

Avril 2013
Numéro 40



Cotisations 2013
Membre actif : 17 €
Couple : 22 €

Bulletin de la Société mycologique du Périgord



Savez-vous reconnaître ce champignon ? Il s'agit du Tricholome terreux, qui est un excellent comestible. Si vous souhaitez en savoir plus, rendez-vous page 15 !

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
28, rue Eugène Le Roy
24400 Mussidan
Tél. : 05 53 56 58 21
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

Secrétaire

Monique SÉGALA
Le Barrage Ouest
24100 Bergerac
Tél. : 05 53 63 32 60
moniquesegala@sfr.fr

Conseiller scientifique Responsable bulletin

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

Responsable des collectes

Alain COUSTILLAS
La Rose
24700 Montpon-Ménéstérol
Tél. : 05 53 82 21 02
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

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

28, rue Eugène Le Roy
24400 Mussidan
d.lacombe@sfr.fr

LE TEMPS DU BILAN

L'année 2012 a été une bonne année pour les champignons, comme en témoignent les douze sorties où plus de cent espèces ont été identifiées ; nous sommes même allés jusqu'à 206 à Léguillac-de-l'Auche ce qui constitue à priori le record absolu sur un seul site en Périgord. Le record du 4 décembre 2011 à Manzac-sur-Vern est donc tombé ! Par ailleurs plusieurs espèces nouvelles pour le Périgord ont été trouvées. Cela aurait été une grande joie pour moi de présider l'assemblée générale de Beynac, mais, hélas, une sérieuse crise d'asthme dans la nuit précédente a entraîné une hospitalisation de six jours. Rassurez-vous tout va bien avec un traitement de fond désormais !

LE TEMPS DES RENCONTRES NATURALISTES

Du 28 février au 3 mars se sont déroulées les premières rencontres naturalistes à Nontron. Ces journées ont été ponctuées de films, de conférences, de sorties et de présentations de stands. De plus, un tour de table a permis à chaque association de présenter ses activités et de discuter sur plusieurs sujets. Une sortie inter-naturaliste aura lieu le dimanche 18 mai. Plusieurs sorties orchidées sont aussi prévues. Enfin, nous aurons une sortie commune avec Charente-Nature le 17 novembre à Mornac.

LE TEMPS DES ACTIVITÉS LOTOISES

En 2012, nous avons fait une exposition et trois sorties dans le Lot. À Payrac et Alvignac, j'ai bénéficié de l'aide précieuse de Philippe Givernaud, de son épouse et de leur fille Laetitia. Nous avons fait deux sorties dans le secteur de St-Martin-Labouval près de Cajarc. L'intérêt des participants au moment de l'identification m'a fait plaisir. En 2013, nous irons à Figeac, Puy-l'Évêque et Alvignac. Nous avons bénéficié d'articles dans la presse lotoise comme la Dépêche du Midi.

LE TEMPS DES PROJETS MONTAGNARDS

Le Périgord n'est pas une terre montagnarde même si l'Hygrophore de mars, espèce plutôt d'altitude, possède quelques stations en Périgord. En effet, Michel Vimard trouve chaque année cette espèce

qui, bien que comestible, doit être protégée dans notre département vu sa grande rareté ! Il serait bien que nous fassions un séjour en montagne afin d'y découvrir les espèces de ce type de milieu. Nous avons envisagé de participer aux journées d'étude de haute Auvergne à Riom-ès-Montagne dans le Cantal, mais elles n'auront peut-être pas lieu. Le 9 février, en faisant les 25 kilomètres de la transjurassienne en ski de fond, j'ai traversé entre la Chapelle-des-Bois et Mouthe de magnifiques forêts. Il m'est venu une idée : pourquoi ne pas organiser, pendant les vacances de Toussaint 2014, un séjour dans le Jura ? Je vais donc y réfléchir et je vous tiendrai au courant.

LE TEMPS DES REMERCIEMENTS

En premier lieu, je remercie la presse écrite pour les nombreux articles et reportages sur nos activités. Une mention particulière est adressée au journal Sud-Ouest pour les trois grands articles sur l'exposition de Sourzac. Notons aussi que cette dernière a fait l'objet d'un reportage télévisé de France 3 Périgords. En second lieu, un remerciement particulier est adressé à France Bleu Périgord, non seulement pour les annonces de nos activités, mais également pour le reportage de Johanna Yakin sur l'intoxication de Saint-Front-de-Pradoux et les deux sujets sur le terrain avec Jules Brelaz le 25 novembre à Salignac-Eyvigues et le 5 janvier avec Antoine Balandra à Lanmary. Merci aussi pour l'émission en direct de la place de la Gaieté à Périgueux, pour les trente ans de la radio, autour de l'omelette géante aux cèpes avec Emmanuel Claverie et David Derhille. Merci pour l'invitation à participer au jury du concours de la plus belle photo de champignons auquel plusieurs membres de la SMP ont participé : Monique Ségala a soumis une photo qui a fait partie de la trentaine retenue par le jury. C'est la photo d'un Polypore de Forquignon qui a obtenu le premier prix.

Merci, enfin, aux organisateurs de sortie, d'exposition aux municipalités, aux propriétaires de bois. Merci aux détermineurs et à tous ceux qui apportent leur aide lors de l'identification, ainsi qu'à notre bibliothécaire.

LA VIE DE LA SMP (suite p. 19)

COMPTE-RENDU DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 10 MARS 2013 À BEYNAC

Bilan moral et financier

• Les effectifs

Le vice-président Didier VITTE, remplaçant Daniel LACOMBE hospitalisé, ouvre la séance en remerciant la soixantaine de personnes présentes à cette assemblée générale. Une minute de silence est demandée à la mémoire des adhérents décédés : Claudine BÉRO, Jacques FAUCONNIER et Janine BALLESTA.

Claudine BÉRO avait organisé deux sorties sur Nasstringues en 2007 et 2008. Elle venait régulièrement aux assemblées générales et aux repas d'hiver. Nous souhaitons beaucoup de courage à Roger, son époux, très fidèle participant à nos sorties.

Jacques FAUCONNIER est décédé brutalement au mois d'août. Il avait organisé avec son épouse un diaporama et deux sorties sur Vanxains en 2007, 2008 et 2010. Il était par ailleurs passionné de photographies et avait présenté une très belle exposition de photos d'enfants au centre culturel de Ribérac. Nous souhaitons beaucoup de courage à son épouse Michèle, membre du CA de 2009 à 2012.

Janine BALLESTA, ancienne enseignante, habitante de Saint-Mesmin, venait régulièrement voir l'exposition des journées d'étude de Clairvivre avec son époux et à la sortie des Farges. Nous souhaitons beaucoup de courage à son époux, passionné de champignons qui a apporté à plusieurs reprises une aide précieuse au stand de Lanouaille.

Au 1^{er} mars 2013, la SMP compte **271 membres** soit une légère baisse des effectifs.

• Activités 2012

– Expositions

21 octobre à Payrac : 120 espèces

27 et 28 octobre à Sourzac : 215 espèces

– Sorties : voir le tableau p. 6.

– **Stands** : 20 mai à Saint-Front-de-Pradoux, 26 mai à Payzac, 3 juillet à Piégut, 20 juillet à Salignac, 5 août à Église-Neuve-d'Issac, 6 août à Salignac, 17 août à Cadouin, 18 septembre à Limeuil et Vergt, 21 octobre à Lanouaille, 27 octobre à Meyrals, 8 novembre à Excideuil, 10 décembre à Chantérac et une quinzaine de stands tenus sur le marché de Saint-Astier le jeudi matin par Serge BONNET.

– **Séances à la bibliothèque** : Jean-Jacques DAUB a tenu les lundis après-midis la bibliothèque du 7 mai 26 novembre soit 30 séances. Des champignons récoltés les dimanches y ont été identifiés grâce à la documentation et au microscope.

– **Activités avec les scolaires** : 13 novembre à l'école de Lignieux et 14 novembre au centre de loisirs de Lembras.

– **Diaporama** : 29 avril à Limeuil.

– **Repas d'hiver** : 2 décembre à Chancelade.

Bilan financier

Claude Letourneux présente le compte-rendu financier qui fait apparaître un bénéfice de **307 euros**. Il précise qu'afin de faciliter son travail, il serait bien de **régler sa cotisation avant le 1^{er} juin**.

Projets et questions diverses

• Projets 2013

– **Journées d'étude** : elles se dérouleront à Clairvivre du 26 au 29 octobre.

– **Exposition** : elle aura lieu le dimanche 3 novembre à Ste-Orse. Le 2 novembre sera consacré à la préparation de l'exposition. Merci d'apporter vos cueillettes ou de les faire passer à une personne qui se rend à l'exposition afin de contribuer au succès de cette exposition annuelle. Il n'y aura pas d'identification à St-Pierre-de-Chignac à l'issue de la sortie du 2 novembre.

– **Sorties** : dorénavant les horaires de l'identification et de l'exposition des champignons lors des sorties seront de 14 à 16 h en septembre-octobre et de 13 à 15 heures en novembre-décembre. Chaque déterminateur a sa façon de procéder pour l'identification : il suffit d'écouter ses consignes au départ. L'aide d'une personne pour rechercher dans le fichier les étiquettes est très appréciée. De plus, il est rappelé qu'afin d'éviter des erreurs, il ne faut pas, sans l'aval d'un mycologue, mettre des champignons dans une assiette. Dans certains cas l'identificateur peut faire participer les personnes présentes en leur demandant de rechercher tel ou tel genre dans les paniers ou de vérifier tel ou tel élément sur un ouvrage afin de confirmer l'identification. Lorsqu'il y a plusieurs déterminateurs, Daniel LACOMBE continuera les identifications péda-

gogiques. Elles seront plus ou moins approfondies en fonction de l'intérêt des participants. À plusieurs reprises, des personnes ont pris des notes, ce qui constitue un excellent moyen de progresser. Par ailleurs, il est possible d'essayer d'identifier les champignons récoltés dans son panier et de demander à un mycologue de contrôler

– **Sorties prévues en 2013** : 14 avril à Layotte, 12 mai au plateau d'Argentine et Sourzac (orchidées et champignons), 19 mai : sortie naturalistes, 2 juin à Saint-Marcel, 16 juin à Lanmary, 6 juillet à Cause-de-Clérans, 8 août St-Barthélémy-de-Bussière, 8 septembre à Goût-Rosignol, 14 septembre à Léguillac-de-Cercle, 21 septembre à Bourgnac, 28 septembre à Lamonzie-Montastruc, 29 septembre à Rudeau-Ladosse, 2 octobre à Pézuls, 6 octobre à La Chapelle-Gonaguet, 9 octobre à La Coquille, 13 octobre à La Bachellerie, 16 octobre à Pausac-et-St-Vivien, 20 octobre à St-Mesmin, 23 octobre à Varaignes, 24 octobre à St-Pompon, 26 octobre à Miallet, 27 octobre à Clairvivre et St-Amand-de-Coly, 28 octobre à Jumilhac-le-Grand, 29 octobre à Puy l'Evêque, 30 octobre à Marcillac-Saint-Quentin, 2 novembre à St-Pierre-de-Chignac, 6 novembre à Les Farges, 9

novembre à Sarlat, 10 novembre à Alviac, 11 novembre à Figeac, 16 novembre à Condat-sur-Vézère, 17 novembre à Mornac, 20 novembre à Singleyrac, 23 novembre à Coux-et-Bigaroque, 24 novembre au plateau d'Argentine, 1^{er} décembre à Lignieux. Voir, pour le plus de précision sur ces sorties, le **dépliant joint au bulletin**.

– **Stands** : 18 mai à St-Front-de-Pradoux (fête des fleurs), 7 juillet à Bergerac (félibrée), 29 juillet à Salignac (fête des vieux métiers), 18 août à Nailhac (fête de la noix), 21 et 22 septembre à Bergerac (forum des associations), 20 octobre à Villefranche-du-Périgord (fête de la châtaigne et du champignon). Auxquels s'ajouteront les stands sur le marché de St-Astier le jeudi matin et de Mussidan le samedi matin.

– **Repas d'hiver** : le 8 décembre à Hautefort.

• Questions diverses

Une banderole est en cours de réalisation. Elle sera utilisée pour des stands.

La bibliothèque est tenue par Jean-Jacques DAUB les lundis après-midi de mai à novembre.

Si vous avez des propositions d'articles pour le bulletin, veuillez contacter Guillaume EYSSARTIER.



L'assemblée générale a eu lieu cette année à Beynac-et-Cazenac : merci aux nombreux participants !

Date	Lieux	Espèces	Participants	Date	Lieux	Espèces	Participants
29 avril	Saint-Geyrac	15	20	1 ^{er} mai	Champeau St-Julien St-Pancrease	3	3
6 mai	St-Pardoux Champ Romain	10	10	6 mai	Piégut	3	5
12 mai	La Rochebeaucourt	5	25	2 juin	St-Marcel	27	20
9 juin	Paussac	14	6	17 juin	Rouffiac	65	12
30 juin	St-Mesmin	61	20	20 juillet	Salignac	8	1
3 juillet	Piégut	15	5	6 août	Sarlat	11	1
9 juillet	Augignac	11	20	2 septembre	St-Estèphe	28	15
9 septembre	La Coquille	41	20	30 septembre	Les Farges	22	20
6 octobre	St-Martin-Labouval	21	15	7 octobre	Cornille	83	15
10 octobre	Forêt de Lanmary	42	4	13 octobre	St-Médard-d'Excideuil	138	40
14 octobre	Abjat-sur-bandiat	40	7	17 octobre	La Chapelle-Gonaguet	104	30
20 octobre	Ste- Mondane	81	20	21 octobre	Bourrou	93	20
23 octobre	Roche-Chalais Galbrun	81	40	24 octobre	Meyrals	91	20
26 octobre	St-Médard-de-Mussidan	107	9	27 octobre	Échourgnac	58	25
28 octobre	St-Julien-de-Crempse	79	25	28 octobre	St-Amand-de-Coly	?????	?????
29 octobre	Condat-sur-Trincou	92	25	30 octobre	Ste-Nathalène	59	15
31 octobre	St-Front-de-Pradoux	81	25	2 novembre	St-Martin-Labouval et Lanargol	22 + 26	12
3 novembre	Campagnac-les-Quercy	104	20	4 novembre	Léguillac-de-l'Auche	206	30
6 novembre	Fossemagne	131	12	7 novembre	St-Chamassy	73	12
9 novembre	Peyrignac	103	40	10 novembre	Rudeau-Ladosse	115	20
11 novembre	St-Michel-Léparon	102	50	13 novembre	Neuvic-sur-l'Isle	72	10
17 novembre	Cubjac	136	40	18 novembre	Alvignac	90	45
19 novembre	La Jemaye	125	13	24 novembre	Auriac-du-Périgord	78	17
25 novembre	Trélissac	157	12	25 novembre	Salignac-Eyvignes	57	20
28 novembre	Cadouin	98	23	1 ^{er} décembre	Cause de Clérans	55	18
5 décembre	Mialet	57	7	5 janvier	Lanmary	15	8

Les genre *Suillus* en Périgord

Alain Coustillas

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

INTRODUCTION

Afin de poursuivre la revue des bolets du Périgord initiée par notre président dans le bulletin n° 34, avec l'étude du genre *Boletus*, puis prolongée avec les genres *Leccinum* (bulletin n° 38) et *Xerocomus* (bulletin n°39), je vous propose une description et une clé de détermination, des différents bolets du genre *Suillus* présents dans notre département.

UN PEU D'HISTOIRE

Le nom de genre *Suillus* a pour origine le mot grec *sus*, porc, qui, en latin, a donné *suillus*, « de porc ». *Suilli fungi* désignait les champignons de porc, mangés par les porcs.

Ce terme très ancien était utilisé pour désigner divers champignons, et c'est un mycologue italien, Pier Antonio Micheli, qui en 1729, dans son ouvrage *Nova Plantarum Genera*, l'appliqua à l'ensemble des bolets. Puis, en 1821, le mycologue britannique Samuel Frederick Gray publie *A Natural Arrangement of British Plants*, ouvrage dans lequel il reprend le nom de *Suillus* dans un sens restreint. Il regroupe dans ce nouveau genre les champignons à chapeau circulaire, pied central annelé et tubes non séparables entre eux, et propose comme type *Suillus luteus*, la Nonnette voilée. En 1888, Lucien Quélet, mycologue français, crée le genre *Ixocomus* (littéralement « tête visqueuse ») en référence au chapeau généralement visqueux de ces bolets. Mais ce nom faisant double emploi avec *Suillus*, c'est ce dernier qui sera conservé en raison de la règle de l'antériorité. D'autres noms ont été proposés au gré des travaux d'autres mycologues, mais ils sont tous tombés en désuétude à ce jour.

Jusqu'en 1997, le genre *Suillus* était classé dans la famille des *Boletaceae*, mais actuellement il fait partie de la famille des *Suillaceae* dans l'ordre des *Bolétales*.

COMESTIBILITÉ

Bien que considérés comme comestibles, les *Suillus* présentent peu d'intérêt pour le gastronome. Le meilleur d'entre eux est, semble-t-il, la Nonnette voilée (*Suillus luteus*) que l'on retrouve, sous

l'appellation de Bolet jaune dans les mélanges de champignons forestiers vendus dans le commerce. Non seulement les *Suillus* sont peu goûteux, mais leur consommation peut entraîner des désordres gastro-intestinaux assez violents. En effet, le mucus qui recouvre la cuticule de certains d'entre eux est laxatif, et leur chair contient des dérivés de sucres, les polyols, qui sont irritants pour le tractus gastro-intestinal. Le très commun Bolet granulé (*Suillus granulatus*) contient de grandes quantités d'arabitol qui le rendent peu digeste, voire toxique si on le consomme en grande quantité.

En résumé, le mycophage qui serait tenté par une belle récolte de *Suillus*, devra d'abord peler le chapeau afin d'ôter la cuticule visqueuse, et ne consommer que de petites quantités de champignons jeunes et bien cuits, en prenant soin de ne pas renouveler leur consommation les jours suivants.

ÉCOLOGIE

Tous les *Suillus* sont mycorhiziques et sont plus particulièrement associés aux conifères. Ils forment des ectomycorhizes avec les racines de divers arbres de la famille des *Pinaceae*. Ce caractère est important pour l'identification des différentes espèces, et il faudra penser, lors de leur récolte, à noter le genre des conifères présents sur la station : mélèzes (*Larix*), pins (*Pinus*) à deux aiguilles ou à cinq aiguilles.

DESCRIPTION

Les *Suillus* constituent au sein des bolets un groupe relativement homogène qui se différencie des autres bolets par un certain nombre de caractères :

- Le chapeau est généralement recouvert d'une cuticule visqueuse à lubrifiée, rarement sèche, et facilement séparable dans la plupart des cas ;
- Les tubes sont adnés à décourants ;
- Les pores, primitivement petits, restent fins, ou deviennent amples et anguleux à maturité. Leur couleur initiale varie de blanc à jaune, moutarde, gris, olivâtre. Certaines espèces exsudent, dans la jeunesse, des gouttelettes

laiteuses ;

- Le pied (stipe) subcylindrique est :
 - soit annelé par la présence des restes du voile partiel,
 - soit ponctué de granulations provenant de l'exsudation de gouttelettes laiteuses qui, en séchant, forment de petits granules bruns à noirâtres visibles au moins dans la partie supérieure du stipe,
 - soit lisse.
- Chair blanche à jaune, immuable ;
- Saveur douce, et odeur faible à fruitée ;
- Sporée brun ochracé, brun rougeâtre, à brun olivâtre ;
- Spores lisses, fusiformes, courtes (longueur inférieure à 14 µm).

CLÉ DE DÉTERMINATION

On dénombre actuellement une trentaine d'espèces dans le genre *Suillus*, réparties essentiellement dans l'hémisphère Nord. Notre inventaire SMP en compte seulement une dizaine que l'on peut classer dans 4 sections.

La plupart des clés sont basées sur la présence ou l'absence d'un anneau (attention, chez les exemplaires à maturité, il se résume parfois à une simple trace circulaire brune), le diamètre des pores chez les exemplaires matures (fins ou amples), la présence ou l'absence de granulations sur le stipe, et l'association avec différents conifères.

Nous indiquerons la fréquence des récoltes en Dordogne en ajoutant après chaque nom de 1 à 3 astérisques « * » (* : peu fréquent à rare ; ** : assez commun ; *** : commun à très fréquent).

A - PRÉSENCE D'UN ANNEAU

• Sous mélèzes (*Larix*) – Section *Larigni*

1. Pores petits, jaunes, brunissants au toucher ; chapeau visqueux, jaune citrin à jaune orangé ; pied visqueux, jaune au dessus de l'anneau blanc, ponctué-strié de brunâtre en dessous ; chair jaune vif puis rapidement blanchâtre

..... ***Suillus grevillei*** **

(syn. *Boletus elegans*)

Bolet élégant

1. Pores amples, grisâtres ; chapeau visqueux, beige, marbré de gris brun olivâtre en vieillissant ; pied visqueux, concolore au chapeau, à anneau, gris brun, vite apprimé ; chair blanchâtre

..... ***Suillus viscidus*** *

(syn. *S. aeruginascens*, *S. laricinus*)

Bolet gris des mélèzes

• Sous pins (*Pinus*) – Section *Suillus*

1. Pores petits, jaunes ; chapeau très visqueux, brun chocolat ; pied jaunâtre, ponctué de granulations roussâtres au dessus de l'anneau ; anneau ample, membraneux, d'abord blanc puis brun violacé ; chair jaunâtre

Suillus luteus ***

Nonnette voilée, Bolet jaune
(À noter : il existe des formes décolorées ; voir photo)

1. Pores amples, anguleux, jaunes, sécrétant dans la jeunesse des gouttelettes laiteuses ; chapeau visqueux, jaune citrin, à fibrilles innées, et mamelon obtus ; pied visqueux, souvent courbe, jaune et ponctué de brunâtre au dessus de l'anneau ; anneau très visqueux, blanchâtre puis brunâtre ; chair jaune pâle, plus jaune vif à la base

..... ***Suillus flavidus*** *

Bolet jaunâtre

B - PAS D'ANNEAU

• Pied orné de granulations, au moins au sommet – Section *Granulati*

1. Sous pins à cinq aiguilles, Pin Weymouth (*Pinus strobus*) et Pin cembro (*Pinus cembra*) ; chapeau très visqueux, blanc à ivoire ; pores blancs puis moutarde, exsudant des gouttelettes blanches dans la jeunesse ; pied blanc entièrement ponctué de granulations brun-rouge ; chair blanchâtre

..... ***Suillus placidus*** *

Bolet ivoire

1. Sous pins à deux aiguilles

2

2. Mycélium rose à la base du pied et chapeau visqueux, brun chocolat, vergeté de fibrilles sombres ; pores jaunes ; pied jaune vif en haut, orné de granulations brunâtres ; chair blanchâtre dans le chapeau, jaune dans le bas du stipe

..... ***Suillus collinitus*** **

Bolet à base rose

2. Mycélium blanc à la base du pied et chapeau très visqueux, d'abord blanc, puis sali de brunâtre, enfin châtain à marge longtemps blanche ; pores jaunes, puis jaune olivâtre, tachés de roux par les pleurs ; pied jaune vif en haut, entièrement couvert de granulations brun-rouge sur fond pale ; chair blanchâtre, jaune dans le haut du pied

..... ***Suillus bellinii*** *

Bolet de Bellini

2. Mycélium blanc à la base du pied et chapeau visqueux, unicolore, brun-roux à brun orangé ; pores jaune pale, puis jaune olivacé, exsudant des gouttelettes opalescentes dans la jeunesse ; pied blanchâtre puis jaune pale, couvert au sommet de granulations d'abord blanchâtres puis brunâtres ; chair blanche dans le chapeau, jaune dans le pied

..... ***Suillus granulatus*** ***

Bolet granulé

• Pied lisse – Section *Fungosi*

1. Chapeau sec, jaune ochracé, entièrement moucheté de petits amas fibrilleux-méchuleux plus sombres ; pores amples, moutarde ; pied lisse, concolore au chapeau ; chair jaune pale, parfois bleuisante près des tubes ; sous pins à deux aiguilles

Suillus variegatus *

Bolet moucheté, Bolet tacheté

1. Chapeau visqueux, brun-jaune, unicolore, lisse ; pores très amples, anguleux, étirés radialement, jaune olivacé ; pied lisse, concolore au chapeau, parfois rose à la base ; chair molle, crème ; souvent associé au Gomphide rose qui parasite son mycélium ; sous pins à deux aiguilles

..... ***Suillus bovinus*** ***

Bolet des bouviers

BIBLIOGRAPHIE

Alessio, C. L. 1985. *Boletus. Fungi Europaei*, vol. 2. Libreria Biella Giovanna, Saronno.

Eyssartier, G., & P. Roux. 2011. *Le guide des Champignons France et Europe*. Belin, Paris.

Galli, R. 1998. *I Boleti*. Edinatura, Milan.

Lannoy, G., & A. Estadès. 2001. *Les bolets. Flore mycologique d'Europe*, 6. 161 p. p. 77-96.



Détail de l'anneau de *Suillus luteus*



Suillus grevillei



Suillus placidus



Suillus luteus



Forme pâle de *Suillus luteus*



Suillus collinitus



Suillus bellinii



Suillus granulatus



Suillus granulatus



Suillus variegatus



Suillus bovinus

Une intoxication sérieuse par les clitocybes blancs

Jean-Jacques Daub

Les Graviéras
24700 Saint-Front-de-Pradoux
alain.coustillas@wanadoo.fr

INTRODUCTION

Nous sommes dans une pharmacie de Mussidan, vers la fin octobre. La saison des champignons bat son plein, et notre pharmacie est souvent sollicitée. Une dame, la petite cinquantaine, que nous appellerons Patricia G., présente sa cueillette. Toutes les espèces sont ramassées sur une prairie jouxtant sa maison à Saint-Front-de-Pradoux. Notre pharmacienne propose quelques noms, mais ne s'engage pas formellement sur quelques champignons qu'elle trouve douteux. Elle propose à Patricia de consulter un membre de la SMP. Daniel, notre président, étant très souvent consulté, notre patronne de la pharmacie donne à Patricia G. mon numéro de portable, et l'invite à m'appeler pour détermination, puisque j'habite aussi à Saint-Front-de-Pradoux.

Le portable, voilà une belle invention, sauf quand des caprices techniques s'en mêlent. Voilà deux jours que mon mobile affiche « uniquement les numéros urgents ». Impossible donc de communiquer. Le samedi 20 octobre je décide de réinitialiser l'appareil. Miracle, tout revient dans l'ordre. En consultant les messages reçus, je tombe sur l'appel d'une dame de Saint-Front qui m'invite à venir chez elle pour contrôler sa cueillette de champignons (c'était le jeudi soir). En rappelant notre interlocutrice, Patricia G., elle me répond que sur les conseils « avertis » d'une amie, elle a mangé 300 grammes de champignons, et elle n'est pas bien du tout. Je file de suite chez notre voisine (à 700 mètres de chez moi). Arrivé sur place nous nous dirigeons vers le lieu de la récolte.

En chemin Patricia m'explique qu'elle hésitait à manger ces champignons, mais qu'après la visite d'une amie d'origine polonaise prétendant que « ça » c'est très bon, elle en a fait son repas du soir. Elle a même trouvé « ça » pas mauvais du tout. Patricia me dit qu'elle s'est vidée par le haut et le bas 2 heures après le repas. Elle a passé une nuit épouvantable avec des douleurs au ventre. Elle appelle le SAMU (15) qui lui répond que la nuit il n'y a pas de médecins. Toutefois, lui précise-t-on, « vous avez une incubation courte, donc vous ne

risquez plus rien !! Appelez votre médecin ». Tout de même un bon point.

Nous arrivons dans la prairie ; grande, environ un hectare. J'aperçois une quantité incroyable de ronds de sorcières de Marasme des Oréades. Il y en a partout. J'apostrophe Patricia, « c'est ça que vous avez mangé ». « Ah non alors », me rétorque-t-elle, « je mangerai jamais ces trucs là. Tenez ! les voilà, il en reste encore une dizaine là ». Au premier coup d'œil je reconnais un clitocybe blanchâtre, givré, à taches concentriques rosâtre carné, lames serrées, adnées à très peu décurrentes, odeur pas désagréable, à peine farineuse. C'est le Clitocybe blanchi (*Clitocybe rivulosa* ou *C. dealbata*), bourré de muscarine. Sidérée qu'elle est, la madame, lorsque je lui explique qu'elle a mangé un champignon plus toxique que l'Amanite tue-mouches ! Je pars un peu rassuré lorsqu'elle me promet de consulter son médecin traitant (elle ne l'avait pas encore fait).

Le lundi suivant, je passe prendre des nouvelles de notre infortunée Patricia. Elle est alitée :

« Et votre médecin, il vous a vu ?

— Non, car il a senti à ma voix au téléphone que j'allais bien » (sic !)

Patricia connaît bien ce médecin puisqu'il la suit depuis un bon moment. Elle est handicapée moteur et se déplace en fauteuil roulant (jusqu'à Mussidan parfois). Je ne suis pas médecin, mais vu l'état de Patricia je décide de prendre le taureau par les cornes. Nous appelons chacun de notre côté le Centre antipoison de Bordeaux qui promet d'envoyer une ambulance (il est 12 h 30). À 19 h 25 l'ambulance emmène Patricia à l'hôpital de Bergerac. Elle passe une grosse partie de la nuit dans le couloir des urgences, puis elle est mise sous perfusion. À 5 h du matin le médecin de garde la renvoie chez elle (pas de place). Elle sera suivie quelques temps par une infirmière

Plusieurs éléments de cette intoxication peuvent interpeller :

- Patricia est une périgourdine pur jus (elle est neuvicoise). L'expérience nous apprend que

les gens du « cru » se limitent à la cueillette de quelques espèces qu'ils connaissent très bien. Ils ne mangeront jamais des espèces aussi délicieuses que l'Amanite vineuse ou le Bolet à pied rouge... pourtant comestibles. Les anciens n'en mangeaient pas, donc nous non plus. Et pourtant ! Par quel cheminement de l'esprit a-t-elle décidé de ramasser ces clitocybes moins nombreux que les Marasmes de Oréades ?

- elle fait confiance à une personne qu'elle ne connaît que par la réputation des organismes de bienfaisance (c'est donc une amie). Patricia étant en situation précaire, elle reçoit parfois la visite de bénévoles qui lui apportent de quoi subsister. C'était le cas ici. Une personne bienveillante est généreuse donc on peut lui faire confiance. Elle est d'origine polonaise, et en Pologne on mange beaucoup de champignons, c'est bien connu. Dans les sociétés mycolo-

giques on connaît surtout la Pologne pour son intoxication collective en 1952 par *Cortinarius orellanus* (une centaine de malades, 11 morts).

Patricia a retenu la leçon, et surtout compris que la détermination d'un champignon ne peut se faire que par la reconnaissance des caractères botaniques. L'aspect ou la bonne tête n'ont rien à voir. La preuve, elle trouvait les clitocybes plus « sympathiques » que les Faux-mousserons. Dorénavant, elle ne risquera plus rien. Pour Patricia « les champignons, c'est fini, fini, fini » (même les cèpes).

Pour les autres nous proposons un tableau de comparaison de quelques espèces pour lesquelles les risques de confusion sont bien réels. Cette liste n'est pas exhaustive et concerne surtout les espèces pouvant être confondues avec notre principal accusé, le Clitocybe blanchi, et ses sosies des bois, aussi. Attention, donc, aux petits blancs !



Saurez-vous reconnaître les Meuniers et les clitocybes toxiques sur cette photo ?

Réponse : les trois exemplaires groupés, à gauche, sont des Clitocybes toxiques ;

CONFUSION LA PLUS FRÉQUENTE DANS LES BOIS

	Clitocybe des feuilles <i>Clitocybe phyllophila</i> (syn. <i>C. cerussata</i>)	Meunier <i>Clitopilus prunulus</i>
Chapeau	3 à 10 cm, convexe puis plan à mamelon obtus, enfin vite déprimé, blanc, soyeux, givré à fond ochracé ; parfois craquelé à la fin	4 à 12 cm, charnu, convexe puis aplani, irrégulier, blanc parfois grisâtre , un peu visqueux par temps humide, puis sec et mat
Lames	Serrées, subadnées ou pentues , blanches, puis à reflets crème et ensuite à peine rosâtres	Très décurrentes , serrées, séparables, d'abord blanches puis roses
Pied	Blanchâtre, ochracé en bas, souvent cotonneux à l'extrême base ; diamètre de 0,5 à 1,5 cm	Parfois excentré, évasé sous les lames , concolore au chapeau ; diamètre de 0,5 à 1,5 cm
Chair	Blanchâtre, élastique ; saveur douce ; odeur complexe aromatique, farineuse, puis désagréable	Épaisse, très fragile , blanche ; saveur douce, farineuse ; odeur forte farineuse , un peu spermatique, ou de « gant mouillé ». Attention : il existe une forme amère
Remarques	TRÈS TOXIQUE (muscarine) ! Certains auteurs admettent comme synonyme une forme des conifères, <i>Clitocybe cerussata</i> , tout aussi toxique	Bon comestible , très fin, vite cuit. Pousse aux mêmes endroits que les cèpes

CONFUSION POSSIBLE DANS LES PRÉS ET PELOUSES, PAR TEMPS SEC

	Clitocybe blanchi, Clitocybe givré <i>Clitocybe rivulosa</i> = <i>C. dealbata</i>	Marasme des Oréades, Faux-mousseron <i>Marasmius oreades</i>
Chapeau	1,5 à 6 cm, étalé, aplani puis déprimé au centre, givré, blanc puis maculé concentriquement de taches ochracé rosâtre	4 à 8 cm, d'abord conique puis étalé avec un mamelon obtus, marge costulée, brun-roux, puis beige ochracé, enfin blanchâtre en séchant
Lames	Assez serrées , adnées, un peu décurrentes, blanches à crème ochracé ; sporée blanc crème	Espacées , assez épaisses, arrondies au pied, souvent interveinées, blanchâtres, puis crème ochracé
Pied	Diamètre de 0,3 à 0,6 cm, blanc puis beige, un peu roussâtre, parfois courbé vers le bas, fibreux ; se rompt facilement à la torsion	Diamètre de 0,2 à 0,6 cm, très coriace, élastique, assez long, velouté, crème-ochracé, un peu roux à la base ; résiste à la torsion
Chair	Pâle, blanchâtre à ochracée ; saveur douce, fongique ; odeur agréable, pas très forte, assez complexe , un peu farineuse, aromatique	Blanche, élastique ; saveur douce, fongique ; odeur cyanique, d'amande amère , parfois faible
Remarques	La pousse coupe parfois les ronds de sorcières du Faux-mousseron ; certains pieds sont parfois soudés entre eux ; toxique redoutable pouvant, dans les cas extrêmes, entraîner un collapsus mortel	Pousse en ronds de sorcières dans les mêmes stations que le Clitocybe blanchi ; c'est surtout en séchant qu'il peut être confondu avec ce dernier ; bon comestible, seulement les chapeaux (en omelette)

AUTRES « CLITOCYBES » BLANCS POUVANT ÊTRE CONFONDUS...

SUR BOIS : ESPÈCES LIGNICOLES

Clitocybe des troncs <i>Clitocybe truncicola</i>	Chapeau plat, un peu creusé, blanc prumineux à fond crème ochracé	Pied blanc, soyeux ; diamètre de 0,5 à 0,8 cm.	Lames adnées, un peu décurrentes, assez serrées, blanches à reflets beige	Chair blanchâtre ; saveur douce ; odeur forte avec l'âge, terreuse ; non comestible
Clitocybe ligneux <i>Ossicaulis lignatilis</i>	Chapeau blanc givré, lavé de gris-brun	Pied blanc ou brun, nettement excentré ; diamètre de 0,5 à 1 cm.	Lames échanquées (comme un tricholome), blanches, très serrées	Chair blanche ; saveur douce et farineuse ; odeur farineuse ; non comestible
Clitocybe à pied duveteux <i>Ossicaulis lachnopus</i>	Chapeau blanc, givré, grisâtre au centre ; diamètre jusqu'à 6,5 cm.	Pied blanc parfois un peu excentré ; diamètre 0,3 à 1 cm	Lames échanquées, parfois décurrentes, très serrées, blanches	Chair blanche ; saveur douce et farineuse ; odeur farineuse ; non comestible

AU SOL, DANS LES FORÊTS

Clitocybe blanc <i>Clitocybe gallinacea</i>	Chapeau blanc, puis beige ochracé, givré ; diamètre de 2 à 4 cm	Pied concolore au chapeau ; diamètre de 0,2 à 0,4 cm	Lames adnées, serrées, blanchâtres	Saveur très désagréable ; odeur forte terreuse, de poussière ; toxique
Clitocybe de Houghton <i>Clitocybe houghtonii</i>	Chapeau creux au centre, rosâtre, puis blanc en séchant ; diamètre de 3 à 7 cm	Pied concolore au chapeau ; diamètre de 0,2 à 1 cm	Lames serrées, décurrentes, blanches à rosâtres.	Saveur douce ; odeur agréable de feuilles de tomates ; non comestible
Hygrophore blanc d'ivoire <i>Hygrophorus eburneus</i>	Chapeau blanc pur, très visqueux ; diamètre de 2 à 8 cm.	Pied blanc, floconneux en haut, atténué à la base ; réaction orange à la soude ; diamètre de 0,5 à 1 cm	Lames peu serrées, décurrentes, blanches	Saveur douce ; odeur agréable de mandarine, papier « scotch » ; non comestible.
Hygrophore à odeur de Cossus <i>Hygrophorus cossus</i>	Chapeau blanc, un peu crème au centre, visqueux ; diamètre de 2 à 7 cm	Pied blanc, un peu flexueux ; diamètre de 0,5 à 1 cm	Lames peu serrées, arquées, peu décurrentes, blanches	Saveur douce ; odeur désagréable de topinambour, crustacés, tenace sur les doigts ; non comestible

DANS LES PRÉS

Hygrophore blanc de neige <i>Hygrocybe virginea</i>	Chapeau blanc, parfois crème au centre, un peu strié si imbu ; diamètre de 1,5 à 5 cm	Pied blanc à base rose parfois ; diamètre de 0,2 à 0,5 cm	Lames espacées, décurrentes, blanches à crème	Saveur douce ; odeur faible, un peu herbacée ; comestible
---	---	---	---	---

Le cèpe et la lune

Marie-Thérèse et Claude Boudart

Les Guichoux
24330 Saint-Pierre-de-Chignac

Qui n'a jamais eu en main l'Almanach Vermot expliquant la culture des légumes avec les phases de la lune ? Tous les jardiniers vous le diront, il faut semer et repiquer les salades en lune descendante ou « au cul de la lune » comme on dit en Ardèche. Quant aux petits pois, fèves et haricots, ils doivent se semer en lune montante.

Et les champignons ? La lune influence-t-elle leur pousse et leur croissance ? Certains spécialistes de tout et de rien n'en démordront pas : la lune est un facteur important pour la sortie des champignons et surtout des cèpes. D'autres soutiennent même que, les champignons contenant beaucoup d'eau, la lune a forcément une influence sur leur croissance puisqu'elle attire les masses d'eau provoquant les marées...

Mieux encore, pour notre voisin, les champignons ont peur de pousser sous la lumière de la lune. C'est la raison pour laquelle on ne trouve les cèpes qu'entre le dernier quartier d'une lune et le premier quartier de la lune suivante ! La tradition orale affirme généralement que les cèpes sortent entre la nouvelle lune et le premier quartier. Que nous apprennent nos observations de la saison 2012 ? Lors de

notre sortie à Rouffiac le 17 juin, donc au dernier quartier de la lune, nous avons constaté une poussée de cèpes. Le 17 octobre, cette fois à La Chapelle-Gonaguet, au deuxième jour de la nouvelle lune, les cèpes sortaient en abondance.

Pour l'année 2011, nous avons eu 3 poussées exceptionnelles. La première a eu lieu à partir du 27 juillet en Périgord Noir, donc à la fin du dernier quartier. La deuxième poussée a eu lieu à partir du 11 septembre en Périgord Vert et surtout dans la Double. Nous étions presque en pleine lune.

La troisième et dernière poussée a commencé autour du 10 novembre, toujours en Périgord Vert et nous étions alors à la Pleine Lune.

Chaque poussée a duré au moins 2 semaines et a donc couvert une demi-lunaison. On est vraiment très loin de la logique du calendrier lunaire.

En vérité, seules les conditions climatiques, la nature des sols et la diversité biologique conditionnent la pousse du roi des champignons.

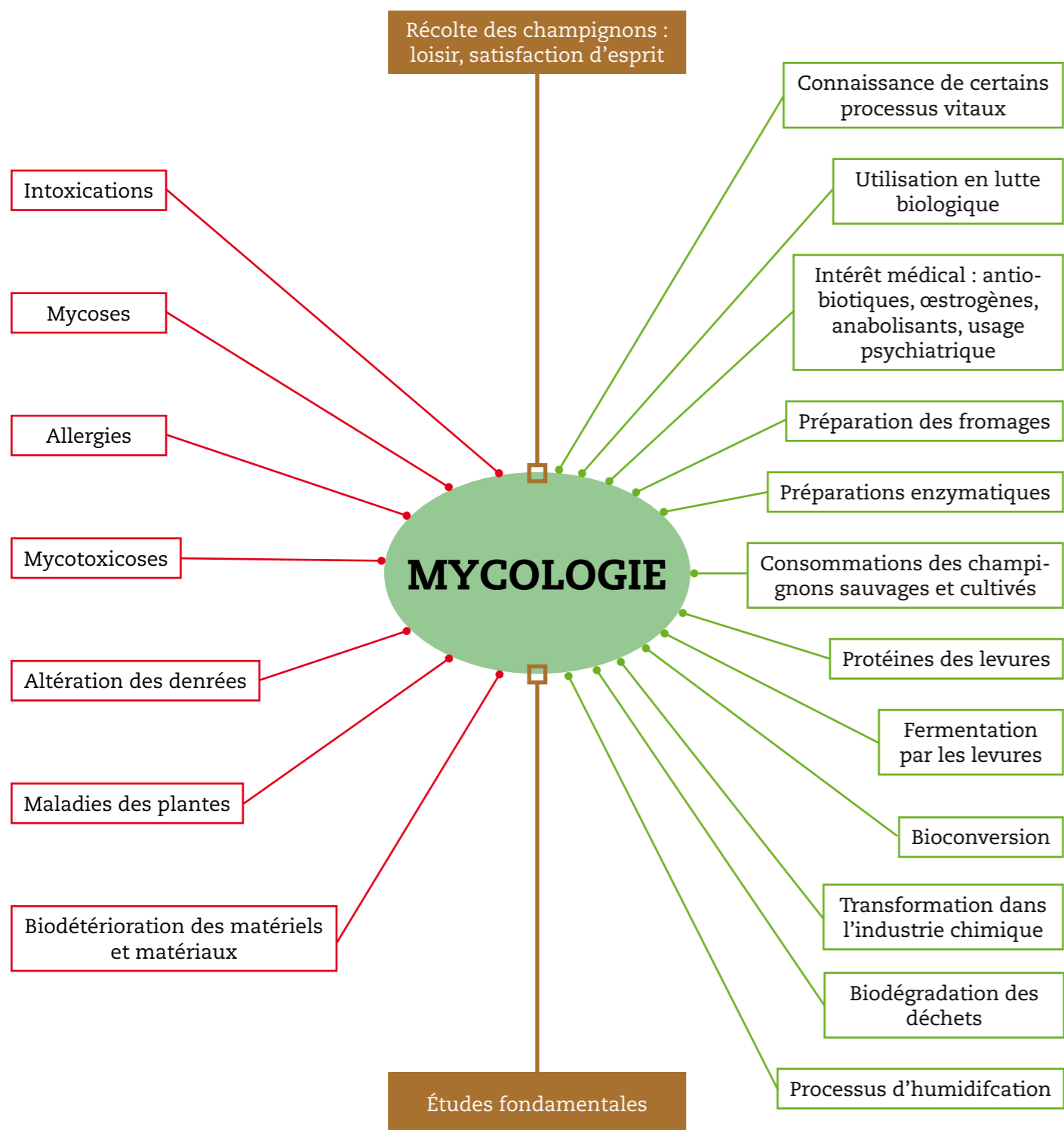
Et même si ces critères sont réunis, le cèpe n'est pas toujours au rendez-vous ; il faut bien que Dame Nature garde quelques-uns de ses secrets, non ?



Le « miroir à deux faces » des champignons

Les inconvénients... et les avantages des champignons

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



Les tricholomes à chapeau gris du Périgord

Daniel Lacombe
28, rue Eugène Le Roy
24400 Mussidan
alain.coustillas@wanadoo.fr

RECONNAISSEZ-VOUS DU PREMIER COUP D'ŒIL TOUS CES TRICHOLOMES ?

Si ce n'est pas le cas, je vous propose sur la page suivante un tableau qui devrait vous aider à identifier vos prochaines récoltes.



Réponses : 1. Tricholome vergeté. 2. Tricholome à odeur de savon. 3. Tricholome de Bresadola. 4. Tricholome à marge rouge. 5. Tricholome jaunissant. 6. Tricholome prétentieux.

LA VIE DE LA SMP (suite de la p. 4)

INTERVENTIONS À L'ÉCOLE PRIMAIRE DE SAINT-AIGULIN (CHARENTE-MARITIME)

Depuis quelques années, l'école primaire de Saint-Aigulin nous contacte pour déterminer la récolte des champignons des élèves. Leur sortie a lieu la veille avec leurs parents.

Nous déterminons le matin de 9 heures à 11 heures. Bien que le temps de la détermination soit court, nous présentons une mini-exposition des champignons, groupés par genres et par espèces.

La visite de l'exposition a lieu l'après-midi, après le repas à la cantine où nous déjeunons avec les professeurs.

Par classe ou par petits groupes, les élèves viennent visiter l'exposition avec leur professeur.

Chaque année, les enfants, toujours aussi intéressés nous posent des questions très pertinentes.

Nous avons présenté :

- En 2006 : 68 espèces
- En 2008 : 76 espèces
- En 2010 : 46 espèces

De nombreuses espèces non déterminées avec précision, faute de temps, étaient présentées groupées par genres. Nous avons pris l'engagement de recommencer cette opération pédagogique à la demande du directeur.

À la suite de l'exposition 2011 à La Roche-Chalais, nous serons certainement sollicités par Sylvie Sharp, maire-adjointe chargée des affaires culturelles, pour un atelier mycologique à l'école primaire ou au collège de La Roche-Chalais.

Michèle & Adolphe CARRETERO de la SMP
Yves-Michel FOUCAUD de Charente-Nature



PARTONS POUR LE LOT !

Voir photos et dessin sur la page suivante

Depuis un coup de fil en août 2004 d'Édith Branche pour me demander si je pouvais apporter une aide pour une journée des champignons à Alvignac, près de Rocamadour, je vais tous les ans (sauf en 2007 où la sortie avait été décentralisée sur Carluçet).

En 2004, nous avons trouvé un nombre plutôt modeste d'espèces, mais nos amis lotois avaient été agréablement surpris par les champignons apportés du Périgord à la grande joie de Renée Paret, alvignacoise à l'initiative de cette journée.

En 2006, nous avons trouvé un nombre tout à fait convenable d'espèces dont une superbe Amanite impériale (*Amanita ceciliae*) de 30 cm de hauteur. Le 11 novembre 2012, nous avons récolté 90 espèces. À la demande d'une personne travaillant pour le parc naturel des Causses du Quercy, nous avons dressé trois listes d'espèces récoltées correspondant à chacune des stations prospectées ce jour-là. Nous avons aussi regardé un certain nombre d'espèces récoltées à Puy-l'Évêque, Aynac et Gramat.

Autre caractéristique des sorties lotoises (Alvignac, Saint-Martin-Labouval et Carluçet), c'est le grand intérêt des participants pour l'identification : en effet certains prennent des notes et posent des questions pertinentes. L'absence de société mycologique dans le Lot et par conséquent la rareté de ce type d'activités sont peut-être un élément d'explications.

De plus, de nombreux enfants participent aux sorties d'Alvignac. Cette commune a contribué au financement du *Guide écologique des champignons du Périgord-Quercy* en 2008. Malgré la sécheresse, l'exposition de Payrac a également attiré de nombreux visiteurs en 2012. Terminons en disant un petit mot de la sortie de Campagnac-les-Quercy, petite commune du Périgord, frontalière du Lot où en plus de l'excellent accueil de la part de la municipalité et du grand intérêt des participants pour la détermination, nous avons eu la grande surprise de faire la connaissance d'un petit Lucas de huit ans passionné par les champignons, capable de citer certaines familles de champignons comme les russules et de réaliser de très beaux dessins (voir p. 21) ! Bravo Lucas ! Notre jeune mycologue a été récompensé par un cadeau : *Le Guide écologique des champignons du Périgord-Quercy*.

Daniel LACOMBE

NOMS	CHAPEAU	PIED	LAMES	CHAIR ET ODEUR	HABITAT
<i>Tricholoma terreum</i> Tricholome terreux Petit-gris	Feutré laineux à fibrilleux gris sombre gris	Blanc ou grisâtre	Blanches à grises	Saveur et odeur douces BON COMESTIBLE	Pins plutôt calcicoles
<i>Tricholoma squarulosum</i> Tricholome squaruleux	Couvert de mèches noirâtres à gris centré sur fond crème	Blanchâtre avec des mèches noirâtres	Blanche à arête noire	Saveur douce. Odeur de poivre ou de basilic. BON COMESTIBLE	Feuillus plutôt calcicoles
<i>Tricholoma atroquamosum</i> Tricholome squameux	Gris sombre squameux	Blanc	Comme le précédent	Comme le précédent	Comme le précédent
<i>Tricholoma scalpturatum</i> Tricholome jaunissant	Feutré laineux non mamelonné gris argenté ou crème grisâtre nettement jaunissant en vieillissant	Blanc puis jaunissant	Blanche jaunissante	Saveur douce Odeur de farine. COMESTIBLE	Feuillus calcicoles
<i>Tricholoma inocybeoides</i>	Nettement mamelonné gris brunâtre puis ochracé grisâtre pâle peu jaunissant	Blanchâtre ou grisâtre peu jaunissant	Blanchâtres	Saveur farineuse rance Rare	Bouleaux et peupliers
<i>Tricholoma cingulatum</i> Tricholome ceinturé	Gris	Blanc avec un anneau cotonneux	Blanc grisâtre	Odeur faible COMESTIBLE	Saules
<i>Tricholoma basirubens</i> Tricholome à base rouge	Gris sombre avec des petites mèches	Blanc à base rose rouge	Blanc grisâtre à arête ponctuée de noir	Saveur et odeur farineuses COMESTIBLE	Feuillus plutôt calcicoles
<i>Tricholoma oriburens</i> Tricholome à marge rouge	Gris sombre avec des petites mèches mais rougissant sur la marge	Blanc avec une base rose et quelques taches bleu vert et un mycélium jaune	Arête des lames rougissante	Douce à odeur farineuse peu agréable. COMESTIBLE	Feuillus plutôt calcicoles
<i>Tricholoma portentosum</i> Tricholome préteux Charbonnier	Nettement fibrilleux gris-noir	Blanc teinté de jaune souvent enterré profondément	Blanches avec des reflets jaunes	Saveur et odeur de farine COMESTIBLE	Conifères parfois feuillus en sol peu ou non calcaire
<i>Tricholoma saponaceum</i> Tricholome à odeur de savon	Gris verdâtre, olivâtre ou brunâtre	Blanc ou grisâtre en pointe à base rosissante	Rosissantes au froissement	Amarrescente et contenant des substances détruisant les globules rouges. Odeur de savon	Conifères et feuillus
<i>Tricholoma sciodes</i> Tricholome gris	Fibrilleux ou avec des mèches gris souris à gris ochracé	Blanc rosâtre	Blanches à grisâtres avec une arête ponctuée de noir	ÂCRE	Sous les hêtres
<i>Tricholoma virgatum</i> Tricholome vergeté	Fibrilleux et luisant gris argenté	Blanc risâtre à base parfois rose	Blanches puis grisâtres à arête tachée de noir	Chair très AMÈRE puis très ÂCRE	Sous les épicias
<i>Tricholoma bresadolianum</i> Tricholome de Bresadola	Fibrilleux avec des mèches gris noirâtre sur fond gris	Grisâtre avec des petites mèches avec une base souvent jaune orangé	Grisâtres et tachées de noirâtres	Chair AMÈRE ou un peu piquante	Sous les chênes plutôt calcicoles

Souvenirs des journées à Alvignac



◀ Les participants... en 2011
Photo de Philippe Kerninon



▼ Discussion autour d'une récolte
Photo de Philippe Kerninon. 2011



◀ Identification studieuse
autour de Daniel Lacombe
Photo de Philippe Kerninon. 2011



◀ Les participants... en 2010
Photo d'Édith Branche



▲ Merci beaucoup, Lucas, pour ce beau dessin !

Journée mycologiques de Clairvivre 2011



◀ Jacques Guinberteau et
Maxime Chiaffi en pleine
discussion
Photo de Guillaume Eyssartier



◀ Bernard Duhem, Jean-Pierre Vidonne, Alain Cham-
pagne (caché) et François Chassagne
Photo de Guillaume Eyssartier



▼ Étude studieuse... Jean-Pierre
Vidonne, Philippe Givernaud et
Alain Coustullas
Photo de ?????



Le Bolet pomme-de-pin (*Strobilomyces strobilaceus*) est un bolet rare dans notre département, mais très facile à reconnaître ! Nous avons eu la chance de le récolter cette année.

BON APPÉTIT !

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

Le coin des G'Hourmants

RIS DE VEAU AUX MORILLES

Monique Ségala

Le Barrage
24100 Bergerac

Pour 5-6 personnes

1 kg de ris de veau
300 g de morilles fraîches
ou 50 g de morilles sèches
1 c. à soupe de fond de veau
200 ml de crème fraîche liquide
2 c. à soupe de muscat ou de cognac
2 c. à soupe de vinaigre
Noix de beurre, huile
Sel et poivre

Plonger les ris de veau dans de l'eau froide additionnée de vinaigre 6 à 12 heures. Changer l'eau plusieurs fois afin de les faire bien dégorger.

Les blanchir et les faire cuire 30 min à frémissement dans un bouillon de veau léger et avec un peu de sel (si on a pas de fond de veau on peut remplacer par un cube de bouillon de bœuf).

Après avoir nettoyées soigneusement les morilles les faire revenir à feu doux 10 min.

Après cuisson rafraîchir les ris de veau dans de l'eau froide puis les égoutter et les parer en retirant les filaments indésirables.

Les couper en médaillons, les fariner et les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre et d'huile 2 min de chaque côté.

Enlever les ris de veau et déglacer avec le muscat ou autre puis monter à la crème fraîche, laisser réduire un peu et rajouter les champignons et un peu de fond de veau.

Ajuster l'assaisonnement puis verser sur les ris de veau et servir très chaud.

On peut remplacer les morilles par des champignons de Paris frais coupés en 2 ou en 4 suivant la taille après les avoir fait revenir 5 min dans une sauteuse.

C'est un plat que l'on peut réchauffer.

TOURTE AUX CÈPES ET AU FOIE GRAS

Monique Ségala

Le Barrage
24100 Bergerac

Pour 4-6 personnes

2 pâtes feuilletées
100-150 g de foie gras de canard cru
800 g de cèpes
1 gousse d'ail
persil
1 œuf
Sel et poivre

Nettoyer les cèpes, les émincer, et les faire revenir à la poêle pendant 7 à 8 minutes.

Rajouter l'ail (ou de l'échalote suivant les goûts, ou les 2), le persil, le sel et le poivre 1 min avant la fin de cuisson. Ne pas trop les cuire.

Étaler un rond de pâte feuilletée sur un papier de cuisson sur une plaque allant au four.

Piquer la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle.

Garnir avec les champignons et parsemer de cubes de foie gras que vous aurez émincé et assaisonné auparavant.

Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée.

Sceller les bords après avoir pris soin de les badigeonner d'eau avec un pinceau. Badigeonner également le dessus de la pâte avec le jaune d'œuf pour avoir une tourte bien dorée.

Faire une petite cheminée sur le dessus au centre de la tourte avec un petit morceau de feuille de cuisson roulé.

Cuisson 20 min à 190° C.

À déguster à la sortie du four, ne se réchauffe pas.

Les récoltes 2012

Alain Coustillas

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

Genre	espèce	Synonymes ou observations			
Abortiporus	biennis	(= Heteroporus b.)	Amanita	phalloides f. alba	
Agaricus	arvensis		Amanita	praelongipes	
Agaricus	bitorquis		Amanita	proxima	
Agaricus	brunneolus	(= A. porphyrrhizon)	Amanita	pseudofriabilis ad int.	
Agaricus	campestris		Amanita	rubescens	
Agaricus	essettei	(= Psalliota abruptibulba)	Amanita	rub. f. annulosulfurea	
Agaricus	langei		Amanita	subfriabilis	
Agaricus	lanipes		Amanita	vittadini	Très rare !
Agaricus	moelleri	(= A. praeclaresquamosus)	Anellaria	semiovata	
Agaricus	nivescens		Anthina	flammea	
Agaricus	porphyrrhizon		Anthracobia	melaloma	
Agaricus	semotus		Armillaria	gallica	
Agaricus	silvaticus	(= Psalliota silvatica)	Armillaria	mellea	(= Clitocybe m.)
Agaricus	silvicola	(= Psalliota flavescens)	Armillaria	socialis	(= A. tabescens)
Agaricus	variegans		Arrhenia	latispora	
Agaricus	xanthoderma		Artomyces	pyxidatus	(= Clavicornia p.)
Agrocybe	cylindrica	(= A. aegerita)	Ascocoryne	sarcoides	
Agrocybe	pediades		Astraeus	hygrometricus	
Agrocybe	praecox	(= Pholiota p.)	Aureoboletus	gentilis	(= Pulverob. cramesinus)
Agrocybe	vervactii		Auriscalpium	vulgare	(= Hydnum auriscalpium)
Aleuria	aurantia		Baeospora	myosura	
Amanita	argentea		Bjerkandera	adusta	
Amanita	asteropus		Bolbitius	tener	
Amanita	caesarea		Bolbitius	titubans	(= B. vitellinus)
Amanita	citrina		Boletus	aereus	
Amanita	citrina f. alba		Boletus	aestivalis	(= B. reticulatus)
Amanita	eliae		Boletus	appendiculatus	
Amanita	excelsa var. spissa		Boletus	badius	(= Xerocomus b.)
Amanita	excelsa		Boletus	calopus	
Amanita	francheti	(= A. aspera)	Boletus	edulis	
Amanita	fulva		Boletus	erythropus	
Amanita	fulvoides		Boletus	eryth. var. discolor	
Amanita	junquillea	(= A. gemmata)	Boletus	lupinus	
Amanita	muscaria		Boletus	luridus	
Amanita	musc. f. flavivolvata		Boletus	luteocupreus	
Amanita	ovoidea		Boletus	pinophilus	
Amanita	pantherina		Boletus	pseudoregius	
Amanita	phalloides		Boletus	queletii	
			Boletus	quel. var. rubicundus	

Boletus	radicans		Cortinarius	azureus	
Boletus	satanas		Cortinarius	balteatocumatilis	
Bovista	plumbea		Cortinarius	betulinus	
Bulgaria	inquinans		Cortinarius	bicolor	
Calocera	viscosa		Cortinarius	bolaris	
Calvatia	excipuliformis	(= Lycoperdon saccatum)	Cortinarius	bulliardi	
Calvatia	utriformis	(= Lycoperdon coelatum)	Cortinarius	caerulescens	
Cantharellus	amethysteus		Cortinarius	caesiocortinatus	
Cantharellus	cibarius		Cortinarius	cagei	
Cantharellus	pallens	(= C. subpruinus)	Cortinarius	callisteus	
Chalciporus	piperatus		Cortinarius	caperatus	(= Rozites c.)
Chlorociboria	aeruginascens		Cortinarius	cephalixus	
Chroogomphus	rutilus	(= Gomphidius viscidus)	Cortinarius	cingulatus	
Clathrus	archeri	(= Anthurus a.)	Cortinarius	cinnamomeoluteus	
Clathrus	ruber		Cortinarius	crystallinus	
Clavariadelphus	pistillaris		Cortinarius	croceocaeruleus	
Clavulina	cristata		Cortinarius	dibaphus	
Clavulina	rugosa		Cortinarius	diosmus	
Clavulinopsis	ligula		Cortinarius	elatior	(= C. lividochraceus)
Clitocybe	cerussata		Cortinarius	fasciatus	
Clitocybe	cyathiformis		Cortinarius	glaucopus	
Clitocybe	dealbata		Cortinarius	infractus	
Clitocybe	graminicola		Cortinarius	largus	
Clitocybe	herbarum		Cortinarius	lebretonii	
Clitocybe	metachroa		Cortinarius	malachius	
Clitocybe	nebularis	(= Lepista n.)	Cortinarius	melanotus	
Clitocybe	odora	(= C. viridis)	Cortinarius	mucifloides	(= C. pseudosalor)
Clitocybe	phylliphila	(= C. cerussata)	Cortinarius	multiformis	
Clitocybe	rivulosa	(= C. dealbata)	Cortinarius	nemorensis	
Clitopilus	prunulus		Cortinarius	olidus	
Collybia	cookei		Cortinarius	olivaceofuscus	
Coltricia	perennis		Cortinarius	olivascentium	
Conocybe	pubescens		Cortinarius	orellanus	
Coprinellus	disseminatus		Cortinarius	paleaceus	
Coprinellus	micaceus		Cortinarius	phoeniceus	
Coprinellus	radians		Cortinarius	platypus	(= C. parvus)
Coprinellus	heptemerus		Cortinarius	porphyropus	
Coprinellus	saccharinus		Cortinarius	praestans	(= C. berkeleyi)
Coprinellus	truncorum		Cortinarius	purpurascens	
Coprinellus	xanthothrix		Cortinarius	quarciticus	
Coprinopsis	atramentaria	(= Coprinus atramentarius)	Cortinarius	radicatoviolaceus	
Coprinopsis	lagopus		Cortinarius	rickenii	
Coprinopsis	picacea		Cortinarius	rubicundulus	(= C. pseudobolaris)
Coprinopsis	nivea		Cortinarius	rufolivaceus	
Coprinus	comatus		Cortinarius	scaurotraganoides	
Cordyceps	militaris		Cortinarius	semisanguineus	
Cortinarius	acetosus		Cortinarius	suaveolens	
Cortinarius	acutus		Cortinarius	subfulgens	
Cortinarius	anthracinus		Cortinarius	torvus	
Cortinarius	armeniacus		Cortinarius	trivialis	

Cortinarius	uraceus		Guepiniopsis	buccina	
Cortinarius	velenovsky		Gymnopilus	liquiritiae	
Cortinarius	venetus		Gymnopilus	penetrans	(= <i>Flammula p.</i>)
Cortinarius	violaceus		Gymnopilus	satur	
Cortinarius	viridipes		Gymnopilus	spectabilis	(= <i>Pholiota s.</i>)
Cortinarius	xanthocephalus		Gymnopus	aquosus	
Cortinarius	xanthophyllus		Gymnopus	confluens	
Cortinarius	quercetorum		Gymnopus	dryophilus	(= <i>Collybia dryophila</i>)
Cortinarius	orellanus		Gymnopus	erythropus	(= <i>Collybia kuehneriana</i>)
Craterellus	cinereus	(= <i>Pseudocraterellus c.</i>)	Gymnopus	fusipes	(= <i>Collybia f.</i>)
Craterellus	cornucopioides		Gymnopus	peronatus	(= <i>Collybia peronata</i>)
Craterellus	lutescens		Gyroporus	castaneus	
Craterellus	tubaeformis		Hapalopilus	rutilans	(= <i>Phaeolus nidulans</i>)
Crepidotus	applanatus		Hebeloma	anthracophilum	
Crepidotus	cesatii		Hebeloma	birrus	(= <i>H. anthracophilum</i>)
Crepidotus	crocophyllus		Hebeloma	crustuliniforme	
Crepidotus	mollis		Hebeloma	laterinum	(= <i>H. edurum</i>)
Crepidotus	mollis var. calolepis		Hebeloma	radicosum	
Crepidotus	variabilis		Hebeloma	sacchariolens	
Cribraria	piriformis		Hebeloma	sinapizans	
Crucibulum	laeve	(= <i>C. vulgare</i>)	Hebeloma	theobrominum	
Cuphophyllum	virgineus		Hebeloma	tricolor	
Cystoderma	amianthinum	(= <i>Lepiota a.</i>)	Hebeloma	vaccinum	
Dacrymyces	capitatus		Helvella	crispa	
Daedalea	quercina		Helvella	pithyophila	
Daedaleopsis	confragosa	(= <i>Trametes rubescens</i>)	Hemimycena	lactea	
Daedaleopsis	tricolor	(= <i>D. confragosa</i> var. t.)	Heyderia	abietis	
Dasyscyphus	virgineus		Hohenbuehelia	geogenia	
Dendrocollybia	racemosa		Hydnellum	aurantiacum	
Echinoderma	asperum		Hydnum	repandum	
Entoloma	bloxamii		Hydnum	rufescens	
Entoloma	clypeatum		Hygrocybe	conica	
Entoloma	hebes		Hygrocybe	insipida	
Entoloma	lividoalbum		Hygrocybe	ochraceopallida	
Entoloma	politum		Hygrocybe	persistens	
Entoloma	rhodopolium		Hygrocybe	psittacina	
Entoloma	rhod. f. nidorosum		Hygrocybe	reae	
Entoloma	saundersii		Hygrocybe	russocoriacea	
Entoloma	sericeum		Hygrocybe	virginea	(= <i>Cuphophyllum niveus</i>)
Entoloma	sinuatum	(= <i>E. lividum</i>)	Hygrophoropsis	aurantiaca	(= <i>Clitocybe aurantiaca</i>)
Fistulina	hepatica		Hygrophoropsis	aur. var. pallida	
Fomes	fomentarius		Hygrophorus	agathosmus	
Fomes	fom. f. inzengae		Hygrophorus	arbustivus	
Fomitopsis	pinicola		Hygrophorus	carpini	
Galerina	marginata	(= <i>Pholiota m.</i>)	Hygrophorus	chrysodon	
Galerina	pumila		Hygrophorus	cossus	
Ganoderma	adspersum		Hygrophorus	eburneus	
Ganoderma	applanatum	(= <i>G. lipsiense</i>)	Hygrophorus	latitabundus	(= <i>H. limacinus</i>)
Ganoderma	lucidum		Hygrophorus	lindtneri	
Gloeophyllum	saepiarum		Hygrophorus	nemoreus	

Hygrophorus	discoxanthus		Lactarius	del. var. rubescens	
Hygrophorus	penarius		Lactarius	deterimus	
Hygrophorus	persoonii	(= <i>H. dichrous</i>)	Lactarius	glaucescens	
Hygrophorus	russula		Lactarius	lacunarum	
Hygrophorus	cossus		Lactarius	luridus	
Hygrophorus	rusula		Lactarius	piperatus	(= <i>L. pergamenus</i> s. Romagnesi)
Hymenochaete	rubiginosa		Lactarius	pyrogalus	(= <i>L. hortensis</i>)
Hypholoma	fasciculare		Lactarius	quieticolor	
Hypholoma	lateritium	(= <i>H. sublateritium</i>)	Lactarius	quietus	
Infundibulicybe	costata		Lactarius	romagnesii	
Infundibulicybe	gibba	(= <i>Clitocybe g.</i>)	Lactarius	rubrocinctus	
Inocybe	asterospora		Lactarius	sanguifluus	
Inocybe	atripes		Lactarius	semisanguifluus	
Inocybe	bongardii		Lactarius	serifluus	
Inocybe	cervicolor		Lactarius	subumbonatus	
Inocybe	cookei		Lactarius	tabidus	
Inocybe	curvipes	(= <i>I. globocystis, I. lanuginella</i>)	Lactarius	uvidus	
Inocybe	dulcamara		Lactarius	vellereus	
Inocybe	flocculosa		Lactarius	violascens	
Inocybe	fraudans	(= <i>I. pyriodora</i>)	Lactarius	zonarius	
Inocybe	geophylla		Laetiporus	sulfureus	
Inocybe	geoph. var. lilacina		Langermannia	gigantea	
Inocybe	hirtella		Leccinum	albestipitatum	(= <i>L. aurantiacum</i>)
Inocybe	kuehneri		Leccinum	aurantiacum	(= <i>L. quercinum</i>)
Inocybe	lacera var. helobia		Leccinum	brunneogriseolum	
Inocybe	langei		Leccinum	crocipodium	(= <i>L. nigrescens</i>)
Inocybe	maculata		Leccinum	duriusculum	
Inocybe	mixtilis		Leccinum	pseudoscabrum	(= <i>L. carpini</i>)
Inocybe	patouillardi		Lentinus	tigrinus	
Inocybe	petiginosa		Lenzites	betulina	
Inocybe	umbrinella		Leotia	lubrica	
Ischnoderma	benzoinum		Lepiota	clyeolaria	
Kuehneromyces	mutabilis		Lepiota	cristata	(= <i>LepiotaLa c.</i>)
Laccaria	affinis		Lepiota	echinella	
Laccaria	amethystina	(= <i>L. amethystea</i>)	Lepiota	felina	
Laccaria	bicolor		Lepiota	latispora	
Laccaria	laccata	(= <i>Clitocybe l.</i>)	Lepiota	ochraceosulfurescens	
Laccaria	macrocystidiata		Lepiota	oreadiformis	
Laccaria	proxima		Lepiota	pseudohelveola	
Lacrymaria	lacrimabunda	(= <i>Psathyrella l.</i>)	Lepiota	pulverulenta	
Lactarius	acerrimus		Lepiota	rhodorhiza	
Lactarius	badiosanguineus		Lepiota	sublaevigata	
Lactarius	britannicus		Lepista	flaccida	
Lactarius	f. pseudofulvissimus		Lepista	inversa	(= <i>Clitocybe i.</i>)
Lactarius	chrysorrheus		Lepista	nuda	(= <i>Rhodopaxillus nudus</i>)
Lactarius	circellatus		Lepista	sordida	(= <i>Rhodopaxillus sordidus</i>)
Lactarius	controversus		Leucoagaricus	barsii	(= <i>L. macrorrhizus</i>)
Lactarius	decipiens		Leucoagaricus	cinerascens	
Lactarius	deliciosus		Leucoagaricus	leucothites	(= <i>Lepiota pudica</i>)

Leucoagaricus	littoralis		Mycena	pura	
Leucocoprinus	brebissonii	Très rare !	Mycena	purpureofusca	
Leucocortinarius	bulbiger	(= Cortinellus b.)	Mycena	rorida	
Lycogala	epidendron		Mycena	rosea	
Lycoperdon	mammiforme	(= L. velatum)	Mycena	sanguinolenta	
Lycoperdon	molle		Mycena	seyneii	
Lycoperdon	perlatum	(= L. gemmatum)	Mycena	vitis	
Lycoperdon	piriforme		Neolentinus	lepideus	
Lyophyllum	decastes	(= L. aggregatum)	Oligoporus	caesius	
Lyophyllum	infumatum		Oligoporus	ptychogaster	
Lyophyllum	rancidum	(= Tephocybe r.)	Oligoporus	stipticus	
Lyophyllum	transforme		Oligoporus	subcaesius	
Macrolepiota	excoriata		Otidea	alutacea	
Macrolepiota	mastoidea		Otidea	onotica	
Macrolepiota	procera		Otidea	umbrina	
Macrolepiota	venenata		Pachyella	babingtoni	
Macrotyphula	filiformis		Panaeolus	ater	
Marasmiellus	candidus	(= M. albus- corticis)	Panaeolus	papilionaceus	
Marasmiellus	foetidus	(= Micromphale f.)	Panellus	stipticus	
Marasmiellus	ramealis		Parasola	auricoma	
Marasmius	bulliardii		Parasola	leiocephala	
Marasmius	cohaerens		Paxillus	involutus	
Marasmius	epiphyllum		Peniophora	quercina	
Marasmius	oreades		Phaeolus	schweinitzii	
Marasmius	rotula		Phallus	impudicus	(= Ityphallus i.)
Marasmius	scorodonius		Phellinus	ferruginosus	
Megacollybia	platyphylla	(= Collybia p.)	Phellinus	ignarius	
Merulius	tremellosus		Phellodon	confluens	
Morganella	pyriforme	(= Lycoperdon p.)	Phellodon	niger	(= Calodon n.)
Mucilago	crustacea		Phlebia	rufa	
Mutinus	caninus		Pholiota	lenta	
Mycena	abramsii		Piptoporus	betulinus	
Mycena	aetites		Pisolithus	arrhizus	(= P. tinctorius)
Mycena	albidolilacea		Pleurotus	dryinus	
Mycena	arcangeliana		Plicaturopsis	crispa	
Mycena	diosma		Pluteus	boudieri	
Mycena	epipterygia		Pluteus	cervinus	(= P. atricapillus)
Mycena	erubescens		Pluteus	cinereofuscus	
Mycena	filopes		Pluteus	ephebeus	
Mycena	flavoalba		Pluteus	fayodii	
Mycena	galericulata		Pluteus	luctuosus	
Mycena	galopus		Pluteus	murinus	
Mycena	haematopus		Pluteus	pallescens	
Mycena	inclinata		Pluteus	pouzarianus	
Mycena	leptocephala		Pluteus	punctipes	
Mycena	maculata		Pluteus	diettrichii	(P. rimulosus)
Mycena	metata		Polyporus	ciliatus	
Mycena	pelianthina		Polyporus	tuberaster	(= P. forquignonii)
Mycena	polygramma		Psathyrella	candolleana	
			Psathyrella	gossypina	

Psathyrella	laeivissima		Russula	grisea	
Psathyrella	microrrhiza		Russula	heterophylla	
Psathyrella	piluliformis	(= P. appendiculata)	Russula	insignis	(= R. livescens)
Psathyrella	spadicea		Russula	langei	
Psathyrella	spadiceogrisea		Russula	laurocerasi	
Pseudoclitocybe	cyathiformis		Russula	lepida	
Psilocybe	crochata		Russula	lilacea	
Pterula	multifida		Russula	luteotacta	
Ramaria	flaccida		Russula	maculata	
Ramaria	formosa		Russula	melliolens	
Ramaria	gracilis		Russula	nigricans	
Ramaria	stricta		Russula	ochracea	
Ramaria	subtilis		Russula	ochroleuca	
Resupinatus	alboniger	(= Hohenbuehelia albonigra)	Russula	olivacea	
Rhodocollybia	butyracea	(= Collybia b.)	Russula	parazurea	
Rhodocollybia	distorta		Russula	pelargonica	
Rhodocollybia	maculata		Russula	persicina	
Rhodocybe	gemina		Russula	pseudoaeruginosa	
Rhodocybe	mundula		Russula	pseud. f. galochroa	
Rickenella	fibula	(= Omphalia f.)	Russula	purpurissata	(= R. purpurata)
Ripartites	tricholoma		Russula	rhodomelanea	
Roridomyces	roridus	(= Mycena rorida)	Russula	risigallina	(= R. chamaeleontina)
Rugosomyces	carneus		Russula	romellii	
Rugosomyces	ionides		Russula	rutila	
Russula	acrifolia		Russula	sanguinea	(= R. sanguinaria)
Russula	adusta		Russula	sardonica	(= R. drimeia)
Russula	albonigra		Russula	silvestris	(= R. emetica var s.)
Russula	amara		Russula	subfoetens	
Russula	amoena		Russula	torulosa	
Russula	amoenicolor		Russula	turci	
Russula	amoenolens		Russula	velutipes	(= R. aurora)
Russula	anthracina		Russula	vesca	
Russula	atropurpurea	(= R. krombolzi)	Russula	vinosobrunnea	
Russula	aurea	(= R. aurata)	Russula	violeipes	
Russula	aurora		Russula	viol. var. citrina	
Russula	brunneoviolacea		Russula	virescens	
Russula	chloroides		Russula	vitellina	(= R. acetolens)
Russula	cuprea		Rutstroemia	echinophila	(= Phialea e.)
Russula	cyanoxantha		Sarcodon	imbricatus	
Russula	cyan. var. peltareauii		Schizophyllum	commune	
Russula	decipiens		Schizopora	paradoxa	
Russula	delica		Scleroderma	areolatum	
Russula	densifolia		Scleroderma	citrinum	(= S. vulgare)
Russula	drimeia	(= R. sardonica)	Scleroderma	polyrhizum	(= S. geaster)
Russula	elaodes		Scutellinia	crinita	
Russula	foetens		Scutellinia	keruelensis	
Russula	fragilis		Scutellinia	olivascens	
Russula	globispora		Setulipes	quercophilus	(= Marasmius splachnoides)
Russula	graveolens		Sparassis	crispa	

Sparassis	laminosa	(= S. brevipes)
Steccherinum	ochraceum	
Stereum	hirsutum	
Stereum	insignitum	
Stereum	ochraceoflavum	
Strobilomyces	strobilaceus	(= S. floccopus)
Strobilurus	esculentus	
Stropharia	aeruginosa	
Stropharia	coronilla	
Stropharia	cyanea	(= S. caerulea)
Suillus	bovinus	
Suillus	collinitus	
Suillus	granulatus	
Suillus	luteus	
Suillus	variegatus	
Tapinella	panuoides	(= Paxillus p.)
Trametes	gibbosa	
Trametes	hirsuta	
Trametes	ochracea	
Trametes	versicolor	(= Coriolus v.)
Tremella	aurantia	
Tremella	mesenterica	(= T. lutescens)
Tricholoma	acerbum	
Tricholoma	album	
Tricholoma	batschii	(= T. fracticum)
Tricholoma	bresadolanium	
Tricholoma	bufonium	
Tricholoma	columbetta	
Tricholoma	josserandii	
Tricholoma	pessundatum	
Tricholoma	portentosum	
Tricholoma	stiparophyllum	(= T. pseudoalbum)
Tricholoma	pseudonictitans	
Tricholoma	roseoacerbum	
Tricholoma	saponaceum	
Tricholoma	saponaceum	var. ardosiacum
Tricholoma	sculpturatum	
Tricholoma	sejunctum	
Tricholoma	squarrulosum	
Tricholoma	sulphurescens	
Tricholoma	sulphureum	
Tricholoma	sulphureum	var. coronarium
Tricholoma	terreum	(= T. myomyces)
Tricholoma	ustale	
Tricholoma	ustaloides	
Tricholomopsis	rutilans	
Trichophaea	gregaria	
Tubaria	conspersa	
Tylopilus	felleus	
Vascellum	pratense	(= L. hiemale)

Volvariella	gloiocephala	(= V. speciosa)
Xerocomus	armeniacus	(= Xerocomellus a.)
Xerocomus	chrysenteron	(= Xerocomellus c.)
Xerocomus	cisalpinus	
Xerocomus	communis	
Xerocomus	pruinatus	(= Xerocomellus p.)
Xerocomus	rubellus	
Xerocomus	subtomentosus	
Xerocomus	silwoodensis	
Xerula	pudens	(= Oudemansiella longipes)
Xerula	radicata	(= Oudemansiella r.)
Xylaria	hypoxylon	
Xylaria	polymorpha	



Cette photographie d'un plutée du groupe du Plutée couleur de cerf nous a été envoyée par Monique Ségala.

Daniel, le mycologue de terrain

Un poème de **René Noygues**

Joli champignon des bois,
joli champignon des prés,
en mangeras, en mangeras pas ?
Daniel est là
qui vous dit
abracadabri, abracadabra,
s'il est mangeable ou pas,
s'il vous réglera
ou vous emportera
dans l'au-delà !

Agaricus,
faut se méfier du xanthoderma,
trop prompt à jaunir du bas !
Lepiota, petite mais mortelle
la brunneoincarnata.

Boletus satanas, au diable celui-là !

Cortinarius,
avec sa cortine rouillée,
ne courez pas après,
à part le praestans,
trouvez mieux à vous mettre sous la dent.

Lactarius,
une vraie « vache à lait » :
Lait gris, jaune ou blanc,
plutôt à rejeter,
lait rouge ou orangé
peut vous régaler.

Russula,
il faut y regarder à deux fois,
mais il y en a pour tous les goûts.

Amanita,
si vous ne connaissez pas,
alors là, attention les dégâts,
ça ne pardonne pas !
Au mieux c'est l'hosto,
au pire le trépas !

Abracadabri,
abracadabra,
heureusement Daniel est là
qui vous dit
si c'est mangeable ou pas,
si vous allez avoir du plaisir
ou si vous allez passer de vie à trépas !

Inocybe,
pas si innocent qu'on le croirait.

Coprinus,
laissez le pie et le noir d'encre ;
quant au chevelu,
il n'est un régal
que s'il est plus blanc que blanc !

Mycena,
pas beaucoup à manger,
mais vous pourriez déguster !

Tricholoma,
certains laissent à désirer
faut donc pas en abuser :
À la cueillette
choisissez
le petit gris et le colombette,
ils vous mettront le cœur en fête.

Entoloma,
trop se sont intoxiqués
pour l'avoir confondu
avec le clitocybe nébuleux
de même que meuniers
avec clitocybes blancs des prés !

Alors, n'oubliez jamais :
Daniel doit passer par là
abracadabri, abracadabra,
pour vous aider
à faire le bon choix
si vous ne voulez pas trépasser !

« Et cetera »...
est un spécimen étrange
qu'on ne connaît pas.
Il est là, sur la table à trier,
il attend patiemment
que son tour soit arrivé.
Daniel a beau le flairer,
le peler, l'entailler,
le tourner et le retourner,
il ne veut pas dire son nom !
Bon pour les limaçons,
conclut le mycologue dépité !
On devrait mettre dans l'assiette
une grosse étiquette :
au champignon inconnu,
strictement réservé aux grands spécialistes !

Quant aux cèpes,
aux girolles, et aux trompettes
même si elles sont de la mort ;
quant aux rosés, aux oranges
et à la grande lépiote ;
quant aux pieds de mouton
– demandez la permission au berger
pour les ramasser ! –
quant au mousseron
qui pousse en rond...
de sorcière ;
– mais attention de ne pas vous faire ensorceler
par quelque clitocybe des prés ! –

Bref,
quant à tous ces champignons
de premier choix et de bonne qualité,
pour les identifier,
pas besoin de notre ami Daniel
qui peut enfin aller se reposer,
la tête tout près de son panier,
des fois qu'il y tomberait du ciel
abracadabri, abracadabra,
un spécimen venu de Mars
qu'il ne connaît pas !

Sommaire

Éditorial par Daniel LACOMBE	p. 3
La vie de la SMP	p. 4
Le genre <i>Suillus</i> en Périgord par Alain COUSTILLAS	p. 7-10
Une intoxication sérieuse par les clitocybes blancs	p. 11-14
par Jean-Jacques DAUB	
Le cèpe et la lune	p. 15
par Marie-Thérèse et Claude BOUDART	
Le miroir à deux faces des champignons	p. 16
par Claude LETOURNEUX	
Les tricholomes à chapeau gris	p. 17
par Daniel LACOMBE	
La vie de la SMP (suite)	p. 19
Bon appétit ! Vos meilleures recettes	p. 23
Les récoltes 2012	p. 24-30
par Alain COUSTILLAS	
Poème	p. 31
par René NOYQUES	

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.