

Mai 2016  
Numéro 43



**Cotisations 2016**  
Membre actif: 18 €  
Couple: 24 €

# Bulletin de la Société mycologique du Périgord



Polypore bai - *Polyporus durus*

# Société mycologique du Périgord

Siège social : Mairie, 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

Daniël 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  
[c.letourneux@orange.fr](mailto:c.letourneux@orange.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 2016

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

## 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  
Vice-président : Didier VITTE  
Trésorier : Claude LETOURNEUX  
Secrétaire : Monique SÉGALA  
Secrétaire adjointe : Danielle LEROY  
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, Serge BONNET, Claude BOUDART,  
Nicole BOUNIOL, Alain DESENDER, Stéphanie GUILHOT,  
Josiane MALLEFOND, Mireille MOONS,  
Yveline MOREL, 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

## LE TEMPS DU BILAN

L'année 2015 a été une année particulière pour les champignons. Il y a eu de très fortes poussées fin août, notamment de bolets et d'oronges, mais pendant l'automne nous avons trouvé un nombre convenable d'espèces lors des sorties. De plus, l'exposition de Saint-Pierre-de-Chignac a présenté trois-cent-cinquante-cinq espèces. 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. Un grand merci à Claude et Marie-Thérèse BOUDART, les organisateurs ô combien dévoués de cette manifestation. Un grand merci aux déterminateurs, aux décorateurs, à toutes les personnes qui ont apporté une aide.

## LE TEMPS DES ACTIVITÉS LOTOISES

En 2015, nous avons fait cinq sorties dans le Lot à Sauliac-sur-Célé, Viazac, Quissac, Duravel et Caniac-du-Causse. Elles ont rencontré beaucoup de succès. De plus, j'ai noté un grand intérêt des participants au moment de l'identification : ils sont très studieux, notamment à Viazac. Les sorties de Sauliac-sur-Célé et Alvignac ont été réalisées en collaboration avec le PNR des Causses du Quercy. En 2016 nous reviendrons à plusieurs reprises dans le Lot.

## LE TEMPS DES SORTIES MONTAGNARDES

Plusieurs membres de la SMP ont participé aux journées d'étude de la Haute Auvergne à Riom-ès-Montagne au début du mois d'octobre. Cette année elles auront lieu du 28 septembre au 3 octobre et la SMP y sera représentée. Découvrir des espèces montagnardes est un enrichissement pour les mycologues périgourds.

## LE TEMPS DES NOUVEAUTÉS

Le calendrier connaît quelques modifications, puisque nous n'aurons pas d'activités un week-end de septembre et un autre en octobre. En revanche, il y aura un peu plus de sorties les mercredis. De plus, à l'exception des week-ends où nous avons une sortie dans le Lot, le Tarn-et-Garonne ou le Cantal, j'ai fait en sorte qu'il n'y ait qu'une seule activité par week-end afin de permettre à tous les adhérents de se retrouver tous ensemble lors de

la sortie dominicale et d'éviter de trop se disperser. En cas de besoin et de poussées intéressantes, notamment l'été ou juste avant l'exposition, il pourra être décidé à la dernière minute, une sortie sans alourdir pour autant les week-ends.

## LE TEMPS DES DEUILS

Notre société a perdu cinq adhérents ces derniers mois (voir également p. 20). Jean RABIER, l'un des fondateurs de la SMP en 1968, Jean ISSARD, grand maître de la confrérie du châtaignier de Villefranche-du-Périgord, le docteur Pierre MAZARS, passionné de nature, Pierre BORDES, organisateur d'exposition et de sorties et madame Laure HOURMANT. Ce dernier décès m'a particulièrement touché, car Laure HOURMANT m'a beaucoup appris en mycologie. C'était un professeur extraordinaire, pleine d'humour et de modestie. Ses conseils pour identifier les champignons restent gravés dans ma mémoire.

## LE TEMPS DES JOIES ET DES SURPRISES

Le mois de février avait pourtant mal commencé pour moi avec la nouvelle de l'annulation de la mythique et magique transjurassienne. Gérard et Dominique PRIEUR, Mireille MOONS, Roger BÉRO et Monique SÉGALA m'ont organisé une surprise de taille. Avec le prétexte de m'inviter à un anniversaire de départ à la retraite, ils m'ont attiré au Rocher des gourmets, un restaurant de Sourzac, le 27 février. Là, immense surprise : 75 personnes m'attendaient, membres de la société mycologique du Périgord, amis randonneurs, amis transjurassiens, membres de ma famille et collègues, tous venus pour fêter mes cinquante ans. Merci beaucoup pour cette divine et très touchante surprise. J'en ai été très touché. Pour vous remercier, je vais continuer de bien travailler pour la SMP pour les deux années de présidence qu'il me reste. Merci à l'ensemble des organisateurs de sorties, aux déterminateurs.

**Bonne lecture!**

## LA VIE DE LA SMP

### ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE COURSAC DU 13 MARS 2016

Monsieur Pascal PROTANO, maire et conseiller départemental, nous souhaite la bienvenue dans sa commune.

### Bilan 2015

#### • Les effectifs

Ils sont stables : 277 adhérents.

Environ 70 adhérents participent à cette assemblée générale. Une minute de silence est observée à la mémoire des sociétaires décédés dans les douze derniers mois : Madame Laure HOURMANT, le Docteur Pierre MAZARS, Messieurs Jean RABIER, Pierre BORDES et Jean ISSARD.

#### • Bilan des activités 2015

**1/ EXPOSITION** le 18 octobre à Saint-Pierre-de-Chignac (355 espèces exposées) et à Payrac (Lot) le 8 novembre (118 espèces exposées).

#### **2/ SORTIES DE 2015 :**

45 sorties ont été réalisées en 2015. Voir le tableau ci-dessous.

#### **3/ STANDS :**

5 juillet félibrée de la Douze, 26 juillet fête du canton de Villefranche -de-Lonchat, 2 août fête du bois d'Église-Neuve-d'Issac, 30 août fête du bois de Saint-Georges-de-Blancaneix, 19 et 20 septembre forum des associations de Bergerac, 12 novembre marché d'Excideuil.

#### **4/ DIAPORAMAS :**

26 septembre à Saint-Aquilin et 10 octobre à Bussière-Galant.

#### **5/ INTERVENTION AUPRÈS DES SCOLAIRES :**

20 novembre : école de Bayac.

#### • Bilan financier

Claude Letourneux, trésorier a présenté le bilan financier et le budget prévisionnel (voir tableau ci-contre).

#### • Projets 2016 et questions diverses

##### **1/ CONSEIL D'ADMINISTRATION**

Quatre membres du conseil d'administration ont souhaité se retirer pour des raisons de santé, de déménagement ou personnelles.

Jean-Jacques DAUB, notre très dévoué bibliothécaire qui a tenu pendant plusieurs saisons la permanence de notre bibliothèque une après-midi par semaine, a souhaité se retirer pour des raisons de santé. Jean-Jacques a organisé plusieurs expositions (Badefols-sur-Dordogne, Villefranche-du-Périgord, Périgueux, Chantérac, Sourzac, Sainte-Orse, Mussidan). Il a également tenu un stand sur le marché de Mussidan tous les samedis matins. Merci pour tout ce dévouement.

Date	Lieux de cueillette	Espèces	Date	Lieux de cueillette	Espèces
19 avril	Auberge de Layotte	25	16-20 oct.	Beaupouyet	100
17 mai	Sourzac, sortie orchidées	-	17 octobre	Bourgnac	90
14 juin	Rouffiac	35	20 octobre	Beauronne	64
28 juin	Saint-Marcel	23	21 octobre	Sainte-Mondane	31
19 août	Forêt de Beaupouyet	15	22 octobre	Les Eyzies	62
6 sept.	Rouffiac	87	23 octobre	Simeyrois	65
11 sept.	Forêt de Campagnac	44	24 octobre	Saint-Amand-de-Coly	27
13 sept.	La Jemaye	68	25 octobre	Sauliac-sur-Célé	106
20 sept.	Vergt	81	26 octobre	Figeac	68
25 sept.	Salignac	43	27 octobre	Quissac	30
26 sept.	Saint-Aquilin	20	28 octobre	Duravel	74
27 sept.	Piégut	100	29 octobre	Salignac	30
27 sept.	Saint-Estèphe	84	30 octobre	Capdrot	101
30 sept.	Mialet	30	1 <sup>er</sup> nov.	Échourgnac	93
4 octobre	Ligueux	127	7 nov.	Caniac-du-Causse	5
7 octobre	La Coquille	111	11 nov.	Hautefort	100
9 octobre	Jumilhac-le-Grand	103	15 nov.	Saint-Pompon	82
10 octobre	Bussière-Galant	103	18 nov.	Singleyrac	86
11 octobre	Lamonzie-Montastruc	92	21 nov.	Cause-de-Clérans	103
14 octobre	Galbrun	57	22 nov.	Nanthiat	25
16 octobre	Lanmary	89	29 nov.	Brouchaud	66
16 octobre	Les Piles	37	21 déc.	Gurson	57

<b>BILAN FINANCIER -S.M.P. COMPTES 2015</b>			
<b>DEPENSES</b>		<b>RECETTES</b>	
ACHATS OUVRAGES	573,38	COTISATIONS ADHERENTS	3239,00
ACHATS GUIDE ECOLOGIQUE S.M.P.	330	COTIS MEMBRE Bienfaiteur	250,00
FOURNITURES ADMINISTRATIVES	68,3	VENTE -GUIDE Ecologique SMP	481,00
		REVENTES OUVRAGES	1041,25
ASSURANCES RESPONSABILITE CIVILE	428,28		
FRAIS/ EXPO -MATERIEL OUTILLAGE	111,99	SUBVENTIONS , DEPARTEMENT	300,00
RECEPTIONS/CADEAUX/DECES	216,00	SUBVENTIONS /COMMUNES .	0,00
CONVOCAION ASS.GLE- BULLETINS-ENVOI	2169,48	INTERETS LIVRET EPARGNE	57,11
FRAIS BANCAIRES/BP/CE.	26,53	PRESTATAIRES Annexes Stands .	76,00
AFFRANCHISSEMENTS	402,76	VENTES de MYCOMECS	230
FRAIS DEPLAC/PRESIDENT/BOUTIQUE°	2845,00	REC/n° encaissees /DEPLAC.OFFERT	2845
COTISATIONS ORGANISMES DIVERS	135,00		
<b>ACHAT/ Renouvel- auto-collants</b>	<b>264,00</b>		
<b>DOTAT. Prov pour Charges</b>	<b>500,00</b>		
<b>TOTAL</b>	<b>8070,72</b>	<b>TOTAL</b>	<b>8519,36</b>
EXCEDENT RECETTES	448,64		

Jacky LEROY a organisé de nombreuses sorties à La Tour-Blanche, Lusignac, La Jemaye, deux expositions à Saint-Aulaye et La-Roche-Chalais et a tenu de nombreux stands. Merci pour tout ce dévouement. Jacky et Annette quittent le Périgord pour la Vendée.

Daniel HANNEDOUCHE a organisé de nombreuses sorties sur Audrix, Meyrals, les Eyzies et Saint-Chamassy. Il a organisé une exposition au Bugue et de nombreux repas d'hiver. Il a tenu de nombreux stands avec son épouse Yolande. Merci!

Denise BONAFFY a organisé plusieurs sorties à Lussas, Saint-Julien-de-Bourdeilles et Saint-Barthélemy-de-Bussière et un repas d'hiver à Augignac.

Pour les remplacer, Yveline MOREL de Sarlat, Mireille MOONS de Saint-Médard-de-Mussidan, Alain DESENDER de Sainte-Nathalène et Claude BOUDART de Saint-Pierre-de-Chignac ont été élus.

## 2/ SORTIES PRÉVUES EN 2016:

Voir le dépliant des activités.

## 3/ QUESTIONS DIVERSES

### Bibliothèque

Il n'y aura plus de permanence à la bibliothèque cette année. L'an passé, Jean-François RIEUPEYROUX a suggéré que nous fassions des sorties sur un genre particulier (bolets, russules, amanites...). L'idée avait paru en effet très judicieuse, mais en novembre le temps sec n'a pas permis de faire ce type d'activité. Si on peut la mettre en place cette année, on informera par courriel et au cours des sorties, le 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.

### Bulletin

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, des mots croisés et faire parvenir des photos.

### Covoiturage

L'an passé, Michèle DELPEY avait fait remarquer

qu'il serait bien de mettre en place un covoiturage. Il s'est un peu développé cette année. Si vous êtes intéressé 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. Ainsi Paul MARIUZZO RAYNAUD a fait un reportage très intéressant sur la sortie de Beauronne.

France Bleu Périgord nous a aussi beaucoup aidé par les annonces de nos activités, par des interviews lors de sorties (Beaupouyet, Piégut). De plus, des reportages de qualité ont été réalisés par des journalistes de cette radio sur les champignons et notamment sur la réglementation des cueillettes. Une carte des forêts publiques a été publiée sur le site Facebook de France Bleu Périgord par Antoine BALANDRA.

De plus nos activités sont annoncées sur une radio bergeracoise, Radio Orion. Nous pouvons remercier la presse pour son aide précieuse.

### Un nouveau site Internet (voir p. 19)

Alain COUSTILLAS fait remarquer que notre site est vieillissant. Jean-François RIEUPEYROUX s'est proposé pour le rajeunir.

### Demande de partenariat

Le Président du Groupe associatif estuaire, Fabien VERFAILLIE, propose à la Société mycologique du Périgord un partenariat relatif à l'Observatoire des vers luisants. Cet observatoire est coordonné par le Groupe associatif estuaire et le CNRS.

Engagé depuis 1993 dans les sujets de protection et de sensibilisation à l'environnement, que ce soit au travers d'actions locales ou globales (participation à des programmes européens INTERREG, LEADER puis LIFE), le Groupe associatif estuaire a mis sur pied, depuis 2007, des expériences participatives avec l'aide du Muséum national d'histoire naturelle de Paris (MNHN).

En mai dernier, l'association a lancé en collaboration avec le CNRS, l'Observatoire des vers luisants. Le réseau est subdivisé en trois projets distincts, « grand public » (simples observations et comptages), « naturaliste » (identifications et prélèvements) et « scientifique » (analyse ADN). Le partenariat pourrait revêtir de nombreuses formes: mettre à disposition des prospectus dans un espace accessible au public ou les distribuer lors d'animations et manifestations; ou bien relayer leurs appels à participation au travers des différents supports internet.

**SUR LE VIF...**

Une belle sortie à l'étang de Rouffiac, le 6 septembre



Le stand quelque peu improvisé lors de la sortie de Vergt, le 20 septembre



Stand de Beaupouyet, en octobre



Les mycologues lors de l'exposition de Saint-Pierre-de-Chignac...



... et une partie du résultat de leur travail !



Une belle sortie à Duravel, dans le Lot



La séance d'identification au lac de Gurson, à Villefranche-de-Lonchat...



... et à Lamonzie-Montastruc



Un agréable pique-nique près de Figeac



Polypore écailleux  
(*Polyporus squamosus*)

# Le genre *Polyporus* en Périgord

**Alain Coustillas**

La Rose

24700 – Montpon-Ménéstérol

[alain.coustillas@wanadoo.fr](mailto:alain.coustillas@wanadoo.fr)



## INTRODUCTION

Les « polypores » au sens large regroupent un grand nombre de champignons lignicoles, dont le point commun est de posséder un hyménium constitué de tubes, qui s'ouvrent sur le milieu extérieur par des pores, de la même façon que les bolets. Mais à la différence de ces derniers, les tubes des polypores ne peuvent pas être séparés facilement de la chair du chapeau. Il faut noter que certains polypores sont munis de fausses lames, qui ne sont que des pores étirés.

Au sein de ce groupe hétérogène, le genre *Polyporus* se caractérise par un chapeau le plus souvent circulaire, parfois réniforme, porté par un pied bien développé, central, excentré ou latéral. Les pores sont de couleur blanchâtre à crème. Ils poussent sur bois de feuillus, rarement sur conifères, en développant une pourriture blanche. Enfin les spores sont hyalines, lisses et cylindriques.

## UN PEU D'HISTOIRE

Le nom *Polyporus* apparaît pour la première fois en 1729 dans l'ouvrage intitulé *Nova Plantarum Genera* du naturaliste italien Pier Antonio Micheli. Il regroupe sous ce terme 14 espèces, mais ne donne

pas de statut nomenclatural à ce nouveau nom. C'est le naturaliste français Michel Adanson qui l'élève au rang de genre en 1763 en publiant *Famille des plantes*. Enfin, le nom est sanctionné par Elias Magnus Fries en 1821 dans son *Systema Mycologicum*, qui est le point de départ de la nomenclature mycologique. Fries regroupe sous ce nom toutes sortes de polypores, mais sa vision du genre étant considéré comme trop large, différents auteurs révisent cette conception pour aboutir à une définition plus restrictive du genre.

Le genre *Polyporus* fait partie de la famille des *Polyporaceae*, et regroupe une trentaine d'espèces à travers le monde, et une dizaine dans notre département.

## UN PEU DE TAXINOMIE

La taxinomie (ou taxonomie) est la science qui consiste à décrire les organismes vivants de façon à les identifier, les nommer et les classer. Dans le cas du genre *Polyporus* la tâche n'est pas simple, car lorsqu'on veut trouver le nom correct pour désigner une espèce, on tombe sur un foisonnement de synonymes. De plus les bases de données en ligne, comme TAXREF, Index Fugorum ou Mycobank, qui pourtant font référence en matière de nomencla-

ture, ne sont pas toujours d'accord sur les noms à utiliser pour nommer correctement, c'est-à-dire en respectant le Code de nomenclature, certaines espèces de *Polyporus*.

Il faut bien faire un choix, et nous utiliserons le référentiel TAXREF qui est consultable sur le site de l'INPN (Inventaire national du patrimoine naturel), dont l'un des organismes de tutelle est le Muséum national d'histoire naturelle.

## UN PEU DE MYCOPHAGIE

Mis à part le **Polypore en ombelle** (*Dendropolyporus umbellatus*, syn. *Polyporus umbellatus*), bon comestible qui peut atteindre 50 cm de diamètre, le genre *Polyporus* n'offre pas grand-chose de bon à la gastronomie française. Pourtant, on trouve dans la littérature divers textes qui relatent l'utilisation d'une « pierre à champignon », *pietra fungaya* pour les italiens, sur laquelle on peut faire pousser des polypores dans certaines conditions, et se régaler de leur consommation. Il s'agit, en réalité, du **Polypore à sclérote** (*Polyporus tuberaster*).

Voici deux extraits qui parle de ce fameux *pietra fungaya* :

– **Nouveau traité des plantes usuelles, par Joseph Roques (1838)**: « Ce champignon, si renommé en Italie, croît aux environs de Naples, sur une espèce de tuf volcanique, très poreux, de nature argileuse et calcaire, qui lui sert pour ainsi dire de matrice. Sa racine forte, tubéreuse, vivace, quelquefois d'un volume considérable, offre à sa superficie une matière blanchâtre, fongueuse, d'où s'élève presque en tout temps des champignons. On transporte d'un pays à l'autre cette racine appelée vulgairement Pierre à champignons, *Pietra fungaia*, sans qu'elle perde sa faculté reproductive. On la place ordinairement dans un lieu chaud et humide, et, à l'aide de quelques arrosements, elle se couvre de champignons sous très peu de jours [...] Peu à peu le chapeau s'arrondit et prend une teinte fauve ou dorée; ensuite il s'évase en parasol, se creuse en entonnoir, et acquiert quelquefois 8 à 10 pouces d'étendue<sup>1</sup>. Les pores sont blanchâtres, anguleux et décurrents. Le pédicule est un peu renflé à la base et au sommet; haut de 4 à 5 pouces, et d'une teinte flavescente [...] Ce Polypore offre un mets des plus délicats. Sa substance est charnue, d'un goût et d'un parfum très agréables. »

– **Note présentée par M. Trog à la Société helvétique de sciences naturelles (1843)**: « Je prendrai la liberté de vous entretenir un instant du développement d'un champignon aussi curieux qu'utile, c'est-à-dire du *Polyporus tuberaster*. On trouve depuis des temps assez anciens dans le

royaume de Naples [...] un corps compact, presque ligneux, de couleur brune, ayant un extérieur ressemblant à l'écorce de nos arbres fruitiers, d'une forme arrondie, variant de la taille d'un œuf de paon, jusqu'à celle d'une tête d'homme et au delà [...] Cette masse que l'on appelle en Italie « *pietra fungaya* » se trouve dans la terre et n'est autre chose que le mycélium du *Polyporus tuberaster*, qui s'en développe par touffes après d'abondante pluie. Comme ce champignon est comestible, on a eu l'idée de transporter cette soi-disant pierre dans les villes, afin de la faire produire des champignons à volonté en l'arrosant d'eau. Je dois à la complaisance de M. le Dr Brunner, de Berne, qui a rapporté de Naples une de ces curieuses masses, d'avoir pu l'examiner à loisir et d'avoir pu suivre et observer le développement du *Polyporus tuberaster* [...] Le sixième jour me fit voir le champignon près d'avoir atteint 6 pouces de long, son chapeau en avait au moins 3 de diamètre et se trouvait fortement évasé en forme d'entonnoir [...] les pores de l'hyménium commençaient à apparaître et se distinguaient par leur blancheur, tandis que le pédoncule avait pris dans sa partie inférieure une teinte jaunâtre. »

D'après nos relevés de collectes, *Polyporus tuberaster* est le polypore le plus fréquemment récolté en Dordogne. Pourtant je ne pense pas que même le plus enragé de nos mycophages ait jamais eu l'idée de consommer ce champignon charnu, mais quelque peu coriace. Le notre pousse non pas sur un sclérote, mais directement sur le bois, et il pourrait s'agir d'une autre espèce comme nous le verrons ci-après.

## LE MYSTÈRE POLYPORUS TUBERASTER, P. LENTUS, P. FORQUIGNONII

Il est communément admis, dans la plupart des ouvrages de mycologie, et cela depuis pas mal de temps, que ces trois noms de polypores sont synonymes, bien que certaines récoltes poussent sur un sclérote<sup>2</sup> enfoui dans le sol, alors que d'autres se développent sur le bois de feuillus. Il s'agirait d'une seule et même espèce qui adopterait l'un ou l'autre de ces modes de croissance en fonction du milieu environnant. Lorsque la matière organique est abondante (bois) le champignon pousse directement à partir du mycélium sans former de sclérote, et lorsque le milieu est plus pauvre, il se forme un sclérote dans l'attente de conditions plus favorables. Il faudrait donc appeler cette espèce *Polyporus tuberaster* et considérer *Polyporus lentus* et *P. forquignonii* comme des synonymes.

2. Sclérote: masse compacte de filaments mycéliens ressemblant à une truffe, et constituant une réserve nutritive assurant la préservation de l'espèce durant les périodes défavorables et sur laquelle naissent les futurs carpophores.

1. Au XIX<sup>e</sup> siècle, 1 pouce = 2,70 cm.



Si ce point de vue est adopté par les référentiels Index Fungorum et Mycobank, il n'en va pas de même pour TAXREF qui considère qu'il y a bien deux espèces morphologiquement identiques, mais avec une biologie différente. Cette hypothèse est, semble-t-il, confirmée en 2008 par les travaux d'une équipe de mycologues japonais qui ont publié une étude phylogénétique du genre *Polyporus* et de quelques genres proches. Ils mettent en évidence l'existence au sein d'un clade (groupe d'espèces ayant un ancêtre commun) de deux espèces de polypores identiques morphologiquement, mais différentes génétiquement. La première pousse sur un sclérote et ils la nomment *Polyporus tuberaster*, la deuxième se développe sur le bois et reçoit le nom de *Polyporus cf. tuberaster* (cf. signifiant ici « proche de »). On peut supposer que la deuxième espèce correspond à celle que nous récoltons couramment dans notre département sur bois de feuillus, et il faudrait alors la nommer *Polyporus lentus* (syn. *P. forquignonii*).

N'ayant jamais eu l'occasion, en plus de vingt ans de participation aux activités de la SMP, de voir un polypore poussant sur un sclérote, je suppose que toutes nos récoltes intitulées *Polyporus tuberaster* sont en fait des *P. lentus*. C'est du moins le point de vue que j'adopterai dans cet article.

### CLÉ DE DÉTERMINATION DU GENRE POLYPORUS

Bien que le **Polypore en ombelle** soit placé dans le genre *Dendropolyporus*, il figure dans cette clé en raison de sa proximité avec le genre *Polyporus*.

1. Carpophore fortement ramifié, constitué de nombreux chapeaux circulaires, beige à gris-brun, naissant sur un pied central. Pores blancs, anguleux, 1 à 3 par mm. Sur feuillus ..... **Polypore en ombelle**  
*Dendropolyporus umbellatus*  
(syn. *Polyporus umbellatus*)
1. Carpophore simple à stipe non ramifié et chapeau circulaire ou en éventail ..... **2**
2. Carpophore charnu et chapeau recouvert de squames brunes sur fond pâle ..... **3**
2. Carpophore mince et chapeau dépourvu de squames plus foncées que le fond ..... **5**
3. Chapeau en éventail, de grande dimension (jusqu'à 50 cm), à squames contrastées brunes – Pores amples (1 à 2 mm), crème. Stipe latéral à base noirâtre. Sur souches de feuillus ..... **Polypore écailleux**  
*Polyporus squamosus*

3. Chapeau circulaire, 3 à 10 cm de diamètre, à squames brunissantes sur fond très pâle. Pores amples (1 à 2 mm), décurrents, blancs. Stipe central à excentré, blanchâtre, hérissé-floconneux .. **4**

4. Greffé sur un sclérote noir dans le sol. Espèce surtout méridionale (*pietra fungaia* des italiens) ....

..... **Polypore à sclérote**

*Polyporus tuberaster*

4. Sur branches et souches de feuillus, surtout chênes et hêtres. Absence de sclérote .....

..... **Polypore moucheté**

*Polyporus lentus*

(syn. *P. forquignonii*)

5. Pied brun foncé à noir au moins à la base ..... **6**

5. Pied dépourvu de noir ..... **8**

6. Surface du chapeau lisse, luisante, bai à brun rouge foncé s'éclaircissant vers la marge. Tubes décurrents. Pores fins (6 à 8 par mm), blanchâtres à crème. Pied excentré, pâle en haut et brun foncé à noir à la base. Sur bois de feuillus, rarement conifères. Hyphes non bouclées .....

..... **Polypore bai**

*Polyporus durus*

(syn. *P. badius*, *P. picipes*)

6. Surface du chapeau mate, uniformément ochracé à brun tabac. Hyphes bouclées .....

**7**

7. Sur bois mort de feuillus à terre ou encore debout. Pied noir seulement à la base. Surface piléique lisse. Tubes décurrents. Pores petits (5 par mm). Espèce fréquente, polymorphe, ayant donné lieu à la description de nombreuses variétés .....

..... **Polypore variable**

*Polyporus leptcephalus*

(syn. *P. varius*)

7. Au sol sur bois enfoui. Pied entièrement noir jusqu'au contact des pores. Surface du chapeau finement feutrée. Pores plus petits (3 à 4 par mm). Espèce rare .....

..... **Polypore à pied noir**

*Polyporus melanopus*

8. Pores grands (1 à 5 mm), allongés radialement ..

**9**

8. Pores petits (< 1 mm) ..... **10**

9. Pied court, latéral. Chapeau réniforme, orange-jaune vif à squamules apprimées faiblement contrastées. Sur bois de feuillus.....

..... **Polypore du mûrier**

*Polyporus alveolaris*

(syn. *P. alveolaris*, *P. mori*)

9. Pied bien développé, central. Chapeau circulaire à marge ciliée, finement squamuleux, brun-jaune. Sur bois mort de feuillus .....

..... **Polypore alvéolé**

*Polyporus arcularius*

10. Pores nettement visibles à l'œil nu (2-3 par mm). Chapeau finement feutré, brun-jaune à brun-fauve. Pied central plus pâle que le chapeau, lisse. Sur bois mort de feuillus en hiver .....

..... **Polypore d'hiver**

*Polyporus brumalis*

10. Pores très petits à peine visibles à l'œil nu (5-7 par mm). Chapeau finement squamuleux, gris-brun à brun rougeâtre, marge ciliée. Pied central, concolore au chapeau, chiné. Sur bois mort de feuillus au printemps jusqu'en été..

..... **Polypore cilié**

*Polyporus ciliatus*

(syn. *P. lepideus*)

## BIBLIOGRAPHIE

BERNICCHIA, A. 2005. *Fungi Europaei*. Tome 10. *Polyporaceae* s.l. Edizioni Candusso. Alassio. p. 453-475.

BREITENBACH, J. & F. KRÄNZLIN. 1986. *Champignons de Suisse*. Tome 2. *Mykologia*. Lucerne. p. 324-330.

EYSSARTIER, G. & P. ROUX. 2013. *Le guide des champignons : France et Europe*. Belin. Paris. p. 1030-1031

GANNAZ, M. 1991. *Clé des polypores à chapeau en Europe*. FMBDS. Moûtiers. p. 37-39.

MARCHAND, A. 1974. *Champignons du Nord et du Midi*. SMPM. Perpignan. p. 140-152.

SOTOME, K. et al. 2008. Phylogenetic relationships of *Polyporus* and morphologically allied genera. *Mycologia*, 100 (4), p. 603-615.

# Empoisonnements célèbres et faits marquants liés à l'histoire

Claude Letourneux

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

## ÉPOQUE GRECQUE

La femme, le fils et les deux filles du **poète grec Euripide** moururent d'intoxications liées aux champignons.

## ÉPOQUE ROMAINE

L'**empereur Claude** fut empoisonné en l'an 54 après Jésus-Christ, au cours d'un repas qu'avait fait préparer sa femme Agrippine. Locuste, le préposé au menu, intégra du jus d'extrait d'Amanite phalloïde dans un plat d'Amanites oronges, le mets préféré de Claude... le plat ne pouvait éveiller les suspicions de l'empereur.

Nous étions le 12 octobre en début d'après-midi, après les premiers symptômes en milieu de nuit, Claude mourrait le lendemain à l'aube. Cet empoisonnement, à caractère politique, avait pour but de faire accéder au pouvoir Néron, le fils d'Agrippine, au détriment de Britannicus, le fils de l'empereur.

## RENAISSANCE

Le **Pape Clément VII** (1534) se réserve l'exclusivité des forêts proches de son palais en interdisant la cueillette des champignons. Son décès, le 25 septembre 1534, est lié à la consommation d'un plat de champignons; il était en conflit avec Henri VIII, roi d'Angleterre, avec la déclaration du schisme Anglican.

L'ergot de seigle, selon certains historiens, serait

à l'origine de l'affaire des **sorcières de Salem** aux États-Unis. Dans ce petit port du Massachusetts en 1692, huit jeunes filles sont accusées de sorcellerie. Elles tiennent des propos incohérents, parfois indécents, et sont victimes d'hallucinations. Vingt personnes seront alors pendues pour sorcellerie.

L'ergot de seigle serait également responsable de la grande épidémie qui sévit en Sologne en 1770, faisant périr 7000 à 8000 personnes sous le nom de « Gangrène des Solognots », ou Mal des ardents. On connaît l'ergotisme depuis fort longtemps. Le premier cas typique de ce syndrome eut lieu en Europe, en l'an 857, dans la vallée du Rhin près de Duisbourg.

## LES LUMIÈRES

**Charles VI**, empereur d'Allemagne et du Saint Empire, mourut le 20 octobre 1740 d'une indigestion qui lui causa une apoplexie liée aux champignons (phalloïde). Assassinat ou erreur de cueillette? Toujours est-il qu'elle changea la destinée de l'Europe; sa mort fût à l'origine de la Guerre de succession d'Autriche. D'un simple plat, on se dirige vers la grande histoire!

## XIX<sup>E</sup> SIÈCLE

En Gironde, la **colonie agricole Saint-Louis**, à Villenave-d'Ornon, connut un épisode tragique le 9 octobre 1884: l'empoisonnement accidentel de onze jeunes âgés entre 10 et 18 ans. La cuisinière, Marie Mauretou, avait voulu varier le repas; après cueillette (quatre espèces) elle fait bouillir ceux-ci dans de l'eau avec une pièce en argent. Dans la semaine onze jeunes détenus décèdent. Une autre surveillante chargée de l'alimentation, sœur Thérèse, originaire de Campagnac-les-Quercy, près de Sarlat (Dordogne), passe devant le Tribunal correctionnel de Bordeaux. La cuisinière, sœur Brigitte (Marie Mauretou), écope d'un jour de prison et de 600 francs d'amende. Fermeture et suppression programmée de la colonie Saint Louis dans le contexte anticlérical de l'époque.



L'ergot de seigle (*Claviceps purpurea*), extrêmement toxique, est un champignon parasite des céréales

**XX<sup>E</sup> SIÈCLE**

**L'histoire rocambolesque du Landru des champignons.** Assureur parisien, Henri Girard, fut arrêté en 1918, quelque temps avant la fin de la Grande Guerre ; dans le but d'empocher les primes, il souscrivait des contrats d'assurance vie au nom de ses amis qu'il invitait à dîner (repas d'Amanite phalloïde cueillies en forêt de Rambouillet) ; il en a tué plusieurs. Certains ont survécu, la police ayant été alertée, on découvre qu'il avait acquis un livre de mycologie erroné dans lequel l'Amanite citrine était décrite comme mortelle. Il termine sa carrière sous la guillotine ; ses deux complices sont emprisonnés (femme et maîtresse).

En cette même année 1918, en Pologne, dans une école de Poznan ; on servit par erreur aux enfants un plat d'Amanite phalloïde qui provoqua 31 décès. De nos jours, les décès par empoisonnement sont beaucoup plus rares. Il y a parfois (très rarement) des rescapés.

**XXI<sup>E</sup> SIÈCLE**

**Témoignage d'une miraculée** dans un livre, *La Faucheuse des sous-bois* ; ce dimanche 15 novembre 2010, une habitante des Vosges absorbe par méconnaissance et surtout imprudence de l'Amanite phalloïde en cuisinant une poche de champignons placée au congélateur et ramassée par un voisin. Après les mauvais diagnostics des médecins, elle est hospitalisée à Remiremont deux jours après.

À la suite d'examens plus poussés, il s'avère que le foie est détruit. Hélicoptée à Strasbourg le jeudi matin, elle sombre rapidement dans le coma. La nuit suivante, un second miracle, un donneur compatible est trouvé, elle subit une greffe et, après quatre semaines de réanimation, suivies de huit mois de paralysie et de dépendances, elle a écrit le livre cité plus haut. Son nom, M<sup>me</sup> Christiane Lambert-Dany, habitante de Vagney.

**Roger Heim** estime qu'en définitive, au début du xx<sup>e</sup> siècle, pour le monde entier, il y a environ chaque année de 1000 à 1500 morts par intoxication par les champignons. Aujourd'hui, fort heureusement, surtout en Europe, il se révèle très peu de cas de décès ; excepté peut-être le cas de deux frères landais âgés<sup>1</sup>, survenu il y a quelques années et ressemblant plus à un suicide.

L'organisation, les connaissances, l'information et la médecine, les centres antipoison, sont des éléments révélateurs ayant contribué à la forte diminution des risques mortels.

1. L'accident des frères landais de 82 et 75 ans, Georges et Maurice Labastie, est survenu en novembre 2004 dans une ferme de Chalosse à Labatut dans les Landes. Notons aussi le décès d'un Toulousain de 68 ans, après un séjour à Lacanau (Gironde), où il avait, avec son épouse, cueilli et consommé une quantité importante de bidaous (Tricholome équestre ou doré). Ce champignon est interdit à la vente et à l'importation par décret du 19 septembre 2005.



L'Oronge (*Amanita caesarea*), le délice de l'empereur Claude

# Les hygrophores du Périgord

Daniel Lacombe

28, rue Eugène Le Roy  
24400 Mussidan

daniel.lacombe6@orange.fr

En se promenant dans les bois et les prairies du Périgord, plutôt en fin de saison, nous pouvons rencontrer de magnifiques champignons dont certains sont très colorés : les **hygrophores**.

Ils se caractérisent par une chair filamenteuse, des chapeaux et des pieds lisses, fibrilleux, avec des mèches, gras au toucher ou visqueux, des lames épaisses souvent espacées et au toucher « cireux » (mou avec une sensation de gras).

Leur silhouette est variée. Leur sporée est blanche. C'est un genre qu'il faut plus admirer que goûter, et l'**Hygrophore noirissant** est même toxique. Néanmoins quelques espèces sont de bons comestibles comme l'**Hygrophore des bois** ou l'**Hygrophore de l'office**. Parmi les adhérents de la SMP, Michel Genty apprécie l'**Hygrophore blanc de neige** et Michel Vimard aime bien déguster l'**Hygrophore à lames jaunes**.

Certaines espèces sont faciles à identifier. En revanche, les hygrophores de couleur vive se ressemblent beaucoup. Cet article pourra vous aider à vous y retrouver dans le très joli labyrinthe des hygrophores.

**Note :** dans cet article lorsqu'il n'y a pas d'indications sur la comestibilité ou la toxicité, c'est que l'espèce n'a pas d'intérêt culinaire sans pour autant être dangereuse.

## Bonnes identifications !

### I. Hygrophores blancs non tachés de vineux ou de rouge

#### A. Espèces poussant dans l'herbe

1. Espèce charnue avec un large dôme central, blanchâtre ou crème, avec un chapeau pruineux...  
..... **Hygrocybe berkeleyi**
2. Espèces plus grêles, à chapeau légèrement gras au toucher
  - Chapeau tout blanc avec un disque parfois ochracé avec une odeur faible .....  
..... **Hygrocybe virginea**  
Hygrophore blanc de neige  
Comestible
  - Chapeau crème ochracé à jaune de cire à odeur faible ..... **Hygrocybe cereopallida**

- Chapeau crème ivoire à jaunâtre pâle à odeur de cuir de Russie ou d'huile de cèdre .....  
..... **Hygrocybe russocoriaceus**  
Hygrophore à odeur de cuir de Russie

#### B. Espèces poussant dans les bois

1. Espèce à flocons jaune vif au bord du chapeau et en haut du pied sous feuillus et conifères en terrain calcaire ..... **Hygrophorus chrysodon**  
Hygrophore à dent jaune
2. Espèces à odeur aromatique de papier adhésif ou de mandarine
  - Chapeau blanc puis entièrement ochracé avec le bord roussâtre, peu visqueux, sous les hêtres essentiellement. Réaction à la potasse en orange sur le chapeau, les lames et le bas du pied ..... **Hygrophorus discoxanthus**  
Hygrophore à centre jaune
  - Chapeau blanc très visqueux avec un peu de crème et d'ochracé au centre parfois. Pas de réaction sur le chapeau à la potasse .....  
..... **Hygrophorus eburneus**  
Hygrophore blanc d'ivoire
3. Espèce à odeur de topinambour et de punaise des bois chapeau blanc très visqueux, sous les chênes ..... **Hygrophorus cossus**  
Hygrophore à odeur de cossus
4. Espèce à odeur faible à chapeau blanc un peu gras au toucher. Pied à base effilée. Sous les chênes .....  
..... **Hygrophorus penarioides**  
Hygrophore de l'Office  
Très bon comestible

### II. Hygrophores blanchâtres tachés de rouge, ochracés, bruns, olivâtres, gris ou noirs

#### A. Espèces poussant dans l'herbe

1. Chapeau et pied très visqueux, gris-brun sombre puis plus pâle ..... **Hygrocybe unguinosa**  
Hygrophore baveux
  2. Chapeau et pied secs, noirâtre à gris souris à odeur d'eau de Javel ..... **Hygrocybe nitrata**
- Il existe deux autres hygrophores à odeur de Javel. **Hygrocybe ingrata** : chapeau ocre pâle à bistre rosâtre ; lames blanchâtres et chair légèrement rougissante. **Hygrocybe ovina** : chapeau brun sombre à sépia vineux puis noirâtre, lames espacées et fortement rougissantes.

**B. Espèces poussant dans les bois****1. Chapeau de teinte rose rougeâtre ou vineuse**

- Sous les feuillus, avec des lames pâles plutôt serrées blanches puis se tachant de rouge vineux ..... **Hygrophorus russula**  
Hygrophore russule.  
Comestible amarescent
- Sous conifères en montagne avec des lames vineuses ..... **Hygrophorus capreolaris**  
Hygrophore des chevreuils

**2. Espèce brun olive à brun jaune avec une zone annulaire visqueuse sur le pied, avec des lames jaunes sous les pins ..... **Hygrophorus hypothejus****  
Hygrophore à lames jaunes  
Comestible**3. Espèces à chapeau rose orangé à brun orangé avec des lames blanches ou blanchâtres**

- Sous les conifères de montagne, chapeau orange ochracé ou rose aurore, visqueux .....  
..... **Hygrophorus pudorinus**  
Hygrophore pudibond
- Sous les hêtres, chapeau ocre rosé saumoné avec un pied sec ..... **Hygrophorus poetarum**  
Hygrophore des poètes  
Comestible
- Sous les feuillus à chapeau et pied visqueux
  - Chapeau blanc à centre roux orangé. Sous les feuillus en terrain calcaire .....  
..... **Hygrophorus carpini**
  - Chapeau beaucoup plus unicolore avec un bord de couleur beige ocre à crème ochracé ..... **Hygrophorus lindtneri**
- Sous les feuillus, chapeau et pied sec
  - Odeur de farine. Chapeau fibrilleux, ocre orangé à bord plus pâle .....  
..... **Hygrophorus nemoreus**  
Hygrophore des bois  
Bon comestible
  - Odeur faible. Chapeau brun ocre à brun orangé plus ochracé vers le bord, sous les chênes et les hêtres, plutôt calcicole .....  
..... **Hygrophorus arbustivus**

**4. Espèces à chapeau brun, brun-gris, brun-roux à brun olivâtre très visqueux.**

- Sous les conifères
  - Sous les pins, grosse espèce .....  
..... **Hygrophorus latitabundus**  
Hygrophore limace  
Comestible pelé
  - Sous les épicéas, chapeau blanchâtre à centre brun noirâtre. Réagit en orangé à l'ammoniaque sur le chapeau .....  
..... **Hygrophorus olivaceoalbus**  
Hygrophore blanc olive

## • Sous les feuillus

- Chapeau brun-roux avec un centre olivâtre. Réaction à l'ammoniaque bleu-vert sur le chapeau ..... **Hygrophorus personii**  
Hygrophore discoloré
- Chapeau blanchâtre à centre brun noirâtre, surtout sous les hêtres. Réaction en jaune vif à la potasse sur la base du pied .....  
..... **Hygrophorus mesotephrus**  
Hygrophore à centre sombre

**5. Espèces à chapeau et pied secs ou presque gris à gris noirâtre**

- Chapeau gris assez pâle recouvert comme le pied de petits flocons gris à gris noirâtres .....  
..... **Hygrophorus pustulatus**  
Hygrophore pustuleux
- Chapeau gris assez pâle non recouvert de flocons avec une odeur d'amande amère .....  
..... **Hygrophorus agathosmus**  
Hygrophore à bonne odeur
- Chapeau gris sombre à gris noirâtre sans odeur
  - Chapeau blanc puis gris noirâtre. Espèce de fin d'hiver et début de printemps .....  
..... **Hygrophorus marzuolus**  
Hygrophore de mars  
Très rare en Dordogne.  
Comestible apprécié en montagne
  - Chapeau gris noirâtre dès le départ, espèce automnale ..... **Hygrophorus camarophyllus**

**III. Espèces de couleurs vives jaunes, orange, rouges, vertes ou bleues****A. Espèces noircissantes**

1. Chapeau lisse et un peu gras au toucher, sans fibrilles bien apparentes, peu charnu .....  
..... **Hygrocybe conica**  
Hygrophore conique  
Toxique
2. Chapeau sec et vite fibrilleux assez charnu .....  
..... **Hygrocybe pseudoconica**  
Hygrophore noircissant  
Toxique

**B. Espèce charnue à lames très décurrentes.** Chapeau ochracé à ochracé orangé. On la trouve en général dans les prés, mais elle peut pousser dans les bois ..... **Hygrocybe pratense**  
Hygrophore des prés  
Comestible mais rare. Certains mycologues pensent qu'il peut être entièrement blanc (variété *pallida*). Ces formes blanches sont parfois nommées *Hygrocybe berkeleyi*

**C. Espèces à chapeau conique**

1. Avec un pied lisse ou presque

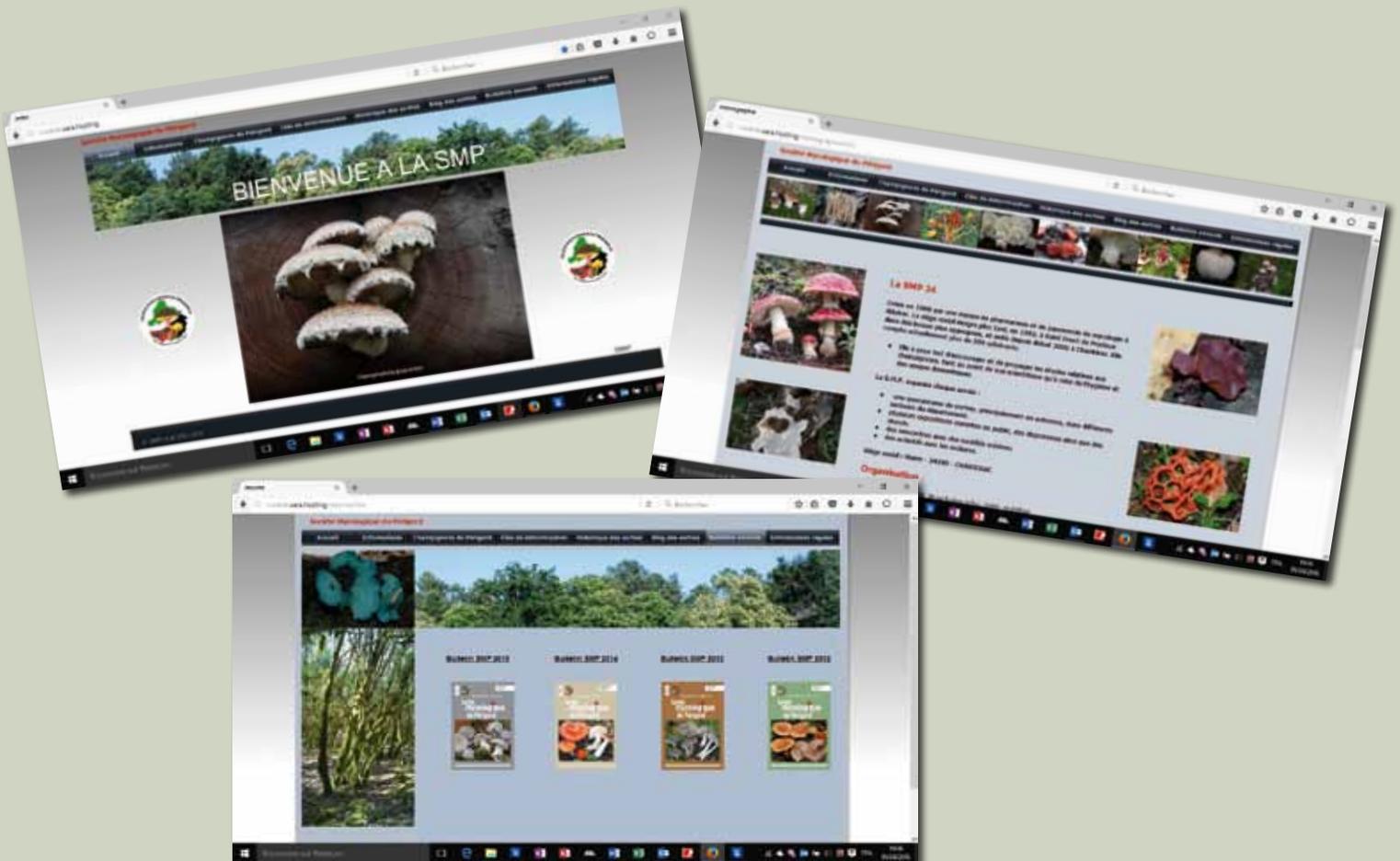
- Chapeau jaune citron avec des tons verdâtres, dans l'herbe des prés et des prairies non fertilisées ..... **Hygrocybe citrinovirens**
  - Chapeau rouge orangé à jaune orangé vif, dans l'herbe des prés et des prairies non fertilisées mais parfois dans les bois ..... **Hygrocybe aurantiosplendens**
  - Forme entièrement jaune du précédent ..... **Hygrocybe luteosplendens**
- 2. Avec un pied nettement fibrilleux**
- Chapeau jaune, jaune orangé avec des spores elliptiques à cylindriques ..... **Hygrocybe persistens**  
Hygrophore immuable
  - Chapeau jaune à orangé rougeâtre avec des spores globuleuses ..... **Hygrocybe konradii**  
Hygrophore de Konrad
  - Chapeau rouge ponceau à rouge vermillon dans les prés et prairies non fertilisées. Comestible à protéger ..... **Hygrocybe punicea**  
Hygrophore ponceau
- D. Espèces à chapeau plat ou convexe**
- 1. Avec un chapeau et un pied très visqueux**
- Lames nettement décurrentes, avec sur l'arête un bourrelet visqueux **Hygrocybe laeta**
  - Tons verts, bleus plus ou moins mêlés ..... **Hygrocybe psittacina**  
Hygrophore perroquet
  - Tons rouge brique ..... **Hygrocybe psittacina var. perplexa**
  - Espèce jaune, orange ou rouge ..... **Hygrocybe glutinipes**
- 2. Avec un chapeau et pied secs parfois un peu gras au toucher**
- Chapeau rouge orangé avec des mèches de la même couleur
    - Mèches évidentes rouge écarlate à rouge orangé ..... **Hygrocybe miniata**  
Hygrophore vermillon
    - Mèches plus petites sur un chapeau petit (inférieur à 3 cm), poussant sur un sol calcaire ..... **Hygrocybe calciphila**
    - Mèches plus fines dans des milieux plus humides ..... **Hygrocybe substrangulata**
    - Chapeau rouge vif et une odeur d'ail ..... **Hygrocybe helobia**
    - Lames typiquement très décurrentes ..... **Hygrocybe cantharellus**
  - Chapeau sans mèches et odeurs particulières
    - Odeur de miel ..... **Hygrocybe reidii**  
Hygrophore de Reid
    - Odeur de punaise des bois ..... **Hygrocybe quieta**  
Hygrophore tranquille
  - Avec un chapeau sans mèche et sans odeur
    - Chapeau rouge vif et chair inodore ..... **Hygrocybe coccinea**  
Hygrophore écarlate
    - Chapeau rouge orangé avec une chair très amère ..... **Hygrocybe mucronella**
    - Chapeau un peu lubrifié rouge à marge jaune, lames décurrentes ..... **Hygrocybe constrictospora**
    - Chapeau rouge vif avec une marge jaune d'or. Chapeau et pied gras au toucher et un haut du pied d'un très beau rouge qui contraste avec des lames pâles. Ces dernières sont décurrentes ..... **Hygrocybe insipida**
    - Chapeau jaune à jaune orangé assez gras au toucher, lames adnées ..... **Hygrocybe ceracea**  
Hygrocybe céracé
    - Chapeau jaune citron à jaune orangé visqueux, lames échancrées à arêtes souvent plus pâles ..... **Hygrocybe chlorophana**
    - Chapeau orangé peu visqueux, lames plus adnées voire décurrentes. Espèce plus gracile que la précédente ..... **Hygrocybe subpapillata**



Hygrocybe konradii



L'hygrophore perroquet:  
le champignon aux mille couleurs!



En exclusivité, quelques pages du nouveau site de la SMP!

# Le site Internet de la SMP évolue

Jean-François Rieupeyroux

8, rue Pelée  
75011 Paris

[jf.rieupeyroux@free.fr](mailto:jf.rieupeyroux@free.fr)

Chaque jour, et plusieurs fois par jour, que ce soit à la radio, la télévision, reviennent dans les conversations avec les jeunes et les moins jeunes, les termes « Réseaux sociaux », « Web », « Twitter », « Facebook », « Blog », etc., mots qui font maintenant partie du langage courant. Ils font même partie des mots qu'il faut glisser de-ci de-là pour faire sérieux et dans le coup! Les plus savants parlent même des NTIC pour convaincre leur interlocuteur (c'est-à-dire lui assener un grand coup de bâton sur la tête!).

Bref, nous sommes à l'ère de la communication! Le mot est dit... et sans tomber dans l'excès, nous ne pouvons pas y échapper, la SMP non plus.

Depuis longtemps déjà, la SMP possède un site Internet. Il y a bien une raison. La communication est nécessaire... et tout va très vite.

Au sein de notre association nous sommes autour de 300 adhérents qui ont des attentes diverses. Mais la SMP existe dans un contexte qui n'est pas indifférent: le public en général, les autres associations, les organisations et services publics, etc. Nous faisons partie d'un tissu qui structure la vie sociale de notre département. Pour preuve: nos sorties sont souhaitées, sinon demandées par des communes tout comme nos expositions, les émissions radios sont très suivies...

Pas étonnant, que dans ce contexte, les responsables de la SMP se posent à nouveau la question de leur site Internet! Utilité, fonctionnement... pour qui, pour quoi? Autrement dit, il s'agit de savoir quelle information voulons-nous, comment la faire circuler, quelles en sont les cibles?

Mais aussi la SMP doit tenir son rang! Sans fausse modestie (et le rédacteur de cet article est bien placé pour le savoir), la SMP possède des compétences rares, de niveau largement national, que les adhérents peuvent parfois méconnaître, en tout cas qui n'est pas assez mise en avant et que notre fonctionnement ne valorise pas suffisamment. Certes, il ne faut pas se griser l'esprit. Mais c'est un point sur lequel le site Internet peut facilement aider.

Le site va donc être modifié avec un contenu largement augmenté, avec l'espoir qu'il sera tout aussi

largement consulté. Il faut d'ailleurs bien admettre que contenu, intérêt et consultation sont intimement liés et se nourrissent les uns les autres.

D'ici quelques mois, peut-être même d'ici quelques semaines, vous pourrez vous connecter au site de la SMP et sans doute y trouverez-vous suffisamment de plaisir et d'intérêt pour y revenir souvent. Il faut donc que cette nouvelle version soit pratique et utile. C'est l'objectif essentiel de l'équipe qui s'y est attelée.

Ainsi les nombreuses photos de champignons qui, pour beaucoup, dorment dans les fins fonds de nos disques durs, trouveront une place au grand jour. Nous ne rivaliserons pas, bien entendu, avec les sites bien connus, mais nous aurons notre créneau. Pour cela, il nous faut apporter un regard un peu différent et une plus-value. Ne doutons pas que nous saurons le faire.

Nous pourrions facilement mettre en ligne des informations illustrées (c'est tout l'intérêt) sur notre activité en général et nos sorties en particulier. Ainsi, les spécialistes pourront approfondir et nous livrer de précieux détails et conseils pratiques sur les découvertes lors des sorties... et d'autres aspects de la mycologie, toujours avec à l'esprit l'aspect pédagogique.

Le site permettra aussi de consulter facilement des documents comme les bulletins annuels ou les clés de détermination, le programme des sorties, dont chacun a toujours besoin mais qu'il n'a jamais sous la main au bon moment!

On peut même penser que les plus branchés, grâce à la 3G ou 4G de leur smartphone, ou de leur tablette, consulteront le site de la SMP au fond des vallées ou plus probablement en haut des collines du Périgord.

Trop ambitieux? Mais non, ça se fait déjà, pourquoi donc ne pas y participer?

**À bientôt sur le site Internet de la SMP!**

**NB :** un courriel de Monique Ségala informera les adhérents de la disponibilité de la nouvelle version du site. Une recherche avec les habituels moteurs de recherche permettra au public d'y accéder.

# Ils nous ont quittés

**Daniel Lacombe**

28, rue Eugène Le Roy  
24400 Mussidan

daniel.lacombe6@orange.fr

## LAURE HOURMANT

Le 17 septembre dernier, à l'âge de 93 ans, 22 ans jour pour jour après son mari, madame Laure Hourmant nous a quittés. Quelques jours plus tard, ses obsèques très émouvantes étaient célébrées à l'église de la Madeleine à Bergerac.

C'est en 1983 que je l'ai rencontrée pour la première fois avec son mari. Elle m'a offert en 1986 mon adhésion à la SMP. Elle m'a beaucoup appris et m'a donné notamment les bases de la mycologie. Elle avait le don de donner des détails qui marquent, comme le Tricholome colombette qui se pèle en triangle. Lors des journées d'étude du Périgord, elle accueillait chez elle des mycologues même au dernier moment, tel ce mycologue qui avait un chien. Or l'hôtel n'acceptait pas les canidés. Elle l'a hébergé au pied levé !

Avec son mari, elle a participé à plusieurs congrès de la SMF. Elle aimait cuisiner les champignons. Un jour, elle a montré à ses invités, sur un livre, les champignons qu'ils avaient consommés et parmi eux il y avait des amanites vaginées. Or, sur l'ouvrage qu'elle leur montra, ce bon comestible était indiqué avec une tête de mort. Imaginez la frayeur de ses convives ! Il a fallu qu'elle leur explique que ce champignon était toxique (mais non mortel) cru ! Point de souci, madame Hourmant les avait bien fait cuire !

En 1995, je l'ai amenée en Haute-Loire et elle m'a fait découvrir le très joli village d'Arlempdes où elle aimait se rendre avec son mari qui appréciait beaucoup la pêche. C'était non seulement une excellente pédagogue, mais aussi une personne pleine d'humour ; en témoignent ces quelques lignes qui suivent sur la cuisine des champignons où elle joue avec les noms des champignons.

« Prenez donc un chaudron de grande capacité préalablement enduit d'huile de coude (celle du mari à la rigueur !), chemisez-le entièrement avec des lames lardacées de colombines vertes, avec des tricholomes des oies pour la graisse, et de collybies butyracées pour le beurre. Versez-y le mélange des champignons

récoltés, frais ou décongelés, préalablement nettoyés et scrupuleusement identifiés. Pour les morveux et les malpropres, munissez-vous d'un gant de toilette pour les débarbouiller. Vous pouvez utiliser le tricholome à odeur de savon aidé du clitocybe odorant et d'hydne cure-oreille. Faites-les dorer à feu doux. Pour lier la sauce, il est indispensable de se procurer des œufs du diable très jeunes et frais, de la farine que le meunier se fera un plaisir de vous fournir. Mouiller avec du lait (c'est là qu'intervient la nécessité d'avoir un tabouret), car il vous faudra traire soit la vache blanche soit la vache rouge ou mieux la vachotte. Je vous recommande cette dernière qui a la réputation de fournir un lait abondant, doux et parfumé... »

Lors de la sortie à l'auberge de Layotte, le 10 avril, nous avons trouvé une Pholiote du peuplier. Voici ce que madame Hourmant proposait pour la cuisiner.

« Après avoir vanté les qualités esthétiques et gustatives de l'amanite des Césars, j'aimerais aujourd'hui vous parler d'une espèce dont la bonne réputation en Périgord ne paraît pas affirmée. Elle offre cependant des avantages non négligeables. D'abord sa prolifération qui procure presque à longueur d'année à ceux qui ont la chance de connaître ses zones de croissance un apport appréciable au niveau de l'approvisionnement. Je veux parler d'Agrocybe aegerita communément appelé pholiote du peuplier, souchette ou pivoulade. Cultivée avec succès, elle est vendue en région parisienne sous le joli nom d'albarrelle du Vexin.

À l'état sauvage elle apparaît en touffes sur les vieilles souches du peuplier, de saule ou de sureau. Elle a même été signalée sur souche de marronnier par un de nos membres, monsieur Messori. Je l'ai rencontrée dans une pelouse où nulle trace n'était apparente, ce n'est qu'en creusant que j'ai découvert des racines enfouies. Je l'y retrouve régulièrement du mois d'avril aux premières gelées.

Il convient de récolter de préférence ce champignon à l'état jeune lorsque son chapeau mesure de 3 à 6 cm de diamètre. Ses lames sont parfois peuplées

de petits insectes noirâtres (collembolles?) dont il est très facile de les délester. Il suffit pour cela de disposer les chapeaux des champignons (après avoir sectionné les pieds) sur un tamis plat, au-dessus d'une bassine d'eau exposée au soleil, les lames sur le dessus en pleine lumière. Au bout de très peu de temps, vous obtiendrez un effet de piscine remarquable! Cette méthode dont vous devez apprécier la « haute technicité » est née de l'imagination d'un mari astucieux

Si vous avez une récolte très abondante comme c'est souvent le cas sachez qu'une partie peut être réservée à la congélation. Ne pas dépasser 6 mois de conservation car, au delà, vos champignons prendraient un goût amer désagréable. Ce serait dommage pour un comestible généralement apprécié. S'il est congelé, le passer directement à la poêle, couvrir et laisser mijoter assez longtemps. Puis retirer le couvercle et augmenter la flamme pour une bonne évaporation de l'eau. Ajouter huile et beurre pour la cuisson définitive. Agrémenter d'un hachis d'ail et de persil.

Dans « ses chroniques de mycogastronomie » le Docteur Romain le classe parmi les meilleurs. Il va jusqu'à dire que « sa fine saveur d'amande, sa chair ferme et croquante en font un régal ». sans aller jusque là, honnêtement je le trouve bon. Je l'utilise soit en garniture autour d'une viande rôtie soit en omelette. »

Après le décès de son époux, madame Hourmant s'était retirée à Bergerac et elle était régulièrement sollicitée pour identifier des champignons. Je lui dois beaucoup et, bien qu'elle ait été toujours une mycologue d'une très grande modestie, je me devais de rendre cet hommage à cette grande Dame de la mycologie du Périgord.

### **PIERRE MAZARS**

Le docteur Pierre Mazars, habitant de saint-André d'Allas, avait adhéré lors de la sortie de Plazac en 2001. Nous avons fait deux sorties dans sa pro-

priété en 2003 et 2006. Il avait apporté son aide également lors de stand mycologique dans le Sarladais. Il était passionné de nature et très engagé dans le domaine de l'écologie. Il s'était présenté aux élections cantonales sur le canton de Vergt en 2011. Il est décédé en août 2015.

### **JEAN RABIER**

Jean Rabier était l'un des membres fondateurs de la Société mycologique du Périgord en 1968. Il a organisé une trentaine de sorties dans sa propriété de Valeuil, commune dont il avait été maire. Il est décédé le 26 décembre dernier à l'âge de 93 ans. Il a été de nombreuses années membre du conseil d'administration de la société mycologique du Périgord.

### **PIERRE BORDES**

Pierre Bordes, de Razac, fils de monsieur et madame Bordes, piliers de la SMP pendant de nombreuses années est décédé à l'âge de 80 ans début janvier. Pierre Bordes a organisé plusieurs sorties et une belle exposition de champignons à Razac-sur-l'Isle en 2003, commune dont il a été membre du conseil municipal. Il était le frère de Manon Bordes, membre dévouée de notre association. Sa maman est décédée centenaire en 2006.

### **JEAN ISSARD**

Jean Issard est décédé le 6 février à 78 ans. Il avait été le cofondateur de l'écomusée de la châtaigne de Villefranche-du-Périgord, le fondateur de la Confrérie du châtaignier, de la châtaigne et du champignon. Il avait organisé plusieurs expositions de champignons sur Villefranche-du-Périgord, ainsi qu'une assemblée générale de la SMP. Il était un des piliers de la fête de la châtaigne et du champignon de Villefranche.

**La Société mycologique du Périgord présente toutes ses sincères condoléances aux familles.**

# La vie de la SMP...



Sortie de Viazac

## BEAUCOUP DE MONDE À LA SORTIE DE VIAZAC!

Depuis trois ans, à l'invitation de Florence FARRUGIA et d'Anne-Marie DELOUS, pharmaciennes à Figeac, nous faisons une sortie dans le Figeacois.

La publicité est limitée à des affiches dans la pharmacie et pourtant nous avons eu 74 participants, très motivés par la découverte des champignons.

Nous sommes allés dans des bois dans la commune de Viazac. Les sols étaient secs, mais nous avons réussi à trouver 69 espèces différentes. Après un pique-nique champêtre à la sortie du bois, sur des rondins, nous nous sommes dirigés vers la salle des fêtes de Viazac où les participants ont été très attentifs et disciplinés pendant l'identification menée par Daniel LACOMBE. Les paniers ont été étudiés les uns après les autres. De nombreuses explications ont été données. Certains ont été mis à contribution pour reconnaître une odeur ou vérifier si le champignon était âcre ou non. Les champignons ont été ensuite apportés à la pharmacie pour y être exposés.

Le blog de la pharmacie reprend également la liste et l'identification des espèces ramassées :

[pharmaciedelapostefigeac.over-blog.com/2014/08/sortie-mycologique.html](http://pharmaciedelapostefigeac.over-blog.com/2014/08/sortie-mycologique.html)

Les participants ont été enchantés de cette journée.

## UNE BELLE SORTIE À SAULIAC

Le dimanche 25 octobre, par un temps magnifique, les participants de la sortie de Sauliac-sur-Célé ont parcouru pelouses calcaires et bois à la recherche des champignons. Deux espèces rares y ont été découvertes, le très bel Entolome de Bloxam (*Entoloma bloxamii*) et l'étonnant Polypore blanc et noir (*Boletopsis leucomelaena*). Ces deux champignons ne se consomment pas et sont à protéger.

Après les sorties de Quissac et de Caniac-du-Causse où peu d'espèces ont été trouvées, les participants ont de nouveau parcouru les bois communaux de Sauliac et une bordure de route sous des conifères. Au total, plus de cent espèces y ont été trouvées.

Daniel Lacombe

## À LA DÉCOUVERTE DES CHAMPIGNONS SUR LA COMMUNE DE DURAVEL

Le mercredi 28 octobre 2015, Duravel (Lot) et l'Association des propriétaires de bois de Duravel accueillent la Société mycologique du Périgord pour une sortie champignons. Amateurs et spécialistes étaient les bienvenus. Des membres de l'APBD sont venus en renfort de la trentaine de participants, permettant par leur connaissance du terrain une exploration plus efficace des trois espaces forestiers choisis pour la cueillette ce matin-là. Malgré des conditions météorologiques peu favorables qui avaient précédé cette sortie, les champignons étaient au rendez-vous, et Daniel Lacombe en a identifié plus de 80 espèces.

Ce résultat et la richesse des échanges qui ont eu lieu confortent les passionnés de nature de Duravel dans l'idée qu'il est nécessaire de réaliser, année après année, l'inventaire des richesses mycologiques du secteur. La sortie du 28 octobre marquait la première étape. La prochaine sortie aura lieu le samedi 15 octobre 2016 à Duravel et s'intégrera à l'exposition consacrée à la forêt, organisée par l'APBD dans la salle Jean Jardel.

Je remercie madame le Maire et la municipalité de Duravel pour leur accueil chaleureux et le prêt de la salle des associations pour l'identification des champignons. Un grand merci à Henry Radet et toute son équipe des propriétaires de bois pour leur participation enthousiaste, leurs conseils, et le magnifique repas offert aux participants. Une mention particulière pour notre ami mycologue et voisin René Noygues qui m'a fait connaître la société mycologique du Périgord lors des deux précédentes sorties qu'il avait organisé avec son épouse à Puy l'Évêque. Il nous a d'ailleurs rejoints pour l'identification des champignons l'après-midi.

Anny Sautarel

Ld Marc – 46700 St-Martin-le-Redon

# La page du débutant

**Daniel Lacombe**

28, rue Eugène Le Roy  
24400 Mussidan

daniel.lacombe6@orange.fr

Régulièrement, des participants à une sortie racontent qu'ils ont été malades après avoir mangé des Rosés-des-prés. En règle générale, il s'agit d'une simple confusion avec des Agarics radicants ou Agarics jaunissants, extrêmement indigestes.

Beaucoup posent également des questions sur les champignons entièrement blancs qui poussent dans les prés. Le tableau ci-dessous pourra vous aider à y voir plus clair.

	Chapeau	Lames	Pied	Chair	Habitat et comestibilité
Rosé-des-prés <i>Agaricus campestris</i>	Blanc pur, puis blanc roux et finalement blanc grisâtre en vieillissant, fibrilleux ou méchuleux	Rose puis brunes	Aminci à la base avec un anneau mal formé et qui disparaît	Blanchâtre à odeur agréable	Pelouses, prairies et pâtures. <b>Bon comestible</b>
Agaric radicant <i>Agaricus bresadolanus</i>	Recouvert de plaques fibrilleuses gris-brun ou brun ochracé sur un fond plus pâle. Il peut jaunir légèrement au toucher	Gris rose puis brune	En massue avec une racine dure blanchâtre jaunissant à la base, possédant un anneau blanc peu épais	Blanche avec un jaunissement parfois à la base à faible ou d'amande amère parfois	Bordure des bois de feuillus, le long des allées, dans les jardins. Rare dans les pâtures. <b>Toxique</b>
Agaric jaunissant <i>Agaricus xanthodermus</i>	Blanc ou gris avec une forme irrégulière, plus ou moins tronconique très jaunissant	Rose-vif puis brun-rose et finalement brunes	Bulbeux jaunissant fortement au toucher avec un anneau mince, floconneux sur sa face inférieure	Très jaunissante à odeur d'encre, d'iode.	Prairies, bois clairs, parcs et jardins. <b>Fortement indigeste</b>
Lépiote pudique <i>Leucoagaricus leucothites</i>	Blanc ou crème, fibrilleux-soyeux voire granuleux	Blanche puis crème parfois rosissant d'où son nom de pudique	Blanc en massue ; anneau simple, un peu coulissant	Blanche	Pelouses et prairies. <b>Comestible</b> mais attention aux confusions avec les amanites blanches mortelles qui possèdent une volve à la base du pied.

# Curiosité...

## la vie d'une volvaire

**Monique Ségala**

3, impasse du Barrage Ouest  
24100 Bergerac

Cette belle et très rare Volvaire soyeuse (*Volvaria bombycina*) a poussé dans le creux d'un tronc mort d'un érable devant ma porte d'entrée, ce qui m'a permis de l'admirer et de la photographier.

En 2013, trois pousses ont eu lieu durant l'été, chaque fois avec un seul champignon.

En 2014, trois pousses également, mais la première pousse donna 3 champignons.







Une belle récolte, c'est bien...  
mais savoir où et comment récolter, c'est mieux!

# Réglementation de la cueillette des champignons en Dordogne

Marie-Thérèse et Claude Boudart

Les Guichoux  
24300 Saint-Pierre-de-Chignac

## PRINCIPES DE BASE EN TERRAINS PRIVÉS

Les champignons sauvages appartiennent de plein droit au propriétaire du sol où ils se trouvent (art. 547 du Code civil).

Toutefois, la cueillette est tolérée à condition :

- de demander l'autorisation au propriétaire ;
- de respecter les lieux, les animaux et panneaux d'interdiction ;
- de ramasser les champignons en quantité raisonnable ;
- de consulter les arrêtés préfectoraux et communaux en mairie.

Le fait que le bois ne soit ni clôturé, ni interdit d'accès par des panneaux, n'autorise pas pour autant la cueillette. Ramasser des champignons chez autrui sans autorisation est un vol et le propriétaire peut vous contraindre à restituer votre récolte.

D'après l'article R163-5 du Code forestier, une récolte sans autorisation inférieure à 10 litres est passible d'une amende de 750 euros et une récolte supérieure à 10 litres peut vous coûter jusqu'à 45 000 euros d'amende et 3 ans d'emprisonnement.

## LA CUEILLETTE EN FORÊTS ET TERRAINS PUBLICS

Dans ces bois, la cueillette est en principe soumise à autorisation du représentant de l'ONF. Elle peut être réglementée par arrêté préfectoral.

Dans les forêts domaniales, l'accès est libre et vous avez le droit de ramasser jusqu'à 5 kg de champignons par cueillette. En Dordogne, les forêts concernées sont : la forêt de Born, la forêt de Lanmary, la forêt Barade, la forêt de La Mothe, la forêt de Beaupouyet, la forêt de Sarlat-Campagnac, la forêt du Maine et la forêt de Bessède.

La cueillette des champignons peut faire l'objet d'une réglementation préfectorale. Il convient donc de se renseigner en mairie ou en préfecture.

Dans le cas des domaines départementaux, tels que La Jemaye, Rouffiac ou St-Estèphe, il est indispensable d'obtenir l'autorisation de cueillette de l'autorité compétente (Conseil départemental).

## LA COMMERCIALISATION DES CHAMPIGNONS

Bien sûr, toutes les espèces protégées (art. L. 411-1 du Code de l'environnement) sont interdites à la vente et à l'achat.

Les produits de la cueillette sont en principe destinés à la consommation personnelle et ne peuvent faire l'objet de commerce que sous la responsabilité du cueilleur-vendeur.

Pour conclure, retenir cette règle : **il n'est pas possible d'aller cueillir les champignons n'importe où sans l'autorisation des propriétaires ou autorités responsables.**



# Apprenez à reconnaître...

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

## ... l'Entolome livide - **Très toxique!** (*Entoloma lividum*)

Chapeau pâle, non hygrophane  
(ne change pas de couleur  
en se déshydratant)

Lames d'abord  
jaune de buis

Pied souvent  
en massue

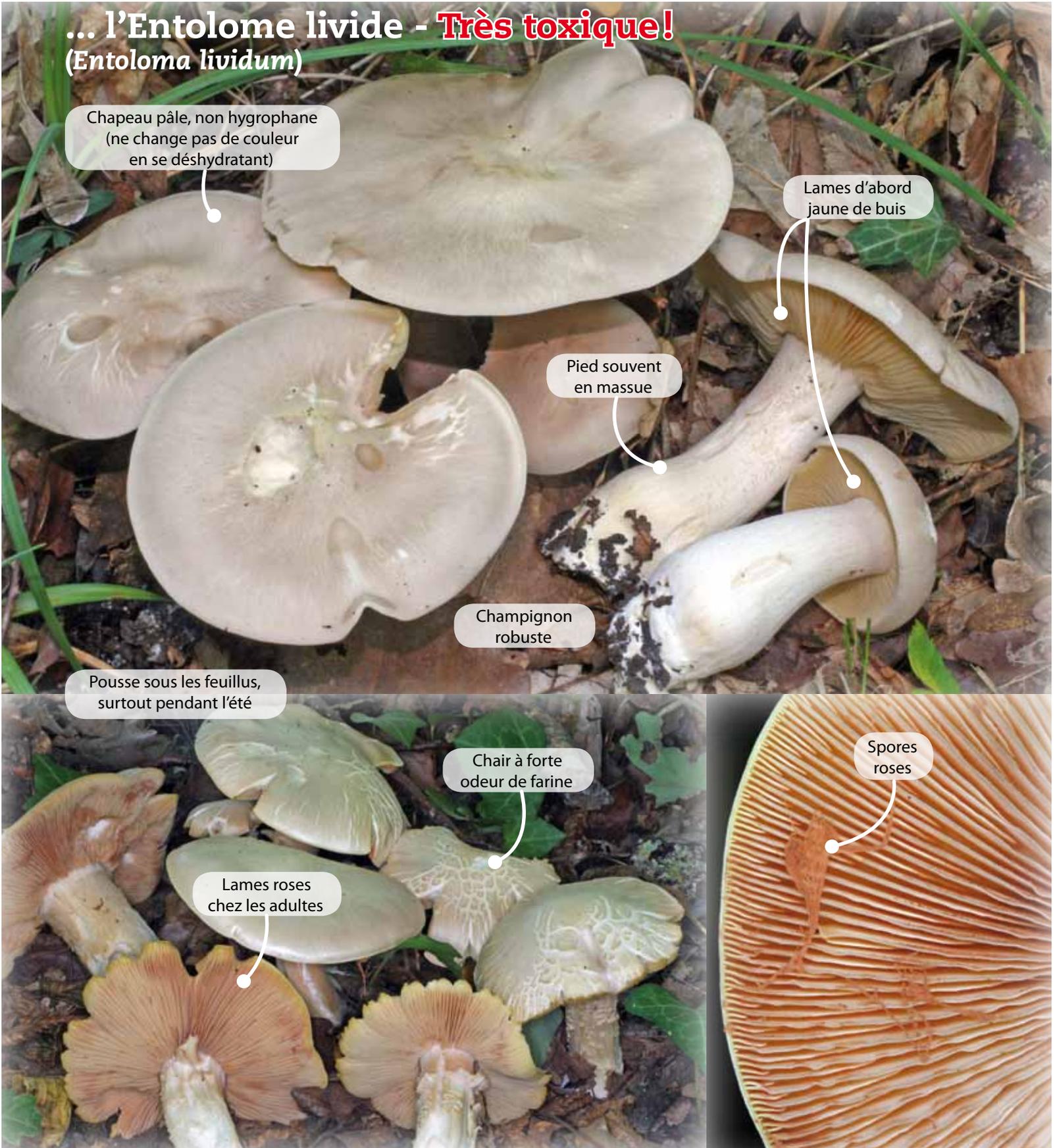
Champignon  
robuste

Pousse sous les feuillus,  
surtout pendant l'été

Chair à forte  
odeur de farine

Lames roses  
chez les adultes

Spores  
roses



## D'OÙ VIENNENT LES NOMS DONNÉS AUX CHAMPIGNONS ?

On nous appelle **champignons** :

Mais savez-vous pourquoi ?

Parce que nous vivons à la campagne et que nous sommes des produits de la campagne.

On disait autrefois, il y a plusieurs siècles, *champignuel* ou *campaniolus* en latin, ce qui signifiait petit produit des champs.

Mais certains nous rapprochent aussi de *campana*, la cloche, car beaucoup d'entre nous ont un chapeau en forme de cloche.

Nous, les **cèpes** qui faisons partie de la famille des bolets (de *boletus* latin pour dire champignon), que nous soyons cèpe de Bordeaux, cèpe bronzé ou cèpe de pins, notre appellation vient du latin *cippus* qui veut dire tronc, qui a donné le mot *cep* en français (comme le cep de vigne) :

notre chapeau repose sur un pied assez robuste qui peut faire penser à un tronc des arbres au milieu desquels nous vivons, et bien souvent plus ou moins tordu comme celui d'un cep de vigne.

Quant à nous les **lactaires**, nous avons une particularité de famille : à la moindre cassure du chapeau, nous laissons s'échapper un suc ; et parce que ce suc est souvent blanc, couleur du lait, on nous a appelés lactaires, du latin *lac*, *lactis* et du grec *gala*, *galactos* signifiant le lait (ce suc est parfois, gris, jaunâtre ou orangé rouge). Remarquez au passage que lactaire et galaxie – la voie lactée – ont la même origine.

Les **russules** : étymologiquement, nous sommes les petites rougeâtres : du latin *russus* avec diminutif. Mais il faut reconnaître que ce nom d'origine est loin d'épuiser la très grande variété de nos couleurs, et qu'il n'aide pas vraiment à caractériser la famille.

Les lépiotes, dont certaines sont plus connues sous le nom de coulemelles, nous tirons notre nom de la langue grecque : *lepion* signifie petite écaille, petite croûte : notre chapeau et notre pied sont tout entier revêtus de petites écailles. La grande coulemelle, appellation plus populaire de la lépiote élevée, tient son nom du latin *columna* devenu *columella* avec son diminutif et signifiant petite colonne :

allusion à la forme et à la hauteur du pied.

Champignons de printemps, on nous appelle les **morilles** : c'est en raison de notre couleur sombre.

Ce nom nous vient du latin *mauricula*, diminutif de *maurus* qui évoque la couleur brune.

Le nom de Maures, populations arabes du Moyen Âge, vient aussi de là.

Nous, les **pleurotes** qui poussons sur les bois morts, parfois à même les troncs de certains arbres, nous devons notre nom au grec *pleura* qui signifie le côté et *otos* qui signifie l'oreille : notre pied est excentré, inséré sur le côté, ce qui nous donne l'aspect d'une oreille.

D'ailleurs ne dit-on pas encore populairement oreille de l'orme, de noyer, de chardon ?

Les **amanites** : on ne connaît pas bien l'origine de notre nom ; peut-être faut-il penser au mont Amanos en Asie mineure où nous poussons en abondance.

Les **chanterelles** : serions-nous des champignons qui chantent ? Eh bien non. Et pourtant...

Cette appellation nous vient du grec *kantharos* avec diminutif et indiquait dans la Grèce antique un récipient en forme de coupe pour boire du vin. Après avoir bu plusieurs coupes, on peut devenir chanterelle, à savoir se mettre à chanter ou à jouer de la musique :

Bref il n'y a pas loin de la coupe au chant bien que ce ne soit pas la même étymologie !

Plus couramment, à cause de notre forme arrondie et ondulée, les gens nous appellent girolles :

Notre origine est le latin *gyrus* qui veut dire le cercle, le tournoiement. L'appellation craterelles pour désigner des espèces proches vient du grec *krater* qui désigne un vase antique. Ce même terme a donné en français le cratère (du volcan).

Les **oranges**, nous devons notre nom à notre remarquable couleur orangée. Nous sommes aussi connues sous le nom d'amanites des Césars, servies à la table des empereurs romains qui nous appréciaient particulièrement.

Si vous cherchez des gourdins dans les bois, pensez à nous, les **clavaires** : notre nom est en effet tiré du latin *clava*, la massue. L'espèce clavaire en pilon, par exemple, fait vraiment penser à une massue.

Les **hygrophores** comme notre nom grec l'indique, *hygros* signifiant humide, mouillé et *phero* signifiant porter, nous sommes littéralement des porteurs d'humidité.

Quant à nous les **gomphides**, de par notre forme, on nous a comparés à un clou ou à une cheville, d'où l'origine latine de *gomphus* latin (*gomphos* en grec).

Les **helvelles** dont le chapeau est en forme de selle, le pied côtelé et lacuneux, les latins nous comparaient à des choux : d'où l'appellation *helv-ella*, petit chou.

À vrai dire, les tricholomes, nous avons une étymologie qui ne correspond pas toujours à l'aspect que nous présentons. Ainsi nous devrions être des champignons à marge poilue : du grec *loma*, la marge, la bordure et de *tricos*, les poils, les cheveux.

Or nous sommes souvent à marge glabre !

Les **clitocybes** : de *klitos*, la pente et de *kube*, la tête.

Avec notre tête inclinée et nos lames décourbées, les gens voient en nous la forme d'un entonnoir.

Les géastres, – ou astrées –, poussant à ras de terre, bien que nous ne soyons pas comestibles, à cause de notre remarquable aspect nous avons reçu un très joli nom : étoiles de terre ; du grec *gê*, la terre et de *aster*, l'étoile. Les asters sont aussi des fleurs à étoiles.

Si vous avez envie de goûter aux **coprins**, à notre espèce comestible le coprin chevelu par exemple, il faudra venir nous chercher dans les excréments.

*Copros* en grec, c'est justement le fumier.

Si vous envisagez de devenir riche, il vous faudra collectionner les **collybies**. Avec notre petit chapeau, nous ressemblons à une petite pièce de monnaie : du grec *collubos* signifiant précisément petite pièce.

Les **pézizes**, espèces en forme de coupe ou d'oreille, nous sommes des champignons quasiment dépourvus de pied : notre nom vient du grec ancien *pezis*.

Si vous perdez malencontreusement votre ceinture dans les bois, sachez que nous, les **strophaires**, nous pouvons en tenir lieu car nous sommes étymologiquement des porte-ceintures : *strophos* est la ceinture en grec. Notre anneau au pied ferait croire à un champignon ceinturé.

Les **mousserons** : nous sommes censés pousser sous la mousse.

Les **entolomes** : du grec *entos*, à l'intérieur et de *loma*, frange ou bordure d'un vêtement. C'est en raison d'une marge lobée ou enroulée de certaines de nos espèces.

Les **marasmes**, dont le plus connu et le plus apprécié est sans doute le marasme des Oréades, nous sommes étymologiquement des champignons maigres et secs : c'est le sens de *marasmos* en grec.

Nous nous prêtons bien au séchage.

Vous le voyez, les noms que nous portons ne nous ont pas été donnés au hasard.

Ils en disent parfois long sur nos différentes identités et nos différences d'identités.

Vous nous connaissez mieux sous des noms populaires qui parfois peuvent induire en erreur, mais cependant très utiles : ils viennent compléter et enrichir nos appellations savantes.

Toutes vos remarques sur cet article seront les bienvenues.

**René NOYGUES**

## COUP DE Foudre MYCOLOGIQUE

J'ai succombé à la poésie des champignons.

Chaque nom que le génie créatif de notre langue leur a donné m'enchanté :

Lycoperdon perlé, clitocybe nébuleux, girolle pruineuse,  
Chanterelle sinueuse, marasme petite-roue, trompette-de-la-mort,  
Tous, hôtes de nos charmants bois de Duravel.

Je m'incline avec respect devant la mycène en casque,  
J'écoute la russule pourpre et noire qui murmure  
« Méfie-toi de cette amanite jonquille au charme toxique  
Prends garde à cette mycène rose à l'air innocent  
Tu pourrais bien être victime d'hallucinations si tu l'absorbes. »

Et tandis que je quitte éblouie la forêt enchantée de Dondas  
Un tourbillon de senteurs que je discerne mal m'assaille.

Debout, au milieu des paniers de récolte, Daniel brandit ses flacons magiques d'identification et s'écrie :  
« Odeur douce et fruitée, tu dois identifier ce lactaire avec ton nez ! »

Les senteurs se bousculent au rythme des identifications :  
Parfum de frangipane pour l'hébélome radicaire,  
Parfum de poivre pour le tricholome squarruleux,  
Parfum de cire pour ce mycène et de farine pour ce clitopile.

Mais pour ne point te lasser, lecteur indulgent,  
Je ne dirai rien du vertigineux lexique des formes, des couleurs,  
Des marges, des lamelles, du toucher du chapeau,  
De la chair, des spores et du pied !

**Anny SAUTAREL**

# Recette au naturel

## FEUILLETÉ AU FOIE GRAS, SAUCE CHAMPIGNONS

par Monique Ségala

### INGRÉDIENTS

Rouleaux de pâte feuilletée. Foie gras frais cru. Pomme épluchée. Sauce Périgueux aux truffes ou sauce aux cèpes (que l'on peut trouver toute prête dans le commerce).

1 jaune d'œuf, sel, poivre, beurre.

### PRÉPARATION

- Découper des disques dans une pâte feuilletée étalée. On peut se servir d'un petit bol retourné pour faire les ronds.
  - Éplucher une pomme, faire des rondelles de 0,5 cm d'épaisseur que l'on fait rissoler légèrement dans une poêle avec un peu de beurre.
  - Assaisonner le foie gras et découper des mini-tranches de 1 cm d'épaisseur.
  - Après avoir déposé le premier disque de pâte feuilleté sur un papier de cuisson, poser dessus une rondelle de pomme, une tranche de foie gras, et napper de sauce Périgueux ou aux cèpes, puis recouvrir d'un deuxième disque de pâte feuilletée; humecter légèrement les bords avec de l'eau, presser avec les doigts puis avec une fourchette, ce qui fera un décor.
  - À l'aide d'un pinceau badigeonner le feuilleté avec un jaune d'œuf ce qui rend la pâte plus brillante à la cuisson.
  - Enfourner 25 minutes four à 180 °C, ou thermostat 6.
- À déguster à la sortie du four. Servir le reste de la sauce en saucière.

**Bon appétit!**



D'une pierre, deux coups!

Mariage entre deux bons champignons comestibles: des Cèpes d'été et une petite Amanite rougissante (photo de Monique Ségala).

# 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 2015	
<b>Le genre Polyporus en Périgord</b> .....	p. 9
par Alain COUSTILLAS	
<b>Empoisonnement célèbres et faits marquants liés à l'histoire</b> .....	p. 13
par Claude LETOURNEUX	
<b>Les hygrophores du Périgord</b> .....	p. 15
par Daniel LACOMBE	
<b>Le site Internet de la SMP évolue</b> .....	p. 19
par Jean-François RIEUPEYROUX	
<b>Ils nous ont quitté</b> .....	p. 20
par Daniel LACOMBE	
<b>La vie de la SMP</b> .....	p. 22
<b>La page du débutant</b> .....	p. 23
par Daniel LACOMBE	
<b>Curiosité... La vie d'une volvaire</b> .....	p. 24
par Monique SÉGALA	
<b>Réglementation de la cueillette des champignons en Dordogne</b> .....	p. 27
par Marie-Thérèse et Claude BOUDART	
<b>Apprenez à reconnaître</b> .....	p. 28
par Guillaume EYSSARTIER	
<b>D'où viennent les noms donnés aux champignons ?</b> .....	p. 29
par René NOYGUES	
<b>Recette au naturel</b> .....	p. 31
par Monique SÉGALA	

## **RAPPELS IMPORTANTS AUX SOCIÉTAIRES 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 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.