

Mai 2015  
Numéro 42



**Cotisations 2015**  
Membre actif: 18 €  
Couple: 24 €

# Bulletin de la Société mycologique du Périgord



*Cortinarius caeruleus*

# 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.

## Président

Daniel LACOMBE  
28, rue Eugène Le Roy  
24400 Mussidan  
Tél. : 06 83 37 26 30  
[daniel.lacombe6@orange.fr](mailto:daniel.lacombe6@orange.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  
ou 06 13 72 46 60  
[moniquesegala@sfr.fr](mailto:moniquesegala@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)

## COTISATION ANNUELLE 2015

Membre actif: 18 €  
Couple: 24 €  
Membre bienfaiteur: 50 €  
Étudiants: 6 € - Moins de 16 ans: gratuit

## 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  
Secrétaire adjointe: Danielle LEROY  
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

Roger BÉRO, Denise BONNAFI, Serge BONNET, Nicole BOUNIOL,  
Stéphanie GUILHOT, Daniel HANNEDOUCHE, Danielle LEROY,  
Jacky LEROY, Josiane MALLEFOND, Gérard PRIEUR,  
Jean-François RIEUPEYROUX  
et les 10 personnes du bureau.

# Éditorial

Daniel Lacombe

28, rue Eugène Le Roy  
24400 Mussidan  
[daniel.lacombe6@orange.fr](mailto:daniel.lacombe6@orange.fr)

## LE TEMPS DU BILAN

L'année 2014 a été une bonne année pour les champignons comme en témoignent les nombreuses sorties où plus de 80 espèces ont été identifiées. De plus, l'exposition de Mussidan a présenté 353 espèces. Il faut remonter à 1997 pour trouver une exposition aussi riche. Plusieurs espèces rares ont pu être présentées. La réussite de cette vitrine de notre société est due à la participation importante des membres de la SMP aussi bien par l'apport de champignons, mais aussi par leur aide lors de l'installation et de la décoration de la salle. Le public nombreux a apporté certaines espèces. Madame Villeneuve, adjointe au Maire de Mussidan a apprécié la qualité de l'exposition et m'a fait part de ses remerciements. Un grand merci à Jean-Jacques Daub l'organisateur ô combien dévoué de cette manifestation. Un grand merci aux détermineurs, aux décorateurs, à toutes les personnes qui ont apporté une aide.

## LE TEMPS DES ACTIVITÉS LOTOISES

En 2014, nous avons fait cinq sorties dans le Lot à Marminiac, Sauliac-sur-Célé, Puy-l'Évêque, Alvi-gnac et Lunan. Elles ont rencontré dans l'ensemble beaucoup de succès. De plus, j'ai noté un grand intérêt des participants au moment de l'identification. Les sorties de Sauliac-sur-Célé et Alvi-gnac ont été réalisées en collaboration avec le PNR des Causses du Quercy. En 2015, nous reviendrons à plusieurs reprises dans le Lot.

## LE TEMPS DES SORTIES MONTAGNARDES

Six membres de la SMP ont participé aux journées d'étude de la Haute-Auvergne, à Riom-ès-Montagnes, à la fin du mois de septembre. Cette année, elles auront lieu du 7 au 11 octobre et la SMP y sera représentée. Découvrir des espèces montagnardes est un enrichissement pour les mycologues périgourds. Cet été, j'ai cueilli des espèces dans les Hautes-Alpes et en Haute-Loire et j'ai pu en présenter quelques-unes lors du salon du livre de Sourzac. Les visiteurs ont apprécié la découverte d'environ cinquante espèces dont plusieurs espèces montagnardes comme la Russule de l'épicéa (*Russula integra*).

## LE TEMPS DES NOUVEAUTÉS

Le calendrier connaît des modifications. Afin d'alléger les week-ends, il n'y aura plus qu'une sortie, sauf exception. Cela permettra aux membres de notre association de se retrouver tous ensemble lors de la sortie dominicale et d'éviter de trop se disperser. De plus, il y aura le mercredi quelques sorties ainsi que la semaine, pendant les vacances de Toussaint notamment, pour les personnes qui ne peuvent pas forcément se libérer le dimanche. En cas de besoin et de poussées intéressantes, notamment l'été ou juste avant l'exposition, une sortie pourra être programmée à la dernière minute, sans alourdir pour autant les week-ends.

## LE TEMPS DU DERNIER MANDAT

J'entame mon sixième mandat à la tête de la SMP. Dans trois ans, cela fera donc dix-huit ans à la tête de cette belle association. Je regrette souvent que certains élus fassent de nombreux mandats successifs, je dois appliquer cette remarque à moi-même. Il me semble en effet plus judicieux et plus raisonnable de passer la main en 2018 à l'issue de ce mandat que je viens de commencer. Présider la SMP aura été une très belle aventure pour moi, m'aura beaucoup enrichi par la rencontre de nombreuses personnes passionnantes et m'aura permis de découvrir de superbes villages du Périgord, du Quercy, et de faire des activités dans la totalité des cinquante anciens cantons de la Dordogne. J'ai, par ailleurs, envie de consacrer plus de temps à d'autres passions comme l'histoire locale et le ski de fond. Après avoir travaillé sur l'histoire de Saint-Front-de-Pradoux, il y a vingt ans, j'ai envie de m'intéresser à l'étude des villages qui entourent Mussidan. En outre, je souhaiterais consacrer un peu plus de temps à m'entraîner pour les vingt-cinq kilomètres de la transjurassienne en ski de fond, épreuve qui me passionne et à laquelle j'ai participé trois fois. Mais point de souci, je n'abandonnerai pas dans trois ans la mycologie et mon successeur pourra compter sur mon aide. La mycologie reste et restera une passion pour moi. Merci aux organisateurs de sorties, d'exposition, aux municipalités, aux propriétaires de bois. Merci aux détermineurs et à tous ceux qui apportent leur aide lors de l'identification, merci à notre bibliothécaire. **Bonne lecture!**

## LA VIE DE LA SMP

### ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE NEUVIC SUR L'ISLE DU 12 AVRIL 2015

C'est dans le cadre magnifique du château de Neuvic, sous un très beau soleil que s'est tenue l'assemblée générale. Environ 80 sociétaires ont participé à cette réunion notamment des adhérents depuis plus de trente ans comme monsieur et madame Chartroule et madame Messori.

#### Bilan 2014

##### • Les effectifs

Ils sont stables: 281 adhérents

##### • Bilan des activités 2014

#### 1/ EXPOSITION À MUSSIDAN LE 26 OCTOBRE

353 espèces exposées

#### 2/ SORTIES DE 2014: 52

52 sorties ont été réalisées en 2014. Voir le tableau ci-contre. En outre, une sortie avec les scolaires a été réalisée le 20 novembre à Lanmary (avec la Maison familiale rurale de Périgueux)

#### 3/ SÉJOUR DANS LE CANTAL

Les journées d'étude de la Haute Auvergne ont eu lieu du mercredi 24 septembre au dimanche 28 septembre. Six membres de la SMP y ont participé.

#### 4/ STANDS:

9 stands ont été tenus: 1<sup>er</sup> et 2 mars à Nontron, 27 avril à Saint-Louis-en-l'Isle, 29 et 30 juin à Vertheillac, 18 et 28 juillet à Salignac, 3 août à Église-Neuve-d'Issac, 28 septembre à Neuvic, 26 octobre à Meyrals, 6 novembre à Excideuil et 8 décembre à Chantérac. Stands sur le marché de Mussidan.

#### 5/ REPAS D'HIVER: 1

Notre repas annuel a eu lieu cette année le dimanche 30 novembre à Sarliac.

##### • Bilan financier

Claude Letourneux, trésorier a présenté le bilan financier et le budget prévisionnel.

##### • Renouvellement du Conseil d'administration et projets 2015

#### 1/ CONSEIL D'ADMINISTRATION

Candidats: mesdames Bonafi Denise, Boudart Marie-Thérèse, Bouniol Nicole, Guilhot Stéphanie Leroy Danielle, Mallefond Josiane, Segala Monique; messieurs Bero Roger, Bonnet Serge, Coustillas

Alain, Daub Jean-Jacques, Eyssartier Guillaume, Hannedouche Daniel, Lacombe Daniel, Leroy Jacky, Letourneux Claude, Nadaud François, Prieur Gérard, Rieupeyroux Jean François, Vitte Didier

#### 2/ SORTIES PRÉVUES EN 2015:

Voir le dépliant des activités.

#### 3/ QUESTIONS DIVERSES

##### Bibliothèque

Jean-Jacques Daub tiendra la bibliothèque du mois de mai à la fin novembre le lundi après-midi dans la salle des associations à Chantérac.

##### Sorties à thème

Jean-François Rieupeyroux a suggéré que nous fassions des sorties sur un genre particulier (bolets, russules, amanites...). Elles pourraient être liées aux séances de la bibliothèque. On informera par courriel, et au cours des sorties, du genre choisi. Le lundi après-midi, les adhérents qui souhaitent mieux connaître ce genre, apporteront à notre bibliothèque les champignons qui appartiennent à la famille choisie.

Date	Lieux de cueillette	Espèces	Date	Lieux de cueillette	Espèces
6 avril	Auberge de Layotte	19	19 oct.	Alvignac	43
2 juin	Saint-Marcel	29	20 oct.	Sauliac-sur-Célé	68
16 juin	Lanmary	37	21 oct.	Meyrals	97
26 juin	Rouffiac	15	22 oct.	St-Barthélémy-de-Bussière	43
27 juin	La Jemaye	15	23 oct.	La Coquille	98
30 juin	Varaigne (24 heures de la biodiversité)	8	24 oct.	Sourzac	101
10 juillet	Busserolles	23	25 oct.	St-Amand-de-Coly	41
18 juillet	Salignac	28	25 oct.	St-Médard-de-Mussidan	53
21 juillet	Gaugeac	31	27 oct.	Lunan	80
28 juillet	Salignac	36	28 oct.	Salignac-Eyvignes	102
29 juillet	Cadouin	41	29 oct.	Puy-l'Évêque	46
3 sept.	Beaupouyet	50	30 oct.	Les Eyzies	120
7 sept.	La Coquille	80	8 nov.	Campagnac-les-Quercy	108
17 sept.	Gaugeac	6	9 nov.	Léguillac-de-l'Auche	172
21 sept.	Vergt	105	9 nov.	Marminiac	71
27 sept.	Bournac	31	9 nov.	Eygurande et Gardedeuil	34
1 <sup>er</sup> oct.	St-Estèphe	63	11 nov.	Lussas-et-Nontronneau	105
4 oct.	Lusignac	38	12 nov.	Beaupouyet	40
5 oct.	La Force	31	15 nov.	Sainte-Nathalène	155
8 oct.	St-Médard-d'Excideuil	75	19 nov.	Cadouin	29
11 oct.	Condat-sur-Vézère	101	22 nov.	Lamonzie-Montastruc	103
12 oct.	Échourgnac	119	23 nov.	Ligueux	107
12 oct.	Ste-Trie	101	26 nov.	Singleyrac	102
15 oct.	Galbrun (La Roche-Chalais)	99	29 nov.	Gaugeac	67
18 oct.	Étouars	166	3 déc.	Cause-de-Clérans	77

#### Exposition

Guillaume Eyssartier remercie toutes celles et ceux qui ont contribué au succès de l'exposition de champignons de Mussidan. Il rappelle que cette exposition pourra désormais être enrichie par des petits stands thématiques (jeux). Déjà, à Mussidan Claude et Marie Boudart d'une part et Alain Coustillas ont présenté des stands thématiques. Alain Coustillas souligne que l'exposition doit constituer une vitrine de notre association.

#### Covoiturage

Michèle Delpy fait remarquer qu'il serait bien de mettre en place un covoiturage. Monique Ségala le pratique déjà avec d'autres personnes du Bergeracois. Il serait bien en effet de l'étendre à d'autres secteurs du département. Si vous êtes intéressés faites le savoir par courriel ou par téléphone au président.

#### Publicité et presse

Cette année encore nous avons bénéficié du soutien de la presse écrite et radio. Grégoire Morizet,

journaliste à Sud-Ouest, a réalisé un reportage très intéressant sur notre sortie à la Coquille le 7 septembre.

France Bleu Périgord nous a aussi beaucoup aidés. Merci à Marie-Sylvie Prudhomme, rédactrice en chef, et aux journalistes Antoine Balandra, Harry Sagot, Pauline Ben Ali, François Sauvestre et Benjamin Fontaine pour leurs reportages ou leurs aides précieuses. France Bleu Périgord est venue nous accompagner au cours de deux sorties à La Coquille et Gaugeac. Cela s'est traduit par deux reportages intéressants dans lesquels plusieurs aspects de la mycologie ont été abordés.

De plus nos activités sont annoncées sur une radio bergeracoise, Radio Orion.

#### Bulletin

Guillaume Eyssartier rappelle que le bulletin est ouvert à tous les membres de la société mycologique du Périgord. Vous pouvez donc rédiger des articles, des poèmes, des recettes de cuisine et envoyer des photos.

#### Congrès en Espagne

Emilio Marino, mycologue espagnol qui était venu à la sortie de Saint-Avit-Sénieur en 2009, a envoyé un courriel invitant Guillaume Eyssartier, Daniel Lacombe et les autres membres de la SMP à participer à un congrès mycologique international qui se déroulera du 31 octobre au 2 novembre à Zamora en Espagne. Si vous avez envie de participer à ce congrès international, merci de contacter Daniel Lacombe.

#### La Société mycologique du Périgord a perdu deux membres.

Madame **Gabrielle Porcherie**, veuve de Francis Porcherie, trésorier pendant plusieurs années, nous a quittés. Elle était très dévouée apportant son aide précieuse lors des expositions en participant à la vente des Mycomes. Elle avait contribué avec beaucoup de dévouement à la tenue de notre stand au forum des associations de Périgueux en 2002. Avec son mari, elle avait organisé pendant plusieurs années la sortie à l'école de gendarmerie de Saint-Astier. La SMP adresse toutes ses condoléances à la famille

Le Dr **Magimel-Pelonnier**, ancien maire de Capdrot, nous avait reçus dans sa propriété au cours de deux sorties. Son accueil avait été très chaleureux. Nous adressons toutes nos condoléances à sa famille. Cette année une sortie est programmée dans sa commune.

L'assemblée générale aura lieu en mars ou avril 2016 à Coursac. De plus nous avons un projet d'exposition en 2016 à Saint-Astier.

## SUR LE VIF...



Sortie de Saint-Avit-Seigneur (Danielle Leroy\_Roger Bero, Monique Ségala... sans oublier Ibis!)



Une belle et sympathique tablée lors de la sortie au Parcot



Identification au domaine de Galbrun, à La-Roche-Chalais (Jean-Jacques Daub, Alain Coustillas, Marie-Thérèse et Claude Boudart et Daniel Lacombe)

## L'EXPOSITION DE MUSSIDAN DU 26 OCTOBRE



L'affiche de l'exposition...



Des récoltes en abondance!



Séance d'identification avec Jean-Jacques Daub, Daniel Lacombe, Alain Coustillas et Guillaume Eyssartier



Des stands animés



Un beau résultat...



.. et de nombreux intéressés!



Vesses-de-loup perlées  
(*Lycoperdon perlatum*)

# Les lycoperdons du Périgord

**Alain Coustillas**

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



Vieilles Vesses-de-loup perlées  
(*Lycoperdon perlatum*), montrant  
les cicatrices laissées par la chute des aiguillons

## QUELQUES ÉLÉMENTS DE CLASSIFICATION

Le genre *Lycoperdon* regroupe des champignons qui appartiennent au vaste embranchement des « Basidiomycètes », mais qui ont pour particularité de développer un hyménium interne. La partie fertile est contenue dans une enveloppe qui forme une sorte de sac dans lequel mûrissent les spores avant d'être libérées dans la nature par déchirure de l'enveloppe ou par un orifice sommital. On parle alors de **champignons gastéroïdes** (du grec *gastēr*, « ventre, estomac »). Ils étaient tous regroupés au sein des Gastéromycètes, mais cette convergence morphologique n'a pas résisté aux analyses de phylogénie moléculaire qui ont montré que ces espèces gastéroïdes avaient des origines très différentes. C'est ainsi que le genre *Lycoperdon* a été placé dans l'ordre des Agaricales, alors que, par exemple, leurs « cousins » les sclérodermes sont rattachés aux Bolétales. Tous ces champignons gastéroïdes représentent le sommet de l'évolution de différentes lignées.

Quelques hésitations subsistent quant à la famille ; selon les sources, les *Lycoperdon* prennent place dans les *Lycoperdaceae* ou bien dans les *Agaricaceae*. Les autres principaux genres appartenant à

la famille des *Lycoperdaceae*, et dont nous dirons quelques mots, sont : *Bovista*, *Calvatia*, *Morganella* et *Vascellum*.

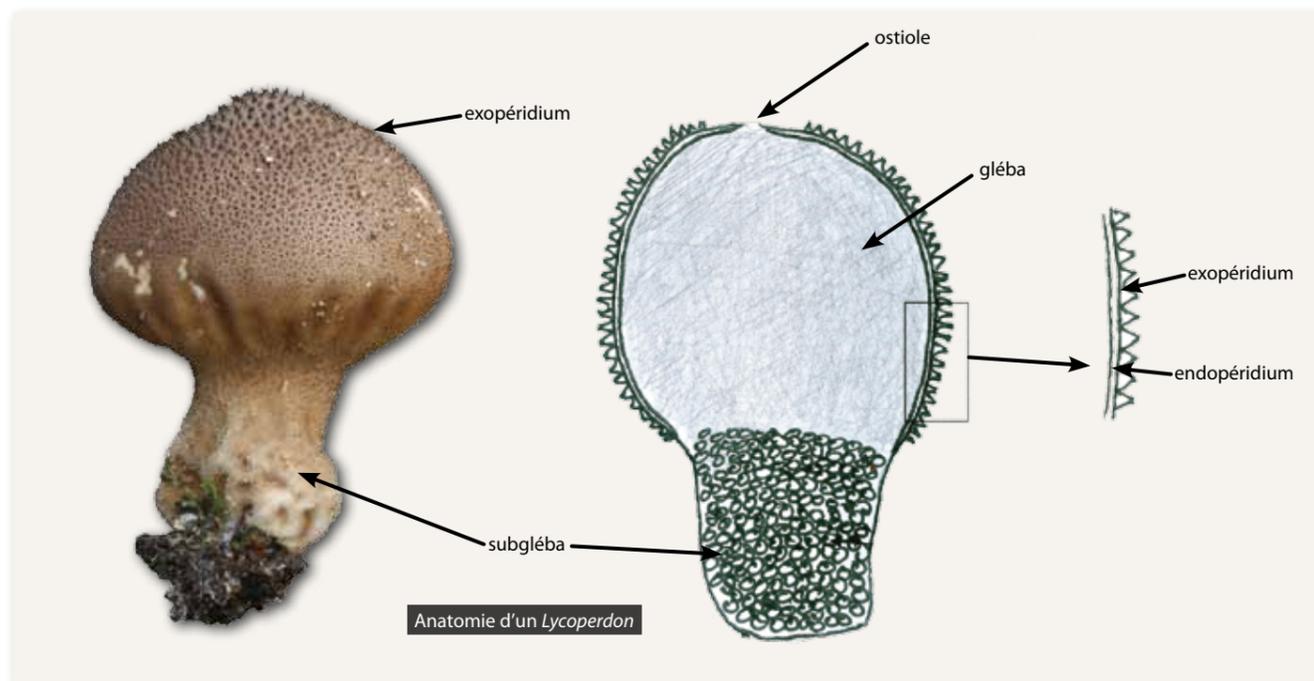
## UN PEU D'HISTOIRE

Le nom de *Lycoperdon* apparaît pour la première fois en 1729 dans l'ouvrage du naturaliste italien Pier Antonio MICHELI, *Nova plantarum genera*, dans lequel il décrit 900 espèces de plantes et champignons. Textuellement, *Lycoperdon* signifie « vesse de loup, pet de loup ». Mais, c'est avec le sud-africain Christiaan Hendrik PERSEON, en 1794, dans son *Synopsis methodica fungorum*, que se situe le point de départ de la nomenclature des champignons gastéromycètes.

Une vingtaine d'espèces sont répertoriées en Europe et seulement une dizaine en Dordogne.

## UN PEU D'ANATOMIE

Les *Lycoperdon* sont en général piriformes (en forme de poire), et leur dimension est toujours inférieure à 10 cm. La partie supérieure renferme l'**hyménium** qui est constitué par les basides associées à un entrelacs de filaments. L'ensemble se nomme **gléba**, et elle est protégée du milieu extérieur par une enveloppe nommée **péridium**. La partie infé-



Anatomie d'un Lycoperdon

rière est plus ou moins développée, elle forme un **pseudo-stipe** (faux pied) qui renferme un tissu stérile, la **subgléba**. Le périidium comprend deux couches, une externe, l'**exopériidium**, et une interne, l'**endopériidium**. L'exopériidium se fragmente en formant à la surface différents types de verrues plus ou moins labiles (granuleuses, coniques, en faisceaux d'aiguillons pyramidaux). La gléba est d'abord blanche, puis elle se teinte de brun-jaune, brun olive à brun chocolat lors de la maturation des spores. À complète maturité, les basides ont disparu, la gléba a pris une consistance poudreuse, et les spores sont dispersées dans un entrelacs de filaments à paroi épaisse, le **capillitium**. L'évacuation des spores dans le milieu extérieure se fait par l'intermédiaire d'un orifice sommital, l'**ostiole**.

À noter que les spores ne sont pas expulsées de façon active comme chez les autres basidiomycètes, mais de façon passive (on parle de statismospores). C'est le choc des gouttes de pluie sur l'enveloppe qui permet aux spores de quitter le sac protecteur dans lequel elles sont abritées, et de se répandre dans le milieu extérieur.

### UN PEU DE MYCOPHAGIE

Au stade immature, lorsque la gléba est blanche, tous les Lycoperdons sont comestibles... mais insipides. Il faudra beaucoup d'imagination aux cuisiniers et cuisinières pour les faire apprécier des mycophages.

L'espèce la plus intéressante, et qui appartient à la même famille, est la Vesse-de-loup géante (*Calvatia gigantea*) dans laquelle on peut découper de belles tranches qui seront ensuite panées, puis poêlées.

À maturité, les Lycoperdon sont inconsommables

étant donné la consistance poudreuse de la gléba.

### COMMENT RECONNAÎTRE UN LYCOPERDON

Parmi tous les champignons gastéroides, plusieurs ont des formes plus ou moins globuleuses qui peuvent prêter à confusion.

Je n'insisterai pas sur les géastres et astrées qui s'ouvrent en étoile, ni sur les tulostomes munis d'un long pied étroit portant une tête fertile, ni sur les cyathes, en forme de nid, ni sur les phalles et clathres qui forment, au stade initial, des œufs gélatineux. Ils sont très différents morphologiquement des lycoperdons.

En revanche, les sclérodermes, qui sont parfois munis d'un pied formé par l'agglomération de rhizomorphes, peuvent évoquer la silhouette des lycoperdons. Ils se différencient par une gléba immature foncée et non blanche, ainsi que par une absence d'ostiole, le périidium se déchire pour évacuer les spores.

Pour les autres genres appartenant à la famille des Lycoperdaceae, il faut signaler :

- ✓ La **Vesse-de-loup à diaphragme** (*Vascellum pratense*) qui est munie d'un pied court, mais la gléba est séparée de la subgléba par une membrane appelée diaphragme (visible sur une coupe);
- ✓ Dans le genre *Calvatia*, la libération des spores se fait par destruction irrégulière du périidium. À la fin, il ne reste plus que la base du champignon. La Calvatie en coupe (*Calvatia excipuliformis*) évoque une grosse Vesse-de-loup perlée (*Lycoperdon perlatum*), mais les verrues sont granuleuses et non coniques, et le pied caoutchouteux est quasiment imputrescible. Il reste en

place alors que la partie supérieure a disparu depuis longtemps;

- ✓ La **Vesse-de-loup géante** (*Calvatia gigantea*) atteint des dimensions exceptionnelles qui ne peuvent pas prêter à confusion avec les lycoperdons. Le record, semble-t-il, serait de 20 kg, avec jusqu'à 7 milliards de spores produites. Bravo au courageux mycologue qui les a comptées!
- ✓ La **Boviste couleur de plomb** (*Bovista plumbea*) n'a pas de pseudostipe, de plus, son exopériidium est épais, et se pèle comme la coquille d'un œuf dur. Dans la nature il s'élimine par plaques, et laisse apparaître l'endopériidium gris de plomb;
- ✓ La **Vesse-de-loup en poire** (*Morganella pyriforme*) était jadis classée dans le genre *Lycoperdon*, mais son habitat sur bois justifie de son passage dans le genre *Morganella*. Étant donné sa proximité avec les vrais lycoperdons, elle figure dans la clé de détermination ci-dessous.

### CLÉ DE DÉTERMINATION DES LYCOPERDONS DU PÉRIGORD

Priorité est donnée autant que possible aux caractères macroscopiques, mais parfois les caractères microscopiques (en italique) seront nécessaires pour confirmer la détermination de l'espèce.

La fréquence des récoltes est indiquée par les symboles suivants :

**C**: commun – **PC**: peu commun – **R**: rare

1. Habitat sur bois, en colonies sur le bois mort avec de longs cordons mycéliens blancs .....  
..... **Vesse-de-loup en poire**  
*Morganella pyriforme* Schaeff.: Pers. **PC**  
(syn. *Lycoperdon pyriforme*)  
En forme de toupie couverte de granules bruns labiles qui laissent la surface lisse après leur départ – Gléba brun olive à maturité – Subgléba blanche – Spores globuleuses (3,5 à 4,5 µm), lisses – Capillitium non poré.
1. Habitat sur le sol ..... **2**
2. Exopériidium granuleux ..... **Vesse-de-loup livide**  
*Lycoperdon lividum* Pers. **R**  
Espèce des milieux ouverts, prairies, pelouses sèches, dunes – Exopériidium finement granuleux, brun ochracé – Gléba brun olive – Spores globuleuses (3,5 à 4,5 µm), finement verruqueuses – Capillitium à nombreux pores.
2. Exopériidium cotoneux-laineux .....  
..... **Vesse-de-loup voilée**  
*Lycoperdon mammiforme* Pers. **PC**  
Typiquement avec un petit mamelon obtus au sommet – L'exopériidium se déchire en plaques blanches, labiles sauf sur le pied où elles persistent longtemps – Gléba brun chocolat – Sous feuillus sur sol calcaire – Spores globuleuses (4,5 à 5,5 µm), nettement verruqueuses, mêlées à des débris de stérig-

mates – Capillitium à pores petits et peu nombreux.

2. Exopériidium à aiguillons ..... **3**
3. Aiguillons blancs, pyramidaux, trapus, tombant par plaque..... **Vesse-de-loup marginée**  
*Lycoperdon marginatum* Moris & De Not **R**  
Espèce thermophile des milieux ouverts, sur sol acide – La chute des aiguillons laisse apparaître l'endopériidium brun – Spores globuleuses (3,5 à 4,5 µm), finement verruqueuses – Capillitium poré.
3. Aiguillons caducs laissant apparaître un réseau d'aréoles après leur chute ..... **4**
3. Aiguillons tenaces ne laissant pas apparaître de réseau après leur chute ..... **5**
4. Aiguillons très longs (4 à 6 mm), serrés, bruns ...  
..... **Vesse-de-loup hérisson**  
*Lycoperdon echinatum* Pers.: Pers. **PC**  
En forêts (hêtres, charmes) – Gléba jaune-brun olivâtre – Spores globuleuses (3,5 à 5,5 µm), nettement verruqueuses – Capillitium poré.
4. Aiguillons plus courts (2 à 3 mm), minces et aigus, bruns ..... **Vesse-de-loup fétide**  
*Lycoperdon nigrescens* Pers.: Pers. **PC**  
(syn. *Lycoperdon foetidum*)  
Dans les forêts de feuillus et de conifères, sur terrain de préférence acide – Gléba olive-brun – Spores globuleuses (3,5 à 4,5 µm), finement verruqueuses – Capillitium à pores isolés
4. Aiguillons coniques à base ronde, obtus, initialement blancs ..... **Vesse-de-loup perlée**  
*Lycoperdon perlatum* Pers.: Pers. **C**  
Les aiguillons sont entourés de petites verrues granuleuses qui laissent des cicatrices rondes après leur chute – Gléba brun-jaune verdâtre – Spores globuleuses (3,5 à 4,5 µm), nettement verruqueuses – Capillitium à pores isolés.
5. Fructifications très foncées, brun chocolat à noirâtre .... **Lycoperdon umbrinoides** Dissing & Lange **R**  
Espèce thermophile originaire d'Afrique, affectionnant les sols légers, sableux – Gléba violacé brunâtre – Spores globuleuses (3,5 à 5 µm), à petites verrues denses, parfois mélangées à des restes de stérigmates – Capillitium non poré.
5. Fructifications moins foncées, brun à café-au-lait..... **6**  
**Note**: on trouve ici deux espèces très proches macroscopiquement que l'on ne peut différencier avec certitude que par l'étude microscopique
6. Gléba brun-jaune . **Vesse-de-loup brun d'ombre**  
*Lycoperdon umbrinum* Pers.: Pers. **PC**  
Sous conifères en terrain acide - Spores globuleuses (4 à 5 µm), finement verruqueuses et non mêlées à des restes de stérigmates – Capillitium à grands pores réguliers.
6. Gléba brun-rouge ..... **Vesse-de-loup molle**  
*Lycoperdon molle* Pers.: Pers. **PC**  
Sous feuillus et conifères – Spores globuleuses (4 à 5,5 µm), grossièrement verruqueuses et mêlées à des restes de stérigmates – Capillitium à pores irréguliers.



Vespe-de-loup perlée (*Lycoperdon perlatum*) : détail des aiguillons



Vespes-de-loup livides (*Lycoperdon lividum*)



Vespes-de-loup voilées (*Lycoperdon mammiforme*)



Vespes-de-loup hérissons (*Lycoperdon echinatum*)



Vespes-de-loup fétides (*Lycoperdon nigrescens*)



*Lycoperdon umbrinoides*



Vespes-de-loup brun d'ombre (*Lycoperdon umbrinum*)

### BIBLIOGRAPHIE

- BREITENBACH, J. & F. KRÄNZLIN. 1986. Champignons de Suisse. Tome 2. Mykologia. Lucerne. p 390-396
- COUSTILLAS, A. 2004. Trois espèces thermophiles nouvelles pour le Périgord. Bulletin de la société mycologique du Périgord. 34, p 30-31
- EYSSARTIER, G. & P. ROUX. 2013. Le guide des champignons : France et Europe. Belin. Paris. p 1042-1046
- MORNAND, J. 1990. Les Gastéromycètes de France (6 - Lycoperdales). Documents mycologiques. SMNF - Tome XX : 79
- POUMARAT, S. 2001. Clé des Gastéromycètes épigés d'Europe. FAMM. Nice.

# Petit voyage au sein des récoltes de la SMP

Jean-François Rieuepeyroux

8, rue Pelée  
75011 Paris

jf.rieuepeyroux@free.fr

LORS DE MA PREMIÈRE SORTIE AVEC LA SMP, à Cornille en octobre 2012, pendant la séance de détermination, j'entendis « On a trouvé une Amanite de Vittadini! ». Sur le moment, je n'accordai pas l'importance qu'il méritait à ce petit graal, de nature à émouvoir même le plus comblé des mycologues... mais à peu près introuvable!

Pour ma part, incapable de reconnaître la plus banale des collybies et angoissé par la richesse des manuels, lors de ma deuxième sortie, sur les bords de la Loue à St Médard, je risquais la question « Y a-t-il des publications sur la fréquence des espèces? ». La réponse négative douça l'espérance de rationaliser mon parcours périgourdin dans la reconnaissance des champignons.

Après de nombreuses sorties, admiratif et un peu jaloux des mycologues capables, eux, de séparer à 10 mètres une *pantherina* d'une *spissa* (pardon, *excelsa spissa*), je me dis que ma question pourrait peut-être trouver une réponse quand je m'aperçus que des listes de récoltes étaient soigneusement conservées par la SMP.

Après avoir trituré les listes des sorties auxquelles j'avais participé, enhardi, je me suis attaqué à l'ensemble des listes. La spontanéité et la facilité avec lesquelles je les ai obtenues auprès de M. Coustillas méritent une mention spéciale et une grande reconnaissance de ma part.

C'est donc un éclairage sur les espèces du Périgord à partir des résultats de cette compilation que je propose de découvrir.

**10 ans de récoltes** à la SMP pourraient se résumer à **1662 espèces et sous espèces** dans **296 genres identifiés** à partir de **22294 récoltes** au cours de plus de **350 sorties** (voir tableau 1). C'est un fonds de données considérable dans lequel chaque récolte est enregistrée avec le nom de genre et d'espèce, la date, le site de récolte, souvent avec mention du maillage INPN.

La variabilité des espèces entre les années est une caractéristique essentielle. En effet, chaque année, même si 567 espèces différentes sont déterminées, en moyenne seules 344 sont identiques avec celles de l'année précédente.

Situation des exercices traités

Exercice	Nb Sites	Récoltes	Nb Espèces	Récoltes/Site
2004	18	1533	571	85
2005	14	1015	453	73
2006	42	1806	516	43
2007	5	369	238	74
2008	14	1093	432	78
2009	27	912	367	34
2010	38	2262	638	60
2011	38	2034	647	54
2012	57	3549	777	62
2013	55	4034	809	73
2014	45	3603	785	80

Tableau 1 : situation des exercices traités.

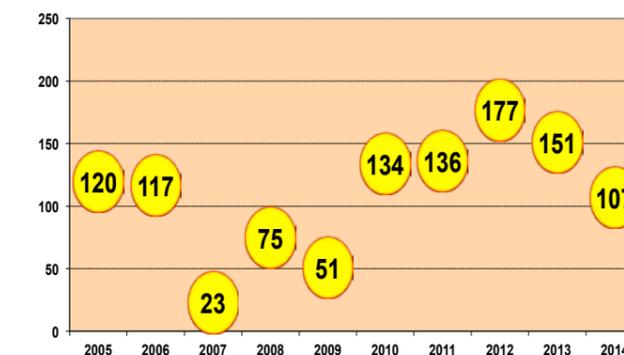


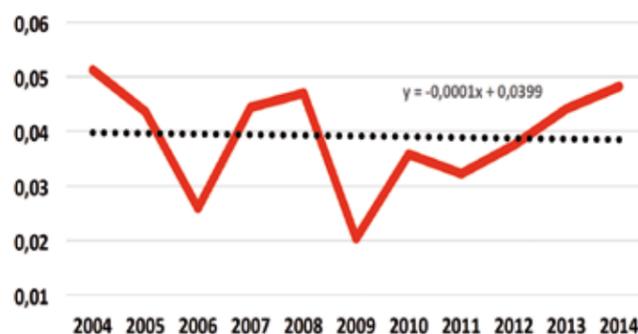
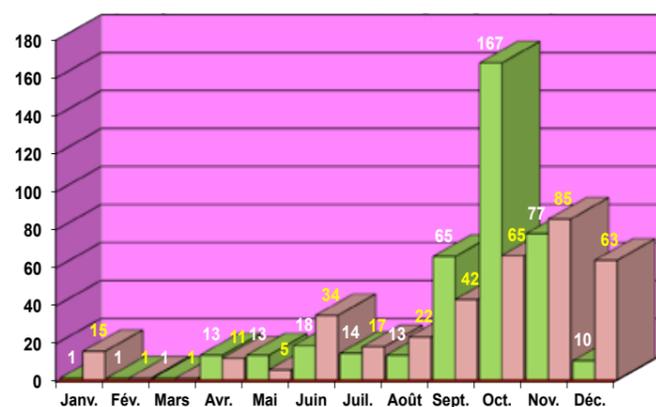
Tableau 2 : nombre d'espèces nouvelles entre deux exercices.

Chaque année vient enrichir l'inventaire de la SMP de 109 espèces nouvelles (voir tableau 2)!

Sur les 1662 espèces 587 n'ont été trouvées qu'une fois, soit plus du tiers du total.

Durant les 11 exercices de 2004 à 2014, seules 106 espèces ont été retrouvées tous les ans! Ce chiffre monte à 154 si on retire 2007, année la plus difficile à exploiter. Ça bouge donc vraiment beaucoup chaque année dans les cueillettes de la SMP!

On le voit dans le tableau 1, l'activité de la SMP augmente ces dernières années, que ce soit en nombre de sorties ou en nombre d'espèces déterminées. Cependant, il ne faut pas en déduire trop vite qu'il y a plus de champignons en Périgord, au contraire, les fréquences ont tendance à baisser légèrement sur l'ensemble de la période avec un ressaut ces 2-3 dernières années.



Tableaux 3 et 4: Nombre total de sorties selon le mois en 10 ans et nombre de récoltes par sortie – Évolution des fréquences des 1662 espèces.

Une analyse statistique plus poussée de l'ensemble des espèces ou limitée aux espèces qu'on retrouve chaque année, nous montre que certaines catégories se distinguent dans le temps :

#### 1. Les espèces qui ont une fréquence élevée tout le temps et que l'on retrouve tous les ans

Environ deux douzaines d'espèces parmi lesquelles on peut citer *Hypholoma fasciculare*, *Infundibulicybe gibba*, *Clitopilus prunulus*, *Amanita citrina*, *Lycoperdon perlatum*, *Gymnopus dryophilus*, *Amanita rubescens*... Ce sont elles qui ressortent dans la masse des données et sans trop de risque de se tromper, on peut dire qu'on va continuer de les retrouver tous les ans.

#### 2. Les espèces dont la fréquence augmente durant la période

Parmi les plus connues citons *Tricholoma album*, *Clitocybe phyllophila*, *Ramaria stricta*, *Rhodocollybia butyracea*, *Amanita pantherina*, *Xerocomus armeniacus*... Causes objectives, hasard, facilité de découverte ou meilleure connaissance, il est difficile de préciser, mais c'est une réalité.

#### 3. Les espèces dont la fréquence baisse durant la période

Au regard des chiffres ceux, dont je suis, qui pensent que les déterminations de la SMP sont suffisamment fiables pourront conclure que dans nos récoltes, globalement les *Cantharellus* tendent à augmenter alors que les *Craterellus* baissent. Les chiffres bruts montrent également une baisse pour les *Suillus granulatus*, *Fistulina hepatica*, *Gymnopilus spectabilis*, *Lactarius vellereus*, *Ganoderma lucidum*, *Leccinum scabrum*, *Leccinum duriusculum*... Beaucoup de bolets, mais pas tous, sont aussi dans ce cas. Cela pourrait être navrant pour les gourmets !

Il est également vrai que synonymes et changements de noms produisent des biais et peuvent même rendre difficile la détermination (cas par

exemple du groupe des *Amanita vaginata* au sens large). Il faut donc rester très prudent pour chiffrer des évolutions, mais peut-on nier qu'elles existent ?

#### 4. Les espèces liées à des années spécifiques

Sur lesquelles nous passons rapidement puisqu'il s'agit de situations qui ne se retrouveront peut-être pas. 2003 et 2006 années à tricholomes... et *Amanita rubescens*. Néanmoins, des enseignements pourraient probablement en être déduits dans le comportement des espèces qui évoluent parallèlement.

Il s'agit d'un constat appuyé sur des chiffres, mais tributaire des données analysées. Sans approfondir, il n'est pas facile de lier ces tendances à des causes particulières, ni même de mesurer la part due au hasard. Il serait certainement très instructif de suivre plus précisément certaines espèces dans le temps. Les conditions météorologiques (pluviométrie, température, ensoleillement...) sont certainement essentielles. Mais, bien entendu, le débat peut aussi être ouvert sur de nombreux autres facteurs : réchauffement, pollution, etc. selon l'expérience et le ressenti de chacun.

#### QUELQUES LISTES DE RÉSULTATS :

Fréq./352 = Nb de récoltes divisé par 352, soit le nb de sorties.

Dans les tableaux qui suivent, après avoir proposé la liste des 50 espèces les plus fréquemment trouvées depuis 10 ans, je me suis borné à un regard résumé sur quelques listes dans des genres emblématiques des sorties de la SMP ! (en fait seulement une demie douzaine sur les 296 genres recensés !). L'exploitation des listes de la SMP aboutit à un nombre élevé de résultats : tableaux et listes de récoltes ou de fréquences générales, spécifiques ou croisées selon les années, les sites, les espèces... analyses statistiques.

Espèces Récoltées	Nb Récoltes	Fréq./352
HYPHOLOMA FASCICULARE	208	0,59
INFUNDIBULICYBE GIBBA	191	0,54
CLITOPILUS PRUNULUS	183	0,52
AMANITA CITRINA	180	0,51
LYCOPERDON PERLATUM	173	0,49
AMANITA RUBESCENS	168	0,48
MYCENA ROSEA	165	0,47
GYMNOPUS DRYOPHILUS	152	0,43
LACCARIA AMETHYSTINA	152	0,43
HYDNUM REPANDUM	150	0,43
AMANITA PHALLOIDES	140	0,40
TRAMETES VERSICOLOR	140	0,40
MEGACOLLYBIA PLATYPHYLLA	137	0,39
SCLERODERMA CITRINUM	137	0,39
PLUTEUS CERVINUS	135	0,38
TRICHOLOMA SULPHUREUM	133	0,38
FISTULINA HEPATICA	132	0,38
MACROLEPIOTA PROCERA	132	0,38
LACTARIUS QUIETUS	130	0,37
GYMNOPUS FUSIPES	125	0,36
HYGROPHOROPSIS AURANTIACA	125	0,36
STEREUM HIRSUTUM	121	0,34
LACTARIUS CHRYSORRHEUS	119	0,34
PAXILLUS INVOLUTUS	119	0,34
TRICHOLOMA ALBUM	117	0,33
LECCINUM AURANTIACUM	114	0,32
AMANITA PANTHERINA	112	0,32
ARMILLARIA MELLEA	112	0,32
MYCENA PURA	110	0,31
HYDNUM RUFESCENS	109	0,31
SUILLUS GRANULATUS	109	0,31
GANODERMA LUCIDUM	107	0,30
CLITOCYBE NEBULARIS	105	0,30
CORTINARIUS TORVUS	104	0,30
ENTOLOMA RHODOPOLIUM fo. NIDOROSUM	103	0,29
RUSSULA CYANOXANTHA	103	0,29
RUSSULA NIGRICANS	101	0,29
LACCARIA AFFINIS	99	0,28
RHODOCOLLYBIA BUTYRACEA	98	0,28
HYGROPHORUS COSSUS	96	0,27
RAMARIA STRICTA	95	0,27
RUSSULA ATROPURPUREA	95	0,27
CRATERELLUS TUBAEFORMIS	93	0,26
HEBELOMA RADICOSUM	93	0,26
RUSSULA FRAGILIS	93	0,26
LACTARIUS DELICIOSUS	92	0,26
MYCENA INCLINATA	91	0,26
CLATHRUS ARCHERI	90	0,26
BOLETUS ERYTHROPUS	89	0,25
RUSSULA CHLOROIDES	87	0,25

Tableau 5 : les 50 espèces les plus récoltées.

Ces documents sont disponibles en s'adressant directement à l'auteur ou à Alain Coustillas (diaporama et documents disponibles sur demande à J.-F. Rieuepeyroux ([jf.rieuepeyroux@free.fr](mailto:jf.rieuepeyroux@free.fr)) ou A. Coustillas ([alain.coustillas@wanadoo.fr](mailto:alain.coustillas@wanadoo.fr))).

Chacun, débutant, chevronné, expert, peut, s'il le désire, se servir à sa manière de ces résultats pour canaliser, approfondir ou consolider son parcours. Il ne faut pas avoir peur des chiffres. Chaque année, on l'a vu, c'est plus de 100 espèces nouvelles qui

Les 20 espèces de russules les plus récoltées sur 129	Nb récoltes	Fréq./352
RUSSULA CYANOXANTHA	103	0,29
RUSSULA NIGRICANS	101	0,29
RUSSULA ATROPURPUREA	95	0,27
RUSSULA FRAGILIS	93	0,26
RUSSULA CHLOROIDES	87	0,25
RUSSULA LEPIDA	84	0,24
RUSSULA SARDONIA	73	0,21
RUSSULA VESCA	72	0,20
RUSSULA SANGUINEA	64	0,18
RUSSULA AMOENA	62	0,18
RUSSULA VIRESCENS	55	0,16
RUSSULA GRAVEOLENS	54	0,15
RUSSULA AMOENOLENS	46	0,13
RUSSULA SILVESTRIS	46	0,13
RUSSULA DENSIFOLIA	43	0,12
RUSSULA RISIGALLINA	43	0,12
RUSSULA AMARA	41	0,12
RUSSULA LANGEI	40	0,11
RUSSULA FOETENS	38	0,11
RUSSULA MELLIOLENS	37	0,11

Tableau 6 : les 20 russules les plus récoltées.

Les 20 espèces de boletus les plus récoltées sur 37	Nb récoltes	Fréq./352
BOLETUS ERYTHROPUS	89	0,25
BOLETUS BADIUS	84	0,24
BOLETUS EDULIS	84	0,24
BOLETUS AESTIVALIS	67	0,19
BOLETUS QUELETII	64	0,18
BOLETUS AEREUS	63	0,18
BOLETUS CALOPUS	52	0,15
BOLETUS LURIDUS	45	0,13
BOLETUS RADICANS	36	0,10
BOLETUS SATANAS	35	0,10
BOLETUS LUPINUS	20	0,06
BOLETUS PSEUDOREGIUS	19	0,05
BOLETUS APPENDICULATUS	18	0,05
BOLETUS FRAGRANS	17	0,05
BOLETUS IMPOLITUS	13	0,04
BOLETUS DEPILATUS	11	0,03
BOLETUS PINOPHILUS	11	0,03
BOLETUS PULVERULENTUS	11	0,03
BOLETUS RHODOPURPUREUS	9	0,03
BOLETUS RHODOXANTHUS	7	0,02

Tableau 7 : les 20 Boletus les plus récoltés.

viennent enrichir l'inventaire. Ainsi, le fichier de la SMP est déjà volumineux, et nous allons encore progresser. Par exemple, nous n'avons pas encore trouvé 29 espèces sur les 113 de la clé des russules du bulletin de 2014 et il nous reste aussi à trouver 16 espèces sur les 58 espèces de la clé des lactaires du bulletin de 2013 ! Un joli défi, avec de belles sorties en perspective !

Pour ma part, en analysant les listes de la SMP j'avais quelques objectifs assez simples, comme

calculer la fréquence des espèces pour savoir auxquelles donner une priorité, comparer les années, les périodes mensuelles, les lieux des récoltes, observer deux ou trois sites dans le temps, etc.

Au terme de cet exercice, je pense avoir trouvé mes réponses par une approche, certes, très personnelle. Ah! Les statistiques... Je connais donc désormais la fréquence avec laquelle on peut espérer retrouver différentes espèces dans les bois péri-gourdins.

Les 20 espèces d'amanites les plus récoltées sur 48	Nb récoltes	Fréq./352
AMANITA CITRINA	180	0,51
AMANITA RUBESCENS	168	0,48
AMANITA PHALLOIDES	140	0,40
AMANITA PANTHERINA	112	0,32
AMANITA MUSCARIA	76	0,22
AMANITA EXCELSA var. SPISSA	73	0,21
AMANITA JUNQUILLEA	70	0,20
AMANITA CITRINA fo. ALBA	53	0,15
AMANITA ASTEROPUS	49	0,14
AMANITA VAGINATA	49	0,14
AMANITA OVOIDEA	44	0,13
AMANITA RUBESCENS var. ANNULOSULFUREA	44	0,13
AMANITA FULVA	43	0,12
AMANITA FRANCHETII	39	0,11
AMANITA CAESAREA	37	0,11
AMANITA EXCELSA var. EXCELSA	23	0,07
AMANITA CROCEA	21	0,06
AMANITA ECHINOCEPHALA	16	0,05
AMANITA STROBILIFORMIS	16	0,05
AMANITA LIVIDOPALLESCENS	14	0,04

Tableau 7 : les 20 amanites les plus récoltées.

Les 20 espèces de tricholomes les plus récoltées sur 40	Nb récoltes	Fréq./352
TRICHOLOMA SULPHUREUM	133	0,38
TRICHOLOMA ALBUM	117	0,33
TRICHOLOMA COLUMBETTA	83	0,24
TRICHOLOMA ACERBUM	79	0,22
TRICHOLOMA SQUARRULOSUM	76	0,22
TRICHOLOMA SCALPTURATUM	71	0,20
TRICHOLOMA SEJUNCTUM	71	0,20
TRICHOLOMA USTALOIDES	68	0,19
TRICHOLOMA SAPONACEUM	64	0,18
TRICHOLOMA USTALE	64	0,18
TRICHOLOMA TERREUM	46	0,13
TRICHOLOMA STIPAROPHYLLUM	23	0,07
TRICHOLOMA BRESADOLANUM	16	0,05
TRICHOLOMA SULPHURESCENS	12	0,03
TRICHOLOMA FULVUM	11	0,03
TRICHOLOMA ATROSQUAMOSUM	10	0,03
TRICHOLOMA PORTENTOSUM	8	0,02
TRICHOLOMA BATSCHII	7	0,02
TRICHOLOMA BUFONIUM	7	0,02
TRICHOLOMA PSEUDONICTITANS	7	0,02

Tableau 9 : les 20 tricholomes les plus récoltés.

Il reste maintenant le plus long pour moi: ordonner dans ma tête suffisamment de caractères pour reconnaître un nombre d'espèces avec une bonne fiabilité.

Mais finalement, revenons sur terre... Début 2015 nous n'avons pas encore retrouvé l'Amanite de Vittadini! Après avoir essayé d'être attentif lors de mes sorties avec la SMP et compulsé « les » 3 guides comme tout adhérent, j'espère que je saurai la reconnaître!

Les 20 espèces de lactaires les plus récoltées sur 61	Nb récoltes	Fréq./352
LACTARIUS QUIETUS	130	0,37
LACTARIUS CHRYSORRHEUS	119	0,34
LACTARIUS DELICIOSUS	92	0,26
LACTARIUS UVIDUS	84	0,24
LACTARIUS VELLEREUS	66	0,19
LACTARIUS CONTROVERSUS	59	0,17
LACTARIUS QUIETICOLOR	41	0,12
LACTARIUS SEMISANGUIFLUUS	38	0,11
LACTARIUS ZONARIUS	34	0,10
LACTARIUS ACERRIMUS	32	0,09
LACTARIUS FULIGINOSUS	30	0,09
LACTARIUS SUBUMBONATUS	29	0,08
LACTARIUS CAMPHORATUS	28	0,08
LACTARIUS LACUNARUM	26	0,07
LACTARIUS AZONITES	20	0,06
LACTARIUS LURIDUS	19	0,05
LACTARIUS PYROGALUS	18	0,05
LACTARIUS DETERRIMUS	17	0,05
LACTARIUS CIRCELLATUS	16	0,05
LACTARIUS PTEROSPORUS	15	0,04

Tableau 8 : les 20 amanites les plus récoltés.

Espèces de Cantharellus et Craterellus récoltées	Nb récoltes	Fréq./352
CANTHARELLUS PALLENS	64	0,18
CANTHARELLUS CIBARIUS	63	0,18
CANTHARELLUS AMETHYSTEUS	18	0,05
CANTHARELLUS FRIESII	11	0,03
CANTHARELLUS FERRUGINASCENS	7	0,02
CANTHARELLUS PSEUDOMINIMUS	2	0,01
CRATERELLUS TUBAEFORMIS	93	0,26
CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES	85	0,24
CRATERELLUS LUTESCENS	41	0,12
CRATERELLUS CINEREUS	35	0,10
CRATERELLUS MELANOXEROS	26	0,07
CRATERELLUS SINUOSUS	22	0,06
CRATERELLUS TUBAEFORMIS var. LUTESCENS	11	0,03

Tableau 10 : les Cantharellus et Craterellus de Dordogne.

# Clé des cortinaires de Dordogne <sup>(1<sup>re</sup> partie : les Scauri)</sup>

Guillaume Eyssartier  
78, boulevard Stalingrad  
24000 Périgueux  
geyssartier@gmail.com

RECONNAÎTRE UN CORTINAIRE... voilà un objectif qui, même pour beaucoup de mycologues expérimentés, semble totalement hors de portée. Mis à part quelques banalités (plus ou moins) bien connues – citons *Cortinarius violaceus*, ou encore *Cortinarius praestans*... –, les cortinaires, même les plus beaux (tous les goûts sont dans la nature), finissent encore trop souvent dans les désolantes poubelles des fins d'expositions.

Pourtant, avec un peu de patience et d'habitude, reconnaître un grand nombre de cortinaires n'est pas impossible... mais il est important de suivre certaines règles.

## N'ÉTUDEZ QUE DES EXEMPLAIRES EN PARFAIT ÉTAT

C'est la règle de base, que nous ne cessons de rappeler à chaque sortie. Si elle vaut pour tous les groupes de champignons, elle doit être suivie scrupuleusement avec les cortinaires.

## SAVOIR SE DIRIGER DANS LE LABYRINTHE

Même si parvenir à identifier un cortinaire jusqu'à son nom d'espèce est difficile, en particulier en raison de sa diversité – il est probable qu'il existe plus de 3000 espèces en France, et de nouvelles espèces sont décrites presque chaque mois dans des revues spécialisées –, avoir déjà une idée du groupe dans lequel se situe sa récolte n'est, somme toute, pas très complexe.

Dans ce premier article, nous ne traiterons que des cortinaires dits « Scauri », c'est-à-dire ceux à chapeau visqueux et à pied terminé par un bulbe présentant un rebord net, dit bulbe « marginé » (voir les photos p. 19 et suivantes). Si nous commençons par ce groupe, c'est parce que ses représentants, qui affectionnent les bois sur sol calcaire, sont nombreux dans notre département et, pour beaucoup d'entre eux, assez faciles à identifier.

Voici une courte clé qui vous permettra de distinguer des groupes pratiques pour l'identification, au sein du vaste genre *Cortinarius* :

1. Chapeau visqueux par temps humide<sup>1</sup> ..... 2
1. Chapeau non visqueux par temps humide ..... 4
2. Pied visqueux comme le chapeau ..... groupe des *Myxacium*  
Ex.: le Cortinaire trivial (*C. trivialis*)
2. Pied non visqueux (groupe des *Phlegmacium*) ... 3
3. Pied avec, à sa base, un net bulbe marginé ..... groupe des *Scauri*
3. Pied avec, à sa base, un net bulbe marginé ..... groupe des *Phlegmacium sans bulbe marginé*  
Ex.: le Cortinaire large (*C. largus*)
4. Chapeau nettement hygrophane, donc changeant de couleur en se desséchant ..... groupe des *Telamonia* et des *Hydrocybe*  
Ex.: le Cortinaire couleur de faon (*C. hinnuleus*)
4. Chapeau ne changeant pas de couleur en se desséchant ..... groupe des *Inoloma* et des *Dermocybe*  
Ex.: le Cortinaire violet (*C. violaceus*)



<sup>1</sup> Lorsqu'il fait sec, la viscosité peut être évaluée par le « test du baiser » : il s'agit d'humecter ses lèvres et de les apposer sur le chapeau, comme pour un baiser. Si l'on ressent une adhérence légère, c'est que le chapeau était visqueux.

**Note:** les numéros en exposant à côté des noms d'espèces renvoient aux photos correspondantes.

### ESPÈCES NETTEMENT ODORANTES (FLEUR D'ORANGER, SUCRE BRÛLÉE, FARINE, TERRE, « DDT »)

1. Forte odeur d'eau de fleur d'oranger, de sucre brûlé; espèce entièrement verte ..... **C. odoratus**<sup>1</sup>  
(à même odeur, mais très pâle – sosie de *C. rapaceotomentosus* –, voir *C. osmophorus*, à rechercher en Dordogne)
1. Odeur différente ..... **2**  
(à odeur de mirabelle, chapeau jaune à surface un peu amère et lames bleues, voir *C. amoenolens*)
2. Odeur de banane verte ou de tomate ..... **3**
2. Odeur différente ..... **4**
3. Bulbe souvent peu marginé; léger voile violacé sur le pied ..... **C. nanceiensis**<sup>2</sup>
3. Bulbe en général bien marginé; mycélium souvent saumoné ..... **C. aurilicis**  
(à rechercher en Dordogne)
4. Odeur forte de terre, de « DDT »; bulbe ourlé par un voile fibrilleux formant comme une volve plus ou moins bien formée ..... **C. magicus**<sup>19</sup>
4. Odeur de farine en froissant les lames ou à la coupe ..... **5**
5. Chapeau blanc ..... **C. aleuriosmus**<sup>3</sup>
5. Chapeau gris-bleu ou brunâtre ..... **C. dionysae**<sup>4</sup>  
(si chapeau vert, voir *C. olivellus*; à odeur de pâtisserie, voir *C. rapaceotomentosus*)

### ESPÈCES AVEC DES TONS BLEUS, AU MOINS DANS LA CHAIR

1. Espèces à chapeau pâle, blanchâtre, crème ou ochracé ..... **2**
- 1+. Espèces à chapeau avec de nets tons bleus ou violacés ..... **3**
- 1++. Espèces à chapeau jaune ..... **10**
- 1+++ Espèces à chapeau vert ou verdâtre ..... **13**
1. Espèces à chapeau différemment coloré ..... **14**
2. Lames blanchâtres chez les jeunes ..... **C. caroviolaceus**<sup>5</sup>
2. Lames bleues ou bleu-lilas chez les jeunes ..... groupe de **C. calochrous**  
(voir encadré p. 22)
3. Odeur nette de farine en froissant les lames ou à la coupe ..... **C. dionysae**<sup>4</sup>
- 3+. Lames jaunes ou jaune verdâtre et chapeau avec des tons violacés au moins au bord ..... **C. xanthophyllus**<sup>6</sup>
- 3++. Lames vertes, souvent teintées de bleu au bord du chapeau ..... **C. subionochlorus**<sup>7</sup>  
(voir aussi *C. rufoolivaceus*, à chapeau vite rouge brique)
3. Lames bleues ou gris-bleu ..... **4**

4. Espèce pâle, à chapeau délicatement teinté par un voile violacé ..... **C. nymphicolor**<sup>xxx</sup>  
(voir encadré p. 22)
- 4+. Espèce à lames devenant violacé sombre au froissement et à odeur de miel ..... **C. purpurascens**
4. Espèces différentes ..... **5**
5. Potasse « encre rouge » sur le chapeau ..... **6**
5. Potasse sans réaction sur le chapeau ..... **7**
6. Potasse rose vif sur la chair; surtout sous les conifères (mais aussi sous feuillus) ... **C. dibaphus**<sup>8</sup>
6. Potasse sans réaction sur la chair; sous feuillus ..... **C. sodagnitus**<sup>9</sup>
7. Chapeau d'un beau bleu saturé . **C. eucaeruleus**<sup>10</sup>
7. Chapeau différent ..... **8**
8. Chapeau gris-bleu ou gris violacé assez pâle, pâissant, marqué par un voile blanchâtre jaunissant ..... **C. caeruleascens**<sup>Voir couverture</sup>  
(Voir aussi *C. boudieri*, à teintes bleues très diluées)
8. Pas ces caractères ..... **9**
9. Chapeau gris bleuté ± olivâtre; espèce très rare ..... **C. prasinocyaneus**<sup>11</sup>
9. Chapeau brun châtain rougeâtre ± teinté de bleu violacé, de consistance assez caoutchouteuse; arête des lames restant typiquement longtemps bleue ..... **C. lepistoides**<sup>12</sup>
10. Surface du chapeau amère ..... **C. amoenolens**<sup>13</sup>
10. Surface du chapeau non amère ..... **11**
11. Lames jaunes; chair bleue dans le haut du pied ..... **C. suberetorum**<sup>14</sup>
- 11+. Lames blanchâtres ou crème; bulbe dit « turbiné », typiquement en toupie ..... **C. flavidolilacinus**  
(voir aussi *C. subturbinatus*, très proche!)
11. Lames au moins en partie bleues ..... **12**
12. Lames bleues uniquement sur l'arête; espèce méditerranéenne rare en Dordogne ..... **C. viridicaeruleus**<sup>15</sup>
12. Lames uniformément bleues au moins chez les jeunes ..... groupe de **C. calochrous**  
(voir encadré p. 22; voir aussi *C. fulvoincarnatus*)
13. Lames bleues uniquement sur l'arête ..... **C. viridicaeruleus**<sup>15</sup> et **C. lavandulochlorus**<sup>34</sup>
- 13+. Lames uniformément bleues; espèce méditerranéenne rare en Dordogne (sosie de *C. atrovirens* à lames bleues) ..... **C. ionochlorus**
13. Lames vertes, teintées de bleu au bord du chapeau ..... **C. subionochlorus**<sup>7</sup>
14. Lames blanchâtres à crème . **C. subturbinatus**<sup>16</sup>
- 14+. Lames vert olive et chapeau rouge brique à rouge vineux, violacé au bord ..... **C. rufoolivaceus**<sup>17</sup>
14. Lames bleues ..... **15**
15. Chapeau couvert de fines fibrilles radiales incrustées ..... **16**
15. Chapeau sans fibres radiales incrustées ..... **17**



- 16. Odeur nette de farine ..... **C. dionysae**<sup>4</sup>
- 16. Odeur nulle ou de terre, de DDT ..... **17**
- 17. Pied d'un bleu violacé très profond et vif, surtout au sommet ..... **C. vesterholtii**<sup>18</sup>
- 17. Pied moins bleu ..... **18**
- 18. Odeur nette de poussière, de terre, de DDT .. **19**
- 18. Odeur faible ou nulle ..... **C. glaucopus**  
(à rechercher en Dordogne)
- 19. Chair douce ..... **C. magicus**<sup>19</sup>
- 19. Chair amère ..... **C. olidoamarus**<sup>20</sup>
- 20. Lames bleu lilas, chapeau beige rosé et potasse « encre rouge » sur le chapeau; voile bleu sur le rebord du bulbe ..... **C. fulvoincarnatus**<sup>21</sup>  
(il existe des formes décolorées de *C. sodagnitus*, à pied beaucoup plus bleu)
- 20. Lames bleues uniquement sur l'arête .....  
..... **C. lepistoides**<sup>12</sup>

**ESPÈCES SANS AUCUNE TONALITÉ BLEUE**

- 1. Chapeau plutôt jaune ; lames pâles, blanchâtres, crème ou jaunes ..... **3**
- 1. Chapeau différemment coloré ..... **2**
- 2. Chapeau blanchâtre, crème ou ochracé ..... **10**
- 2. Chapeau vert olive, vert jaunâtre à vert noirâtre .....  
..... **16**
- 3. Lames pâles, blanchâtres ou crème chez les jeunes ..... **4**
- 3. Lames jaunes ..... **6**
- 4. Chapeau jaune vif ; cortine très fournie .....  
..... **C. caesiocortinatus**<sup>22</sup>
- 4. Chapeau non jaune vif ..... **5**
- 5. Petite espèce à chapeau jusqu'à 5 cm, jaunâtre, un peu hygrophane et à surface un peu amère .....  
..... **C. gracilior**<sup>22</sup>  
(Voir aussi le groupe de *C. polymorphus*, à partir de l'alternative 13 ci-contre)
- 5. Espèce moyenne à grosse, avec des petites plaques de voile au centre du chapeau, à gros bulbe ± hémisphérique ..... **C. subturbinatus**<sup>16</sup>
- 6. Chair entièrement jaune d'or vif ; petite espèce rare en Dordogne (surtout sous les hêtres) .....  
..... **C. splendens**<sup>23</sup>
- 6. Chair en partie blanchâtre ..... **7**



16. *C. subturbinatus*      17. *C. rufoolivaceus*      18. *C. vesterholtii*

- 7. Mycélium blanc ou rosâtre ; chapeau à bord jaune et centre sombre ; odeur de feuille de tomate, de banane verte ..... **C. aurilicis**  
(à rechercher en Dordogne)
- 7. Mycélium blanc ou jaune vif ..... **8**
- 8. Mycélium blanc ; chapeau ochracé jaunâtre terne uniforme ou presque ; odeur terreuse ou anisée .. **C. humolens**<sup>25</sup>
- 8. Mycélium jaune vif ..... **9**
- 9. Grosse espèce charnue d'un beau jaune d'or, à chair typiquement orangé (« rhubarbe ») dans la base du pied ; espèce rare ..... **C. subfulgens**<sup>26</sup>
- 9. Espèce commune moins charnue, de teintes moins éclatantes ..... **C. fulminatus**<sup>27</sup>
- 10. Chapeau blanchâtre ; nette odeur de farine .....  
..... **C. aleuriosmus**<sup>3</sup>
- 10. Pas d'odeur de farine ..... **12**
- 12. Chapeau ridé ou couvert de fibrilles incrustées ..... **13**
- 12. Pas ces caractères ; chapeau parfois avec un voile ..... **15**
- 13. Bulbe plutôt arrondi ; chapeau se ridant radialement sur les exemplaires adultes .....  
..... **C. polymorphus**<sup>28</sup>  
(La variété *luteoimmarginatus* a un chapeau beaucoup plus jaune)
- 13. Pas ces caractères ..... **14**
- 14. Pied jaunissant au grattage et dégageant une odeur de miel ..... **C. ochropallidus**<sup>29</sup>
- 14. Pied non jaunissant ; odeur faible ; teintes bleutées souvent très diluées ..... **C. boudieri**<sup>30</sup>
- 15. Odeur faible, insignifiante ..... **C. caroviolaecus**<sup>5</sup>
- 15. Odeur de pâtisserie ..... **C. rapaceotomentosus**<sup>31</sup>
- 16. Surtout sous conifères ..... **C. atrovirens**<sup>32</sup>
- 16. Sous feuillus ..... **17**
- 17. Chapeau à bord remarquablement incrusté de fibrilles innées ; saveur non remarquable .....  
..... **C. xanthochlorus**<sup>33</sup>
- 17. Chapeau à bord non incrusté de fibrilles innées, ou de façon moins remarquable ; saveur farineuse .....  
..... **C. olivellus**



19. *C. magicus*      20. *C. olidoamarus*      21. *C. fulvoincarnatus*  
 22. *C. caesiocortinatus*      23. *C. gracilior*      24. *C. splendens*  
 25. *C. humolens*      26. *C. subfulgens*      27. *C. fulminatus*  
 28. *C. polymorphus*      29. *C. ochropallidus*      30. *C. boudieri*  
 31. *C. rapaceotomentosus*      32. *C. atrovirens*      33. *C. xanthochlorus*

**Notes :**

— le groupe de *Cortinarius calochrous* (les « *Calochroi* ») étant particulièrement difficile à étudier, nous avons préféré le traiter à part;

— la réaction à la potasse (KOH) sur le bulbe doit être réalisée sur la surface du bulbe, délicatement nettoyé, et non sur le mycélium;

— les espèces sont séparées en deux grands groupes « pratiques » (enfin, je l'espère): les *Calochroi* à chapeau avec de nets pigments jaunes, brun-jaune, orangés ou bruns, et ceux qui en sont dépourvus ou presque. Il peut y avoir, comme d'habitude, des cas douteux...

— tous les *Calochroi* sont traités dans cette clé, car nombre d'entre eux peuvent potentiellement être trouvés en Dordogne.

**CALOCHROI À CHAPEAU NETTEMENT COLORÉ, JAUNE, BRUN JAUNE OU BRUN**

1. Lames sans teintes bleues, même chez les jeunes ..... 2  
 1. Lames avec des pigments bleus au moins au départ ..... 4  
 2. Sous épicéa ..... *C. kristinae*  
 2. Sous feuillus ..... 3  
 3. Cortine très fournie; spores pruniformes à ornementation forte; surtout sous feuillus (présence sous conifères à confirmer) ..... *C. caesiocortinatus*<sup>22</sup> (souvent confondu avec un *Calochroi*)  
 3. Cortine moins fournie; spores limoniformes; sous hêtres ..... *C. langeorum*  
 4. Sous conifères ..... 5  
 4. Sous feuillus ..... 12  
 5. Mycélium jaune; spores 10,5-12,5 x 6-7 µm ..... *C. haasii*  
 5. Mycélium blanc ..... 6  
 6. Chapeau pâle, crème au moins au bord (rappel) 7  
 6. Chapeau nettement et uniformément jaune ..... 9  
 7. Chapeau 60-120 mm, délicatement teinté de lilas ou de violacé, surtout au bord; spores 11-13 x 7-8 µm; KOH éosine sur le chapeau, rose sur le bulbe, rose pâle sur la chair ..... *C. spectabilis*  
 7. Chapeau 40-70 mm, sans trace de lilas ni de violacé; spores 10-11 x 6-7 µm; KOH rose rougeâtre à brunâtre sur le chapeau, rose sur le bulbe ..... *C. subgracilis*  
 9. KOH sans réaction ou brunâtre sur le chapeau, et nul sur le bulbe ..... *C. piceae*  
 9. KOH rose vif au moins sur le bulbe ..... 10  
 10. Lames blanc grisâtre ..... *C. kristinae*  
 10. Lames avec des teintes bleues au moins chez les jeunes ..... 11  
 11. Spores 10-11,5 x 6-7,5 µm ..... *C. barbarorum*<sup>38</sup>  
 11. Spores 12-13 x 7-8,5 µm ..... *C. barbaricus*

12. Mycélium et voile général jaunes; petite espèce, surtout sous hêtres ..... *C. calochrous*  
 12. Mycélium blanc; voile blanc ou jaune ..... 13  
 13. KOH rose à rouge éosine sur le chapeau ..... *C. catharinae*<sup>39</sup>  
 13. KOH brunâtre ou nulle sur le chapeau (parfois gris rosâtre chez *C. selandicus*) ..... 14 (à KOH jaune orangé puis brun-rouge, voir *C. flavoaurantians*, à chapeau jaune ochracé pâle)  
 14. KOH positif (rose, rose-rouge, rouge-brun) sur le revêtement du bulbe ..... 15  
 14. KOH négatif (nul ou brunâtre) sur le revêtement du bulbe ..... 18  
 15. Chapeau nettement jaune ..... 16  
 15. Chapeau à teintes jaunes peu marquées, pâle brunâtre olivacé, gris olivacé ou jaunâtre olivacé 17  
 16. Chapeau plus foncé au centre qu'au bord; quotient sporal 1,77 ± 0,1 ..... *C. chailluzii*  
 16. Chapeau uniformément coloré; quotient sporal 1,66 ± 0,06 ..... *C. cisticola*  
 17. Longueur moyenne des spores < 10 µm ..... *C. selandicus*  
 17. Longueur moyenne des spores > 11 µm ..... *C. sancti-felicis*  
 18. Chapeau brunâtre, jaune brunâtre à brun de date; voile général blanc ..... 19  
 18. Chapeau nettement jaune; voile général jaune (visible sur le rebord du bulbe) ..... 20  
 19. Pied d'un bleu violacé vif, profond et persistant ..... *C. vesterholtii*<sup>18</sup>  
 19. Pied blanchâtre ochracé .. *C. ochraceopallescens*  
 20. Pied souvent violacé vif; grande espèce élancée, surtout sous chênes ..... *C. sublilacinopes*  
 20. Pied pâle ..... 21  
 21. Petite espèce, surtout sous hêtres . *C. calochrous*  
 21. Grosse espèce charnue, sous chênes (mais quelques saules à proximité de la récolte originale); spores petites 8-10 x 4-5 µm ..... *C. aurantioluteus* ad int.

**CALOCHROI À CHAPEAU BLANCHÂTRE, CRÈME (PARFOIS OCHRACÉ EN VIEILLISANT), AVEC OU SANS VOILE LILACIN**

1. Sous conifères ..... 2  
 1. Sous feuillus ..... 3  
 2. Chapeau 60-120 mm, délicatement teinté de lilas ou de violacé, surtout au bord; spores 11-13 x 7-8 µm; KOH éosine sur le chapeau, rose sur le bulbe, rose pâle sur la chair ..... *C. spectabilis*  
 2. Chapeau 40-70 mm, sans trace de lilas ni de violacé; spores 10-11 x 6-7 µm; KOH rose rougeâtre à brunâtre sur le chapeau, rose sur le bulbe ..... *C. subgracilis*

3. Chapeau avec de nettes traces de voile lilas ou violacé, au moins au début (à mycélium jaune vif, voir *C. splendidior*) ..... 4  
 3. Chapeau sans aucune trace de lilas ou de violacé ..... 5  
 4. KOH rose ou rose-rouge sur le chapeau, et rose sur le bulbe ..... *C. nymphicolor*<sup>36</sup>  
 4. KOH sans réaction ou brunâtre sur le chapeau, ni sur le bulbe ..... *C. lilacinovelatus* (voir aussi *C. selandicus*, à chapeau pâle crème olivâtre)  
 5. KOH nul ou brunâtre pâle sur le chapeau ..... 6  
 5. KOH rose brunâtre, rose-rouge, éosine ou jaune orangé sur le chapeau ..... 8  
 6. Mycélium jaune vif ..... *C. splendidior*  
 6. Pas ce caractère ..... 7  
 7. KOH rose sur le bulbe; spores 10-11,5 x 6-7 µm ..... *C. insignibulbus* (à chapeau gris olivâtre, voir *C. sancti-felicis*)  
 7. KOH nul sur le bulbe; spores 9,5-10,5 x 5,5-6,5 µm ..... *C. platypus*<sup>37</sup>

(syn.: *C. parvus* Hry p. p.)



34. *C. lavandulochlorus*



35. *C. cisticola*



36. *C. nymphicolor*



36. *C. nymphicolor* : réaction à la potasse sur le chapeau



36. *C. nymphicolor* : réaction à la potasse sur le bulbe



37. *C. platypus*



38. *C. barbarorum*



39. *C. catharinae*

8. KOH jaune orangé puis brun-rouge sur le chapeau; pas de réaction sur le bulbe; spores 8,5-10,5 x 5,5-6,5 µm ..... *C. flavoaurantians*  
 8. KOH différent ..... 9  
 9. KOH rose pâle à rose-brun sur le chapeau; chapeau crème olivacé, puis brun olivacé; lames très pâles; sous hêtres ..... *C. selandicus*  
 9. KOH rouge éosine à rouge sang sur le chapeau ..... 10  
 10. Chapeau blanchâtre à blanc ochracé pâle, sans teintes jaunes; pied blanchâtre; lames blanc grisâtre ou légèrement violacées ..... *C. albertii*  
 10. Chapeau avec des teintes jaunes; pied blanc ou violacé; lames violacées (rappel) ..... *C. catharinae*<sup>39</sup>



Entolome en bouclier  
(*Entoloma clypeatum*)

## La page du débutant

**Daniel Lacombe**

28, rue Eugène Le Roy  
24400 Mussidan

daniel.lacombe6@orange.fr

### Les entolomes printaniers comestibles et leurs sosies toxiques

En Périgord, on rencontre parfois des entolomes printaniers dont certains comestibles sont appelés parfois mousserons et consommés, notamment dans le secteur de Piégut-Pluviers, commune où les trois entolomes printaniers ont été recensés (*Entoloma clypeatum*, *E. sepium* et *E. saundersii*). Néanmoins, il convient d'être prudent, car ces espèces comestibles ont des sosies dangereux, notamment l'*Inocybe* de Patouillard, qui pousse à la même saison.

Vous trouverez sur la page 26 un tableau qui vous permettra de ne pas vous tromper !

### Une confusion sans conséquence grave : Chanterelle cendrée et Trompette-des-morts

La confusion entre la Chanterelle cendrée (*Craterellus cinereus*) et la Trompette-des-morts (*Craterellus cornucopioides*) est sans conséquence grave puisque toutes deux sont comestibles. Cependant, chaque année, lors des sorties, des personnes sont persuadées d'avoir cueilli des Trompettes-des-morts et ont en fait entre les mains des Chanterelles cendrées. La différence, c'est que la Chanterelle cendrée a des plis sous le chapeau alors que la Trompette-des-morts est lisse.

### Une jolie surprise pour une habitante de Saint-Front-de-Pradoux

Le 31 mars, Odette Devaux, habitante de Saint-Front-de-Pradoux, a eu la surprise en ouvrant les volets de découvrir une quinzaine de morilles. Elle m'a donné l'information le soir même et je suis allé les prendre en photo le 1<sup>er</sup> avril (ce n'est pas un poisson !), accompagné d'une nouvelle, mais assidue, adhérente, Mireille Moons et d'un ami. Ces morilles poussaient sous des pruniers. Quelques années en arrière, elle en cueillait près d'un mur, mais sa voisine ayant mis du désherbant, les morilles ont totalement disparu de ce premier secteur.

Le 2 avril, François Sauvestre, journaliste à France Bleu Périgord, est venu chez Odette Devaux faire un reportage dans lequel la toxicité des morilles crues a bien été abordée. Sur le site Facebook de France Bleu Périgord suite à ce reportage plusieurs personnes ont minimisé la toxicité des morilles. Il convient de rappeler que des morilles crues ou mal cuites peuvent entraîner une hospitalisation. Cela a été le cas notamment à Angers il y a quelques années.

	Chapeau	Lames	Pied	Saveur et odeur	Habitat et comestibilité
<i>Entoloma clypeatum</i> <b>Entolome en bouclier</b>	Chapeau brun à brun-gris assez sombre mamelonné. Marge flexueuse	Blanches grises puis roses	Grisâtre ou brunâtre	Saveur et odeur farineuses	Aubépines, pommiers, églantiers. <b>Comestible</b>
<i>Entoloma sepium</i> <b>Entolome des haies</b>	Chapeau crème à crème brunâtre parfois jaunâtre. Marge non striée	Blanches puis roses	Blanchâtre parfois rosissant dans les blessures notamment à la base	Saveur et odeur farineuses	Aubépines, églantiers, pruneliers <b>Comestible</b>
<i>Entoloma saundersii</i> <b>Entolome de Saunders</b>	Chapeau brun à gris brun couvert par un léger voile blanc soyeux dominant un aspect micacé. Marge non striée	Blanches puis roses	Grisâtre ou gris brunâtre	Saveur et odeur farineuses	Rosacées (églantiers, pruneliers, aubépines...) et ormes. <b>Comestible</b>
<i>Entoloma aprile</i> <b>Entolome d'avril</b>	Chapeau gris-brun, rougeâtre. Marge striée	Grisâtres puis roses	Plus élané et plus grêle, fragile vite creux	Saveur et odeur farineuses	Ormes et parfois charmes. <b>Comestible</b>
<i>Entoloma verrum</i> <b>Entolome printanier</b>	Chapeau brun-noir puis brun-bai et finalement beige en séchant	Gris-brun puis rosâtre	Concolore au chapeau	Odeur faible	Conifères, landes. <b>Toxique</b>
<i>Inocybe patouillardi</i> <b>Inocybe de Patouillard</b>	Chapeau blanc puis brunâtre se tachant de rose ou de rose orangé	Blanchâtres puis brun-gris et rougissantes	Blanchâtre et rougissant	Odeur agréable miellée	Feuillus au printemps et au début de l'été. <b>Très toxique</b>

# La mycologie sur Internet

Marie-Thérèse et Claude Boudart

Les Guichoux  
24300 Saint-Pierre-de-Chignac

Il existe, sur Internet, de nombreux sites susceptibles d'apporter une aide pour approfondir ses connaissances et aider à la détermination.

## SITES DE SOCIÉTÉS ET FÉDÉRATIONS MYCOLOGIQUES

**Société mycologique du Périgord**  
[smp24.pagesperso-orange.fr](http://smp24.pagesperso-orange.fr)

**Société mycologique de France**  
[www.mycofrance.fr](http://www.mycofrance.fr)

**Société linnéenne de Bordeaux**  
[Linneenne-bordeaux.pagesperso-orange.fr](http://Linneenne-bordeaux.pagesperso-orange.fr)

**Cercle d'études mycologiques en Aquitaine**  
[cemachampi.blogs.sudouest.fr](http://cemachampi.blogs.sudouest.fr)

**Société mycologique du Limousin**  
[mycolim.free.fr](http://mycolim.free.fr)

**Charente Nature**  
[www.charente-nature.org](http://www.charente-nature.org)

**Fédération mycologique et botanique Dauphiné-Savoie**  
[fmbds.org](http://fmbds.org)  
onglet « Mycoflore »

**Fédération mycologique de l'Est**  
[mycofme.free.fr/accueil.php](http://mycofme.free.fr/accueil.php)

**Fédération des associations mycologiques de l'Ouest**  
[famo.fr](http://famo.fr)

**Société mycologique et botanique du Livradois-Forez** qui vous permet d'avoir le lien pour les Journées mycologiques de Haute-Auvergne  
[www.smblf.com](http://www.smblf.com)

**Les associations mycologiques par région**  
[www.champyves.fr](http://www.champyves.fr)  
[www.atlas-des-champignons.com](http://www.atlas-des-champignons.com)

## SITES DÉDIÉS À L'IDENTIFICATION DES CHAMPIGNONS

Pour la **détermination, poser des questions, envoyer vos photos, etc.**, vous pouvez consulter et (ou) vous inscrire sur les forums suivants:  
[www.champis.net](http://www.champis.net)  
[www.mycodb.fr](http://www.mycodb.fr)

**Base de données mycologique**  
[www.mycodb.fr](http://www.mycodb.fr)

**Le site de Patrice Tanchaud, mycologue charentais**  
[www.mycocharentes.fr](http://www.mycocharentes.fr)

**La biodiversité d'Auvergne et du Limousin**  
[www.fauneflore-massifcentral.fr](http://www.fauneflore-massifcentral.fr)  
en cliquant sur l'onglet « mycologie »

**Cercle mycologique de Mons** (Belgique) vous donne tout sur la mycologie: fiches de recherche, clés de détermination et des milliers de photos  
[www.mycomons.be](http://www.mycomons.be)

**Association des mycologues francophones de Belgique**, pour la microscopie:  
[www.amfb.eu](http://www.amfb.eu)

**Cercle de mycologie de Mons** (J.-J. Wuilbaut):  
[www.mycomons.eu](http://www.mycomons.eu)

**Sur les bolets au sens large**  
[boletales.com](http://boletales.com)

**Sur les coprins**  
[www.grzyby.pl/coprinus-site-Kees-Uljee/species/Coprinus.htm](http://www.grzyby.pl/coprinus-site-Kees-Uljee/species/Coprinus.htm)

**Sur les cortinaires (sous-genre *Phlegmacium*)**  
[www.cortinari.org](http://www.cortinari.org)

**Sur les lactaires et la microscopie**  
[www.champignons.passion.be](http://www.champignons.passion.be)

**Sur les psathyrelles**  
[www.vielepilze.de/selten/psat/epsat.html](http://www.vielepilze.de/selten/psat/epsat.html)

**Sur les russules et les lactaires**  
[www2.muse.it/russulales-news](http://www2.muse.it/russulales-news)

et bien d'autres!

**N'hésitez pas à nous communiquer l'adresse de vos sites préférés.**

## AU TRIBUNAL MYCOLOGIQUE

Le vieux cèpe était en tête de la délégation des Basidiomycètes, vous savez, ces champignons dont on dit aux enfants en guise de devinette **qu'ils ont un chapeau, pas de tête, un pied, pas de soulier!**

C'était un vétéran de la forêt, mais boiteux, car les limaçons affamés avaient fini par lui cisailier le pied! Expérimenté et rusé il avait réussi à s'échapper du panier dans lequel il était tombé! Le voici devant le juge des champignons, conduisant une impressionnante délégation pour toutes sortes de réclamations.

Pour formuler sa plainte chacun y va de son couplet à commencer par le tricholome soufré:

*Les cueilleurs attirés par ma couleur, s'empressent de me ramasser, mais une fois reniflée ma désagréable odeur, ils me rejettent sans pitié et je pourris avant que d'avoir fini de grandir!*

Et le bolet Satan d'enchaîner:

*Les gens m'ont fait une telle mauvaise réputation qu'on me jette des coups de pieds ou des coups de bâton comme si j'avais le diable au corps!*

*Je demande réparation et aussi qu'on me change ce foutu nom!*

Le juge lui dit

que ça prendrait sans doute beaucoup de temps et que changer de nom lui coûterait quelque argent! Notre bolet n'apprécie guère et quitte la barre fort mécontent!

S'avance alors la noble amanite des Césars accompagnée par sa consœur l'amanite rougissante:

*Nous ne voulons plus faire partie de la famille des amanites car on nous prend pour des empoisonneuses alors que nous n'avons fait de mal à personne, pas même à une mouche,*

*et que nous sommes bonnes à manger!*

Le juge leur dit de ne pas s'inquiéter, qu'il allait prestement régler cette affaire en leur soudant solidement la tête avec le pied!

Les russules 'Verdoyantes'

fortes de leur excellent goût de noisette, demandent à être entièrement vertes de la tête aux pieds pour ne pas être confondues avec d'autres de moindre qualité!

Les meuniers, alias *Clitopuli prunuli*, sont venus en force à tel point que dans tout le tribunal ça sent la farine mouillée!

Ils ne veulent plus être confondus avec les clitocybes blancs des prés trop enclins à vous empoisonner!

Ils sollicitent auprès du juge une marque supplémentaire d'identité, comme par exemple dix grains de beauté sur leur chapeau lisse blanc grisé!

Le juge promet de porter leur requête auprès du laboratoire cosmétique afin d'enlever toute ambiguïté.

Le cèpe bronzé ne voudrait plus qu'on l'appelle 'tête de nègre'...

Le pied bleu et le pied violet demandent que leur couleur soit plus appuyée pour être mieux distingués; les pleurotes viennent pleurer leurs pieds tordus et décentrés enfoncés dans les vieux troncs; la 'chante'-relle demande à émettre, à l'approche des cueilleurs un son qui convienne à son nom, une petite musique sur un air 'girolo';

les coprins ne voudraient plus pousser dans la merde; les lactaires voudraient posséder du vrai lait et non une pissette âcre;

la trompette des morts voudrait pour faire plus gai s'appeler 'trompette des vivants'; l'orange rare, mais succulente, voudrait, pour ne pas être dévorée, cachée sous son chapeau, une dose d'anti-limace.

L'amanite phalloïde demande que soit gravée une tête de mort sur sa collerette blanche; le bolet jaune voudrait qu'on lui enlève son voile pour n'être plus appelé 'nonnette voilée'.

Le cortinaire à chaussette attend depuis belle lurette qu'on lui trouve au moins une chaussure...

Le *Strobilomyces strobilaceus*

trouve son nom bien trop compliqué...

Le juge promet de porter toutes leurs requêtes aux plus hautes instances, jusqu'auprès de Dame Nature; celle-ci, qui pensait avoir bien fait les choses s'étonne de tant de contestation tout en reconnaissant ses imperfections.

La délégation s'en repart comme elle est venue; elle n'a rien obtenu sur le champ, mais espère bien que le juge tiendra ses promesses.

Le vieux cèpe, dans sa sagesse séculaire, en conclut:

*Nous avons déposé beaucoup de requêtes, maintenant il ne reste plus qu'à attendre et faire preuve de beaucoup de patience car je sais par expérience*

*que Dame Nature est très lente à évoluer!*

*Mettez-vous aussi bien dans la tête que la perfection n'est pas de ce monde!*

*Un jour, j'en suis sûr,*

*chacun trouvera chaussure à son pied!*

Mais que peut-on se mettre dans la tête quand on est champignon

et que les hommes, en devinette,

disent que nous avons un chapeau, mais pas de tête?

Et que peut-on se mettre aux pieds quand ils disent que nous avons un pied

mais pas de souliers?

**René NOYGUES**

# Apprenez à reconnaître...

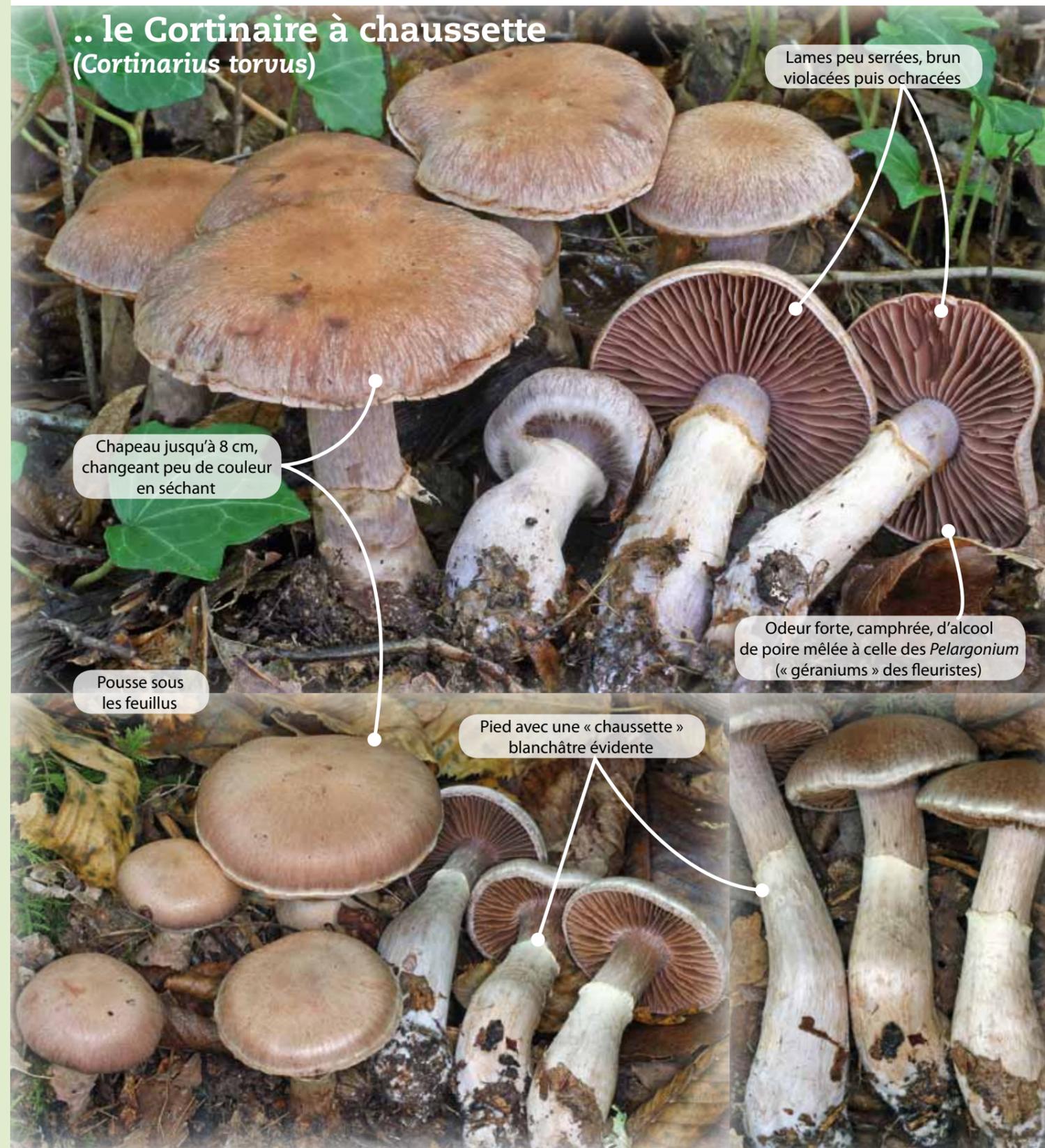
**Guillaume Eyssartier**

78, boulevard Stalingrad

24000 Périgueux

geyssartier@gmail.com

## .. le Cortinaire à chaussette (*Cortinarius torvus*)



Lames peu serrées, brun violacées puis ochracées

Chapeau jusqu'à 8 cm, changeant peu de couleur en séchant

Pousse sous les feuillus

Odeur forte, camphrée, d'alcool de poire mêlée à celle des *Pelargonium* (« géraniums » des fleuristes)

Pied avec une « chaussette » blanchâtre évidente

# Recettes au naturel

## VELOUTÉ DE CÈPES

par Monique Ségala

### INGRÉDIENTS

1,5 kg de cèpes (de préférence un peu avancés, car ils ont plus de goût) ; 1 L de lait ; 1,5 L de bouillon de volaille ; 3-4 cuillères à soupe de farine ; 20 cL de crème fraîche liquide ; 3-4 échalotes ; sel et poivre ; beurre

### PRÉPARATION

- Faire revenir les cèpes 5 à 7 mn avec les échalotes.
- Dans une cocotte faire un roux avec le beurre et la farine.
- Ensuite rajouter le lait puis les champignons et le bouillon de légumes, assaisonner et laisser mijoter pendant au moins 50 minutes.
- Après cuisson mixer le tout et au moment de servir rajouter la crème et mixer à nouveau.

## TARTE AUX CHAMPIGNONS

par Daniel Lacombe

### PRÉPARATION

- Faire cuire un mélange de champignons (bolets, russules, tricholomes, chanterelles, etc.) dans une poêle.
- Par ailleurs, faire précuire une pâte feuilletée dans un moule à tarte. Lorsqu'elle commence à roussir, la sortir du four.
- Étaler sur la pâte de la crème fraîche, rajouter par dessus les champignons précuits saler, poivrer et mettre un peu d'aneth et de noix de muscade
- Faire cuire au four quelques minutes.

## MILLAS PÉRIGOURDIN AUX PRUNEAUX

par Monique Ségala

### INGRÉDIENTS

1,5 verre de sucre ; ½ verre de farine de blé ; ½ verre de farine de maïs ; 1 sachet de levure ; 1 sachet de sucre vanillé ; 4 ou 5 œufs à bien mixer avec sucre et citrouille ; 20 cl de crème fraîche ; ½ verre de lait ; ½ verre d'eau de vie (grand maximum) ; un peu d'huile ; environ 2 kg de citrouille (voire plus).

### PRÉPARATION

- Éplucher la citrouille, puis couper en morceaux (1 passoire et demi), environ 2 kg, voire plus.
- Faire cuire, égoutter, et rajouter les autres ingrédients dans l'ordre.
- Verser le tout dans un plat à gratin, puis ajouter des pruneaux d'Agen secs. On peut remplacer les pruneaux par des pommes émincées et des raisins secs à faire macérer dans l'alcool une heure.
- Cuisson 1h20 à 1h30 à thermostat 6 (180 °C).

## MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

par Monique Ségala

### INGRÉDIENTS

1 magret de canard cru ; sel et poivre

### PRÉPARATION

- Prendre le magret de canard cru (épais et avec le moins de gras possible).
- Quadriller la peau et le poser sur un lit de gros sel dans une boîte plastique ou dans un plat à gratin à bord assez haut, côté peau sur le sel, bien le recouvrir de sel et le laisser au frais 30 à 36 h.
- Enlever le magret du sel, le nettoyer sous un filet d'eau et le sécher avec un papier absorbant.
- Bien le poivrer, l'envelopper d'un torchon et le mettre 3 semaines au frigo en le retournant tous les 5 ou 6 jours.

Pour la dégustation, dégraisser un peu et couper des tranches très fines à servir à l'apéritif ou dans une salade composée.

## MAGRET DE CANARD SÉCHÉ AU FOIE GRAS

par Monique Ségala

### INGRÉDIENTS

1 magret de canard cru ; un foie gras ; sel et poivre

### PRÉPARATION

- Transpercer le magret de part et d'autre dans le sens de la longueur, au cœur du filet (et non entre la chair et le gras).
- Glisser à l'intérieur du foie gras cru et frais (on peut prendre du tout venant), que l'on aura dénervé au préalable et un peu poivré.
- Poser un carré de compresse à l'extrémité ou le foie apparaît, et le déposer sur le sel comme ci-dessus. Attention maximum 15 h au frigo.
- Le nettoyer puis le mettre dans un torchon et 3 semaines au frigo comme ci-dessus.

Si on en fait plusieurs à la fois on peut les congeler, mais, une fois décongelés il faut les déguster rapidement.

Pour la dégustation faire des tranches de 0,5 cm minimum et le servir en entrée.

# Sommaire

<b>Éditorial</b> .....	p. 3
par Daniel LACOMBE	
<b>La vie de la SMP</b> .....	p. 4
<b>Sur le vif</b> .....	p. 6
les photos de nos expos et sorties 2014	
<b>Les lycoperdons du Périgord</b> .....	p. 9
par Alain COUSTILLAS	
<b>Petit voyage au sein des récoltes de la SMP</b> .....	p. 13
par Jean-François RIEUPEYROUX	
<b>Clé des cortinaires de Dordogne (1<sup>re</sup> partie)</b> .....	p. 17
par Guillaume EYSSARTIER	
<b>La page du débutant</b> .....	p. 25
par Daniel LACOMBE	
<b>La mycologie sur Internet</b> .....	p. 27
par Marie-Thérèse et Claude BOUDART	
<b>Au tribunal mycologique</b> .....	p. 28
poème de René NOYGUES	
<b>Apprenez à reconnaître</b> .....	p. 29
par Guillaume EYSSARTIER	
<b>Recettes au naturel</b> .....	p. 30
par Monique SÉGALA et Daniel LACOMBE	

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

La Société mycologique du Périgord vous 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 vous est demandé si vous participez à ces sorties :

- **de ne pas oublier 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 votre 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 apportez 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 apporter et sont là pour vous renseigner.