

Avril 2012  
Numéro 39



**Cotisations 2012**  
Membre actif : 17 €  
Couple : 22 €

# Bulletin de la Société mycologique du Périgord



Lactaire soyeux (forme fauve) — *Lactarius britannicus* f. *pseudofulvissimus*

# Société mycologique du Périgord

24190 – Chantérac

site internet : <http://pagesperso-orange.fr/smp24>

Prière de ne pas envoyer de courrier au siège social mais directement aux personnes concernées.  
Les chèques doivent être libellés au nom de la SMP.

## COTISATION ANNUELLE 2012

Membre actif : 17 €

Couple : 22 €

Membre bienfaiteur : 50 €

Étudiants : 6 € — Moins de 16 ans : gratuit

### Président

Daniel LACOMBE  
Villefaix  
24360 Piégut-Pluviers  
Tél. : 05 53 56 58 21  
[d.lacombe@sfr.fr](mailto:d.lacombe@sfr.fr)

### Trésorier

Claude LETOURNEUX  
La Font-Chauvet  
24110 Léguillac-de-l'Auche  
Tél. : 05 53 03 92 06  
[mth.pucheu@wanadoo.fr](mailto:mth.pucheu@wanadoo.fr)

### Secrétaire

Monique SÉGALA  
Le Barrage Ouest  
24100 Bergerac  
Tél. : 05 53 63 32 60  
[monique.segala@sfr.fr](mailto:monique.segala@sfr.fr)

### Conseiller scientifique

#### Responsable bulletin

Guillaume EYSSARTIER  
78, boulevard Stalingrad  
24000 Périgueux  
Tél. : 06 07 35 16 13  
[geyssartier@gmail.com](mailto:geyssartier@gmail.com)

### Responsable des collectes

Alain COUSTILLAS  
La Rose  
24700 Montpon-Ménéstérol  
Tél. : 05 53 82 21 02  
[alain.coustillas@wanadoo.fr](mailto:alain.coustillas@wanadoo.fr)

### Responsable bibliothèque

Jean-Jacques DAUB  
Les Graviéras  
24400 Saint-Front-de-Pradoux  
Tél. : 06 06 43 94 52

### Correspondant SMP pour le Lot

François NADAUD  
Pharmacie  
46350 Payrac  
Tél. : 05 65 37 95 77  
[pharmacie.nadaud@perso.gipharnet.com](mailto:pharmacie.nadaud@perso.gipharnet.com)

## BUREAU

Président : Daniel LACOMBE  
Trésorier : Claude LETOURNEUX  
Secrétaire : Monique SÉGALA  
Vice-président : Didier VITTE

Responsable du bulletin : Guillaume EYSSARTIER

Responsable des collectes : Alain COUSTILLAS

Responsable des collectes adjoint : Marie-Thérèse BOUDART

Bibliothécaire : Jean-Jacques DAUB

Correspondant pour le Lot : François NADAUD

## MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Denise BONNAFI, Serge BONNET, Nicole BOUNIOL,  
Stéphanie GUILHOT, Daniel HANNEDOUCHE, Jacky LEROY,  
Josiane MALLEFOND, Jean-Claude MOREL, Micheline RENAUD,  
Serge VIMARD et les neuf personnes du bureau.

# Éditorial

**Daniel Lacombe**

Villefaix  
24360 Piégut-Pluviers  
d.lacombe@sfr.fr

## BILAN DE L'ANNÉE 2010

L'année 2010 a été particulière sur le plan mycologique. Début juillet, nous avons eu une récolte tout à fait convenable à Hautefort. Par contre, septembre a été sec, d'où des récoltes modestes. À Saint-Mesmin, début octobre, nous avons eu plus de cent variétés. L'exposition d'Eymet a bénéficié d'une récolte convenable à Cadouin, ce qui nous a permis de présenter une exposition avec plus de 150 espèces. À Payrac nous avons présenté 165 espèces grâce notamment à de jolies récoltes apportées par Guillaume EYSSARTIER. Il a fallu attendre fin octobre pour avoir de belles sorties grâce à une humidité plus importante. Le gel de fin novembre a ralenti fortement les poussées. L'Hygrophore à disque jaune (*Hygrophorus discoxanthus*) a été trouvé au sentier des fontaines : c'est une espèce rare.

## BILAN DE L'ANNÉE 2011

Les caprices de la météo ont perturbé les champignons en 2011. En effet, la pluie et les températures automnales en juillet ont permis de fortes poussées de champignons, notamment dans la partie sud du département début août. Ainsi, les marchés aux cèpes de Monpazier et de Villefranche-du-Périgord ont ouvert en août. En fin de marché, on pouvait acquérir de jolis cèpes pour 5 à 6 euros le kilo ! De nombreuses intoxications ont été recensées en Dordogne, notamment avec le Bolet de Satan (voir p. 26). Dans certains secteurs du département, les champignons sont sortis dans la deuxième quinzaine d'août, ce qui montre bien que la Lune n'a pas une importance capitale dans la poussée des champignons. Puis, les pluies de la fin août ont facilité des poussées extraordinaires de cèpes, d'Oronges, mais aussi de Bolets à pied rouge (bolet excellent malgré son bleuissement spectaculaire) en septembre dans la Double. Nous avons récolté 125 espèces à La Coquille le 11 septembre. Octobre a été calme pour les champignons. Nous n'avons pu identifier que 5 espèces lors d'une sortie à Sarlat le 22 octobre. À l'exposition de La Roche-Chalais, nous n'avons pu présenter que 136 espèces, ce qui est peu car les champignons venaient de plusieurs secteurs du département.

En novembre, nous avons dépassé à plusieurs reprises la centaine d'espèces lors des sorties. L'Argouanne (*Lepista panaeolus*), rare en Périgord a été trouvée à Lussas et sur le plateau d'Argentine. Le Bolet délaissé (*Boletus aemilei*), magnifique champignon rare, a été identifié à Rudeau-Ladosse. Si nous avons fait une exposition début décembre on aurait eu certainement 300 espèces, car rien qu'à Manzac-sur-Vern, le 4 décembre, nous avons récolté environ 190 espèces ce qui constitue un record pour une sortie ! Une semaine plus tôt, à Saint-Jean-d'Ataux, nous avons eu une centaine d'espèces dont plusieurs plutôt estivales comme le Cèpe bronzé. À Terrasson, à la Fête de la truffe, plus de 70 espèces ont été présentées au stand le 18 décembre. Incroyable !

## LE TEMPS DE L'ADAPTATION

Face aux caprices du temps, nous devons nous adapter aux poussées mycologiques. Ainsi, s'il y a de nouvelles poussées en été, nous pourrions mettre en place une sortie deux ou trois jours avant. Les adhérents qui savent qu'il y a de bonnes poussées pourront en informer un déterminateur et nous pourrions, s'il est disponible, faire une sortie avec identification l'après-midi. Il serait possible de demander l'autorisation de faire les déterminations sous une halle. À l'opposé, s'il n'y a vraiment rien, peut-être vaut-il mieux repousser une sortie programmée. Nous avons procédé ainsi en 2011 pour les sorties d'Alvignac et de Cadouin. Cela a été judicieux, car nous avons pu cueillir des espèces intéressantes au cours des deux sorties repoussées. Le 22 octobre, à Sarlat, heureusement que la sortie se faisait avec un technicien de l'ONF qui a parlé de la faune et de la flore, car nous n'avons trouvé que cinq espèces ! Le 8 janvier, nous avons fait une sortie au Sentier des fontaines : elle a été mise en place deux jours avant. La rédaction de France Bleu Périgord m'a en effet contacté afin de savoir s'il était possible de faire une sortie champignons, vu que ces derniers poussaient encore en ce mois de janvier. Nous avons eu 35 espèces, ce qui est remarquable pour la saison.

## LE TEMPS DE LA BIBLIOTHÈQUE

Autre nouveauté, les séances d'identification à la bibliothèque auront lieu désormais le lundi après-midi de mai à novembre. Cela permettra d'étudier des espèces trouvées la veille et qui n'ont pu être déterminées. Vous pourrez également y apporter vos récoltes. Il sera possible de consulter les ouvrages que renferme notre bibliothèque. Celle-ci va s'enrichir de livres sur plusieurs genres de champignons

## LE TEMPS DES SORTIES COMMUNES AVEC LES NATURALISTES

Depuis plusieurs années, nous faisons des sorties avec nos amis orchidophiles. Et, depuis deux ans, nous participons à la sortie naturaliste. Il y a deux ans elle avait eu lieu dans la région de Cubjac, l'an passé dans celle de Saint-Mesmin, et cette année elle aura lieu à Saint-Geyrac. Par ailleurs, lors de la fête de la nature dans la forêt de Campagne au mois de mai, nous avons fait une sortie particulièrement intéressante avec trois intervenants (un préhistorien, un naturaliste et un mycologue). De plus, j'ai participé pour la première fois en mars à la réunion des naturalistes à Périgueux.

## LE TEMPS DES EXPOSITIONS

Grâce au retour de Guillaume EYSSARTIER en Périgord, nous pouvons refaire une exposition de qualité. L'exposition annuelle constitue une vitrine de la SMP. C'est pourquoi il est important que tous les membres concourent à la réussite de l'exposition en apportant leur cueillette ou en la donnant à un adhérent qui s'y rend ou en participant aux sorties organisées la veille ou l'avant-veille.

Il est intéressant de présenter lors de l'exposition des comestibles, mais aussi des toxiques et des mortels, afin d'informer les populations sur les dangers des champignons. Quand on sait que plus de cent personnes ont été intoxiquées en Périgord cet été, notre travail d'information se révèle capital.

## LE TEMPS DES REMERCIEMENTS

Merci à tous les organisateurs d'expositions, de stands, de sorties. Merci aux membres du Conseil d'administration. Merci à tous ceux qui aident à la mise en place des tables et au nettoyage à la fin de chacune de nos expositions. Merci aux détermineurs. Merci à la presse écrite, radio et télévision pour leur soutien.



Josiane GLAUDON et Daniel LACOMBE à Ladornac le 23 octobre 2010. Photo de Jean-Pierre Salou que nous remercions vivement pour ce souvenir !

# Les Lactaires du Périgord

**Guillaume Eyssartier**

78, boulevard Stalingrad  
24000 Périgueux  
geyssartier@gmail.fr

## INTRODUCTION

L'année 2011 a été une belle année pour les champignons. L'automne avait pourtant fort mal démarré et, après un été pluvieux à souhait, la sécheresse semblait s'installer dans les bois périgourdins.

Heureusement, non seulement la pluie est arrivée dans la deuxième partie du mois d'octobre, mais elle a perduré et, les températures restant extrêmement clémentes, nous avons profité de belles poussées de champignons jusque fort tard au début de l'hiver.

C'est ainsi que, parmi les collybies, tricholomes, cortinaires et autres agarics, nous avons pu étudier de nombreux lactaires. Suite à plusieurs questions posées par nos adhérents concernant ce genre qui peut paraître difficile, nous proposons ici une petite introduction aux lactaires, en espérant qu'elle permettra d'identifier la plupart des espèces rencontrées lors de nos sorties.

Notons que, selon l'inventaire mycologique de notre département, nous sommes susceptibles d'y rencontrer plus de 60 espèces de lactaires !

## LES CARACTÈRES À OBSERVER

Rentrons de suite dans le vif du sujet : que faut-il observer pour identifier un lactaire ? Notez que l'ensemble des caractères mis en évidence dans les paragraphes suivants sont repris dans les tableaux des espèces (ci-contre).

### • L'habitat

Les lactaires sont des champignons mycorrhiziens. Il est donc très important de savoir avec quel arbre le lactaire que l'on tente d'identifier était associé.

Ainsi, le Lactaire muqueux (*Lactarius blennius*) et ses variétés ne sont pas très répandus dans notre département, car ils sont liés au hêtre et cet arbre est lui-même peu fréquent en Dordogne. Le Lactaire tranquille (*L. quietus*) est par contre abondant, car il s'associe aux chênes, arbre très largement représenté dans les forêts périgourdines.

Connaître précisément l'habitat des lactaires est

donc déjà un excellent moyen de faire un tri parmi les espèces décrites.

### • Le chapeau

Globalement, il existe des lactaires à chapeau barbu — parfois, il faut examiner le bord du chapeau à la loupe pour déceler une courte pilosité — et des lactaires à chapeau glabre. Ces derniers peuvent être soit totalement lisses, soit nettement ridés.

Outre ses couleurs et l'aspect de sa surface, le chapeau présente un autre caractère très important, pourtant souvent négligé : sa viscosité. En effet, l'importance de cette viscosité permet de séparer des espèces proches, telles que par exemple le Lactaire humide (*L. uvidus*) et le Lactaire trompeur (*L. luridus*).

### • Le lait

Les lactaires ont du lait... lorsque les conditions atmosphériques le permettent et que l'on ne dispose pas d'un exemplaire en trop mauvais état. Ce lait peut être spontanément incolore, blanc et laiteux ou nettement coloré, et peut soit changer de couleur après avoir été exposé quelques minutes à l'air libre, ou bien être totalement immuable.

Parfois, il est nécessaire d'isoler le lait de la chair pour le voir jaunir, par exemple en plaçant une goutte sur un mouchoir ou, mieux, sur une lame de verre. Dans le groupe du Lactaire poivré (*Lactarius piperatus*), il est parfois nécessaire non seulement d'isoler une goutte de lait de la chair, mais aussi de mettre cette goutte en contact avec une goutte de lessive de potasse à 10 % et avec une goutte de formol : les réactions colorées obtenues permettent une identification facile d'espèces par ailleurs morphologiquement très voisines.

### • La microscopie

Les mycologues ont parfois besoin d'examiner les spores des lactaires, en particulier dans certains groupes délicats comme celui du Lactaire fuligineux (*L. fuliginosus*). Mais détailler tout cela nous sortirait du cadre de cet article qui a pour but la mycologie « de terrain » !

## TABLEAUX D'IDENTIFICATION DES PRINCIPAUX LACTAIRES DE DORDOGNE

Présence en Dordogne : C : commun ; PC : peu commun ; R : rare

Lait blanc ou aqueux, ne changeant pas de couleur à l'air (attendre au moins 5-10 min !)					
Chapeau ± blanc ou blanchâtre	Chapeau ± velouté, lames espacées	Lait fortement brunissant à l'air		<i>L. luteolus</i>	R
		Lait doux, KOH = 0		<i>L. vellereus</i>	C
		Lait très âcre, KOH = jaune		<i>L. bertillonii</i>	R
	Chapeau non velouté, lames serrées	Chapeau et lames rosâtres		<i>L. controversus</i>	C
		Lait blanc en séchant, KOH et formol = 0		<i>L. piperatus</i>	C
		Lait verdâtre en séchant (sous hêtre à chapeau visqueux, pensez à <i>L. pallidus</i> et à <i>L. blennius</i> f. <i>albidopallens</i> )	KOH jaune = jaune vif Formol = très lentement bleu	<i>L. glaucescens</i>	PC
KOH jaune = jaune vif Formol = bleu vif rapide	<i>L. pergamenus</i>		PC		
Chapeau coloré et zoné	Chapeau poilu-barbu au bord (loupe !)	Chapeau → 12 cm, rose à rougeâtre		<i>L. torminosus</i>	PC
		Chapeau → 10 cm, crème rosâtre		<i>L. pubescens</i>	PC
	Chapeau crème, jaune roussâtre à orangé roussâtre ; espèces plutôt estivales	Chapeau crème, souvent peu nettement zoné, lames serrées ; bonne odeur de pomme		<i>L. evosmus</i>	C
		Chapeau jaune roussâtre, lames espacées, teintées de rosâtre et crispées autour du pied ; odeur fruitée		<i>L. acerrimus</i>	PC
		Chapeau crème à jaune roussâtre, nettement zoné au moins au bord, lames moyennement serrées ; odeur résineuse		<i>L. zonarius</i>	PC
	Chapeau brun terne rosâtre à brun rougeâtre ; odeur douceâtre, dite « de punaise » ; pied plus sombre en bas ; chênes		<i>L. quietus</i>	C	
	Chapeau gris, gris-rose ou gris-lilas ; odeur faible	Chapeau gris, lames plutôt serrées, pâles ; uniquement sous les charmes (attention à <i>L. pyrogalus</i> , à lames espacées colorées, sous noisetier)		<i>L. circellatus</i>	C
		Chapeau gris, gris-rose ou gris lilas ; sous divers feuillus et conifères		<i>L. flexuosus</i>	R
	Chapeau chamois ochracé à brun-rose ou brun rougeâtre ; odeur aromatique		<i>L. hysginus</i>	R	
	Chapeau coloré non zoné	Chapeau nettement feutré	Chapeau mamelonné, brun-roux ; surtout sous épiciées et pins		<i>L. rufus</i>
Chapeau rose-vineux à lilas ; sous aulnes			<i>L. lilacinus</i>	R	
Chapeau glabre et lisse		Chapeau ± zoné ; odeur douceâtre, dite « de punaise » ; pied plus sombre en bas ; chênes		<i>L. quietus</i>	C
		Chapeau gris-beige lilacin ; forte odeur de noix de coco ; bouleaux		<i>L. glyciosmus</i>	PC
		Chapeau crème ochracé très pâle ; inodore ; hêtres		<i>L. pallidus</i>	PC
		Chapeau ocre rosâtre à beige rosâtre ; odeur de <i>Pelargonium</i>		<i>L. decipiens</i>	PC
		Chapeau beige chamois à brunâtre, mat ; odeur de caoutchouc (aspect « objet en caoutchouc ») ; hêtres		<i>L. subdulcis</i>	PC
		Chapeau orange vif ou brun-rouge	Chapeau brun-rouge ; odeur de chicorée		<i>L. camphoratus</i>
Chapeau orange vif ; odeur de caoutchouc			<i>L. fulvissimus</i>	PC	
Chapeau glabre et nettement ridé		Chapeau brun bai à brun rougeâtre		<i>L. serifluus</i>	PC
	Chapeau brun sombre à brun noirâtre		<i>L. subumbonatus</i>	PC	

Lait blanc ou blanchâtre (parfois aqueux), jaunissant au moins sur un mouchoir (5-10 min)				
<b>Chapeau poilu-barbu au bord (loupe !)</b>		Chapeau nettement poilu-barbu ; feuillus	<i>L. citriolens</i>	R
		Chapeau peu poilu-barbu ; épicéas	<i>L. scrobiculatus</i>	R
<b>Chapeau nettement zoné</b> , → 9 cm, chamois orangé à ochracé saumoné ; lait jaunissant rapidement			<i>L. chrysorrheus</i>	C
<b>Chapeau non ou peu zoné</b>	Chapeau avec des teintes orangées évidentes	Chapeau orangé vif, souvent plus pâle au bord ; odeur de caoutchouc	<i>L. britannicus</i> f. <i>pseudofulvissimus</i>	C
		Chapeau orangé terne à orangé brunâtre ; odeur faible ; lames descendant en filets en haut du pied ; lieux humides	<i>L. lacunarum</i>	PC
		Chapeau plutôt pâle, souvent ridé autour d'un petit mamelon	<i>L. tabidus</i>	C
	Chapeau sans teinte orangées (ou très peu nettes)	Chapeau brun-rouge à brun pourpré ; odeur de caoutchouc ; sous feuillus	<i>L. britannicus</i>	R
		Chapeau brun châtain sombre à brun rougeâtre «couleur de foie» ; sous conifères (surtout pins)	<i>L. hepaticus</i>	C

Lait blanc, verdissant en séchant (5-10 min)				
<b>Chapeau brun olivâtre à brun noirâtre, plus jaune olive au bord</b> ; tout le champignon devient rouge sombre violacé avec KOH			<i>L. necator</i>	PC
<b>Chapeau à teintes verdâtres ou olivâtres</b>	Chapeau nettement visqueux, lames blanches ; sous les hêtres		<i>L. blennius</i> var. <i>viridis</i>	PC
	Chapeau non visqueux (variable de couleur !), lames crème ochracé ; sous les noisetiers		<i>L. pyrogalus</i>	C
<b>Chapeau sans teintes verdâtres</b>	Chapeau nettement visqueux, lames blanches ; sous les hêtres		<i>L. blennius</i>	R
	Chapeau non visqueux (variable de couleur !), lames crème ochracé ; sous les noisetiers		<i>L. pyrogalus</i>	C

Lait blanc, devenant violacé en séchant (5-10 min)				
<b>Chapeau à teintes jaunes</b>	Chapeau poilu-barbu au bord		<i>L. repraesantaneus</i>	R
	Chapeau glabre		<i>L. flavidus</i>	C
<b>Chapeau sans teintes jaunes</b>	Chapeau nettement visqueux, en général non zoné		<i>L. uvidus</i>	C
	Chapeau peu visqueux ou vite sec, en général ± nettement zoné	Chapeau terne ± zoné de fossettes concentriques	<i>L. luridus</i>	PC
		Chapeau sombre nettement zoné de cernes sombres	<i>L. violascens</i>	R

Lait blanc se colorant en brun à l'air (5-10 min)				
Chapeau blanchâtre finement velouté ; petite espèce rare			<i>L. luteolus</i>	R
Chapeau orangé, lisse vite craquelé, odeur forte de fond d'artichaut, Fer vert			<i>L. volemus</i>	PC
Chapeau orangé, ridé, odeur faible de fond d'artichaut, Fer nul			<i>L. rugatus</i>	R

Lait blanc, devenant rose en séchant (5-10 min)					
Chapeau visqueux, pâle ; lait devenant vite « rose dentifrice »				<i>L. acris</i>	PC
Chapeau sec	Chapeau nettement ocre ou ochracé, en général nettement ridé ; lames plutôt serrées			<i>L. pterosporus</i>	C
	Chapeau brun ± sombre, non ridé ou seulement un peu au centre	Chapeau gris-brun café-au-lait	Chapeau ± décoloré par endroits ; pied blanc	<i>L. azonites</i>	C
			Chapeau de couleur plus uniforme ; pied brun grisâtre	<i>L. fuliginosus</i>	PC
		Chapeau brun très sombre à brun fuligineux noirâtre	Chapeau crénelé au bord ; chair amarescente	<i>L. ruginosus</i>	R
			Chapeau non crénelé au bord ; chair un peu piquante	<i>L. romagnesii</i>	R
Lait orange ou rouge ± vineux					
Sous les pins	Lait d'emblée orange vif à la coupe	Chapeau → 15 cm, verdissant tardivement ; pied à fossettes ; lait ne changeant pas de couleur (la var. <i>rubescens</i> a le lait qui rougit en plus de 30 min)		<i>L. deliciosus</i>	C
		Chapeau → 10 cm (souvent plus petit !), verdissant vite ; pied avec peu ou pas de fossettes ; lait rouge-vineux en 5-8 min		<i>L. semisanguifluus</i>	PC
		Chapeau → 10 cm (souvent plus petit !), de couleur terne (évoque <i>L. quietus</i> !); pied avec peu ou pas de fossettes ; lait rouge-vineux en env. 20 min		<i>L. quieticolor</i>	PC
	Lait d'emblée rouge-vineux à la coupe			<i>L. sanguifluus</i>	PC
Sous les épicéas				<i>L. deterrimus</i>	C
Sous les sapins				<i>L. salmonicolor</i>	R



Le Lactaire à lait jaune (*L. chrysorrheus*, à gauche) et le Lactaire à spores ailées (*L. pterosporus*, détail du chapeau ridé, à droite), sont deux lactaires communs dans les bois de Dordogne.

## LA VIE DE LA SMP (suite p. 13)

### EXPOSITION AU CHÂTEAU DE BONAGUIL LES 30 ET 31 OCTOBRE 2010

Bonaguil, château de la « Bonne Aiguille » ou de la « Bonne Eau » est situé sur la commune de Saint-Front-de-Lémance dans le nord-est du Lot-et-Garonne. Le premier château fut construit au temps de Louis XI sur le modèle du château gascon. Un deuxième château fort fut construit, puis un troisième, grande demeure rustique. Tout cela forme un ensemble unique en Europe illustrant l'évolution des techniques de défense du Moyen Âge à la Renaissance.

Dans le cadre des « Journées portes ouvertes » du 30 et 31 octobre 2010, l'association Territoires Arts et Patrimoine a organisé « Littérature et Cuisine » en partenariat avec la ville de Fumel.

Cet événement, sur le thème des champignons, permet la rencontre d'auteurs de livres de cuisine et de champignons, de chefs cuisiniers et de diverses associations dont la Société mycologique du Périgord.

Ce fut aussi l'occasion de conférences dont celle de notre président Daniel Lacombe sur « Les champignons comestibles et toxiques, les rares et les communs ».



Le dimanche matin, une sortie était organisée dans les bois et autour du château. De nombreuses espèces furent rapportées et exposées.

**Marie LETOURNEUX**

Ce genre de manifestation présente de nombreux avantages, tant au niveau culturel que de communication. Elle permet à la SMP d'étendre sa réputation au-delà de la Dordogne et aussi de rencontrer de nombreux sympathisants ayant un modèle de loisirs compatibles avec notre activité.

L'élargissement aux livres, à la cuisine, à la connaissance des plantes sauvages ou cultivées permet l'enrichissement de chacun et en plus on y rencontre, à travers l'artisanat, nombre de produits régionaux à goûter et à apprécier à leur juste valeur.

La fréquentation touristique dans ces lieux chargés d'histoire révèle que de nombreux visiteurs apportent un grand intérêt à élargir leurs connaissances, voire à adhérer à notre passion qui se résume en quelques mots : activité de plein air, convivialité, étude de la nature et compréhension de l'écosystème.

Je suggère de renouveler l'expérience aussi souvent que l'occasion se présente.

Excellente année mycologique à tous.

**Claude LETOURNEUX**

### LE TOME 2 DE « BALADE AU PAYS DES FLEURS SAUVAGES » EST PRÊT

René NOYGUIES, notre adhérent de Puy l'Evêque sort son deuxième tome de l'herbier sur les plantes du Lot intitulé « Balade au pays des fleurs sauvages ». Vous pouvez prendre contact avec lui si vous êtes intéressé par cette passionnante étude.

Les plantes seront présentées avec les noms français et latin et leur origine, leur description, leur habitat, la date de floraison les qualités médicinales, l'usage alimentaire ou au contraire leur toxicité.

Le prix est toujours de 50 euros.

**René NOYGUIES**

Le Cucas

46700 Puy-l'Evêque

Tél. : 05 65 21 37 23

[rene.noygues@wanadoo.fr](mailto:rene.noygues@wanadoo.fr)

# Quoi de neuf chez les *Xerocomus* ?

**Alain Coustillas**

La Rose  
24700 Montpon-Ménésterol  
alain.coustillas@wanadoo.fr



**C'**EST À LUCIEN QUÉLET, célèbre mycologue français de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, que l'on doit la création du nom *Xerocomus*, en 1887. Il propose l'année suivante, dans son œuvre maîtresse *Flore mycologique de la France et des pays limitrophes*, une clas-

sification nouvelle des champignons dans laquelle il introduit ce nouveau genre au sein de la tribu des *Boleti*, et décrit 14 espèces. Il rassemble ainsi des bolets de taille petite à moyenne, peu charnus, aux chapeaux « soyeux, pruineux, pubescents à tomenteux » (en grec, *xêros* signifie « sec » et *komê*, « chevelure »), à stipe grêle et pores « crème à sulfurins », irréguliers et anguleux à maturité.

Ce regroupement des bolets à silhouette « xérocomoïde » est pratique, mais la variabilité de leurs caractères macromorphologiques rend leur identification hasardeuse. Il en résulte un genre confus dans lequel certaines espèces passent, au gré des différents auteurs, des *Xerocomus* aux *Boletus* et vice-versa. J'avais déjà évoqué ce problème, il y a une dizaine d'années, dans le n° 32 du bulletin de notre société (2002) et tenté, à la lumière des publications les plus récentes, une clé basée essentiellement sur des caractères macromorphologiques.

Depuis, de nouvelles techniques d'étude des champignons ont fait progresser la connaissance des *Xerocomus*. La biologie moléculaire, appliquée à l'étude de certaines séquences de l'ADNr (acide désoxyribonucléique ribosomal) des champignons, a permis de mieux comprendre les relations qui existent entre les différents groupes de bolets, et d'identifier de nouvelles espèces.

Les études les plus récentes montrent que le genre *Xerocomus* n'est pas monophylétique (les espèces qui le composaient traditionnellement

n'avaient pas un seul ancêtre, mais plusieurs), et doit donc être éclaté en plusieurs genres (voir les remarques ci-après). Il n'y a pas, pour l'instant, de consensus entre les différents auteurs au sujet de la classification des bolets xérocomoïdes, aussi, pour des raisons pratiques, je conserverai dans cet article le nom de genre *Xerocomus* pris dans son sens large.

Ces techniques de pointe sont, bien sûr, hors de notre portée, mais elles nous permettent de mieux appréhender la pertinence des caractères macroscopiques utilisés sur le terrain pour identifier les différentes espèces. Il en résulte que l'un des meilleurs caractères d'identification des bolets xérocomoïdes se situe au niveau de la couleur de la chair observée après une coupe longitudinale et de son évolution au contact de l'air. Je vous propose une clé articulée autour de ce caractère.

## Remarques

Les études moléculaires ont montré que plusieurs espèces, dont *Xerocomus badius*, *X. moravicus* et *X. pulverulentus*, sont trop différentes des autres *Xerocomus* pour être regroupées dans ce genre. Faute de mieux, elles sont versées, pour l'instant, dans le genre *Boletus*, mais nous les incluons dans cette clé en raison de leur silhouette xérocomoïde.

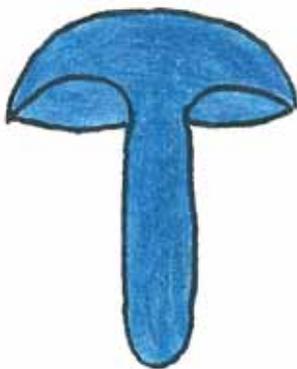
Ces mêmes études moléculaires ont permis d'identifier plusieurs espèces nouvelles dont *Xerocomus chrysonemus* et *X. silwoodensis*, proches du groupe *subtomentosus-ferrugineus*.

La variabilité des caractères macromorphologiques chez les *Xerocomus* rend périlleuse toute clé qui ne tiendrait pas compte des caractères microscopiques. Ils seront indiqués chaque fois que possible (entre parenthèse et en italique).

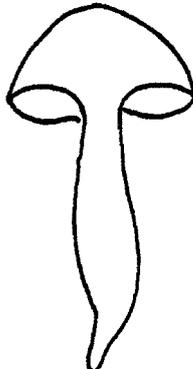
Pour la même raison, seuls les exemplaires en bon état de conservation, à l'exclusion des exemplaires trop vieux, ou dévorés par des larves d'insectes, seront susceptibles d'être identifiés par cette clé.

À noter que la rapidité du bleuissement de la chair est fonction du degré d'humidité des champignons.

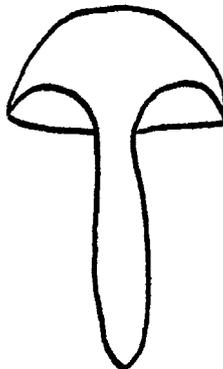
**PLANCHE MONTRANT LES DIFFÉRENTES COULEURS DE CHAIR DES XEROCOMUS**  
(adaptée de KIBBY, 2011)



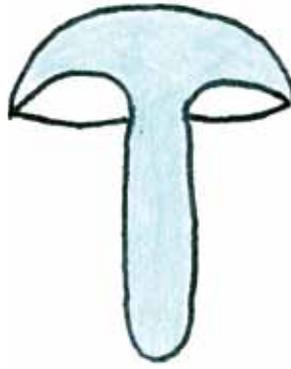
*B. pulverulentus*



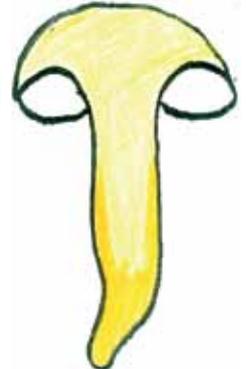
*X. moravicus*



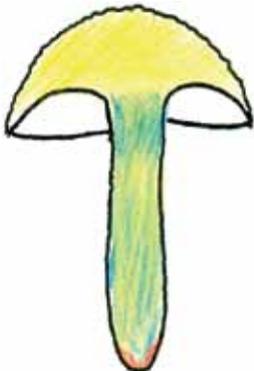
*X. ferrugineus*



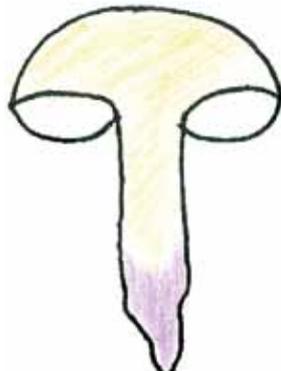
*B. badius*



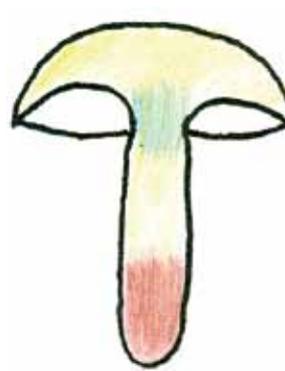
*X. chrysonemus*



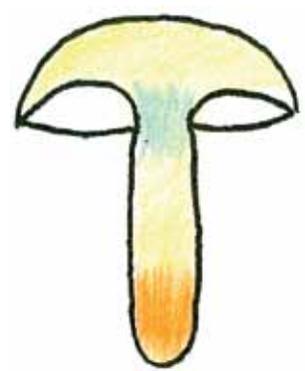
*X. pruinatus*



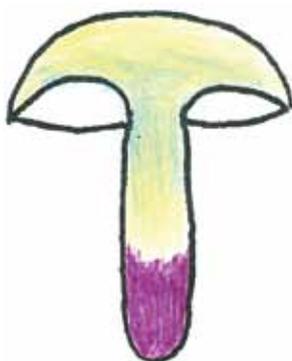
*X. sylwoodensis*



*X. subtomentosus*



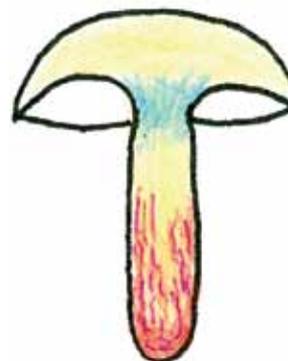
*X. armeniacus*



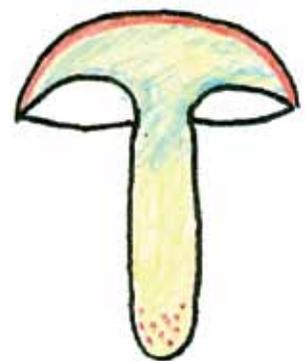
*X. dryophilus*



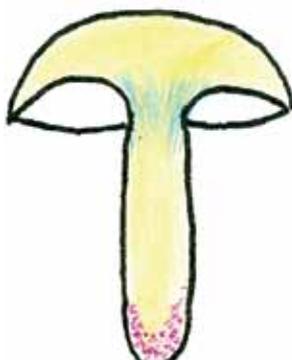
*X. porosporus*



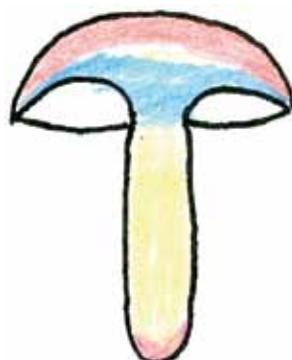
*X. chrysenteron*



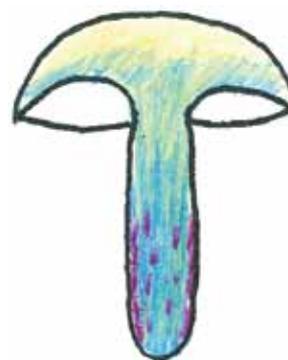
*X. rubellus*



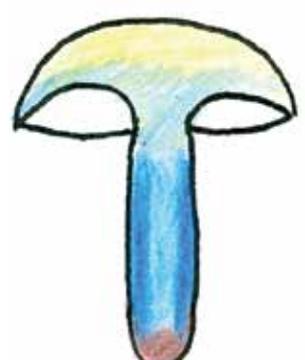
*X. communis*



*X. bubalinus*



*X. ripariellus*



*X. cisalpinus*

## CLÉ DES BOLETS « XÉROCOMOÏDES »

Nous traitons à part trois espèces particulièrement bien individualisées :

- Hyménium lamellé, à lames épaisses, ondulées, anastomosées, fortement interveinées, séparables de la chair du chapeau, jaune d'or vif ..... **Xerocomus** (ou *Phylloporus*) **pelletieri**
- Seule espèce de bolet à hyménium tubulé parasite des sclérodermes. Chapeau de 2 à 8 cm, velouté-feutré, tendant à se craqueler, brun-jaune. Tubes jaune pâle à brunâtre, non bleuissants. Stipe souvent courbé, atténué, concolore au chapeau. Chair jaunâtre immuable ..... **Xerocomus** (ou *Pseudoboletus*) **parasiticus**
- Carpophore extrêmement et très rapidement bleuissant à la manipulation dans toutes ses parties. Chapeau ocre beige à brun rougeâtre. Pores jaunes. Stipe jaune vif en haut, rougeâtre en dessous. Sous feuillus et conifères (spores subfusiformes, lisses,  $Q = 2,7$ ) ..... **Boletus** (ou *Xerocomus*) **pulverulentus**

1. Chair blanche, immuable ..... 2  
 1. Chair colorée ou non immuable ..... 3

2. Chapeau brun orangé, de 3 à 8 cm, finement tomenteux et odeur agréable de pâtisserie. Pores crème puis jaune olivacé, non bleuissants. Stipe fusiforme ventru, pointu à la base, concolore au chapeau. Sous feuillus thermophiles, surtout *Quercus* (spores ellipsoïdales, hyalines, rapport longueur/largeur  $Q = 2,2$ ) .....  
 ..... **Boletus** (ou *Xerocomus*) **moravicus**

(syn. *X. leonis*)

2, Chapeau brun rougeâtre, parfois verdâtre mais toujours brun rougeâtre sous le revêtement (chapeau humidifié et frotté), de 4 à 10 cm, velouté. Pores jaune ± vif, faiblement bleuissants. Stipe cylindracé, rétréci sous les tubes, ochracé à brun ferrugineux, lisse ou orné d'un réseau grossier en haut, mycélium jaune à la base. Sous conifères, plus rarement feuillus. (spores subfusiformes, lisses,  $Q = 2,7$ ) .....  
 ..... **Xerocomus ferrugineus**

(syn. *X. spadiceus*, *X. leguei*)

3. Chair blanche, bleuissante-grisonnante. Chapeau brun bai, de 3 à 15 (20) cm, lisse à visqueux par temps humide. Pores blanchâtres devenant jaune verdâtre, bleuissants. Stipe cylindracé (il existe des formes d'aspect bolétoïde à stipe obèse), orné de traînées brunâtres. Sous conifères ou feuillus (spores subfusiformes, lisses,  $Q = 2,9$ ) .....  
 ..... **Boletus** (ou *Xerocomus*) **badius**

3. Chair bien colorée, au moins en partie ..... 4

4. Chair jaune d'or dans le stipe, immuable. Chapeau moutarde à jaune olivacé, plus sombre avec l'âge, de 2,5 à 7 cm, tomenteux. Pores jaune vif, non bleuissants. Stipe radicant, jaune vif parfois orné de flocons brun rougeâtre formant un réseau grossier, mycélium jaune. Chair jaune pâle dans le chapeau, et jaune d'or dans le stipe, surtout à la base et sous les surfaces. Sous *Quercus* (spores ellipsoïdales, lisses,  $Q = 2,2$ ) ..... **Xerocomus chrysonemus**

4. Chair différente ..... 5

5. Chair jaune vif bleuissant lentement dans le stipe. Chapeau brun noirâtre à pourpre noirâtre, recouvert d'une pruine blanchâtre (jeune), de 4 à 12 cm, à surface rugueuse. Pores jaunes, bleuissant lentement. Stipe cylindracé, jaune vif ± envahi de rouge, bleuissant à la pression. Sous feuillus et conifères (spores subfusiformes, striées,  $Q = 2,8$ ) ..  
 ..... **Xerocomus** (ou *Xerocomellus*) **pruinatus**

5. Chair différente ..... 6

6. Chair jaune pâle dans le chapeau et gris-rose à rougeâtre dans le stipe, immuable. Chapeau fauve à brun rougeâtre, tomenteux, de 4 à 11 cm, rarement fissuré. Pores jaune pâle, non bleuissants. Stipe cylindracé, souvent brutalement rétréci à la base, concolore au chapeau, souvent orné d'un réseau grossier, profondément radicant. Sous *Populus* (spores subfusiformes, lisses,  $Q = 2,3$ ) . **Xerocomus silwoodensis**

6. Chair différente ..... 7

7. Chair jaune pâle, faiblement bleuissante, brun-rose dans la moitié inférieure du stipe. Chapeau jaune olivâtre à brun jaunâtre, tomenteux, de 4 à 12 cm, rarement fissuré. Pores jaune vif, à peine bleuissants. Stipe cylindracé, jaunâtre, orné de côtes longitudinales brun rougeâtre, parfois organisées en un réseau grossier. Sous feuillus ou conifères (spores subfusiformes, lisses,  $Q = 2,4$ ) .....  
 ..... **Xerocomus subtomentosus**

7. Chair différente ..... 8

8. Chair ambrée à orangée dans la moitié inférieure du stipe (réaction gris-bleu instantanée avec  $FeSO_4$ ). Chapeau rouge orangé, souvent fissuré, de 3 à 10 cm. Pores jaunes, peu bleuissants. Stipe cylindracé, jaune vif en haut et concolore au chapeau en dessous. Sous feuillus ou conifères. (présence de plaques congophiles sur les hyphes de la cuticule ; spores subfusiformes, lisses  $Q = 2,6$ ) .....  
 ..... **Xerocomus** (ou *Xerocomellus*) **armeniacus**

Signalons la variété *venosipes*, à chapeau rouge framboise et stipe orné d'un réseau rouge sombre

8. Chair différente ..... 9

9. Chair rouge betterave dans la moitié inférieure du stipe. Chapeau rouge à brun rougeâtre, de 4 à 10 cm, tomenteux puis glabre. Pores jaunes, bleuissants. Stipe cylindracé, atténué à la base, jaune vif en haut, rouge sombre en dessous. Sous *Quercus* et *Fagus* (spores ellipsoïdales, lisses, Q = 1,7) .....

..... **Xerocomus** (ou *Xerocomellus*) **dryophilus**

À noter que le qualificatif *dryophilus* s'applique à une espèce américaine qui, d'après la biologie moléculaire, est différente de l'espèce européenne.

Il faut donc donner un autre nom à l'espèce européenne et certains auteurs proposent le nom de *Xerocomus guidonis* (à confirmer).

9. Chair différente ..... 10

10. Chair jaune foncé dans le stipe rapidement brun-fuligineux à la base. Chapeau brun foncé, craquelé, sans rouge dans les fissures, de 4 à 10 cm. Pores jaunes, bleuissants. Stipe brun jaunâtre, sans rouge, noircissant. Sous feuillus. (spores subfusiformes, lisses, tronquées, Q = 2,5) .....

..... **Xerocomus** (ou *Xerocomellus*) **porosporus**

10. Chair différente ..... 11

11. Chair jaune dans le stipe, rouge foncé sous le cortex et à la base. Chapeau brun noirâtre puis s'éclaircissant, tomenteux, de 4 à 10 cm, rapidement craquelé et laissant apparaître la chair sous cuticulaire rougeâtre. Pores jaunes, bleuissants. Stipe cylindracé, fibrilleux, jaune, ± envahi de rouge. Sous conifères, exceptionnellement feuillus. (spores subfusiformes, lisses, Q = 2,7) .....

..... **Xerocomus** (ou *Xerocomellus*) **chrysenron**

11. Chair différente ..... 12

12. Chair de la base du stipe jaune à ponctuations rouge orangé ± abondantes, parfois rares (loupe) .....

12. Chair sans ponctuations ..... 14

13. Chapeau typiquement rouge sang à marginelle blanchâtre, puis ± envahi de brun, de 4 à 10 cm, rarement craquelé. Pores jaune vif, bleuissants. Stipe cylindrique parfois ventru vers la base, jaune ± ponctué à fibrillo-strié de rouge. Sous feuillus. (spores ellipsoïdales, lisses, Q = 2,4) .....

..... **Xerocomus** (ou *Xerocomellus*) **rubellus**

13. Chapeau brun olivacé, puis avec des teintes rougeâtres vers le bord, finement velouté, de 3 à 7 cm. Pores jaunes, légèrement bleuissants. Stipe jaunâtre faiblement ponctué à strié de brun rougeâtre. Sous *Quercus* et bois mêlés, estival (spores identiques à celles de *X. rubellus*) .....

..... **Xerocomus** (ou *Xerocomellus*) **communis**  
(syn. *X. engelii*, *X. declivatum*, *X. quercinus*)

14. Chair rose dans le chapeau sous la cuticule, bleuissante au-dessus des tubes et en haut du stipe. Chapeau chamois localement teinté de rose, tomenteux puis glabre, de 4 à 7 cm, souvent craquelé. Pores jaune vif, bleuissants. Stipe cylindracé, jaune en haut, ± strié de rouge-vineux puis brun-jaune. Dans les parcs sous *Populus* et *Tilia* (spores ellipsoïdales, lisses, Q = 2,3) **Xerocomus** (syn. *Xerocomellus*) **bubalinus**

14. Chair jaune pâle, bleuissant fortement dans le stipe ..... 15

15. Espèce hygrophile, des zones humides (rives des lacs, étangs, rivières, fonds de mares, etc.). Chapeau rouge sang puis envahi de brunâtre à partir du centre, de 3 à 7 cm, fréquemment fissuré radialement. Pores jaunes, bleuissants. Stipe jaune en haut, finement moucheté de rouge-vineux parfois presque jusqu'en haut, fortement bleuissant au toucher. Chair ochracé à la base du stipe, vineuse au milieu, jaune en haut, fortement bleuissante. Sous *Quercus*, *Salix* (spores subfusiformes, striées, Q = 2,8) .....

..... **Xerocomus** (ou *Xerocomellus*) **ripariellus**

15. Habitat différent, dans des lieux plus secs. Chapeau noisette à brun tabac, rapidement finement craquelé-aréolé, laissant apparaître la chair sous-cuticulaire rose. Pores jaunes, bleuissants. Stipe jaune vif en haut, rouge en bas, parfois entièrement jaune, fortement bleuissant au toucher. Chair du stipe jaune pâle, bleuissant lentement mais fortement, teintée de rouge sous le cortex et à la base. Sous feuillus, surtout *Quercus* (spores subfusiformes, striées, Q = 2,7) .....

..... **Xerocomus** (ou *Xerocomellus*) **cisalpinus**

#### BIBLIOGRAPHIE

Lannoy, G., & A. Estadès. 2001. Les bolets. *Flore mycologique d'Europe*, 6. 161 p.

Ladurner, H., & G. Simonini G. 2003. *Xerocomus* s. l. *Fungi Europaei*, vol. 8 Edizioni Candusso, Alessio.

Taylor, A. F. S., A. E. Hills, G. Simonini, E. E. Both & U. Eberhardt. 2006. Detection of species within the *Xerocomus subtomentosus* complex in Europe using rDNA-ITS sequences. *Mycol. Res.*, 110, p. 276-287.

Taylor A. F. S., A. E. Hills, G. Simonini, J. A. Muñoz & U. Eberhardt. 2007. *Xerocomus silwoodensis* sp. nov., e new species within the European *X. subtomentosus* complex. *Mycol. Res.*, 111, p. 403-408.

Hills, A. E. 2008. The genus *Xerocomus*. A personal view, with a key to the British species. *Field Mycol.*, 9 (3), p. 77-96.

Šutara, J. 2008. *Xerocomus* s. l. in the lighth of the present state of knowledge. *Czech Mycol.*, 60 (1), p. 29-62.

Kibby, G. 2011. *British Boletes : with key to species*. 75 p. Édité par l'auteur.

## LA VIE DE LA SMP (suite p. 21)

### SERGE ET LA SMP AU MARCHÉ DE SAINT-ASTIER

Bien sûr on connaît les marchés de Provence chantés par Bécaud ou, à la rigueur, celui de Brive-la-Gaillarde et ses mégères gendarmicides sorti de la plume de Brassens. Mais, moi, mon cochon, celui que j' préfère c'est le marché de Saint-Astier vanté par notre Serge à nous.

Il est 5 h 30, les poules dorment encore, Serge se lève. Notre personnage, mélange détonnant de Périgourdin de la Double et de marin Breton savoure ce jeudi matin. Qu'il pleuve, qu'il vente, il sera là contre vents et marées (normal pour un marin) dès potron-minet au marché de Saint-Astier.

Dans ses bois de Saint-Jean-d'Ataux, il ramasse la veille quelques champignons qui vont attirer l'œil du passant. À sept heures, près de la halle, il dispose à peine d'un petit mètre carré. Sa table, de la même surface, disparaît sous les bolets, amanites, clitocybes et affichettes présentant la SMP. On a salué son voisin l'apiculteur et fait la bise à sa voisine qui nous propose de la délicieuse charcuterie. Pour l'instant c'est assez calme, le gros de la troupe pour plus tard. On papote surtout champignons, chacun y va de son anecdote.

Le visage sans rides (l'air marin l'a épargné de son burin salé) soudain rougit, Serge est furibond. Le retour des vacances lui a réservé une bien sale surprise. Ses bois ont été visités, ravagés par une armée de sagouins. Exit les cèpes. Une razzia. Après une rapide estimation, Serge a perdu plusieurs centaines de kilos de cèpes (*aereus* et *aestivalis*). À désespérer de la nature humaine.

À la fois curieux et admiratif un couple questionne Serge : « Ça se mange ça ? J'en ai plein la pelouse ! » (*Marasmius oreades*) et « Les tout verts là, j'en mangerai pas » (*Lactarius semisanguifluus*). Les coulemelles et les tue-mouches stoppent le flux des cabas qui trahissent la présence des trop gros poireaux.

Tous ceux qui ont présenté un stand de la SMP ont subi pendant plusieurs heures le flot répétitif des sempiternelles questions. Le mérite de Serge c'est de répondre pendant plusieurs heures ET toutes les semaines. Mais, pour Serge, il faut positiver. Lui est partisan de la simplification. À trop d'explications scientifiques, on fatigue le badaud. Ne pas trop présenter d'espèces qui ne vont intéresser que les mycologues.

Un marché est l'image de la victuaille. C'est vrai, nous descendons de notre piédestal scientifique et mettons-nous à la table des mycophages. Serge informe sans pédanterie. Les explications qu'il donne, simples et concises rentrent dans la tête et n'en sortent pas une heure après. Devant l'air dubitatif de certains découvrant la comestibilité d'un magnifique Bolet à pied rouge, notre marin de la Double sort son opinel patiné par le fond de ses poches. Allez, on coupe une tranche de notre *erythropus*. Devant les yeux ébahis des curieux la belle chair jaune d'or passe instantanément au bleu profond. Cela a l'effet de rebuter encore plus cette brave dame. Et le mari pointant ses gros doigts vers les pores rouges « Ah moi, quand c'est rouge comme ça, je ne mange pas ça ». Serge à court d'arguments ? Que nenni ! Je suppose que vous buvez de temps en temps un coup de vin rouge ? Et le quidam de tomber dans le panneau. « Bien sûr et pas qu'un seul ! » Le beau Serge jubile « Et pourtant il est rouge lui aussi. » Et notre contradicteur de disparaître aussi sec.

Il ne se passe pas un matin sans que se présente le rigolard de service, prenant l'assistance à témoin. « Vous n'avez rien pour ma belle-mère, ha, ha, ha ? » Serge ne se démonte pas, pourtant la phalloïde tueuse suprême est dans une assiette. Il présente plutôt une magnifique Amanite tue-mouches et pince sans rire rétorque « Une fois que votre belle-mère aura dégusté ce beau champignon, elle sortira toute nue dans la rue en agitant les bras et en criant " Vive De Gaulle ! ». »

De quel côté sont les crieurs, maintenant ?

J'ai même vu Serge se faire engueuler parce qu'il n'était pas là au mois d'août. Eh, on s'habitue aux bonnes choses. Son penchant pour la vulgarisation ne le détourne pas pour autant des noms latins. Il a vite compris que tous les spécialistes du monde du vivant ont besoin d'un espéranto à eux. Serge, tout comme votre serviteur, est issu du monde ouvrier. En se forçant un peu, on s'y fait. Alors, depuis quelques années, pour son bolet orangé qu'il trouve sous les trembles, il jongla avec *Boletus*, à la rigueur *Leccinum aurantiacum*. T'as tout faux Serge, car maintenant ce sera *Leccinum albidostipitatum*. Et le nouveau *aurantiacum* est attribué à *quercinum*. « Jean-Jacques t'es sûr que, là-haut, ils n'ont pas tous un entonnoir sur la tête ? »

Pourtant, au marché, une dame d'un âge certain au visage et aux mains burinés par les molécules

d'air périgourdin questionne notre Serge :

- « Vous n'avez pas de Jojo ? (textuel)
- Kecséça ?
- Ben ça ressemble un peu à ça (désignant l'Amanite tue-mouches), mais en plus orange.
- Tilt, fait Serge, c'est l'Oronge. »

Devant l'air ignare de la dame, notre ami ouvre le Courtecuisse à la page 277. La dame est contente c'est son champignon. Son jojo. Elle écoute. Elle découvre qu'il faut bien donner un nom scientifique aux choses vivantes, de cette manière, précise Serge, tout le monde parle la même langue, même un Chinois comprendrait. Mais la chère dame n'en a que faire :

- « Moi, vot' chinois, je m'en fiche, ça fait 82 ans que j'suis pas sortie du Périgord. Et moi je continue de l'appeler Jojo pa'squillé tout jaune en dessous ».

La logique du terroir a parlé.

Voilà Serge, le jeudi matin à Saint-Astier, grâce à toi, ça vit un peu plus fort. Le plus beau des compliments à ton égard vient d'un quidam bien heureux de tes explications « Et bien ce soir je m'endormirai un peu moins idiot »

Chapeau bas, Monsieur Bonnet, ça vaut le coup de se lever avant les poules. Kenavo.

**Jean-Jacques DAUB**

## **CUEILLETTE EN PANTOUFLES**

« Tout le malheur de l'homme vient qu'il ne peut vivre sans sortir de sa chambre ». Jean-Jacques Rousseau affirmait ainsi que le bonheur peut-être dans notre pré, en tout cas autour de chez soi.

Un grand principe : se promener au moins deux à trois fois dans la semaine à proximité de sa maison. Vous ferez obligatoirement de jolies rencontres mycologiques et surtout qui profiteront aux copains, copines de la SMP. Vous tomberez sur une espèce rare ou peu connue poussant tous les ans à quelques mètres de la maison. Vous deviendrez ainsi le spécialiste de la rareté rapportée tous les ans à la SMP. Interrogez les quelques témoins qui suivent, ils auront le bonheur d'apporter de l'eau à mon moulin.

Honneur aux dames : Danielle, de Saint-Avit-Sénieur, voit apparaître autour d'un épicea un rond de sorcière d'une centaine de Tricholomes à marge rouge (*Tricholoma orirubens*). En fin de saison, elle a donc le loisir de l'observer sous toutes les coutures ; et même de le goûter (pas terrible !).

Quant à Yolande et son homme Daniel d'Audrix, ils ne tenteront pas la même expérience gustative avec la Lépiote brun-rose (*Lepiota brunneoincarnata*) qui pousse à quelques mètres de la maison. L'odeur de mandarine n'est pas toujours décelable.

Michel, de Périgueux, est toujours heureux de nous rapporter au conseil d'administration en début d'année les Hygrophores de mars (*Hygrophorus marzuolus*) qui lui sont aussi précieux que quelques truffes. Dans les mêmes stations en automne, près de Saint-Pierre-de-Chignac, Michel nous propose le rare Tricholome de Joachim (*Tricholoma joachimi*) du groupe des équestres. Son chapeau et surtout son pied sont couverts de mèches brun olive. Michel dispose aussi de quelques cortinaires qui, sans l'aide de Guillaume, tomberaient aux oubliettes. Le Cortinaire muqueux (*Cortinarius mucosus*) dont le chapeau d'un magnifique orangé brun-rouge vers le centre tranche avec le blanc du pied. Il est bien visqueux ce champignon. Normal, c'est un *Myxadium*, du grec *mūxa*, mucosité. Nous tombons là sur un autre cortinaire, pas du tout visqueux, mais plutôt sec. C'est un *Telamonia*. Il change d'aspect en séchant. De quoi rendre fou plus d'un mycologue. Pourtant certains courageux comme Guillaume s'y accrochent. Dur ! Le chapeau est lisse, couleur de miel, les lames un peu plus claires, un peu serrées. Le pied est long en forme de massue avec une zone annuliforme très fragile. Son nom latin, *Cortinarius melleopallens*, indique qu'en pâissant le champignon prendra la couleur de miel. Il est rare ou méconnu.

Allez, un saut dans la Double. Nous voici chez Serge, le recordman des participations (avec Alain), aux permanences à la bibliothèque. On y trouve de tout dans ses hectares de bois. Les premiers Cèpes d'été c'est ici (en 2011 fin avril). Les derniers *edulis*, en décembre, autour de la maison. Janvier 2012 a vu apparaître quelques girolles. Mais l'incontournable est un bolet au chapeau mat, d'un beau brun obscur, feutré, aux bords ondulés (très caractéristique), chair jaune assez pâle, bleuissante. Le pied est fusiforme, radicant, sans réseau, jaunâtre en haut et brun-rouge vers la base. L'odeur est légère agréable, de chicorée en séchant. C'est le Bolet odorant (*Boletus fragrans*). Certains individus atteignent vingt centimètres de diamètre. D'après Serge qui l'a goûté c'est un comestible intéressant et très abondant chez lui. Autre comestible qui, d'après Serge, mérite la casserole, c'est l'Armillaire sans anneau (*Armillaria socialis*). Facile à reconnaître, car c'est l'Armillaire couleur de miel, mais en plus petit et sans anneau. À essayer.

Lieu-dit « La Rose ». Alain possède une jolie maison avec vue superbe sur la vallée de l'Isle. Le maître des lieux prospecte régulièrement en contrebas. Il n'en revient pas bredouille. Depuis un bon nombre d'année qu'il herborise, il trouve encore des espèces inconnues au bataillon. Bien entendu, Alain veut nous en faire profiter en ramenant ses trouvailles à la bibliothèque à Chantérac. Et, cerise sur le gâteau, depuis que nous avons

installé la nouvelle armoire le grand et beau microscope de la SMP est maintenant ici à demeure. Et grâce à ses connaissances de pro en microscopie, Alain confirme certaines déterminations macro grâce à l'observation micro. Nous observons la Russule médulleuse (*Russula medullata*). Le chapeau a des tons verts, gris-vert. La réaction orangé pâle au sulfate de fer nous indique que c'est une « grise », mais avec des spores ocre. Le pied est souvent évasé sous les lames. Depuis 1978, je ne la connaissais que sous le numéro 19 de Marchand. Un vrai bonheur. Mais, le clou du spectacle est encore une russule sur laquelle Alain a fait un article dans ce bulletin (*Russula amoenoides*, voir p. 16) signalée deux fois (1946 et 1963) par Henri Romagnesi. La voilà en Périgord. Elle n'est pas belle la vie. ?

Pour ne pas être en reste Jean-Jacques, votre serviteur, se plaît à retourner dans ses stations de prédilection à savoir le Sizel, à Badefols-sur-Dordogne où il a habité neuf ans, là où il a trouvé le Marasme des collines (*Marasmius collinus*), sosie du Faux-Mousseron (*Marasmius oreades*), qui a été l'objet d'un article dans le précédent bulletin (voir le bulletin n° 38, p. 10-11). Tiens, en parlant des mousserons, le vrai est *Calocybe gambosa*. C'est n'importe quoi ! Des Tricholomes de la Saint-Georges, il en pousse partout. Peut-être. Mais ici ça pousse aussi début novembre. À quelques mètres de là sortent tous les ans de gros inocybes rougissants à chapeau fibrilleux brun-vineux à odeur aromatique (truffe). C'est l'Inocybe du Jura (*Inocybe adaequata*). C'est le seul inocybe classé comestible, mais il convient de s'abstenir de le consommer vu les risques de confusion Plus loin, dans la prairie en compagnie de l'énorme Agaric à grandes spores (*Agaricus macrocarpus*), pousse en ronds-de-sorcière le plus modeste Argouanne (*Lepista luscina*), dont le chapeau présente des guttules concentriques plus sombres. C'est un bon comestible. Toujours au Sizel, en bordure du bois de chênes pubescents, un cortinaire bulbeux blanc et se singularisant par son odeur de farine. C'est le Cortinaire à bonne odeur (*Cortinarius aleuriosmus*). Merci Guillaume !

De retour à Saint-Front-de-Pradoux un champignon blanc à chapeau craquelé envahit au printemps tous les jardins avoisinants. C'est l'Agrocybe dur (*Agrocybe dura*).

Un voisin cultive sa passion des insectes en leur fabricant des hôtels à insectes. C'est un assemblage de tubes creux en bois de différents diamètres permettant aux deux petites bestioles de venir pondre à l'intérieur de ces trous. Un toit en bois ainsi qu'une ossature du même matériau pour consolider le tout. Cela amène donc beaucoup de sciure. Et sur ce substrat on trouve en novembre une magnifique bolbitie. Claude m'a téléphoné

un jour m'invitant à venir déterminer un drôle de champignon couleur de varices (sic !). Le chapeau est strié à la marge jaune, jaunâtre avec le centre très veiné, réticulé. C'est la Bolbitie de couleur variable (*Bolbitius variicolor*).

Voilà, la balle est dans votre camp ! N'hésitez pas, votre panier sous le bras, pantoufles aux pieds, vous n'allez pas vous perdre, vous êtes chez vous. Et, au besoin, vos photos seront les bienvenues.

**Jean-Jacques DAUB**



La Bolbitie de couleur variable (*Bolbitius variicolor*).

# Deux récoltes intéressantes de fin d'automne

*Russula amoenoides* Romagnesi  
et sa variété *gracilipes* Romagnesi ex Reumaux

**Alain Coustillas**

La Rose  
24700 Montpon-Ménéstérol  
alain.coustillas@wanadoo.fr

## INTRODUCTION

Le temps doux et humide des mois de novembre et décembre 2011 favorisa de belles poussées fongiques avec, pour notre dernière sortie officielle, le 4 décembre, à Manzac-sur-Vern, le chiffre record de 189 espèces récoltées. Cela confirme bien le phénomène que nous observons depuis plusieurs années déjà, à savoir que les plus belles récoltes, en nombre d'espèces de champignons, se produisent en fin de saison. En 2011, nous aurions pu prolonger nos sorties pratiquement jusqu'à Noël, et même au-delà. C'est ainsi que j'ai eu l'occasion d'effectuer, au cours du mois de décembre, plusieurs récoltes d'espèces peu communes pour notre département, dont deux russules de la section *Viridantinae*.

Le 10 décembre, dans un bois de jeunes Chênes pédonculés (*Quercus robur*), mon attention fut attirée par deux russules dont la cuticule pourpre violacé était remarquablement mate et finement craquelée. Ce dernier caractère ne pouvait pas s'expliquer par la sécheresse étant donné l'humidité ambiante qui régnait à cette époque de l'année. Sur place, je notais l'odeur « d'écrevisses cuites », la saveur douce, des lames ochracées et une réaction verte au sulfate de fer. Autant d'éléments qui permettaient de classer, sans aucun doute, ces deux russules dans la section *Viridantinae*, dont les représentantes sont communément nommées russules xérampélines en référence à *Russula xerampelina*, qui est le type de la section.

Quelques centaines de mètres plus loin, dans un pré, en lisière d'un bois de chênes pédonculés, c'est, cette fois, un groupe de 4 russules qui présentaient les mêmes caractéristiques que les deux russules précédemment récoltées, avec toutefois des stipes plus grêles et des chapeaux plus larges ce qui leur donnait une silhouette plus gracile.

## MATÉRIEL ET MÉTHODES

La description macroscopique des spécimens a été effectuée sur matériel frais, et l'étude des caractères microscopiques réalisée à partir de matériel

frais ou sur exsiccata à l'aide du rouge congo ammoniacal (poils épicuticulaires et cystides), réactif sulfovanillinique (dermatocystides), réactif de Melzer (spores). Les dimensions des spores (longueur, largeur) ont été mesurées à partir de 30 spores récoltées sur sporée.

## DESCRIPTION DES RÉCOLTES

### Caractères macroscopiques

**Chapeau** de 6 à 9 cm de diamètre, cuticule mate, veloutée, finement craquelée, pourpre violacé, plus foncée au centre, et même noirâtre sur un exemplaire, présence de quelques taches de décoloration ochracées ; marge faiblement cannelée dans la vieillesse ; cuticule séparable sur les deux tiers du chapeau.

**Lames** assez espacées, larges (jusqu'à 1,5 cm pour les spécimens de port gracile), crème puis ocre à maturité.

**Stipe** blanc, ridé, brunissant à la manipulation par les rides :

- première récolte : 6 x 2 cm et taché de rouge à la base ;
- deuxième récolte : moins large (x 1 à 1,5 cm), élargi sous les lames, courbé et dépourvu de rouge en bas.

**Chair** douce, à forte odeur d'écrevisses cuites, réagissant en vert foncé au sulfate de fer.

**Sporée** vers III b à c (ocre moyen à foncé du code Romagnesi).

**Habitat** : sous chênes pédonculés (*Quercus robur*), terrain argilo-siliceux, lieu-dit « La Gravette », commune de Montpon-Ménéstérol.

### Caractères microscopiques

Les deux récoltes présentent quelques différences au niveau des caractères microscopiques et sont donc détaillées.

- **Première récolte** (2 exemplaires tachés de rouge à la base du stipe) :

**Spores** 7,5-10 x 6-8,5 µm, moyenne : 8,9 x 7,6 µm, ovales (rapport L/l = 1.17), piquetées d'épines isolées, assez nombreuses (environ 0,5 µm de haut), rarement reliées par de fins connexifs.



*Russula amoenoides* (en haut) et sa variété *gracilipes* (en bas). Photos : A. Coustillas.

**Cystides** 70-90 x 10-12  $\mu\text{m}$ , fusiformes avec parfois une amorce d'appendice au sommet. **Dermatocystides** cylindracées à extrémité obtuse, non cloisonnées ou à une cloison, de 3 à 6  $\mu\text{m}$  de large. **Poils épicuticulaires** à extrémité le plus souvent obtuse parfois rétrécie, ou même lagéniforme, flexueux, diverticulés, toruleux (présentant de brusques renflements et de brusques étranglements), de 2 à 5  $\mu\text{m}$  de large, jusqu'à 9  $\mu\text{m}$  dans les parties les plus renflées.

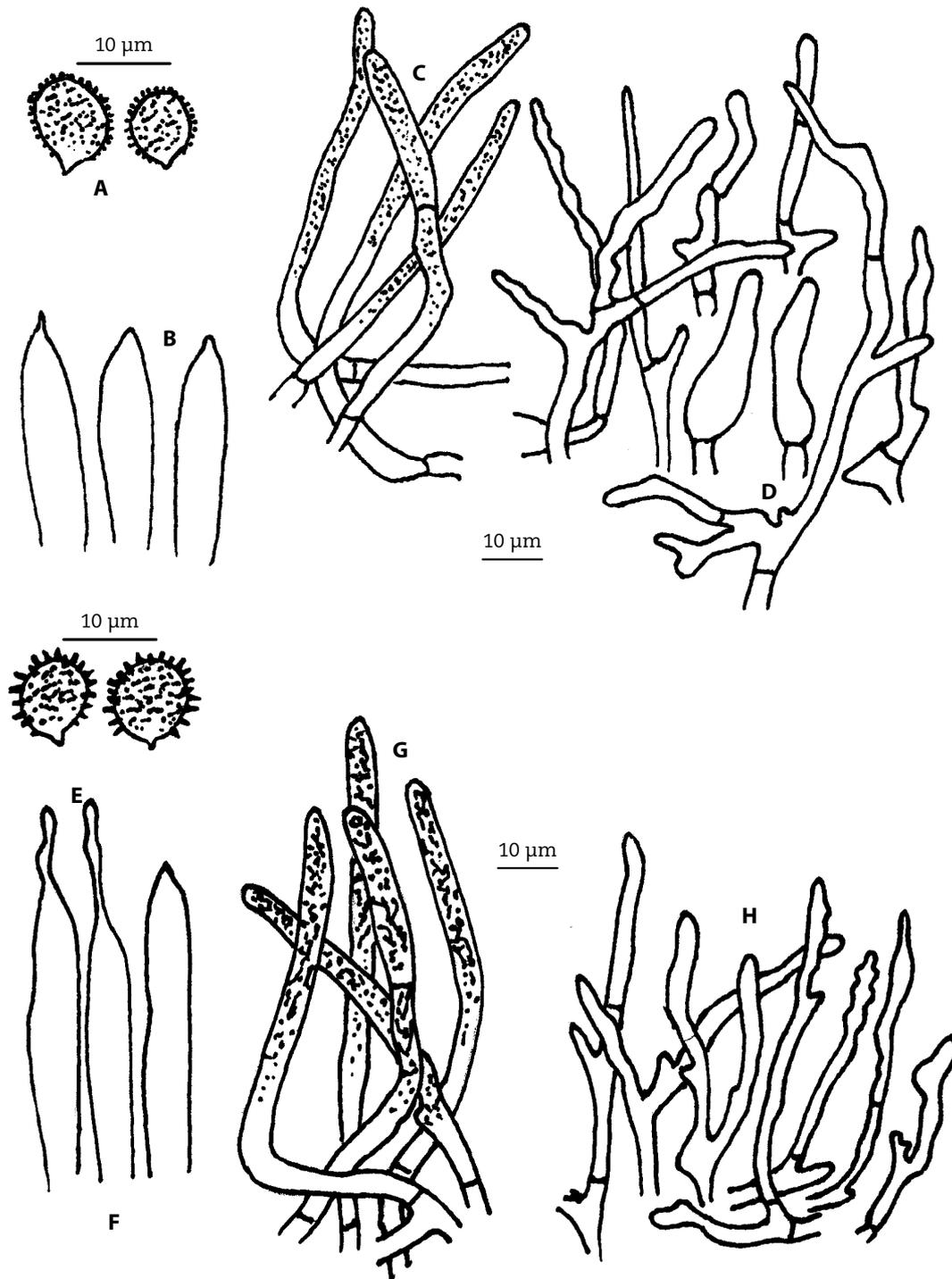
- **Deuxième récolte** (4 exemplaires d'allure gracile dépourvus de rouge à la base du stipe) :

**Spores** 7-9,5 x 6-8  $\mu\text{m}$ , moyenne : 8,6 x 7,2  $\mu\text{m}$ , ovales (rapport L/l = 1,19), à fortes épines (jusqu'à 1,5  $\mu\text{m}$  de haut), isolées ou, assez souvent, plus ou moins grossièrement reliées. **Cystides** de même dimension que la première récolte, fusiformes, mais souvent munies au sommet d'un appendice long (jusqu'à 19  $\mu\text{m}$ ) et étroit. **Dermatocystides** et **poils épicuticulaires** sensiblement identiques à ceux de la première récolte.

## DISCUSSION

La littérature concernant les *Viridantinae* n'est pas très rassurante pour le néophyte. Patrick REUMAUX (1996) décrit des mycologues « littéralement terrorisés » par l'étude de cette section, certains la qualifiant de « labyrinthe inextricable », voire de « groupe terrible, diabolique ». Même Henri ROMAGNESI (1967), dans sa monumentale monographie *Les russules d'Europe et d'Afrique du Nord*, ne s'aventure qu'avec précaution dans cette section. Il décrit un certain nombre d'espèces bien caractérisées, mais pour certaines récoltes, il se contente de descriptions sans garantir qu'il s'agisse de bonnes espèces ou variétés, laissant ainsi aux générations futures le soin de confirmer ou non les *nomina nuda* (noms invalides sans diagnose latine) qu'il donne à ces récoltes.

L'histoire des *Viridantinae* débute en 1927 lorsque deux mycologues tchèques, Vaclav MELZER et Jaroslav ZVÀRA, mettent en évidence les caractères particuliers de ces russules, à savoir leur odeur d'écrevisses cuites et la réaction chimique de leur chair qui verdit au contact du sulfate de fer. On pense



**Caractères microscopiques** — *Russula amoenoides* (en haut) : A. Spores. B. Pleurocystides. C. Dermatocystides. D. Poils épicuticulaires. *Russula amoenoides* var. *gracilipes* (en bas) : E. Spores. F. Pleurocystides. G. Dermatocystides. H. Poils épicuticulaires. Dessins : A. Coustillas.

alors qu'il n'y a qu'une seule espèce très polychrome, mais H. ROMAGNESI met en doute cette hypothèse compte tenu de la très grande variation de la couleur de la sporée qui s'étend, suivant les récoltes, de crème à jaune clair. Il entreprend, en 1967, de morceler ce groupe en se basant sur les caractères macroscopiques plutôt que microscopiques qui lui semblent assez instables. Il propose une clé basée sur l'habitat et la couleur du chapeau.

En 1988, Marcel BON divise la section en trois sous-

sections en fonction de l'habitat, et publie une clé dans laquelle il reprend les espèces décrites par H. ROMAGNESI en l'augmentant d'un certain nombre de taxons que ce dernier mentionnait dans sa monographie (1967) comme « formes inconnues ou insuffisamment étudiées » par lui.

Dans son ouvrage *Russules rares ou méconnues*, P. REUMAUX (1996) développe l'idée d'H. ROMAGNESI d'utiliser les caractères macroscopiques et l'habitat et divise la section en quatre séries en fonction de la couleur du chapeau :

**Série pseudomelliolens** pour les espèces à dominante rouge.

**Série purpurea** pour les espèces pourpre, pourpre violacé à violacé noir.

**Série clavipes** pour les espèces vertes, vert olive, bistre olive à jaune ochracé.

**Série graveolens** pour les espèces à chapeau versicolore, brouillé de rougeâtre, jaunâtre, lilacin.

Ensuite, il fait intervenir l'habitat selon que les récoltes sont effectuées sous feuillus ou conifères. Il publie ainsi une clé de la section avec 28 espèces, variétés ou formes, et en valide une douzaine avec diagnose latine.

Enfin, le spécialiste italien des russules, Mauro SARNARI (2005), reste très prudent dans l'interprétation des *Viridantinae*. Il décrit six espèces qu'il considère comme bonnes, et propose une clé dans laquelle il inclut les autres taxons qu'il considère comme « dubbie, non adeguatamente confermate o a noi sconosciute » (douteux, insuffisamment confirmés ou inconnus pour moi).

Comme on vient de le voir, il n'y a pas de consensus dans le groupe des xérampélines. L'écart est grand entre le plus audacieux, P. REUMAUX avec 28 taxons, et le plus frileux, M. SARNARI avec 6 espèces seulement.

Pour en revenir à nos deux collectes, les caractères macroscopiques et microscopiques de la première récolte (deux exemplaires à stipe teinté de rouge à la base) correspondent parfaitement à la description de *Russula amoenoides* faite par H. ROMAGNESI dans sa monographie des russules (1967), et qu'il valide à la suite de deux récoltes (1946 et 1963). Il choisit le terme d'*amoenoides* en raison de la similitude de la cuticule de cette russule avec celle de *Russula amoena* : même couleur, même aspect mat, velouté, parfois craquelée en périphérie à la manière de *R. virescens*. P. REUMAUX indique que la coloration rouge de la base du stipe peut manquer, et que la couleur de la sporée est crème (IIId), alors que pour H. ROMAGNESI elle est ocre clair (IIIa), mais ce dernier précise qu'elle pâlit au sec. À signaler que, pour M. SARNARI, *Russula amoenoides* est classée, avec un point d'interrogation, comme synonyme de *Russula graveolens*, bien qu'il en donne une bonne description et une photo d'une récolte italienne dans sa monographie des russules (2005).

La deuxième récolte, correspondant à quatre individus d'allure gracile et dépourvus de rouge à la base du pied, présente la même cuticule pourpre violacé, mate, veloutée, finement craquelée, mais se distingue de la première récolte par des chapeaux plus larges, un stipe plus grêle, des lames écartées et larges (jusqu'à 1,5 cm), des spores fortement épineuses et des cystides différentes. Ces particularités sont, semble-t-il, assez proches d'une espèce décrite par H. ROMAGNESI (1967) à la suite de *R. amoenoides*, et qu'il nomme *Russula gracilipes ad inter.* (nom provisoire). P. REUMAUX (1996) valide ce taxon au rang de variété de *R. amoenoides*, et en donne une description précise qui coïncide avec la nôtre.

À noter, toutefois, qu'il mesure des spores plus grandes, mais H. ROMAGNESI avait souligné une grande instabilité dans le volume et l'ornementation des spores des *Viridantinae*. Pour M. SARNARI (2005), la variété *gracilipes* serait (?) un synonyme de *R. graveolens*.

En conclusion, compte tenu des éléments développés ci-dessus, je pense raisonnable de nommer la première récolte *Russula amoenoides* Romagn. et la seconde *Russula amoenoides* var. *gracilipes* Romagn. ex Reumaux. Bien que ne figurant pas à notre inventaire, il est fort probable que ces deux taxons ont, certainement, déjà été trouvés en Dordogne, et peut-être alors identifiés sous le nom de *Russula purpurata* Crawshay dont elles sont proches. À noter que le nom *R. purpurata* est à proscrire, car en fait, Crawshay se contente de reprendre le nom proposé par l'abbé Giacomo Bresadola pour une russule qui n'est pas une *Viridantinae*. P. REUMAUX propose en remplacement le nom de *Russula purpurissata*.

Gageons que dans quelques années, avec le développement des techniques de biologie moléculaire, le groupe des russules xérampélines sera certainement remanié. Nos deux récoltes porteront-elles alors le même nom, ou seront-elles synonymes d'une autre espèce ? En matière de mycologie, ce qui est vrai aujourd'hui ne le sera peut-être plus demain. Attendons patiemment que les progrès de la science viennent confirmer notre analyse ou la réduire à néant. La mycologie est un chantier en perpétuelle évolution, ce qui conduit le mycologue à faire preuve d'humilité et de modestie dans ses conclusions.

#### BIBLIOGRAPHIE

- Bon, M. 1988. Clé monographique des Russules d'Europe. *Doc. mycol.*, 70-71, p. 1-120.  
 Reumaux, P., A., Bidaud & P. Moëgne-Locoz. 1996. *Russules rares ou méconnues*. Éd. FMBDS. Frangy. 294 p.  
 Reumaux, P. 1999. *Errata graviora in Russules rares ou méconnues*. *Doc. mycol.*, 114, p. 31-34.  
 Romagnesi, H. 1967. *Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord*. 998 pp. Bordas. Paris.  
 Sarnari, M. 2005. *Monographia illustrata del genere Russula in Europa*. Éd. AMB. Trento. 1567 p.

## LA VIE DE LA SMP (suite p. 29)

### 14<sup>E</sup> EXPOSITION DE CHAMPIGNONS À PAYRAC (LOT)

Comme chaque année, de nombreux passionnés sont venus à Payrac découvrir le fabuleux monde des champignons, au cours de la quatorzième exposition mycologique.

Ce rendez-vous s'est tenu à Payrac (à la nouvelle salle des fêtes) le dimanche 17 octobre 2010. Cette journée était organisée par l'Office de tourisme de la Haute-Bouriane et la Société mycologique du Périgord. Étaient présents pour la SMP notre président, Daniel LACOMBE, François NADAUD, mycologue amateur, et, grand honneur pour nous, lotois, Guillaume EYSSARTIER, venu de son département voisin tout spécialement pour cette manifestation.

De nombreuses personnes sont venues de tout le Lot, du Sarladais, apportant souvent leur cueillette

avec l'envie de mieux comprendre et de mieux connaître ce monde à part. Ils ont pu observer les différents spécimens ramassés (à Payrac, mais surtout dans le Périgord voisin), mais aussi dialoguer avec les mycologues présents.

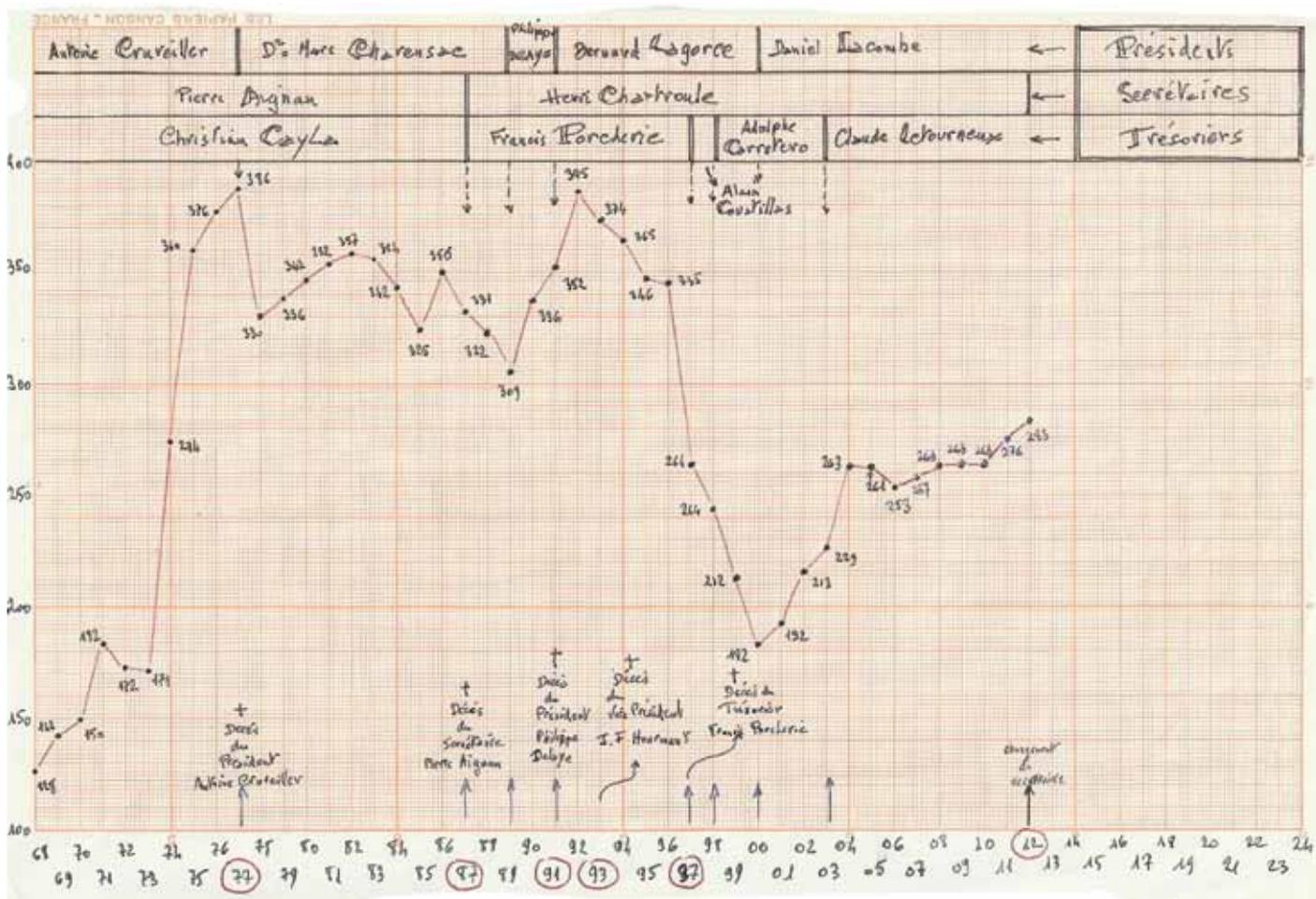
Malgré une faible pousse, l'exposition a permis de réunir 165 espèces différentes.

Le rendez-vous, fixé à l'automne 2011 pour la 15<sup>e</sup> édition, a été manqué : l'exposition a en effet été malheureusement annulée. La sécheresse qui sévissait alors ne nous aurait pas permis d'exposer ne serait-ce que quelques champignons en bon état.

Espérons que l'automne qui vient nous permettra, enfin, de fêter dignement le 15<sup>e</sup> anniversaire de notre exposition !

François NADAUD

### ÉVOLUTION DU NOMBRE DE MEMBRES DE LA SMP DEPUIS SON ORIGINE



Henri CHARTROLE

# Une question de vocabulaire...



## CARPOPHORE OU SPOROPHORE ?

Marie-Thérèse et Claude Boudart

Les Guichoux  
24330 Saint-Pierre-de-Chignac

Nous désignons couramment par le terme de « champignons » les organismes présentant des formes variées avec des lames ou des pores, que nous récoltons à chacune de nos sorties organisées par la SMP. Il faut cependant savoir que le scientifique ne désigne par ce terme que l'enchevêtrement de filaments enfouis sous terre et invisible la plupart du temps à nos yeux.

De même, nous trouvons dans la littérature spécialisée les termes de « sporophore » et de « carpophore » pour désigner les fructifications du mycélium, produisant des spores sous diverses formes. C'est cet ensemble, pied et chapeau, partie visible de l'organisme, qui est appelé en langage courant le « champignon ». Entre « carpophore » et « sporophore » quel est le terme le plus approprié ?

Décomposons étymologiquement le « carpophore » : *carpos* en grec signifie « fruit » et *phoros*,

« qui porte ». Par déduction, un carpophore est un organisme qui porte un ou des fruits. L'ensemble pied-chapeau serait-il un fruit ? Dans une fleur, la fécondation se produit lorsqu'un grain de pollen arrive sur le stigmate. Le calice de la fleur se fane, les pétales tombent, l'androcée disparaît et l'ovule se développe dans l'ovaire pour former le fruit. En conclusion, un fruit est un organe qui contient la ou les graines et qui provient de la transformation d'un ou plusieurs ovaires après la fécondation.

Les mycètes présentent-ils un ou plusieurs ovaires ? Bien sûr que non. Peuvent-ils produire des fruits ? La réponse est encore négative. Utiliser les dénominations « carpophore » et « fructification » semble dès lors illogique. D'ailleurs, R. COURTECUISSÉ déconseille d'utiliser le terme de carpophore pour désigner l'appareil reproducteur des champignons charnus.

Mais alors, comment désigner l'ensemble pied-chapeau que nous nommons couramment « champignon » ? Le chapeau porte des spores au niveau des lames, des tubes ou des aiguillons. Ces spores sont les cellules de dissémination des mycètes. Alors, rien de plus simple. Le « sporophore », du grec *spora*, « semence », et *phoros*, « qui porte », est le terme adéquat pour nommer l'ensemble pied-chapeau, même si, parfois, il n'y a pas véritablement pied et chapeau, comme c'est le cas par exemple avec les pézizes.

Que tout ceci ne vous empêche pas de continuer à apprécier les « champignons » sous toutes leurs formes... Et surtout, n'essayez pas d'acheter sur le marché de Périgueux ou d'ailleurs 500 g de sporophores. Vous risqueriez de ne pas être compris !

Ce petit article s'inspire largement d'un dossier publié par les Cercles des naturalistes de Belgique dans leur revue « L'Érable ».

### BIBLIOGRAPHIE

- Clarebout, S. 2002. Les pages du naturaliste : sporophore, fruit et carpophore, quelles différences ? *L'Érable*, 4. Éd. Cercles des naturalistes de Belgique.
- Lambinon, J., J.-E. De Langhe, L. Delvosalle & J. Duvigneaud. 1992. Nouvelle Flore de la Belgique, du Grand-Duché du Luxembourg, du Nord de la France et des régions voisines. Éd. Jardin botanique national de Belgique.
- Courtecuisse, R., & B. Duhem. 2000. Guide des champignons de France et d'Europe. Éd. Delachaux & Niestlé.

## CARPOPHORE OU SPOROPHORE ? RÉPONSE...

**Guillaume Eyssartier**

78, boulevard Stalingrad  
24000 Périgueux  
geyssartier@gmail.fr

Jean PAULHAN, célèbre écrivain longtemps directeur de la *Nouvelle revue française* (la « NRF »), publia en 1988 un petit livre intitulé *La preuve par l'étymologie*. Disons-le tout de suite, le titre est ironique : en 80 pages, Paulhan va — gentiment — se moquer des personnes qui ont recours à l'étymologie pour reconstruire le sens des mots, souvent animées par l'idée (ou plutôt l'utopie !) d'une langue parfaite dans laquelle le sens de chaque mot pourrait se déduire de son étymologie et n'aurait qu'une seule définition : « Il suffit d'ouvrir le premier traité de linguistique venu, nous dit PAULHAN, pour apprendre que l'étymologie d'un mot nous demeure le plus souvent inconnue ; fût-elle connue, qu'elle ne nous apprend rien ; nous apprît-elle quelque détail, qu'elle nous trompe ; dît-elle vrai, que sa vérité est celle d'une simple anecdote ».

En un mot, l'**étymologie**, si elle peut être intéressante pour reconstituer l'histoire d'un mot, **n'est la preuve de rien et ne peut, en aucun cas, servir d'argument pour rejeter ce mot au profit d'un autre qui serait, sur ce point, considéré comme « meilleur »**. Se baser sur l'étymologie des mots pour juger de leur capacité à refléter le sens qu'ils ont aujourd'hui fait appel à un état des connaissances du fonctionnement de la langue bien antérieur à Ferdinand DE SAUSSURE.

Depuis les travaux de cet immense linguiste et la publication de son *Cours de linguistique générale* (1968), on sait que les mots sont des *images* (des signifiants) qui correspondent à un (ou plusieurs) *sens* (leurs signifiés). Et, comme le disait SAUSSURE lui-même, *le lien entre signifiant et signifié est arbitraire, c'est-à-dire que rien, dans la forme que présente un mot, ne peut permettre de préjuger de son sens*. On peut s'en réjouir ou le regretter, mais c'est ainsi : les mots sont les acteurs quotidiens d'une langue vivante qu'est le français ; leur sens évolue, parfois aussi leur orthographe. Ainsi, il existe des termes dits « motivés », tels « vacher » par exemple (on devine instantanément le rapport avec les vaches), d'autres, beaucoup plus nombreux, dits « immotivés », comme par exemple l'adjectif « mièvre » qui vient de l'ancien scandinave *snaefr* qui signifie « rapide, agile », ou encore (exemple frappant) le mot « tabagie » qui ne vient pas du tout de « tabac », mais d'un mot algonquin signifiant « festin, agape »... Le mot hystérie, quant à lui, vient du grec *husterion*, « utérus », car l'on pensait que ce

dysfonctionnement venait de la « matrice ». Le progrès des connaissances a démontré qu'il n'en était rien et ce n'est pas pour autant que le mot a été changé. De la même façon, il faut bien remarquer que l'on n'*arrive* plus que rarement en bateau, que l'on a rarement de la bure dans son *bureau*, ni toujours du pain dans son *panier*, que l'on ne prend pas toujours un *morceau* de champignon avec les dents... et pourtant, par simple esprit de suite, si l'on utilise « sporophore » pour des raisons « étymologiques », il faudrait aussi ne plus utiliser ces mots dans un sens qui n'est pas compatible avec leur origine...

Pour finir, il se trouve même que, en appliquant le même raisonnement « étymologique », on ne peut plus utiliser le mot... « spore ». En effet, ce mot vient du grec *spora*, « semence », et les spores ne sont pas, à proprement parler, des « semences », mot formé, au XII<sup>e</sup> siècle, pour désigner « tout ce que l'Homme peut semer de sa main ». Il est vrai que ce mot a subi une extension de sens, sous la plume du bryologue Hedwig qui définissait les spores comme les « Corps reproducteurs des plantes agames et cryptogames, qui ne diffèrent peut-être des graines des plantes phanérogames que par leur moindre volume. » Mais nul besoin d'expliquer, là encore, que les champignons ne sont pas des plantes, ni quel sort, par conséquent, on pourrait réserver à « spore » et donc à « sporophore » !

En conclusion, le mot « sporophore » est un strict synonyme de « carpophore » (et d'ailleurs aussi de « sporocarpe »), terme largement utilisé par des générations de mycologues et qui est parfaitement adapté à sa définition. Nulle raison objective d'en changer. Le mycologue Marcel JOSSERAND proposait, dans son ouvrage majeur *La description des champignons supérieurs*, d'utiliser pour des raisons de précision les mots « basidiocarpe » pour désigner le carpophore des basidiomycètes et « asco-carpe » pour celui des ascomycètes. Ces deux derniers termes restent peu employés et semblent, peu à peu, être remplacés par « ascome » et « basidiome », dont l'usage se répand.

### BIBLIOGRAPHIE

- Josserand, M.. 1983. La description des champignons supérieurs. *Encycl. mycol.*, 37, 398 p.  
Paulhan, J. 1988. *La preuve par l'étymologie*. Éd. Le temps qu'il fait.  
Saussure, de, F. 1968. *Cours de linguistique générale*. Rééd. Payot, 1983.

# Quelques récoltes intéressantes de l'année 2011

**Guillaume Eyssartier**

78, boulevard Stalingrad  
24000 Périgueux  
geyssartier@gmail.fr

**B** IEN QU'IL SOIT POSSIBLE D'ESPÉRER que l'année 2011 ne sera pas la meilleure, mycologiquement parlant, de la décennie, elle nous a tout de même permis d'observer quelques espèces intéressantes ou peu communes dans notre département. Nous en présentons et illustrons ci-dessous quelques-unes.

Notons tout d'abord que l'année 2011 a vu la naissance d'un beau cortinaire jusqu'alors ignoré des mycologues : **Cortinarius lavandulochlorus** a, en effet, été décrit pour la première fois dans le volume 13 du *Journal des Journées européennes du Cortinaire*. Cette belle espèce qui se reconnaît à ses lames d'un beau lavande qui tranchent sur son chapeau verdâtre et à chair qui ne réagit pas à la potasse n'a, en Europe et jusqu'à présent, été trouvée qu'à Tursac, dans une forêt sur sol calcaire, sous des noisetiers.



*Cortinarius lavandulochlorus*



*Amanita praelongipes*

Les amanites sans anneau, dites aussi « amanites vaginées » parce qu'elles font partie du groupe d'*Amanita vaginata*, sont très difficiles à distinguer les unes des autres. Heureusement, les travaux du mycologue italien Marco CONTU et des français Pierre NEVILLE (†) et Serge POUMARAT ont aménagé un sentier balisé dans ce presque inextricable labyrinthe. Ainsi, il semble que les « vaginées », champignons mycorhiziens, sont relativement spécifiques vis-à-vis de leur hôte ligneux : ainsi, *A. betulae* ne semble s'associer qu'avec les bouleaux, *A. coryli* qu'avec les noisetiers, *A. mairei* ne se rencontre que sous les pins, alors qu'*A. vaginata* paraît moins difficile et s'associe avec différents feuillus... L'été dernier, **Amanita praelongipes** poussait en abondance dans les bois composés de chênes et de charmes autour de Notre-Dame-de-Sanilhac : c'est une espèce de bonne taille, à chapeau atteignant facilement 12 cm de diamètre, l'ensemble dépassant parfois 20 cm de haut (elle a d'abord été décrite sous le nom d'*A. vaginata* var. *elongata*). Elle possède des spores globuleuses (d'autres espèces proches montrent des spores elliptiques). Son chapeau peut être plus sombre, mais tend à pâlir. Merci à Serge POUMARAT de nous avoir guidés sur sa piste.

*Ramaria fennica* var. *fumigata*

Lors de la sortie de La Coquille, le 11 septembre, deux espèces intéressantes ont aussi été remarquées. Tout d'abord ***Ramaria fennica* var. *fumigata*** : si cette clavaire est largement répandue sur le territoire français, elle pousse essentiellement associée avec le hêtre qui n'est pas un arbre très répandu dans notre département. Par conséquent, on a peu l'occasion d'admirer les belles couleurs violacées de ce champignon lors de nos sorties ! CHRISTAN, un des spécialistes européens du genre *Ramaria*, écrit qu'elle peut aussi pousser sous les chênes et les charmes mais, à notre connaissance, elle n'a jamais été trouvée sous ces arbres, pourtant très bien représentés, dans notre région.

Un champignon « hydnoïde » (à face inférieure du chapeau tapissée d'aiguillons comme les hydnes) a aussi attiré notre attention. Si nous avons d'abord pensé à *Creolophus cirrhatus*, les caractères microscopiques ont infirmé cette hypothèse et c'est après bien des recherches que nous avons pu arriver à la conclusion qu'il s'agissait en réalité d'une espèce très rare en Europe, ***Climacodon pulcherrimus***. Consulté, Bernard DUHEM confirme que l'espèce n'a été citée en France qu'une fois des Pyrénées-Atlantiques, et qu'il possède en outre, dans son herbier, un échantillon en provenance des Yvelines.

Il ne reste plus qu'à espérer que l'année qui commence sera riche en récoltes intéressantes !

*Climacodon pulcherrimus*

# Bolets bleuissants et intoxications estivales en Périgord

**Daniel Lacombe**

Villefaix  
24360 Piégut-Pluviers  
d.lacombe@sfr.fr

Cet été, les médias ont beaucoup parlé d'intoxications avec les « bolets bleuissants ». Or, ces derniers regroupent en fait de nombreuses espèces toxiques, comestibles ou sans intérêt culinaire.

Certains bolets bleuissants ont des pores jaunes comme le Bolet appendiculé (*B. appendiculatus*), ou le Bolet odorant (*B. fragrans*), tous deux comestibles, ou comme le Bolet radican (*B. radicans*) et le Bolet à beau pied (*B. calopus*), très amers. Le Bolet indigotier (*Gyroporus cyanescens*) est aussi un bolet très bleuissant, c'est par ailleurs un très bon comestible. Le Bolet bai (*Boletus badius*) est un autre bolet bleuissant apprécié dans certaines régions et vendu notamment sur le marché de Mons, en Belgique.

C'est dans le groupe des bolets à pores rouges que l'on trouve des espèces toxiques parmi les bolets bleuissants. Cela paraît difficile de confondre ces bolets avec des cèpes qui n'ont ni les pores rouges, ni la chair bleuissante et, pourtant, les urgences des hôpitaux du Lot et du Périgord ont reçu l'été dernier la visite de plusieurs dizaines de personnes qui ont été intoxiquées après avoir consommé des bolets bleuissants. À priori, ce sont les touristes qui se sont fait piéger par ces champignons. Durant une semaine, j'ai été beaucoup sollicité par les journalistes locaux et nationaux, dans un premier temps pour parler des poussées de champignons, dans un second temps pour donner mon avis sur les intoxications.

Pour finir, racontons la mésaventure survenue à des touristes bretons au mois d'août. Josiane GLAUDON m'aidait à tenir un stand à la Fête des vieux métiers à Salignac, sur lequel nous présentions une soixantaine d'espèces dont de magnifiques amanites du groupe des amanites vaginées. Nous avons eu un monde fou et, en début d'après-midi, un touriste signale qu'il a consommé un champignon exposé et nous désigne... le Bolet Satan ! Au début j'ai cru qu'il plaisantait. Que nenni ! La veille, avec ses amis, il avait bel et bien consommé un Bolet Satan. L'épouse d'un des convives a heureusement eu la sagesse de ne cuisiner qu'un seul Bolet Satan et point toute la récolte ! Comme ils

étaient plusieurs à les déguster, l'intoxication n'a pas été trop méchante. L'un d'eux était persuadé de manger une espèce qu'il consomme en Bretagne. Or, cette région n'est pas calcaire, il y est donc très difficile d'y trouver des Bolets satan qui sont calcicoles ! Il y a néanmoins une justice dans cette histoire, car c'est l'imprudent récolteur qui a été le plus malade dans le groupe ! Ce dernier quittait le stand en parlant de ce célèbre bolet lorsque Foued BOKARI, journaliste à France Bleu Périgord, est arrivé et l'a interviewé. Cette mésaventure est passée au journal du soir. Nous avons vu arriver d'autres Bretons en fin d'après-midi qui voulaient voir à quoi ce champignon ressemblait afin de ne pas connaître la même mésaventure, ce qui est une sage précaution ! Pour rappel, le tableau de la page ci-contre présente les différents bolets à pores rouges.



Le redoutable Bolet de Satan (*Boletus satanas*).

	NOMS	CHAPEAU	PIED	PORES	CHAIR	HABITAT	
<b>PIED SANS RÉSEAU</b>	<b>Boletus erythropus</b> Bolet à pied rouge	Velouté, brun foncé acajou	Jaune ponctué de rouge	Rouges très bleuissants	Jaune vif très bleuissante ; comestible cuit	Feuillus conifères	
	<b>Boletus queletii</b> Bolet de Quélet	Velouté, de couleur variable souvent brun-rouge à brun orangé	Jaune en haut et typiquement rouge betterave à la base sans réseau	Jaunes à rougeâtres orangés bleuissants	Jaunâtre, bleuissante, rouge betterave à la base du pied ; comestible cuit	Sous chênes plutôt calcicole	
	<b>Boletus lupinus</b> Bolet des loups	Rose-rouge ou vieux rose terni d'ochracé en vieillissant	Jaune	Jaunes puis rouges, bleuissants.	Jaune bleuissante ; toxique	Feuillus en terrain calcaire	
	<b>Boletus dupainii</b> Bolet de Dupain	Visqueux brillant couleur sang, écarlate	Pointillé de rouge	Orange puis rouges	Jaune pâle un peu bleuissante ; espèce rare à protéger	Chênes et châtaigniers	
<b>PIED AVEC UN RÉSEAU NET</b> ( <i>B. dupainii</i> montre parfois un court réseau juste sous les tubes)	<b>CHAIR BLEUISSANT PEU OU LENTEMENT</b>	<b>Boletus sata-nas</b> Bolet Satan	Blanchâtre sale, beige très clair à mastic puis brunâtre verdâtre très pâle	Jaune en haut, rose rougeâtre à la base avec un réseau rouge	Jaune orangé à rouges, bleuissants	Jaunâtre à léger bleuissement toxique	Feuillus en terrain calcaire
		<b>Boletus rhodoxanthus</b> Bolet rouge et jaune	Blanchâtre à café-au-lait avec souvent du rose sur le bord	Jaune vif en haut puis rouge en bas avec un réseau rouge en relief	Pourpres ou rouge sang	Jaune vif et quasi-immuable dans le pied, jaune pâle et bleuissante légèrement dans le chapeau ; non comestible	Feuillus en terrain non calcaire
		<b>Boletus legalliae</b> Bolet chicorée	Brunâtre café-au-lait devenant rose ou rose rougeâtre	Jaune en haut puis rose rouge en bas avec un réseau au sommet et de fines ponctuations à la base	Jaunes puis rose-rouge ou rouge orangé, bleuissants	Jaune pâle bleuissant plutôt fortement y compris dans le pied ; non comestible	Feuillus en terrain non calcaire
	<b>CHAIR BLEUISSANT TRÈS RAPIDEMENT ET TRÈS FORTEMENT</b>	<b>Boletus torosus</b> Bolet massif	D'abord jaune vif puis gris jaunâtre à gris olivâtre bleuissant-noircissant au moindre contact	Jaune puis envahi de rouge par la base avec un réseau fin concolore, bleuissant	Jaune soufre puis rouges très bleuissants.	Jaune d'or, rouge à la base bleuissant-noircissant à odeur faible ; non comestible	Feuillus
		<b>Boletus luteo-cupreus</b> Bolet cuivré	Jaune de chrome à jaune orangé, irrégulièrement rouge cuivré, fortement bleuissant à marge excédante	Jaune puis orangé à rouge-vineux vers la base avec un réseau rouge fin	Rouge sang dès le début parfois orangés à jaune orangé vers le bord devenant bleu-vert noirâtre au toucher.	Jaune vif bleuissant aussitôt puis devenant bleu clair dans le chapeau puis rougeâtre à odeur de sclérodérme ; non comestible	Forêt et maquis surtout chênes
		<b>Boletus xanthocyaneus</b> Bolet jaune et bleu	Chagriné, cabossé jaune à jaune citrin devenant bleu noir dès qu'on le touche	Jaune puis rouge par la base à réseau de même couleur	Jaunes puis rouges très bleuissants	Jaune à odeur faible Non comestible	Feuillus
		<b>Boletus rhodopurpureus</b> Bolet vieux-rose	Fortement ridé cabossé, de couleur vieux rose puis mêlé de jaune, de rouge ou de violacé	Jaune assez vif orangé à rougeâtre	Jaunes, rouge orangé ou sanguin très bleuissants	Ferme assez peu dense, jaune d'or bleuissant noircissant très vite rouge Non comestible	Feuillus surtout chêne en terrain calcaire
		<b>Boletus luridus</b> Bolet blafard	De couleur variable de chamois olivâtre à brun pâle orangé	Jaune, mais rouge à la base avec un réseau	Rouge sang à rouge orangé bleuissants	Jaune, rouge à la base du pied avec une ligne rouge au-dessus des tubes dite « ligne de Bataille » ; comestible bien cuit et si consommé sans alcool	Sous chêne plutôt calcicole

Tableau des bolets à pores rouges de Dordogne.



Quelques gros bolets à pores rouges : 1. *Boletus erythropus*. 2. *Boletus lupinus*. 3. *Boletus dupainii*. 4. *Boletus torosus*. 5. *Boletus luteocupreus*. 6. *Boletus rhodopurpureus* (il s'agit ici de la f. *polypurpureus*, plus pourpre que le type).

## LA VIE DE LA SMP

### REMERCIEMENTS AUX MEMBRES SORTANTS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION QUI NE SE SONT PAS REPRÉSENTÉS

#### Hommage à Henri et Yvette CHARTROULE

Notre secrétaire Henri CHARTROULE passe la main après 39 ans au service de la SMP. Il adhère en 1973 avec son épouse Yvette sous la présidence d'Antoine Cruveiller, puis est élu membre du Conseil d'administration à l'Assemblée générale de Villefranche-du-Périgord le 9 mars 1986 sous la présidence du docteur Charensac. Il devient secrétaire au décès de Pierre Aignan, et le demeure jusqu'en 2012. Il a travaillé avec cinq présidents et autant de trésoriers. Avec son épouse, il a organisé de nombreuses manifestations de main de maître : des expositions, des sorties, des réunions d'hiver et des journées mycologiques à Clairvivre. Yvette a passé de nombreuses heures à vendre les mycomes lors des expositions et les stands. En 2000, il y avait même eu un petit concours très bon enfant sans agressivité entre Yvette CHARTROULE et Denise CHAUMETTE pour savoir celle des deux qui vendrait le plus de Mycomes lors des stands de Saint-Martial-d'Artenset et de Bussière-Badil. M. et M<sup>me</sup> Chartroule ont participé à plusieurs congrès de la SMF avec MM. et M<sup>mes</sup> HOURMANT et CHARENSAC notamment à La Roche-sur-Yon, en Belgique et au Luxembourg. Nous les remercions chaleureusement pour le travail accompli, leur dévouement pendant toutes ses années. À l'issue de l'AG, une boîte contenant treize desserts provençaux leur a été remise. De plus lors de la sortie de Saint-Marcel un autre cadeau leur sera remis.

#### Hommage à Adolphe CARRETERO et son épouse

Membre de la SMP depuis 1979, Adolphe CARRETERO a montré beaucoup de dévouement pendant de nombreuses années. Au cours de la dernière décennie, il a organisé de main de maître deux expositions à Saint-Aulaye et la Roche-Chalais. Il s'est occupé aussi du stand-exposition que nous avons présenté pendant plusieurs années au moulin de Duellas à Saint-Martial-d'Artenset et la sortie au domaine de Galbrun sur la commune de La Roche-Chalais. Par ailleurs, il a été trésorier de la SMP pendant quatre ans. Son épouse Michèle, membre du CA pendant plusieurs années également, a beaucoup travaillé pour la SMP. Nous les remercions beaucoup.

#### Hommage à Manon BORDE

Manon BORDE est membre de la SMP depuis 1975. Passionnée par les champignons comme ses pa-

rents, elle a organisé plusieurs sorties notamment à Marsac. Sa maman est morte centenaire il y a quelques années. Elle a organisé une exposition à Marsac et des repas d'hiver, notamment à Chancelade. Cette réunion d'hiver avait été précédée de la visite passionnante des champignonnières biologiques de Beauronne à Chancelade. Elle a apporté une aide précieuse lors des stands, d'expositions. Elle est aussi un véritable cordon bleu. Merci à Manon pour son grand dévouement.

#### Remerciements à Danielle MAZARS et Michelle FAUCONNIER

Passionnée de nature, Danielle MAZARS est entrée au CA en 2004. Elle a organisé deux sorties mycologiques en 2003 et 2006. Michelle FAUCONNIER a organisé un diaporama et deux sorties sur Vanxains. Elle est entrée au CA en 2009. Merci à toutes les deux.

#### COVOITURAGE

Pour les sorties éloignées, il est fortement recommandé de partager une seule et même voiture. N'hésitez pas à demander la liste des adhérents qui habitent dans le même secteur afin de vous organiser !

#### EYMET : DU SUCCÈS POUR LE SALON DU CHAMPIGNON 2010

Une fois par an, la Société mycologique du Périgord organise son salon du champignon en Dordogne. En 2010, c'est Eymet qui a accueilli cette manifestation sous la responsabilité de Pierre BACOGNE, membre de la Société, avec l'aide de Claude LOSTE et François BLACHON. Les mycologues déterminateurs de cette exposition étaient satisfaits, même surpris, du nombre de champignons présentés malgré les conditions climatiques défavorables à la pousse de ceux-ci. Malgré tout, 150 espèces différentes étaient présentées aux deux cents visiteurs passionnés posant de nombreuses questions aux spécialistes. Le but de cette exposition est de faire connaître les champignons, populariser la Société mycologique du Périgord qui organise de nombreuses petites expositions, des sorties à l'occasion de manifestations diverses dans les communes de Dordogne. [...]

La Société mycologique du Périgord remercie la mairie d'Eymet pour la mise à disposition de la salle, l'Office de tourisme d'Eymet, les chercheurs eymétois et ceux de Cadouin qui ont contribué au succès de cette exposition

## BON APPÉTIT !

Ces pages vous sont ouvertes : faites-nous part de vos recettes de champignons préférées !

# Le Cèpe de Bordeaux

## Le coin des G'Hourmants

**Laure Hourmant**

7, rue du 14 Juillet  
24100 Bergerac

Madame HOURMANT m'a beaucoup appris sur les champignons. Aujourd'hui âgée de 90 ans, elle vit à Prigonrieux. J'ai fait une intervention sur les champignons à la fin de l'automne dans la maison de retraite où elle réside. Voici un extrait d'un article qu'elle avait rédigé dans un ancien numéro sur le cèpe de Bordeaux

**Daniel Lacombe**

La place privilégiée qu'occupe le Cèpe de Bordeaux au menu de nos tables périgourdines a pendant longtemps excité ma curiosité sur l'origine de son appellation. L'explication la plus vraisemblable m'a été fournie à la lecture d'un article paru dans une revue suisse, le *Bulletin roman de mycologie* auquel notre société est abonnée. Notre président étant au courant des recherches que j'avais entreprises à ce sujet a eu l'amabilité de me le communiquer. J'ai constaté depuis, en lisant l'intéressant ouvrage *Les dernières nouvelles des champignons* de Guy FOURRÉ alias « Potirinus », que ce dernier avait puisé ses renseignements aux mêmes sources.

Il s'agirait donc d'après Gaston MULLER d'une origine historique datant de l'époque où la ville de Bordeaux était sous la domination anglaise de 1152 à 1453 par suite du mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II d'Angleterre. Le roi Édouard 1<sup>er</sup> (1272-1307) créa dans la cité les premiers grands marchés de champignons. Leur approvisionnement était assuré par les paysans d'alentour (les jours de fête, semble-t-il) fournissant ainsi aux tables nobles ces précieux cryptogames qui firent leurs délices ... On les baptisa dès lors Cèpes de Bordeaux. Louis XI, qui reprit la ville en 1453, confirma cette appellation.

Il semble que la belle Aliénor, qui fut une remarquable ambassadrice des produits d'Aquitaine en

particulier des vins de Bordeaux dont les Anglais furent les plus gros importateurs, n'arriva pas à les convaincre de l'excellence d'un plat de cèpes. Le peu d'attrance pour ces comestibles subsiste encore de nos jours chez nos voisins d'outre-Manche qui persistent à ne consommer presque exclusivement que des champignons de Paris.

Je vais donc oublier toutes les explications glanées de ci de là, en particulier que notre cèpe aurait été appelé « de Bordeaux » en raison d'une propension marquée pour le territoire aquitain, ce qui est peu probable, car il semble bien que l'espèce soit cosmopolite. L'Europe orientale en fournirait une quantité assez importante. Ne l'appelle-t-on pas aussi « le Polonais » ?

Claude MOREAU, dans le *Larousse des champignons*, mentionne qu'un industriel qui s'était permis de vendre, sous l'appellation « Cèpes de Bordeaux » des conserves fabriquées avec des spécimens venus de Pologne aurait failli payer fort cher cette supercherie peu appréciée par le service des fraudes. Le Cèpe a-t-il, comme d'aucuns le prétendent, été commercialisé en premier lieu dans cet important centre urbain qu'est Bordeaux, les chercheurs locaux ayant intérêt à présenter leur récolte là où la vente était organisée et où la clientèle nombreuse était informée de la qualité du produit ? C'est fort possible aussi et cette hypothèse a le mérite d'être proche de celle qui prévaut.

Enfin, un article paru dans la *Revue du Reader's digest* avance comme explication qu'autrefois les marchés de la ville de Paris étaient approvisionnés par des ramasseurs de la région bordelaise.

En tout cas, qu'il soit de là ou d'ailleurs ce « *Boletus edulis* » figure en bonne place au hit-parade des meilleurs...

## CONSERVE DE CHAMPIGNONS À L'HUILE

### Monique Ségala

Le Barrage  
24100 Bergerac

Prendre des petits cèpes « bouchons » de préférence pour les laisser entiers, plus gros il faudra les couper en 2 ou en 4.

Les faire blanchir 2 minutes dans l'eau bouillante, les égoutter.

Faire bouillir pendant 10 min un mélange de deux tiers de vinaigre de vin blanc et un tiers d'eau avec quelques oignons blancs, du laurier, du thym, du romarin, quelques grains de poivre et du sel.

Plonger ensuite les champignons dans ce mélange et faire bouillir doucement pendant 10 min.

Bien les égoutter et les laisser refroidir.

Disposer les champignons dans un bocal hermétique, les recouvrir d'huile d'olive.

On peut mettre également avec l'huile un peu du liquide de cuisson.

Les champignons ainsi préparés se conservent de 6 mois à 1 an. Il est préférable de les mettre au frigo.

## SALADE DE CÈPES CRUS

### Monique Ségala

Le Barrage  
24100 Bergerac

Choisir des très petits cèpes les émincer (comme des champignons de Paris).

Assaisonner avec de l'huile d'olive, du vinaigre, du sel, du poivre et surtout une échalote coupée très fin.

Laisser reposer minimum 1 h au frigo.

## AUMÔNIÈRES DE PIEDS-DE-MOUTON ET SAINT-JACQUES

### Claude Letourneux

La Font-Chauvet  
24110 Léguillac-de-l'Auche

#### Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min.

Temps de cuisson : 20 min.

- 4 feuilles de brick
- 320 g de Pieds-de-mouton
- 320 g de noix de Saint-Jacques
- 100 g de beurre
- ail, persil
- sel et poivre

Brossez les champignons pour enlever la terre éventuelle. Les passer à la poêle 15 min dans le beurre.

Faire sauter dans la même poêle les noix de Saint-Jacques pendant 5 min.

Beurrer des 2 côtés les feuilles de brick et les garnir avec les  $\frac{3}{4}$  de la garniture. Garder le dernier quart pour le décor.

Former des bourses avec les feuilles de brick.

Les refermer avec un cure-dents.

Passer au four 5 min, à thermostat 6 (180 °C).

Servir aussitôt.

## CAKE AUX TROMPETTES-DE-LA-MORT, FROMAGE DE CHÈVRE ET SAUMON

### Claude Letourneux

La Font-Chauvet  
24110 Léguillac-de-l'Auche

#### Pour un cake

Temps de préparation : 30 min.

Temps de cuisson : 45 min.

- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl huile de tournesol
- 12,5 cl de lait entier
- 1 fromage de chèvre (Selles-sur-Cher)
- 200 g de trompettes
- 200 g de saumon fumé
- 1 pincée de sel, poivre

Préchauffer le four à thermostat 6 (180 °C).

Éplucher les trompettes, les broser, les passer à la poêle sans aucune matière grasse.

Découper le saumon fumé en lamelles, couper en dés le fromage de chèvre.

Dans un saladier, travailler au fouet les œufs, la farine, le sachet de levure.

Incorporer l'huile petit à petit et le lait chauffé, le sel et le poivre.

Incorporer les champignons, le saumon et le fromage.

Verser le tout dans un moule à cake.

Laisser reposer 30 min.

Cuire 45 min.

Servir tiède ou froid selon votre goût.

# Sommaire

<b>Éditorial</b> par Daniel LACOMBE .....	p. 3
<b>Les Lactaires du Périgord</b> par Guillaume EYSSARTIER .....	p. 5-8
<b>La vie de la SMP</b> .....	p. 9
<b>Quoi de neuf chez les Xerocomus ?</b> par Alain COUSTILLAS .....	p. 10-13
<b>La vie de la SMP (suite)</b> .....	p. 14-16
<b>Deux récoltes intéressantes de fin d'automne.</b> <b>Russula amoenoides et sa var. gracilipes</b> par Alain COUSTILLAS .....	p. 17-20
<b>La vie de la SMP (suite)</b> .....	p. 21
<b>Une question de vocabulaire : carpophore ou sporophore ?</b> .....	p. 22-23
<b>Quelques récoltes intéressantes de l'année 2011</b> par Guillaume EYSSARTIER .....	p. 24-25
<b>Bolets bleuissants et récoltes estivales en Périgord</b> par Daniel LACOMBE .....	p. 26-28
<b>La vie de la SMP (fin)</b> .....	p. 29
<b>Bon appétit ! Vos meilleures recettes</b> .....	p. 30-31

## **RAPPELS IMPORTANTS POUR LE BON DÉROULEMENT DES SORTIES MYCOLOGIQUES**

La Société mycologique du Périgord propose une quarantaine de sorties par an dans tous les secteurs du département le week-end, mais aussi la semaine. Afin que les identifications se déroulent de la façon à la fois la plus scientifique et la plus pédagogique, il est demandé aux participants à ces sorties :

- **n'oubliez pas de noter aussi précisément possible l'habitat de vos récoltes** : vous pouvez, si vous ne faites pas confiance à votre mémoire, noter ainsi et par exemple les arbres sous lesquels vos champignons poussaient, ce qui peut être très important pour l'identification ;
- **de ne pas mettre dans une assiette un champignon sans l'avoir montré à un mycologue**, même s'il paraît identique : il existe chez les champignons de nombreux sosies, et les mycologues sont là pour vous apprendre à les distinguer ;
- **de ne pas vider son panier sans l'aide d'un mycologue** : c'est de cette façon que vous apprendrez à reconnaître les champignons et cela évitera aux mycologues d'avoir à trier les assiettes, travail laborieux et source d'erreurs ;
- **de ne pas oublier de faire noter aux responsables vos espèces**, y compris s'il s'agit de bons comestibles que vous souhaitez emporter : vous participerez, ainsi, à l'inventaire mycologique du département ;
- **de préciser si, d'aventure, vous amenez des champignons qui n'ont pas été récoltés sur le lieu de la sortie** ; cela ne vous empêche pas, bien sûr, de les faire identifier : les mycologues seront toujours intéressés par les champignons que vous pouvez amener, et sont là pour vous renseigner.