineuse ou Tubifère rouillée.

Le 13 août 2021, au Bois des Fournets (Amancy, 74) à 10 h 22, je prélève un petit plasmode, d'une longueur d'environ 2 cm, qui commence à fructifier sur une souche d'arbre. Il est rouge légèrement pâle (le flash éclaircit un peu la couleur). Au tout début, le plasmode est hyalin, puis blanc laiteux, devenant rose puis rouge corail. Les tubes ont l'extrémité arrondie faisant ressembler l'ensemble à des framboises ou à des œufs de poissons (saumon). Ici, la fructification démarre et les petites boules perchées sur des tubes s'allongent un peu en pointe légèrement conique.



J'avais déjà eu l'occasion de constater la rapidité de fructification des myxomycètes. Après avoir contacté El Hacène Seraoui, de notre société et myxomycétologue émérite de renommée internationale, celui-ci m'explique qu'il vaut mieux observer toutes les deux heures. C'est un peu risqué pour la vie de couple!

Je photographie de nouveau ce *Tubifera* à 21 h 24. Il n'y a que quelques taches brun clair. Je me couche.



Finalement, je me lève à 2 h 45 mais pour constater que la vitesse de fructification a été fulgurante et qu'il n'y a déjà plus du tout de rouge mais que du brun cacao! J'aurais voulu voir le stade intermédiaire mais il aurait fallu que je me lève avant! Il reste juste une toute petite partie en bas (ellipse jaune) qui n'est pas encore tout à fait marron. Quand Hacène nous explique en quoi les myxomycètes sont passionnants, il oublie de ne nous prévenir des risques que prend celui ou celle qui plonge dans ce monde étrange.



Le lendemain matin, avant même le petit déjeuner, je retourne tout de suite voir mon myxo.

Il est 7 h 18 et il a encore bien changé. Effectivement, il aurait fallu l'observer plus souvent. Il est devenu beaucoup plus foncé, presque noir mat. À 14 h 21, il est entièrement noir brillant.



La couleur va évoluer ensuite pour revenir vers un brun chocolat au lait en même temps que les spores mûrissent, ce que je constate le lendemain. Le soir du 14 août (J+1), j'avoue que, lâchement et sans aucune certitude scientifique, j'ai fait l'hypothèse que ce myxo allait se calmer et que je pouvais rester au lit. Je fus surpris d'avoir eu raison le lendemain matin. Je retrouvais le *Tubifera* toujours en partie noir et seulement mâtiné de chocolat au lait. La partie plus claire continuait à s'étendre l'après-midi.

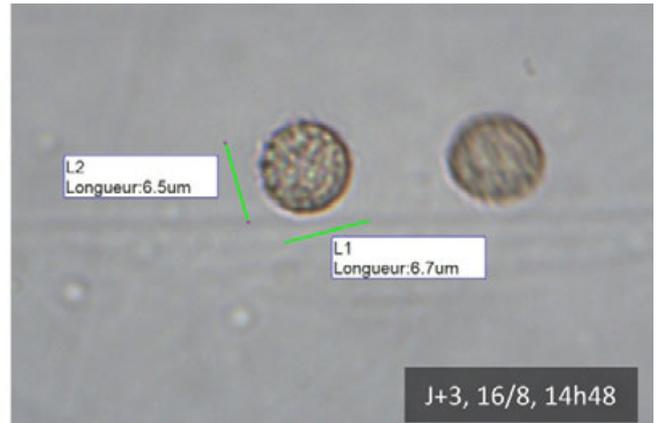


Le lendemain, la couleur était presque uniformément chocolat au lait. On voit clairement les sporocarpes plus ou moins cylindriques accolés les uns aux autres, le tout formant un *pseudoaethalium*. Les deux photos qui suivent sont prises à partir d'une loupe binoculaire. Les sporocarpes conservent leur individualité contrairement aux *aethaliums* où ils fusionnent (voir tableau des formes de fructification auxquelles il faudrait ajouter les plasmodiocarpes).

Sporocarpes	Pseudoaethalium	Aethalium
<i>Src : Les Myxomycètes, Édition FMBDS</i>		



Pour finir, je fais une coupe transversale de la fructification. On voit encore plus clairement les sporocarpes accolés. La texture ressemble à une masse pulvérulente, comme une boue de particules très fines mais moyennement humide et collée, un peu comme du marc de café très fin. Je passe après au microscope pour voir si les spores sont mûres. Elles le sont. Elles sont sphériques, ornementées de petites crêtes formant un réticule.



À l'observation à la loupe binoculaire, on découvre souvent des intrus avec les myxomycètes, comme avec les lichens d'ailleurs. En voici un exemple avec la dernière photo. Ce n'est pas un insecte puisqu'il y a huit pattes, c'est donc un arthropode mais lequel ?



En résumé, ce *Tubifera ferruginosa* fait sa fructification complète jusqu'à la spore mûre en 3 jours ! C'est impressionnant.

Les myxomycètes sont aussi capables de se mettre en abiose, sous forme de sclérote, si les conditions climatiques ne sont pas favorables. D'autres organismes vivants ont cette capacité comme le tardigrade, les mousses (reviviscence)... Le myxomycète repart en plasmode dès que la situation le permet.

Beaucoup d'énergies sont consacrées à l'étude du plasmode du blob, *Physarum polycephalum*. Il a même eu l'honneur de la station spatiale internationale (ISS) et Thomas Pesquet l'a mis en avant. En laboratoire, sa fructification n'est pas souhaitée et seul le plasmode est étudié. Dans ces conditions, il peut se contenter de manger des flocons d'avoine. Par moment, ça ressemble à l'exposition d'une bête de foire. Si une partie de cette énergie était consacré à l'étude des myxomycètes, nous pourrions mieux comprendre ce monde si étrange.

*Alain Benard*  
Société d'Histoire Naturelle du Pays Rochois

# Section mycologique et botanique du foyer rural de Montmélian

## Principe de Peter

A un colloque dans le Midi, j'entendis un jour pousser un grand cri lors de la sortie sur le terrain. Il l'avait été par un élève du professeur Chevassut, brandissant une perle à son sens. «*Buxi*, j'ai trouvé *buxi*», criait-il. C'était *Marasmius buxi*, hôte du buis, comme chacun sait, *hudsoni* étant celui du houx. J'ai vu une seule fois l'étrange *Collybia racemosa* au pied couvert de diverticules. Duplâtre (j'ai oublié son prénom, il doit s'agir de celui qui fut le professeur Gilles Duplâtre, directeur de l'IPHC à l'Université de Strasbourg) l'avait apporté à la SMD. A un repas de famille où il m'avait invité à Fontaine, j'y fis la connaissance de son père et son frère, pêcheurs professionnels à Antibes. Un jour, ils avaient traversé un banc de gigantesques thons dont ils avaient rempli leur bateau, raconta mon ami. Amateur de pêche en Bretagne, surtout au «gros» (congres dépassant ma taille) mais pas tant et descendant de pêcheurs à la morue qui fréquentèrent les côtes de Terre-Neuve pendant 200 ans, j'ai gardé un excellent souvenir de cette ambiance familiale comme des sorties sur le terrain en compagnie de Duplâtre. Il défendait la classification naturelle alors que j'étais favorable à celle de Kühner malgré ses coupures parfois artificielles. Une fois, en Savoie, on tomba sur une station de *Laccaria* dont on remplit nos paniers.

On venait à peine de la quitter que la conversation vint sur son passé. Je le savais de formation universitaire, docteur ès sciences. «J'ai été reçu à l'X, mais n'y suis resté que 8 jours», lâcha-t-il sans forfanterie, comme on évoque, en passant, un épisode de sa vie. Il n'y avait pas aimé la discipline. Polytechnique est une école militaire, comme chacun sait. Il en était parti de son propre chef. Fallait le faire! Veut-on un exemple aussi édifiant mais dans l'autre sens? Sorti de l'X, Albert Lebrun, président de la République avant la guerre de 39-45, voulut le redevenir quand elle fut finie et le demanda par écrit à De Gaulle. Celui-ci ne lui répondit pas. Rien de plus négatif qu'un incompetent dans une hiérarchie. On ne peut l'éviter. C'est le PRINCIPE DE PETER, titre d'un très petit livre traduit de l'américain. Rappelons-le. Le système des avancements fait que chacun monte jusqu'à son niveau d'incompétence où il s'arrête. Résultat: tous les postes sont occupés par des nuls et tout va mal. Rien de plus étouffant que le carcan d'une administration! Travaillant à l'AFNOR (Association Française de Normalisation), le centralien Boris Vian en partit et évoqua ses réunions dans son livre *VERCOQUIN ET LE PLANCTON*. Rien de plus navrant qu'une hiérarchie fêlée, que des ministres condamnés à la prison! Ne sublimons aucune couche de la Société. Tapie: «les petites gens peuvent avoir de sacrées crapules dans leurs rangs!» A l'inverse, une dame pipi peut avoir des valeurs lui faisant mériter d'être dite Grande Dame.

L'histoire de la Fédé, que quelqu'un manifesta l'intention de faire, répond au Devoir de Mémoire, bonne idée mais projet trop ambitieux pour ne pas l'aider à sa réalisation. Les archives peuvent en constituer la trame, déjà ébauchée en 2015, mais le vécu est indispensable pour l'étoffer. Les anciens présidents et directeurs du bulletin, de l'animation et des achats, dernier dignitaire du son passé, que je n'étais pas allé interviewer malgré les conseils de cette personne, nous ont quittés, mais les actuels anciens comme Marianne et Jean-Louis (Cheype), pourraient peut-être lui donner un petit coup de main et je me mettrais bien volontiers sur les rangs des candidats.

Jean-Claude Ménès





## Mycologues / Docteurs / Patients

par Eric MICHON

Depuis 2014, avec la mise en place de « Mycolist » (questions des Centres Antipoison de France et Belgique adressés aux mycologues), il résulte de nombreux cas qui paraissent impensables à notre époque...

Voici un petit catalogue des horreurs mycologiques issues des différents foyers d'intoxication qui nous sont parvenus sur Mycolist. Les textes sont tirés des échanges écrits par e-mail entre les hôpitaux et les mycologues.

En bleu les textes des CAP et la réponse mycologique en italique.

Après les années qui ont suivi la Première Guerre mondiale, les mycologues n'ont cessé de prévenir des différents dangers de manger des champignons... Pourtant en 2021, le consommateur qui fait ses courses est soucieux de savoir ce qu'il va consommer. Il scrute les étiquettes des produits de consommation (dates limites). Il se renseigne sur la provenance du produit (importation, Bio appellations). Puis il va traquer le taux de gras, les huiles de palme, le gluten, les conservateurs, les colorants...

Mais s'il s'agit de champignons, alors on constate un net relâchement de cette vigilance... Alors que rien n'indique que les champignons trouvés sont frais du jour...

Beaucoup de personnes seraient étonnées que certains cèpes soient parfois sortis de terre depuis 12 journées...

Certains osent manger des espèces dans un état avancé. Un examen rapide des tubes verdâtres, ou bien des lames déliquescentes ou tachées de rouille – sinon des pieds spongieux – auraient dû avertir de la dangerosité de manger des champignons pourtant réputés comestibles...

Nous voyons défiler sur Mycolist des images pas ragoûtantes de champignons très vieux... ou bien qui ont traîné dans des sacs en plastique plusieurs heures... Ou bien les champignons sont restés plusieurs jours dans un frigo.

Certains adultes vont quand même manger les champignons malgré une odeur inconfortable ou un mauvais goût.

Ces ramasseurs manquent de goût... au sens propre, comme au figuré :

*« Hier soir à 19 h, consommation d'une moitié d'assiette de champignons qu'il avait ramassés lui-même le matin même (habite à FOS dans le 31). A priori l'assiette contenait des russules vertes et un cèpe, bien cuits. A senti un goût amer. Le lendemain à 7 h soit à H+12 : nausées, inconfort digestif, baisse d'appétit, hyperthermie minime, frissons, soif. <> « Des morceaux montrant un chapeau et un pied très « amanitoïdes ». Une intoxication phalloïdienne est très vraisemblable. La saveur amère peut provenir des russules âcres. » <> « Merci beaucoup pour votre réponse très rapide qui nous a permis d'orienter la prise en charge de ce patient très vite. »*

*– « Patient de 51 ans sans ATCD notable a consommé une poêlée de ces champignons ramassés dans une prairie dans de l'herbe, pensait ramasser des Rosés des prés. Jaunissement à la coupe. Cuisson 10 min à la poêle, dégagement d'une odeur désagréable... 2 épisodes de vomissements alimentaires 45 min après repas. »*

*– « Champignons donnés à 2 patients qui en ont fait leur repas de midi, 1 h après chacun a été pris de vomissements. Les champignons ont été présentés comme des truffes d'été et ont été cueillis dans le secteur de Bar-le-Duc. Nous pensons plutôt à des sclérodermes. » <> « Oui, Scleroderma. »*

*– « Une patiente a mangé un morceau cru de ce champignon vers 12 h et présente des troubles digestifs (cueillette dans l'Aveyron). Elle pense qu'il s'agit d'un jeune cèpe; je précise que le pied est creux, présence de lamelles et a un goût amer. » <> « Pas un cèpe, c'est Russula foetens! »*

Les « Risque-tout » se risquent sans connaissance des espèces ou si peu : *« Un homme de 54 ans, non connaisseur, a ramassés 3 champignons au bois de Vincennes et les a consommés en omelette. »*

Et en plus, qu'importe la façon de consommer : *« Merci pour votre identification de ce champignon ramassé dans le jardin dans le 63. Ingéré vers 13 h cru (mange toujours les rosés des prés crus). Présente des nausées, douleurs abdominales et une selle diarrhéique dans les 2 h. »*

Autre: «*Merci de nous aider à identifier ces champignons, dont 5 spécimens ont été mangés crus depuis ce matin, par un homme de 50 ans.*»

\*\*\*\*\*

Il est important de rappeler que hormis le fait de manger un champignon pour la première fois sans savoir si l'on peut le digérer aisément, beaucoup de champignons comestibles bien cuits sont toxiques à l'état cru. Les toxines sont dites alors «thermolabiles» c'est-à-dire détruites par la chaleur.

«*Les convives ayant ingéré des morilles crues cueillies dans l'après midi: – violent syndrome résinoidien chez la mère à +10 mn (tableau identique chez la fille à H+1,5. Le tout persiste à H+2,5).*»

Les champignons sont bourrés de principes actifs (environ 400 par espèce). Ces principes actifs peuvent être bénéfiques pour la santé et d'autres, nuisibles... Pour digérer ce cocktail, mieux vaut avoir un organisme bien équipé en enzymes... En France, 10% de la population est déficiente en tréhalase, l'enzyme qui sert à digérer les différents dérivés sucrés (Tréhalose) de certains bolets.

Certains modifient la Mycologie en réinventant des noms: «*Repas de 5 personnes de champignons cueillis en forêt proche, d'après un des patients «cèpes et amanite des prés», mangés hier à 19 h, trois des cinq patients ont eu des vomissements brefs ce matin à 5 h.*»

– «*Je sollicite votre aide pour une famille de trois adultes ayant ramassé «des cèpes des chênes» <> «C'est un très jeune Tricholoma pardinum, résinoidien sévère! On aura tout vu...»*»

– «*Bonjour, pourriez vous nous aider à identifier ces champignons? Cueillis dans une forêt ardéchoise, le dessous est décrit par le patient à tubules et non à lamelles, bleuissement important à la coupe.*»

– «*J'aurais besoin d'une confirmation pour cette magnifique touffe de «girolles» qui a fini dans l'assiette de 2 familles + les voisins (qui les ont jetées). Au total 3 personnes symptomatiques à H2». <> «Revoilà l'Omphalotus qui empoisonnait jadis les ramasseurs. Les journalistes, étonnés: «ils n'avaient pourtant ramassé que de belles chanterelles en touffes.»*»

Certaines personnes commandent les champignons par internet: «*Merci de nous aider à confirmer l'identification de ces champignons (dans la mesure du possible), consommés per-os il y a plus de 15 jours, non cuits, achetés sur internet, qui seraient des Truffes mexicaines et des Psilocybe tampanensis. Le sujet a présenté plus d'une dizaine de jours après la consommation, une diarrhée aqueuse accompagnée d'une cytolysé hépatique d'aggravation récente.*»

\*\*\*\*\*

Les champignons se nourrissent de carbone, azote, phosphore qu'ils absorbent en décomposant les matières du sol. et se comportent comme des éponges à l'égard de toute pollution...

Certains pensent que si les champignons poussent dans leur propriété, ça ne peut pas être mauvais: «*Appel d'un monsieur qui a mangé des champignons à lamelles il y a 4 h avec son frère, cueillis au pied d'un chêne dans son jardin consommés de suite bien cuits avec une omelette vers 13 h. Les symptômes ont débuté à H 3: vision brouillée (mydriase?) hypersialorrhée, hypersudation, sensation de malaise.*»

«*Un couple de quinquagénaires a mangé ces champignons ramassés au pied de leur immeuble à Nantes, en pensant cueillir des rosés des prés, hier soir. Signes digestifs 1 h après avec nausées et ballonnements mais ce matin tout est rentré dans l'ordre.*»

Dans un parc de château, on ne peut que trouver des champignons luxueux: «*Une femme de 45 ans aurait mangé un petit bout d'un de ces champignons ramassés au Parc de Versailles, aurait dégagé une odeur particulière à la cuisson.*»

Certains mélangent les origines! *«Couple de personnes âgées, ont acheté des champignons au marché jeudi 7/10 et mélangé avec des champignons de leurs pelouses. Les ont consommés lundi poêlés. Apparition des premiers symptômes à 90 min, diarrhée, hypotension, bradycardie, vomissement.»*

Pire, au bord des routes... La pollution, sans doute un mot qui ne fait pas assez peur à certains: *Pourriez-vous me confirmer l'identification de ces champignons ramassés dans les environs de Rennes sur bords de routes ce jour par un couple. Apparition de vomissements 2 h 30 après. Omphalotus illudens.*

Encore hélas: *«Voici la seule photo de champignons ramassés et consommés ce matin par une dame qui actuellement présente des symptômes digestifs. Ramassés en bord de route au pied d'une haie. Jaunissement à la coupe ce qui nous fait penser peut-être à un agaric jaunissant.»*

Parfois le mycologue manque de tomber à la renverse: *«La requérante a consommé des champignons qui poussaient dans une jardinière sur son balcon du centre ville de Toulouse.»*

A se poser la question, si en France métropolitaine en 2021 nous sommes en pénurie d'aliments? *«Un couple de trentenaire à ingéré une omelette avec environ 100 g de ces champignons par personne (pensaient à des faux mousserons)... Cueillis sur la pelouse d'un stade de foot du village dans le 54. 30 min après l'ingestion, sensation de «planer/ébrüité» (sans consommation d'alcool au repas).»* Ce cas me rappelle ce garçon qui dans une expo myco se retourna vers ses potes et leur lança en désignant la vesse de loup géante: *«hé les gars, le ballon est comestible».*

Parfois l'intoxication est prédestinée...» *Cas de deux amis qui ont cueilli près d'un hôpital dans le 91 des champignons. 1 h 30 après ingestion, les deux sont symptomatiques (douleur abdominale, diarrhée, vomissements) dont un avec présence de sang dans les vomissements et les diarrhées».*

\*\*\*\*\*

Celui qui ramasse les champignons devrait être certain de la nature du terrain ou il cueille mais aussi savoir comment il les a récoltés (entièrement ou coupé) et bien sûr être certain que ce sont bien ceux qu'il connaît (changement de couleur, une cortine, un anneau pas si évident que la fois précédente).

Beaucoup ne savent pas que la Loi française interdit de donner, vendre sa propre récolte sauf si on est vendeur professionnel patenté.

Souvent les champignons sont offerts par le voisin:» *Une femme de 63 ans a consommé en omelette hier soir un champignon ramassé par son voisin en Gironde. Depuis ce midi, vomissement + diarrhée + impossibilité de s'alimenter».*

Et encore: *«4 personnes ont mangé le 18 août au soir ces champignons qu'un des invités venait de cueillir. Trois personnes sur quatre ont été prises de vomissements importants 4 heures après.*

*Pouvez-vous nous aider dans l'identification s'il vous plaît? <> «Clitocybe olearius».*

Parfois le voisin «connaît» les champignons donc pas de danger «allons-y gaiement»: *«Nous avons été contactés pour 2 personnes (dont un «connaisseur») qui ont cueilli et mangé ce qu'ils pensaient être des girolles et Boletus erythropus, A h+5 du repas pour madame et h+6 pour monsieur, troubles digestifs à type de vomissements / diarrhées, et crampes des membres inférieurs.*

*Les troubles digestifs étaient en régression ce matin, ils vont passer un bilan car personnes âgées.»*

– *«Couple de cueilleurs avertis de 56 et 52 ans. Les identifiant comme des Russules, ils les ont goûtés crus et les trouvant doux et savoureux, les ont cueillis pour une consommation le soir même, en salade (crus) et aussi en omelette (cuits). Ils ont présenté 4 h après des diarrhées aqueuses profuses et un vomissement pour le mari». <> «Ce ne sont pas des russules mais Clitocybe nebularis!... savoureux?!»*

– *«Les convives, sexagénaires (une pharmacienne dans le lot) ont ramassé les champignons dans un bois de chênes (bois privé). Les cinq ont tous mangé des cèpes, et les deux malades auraient mangé des «mousserons crus, environ 100 grammes chacune.» <> «Entolome livide.... un petit recyclage pour la pharmacienne.»*

– «*Pouvez-vous nous aider à identifier ces champignons. Une dame en a consommé, croyant qu'il s'agissait d'un champignon comestible. Elle les a trouvés à côté d'un terrain de tennis. Elle a fait sa recherche internet et se demande si elle n'a pas mangé une Galerina marginata. Elle est à l'hôpital et ne présente aucun symptôme 7 heures après l'ingestion.*

Offerts par la famille? C'est possible! «*Syndrome phalloïdien grave chez deux personnes. La fille nous envoie les photos des champignons qu'elle a ramassés dans son jardin et qu'elle a donnés à ses parents! Confirmez-vous une A. phalloïde?»*

– «*Voici le cas d'un père et de sa fille qui ont ingéré vers midi hier des champignons cueillis par la grand-mère le matin même (département de la Loire). Environ une dizaine consommés en omelette. 30 minutes à 1 h après: syndrome sudorien (vomissements, diarrhées, douleurs abdos, sueurs, sensation de froid) avec persistance des douleurs abdos ce jour».*

Parfois la cueillette est occasionnelle: «*Pourriez-vous nous aider à identifier ces champignons qu'une famille de 4 personnes a consommés. 2 heures après, les 4 présentent des symptômes digestifs plus ou moins importants en fonction de la quantité mangée. On s'oriente sur un type de bolet (à pied rouge ou Satan?). Monsieur les a ramassés en faisant du VTT».*

Ou bien à cause d'une fringale: «*Pourriez-vous nous aider à identifier ce champignon? Un jeune homme de 15 ans en a ingéré un en entier, cru, lors d'une balade.*»

\*\*\*\*\*

La consommation des champignons demande une consommation raisonnée car 20% de n'importe quelle espèce restent indigestes, donc on consomme plutôt en milieu de journée, modérément et en évitant d'en donner aux enfants... En effet les enfants ont un poids bien en deçà d'un adulte et donc environ trois fois plus sensible. Exemple si un adulte est empoisonné mortellement avec 24 g d'Amanite phalloïde, pour un enfant de 8 ans, 8 g peuvent suffire pour le pire.

«*Je vous sollicite afin de nous aider à identifier des champignons cueillis le matin, mangés en lamelles crues ce soir il y a 1 h 30. Le père a mangé et n'a rien. La fille de 6 ans réaction quasi immédiate: vomissements». <> «*Ce sont des cèpes mais avec une Amanita muscaria!*»*

«*Pourriez-vous aider à l'identification de ces champignons (notamment «les grisets») ramassés dans la région de Gap (05) et ingérés par une famille de 4 personnes dont une enfant de 9 ans. Tous présentent vomissements, douleurs abdominales et diarrhée apparus dans l'heure ayant suivi l'ingestion. Patients aux urgences.*»

Les cas se suivent: «*La requérante a consommé ces champignons (à priori des agarics) ramassés ce jour dans le Parc du Château Médocain où elle travaille. Vers 20 h elle en a consommé trois crus, puis a fait cuire le reste des champignons et en a consommé cuits, ainsi que son mari et sa fille.*

Consommation de champignons toxiques à 9 ans, cela peut être grave, car il faut beaucoup moins de chair toxique que pour un adulte. Alors il existe des cas qui font bondir le mycologue: «*2 enfants de 5 et 7 ans et leurs parents ont mangé hier midi et hier soir des champignons. Si les parents sont restés asymptomatiques aujourd'hui, les enfants ont eu mal au ventre hier soir et présentent ce matin au réveil des vomissements, ce qui peut s'apparenter à un syndrome tardif, mais aussi une indigestion.*

*Les champignons consommés hier (omelette à midi, et encore à la poêle le soir)».*

Il y a pire: «*Une famille actuellement aux urgences (2 parents + 2 enfants de sept ans et 20 mois...) qui ont mangé ce midi des champignons. Apparition vers 15 h de troubles digestifs. Ils pensaient avoir ramassé de «l'agaric impérial». (Disent s'être peut-être trompés avec un «agaric jaunissant»). <> «C'est Entoloma lividum (entolome livide). C'est grave pour les adultes, mais très très inquiétant pour les enfants... <> *Oui symptômes digestifs +++ pour les deux enfants, qui seront hospitalisés cette nuit en pédiatrie.*».*

Les jeunes enfants n'ont parfois pas besoin de tierce personne pour manger des champignons. Ils se servent ou ils les trouvent et de la main à la bouche, ça va très vite...

– «*L'enfant a détruit un champignon et peut-être mangé un morceau. Maman a eu le dos tourné moins de 2 minutes. Champignon de sous-bois dans la Manche (50).*»

Certains commencent la dégustation fongique de bonne heure! «*Identifier ces champignons, dont l'un a été mâchouillé par une enfant de 15 mois? Trouvé au milieu d'un jardin d'une crèche dans le 35.*» <> «*Armillaires.*»

– «*Désolé de vous solliciter de nouveau, pour un enfant de 3 ans qui a ingéré un morceau de ce champignon trouvé dans la pelouse de la crèche.*»

Vient ensuite le temps de l'école: «*Un enfant de 3 ans a ingéré un morceau de champignon ramassé au pied d'un arbre dans la cour de l'école en Seine-Saint-Denis. 30 à 40 minutes plus tard, il a présenté un tableau associant hypersialorrhée, confusion, tremblements, vomissements, douleurs abdominales, spontanément résolutif ad-integrum en 1 heure.*»

Encore: «*Pourriez-vous nous aider à identifier ce champignon qu'une petite de 5 ans a mangé dans la cour de son école il y a 2 heures.*»

Et encore: «*ci-joint les photos d'un champignon présent dans une cours de récréation et ayant été ingéré par 1 enfant de 3 ans.*»

Ou bien au Centre de Vacances: «*Une enfant de 7 ans a ingéré ce champignon dans un centre de loisirs.*»

A la maison, c'est possible aussi: «*Une petite fille de 3 ans a mangé il y a 15 mn un champignon trouvé au milieu des légumes du potager.*»

– «*Un enfant de 18 mois a ingéré un morceau du chapeau d'un champignon trouvé sur la pelouse du jardin familial dans le Val d'Oise.*»

– «*Pourriez-vous identifier ce champignon qu'un enfant de 15 mois a ingéré en très faible quantité il y a 90 min. Champignon retrouvé dans du mulch (paillage de jardin).*»

– «*2 enfants de 6 et 7 ans ont joué à la dinette et ont ingéré une quantité non négligeable de ce champignon.*»

Chez papi et mamie: «*Merci d'identifier ce champignon qu'un enfant de 4 ans a ingéré dans le jardin des grands-parents.*»

– «*Un enfant de 2 ans a mangé le chapeau d'un champignon de ces photos. Ces champignons proviennent d'une pelouse d'un particulier dans le département des Côtes-d'Armor.*»

Parfois certains se sentent l'âme d'un naturaliste: «*Enfant de 2 ans qui a mangé un champignon trouvé dans un pot de fleurs, il y a 20 min, asymptomatique.*» <> «*Leucocoprinus birnbaumii.*»

Ou sans doute un futur mycologue: «*Bonsoir, un petit garçon de 2 ans a ingéré une quantité inconnue de ces champignons trouvés sur une souche d'arbre. A priori mauvais goût (selon le petit goûteur).*»

Certains enfants ont des sorties privilégiées: «*Un enfant vient d'ingérer un morceau de chapeau, aucun symptôme, trouvé dans la pelouse du parc du château d'Amboise.*»

D'autres se contentent de fausser compagnie au supermarché: «*L'enfant l'a croqué puis recraché de suite il y a 20 minutes. Champignon trouvé au bord d'un parking.*»

Certains enfants profitent de la situation: «*Un enfant a léché le champignon. Maman est inquiète car elle a remarqué un hématome sur la lèvre supérieure de l'enfant, dont nous doutons du lien de cause à effet.*» <> «*Vascellum pratense.*» <>

«*Merci pour vos réponses, après interrogatoire poussé de l'enfant, il s'est cogné la lèvre à l'école ce jour, ce qui explique donc l'hématome de la lèvre... Enquête résolue, champignon identifié, une histoire qui finit bien.*»

\*\*\*\*\*

Devenus adolescents, certains n'hésitent pas pour frimer ou halluciner à goûter des champignons. Mais, si tous les champignons n'ont pas des propriétés hallucinogènes, ces derniers sont bien tous toxiques et qui dit toxicité, dit symptômes...

Certains fragiles veulent peut-être se suicider, d'autres n'ont pas assez conscience de leur geste: «*Patient autiste de 14 ans ayant ingéré une partie de ce champignon. Asymptomatique à 40 minutes de l'ingestion.*»

– «*Jeune femme autiste qui a mangé un champignon, trouvé sur la pelouse de l'IME.*»

– «*Merci de votre aide pour l'identification de ce champignon cueilli dans le jardin d'un IME et ingéré par un jeune de 15 ans. Délai de 20 min, il est précisé que les champignons sont odorants.*»

- « Homme de 27 ans, présentant un déficit cognitif séquellaire à un accident, a croqué un morceau de champignon trouvé dans le parc de l'hôpital psychiatrique. L'équipe l'a vu faire et lui a retiré le champignon. Ingestion faible ».
- « Une patiente a mangé ces champignons lors de sa promenade dans le parc de l'hôpital psychiatrique ».

\*\*\*\*\*

Quand ce n'est plus les enfants, ce sont des jeunes mamans qui vont manger des champignons.

- « 3 personnes ont ramassé des champignons à Pomerol pensant manger des Amanites des Césars. » - Le père s'est endormi, au réveil de la sieste soit environ 3 h après ingestion: incoordination motrice, propos incohérents et « impression de voyage », à noter qu'il aurait mangé 400 g de champignons et une bonne quantité d'alcool à l'apéro. Il a été transféré à l'hôpital pour surveillance.
- La mère de 55 ans a présenté des douleurs abdominales qui ont régressé;
- La fille, 27 ans, enceinte de 2 mois a eu 1 vomissement immédiat après ingestion puis sensation d'ivresse persistante. <> « Une femme enceinte qui mange des champignons, et surtout après une identification incertaine!!! C'est bien triste que les conseils d'élémentaire prudence ne soient jamais observés. »

\*\*\*\*\*

Hélas si certains cueilleurs ne ramassent que les champignons de leur connaissance... d'autres vont manger leurs champignons inconnus et douter un peu trop tardivement...

- « Nous sollicitons vos lumières pour confirmer que la poêlée de champignons cuisinée par cette patiente était bien composée de 18 giroles ? Inquiétude+++ de l'intéressée (asymptomatique), comme souvent après la consommation. »
- « Après le repas, un doute s'est emparé d'eux, et ils craignent désormais d'avoir consommé des lépiotes toxiques. »
- « 2 hommes ont ingéré une poêle de champignons ce soir vers 21 h, cueillis dans bois de sapins (70). Pas de symptômes 1 h après mais ont regardé sur internet et pensent à des amanites phalloïdes. »

Certains cas sont des urgences absolues:

- « *Entoloma lividum* = Entolome livide. Du sérieux! <> « Merci, la femme a été hospitalisée. »
- « Pourriez-vous nous aider à identifier ces champignons ingérés le 02/07 à 20 h par un homme de 71 ans. Syndrome résinoidien à H 9 compliqué secondairement par un état de choc et convulsions. »
- « Un enfant de 18 mois a croqué dans ce champignon. Je crains qu'il s'agisse d'une amanite phalloïde. » <> « Oui, ce sont des phalloïdes. S'il y a eu ingestion c'est une urgence! » <> « Malheureusement, il s'agit d'une ingestion. J'avais anticipé votre réponse et cette enfant est transférée en réanimation sur un CHU ayant les antidotes. »
- « Entolome livide! Je confirme sans aucun doute. Ce couple en gardera certainement des souvenirs <> « Ils ne veulent plus manger de champignons... »
- « J'ai besoin de votre aide pour identifier ce champignon. Ingestion d'une assiette entière vers 13 h 30, actuellement dans le coma ». <> « *Amanita muscaria*. »

\*\*\*\*\*

Il existe des cas où le consommateur a été trompé... Plusieurs mycologues ont déjà été confrontés à des ventes de champignons, sur le marché ou dans un supermarché, qui, étalés depuis quelques jours, étaient dans un état de putréfaction avancée. En général, dans les centres commerciaux, le mycologue trouve une oreille attentive...

Ce qui est souvent difficile avec certains revendeurs des marchés publics...

- « Pourriez-vous nous aider à identifier ces champignons: deux personnes ont mangé hier soir au restaurant un plat avec des trompettes de la mort; chez un des convives apparition de troubles digestifs intenses 4 heures après ». <> « *Auricularia auricula-judae*. »

– «*Nous avons été sollicités pour un homme de 45 ans qui a mangé des champignons cuits à la poêle avec des légumes hier soir. Ces champignons sont cultivés par le patient depuis 1 mois à son domicile. Il a acheté une boîte ensemencée : « Garden feelings kit de culture de champignon des bois ». Une heure après sont apparues des douleurs abdominales puis ensuite de vomissements et de la diarrhée. Pourriez-vous nous aider à identifier ce champignon qui provient de cette boîte ?*».

Trompés par le Pharmacien! - «*Champignons cueillis en Dordogne le 28/07 vers 10 h, montrés à un pharmacien vers 12 h (fausses Girolles, d'après l'ouvrage disponible), saisis à la poêle et consommés vers 22 heures (3 champignons chacun). Les quatre convives âgés de 35 à 50 ans sans ATCD particulier ont présenté un syndrome résinoïdien 3 heures après le repas.*»

\*\*\*\*\*

Depuis 2020, les mycologues de MYCOLIST peuvent être sollicités par les Centres Antipoison Vétérinaires. Il faut croire que de nombreux cas d'empoisonnement surviennent chez les chiens et les chats.

– «*CAP vétérinaire. Pas facile, champignons très desséchés. Mais un chat en a consommé 5-6. Merci par avance pour votre aide. Le chat va bien.*»

– «*Un chiot de 4 mois (caniche) vient de manger un champignon comme celui sur la photo dans son jardin (département non précisé). Peut-on l'identifier?*»

– «*Une patiente de 26 ans, admise aux urgences, présente des troubles digestifs 30 min après l'ingestion de ses « Chantrelles à chapeaux visqueux » visibles sur la photo. D'autres convives ont, eux, mangé les autres champignons mais pas les « chanterelles » et sont pour l'instant asymptomatiques.*»

– «*Merci de votre aide pour l'identification du champignon: sans urgence, car pas d'exposition humaine. Suite à un appel au cap vétérinaire par la propriétaire du chien. Chien décédé hier après ingestion. Champignon malodorant dans une pelouse d'un jardin du 56.*»

\*\*\*\*\*

Parfois les médecins, excédés par l'accumulation des cas en automne et le manque de bon sens des ramasseurs, font de l'humour.

«*Cueillette d'oranges... Qui se solde par 2 adolescentes vomisseuses 15 min après la fin du repas, et une adulte vomisseuse elle aussi, présentant des clonies... Ce qui commence à ressembler à un syndrome panthérinien... Tout ce petit monde est actuellement hospitalisé. La consommation remonte à hier soir. Pour la petite histoire, le cueilleur de fausses oranges (qui va bien, lui) est le tout nouveau compagnon de la dame (son commentaire fut: «ça fait un mois qu'on s'est rencontrés: ça craint»... Moralité: Messieurs, invitez donc plutôt votre dulcinée au restaurant...»*

«*Je sollicite votre avis pour cette dame de 38 ans qui a consommé il y a 48 h un plat de ce qu'elle pensait être des coulemelles avec 2 autres convives.*

«*Ce soir (H+48), a présenté une terrifiante débâcle diarrhéique durant précisément 30 mn*».

«*Pouvez vous me confirmer ou pas qu'il s'agit bien de russule?*

*Intoxication collective ce jour avec symptômes bruyants*».

01 h 03 – «*Merci de votre aide pour l'identification en espérant trouver un mycologue noctambule*».

– «*Patient symptomatique quelques heures (imprécis) après l'ingestion de 6 à 7 champignons avec hallucinations visuelles (voit des fleurs partout!), présente une hyper sialorrhée, un myosis, une tachycardie... en gros plutôt un syndrome nicotinique.*»

Parfois c'est le mycologue excédé par l'avalanche de mails qui s'emporte:

«*Consommer des champignons en voie de décomposition et de plus récoltés dans un cimetière, difficile de faire mieux pour s'empoisonner. Généralement les allées de cimetières pour être maintenues «propres» sont régulièrement arrosées de pesticides.*»

– «*Un champignon comestible n'est pas comestible longtemps, sa durée de vie en caquettes est limitée et les mains qui trifoillent (j'ai vu tripoter des cèpes sans vergogne dans une grande surface) ne lui apportent pas un supplément de vigueur*»!

– «Vous connaissez aussi bien que moi, le haut niveau mycologique de ces vendeurs qui sont déjà sans scrupules, au niveau de l'état de maturité et sanitaire de leurs champignons. D'autre part vous avez pu constater comme moi dans le cas des lactaires de la Section des Deliciosi (ex Dapetes) de très fréquentes tromperies sur la marchandise avec mélange de *L. deterrimus*, *salmonicolor*, parfois *vinosus*, et même *porninsis*! Vendus sous la dénomination «sanguin ou catalan»!

Comment assainir cette profession? qui profite de la crédulité des consommateurs sur les marchés en frais, eux-mêmes étant totalement incompetents pour reconnaître ces espèces dont la plupart sont sans valeur culinaire ou à déconseiller.»

– «Sans même identifier les espèces en cause, il est effrayant de constater que des parents ont fait consommer des champignons à leurs enfants de 5 et 7 ans à trois repas successifs! A ce niveau de stupidité, il n'y a plus rien à dire, sinon reprendre les mots du Dr Roques (qualifiant en mycophagie, les imprudents, les empiriques et les imbéciles). Amen!

– «Toute notre vie de mycologues, nous avons tous essayé d'informer (livres, articles, conférences, expositions publiques...). A lire les communiqués des CAP, le résultat est maigre. Bien sûr, il y a les demeurés qui mettent la pièce en argent dans la poêle. Ou ceux qui ne consomment que des champignons sans anneau, etc. Il y a aussi ceux qui mangent les champignons quand ils sont... immangeables! Un autre imbécile m'avait dit: «Moi je mange tous les champignons, car je ne crains pas les poisons.»

Que voulez-vous y faire?

Mycolist continue heureusement pour ces urgentistes afin de mettre un nom sur les espèces en cause. Les mycologues vont pouvoir adapter leurs conseils auprès du public...

Une intervention de René Charles Azéma aux 10<sup>es</sup> J.M.E.: «Il faut être prudent avec les mélanges de champignons, même s'ils sont tous comestibles, il n'est pas prouvé que leur chimie soit compatible.» Le vieux «tigre de Perpignan» a été souvent critiqué, en raison de son caractère disons... «entier», mais il n'a pas été prouvé non plus qu'il avait tort...

*Eric Michon*





# Société Mycologique du Dauphiné

Fondée en 1935 – 24, quai de France – 38000 GRENOBLE – 04 76 85 39 81  
www.smd38.fr – smd38@club-internet.fr

## Le mot de la Présidente

Pour la Société Mycologique du Dauphiné, l'année 2021 a été un peu plus encourageante que la précédente.

En dépit de la pandémie de covid-19, ses membres ont pu organiser plusieurs sorties mycologiques dans les massifs alpins de l'Isère, réaliser deux expositions (à Grenoble et à Meylan), continuer le contrôle des champignons vendus sur les marchés de Grenoble durant la saison fongique, tenir le stage annuel de formation, offrir des présentations mycologiques pour différents organismes et maintenir le local du 24 quai de France ouvert le plus possible pour y recevoir le public, permettre l'apprentissage et le perfectionnement.

Ces activités se sont faites dans le respect des consignes sanitaires imposées pour combattre le virus.

Par ailleurs, le secrétariat a enregistré le renouvellement de l'adhésion de la plupart des membres de l'année précédente et a accueilli plusieurs recrues, particulièrement des jeunes.

Je tiens à remercier toutes les personnes qui participent activement aux différentes activités de la Société Mycologique du Dauphiné, contribuant ainsi à la réalisation de ses objectifs.

*Evelyne Tardy*

## Editorial

Cette année encore, la crise sanitaire nous a contraints à annuler des conférences et des séances de détermination lors des permanences dans notre local le lundi soir, 24 quai de France.

Mais fort heureusement à partir du mois de mars nous avons pu reprendre nos sorties sur le terrain et accueillir avec plaisir de nouveaux membres très motivés.

Notre site est ouvert à tous pour des informations plus complètes sur nos activités, sur les différentes espèces de champignons rencontrées lors de nos sorties.

Ces sorties sont toutes accompagnées par un ou deux mycologues de notre société qui nous font partager leur passion des champignons et qui font un compte rendu pédagogique complet.

Nous avons pu organiser comme chaque année un stage de formation qui a réuni près de 35 membres dans un cadre très agréable, avec des mycologues chevronnés.

Les expositions ont pu se dérouler normalement et, cette année, l'accent a été mis sur le risque de confusion des espèces pouvant entraîner des troubles graves, parfois dramatiques, et nous avons voulu dans ce bulletin insister sur ce risque.

*Françoise Serra-Josio*

# Programme d'activités 2022

Si les conditions sanitaires le permettent toujours, nous maintiendrons nos activités pour 2022.

### ▪ Identification des champignons

Toute personne peut venir faire identifier sa cueillette du week-end lors de nos permanences avec la présence de mycologues. Les champignons doivent être en bon état et complets (pied intact), rangés dans des paniers ou des boîtes, ce qui exclut formellement les sacs plastique.

### ▪ Conférences (entrée libre)

Cinq conférences seront au programme du premier semestre 2022 ; elles ont lieu le lundi et débutent à 20 heures dans la salle de la société, 24 quai de France à Grenoble.

- 10 janvier : **les oiseaux du lac du Bourget** par Jean Guérin
- 7 mars : **les exo-planètes** par Michel Bizolon
- 11 avril : **les champignons de printemps** par Charles Rougier et Robert Garcin
- 16 mai : **les tricholomes** par Bernard Champon
- 13 juin : **les amanites** par Gilles Bonnet-Machot

### ▪ Sorties d'étude sur le terrain (pour les sociétaires)

Sept sorties, encadrées par un responsable et un mycologue, sont programmées au premier semestre 2022. Les espèces récoltées sont déterminées sur place et un compte-rendu est envoyé.

- Jeudi 10 mars : Renée Derobert avec Gilles Bonnet-Machot
- Dimanche 27 mars : André Bernard avec Jean-Jacques Lefrançois
- Vendredi 15 avril : Dominique Lavoipierre avec Charles Rougier
- Samedi 30 avril : François Pierre et Nathalie Szyłowicz avec André Tartarat
- Jeudi 12 mai : Patrick Quesnay avec Didier Gibier
- Samedi 28 mai : Claudine Vicherd avec Jean Debroux
- Jeudi 9 juin : Cécile Martinet et Claudine Vicherd avec Jocelyne Sergent

### ▪ Les expositions (ouvertes au public)

L'exposition de Grenoble prévue début octobre et celle de Meylan mi-octobre devraient être maintenues sauf avis contraire des municipalités. Elles ont pour but de faire connaître le monde fongique de la région et d'alerter des risques de confusion entre les espèces toxiques, voire mortelles, et les espèces considérées comme comestibles.

### ▪ Stage de formation (réservé aux sociétaires)

La Société Mycologique du Dauphiné organise chaque année pour ses membres un stage de formation dans un endroit différent et avec la présence d'un mycologue d'une autre région.

### ▪ Nos moyens

Notre association met à la disposition de ses adhérents, avec la participation de mycologues expérimentés : une bibliothèque riche de plus de 700 ouvrages de mycologie, un fichier considérable de plus de 3 600 fiches complètes et mises à jour régulièrement par nos mycologues, de nombreux documents internes, originaux, des cédéroms, des ordinateurs et du matériel d'optique (appareil photo, microscopes, loupe binoculaire), les réactifs chimiques nécessaires pour une étude approfondie.

*Françoise Serra-Josio*

# Une grave intoxication révélée tardivement

par Jocelyne SERGENT, SMD

Déjà connu pour être un champignon toxique et mortel, *Gyromitra gigas*, appelé aussi Fausse morille, est à l'origine d'une maladie neurodégénérative.

Parmi les habitants de Monchavin en Savoie, la Maladie de Charcot ou SLA (Sclérose latérale amyotrophique), affection neurodégénérative, rare mais toujours mortelle, avait frappé à 14 reprises en moins de 30 ans. Les causes environnementales ayant été écartées, des neurologues du CHU de Grenoble ont lancé des études, puis contacté un toxicologue américain qui fait le lien entre Maladie de Charcot et une toxine très dangereuse contenue dans *Gyromitra gigas*. Il avait déjà enquêté sur des cas similaires dans l'île de Guam (Pacifique Ouest) où la consommation traditionnelle de graines de Cycas du Japon (*Cycas revoluta*) s'était révélée à l'origine de nombreux cas de SLA.

L'étude des découvreurs publiée fin d'été 2021 dans le *Journal of neurological sciences* confirme que les 14 Savoyards atteints de SLA ont bien consommé la Fausse morille, *Gyromitra gigas*, à plusieurs reprises et durant plusieurs années...

N.B. : par décret d'octobre 1991, la vente de Gyromitres, qu'elles soient fraîches ou sèches, est **interdite** en France.

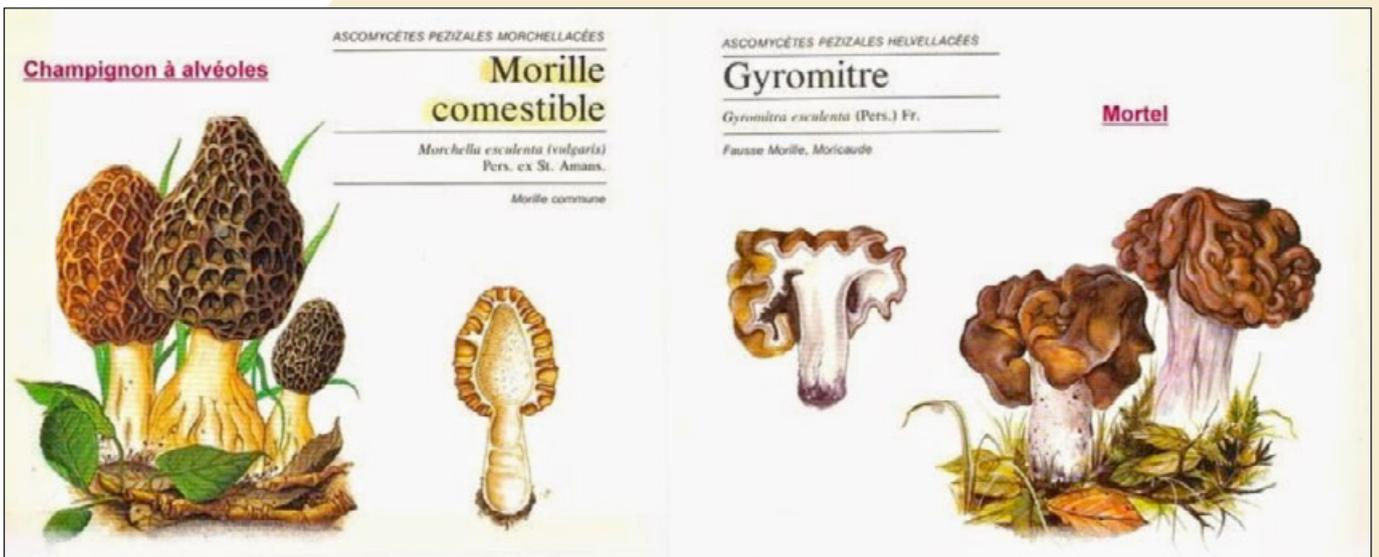
Un bulletin trimestriel de la FMBDS, en date d'octobre 1983, citait tous les gyromitres: *Gyromitra esculenta*, *Gyromitra infula*, *Gyromitra gigas* parmi les espèces **mortelles**.

Le Docteur Lucien Giacomoni, dans son livre édité en 1989 *Les champignons, Intoxications - Pollutions - Responsabilités* parlait déjà du syndrome gyromitrien suite aux empoisonnements par *Gyromitra esculenta*.

La substance toxique de tous les gyromitres (identifiée en 1967) est la **gyromitrine** qui se transforme dans l'organisme en MMH monométhylhydrazine qui est **neurotoxique** et **cancérogène**.

Ne jamais manger les gyromitres !!! Et il serait bien de remplacer le terme d'*esculenta* par *venenosa* par exemple !





*Alvéoles juxtaposées.*

*Chapeau à circonvolutions.*

**Rappel :**  
**Les Morilles consommées crues, mal cuites ou en grande quantité sont toxiques !!!**

*Tocelyne Sargent*

# Hommage à Claude MORAND

Claude, que tout le monde aimait, nous a quittés le 6 février 2022. Nous le regretterons, car c'était un homme charmant.

Claude a été trésorier à la Société Mycologique du Dauphiné en 2009 et 2010.

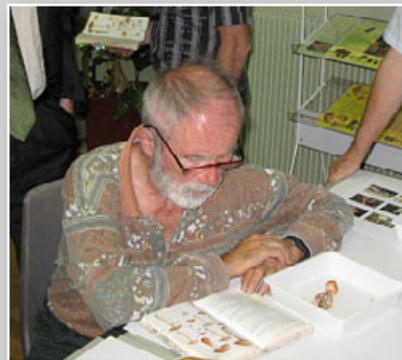
En 2011, il a inventé et construit, pour notre Société, un sporescope, appareil toujours utilisé lors de nos expositions mycologiques. Cet appareil permet, comme l'écrivait Claude en 2012, dans le N° 4 de notre bulletin annuel *Grenoble Mycologie*, de « voir neiger les spores sous le chapeau d'un champignon ».

Nom- breuses sont les per- sonnes, grandes et petites, qui ont eu la chance d'assister à ce spectacle et de profiter de ses explications.

Claude et sa femme Dany ont fait partie de l'équipe qui est allée ramasser des champignons au... Québec. Quels souvenirs!

Claude nous a souvent accompagnés dans les stages et les sorties en forêt organisées par la Société. C'était toujours un grand plaisir d'être en sa compagnie, car il aimait la nature, les gens et la découverte des champignons.

Claude nous manquera à tous et toutes.



*Evelyne Tardy*

Présidente de la Société Mycologique du Dauphiné



## Aménagement du haut-bassin de la *Deisse* dans l'Albanais (73-74)

par Pierre MELIN

Les petites collines allongées et les dépressions dues au plissement molassique lors de la mise en place des chaînons jurassiens ont été accentuées lors du passage des glaciers. La fonte de ceux-ci a laissé une vaste dépression s'étalant entre Rumilly, Albens et le lac d'Aix-les-Bains. Le fond de cette sorte de gouttière étirée s'est progressivement recouvert de sédiments fins argileux issus de l'érosion glaciaire, dépôts favorables à la création de zones humides. C'est ce que montre la carte d'état-major de 1820-1966.

Aujourd'hui on relève de nombreux étangs, mares et marais sur ce secteur : Beaumont, Crosagny, Braille, la Bottière... Cette vaste zone déprimée présente un réseau hydrographique curieux : la *Deisse* s'écoule du nord au sud sur 15 km et prend sa source dans l'étang de Crosagny dont elle est l'exutoire. Elle méandre le long des pentes faibles et reçoit de nombreux affluents, essentiellement du versant est, quelques-uns du massif de la Chambotte à l'ouest. Elle se

jette dans le Sierroz à Grésy-sur-Aix qui lui rejoint le lac du Bourget. Juste à côté, à peine plus d'un kilomètre à l'ouest de l'étang de Beaumont, le *Dadon* coule en sens inverse, du sud au nord pour aller se jeter dans le *Chéran*.

La forte activité hydraulique des cours d'eau et l'importance des dépôts sédimentaires ont provoqué de nombreuses inondations sur le secteur. En 1741, un canal est reprofilé sur le tracé du lit ancien de la *Deisse*.

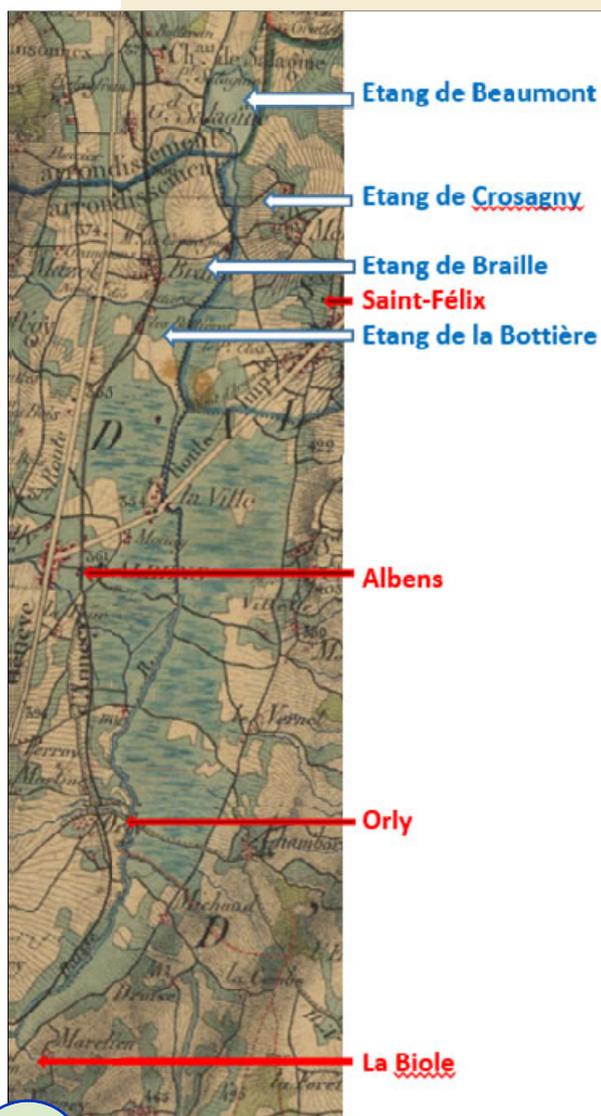
Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, le lit de la *Deisse* est de nouveau obstrué par d'importants sédiments. C'est sous le régime de Vichy qu'un programme important de reboisement (peupleraie) de travaux de drainage est lancé par l'Etat qui finance à 60%, le reste à charge des 8 communes concernées (Saint-Félix, Saint-Girod, Bloye, Albens...), étant récupérable

par une taxe auprès de propriétaires. Ce sont plus de 200 chômeurs qui réalisent ces travaux.

Il était temps : Josette Raynaud publie en 1944 dans la *Revue de Géographie Alpine* un article où elle relate cruellement la situation !

Mais ces travaux n'ont abouti qu'à un dessèchement relatif. En 1950 ce secteur dénommé les Grandes Raisses

apparaît toujours en zone marécageuse. La *Deisse* est mal canalisée. Les terres restent pauvres et les cultures qui y sont prati-



«... Le marais apporte avec lui l'humidité, les brouillards et une certaine insalubrité dont on s'est fort bien aperçu : Saint-Girod, la commune qui comprend le plus de terres marécageuses, comptait il y a cinquante ans plus de goitreux et de crétins que les communes voisines. Mais faute d'entente entre les différents propriétaires, aucun travail d'ensemble n'avait pu s'accomplir jusqu'à ces dernières années : les corrections apportées par les XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles n'ont été que des remèdes de peu de durée.»

## Groupe Nature de Faverges

quées sont improductives. Certaines sont à l'abandon, une végétation « sauvage » s'implante. En 1960, de nouveaux boisements sont alors réalisés sur les Grandes Raisses, ainsi que de nouveaux travaux de drainage pendant les années 1970 à 1980. Les milieux aquatiques connaissent une pollution chronique par les rejets ménagers, industriels ou agricoles.

Au milieu des années 1980, les zones humides de l'Albanais font l'objet d'un classement au titre des ZNIEFF de type II, les prairies et forêts alluviales étant inscrites à l'inventaire des ZNIEFF de type I.

Dans les années qui suivirent, les activités de loisirs se développent sur les sentiers et chemins existants : VTT, randonnées pédestres. En 1985 les collectivités réalisent un parcours gymnique alors que les services des forêts lancent un nouveau programme de reboisement. Ont été plantés entre autres des peupliers, des frênes et des tulipiers de Virginie et de Chine.

En 1990 le Syndicat Intercommunal de Gestion des Etangs de l'Albanais (SIGEA) est créé (Albens et St-Félix). Puis l'Association des Etangs et du Moulin de Crosagny est créée en 1992, dans le but de regrouper les associations et organismes compétents (Conservatoire 73, population, LPO...) et de proposer des animations et manifestations autour de la nature.

En 2009 le site est classé Natura 2000.

Une mare pédagogique est créée en 2011 derrière le Moulin de Crosagny, par l'Association.



De nos jours, la vision de l'écosystème de la Deyse est très différente. Les méandres, les espaces de divagation et les marais sont essentiels à la lutte contre les inondations, l'épuration de l'eau et l'amélioration de la biodiversité.

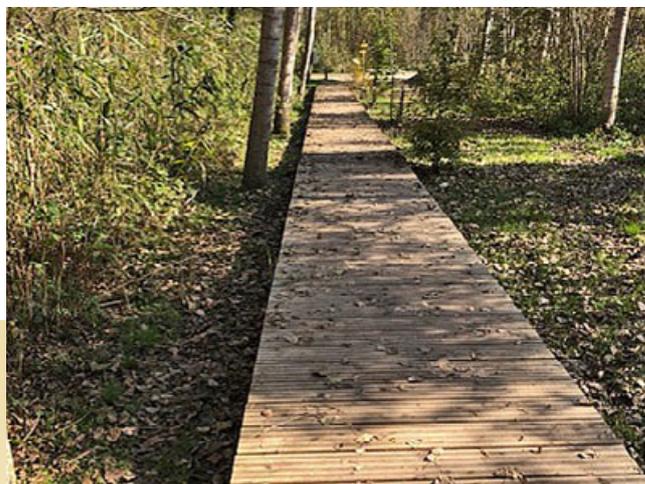
Les travaux de restauration écologique consistent aujourd'hui à reméandrer et redonner de l'espace à la rivière.



Opération de faucardage sur l'étang de Crosagny.



Une nouvelle mare.



De nouveaux pontons bois.

La commune de Bloye rejoint le syndicat pour que soit pris en compte l'étang de Braille.

On s'est rendu compte que les plantations, les endiguements et autres travaux hydrauliques et de terrassements ont perturbé l'écologie du site.

Aujourd'hui on engage des dépenses « pour revenir en arrière » dans le cadre d'un plan de gestion 2014-2024.

On bouche certains drains, on pratique le faucardage annuel (fauchage immergé) dans l'étang de Crosagny pour ralentir les dépôts de végétaux morts et l'envasement. L'étang de Beaumont (15 ha) a tendance à se boiser. L'objectif est de créer différents milieux pour développer des habitats en milieux ouverts.

Aujourd'hui, l'accès par le sud à cette zone se fait par un nouveau sentier aménagé depuis le parking du cimetière. Des pontons bois, une nouvelle mare pédagogique sont en cours de réalisation, le parcours gymnique est réorganisé. La maîtrise d'ouvrage en est assurée par Grand-Lac.

Dans les milieux boisés, le choix a été fait par les services des forêts de laisser la végétation sauvage envahir à sa guise.

On trouve ainsi des plantes bien adaptées à ces milieux humides, comme la Prêle géante (*Equisetum telmateia*), des saules (dont plusieurs pourraient être des « Arbres têtards ») et un qui pourrait être « Arbre remarquable », les Phragmites (*Phragmites australis*), mais aussi plusieurs espèces envahissantes. C'est le cas par exemple du Raisin d'Amé-



Le Solidage géant.



L'Impatiens de l'Himalaya.

## Groupe Nature de Faverges

rique (*Phytolacca decandra*), de la Renouée du Japon (*Reynoutria japonica*), le Solidage géant (*Solidago gigantea*), la Balsamine ou Impatience de l'Himalaya (*Impatiens glandulifera*)...

L'étang de Crosagny est le seul site de reproduction en Haute-Savoie du Fuligule milouin (*Aythya ferina*) et surtout du Blongios nain (*Ixobrychus minutus*), plus petit héron d'Europe.



**Le Fuligule milouin, mâle adulte** (photo Claudie Desjaquet).



**Le Blongios nain, mâle adulte** (photo Marius Bonhomme).

Il y a énormément de choses à voir dans ce secteur comme les deux libellules ci-dessous, secteur que j'ai découvert il y a dix ans lors de mon arrivée à Annecy, dans le cadre de ma 1<sup>re</sup> sortie avec le groupe Nature de Faverges et que je visite régulièrement 1 à 3 fois par an.



A gauche, le Caloptéryx vierge mâle (*Calopteryx virgo*). A droite, le Sympétrum strié mâle (*Sympetrum striolatum*). Toutes deux sont des « libellules » au sens large. *Calopteryx* fait partie des Zygoptères ou demoiselles, *Sympetrum* fait partie des Anisoptères, les libellules.

*Pierre Melin*



## Les Gîtes du Bois-de-Chelles

**Location de gîtes meublés,  
en pleine nature**

Village de gîtes situé au cœur de l'Auvergne, à 7 km de la Chaise-Dieu, à 1000 m d'altitude, dans le Parc Naturel Régional du Livradois-Forez. 10 gîtes 4 ou 5 places répartis dans 3 pavillons sur 1,5 ha.

**Location de meublés :**

A la semaine en juillet-août, à la semaine, au week-end (du vendredi au dimanche) ou du lundi au jeudi.

Adresse: **Les Gîtes du Bois-de-Chelles – Le Bourg – 43160 La Chapelle-Geneste**

Contacts: [www.boisdechelles.com](http://www.boisdechelles.com) – [boisdechelles@orange.com](mailto:boisdechelles@orange.com) – [christian.hurtado@orange.fr](mailto:christian.hurtado@orange.fr)

**Christian HURTADO** – 04 71 06 16 53 – 06 82 36 70 28 – 06 19 38 15 66

.....



**Herborisation au col  
du Tourmalet avec  
Gilles Corriol (26 juin  
2021).**

Photo C. Francini

## Programme 2022

# Manifestations et événements

Conférence: 12 janvier 2022 diaporama photos **Une année à la SMBSP** (B. Nicolino) salle Moucherotte (Seyssinet).

Conférence: 16 février 2022 diaporama photos **Les lacs de montagne** (B. Nicolino).

Conférence: 9 mars 2022, **compte-rendu d'une sortie de printemps** (J. Debroux) - Salle Moucherotte (Seyssinet).

Sorties terrain: reprise le 16 mars pour le mercredi et le 19 mars pour le samedi (B. Nicolino/R. Cappellari)

Conférence: 16 mars **Tiques et prévention des maladies vectorielles à tiques** (Bruno Vérit) - Salle Moucherotte (Seyssinet).

Conférence: 23 mars 2022, **Mycologie et environnement** - (D. Marseilhan) - Salle Moucherotte (Seyssinet).

Conférence: 30 mars 2022, **le genre Tricholoma** - (G. Bonthoux) - Salle Moucherotte (Seyssinet).

Conférence: 4 mai 2022 **Les Orchidées** (B. Delattre) - Salle Moucherotte (Seyssinet).

Marché de Seyssinet: prévoir date en mai (D. Marseilhan).

Stage botanique: à confirmer.

Journée festive terrain: pour clore la saison 2021/2022 prévue pour l'instant le mercredi 29 juin, peut varier en fonction de la météo (B. Nicolino).

Pour toutes ces animations, un courriel vous sera envoyé 8 à 10 jours avant pour confirmer la date et le lieu.

**Attention: dates et événements susceptibles d'être modifiés, ne sachant pas à ce jour ce que nous pourrions faire ou ne pas faire afin de préserver la sécurité de tous (Covid19).**

### Sorties terrain

Tous les mercredis et samedis (hors congés scolaires).

Du 16 mars au 29 juin 2022.

Rendez-vous à 7 h 45, parking de la Salle Vauban à Seyssinet-Pariset, pour un départ à 8 h 00 précises.

Le retour est généralement prévu vers 16 h 30 (ne pas oublier son repas, généralement partagé).

Ces sorties seront accompagnées de personnes compétentes et généralement d'un mycologue.

Annulation de la sortie en cas de mauvaise météo et de peu de candidats.

*Responsables des sorties:*

les mercredis: Robert Cappellari 06 80 25 32 78

Bernard Nicolino 07 85 73 49 80

les samedis: Robert Cappellari 06 80 25 32 78 (si disponible).

Jacques Boulloud 06 77 86 44 88 arrête temporairement les sorties du samedi.

# Une page d'histoire

Je m'étais promis d'écrire cet article pour nos 40 ans en 2015, mais la préparation de la session, les activités d'automne... m'en ont empêché. L'ampleur de la tâche est immense car il faut remonter dans le temps, rechercher des documents, vérifier leurs exactitudes, enquêter auprès des anciens...

26 avril 1975. Déclaration à la préfecture de l'Isère **Société mycologique de Seyssinet-Pariset**. Objet : recherche et étude des champignons ; formation d'inspecteurs. Siège social : mairie de Seyssinet (bureau municipal), 38170 Seyssinet-Pariset.

Comme en témoigne l'insertion ci-dessus, notre société est née en 1975 grâce à un groupe de 11 bénévoles désireux de se réunir pour observer et apprendre la mycologie. À l'origine, ces amateurs organisaient surtout des sorties le samedi ou le dimanche, en alternance, car la plupart étaient en activité. Les premières réunions se faisaient au café «Le Seyssinet chez Gagnaire» (devenu une pizzeria)... situé sous l'autopont qui partageait alors Seyssinet en deux secteurs. M. Guillot a été élu président, et un membre de la société de Montmélian, M. Girel (premier président de la FMDS) apportait son expérience à notre jeune société ainsi que Maurice Quemerais, ce dernier faisait, à l'époque, partie de la Société Mycologique de Merlin-Gerin et venait de temps en temps prêter main forte à la société de Fontaine. Alain Estades, mycologue, reconnu pour son merveilleux travail sur le genre «Bolet», a longtemps animé la société de Fontaine, nous a appris comment avait été constituée celle de Seyssinet.

À l'époque, Jacques Cheveu d'Or faisait partie de la société mycologique de Fontaine. Lorsqu'il est venu habiter à Seyssinet, il a demandé son émancipation de celle-là auprès du président de l'époque, M. Bouvier, ainsi qu'aux deux autres déterminateurs, Alain Estades et Maurice Quémerais.

Jacques Cheveu d'Or a ainsi créé une petite équipe avec l'appui temporaire de Maurice Quémerais. Elle était composée, entre autres de: MM. Guillot, Cheveu d'Or, Combet-Dupont, Guillemain, Lambert, Généro, Magnin, Husta...



Un pharmacien (tiens tiens!) de Seyssinet, M. Combet-Dupont, blouse blanche, bésicles sur le nez, M. Jean Guillemain, son voisin, contrôleur à l'entreprise Merlin-Gerin, M. Jean Hustache, agent EDF, M. Roger Généro, également agent EDF, M. Jacques Cheveu d'Or..., tous seyssinettois rejoignent un certain Georges Lambert, pépiniériste, suivi d'Yves Magnin, inspecteur des impôts (!) passionné de botanique, de bolets et riche de conseils fiscaux avisés, intègre à son tour la société. L'aventure peut prendre de l'ampleur...

En 1975, la première exposition d'automne, ouverte au public, a été organisée aux Roches Bleues, dans le local de l'école Vercors, déjà prêtée par la mairie, puis l'année suivante à l'école Chamrousse. La société était sur les rails et comptait une centaine d'adhérents.

En septembre 1976, sous la direction de M. Cheveu d'Or, mycologue-formateur, les six premières séances de formation étaient organisées. Il a



continué ensuite à structurer la formation. Son enseignement était rigoureux, il ne fallait rien retenir, tout était question de méthode, d'observation et d'apprentissage à l'utilisation des clés de détermination.

La société s'est alors ouverte vers l'extérieur pour intégrer la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie. Avez-vous remarqué qu'à l'époque, la botanique ne figurait pas dans le nom de notre société, ni dans celui de notre fédération? En 1978, elle est chargée d'organiser une des premières sessions de la FMDS France à Claix, à l'école de perfectionnement. Les organisateurs en ont été: Jean Hustache, William Bernard, Jacques Cheveu d'Or. Leur dynamisme et la collaboration avec les nombreuses sociétés du Bassin grenoblois ont contribué à la réussite de cette manifestation. Les sociétés amies de l'époque étaient: la société du Dauphiné (Grenoble SMD) avec MM. Carbo, Tartarat, Icard..., la société de Pont-de-Claix avec Jacques Trappo et Robert Garcin qui nous ont rejoints plus tard, la société de Fontaine, de Vizille avec Marius Lambert qui viendra, longtemps, nous donner un coup de main à la détermination et dans nos expos. N'oublions pas celles de Merlin-Gerin, de la MJC Prémol et de Voiron. Aujourd'hui, la plupart ont disparu.

Petit détail concernant cette session mycologique et botanique: pour participer à la session du 30/08/1978 au 3/09/1978, l'inscription s'élevait à 180 francs, chaque société ne pouvait inscrire que 5 membres, l'hébergement étant limité. Les encadrants, tous mycologues, étaient: M. Romagnesi, président de la SMF, M. Mesplède, M. Marchand, et... le révérend père Fritsch, tous auteurs de livres de mycologie ou botanique. Lors de cette session, le groupe « Botanique » a exploré le tronçon allant de Vif à Monestier, quant au groupe « Mycologie » il a exploré successivement: Saint-Nizier-du-Moucherotte, le col de l'Arzelier, les Vouillants, le Peuil-de-Claix, Champagnier et Haute-Jarrie.

Peu après, le président a été William Bernard qui a animé aussi la première formation «Photo» de la fédération puis M. Hustache lui a succédé. Les membres fondateurs ont continué à développer notre société. Jean Guillemain a été un président «mycologue-formateur» attentionné, Roger Généro un trésorier à vélo, Yves Magnin, après la mycologie, développa la botanique en couple avec son épouse Yvette (car tous ces messieurs étaient bien secondés). Georges est devenu mycologue, et a continué à se consacrer à l'encadrement des sorties, et à l'organisation des expos. Andrée son épouse s'est, également, beaucoup impliquée, ainsi que Madame Généro.

En 1979, la première exposition mycologique de Saint-Nizier-du-Moucherotte a été organisée avec les déterminateurs Jacques Cheveu d'Or et Marius Lambert. Lors de l'exposition mycologique à l'école Chamrousse, un couple prometteur de jeunes mycologues s'est joint au groupe : Josette Monpert et Jean-Luc Fasciotto.

En 1980, la société comptait 150 adhérents. Jean Guillemain en avait pris la présidence depuis peu, il y restera jusqu'en 1987. Les frères Ferrando (Léo et Roger) étaient des ramasseurs hors pair. Le premier stand sur le marché a été organisé par Georges Lambert, les écoles étaient désormais invitées aux expos sous l'œil de la municipalité bienveillante et de son maire, M. Edmond Aguiard.

En 1984, la société a vu arriver de jeunes pharmaciens : Evelyne Andrieu, Catherine Reynier et moi-même : j'ai adhéré à la société, après avoir rencontré le président lors d'une visite à l'exposition d'automne. Le groupe s'est, peu à peu, étoffé. Je me souviens des lundis soir de détermination sous la direction de Jacques Cheveu d'Or, où il fallait dessiner l'espèce ramassée, remplir une fiche par espèce, puis suivait un travail de détermination à l'aide des clés fournies.

D'autres personnes sont devenues plus tard des piliers de la société : Anne-Marie et Pierre Di Chiarro, Maurice puis Yvette Berger, Félix Riorda.

C'est dans ces années-là que l'exposition de Saint-Nizier-du-Moucherotte, à la fin du mois d'août, est devenue la première date d'exposition de la fédération, avec l'aide bienveillante de Marius Lambert, mycologue, contrôleur des marchés et que les échanges sont devenus plus réguliers avec la SMD de Grenoble (MM. Carbo, Tartarat) et de Pont-de-Claix (Robert Garcin).

Un nouveau président est arrivé en 1988, il a contribué à développer notre société dans la convivialité qui la caractérise depuis toujours : François Déchargé et Monique, son épouse. Ainsi, un botaniste a pris les rênes de la société pour 11 ans!!!

À Chamrousse, en 2000, nous avons organisé la session mycologique pour le compte de la FMBDS. C'est à cette occasion que j'ai croisé le grand mycologue Marcel Bon qui a dédié mon livre. Le vice-président, Jean-Pierre Sandrier, a coordonné notre travail, avec autour de lui : Marie-Claude Charbonnier, secrétaire, et Gilbert Chapuis qui deviendra, par la suite, le nouveau président.

FIN DE LA PREMIÈRE PARTIE...

# Jacques PIZZARDO

Seyssinet-Pariset

Nous venons d'apprendre avec tristesse le décès de Jacques PIZZARDO, survenu le samedi 29 janvier à l'âge de 72 ans.

Il avait adhéré à la société de Seyssinet-Pariset il y a une dizaine d'années, participant activement aux activités de la société. Il s'était impliqué en rejoignant le CA puis le bureau rapidement.

En 2015, il avait géré la (lourde) partie administrative de la session FMBDS à l'Escandille à Autrans-Méaudre en Vercors, avec son équipe.

Pendant cette session mycologique, il était au travail de bon matin mais aussi tard le soir pour organiser l'hébergement, la restauration, les inscriptions, l'accueil...

De 2015 à 2019, Jacques avait conduit la SMBSP avec humanité et professionnalisme.

De plus en plus impliqué dans notre passion commune, il avait relevé le défi de passer, et obtenu, le DIU de mycologie.

Jacques s'était beaucoup passionné pour la mycologie, en organisant et animant de nombreuses manifestations. Nous l'avions revu à notre exposition d'automne, il avait eu la gentillesse de passer nous rendre visite, malgré ses problèmes de santé.

Son sourire et sa bonne humeur vont nous manquer.

*Quelques photos de la session 2015:*



Maison des associations

Rue Jean-Jaurès – 38110 La Tour-du-Pin

## Petite note sur quatre champignons du nord-Isère

par Patrick BÉJUIS

Les quatre espèces ici présentées ne sont certainement pas rares, mais intéressantes par le peu de récoltes recensées dans MycofIAURA (inventaire régional de la fonge), hormis *Asterophora lycoperdoides*. Elles étaient destinées à être présentées lors de la Journée des espèces rares ou intéressantes à La Tour-du-Pin, ville où siège notre association, mais hélas !...

***Gerhardtia borealis*** (Fr.) Contu & A. Ortega (2002)

Synonymes: *Agaricus borealis* Fr. (1838); *Rhodocybe calocyboides* Cléménçon (1983); *Gerhardtia incarnatobrunnea* (E. W. Gerhardt) Bon (1994).

Position taxinomique: *Basidiomycota*, *Agaricomycetes*, *Lyophyllaceae*.

**Chapeau** 25-50 mm de diamètre, charnu, lisse, gras au toucher, légèrement mamelonné, peu hygrophane, chamois au centre, plus pâle à la marge qui est débordante. **Pied** 60-100 x 12-15 mm, fibrilleux, plein, élargi sous les lames, à base renflée, avec des cordons mycéliens blancs. **Lames** arquées, échancrées, concolores à la chair, ± mastic; arête crénelée, étroite. **Chair** épaisse au centre du chapeau, s'amincissant vers la marge, de couleur beige mastic; odeur fongique ou un peu farineuse; saveur douce de farine fraîche. **Réaction macrochimique**: vert-de-gris à la base du pied au gaïac. **Spores** 5-7 x 2,5-4 µm, fusiformes à cylindriques, cabossées par des sortes de verrues, surtout visibles dans le bleu coton chauffé. **Basides** 22-35 x 5-6 µm, clavées. **Cystides** non observées, mais de nombreuses cellules cylindriques dépassant les basides sur l'arête des lames. Pas de **boucles** mises en évidence, dilacération difficile.

**Habitat et récolte**: une touffe de quatre exemplaires au pied d'un charme (*Carpinus betulus*), dans une forêt comprenant aussi des châtaigniers (*Castanea sativa*), des noisetiers (*Corylus avellana*) et des chênes (*Quercus robur*). Récolté le 19 juillet 2021 sur la commune de La Chapelle-de-la-Tour, lieu-dit « Les Écherolles », alt. 428 m.

Le genre *Gerhardtia* se différencie du genre *Lyophyllum* par ses spores particulièrement cabossées, verruqueuses. *Gerhardtia borealis* n'est pas facile à reconnaître sur le terrain, car il ressemble à *Gymnopus fusipes*, surtout quand il pousse en touffe au pied d'une souche, et aussi à certains *Rhodocollybia* ou encore à *Rhodocybe gemina*, si l'on n'a pas de dépôt de spores sur place (feuilles ou autres supports).

Au 26 janvier 2022, il y avait 9 observations dans MycofIAURA.



*Gerhardtia borealis* -

Photo: P. Béjuis

***Asterophora lycoperdoides*** (Bull.) Ditmar (1809).

Synonyme: *Nyctalis agaricoides* (Fr.) Bon & Courtec. (1989).

Position taxinomique: *Basidiomycota*, *Agaricomycetes*, *Lyophyllaceae*.

**Chapeau** 5-15 mm de diamètre, d'abord blanc crème puis vite ocre p.le par une poudre abondante.

**Lames** mal formées, voire absentes, beiges. **Pied** 10-15 x 2-5 mm. **Chair** concolore; saveur et odeur non testées. **Spores** 4,5-6 x 2,5-4 µm, ellipsoïdes.

**Chlamydospores** en étoile, 15- 22 x 10-19 µm.

**Habitat et récolte:** sur une vieille *Russula nigricans*, dans une forêt de feuillus, charmes (*Carpinus betulus*), châtaigniers (*Castanea sativa*), noisetiers (*Corylus avellana*), chênes (*Quercus robur*). Récolté le 14 août 2021, sur la commune de Rochetoirin, forêt de Tire-Gerbe, alt. 412 m.

Avec son habitat particulier sur de vieilles russules de la section *Nigricantes*, *Asterophora lycoperdoides* est facile à identifier, et se différencie d'*Asterospora parasitica* par la présence de chlamydospores, éléments remarquables, en forme d'étoile, poudrant le chapeau, qui sont des spores asexuées à paroi épaisse.

31 observations dans MycofIAURA, au 26 janvier 2022.

***Stropharia melanosperma*** (Bull.) Gillet (1878).

Synonymes: *Geophila melanosperma* (Bull.) Quél.; *Psilocybe melanosperma* (Bull.) Noordeloos (1995).

Position taxinomique: *Basidiomycota*, *Agaricomycetes*, *strophariaceae*.

**Chapeau** 30-50 mm de diamètre, blanc crème à centre ochracé; surface lisse, légèrement visqueuse par temps humide. **Pied** 30-70 x 6-10 mm, cylindrique, creux à la fin; anneau caractéristique du genre. **Lames** adnées, blanchâtres puis presque noires à la fin. **Spores** 9,5-11 x 7,5-8,5 µm, ellipsoïdes, lisses, brun olive, munies d'un pore germinatif.

**Habitat et récolte:** une dizaine d'exemplaires dans l'herbe haute d'un pré en friche, près de buissons de ronces, avec la présence de fragments de bois d'un ancien débroussaillage. Récolté le 30 juin 2021, sur la commune de La Chapelle-de-la Tour, lieu-dit « Les Palleteaux », alt. 439 m.

Par sa couleur presque blanche, ses lames très sombres à la fin, et la taille de ses spores, *Stropharia melanosperma* est relativement facile à reconnaître.

8 observations dans MycofIAURA au 26 janvier 2022.



*Asterophora lycoperdoides* - Photo P. Bėjuis



*Asterophora lycoperdoides*, chlamydospores - Photo: P. Bėjuis



*Stropharia melanosperma* - Photo: P. Béjuis

*Helminthosphaeria clavariarum* (Desm.) Fuckel (1870).

Synonyme: *Helminthosporium clavariarum* Desm. (1834).

Position taxinomique: Ascomycota, *Sordariomycetes*, *Helminthosphaeriaceae*.

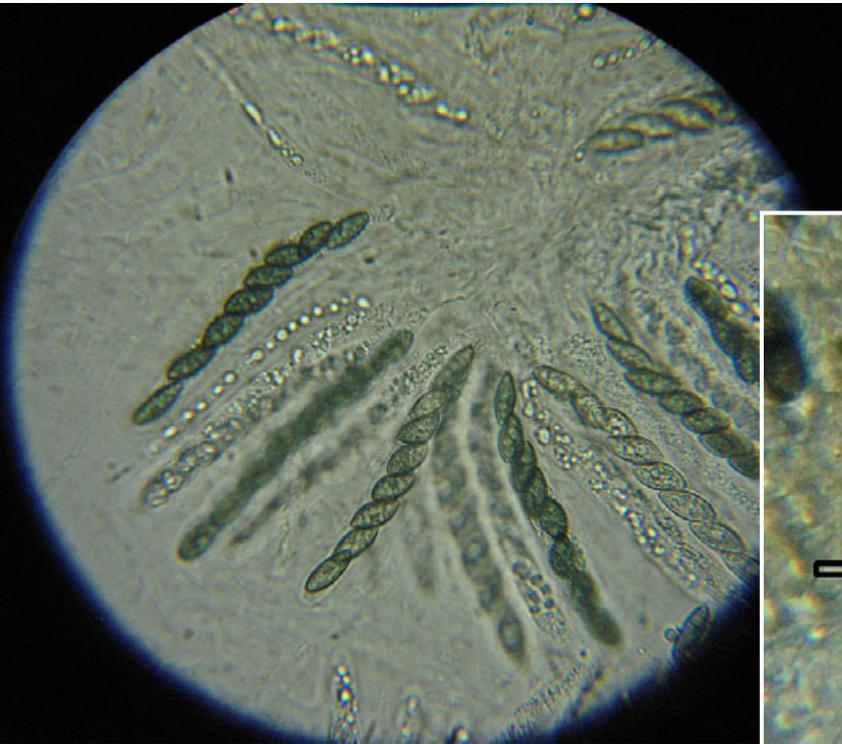
**Habitat et récolte:** sous feuillus (*Carpinus betulus*, *Castanea sativa*, *Corylus avellana*, *Quercus robur*), colonisant plusieurs exemplaires de *Clavulina coralloides*. Récolté le 6 août 2022 sur la commune de Rochetoirin, dans la forêt de Tire-Gerbe, alt. 412 m. Ce Pyrénomycète colonise les *Clavulina* en leur donnant une couleur grise et, en même temps, change leur aspect, pouvant alors évoquer *Clavulina cinerea* ou *C. rugosa*. Ce parasite forme des petits périthèces poilus, bien visibles à la loupe, qui commencent à s'étendre à partir de la base de leur hôte.

8 observations dans MycofAURA au 26 janvier 2022.

*Helminthosphaeria clavariarum* - Photo: P. Béjuis



*Helminthosphaeria clavariarum* - Photo: P. Béjuis



*Helminthosphaeria clavariarum*, spores dans leurs asques - Photo : P. Béjuis

Conidies brun-noir à une cloison et conidio-phores (flèches) - Photo : P. Béjuis



*Patrick Béjuis*



# La page du naturaliste

par Laurent FRANCINI – La Chanterelle de Ville-la-Grand – [www.francini-mycologie.fr](http://www.francini-mycologie.fr)



**VICIA PYRENAICA**, une magnifique fabacée observée le 26 juin 2021 au col du Tourmalet (65).

Photos L. Francini

**MYCENA RENATI**, observée le 25 octobre 2021 à Chancy (canton de Genève, Suisse).

