

Mai 2017  
Numéro 44



**Cotisations 2017**  
Membre actif: 18 €  
Couple: 24 €

# Bulletin de la Société mycologique du Périgord



*Cortinarius populinus*, une espèce nouvelle pour la France récoltée en Dordogne!

# 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

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  
[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)

Bulletin de la Société mycologique du Périgord  
Annuel - ISSN 2427-4488  
Mis en page et imprimé par  
Communic'Action  
6, rue Gambetta - 24000 Périgueux  
Tél. : 05 53 03 59 67

## COTISATION ANNUELLE 2017

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  
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 9 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 2016 a été une année très moyenne pour les champignons. Il y a eu quelques poussées fin juin qui ont permis de présenter une très belle exposition à la félibrée de Saint-Aulaye où Adolphe et Michèle Carretero ont fait preuve d'un grand dévouement. Puis la longue sécheresse qui a suivi nous a contraint à annuler de nombreuses sorties en septembre et en octobre. Cela est rarissime que notre association soit obligée de procéder à des annulations en nombre. Il a fallu attendre la mi-octobre pour voir enfin des sorties convenables et même bonnes en terme de nombre d'espèces. L'exposition de Saint-Astier a présenté deux-cent-cinquante-six espèces: cela est incroyable vu les conditions climatiques. 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 Letourneux, les organisateurs ô combien dévoués de cette manifestation. Un grand merci aux détermineurs, aux décorateurs, aux chargés d'accueil et à toutes les personnes qui ont apporté une aide.

## LE TEMPS DES ACTIVITÉS LOTOISES

En 2016, nous avons fait trois sorties dans le Lot à Alvignac, Duravel et Cambes et deux expositions à Duravel et Payrac. Elles ont rencontré beaucoup de succès. De plus, j'ai noté un grand intérêt des participants au moment de l'identification. À Cambes, nous avons pu présenter deux tables d'identification, une plus scientifique avec les mycologues de la société mycologique du Limousin et une autre pour les débutants. Cette sortie a été réalisée en collaboration avec le PNR des Causses du Quercy. En 2017, nous reviendrons à plusieurs reprises dans le Lot.

## LE TEMPS DES DÉCOUVERTES D'AUTRES DÉPARTEMENTS

Une délégation de la SMP a participé aux Journées d'étude de Haute-Auvergne. Deux sorties ont eu lieu à Bussière-Galant, dans la Haute-Vienne. Mais la grande nouveauté a eu lieu le 29 octobre avec une sortie dans mon département natal, le Tarn-et-Garonne. C'est avec beaucoup de joie et une

certaine émotion que j'ai accompagné un groupe de personnes venues non seulement du Tarn-et-Garonne, mais aussi du Lot, dans des bois très pentus autour de Laguépie. Nous avons pique-niqué au bord de la rivière au soleil puis identifié une trentaine d'espèces qui ont été exposées le lendemain dans le cadre de la Fête de la châtaigne de Laguépie.

## LE TEMPS DE MA DERNIÈRE ANNÉE DE PRÉSIDENTE

Je commence ma dix-huitième année de présidence qui sera la dernière. Je garderai d'excellents souvenirs de cette belle expérience de présidence de la SMP qui m'a permis de faire des rencontres extraordinaires. Une image qui m'a particulièrement marquée c'est la façon très pédagogique de déterminer les champignons que nous avons découverte en Bigorre en 2004. Autre souvenir extraordinaire, c'est ma venue à Alvignac pour la première fois. Quel accueil j'y ai reçu lors de cette première journée du champignon dans cette région autour de Padirac et de Rocamadour! Je n'oublierai pas aussi les magnifiques villages du Périgord traversés pendant ces dix-huit ans et les magnifiques champignons trouvés lors des sorties ou exposés notamment les espèces rares.

## LE TEMPS DES CINQUANTE ANS DE LA SMP

La Société mycologique du Périgord a été créée en 1968 à Ribérac par un groupe de passionnés. L'an prochain notre association fêtera donc son cinquantième. Si Dame météo le permet, il serait bien de réaliser une très belle exposition de champignons. Pour cela il faudra trouver un lieu pour l'accueillir. Il faudra réfléchir aussi à ce que nous pourrions faire pour marquer cet événement. Un demi-siècle d'existence est jonché de très nombreux souvenirs que notre doyenne, madame Messori, qui fêtera son centenaire l'an prochain, pourra nous raconter. Ses souvenirs pourront être complétés par ceux de messieurs et mesdames Chartroule et Carretero.

Merci à tous pour votre aide ô combien précieuse, vos marques d'amitiés et de sympathie.

**Bonne lecture!**

## LA VIE DE LA SMP

### ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 19 MARS 2017 AU MUSÉE VOULGRE À MUSSIDAN

Le président remercie les amis du musée Voulgre pour leur accueil. Puis une minute de silence rend hommage aux adhérents décédés dans l'année: Manon BORDE, Marc CHARENSAC, René COCHER, Gisèle REYGNER-VIGNO, Michel VIMARD et M. DUPOND (voir le texte p. 5).

### Bilan 2016

#### • Les effectifs

Ils sont stables: 277 adhérents.

#### • Bilan des activités 2016

**1/ EXPOSITIONS:** le 15 et 16 octobre à Duravel (Lot): 72 espèces; le 30 octobre à Saint-Astier: 256 espèces; le 20 novembre à Payrac: 130 espèces.

**2/ SORTIES DE 2016:** 44 sorties ont été réalisées en 2016. Voir le tableau ci-dessous.

**3/ STANDS:** 6 et 7 mars: Festival la Chevêche à Nontron; 19 juin: Fête de la forêt de Beaupouyet; juillet: Félibrée de Saint-Aulaye (69 espèces présentées); 21 août: Fête des jardiniers de Saint-Astier; 23 octobre: Comice agricole de Lanouaille;; 29 et 30 octobre: Foire aux fruits d'automne de Saint-Amand-de-Coly; 10 décembre: Foire de Chantérac; 29 janvier 2017: Fête de la truffe à Campagnac-les-Quercy.

Date	Lieux de cueillette	Espèces	Date	Lieux de cueillette	Espèces
10/04	Auberge de Layotte	30	Sam 29/10	Saint-Amand-de-Coly	E
05/06	Rouffiac	51	Sam 29/10	Laguépie	30
18/06	Saint-Marcel-du-Périgord	56	Mer 2/11	Singleyrac	102
25/06	Salignac-Eyvignes	25	Ven 04/11	Marsac	40
27/06	Beaupouyet	54	Sam 05/11	Simeyrols	107
01/07	Sarlat	26	Dim 06/11	Echourgnac (Parcot)	150
02/07	Gurçon	23	Dim 06/11	Cambes	91
25/09	Brouchaud	15	Mer 09/11	Les Farges	122
05/10	Piégut-Pluviers	8	Ven 11/11	Cause-de-Clérans	100
09/10	Capdrot	15	Sam 12/12	Sarlat	103
12/10	La Roche-Chalais	47	Dim 13/11	Ligueux	120
15/10	Duravel	28	Dim 13/11	Alvignac	59
19/10	Pézuls	74	Mer 16/11	Agonac	140
22/10	Saint-Géry	67	Sam 18/11	Campagnac-les-Quercy	77
23/10	Sainte-Trie	89	Dim 19/11	Nanthiat	64
24/10	Marval	19	Mer 22/11	Carsac-de-Gurçon	121
25/10	St-Barthélémy-de-Bussière	27	Sam 25/11	Saint-Avit Sénieur	51
25/10	Busseroles	14	Dim 26/11	Piégut	33
Mer 26/10	Douzillac	101	Dim 26/11	St-Barthémémy-de-Bussière	75
Jeu 27/10	Tursac	108	Mer 07/12	Cadouin	52
Ven 28/10	Forêt de Lanmary	E	Sam 10/12	Chantérac	57

E = champignons destinés à une exposition. Pas d'inventaire précis.

**4/ REPAS D'HIVER:** il a eu lieu le dimanche 4 décembre à Sainte-Nathalène.

#### • Bilan financier

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

#### • Projets 2017 et questions diverses

##### 1/ SORTIES PRÉVUES EN 2017:

Voir le dépliant des activités.

##### 2/ QUESTIONS DIVERSES

#### Bibliothèque

Pour la saison prochaine, et grâce à Claude et Marie-Thérèse Boudart, la bibliothèque de Chantérac sera à nouveau opérationnelle. Elle sera accessible aux adhérents de la SMP pendant la saison mycologique, le 18 septembre, le 20 novembre et le 9 décembre. À ces mêmes dates et dans le même local auront lieu des séances de détermination macro- et microscopiques. Les lecteurs seront les bienvenus de 14 h à 16 h, mais il sera toujours préférable de téléphoner avant votre visite au 06 33 27 45 33. Dans un premier temps, les ouvrages ne seront consultables que sur place. À l'avenir, si le nombre de lecteurs intéressés le justifie, un système de prêt sera envisagé.

#### Site Internet

Jean-François Rieupeyroux a réalisé un site remarquable. N'hésitez pas à aller le consulter. Lorsqu'on tape sur un moteur de recherche « Société mycologique du Périgord », on y accède facilement. Par ailleurs l'adresse du site est sur la couverture du bulletin. L'an prochain, la société mycologique fêtera ses cinquante ans. Il conviendra de réfléchir à la façon de marquer cet événement.

#### COMPTE DE RESULTAT 2016

RECETTES		DEPENSES	
VENTES LIVRES BOUTIQUE	1 333,80	ACHAT LIVRE BOUTIQUE	1 323,06
VENTE GUIDE ECOLOGIQUE	396,00	ACHAT GUIDE ECOLOGIQUE	285,00
		FOURNITURES ADMINISTRATIVES	140,94
SUBVENTIONS CONSEIL-DEPARTEM*T	650,00	ASSURANCES	445,70
		AFFRANCHISSEMENTS-TIMBRES	207,90
ADHERENTS COUPLE	1 680,00	CONVOICATIONS-BULLETINS-A.G. ENVOI	2 321,07
ADHERENTS INDIVIDUELS	1 314,00	MATERIEL-PETIT OUTILLAGE	93,72
ADHER. MEMBRE BIENFAITEUR	250,00	SERVICES BANCAIRES-BP-CE	27,69
		CADEAUX-RECEPTIONS-DECES	258,00
ANNEEXES- VENTE MYCOMECES	135,00	FRAIS EXPOSITIONS	28,00
ANNEEXES-SERVICES-PRESTATIONS	50,00	COTISATIONS-ABTS-DONS	135,00
		DOTATIONS PROVISIONS CHARGES	300,00
PRODUITS - FINANCIERS	48,00		
		TOTAUX	5 566,08
		EXCEDENT 2016	290,92
TOTAUX	5 857,00	FRAIS DEPLACEMENTS-PRES-BOUT-DETERM-	2 834,00
RECET/NON ENCAISS-DEPLAC-OFFERT	2 834,00		
TOTAUX	8 691,00	TOTAUX	8 691,00

## ILS NOUS ONT QUITTÉ...

par Daniel Lacombe

#### Manon BORDE

Manon Borde, infirmière à la retraite, passionnée par les champignons à l'image de ses parents, a fait preuve de beaucoup de dévouement pendant de nombreuses années en organisant des sorties notamment à Marsac, des repas d'hiver, en apportant une aide précieuse lors des expositions et des stands. Manon a été membre du conseil d'administration pendant plusieurs années. Elle faisait preuve de beaucoup de gentillesse mais aussi de pédagogie. Artiste, elle peignait réalisant de superbes dessous de plats avec un dessin de champignons. Elle est décédée à quatre-vingt-cinq ans en octobre 2016. Ses parents ont été des piliers de la SMP pendant de nombreuses années. Sa maman est décédée il y a une dizaine d'années centenaire.

#### Michel VIMARD

Michel Vimard vétérinaire à la retraite, mycologue passionné, nous apportait régulièrement des hygrophores de mars, champignon montagnard, dont il connaissait une station à quelques kilomètres de Périgueux. Il avait participé à la rédaction de l'ouvrage « Le guide écologique des champignons du Périgord-Quercy ». Il faisait preuve de beaucoup de modestie et apportait une aide précieuse notamment lors de la tenue de stands. Il a été membre du conseil d'administration pendant plusieurs années. Il est décédé cet été à soixante-dix-neuf ans.

Ci-contre, une photo de M. Vimard prise lors du stand de La Tour Blanche.

#### Marc CHARENSAC

Marc Charensac, ancien vétérinaire à Ribérac est un des fondateurs de la SMP. Pendant sa présidence, des journées d'étude ont été organisées à Ribérac auxquelles des mycologues comme Monsieur Mesplède ont participé. Marc Charensac a présidé notre association de 1977 à 1988 succédant à Antoine Cruveiller. Il est décédé à l'aube de ses quatre-vingt-dix-neuf ans au début du mois d'avril 2017.

#### Monsieur DUPOND

Cet adhérent de Saint-Aquilin a adhéré une année à notre association.

#### Gisèle REYGNER-VIGNON

Gisèle Reygner-Vignon de la Roche-Chalais a participé à de nombreuses sorties et a apporté son aide à des expositions. En 2011, elle était venue à l'exposition dans le temple de la Roche-Chalais. Elle nous a quittés cet été à l'âge de quatre-vingt-quinze ans. Elle avait adhéré à la SMP en 1971. Amie de Dorothee Kittelberger, elle était à l'origine de la sortie de la SMP à Galbrun dont la première édition a eu lieu en 2005. Elle était une amie de Simone Guillot de la Roche-Chalais, adhérente depuis 1986.

#### René COCHER

René Cocher est décédé cet automne à 82 ans. Il avait adhéré avec son épouse en 2000. Il avait été l'organisateur de l'assemblée générale de Champagnac-de-Bélaire en 2003. Nous garderons l'image d'un homme discret et prêt à rendre service.



## LE BLOG DE LA SMP

Sur notre nouveau site internet, des pages sont dédiées aux comptes-rendus des sorties...

N'hésitez pas à participer !

Nous vous présentons ici quelques articles tirés de ces pages accessibles à l'adresse

<http://smp24.fr/journal.htm>

### SORTIE MYCOLOGIQUE DE ROUFFIAC LE 5 JUIN 2016

par Alain Coustillas

La première sortie de l'année s'est déroulée à l'étang de Rouffiac dans le nord-est du département près de Lanouaille (sols acides sur roches cristallines métamorphiques). Elle a rassemblé une vingtaine de participants qui ont exploré les bois entourant l'étang, sous un ciel couvert mais sans pluie.

Cette station est prospectée par la SMP tous les ans à différentes dates en raison de sa fonge particulièrement riche, notamment en russules. Cette année encore, nous n'avons pas été déçus puisque une cinquantaine d'espèces ont été identifiées, dont 9 russules. Notamment *Russula melzeri* (ci-contre) bien reconnaissable avec son chapeau rouge carmin finement craquelé.



Il y avait aussi *Russula brunneoviolacea* remarquable avec son chapeau violacé parsemé de fines mouchetures plus sombres.

*Russula aurea*, *ionochlora*, *lilacea*, *odorata*, *romellii*, *velutipes* et *violacea* complétaient la liste des russules. Cette station est toujours très favorable à *Clathrus archeri* qui était fidèle au rendez-vous avec sa cohorte de mouches.



Enfin signalons la récolte de *Guepiniopsis buccina* (ci-contre) que nous n'avons pas souvent l'occasion de rencontrer en Dordogne.

### SORTIES MYCOLOGIQUES DANS LA FORÊT DE CAMPAGNAC (SARLAT) ET DE PEZULS

par Marie-Thérèse et Claude Boudart

Nous étions 6 au Château de Campagnac ce vendredi 1<sup>er</sup> juillet début d'après-midi pour un tour dans la forêt du même nom aux portes de Sarlat. Le terrain argilo-calcaire est irrégulièrement humide et ne permet pas de trouver un nombre important d'espèces, 26 pour être précis. Toutefois, nous réussissons à débusquer trois espèces d'amanites (*rubescens*, *junquillea* et *pantherina*) et cinq espèces de russules dont *R. anthracina* (photo ci-dessous) que Daniel n'a eu aucune difficulté à déterminer.

Cette récolte, bien qu'assez modeste, nous a aussi permis de renouer avec *Boletus aestivalis* sans oublier *Cantharellus pallens* pour l'omelette du soir. La seule espèce que nous ayons eu du mal à déterminer est *Helvella macropus*, ce qui doit beaucoup amuser les bons élèves de la SMP !



Dès 9 h 30, le 19 octobre, un groupe d'une vingtaine de personnes se sont retrouvées devant la salle des fêtes de Pezuls où Monsieur Gérard Lombange nous avait fixé rendez-vous. Nous avons un peu le moral en berne après toutes ces semaines sans champignons mais notre crainte de revenir bredouilles s'est très vite évanouie dès que nous avons garé nos voitures près du Camping de la Forêt. En suivant les bordures des deux petites routes bordant la parcelle boisée dite Font du Roc, nous avons rapidement trouvé de nombreuses espèces parmi lesquelles *Boletus satanas*, *Boletus radicans* et même *Boletus rhodoxanthus*. À l'entrée d'un petit sentier en bordure de parcelle, deux exemplaires magnifiques de *Amanita ovoidea* attirent le regard. À l'intérieur du bois nous débusquons *Amanita phalloides*, les premières de la saison. En petit nombre, *Amanita rubescens* est aussi présente (photo ci-contre et p. 28). Après ces temps de pénurie mycologique, la saison semble avoir démarré puisque nous avons comptabilisé plus de 70 espèces pour cette récolte qui ne semblait pourtant pas très prometteuse. Cette sortie était de bon augure pour l'exposition annuelle qui s'est tenue le 30 octobre à Saint-Astier.

## SORTIE MYCOLOGIQUE AU LAC DE GURSON LE 22 JUILLET 2016

par Alain Coustillas

Afin de pourvoir en champignons frais notre stand de la Félibrée de Saint-Aulaye, une sortie impromptue a été organisée autour du lac de Gurson. Ce dernier est situé près de Villefranche-de-Lonchat dans le secteur de la Forêt du Landais (sols argilo-siliceux).

Le secteur exploré est peuplé de bois mixtes (chênes et pins maritimes). Une dizaine de participants affrontèrent courageusement la pluie, et récoltèrent, malgré la sécheresse des semaines précédentes, 23 espèces, dont deux Amanites de la section Amanitopsis (Amanites sans anneau). Cette section où régnait une grande confusion a bénéficié d'études, ces dernières années, qui ont apporté une meilleure compréhension du groupe, et notamment du lien spécifique que ces amanites entretiennent avec certaines essences d'arbres.

Tout d'abord, nous avons récolté une petite amanite à chapeau gris métallisé dans un bois mixte à chênes prédominants avec quelques pins maritimes. Elle correspond à la description d'*Amanita huijsmanii* (ci-contre) créée par Francis Massart et Christian Rouzeau à la suite de plusieurs récoltes effectuées dans l'Entre-deux-mers et dans le sud de la Dordogne (Montazeau).

L'exemplaire récolté présente un chapeau de 6 cm de diamètre après complet développement, dépourvu de mamelon et de reste de voile, de couleur gris métallisé. Le pied est court, à peine plus long que le diamètre du chapeau (7 cm), blanc et présente à sa base une volve membraneuse en sac.

L'examen microscopique montre des spores elliptiques, et un voile membraneux prélevé au niveau de la volve, dépourvu de sphérocytes, et constitué exclusivement d'hyphes parallèles.

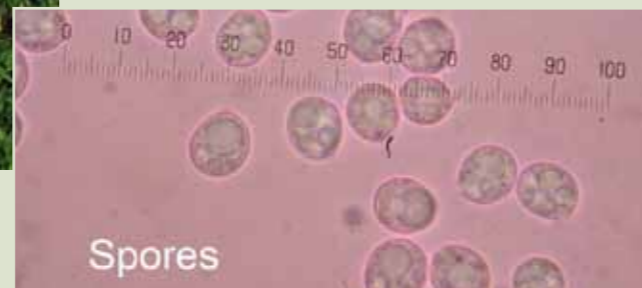
Dans le même bois, la deuxième Amanite présente un chapeau brun ocracé, non mamelonné, avec de larges lambeaux de voile. Le pied est chiné, concolore au chapeau, et la volve se limite à quelques fragments du voile fragile dont la majorité est resté sur le chapeau.



La microscopie révèle des spores elliptiques, et un voile fragile où cohabitent hyphes filamenteuses et sphérocytes.

Tous ces caractères réunis correspondent à *Amanita oblongispora* Contu ex Tuloss & Contu (ci-contre).

Ces deux amanites sont vraisemblablement liées aux chênes.



## SORTIE MYCOLOGIQUE DE SAINTE-TRIE LE 23 OCTOBRE 2016

par Alain Coustillas

Ouf! Voici que les champignons semblent enfin vouloir sortir de leur torpeur en Périgord. Après de multiples annulations de sorties en raison de la sécheresse, la collecte de Sainte-Trie, avec 89 espèces, semble indiquer un début de pousse. Les pluies récentes nous laissent espérer une fin de saison plus conforme à la réputation de notre département en matière de mycologie.

Voici deux espèces peu courantes qui figurent au palmarès de la vingtaine de récolteurs qui ont prospecté les bois de Sainte-Trie, commune de l'est du département. Tout d'abord, un coprin proche du Coprin noir d'encre. Il s'agit de *Coprinopsis romagnesiana* (Singer) Redhead et coll. (ci-contre) qui diffère du précédent par son chapeau conique moucheté d'écaillés brunes. Le pied possède à sa base une zone annulaire en bourrelet.

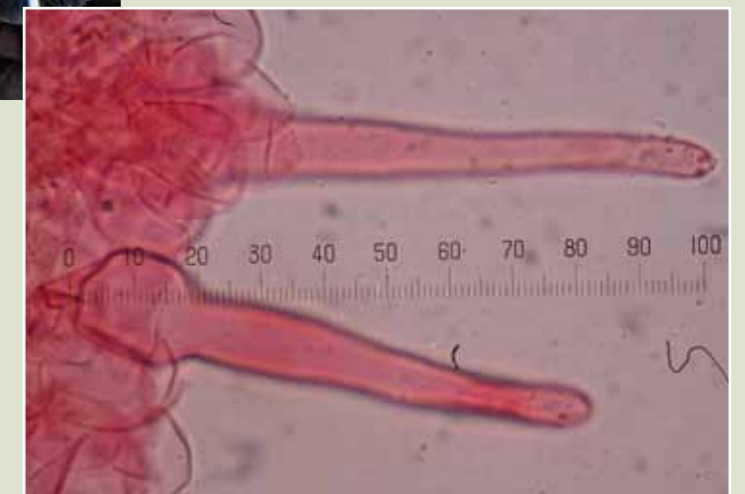
Ensuite, nous avons récolté un autre coprin pourvu de poils sur le chapeau (sétules) associés à un voile filamenteux. Il pousse en touffes comme le Coprin disséminé, mais en diffère par son voile filamenteux alors que celui de *Coprinellus disseminatus* est composé de sphérocytes (cellules rondes). Les longs et étroits sétules du chapeau pouvant dépasser les 100 µm, associés à un voile filamenteux, les spores ellipsoïdales à base amincie et pore central et oblique conduisent à *Coprinellus hiascens* (Fr.: Fr.) Redhead et coll. (photos ci-dessous).



Chapeau d'abord conique, puis aplani, jusqu'à 4 cm, brun ocracé au centre, gris pâle vers la marge. Présence de poils (sétules) visibles à l'aide d'une loupe, associés à un voile discret formé de flocons blanchâtres. Pied blanc, poudré. En touffes sur débris ligneux.

Spores 9 x 5 µm en moyenne, brun rougeâtre foncé, à base obconique et apex tronqué par un pore central et oblique. Cheilocystides lagéniformes. Pleurocystides absentes.

Piléocystides (sétules, photo ci-contre) étroites et longues. Voile formé d'éléments filamenteux avec des hyphes terminaux enflés. Caulocystides cylindriques à base élargie.



## PARTICIPATION À LA FÊTE DES JARDINIERS À SAINT-ASTIER

par Jean-François Rieupeyroux

À l'appel du président Daniel Lacombe, la SMP a tenu à participer à la fête des jardiniers de St-Astier. Malgré une période particulièrement ingrate pour la pousse des champignons – depuis le 15 juin dans la plupart des zones du Périgord la pluviométrie n'a pas dépassé quelques mm – une petite délégation s'est retrouvée avec plaisir à l'ombre des noyers du Verdier (notons au passage que la tradition périgourdine n'incite guère à profiter de l'ombre de cet arbre jugée néfaste !)

Quoique l'habitude poussée du 15 août ne se soit pas manifestée, nous avons pu rassembler une petite dizaine d'espèces: *Ganoderma lucidum*, *Trametes pubescens*, *Tapinella atrotomentosa*, *Russula ochroleuca*, *Scleroderma bovista*, *Suillus granulatus*, *Schizophyllum commune*, *Neolentinus lepideus*, *Boletus radicans* et *Omphalotus illudens* (photo ci-contre).

Cette dernière espèce (récoltée sur la commune d'Agonac) n'est pas très fréquente dans notre département. Il s'agit de la 3<sup>e</sup> récolte répertoriée à la SMP depuis 2004 (exposition St-Jean-d'Ataux en 2005, sortie Rouffiac en 2013). Son nom français est le Clitocybe trompeur ou encore le Pleurote de l'olivier. Sous ce vocable, sa variété *Omphalotus olearius* est plus fréquente dans le sud de la France. Les 2 formes sont tout aussi toxiques et dangereuses l'une que l'autre provoquant de graves gastro-entérites. Une confusion peut avoir lieu avec la Girolle (voir p. xxx). La période de récolte correspond bien aux observations de cette espèce qui aime la chaleur de l'été et pousse, chez nous, sur les souches ou les racines pourries de chêne ou de châtaignier. Les mycologues signalent que ce champignon est luminescent dans la nuit. Certains ont prétendu pouvoir lire à sa lumière. Malheureusement, malgré nos essais, nous n'avons pas pu mettre en évidence cette propriété et profiter d'un éclairage gratuit, pour le coup indiscutablement écologique ! Peut-être la prochaine fois...



## SORTIE MYCOLOGIQUE ET SALON DE LA FORÊT À DURAVEL (LOT)

par Anny Sautarel

Le samedi 15 octobre 2016, les adhérents de la Société mycologique du Périgord et les amateurs de champignons du Lot étaient accueillis salle Jardel par l'association Duravel Nature pour deux journées aux couleurs de la forêt quercynoise.

La matinée du samedi, consacrée à la cueillette, a permis de réunir une trentaine d'espèces, une petite récolte due à l'absence totale de pluie qui a sévi de septembre à novembre. Heureusement, nous avons bénéficié des apports généreux de cueilleurs plus chanceux de Dordogne et du Lot-et-Garonne qui participaient à la sortie. Grâce à leur concours nous avons pu offrir au public une belle exposition de champignons. La preuve que même dans le domaine des champignons, la générosité et la solidarité, cela existe !

Ceci avait d'autant plus d'importance que ce stand de la SMP marquait le début d'un parcours à travers la forêt et tous ses aspects. Ainsi, au pied d'un coteau boisé, on découvrait un ruisseau se frayant un chemin au milieu des rochers, mousses et fougères. Ça et là renards, belettes, fouines, lapins, perdrix, surgis des fourrés, prenaient la pose – forcément, puisqu'ils étaient « naturalisés ». L'ensemble était impressionnant. En plus de toutes les autres étapes (collection de papillons, abeilles en activité dans leur rucher...) il faut saluer les totems de cette exposition dressés à l'entrée: quatre splendides cèpes de Bordeaux géants, sculptés dans le chêne par un artiste local, spécialement pour la manifestation.

Le stand de la SMP sera le bienvenu à la deuxième fête de la forêt à Duravel, qui aura lieu les 13, 14 et 15 octobre 2017. Le vendredi 13 sera consacré à l'accueil des scolaires.

## SORTIE MYCOLOGIQUE À SIMEYROLS, LE SAMEDI 5 NOVEMBRE 2016

par Jean-Paul Pechmezac

À 9 h 30, une petite vingtaine de courageux nous avait rejoints à la salle des fêtes. Après les échanges amicaux avec notre Président autour du café, il fallait bien y aller, mais personne n'était vraiment très pressé de partir en cueillette, tant le temps était maussade.

Finalement, nous partîmes 17, et nous nous retrouvâmes toujours 17 quelques centaines de mètres plus loin, dans le premier bois d'essences mêlées, chênes, hêtres et sapins principalement.

Et tout le monde s'est vite rendu compte que les paris engagés au départ sur un espoir de 50 espèces étaient très pessimistes, car les paniers se remplissaient rapidement de multiples spécimens, dont certains très rares dans notre région comme le Polypore blanc et noir, que Daniel a qualifié de « champignon du jour », car il se trouve plutôt en montagne ou dans les pays du nord de l'Europe.



Une incursion dans un autre bois, majoritairement de châtaigniers, a permis de trouver encore de nombreuses espèces.

Heureusement, la pluie avait cessé, et c'est les paniers bien pleins que la petite troupe a regagné la salle des fêtes pour un pique-nique bien mérité.

L'après-midi, Daniel a été longuement mis à contribution, car c'est plus de 110 espèces qu'il a dû identifier, dont 26 bons comestibles. Parmi les spécimens les plus intéressants: un très beau cortinaire remarquable, une russule dorée, une superbe amanite ovoïde, et une collection de tricholomes gris, qui a permis de bien montrer la différence entre *Tricholoma terreum*, *T. squarrulosum*, *T. sculpturatum* et *T. bresadolatum*.

Au final, une journée très appréciée des participants, avec deux sorties dans la région déjà proposées pour la même période en 2017.



**SUR LE VIF...**



L'Assemblée générale de Mussidan



Monique Ségala et les polypores de Duravel

Fête de la forêt de Duravel, Anny Sautarel et Daniel Lacombe



Un public très attentif autour de Daniel Lacombe, à Duravel



Une belle exposition et de nombreux visiteurs à Saint-Astier



Daniel Lacombe, Monique Ségala et Adolphe et Michèle Carretero à la Félibrée de Saint-Aulaye

Les mycologues se restaurent à Saint-Marcel-du-Périgord!

## SUR LE VIF...



La sortie à Singleyrac a eu les honneurs de la presse!



## QUELQUES PHOTOS DE MONIQUE SÉGALA



▲ Deux amanites : l'Amanite épaisse (à gauche) et l'Amanite tue-mouches (à droite).



◀ Un Asterophora grignote une vieille russule.



La Volvaire visqueuse, commune dans l'herbe des prés et des bords de route. ▶





Mycène rose  
(*Mycena rosea*)

## Deux mycènes peu courantes récoltées en Dordogne en 2016: *Mycena amicta* et *M. villicaulis*

Alain Coustillas

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

### RAPPEL SUR LE GENRE MYCENA

C'est au III<sup>e</sup> siècle avant J.-C. que le philosophe et botaniste Théophraste utilise le terme *mykes* pour désigner les champignons munis d'un chapeau et d'un pied. Christiaan Hendrik Persoon, mycologue sud-africain, reprend en 1801, dans *Synopsis Methodica Fungorum*, ce terme additionné d'un suffixe diminutif *-ina* pour désigner une section du vaste genre *Agaricus*. Ainsi est créé le nom *Mycena* qui peut se traduire par « petit champignon ». En 1806, Henri-François-Anne de Roussel, médecin et naturaliste français, l'utilise en tant que genre dans sa *Flore du Calvados*.

La principale caractéristique des mycènes est, comme leur nom le suggère, leur petite taille. Ils sont d'aspect grêle, avec un chapeau mince peu charnu, dépassant rarement les 2 cm, le plus souvent strié par transparence, de forme conique à campanulé. Les lames sont minces, adnées, parfois arquées-décourantes. Le pied est central, cartilagineux, souvent fistuleux et à base fréquemment hérissée de rhizoïdes. La sporée est blanche. Ils sont saprophytes, c'est-à-dire, capable de se nourrir de matière organique non vivante, et à ce titre jouent un rôle important dans la nature en contribuant à la décomposition des litières de feuilles et aiguilles, du bois mort et de différents débris ligneux.

Leur quasi absence de chair les rend impropres à la consommation, mais attention aux mycènes du groupe de la Mycène pure qui sont fortement toxiques, et qui peuvent être confondues avec le Laccaire améthyste. Elles sont plus charnues et de plus grande taille que la plupart des autres mycènes, et elles présentent toutes une forte odeur de radis qui doit alerter le mycophage.

### MYCENA AMICTA (FR.: FR.) QUÉL., LA MYCÈNE IRIS

**Origine du nom:** le basionyme est *Agaricus amictus* créé par le suédois Elias Magnus Fries en 1821 dans *Systema Mycologicum*, et c'est le mycologue fran-

çais Lucien Quélet qui place l'espèce dans le genre *Mycena* en 1872.

Le qualificatif *amicta* vient du latin *amicire*, « envelopper, couvrir d'un manteau », et a certainement été choisi en raison du voile gélatineux facilement séparable qui recouvre le chapeau.

Le nom français, Mycène iris, fait référence aux teintes bleutées du chapeau et du pied qui caractérisent cette espèce.

**Récolte:** effectuée le 14/12/2016, lieu-dit La Gravette, commune de Montpon-Ménéstérol, 4 exemplaires fasciculés, au sol sur débris ligneux enterrés, parmi des fougères aigles (*Pteridium aquilinum*) avec à proximité Aubépine épineuse (*Crataegus laevigata*) et jeune Chêne pédonculé (*Quercus robur*).

*Mycena amicta* figure bien dans l'inventaire de la SMP, mais aucune récolte n'apparaît dans les collectes de ces dix dernières années.

**Description:** selon les récoltes, les pigments bleus sont présents en plus ou moins grande quantité, et en règle générale leur présence se limite au bord du chapeau et à la base du pied. Dans ce cas, le chapeau prend une teinte gris-brun avec parfois des nuances jaune paille. Notre récolte est remarquable par l'abondance des pigments bleus qui envahissent la quasi-totalité des carpophores, et illustrent bien le nom français de Mycène iris.

**Chapeau** jusqu'à 2 cm, conique-campanulé avec un large umbo (mamelon), recouvert d'une couche gélatineuse facilement séparable, strié, de teinte gris-bleu, plus sombre au niveau du centre, et se diluant vers la marge qui est soulignée par un fin liseré bleu vif.

**Lames** ascendantes, adnées, gris-bleu pâle à blanchâtres.

**Pied** cylindrique, très long et radicant, jusqu'à 10 cm de long sur 2 à 3 mm de large, entièrement pubescent par de fins poils blancs sur fond gris pâle, et bleu vif à la base juste avant la partie radicante.

**Chair** très mince, de saveur douce et d'odeur faible non caractéristique.

**Habitat:** sur débris ligneux, ici de feuillus, mais aussi sur débris de conifères.

Les examens microscopiques ont été effectués sur matériel frais dans le Rouge Congo SDS.

**Spores** elliptiques, 7-10 x 4-5 µm, amyloïdes (la paroi se colore en bleu avec un réactif à base d'iode).

**Cheilocystides** (poils sur l'arête des lames) cylindriques, lisses, à extrémité arrondie, mesurant jusqu'à 50 µm de long sur 5 à 8 µm de large.

**Pleurocystides** (poils sur les faces des lames) absentes.

**Caulocystides** (poils de la surface du pied) cylindriques, rétrécies vers le sommet, jusqu'à 200 µm de long.

**Épicutis** (couche supérieure du chapeau) d'hyphes cylindriques, lisses, irrégulières, noyées dans un substrat gélatineux, et près de la marge présence de poils rappelant les cheilocystides.

**Commentaires:** d'autres mycènes présentent des teintes bleues à la base du pied, il s'agit de:

- *Mycena cyanorrhiza* Quél. (Mycène à base bleue) est plus petite (3 cm de haut au maximum) et possède des lames à arête couverte d'un bourrelet gélatineux facilement séparable, de plus elle ne pousse que sur débris ligneux de conifères;
- *Mycena pseudocyanorrhiza* Robich pousse sur feuillus et plantes herbacées, son chapeau est gris fuligineux, et ses spores plus longues 9-11 µm et plus larges 6-7 µm:

De plus ces deux espèces possèdent des cheilocystides et caulocystides non lisses, mais ornées de prolongements flexueux en forme de doigt.

### **MYCENA VILICAULIS MAAS GEEST., MYCÈNE À PIED VILLEUX**

**Origine du nom:** décrite plus récemment, en 1988, par le mycologue néerlandais Rudolph Arnold Maas Geesteranus, cette espèce n'a pas encore de nom français, et celui que j'indique n'est qu'une traduction du nom latin d'espèce: villos, « vilveux, velu », et caulis, « tige d'une plante ». Ce nom fait référence au caractère le plus visible de cette espèce, c'est-à-dire un pied couvert de bas en haut par de longs poils ce qui lui donne un aspect velu.

**Récolte:** effectuée le 15/11/2016, un seul exemplaire dans un pot de fleur remisé dans une serre, lieu-dit La Rose, commune de Montpon-Ménéstérol.

Cette espèce ne figure pas à notre inventaire et constitue une première récolte pour notre département.

### **Description:**

**Chapeau** 1,5 cm, campanulé, strié par transparence, gris-brun à marge plus pâle.

**Lames** assez espacées, ascendantes, adnées, blanchâtres, à arête blanche.

**Pied** cylindrique, 60 x 1 mm, fistuleux, couvert sur toute sa longueur de poils blancs sur fond brun clair.

**Chair** très mince, à odeur de radis et saveur douce.

**Habitat:** la récolte dans un pot de fleur est accidentelle, et ne constitue pas un habitat habituel pour cette espèce qui pousse dans la nature sur débris ligneux de conifères ou de feuillus, soit de façon isolée, soit en groupe de deux à trois exemplaires unis à la base.

Les observations ont été exécutées sur matériel frais dans le Rouge Congo SDS.

**Spores** cylindriques, 11.5-12.5 x 4-5,5 µm, amyloïdes.

**Cheilocystides** fusiformes, lisses, avec un sommet ± allongé, de 30 à 50 µm de long.

**Pleurocystides** absentes.

**Poils du pied** lisses, flexueux, larges de 2.5-5 µm et jusqu'à 300 µm de longueur, à paroi épaissie.

**Hyphes** superficielles du pied cylindriques recouvertes d'excroissances ± espacées.

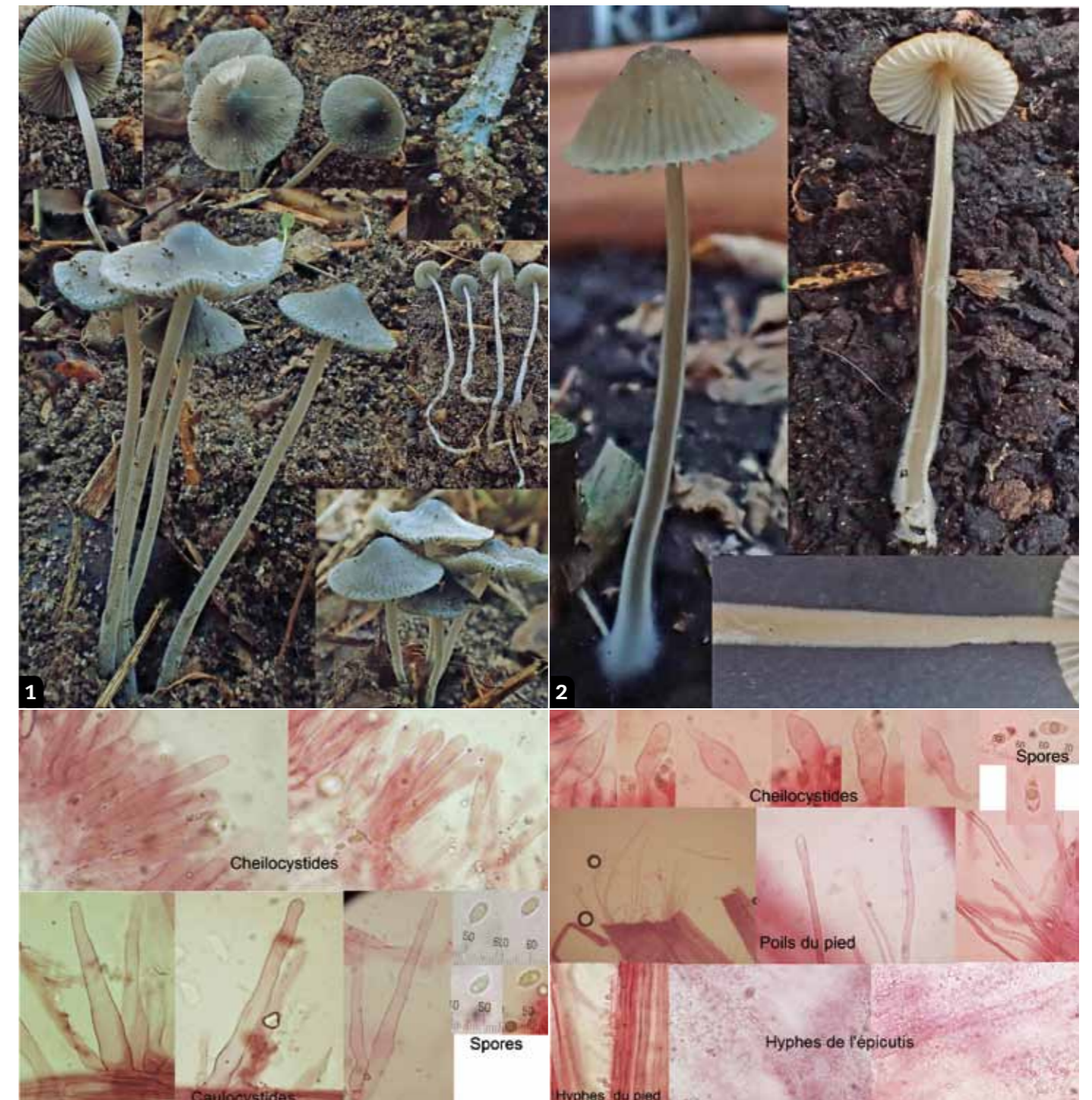
**Hyphes** de l'épicutis couvertes d'excroissances formant une masse coralloïde dense.

**Commentaires:** deux autres espèces de mycènes présentent un pied recouvert de poils comme *Mycena villicaulis*, il s'agit de:

- *Mycena pilosella* Maas Gest. qui diffère par un chapeau sillonné et non strié par transparence, des spores moins longues 8.5-10 µm, et des poils du pied à paroi mince.
- *Mycena scirpicola* M. Villarreal et coll. a des spores plus courtes 8-10 µm et plus larges 5-6 µm et des poils du pied étroit 1-1.5 µm à paroi mince.

### **BIBLIOGRAPHIE**

- BREITENBACH, J. & F. KRÄNZLIN. 1991. Champignons de Suisse. Tome 3. Mykologia. Lucerne. p 260
- BRESSON, Y. 1996. Dictionnaire étymologique des noms scientifiques de champignons. AMA. Aix-en-Provence
- EYSSARTIER, G. & P. ROUX. 2013. Le guide des champignons: France et Europe. Belin. Paris. p 402
- KÜHNER, R. 1938. Le genre *Mycena*. Lechevalier. Paris. p 196-202
- ROBICH, G. 2003. *Mycena d'Europa*. AMB. Trento. p. 54-59 & 330-333.



**Légende de la planche:** 1. *Mycena amicta* et ses caractères microscopiques. 2. *Mycena villicaulis* et ses caractères microscopiques.

# La mycologie par temps de sécheresse

Alain Coustillas

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

La sécheresse particulièrement forte dans notre région en cet été 2016 a fait disparaître les champignons de nos bois et de nos prairies. Nul orage pour réveiller les mycélium au repos. Le mycologue se désespère, et il lui faut orienter ses recherches dans d'autres lieux. C'est ainsi que j'ai eu la surprise de découvrir dans ma cave, et dans ma serre, deux espèces qui avaient échappé au manque d'eau.

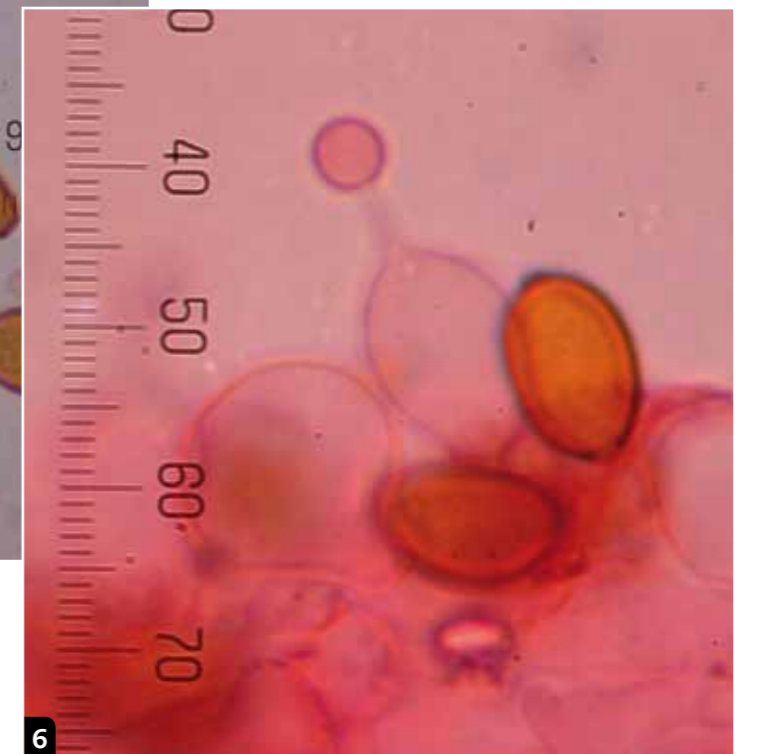
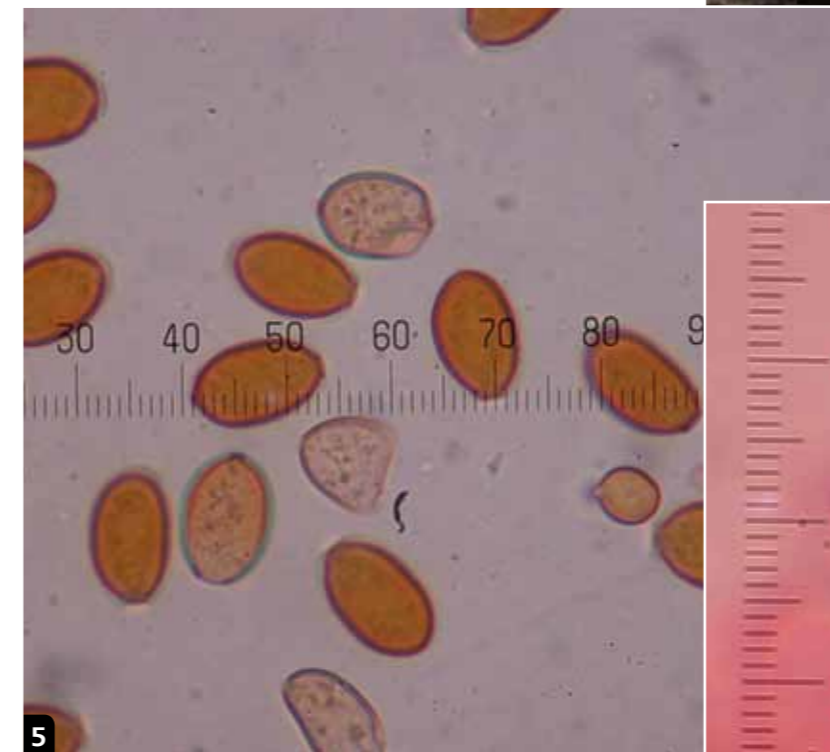
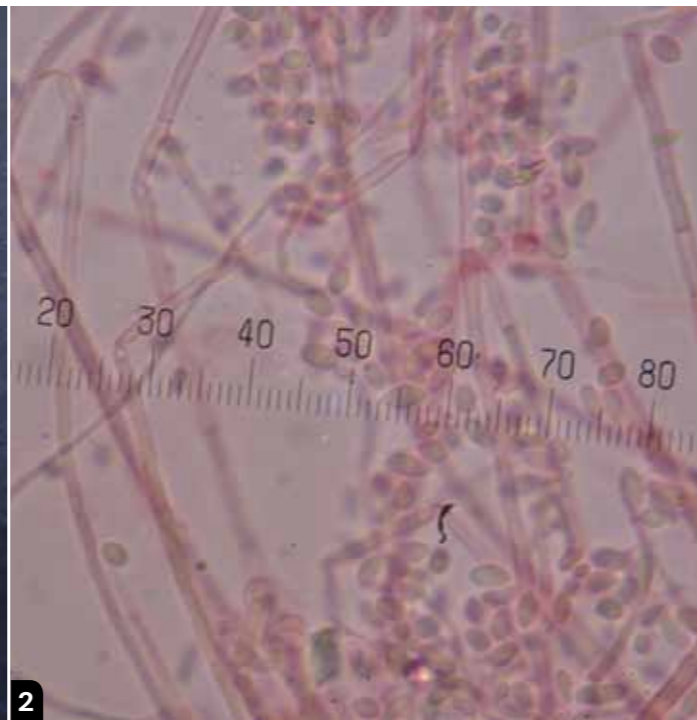
Nous connaissons tous *Cordyceps militaris*, le tueur de chenilles, voici maintenant *Engyodontium araneorum* (Cavara) W. Gams et coll., un ascomycète tueur d'araignées. Ce sont les modestes pholques (*Pholcus phalangioides*) qui font les frais de l'opération. Les pholques sont ces araignées aux très longues pattes qui colonisent nos habitations au grand désespoir des ménagères. Lorsqu'elles s'aventurent dans les caves humides un danger les guette sous la forme de spores d'*Engyodontium araneorum* qui sont capables, dans de bonnes condi-

tions d'humidité, de germer, et de percer l'exosquelette des pholques pour envahir tous les organes. Une fois repu le champignon recouvre le corps de la malheureuse araignée d'un feutrage blanc à partir duquel sont élaborées les spores.

Un autre endroit où l'humidité reste suffisante pour permettre aux champignons de se développer est la serre. C'est dans un pot de fleur que j'ai découvert deux exemplaires d'un petit conocybe à chapeau glabre et pied poudré, *Conocybe crispella* (Murrill) Singer.

Il se caractérise par un chapeau convexe, strié, brun pâle, à marge crénelée. Les lames sont adnées, brunes à maturité. Le pied est entièrement poudré, bulbeux à la base, blanc puis brunâtre.

Les spores sont ellipsoïdales, 12-13 x 8 µm en moyenne, avec un pore large bien visible. Les cheilocystides sont lécythiformes (en forme de quille), à la différence des caulocystides en forme de poils.



**Légende des planches:** 1. *Pholcus phalangioides* parasité par *Engyodontium araneorum*. 2. Mycélium et spores d'*Engyodontium araneorum*. 3 et 4. *Conocybe crispella*. 5. Spores. 6. Cystides lécythiforme.

# La page du débutant

**Daniel Lacombe**  
28, rue Eugène Le Roy  
24400 Mussidan  
daniel.lacombe6@orange.fr

Lors de sorties, d'expositions ou de stands des personnes nous indiquent qu'elles n'ont pas pu manger des cèpes car ils étaient amers. Cette mésaventure était arrivée à Madame Hourmant qui avait acheté des cèpes sur le marché de Bergerac et qui ne les avait pas vérifiés un par un. Les risques de confusion sont importants lorsqu'ils sont jeunes.

Espèces	Chapeau	Pied	Pores	Chair, odeur, habitat
<i>Boletus aestivalis</i> Cèpe d'été	Mat uniformément brun moyen y compris au bord, craquelé par temps sec.	Brun clair à réseau blanchâtre parfois étendu jusqu'à la base.	Blancs puis jaune verdâtre immuables au toucher.	Blanche, ferme immuable à saveur douce. Sous les feuillus (hêtres, chênes)
<i>Tylopilus felleus</i> Bolet amer	Chamois ou brun gris olivâtre.	Crème sale ou brunâtre avec un réseau grossier brun, en relief.	Blancs puis brun rosâtre et enfin rose assez vif.	Blanche inodore très amère. Sous les feuillus et les conifères en terrain acide.

En fin de saison, des questions sont posées sur les risques de confusion entre le **Tricholome terreux** (*Tricholoma terreum*) et d'autres tricholomes gris non comestibles.

Pour ne pas confondre le **Tricholome terreux** avec le **Tricholome vergeté** (*Tricholoma virgatum*) et le **Tricholome gris** (*Tricholoma sciodes*), il faut retenir que le **Tricholome terreux** pousse en terrain calcaire sous les pins alors que les deux autres espèces affectionnent les terrains acides (feuillus pour *Tricholoma virgatum* et conifère pour *Tricholoma sciodes*). De plus, ces deux derniers tricholomes immangeables ont une chair âcre pour le premier et amère pour le second.

Enfin lors de la sortie de Piégut, début octobre, des participants ont avoué avoir renversé des bolets bleuisants pensant qu'ils étaient toxiques.

Le tableau suivant montre les différences entre le redoutable Bolet satan, aux intoxications douloureuses mais rarement graves, et le Bolet à pied rouge dont le bleuissement spectaculaire fait peur.

Espèces	Chapeau	Pied	Pores	Chair, odeur, habitat
<i>Boletus erythropus</i> Bolet à pied rouge appelé la récompense du mycologue	Brun velouté acajou	Pied sans réseau ponctué de rouge orangé	Rouge orangé très bleuisants	Chair jaune vif très bleuisante à odeur agréable et à saveur douce. Dans les bois de feuillus et de conifères Bon comestible
<i>Boletus satanas</i> Bolet satan	Blanchâtre sale, beige clair à mastic puis brunâtre verdâtre clair	Pied ventru, jaune en haut et rose rougeâtre en bas avec un réseau rouge	Jaunes orangés puis rouges bleuisants légèrement	Chair jaunâtre assez peu bleuisante à odeur désagréable. Sous les feuillus en terrain calcaire. Toxique

**Note:** aujourd'hui, *Boletus erythropus* se nomme *Neoboletus luridiformis*, et *Boletus satanas* *Rubroboletus satanas*... des changements qu'il faudra essayer de retenir!



**Légende de la planche:** 1. *Neoboletus luridiformis* (syn. *Boletus erythropus*). 2. *Rubroboletus satanas* (syn. *Boletus satanas*).

Régulièrement, lors des sorties les risques de confusion entre la girolle et d'autres espèces sont abordés. Ce tableau récapitule les différences entre plusieurs espèces.

Espèces	Chapeau	Pied	Lames ou plis	Chair, odeur, habitat
<i>Hygrophoropsis auriantaca</i> Fausse girolle	Jaune à orange vif de 2 à 8 cm de diamètre	Pied de la même couleur que le chapeau noirissant	Lames décourantes, serrées, fourchues orange vif	Jaune orangé molle inodore. Dans les pinèdes Comestible médiocre
<i>Cantharellus cibarius</i> Girolle	Jaune vif jusqu'à 15 cm de diamètre creusé au centre	Pied court jaune vif ou plus pâle	Plis jaune vif décourantes irréguliers et fourchus	Blanchâtre à odeur d'abricot Sous les feuillus en terrain acide Comestible réputé
<i>Cantharellus palens</i> Girolle pruinuse	Pâle comme couvert par une pruine blanche jusqu'à 10 cm de diamètre.	Pied court jaune pâle roussissant au toucher.	Plis décourantes, irréguliers et fourchus jaune pâle.	Blanchâtre à odeur faible. Sous les feuillus. Bon comestible
<i>Cantharellus friesii</i> Girolle de Fries	Chapeau jusqu'à 3 cm orangé à rose orangé, pruineux, granuleux, farineux pâlisant en vieillissant, avec une marge sinueuse, crénelée, mince.	Pied 3 x 0,6 cm fin à la base s'évasant au sommet, plein puis creux, concolore mais plus clair à la base.	Plis saillants moyennement décourantes, orangés, saumons voire légèrement rosés.	Blanchâtre à jaunâtre voire légèrement rosée à odeur d'abricot à saveur poivrée, piquante Bon comestible.
<i>Cantharellus amethysteus</i> Chanterelle améthyste	Chapeau de 2 à 10 cm jaune ochracé plus ou moins couvert de squames brun violacé à améthyste.	Pied atténué vers le bas jaune lisse.	Plis décourantes subconcolores au chapeau.	Blanche mais jaune sous la cuticule et dans le pied. Feuillus Bon comestible.
<i>Cantharellus ferruginascens</i> Chanterelle ferrugineuse	Chapeau jusqu'à 10 cm de diamètre jaune pâle, souvent verdâtre au bord et parfois brunâtre roussissant à la marge.	Pied court jaune pâle roussissant au toucher.	Plis décourantes, irréguliers et fourchus jaune pâle.	Blanche à odeur faible. Sous les feuillus surtout les charmes. Bon comestible.
<i>Omphalotus illudens</i> Faux-clitocybe lumineux (voir photo p. 10)	Orange vif de 5 à 15 cm creusé au centre avec une marge enroulée.	Pied pouvant atteindre 18 cm de long avec une base amincie, orangé clair blanchissant.	Lames très décourantes serrées, fourchues, étroites possédant la particularité d'émettre de la lumière lorsqu'elles sont mures.	Fibreuse, jaune à orangée à odeur désagréable. En touffe sur les souches de feuillus parfois de conifères ou sur des racines enterrées. Toxique
<i>Gymnopilus penetrans</i> Flammule pénétrante	Ocre jaunâtre à fauve orangé de 2 à 6 cm de diamètre, lisse.	Pied cylindrique souvent courbé, fibrilleux, pâle brunissant par le bas avec une cortine blanche éphémère.	Lames échancrées jaunes tachées de rouille à maturité.	Blanchâtre à odeur faible et saveur amère. Sur bois de conifères parfois feuillus. Amer



Légende de la planche: 1. *Hygrophoropsis aurantiaca*. 2. *Cantharellus cibarius*.

# Curiosité... la vie d'une pholiote

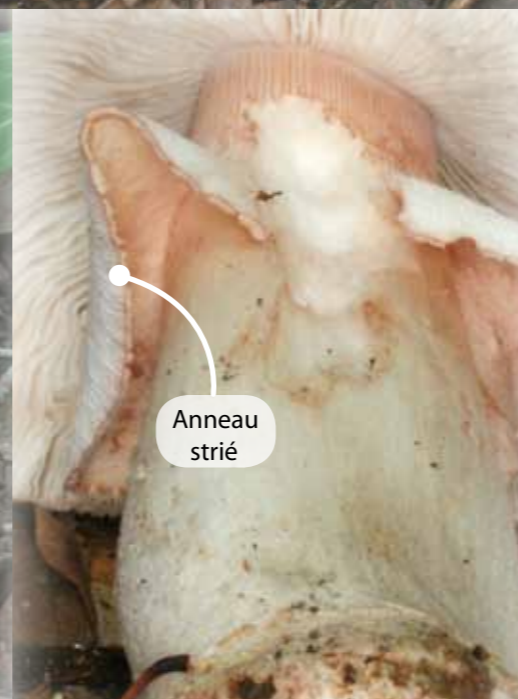
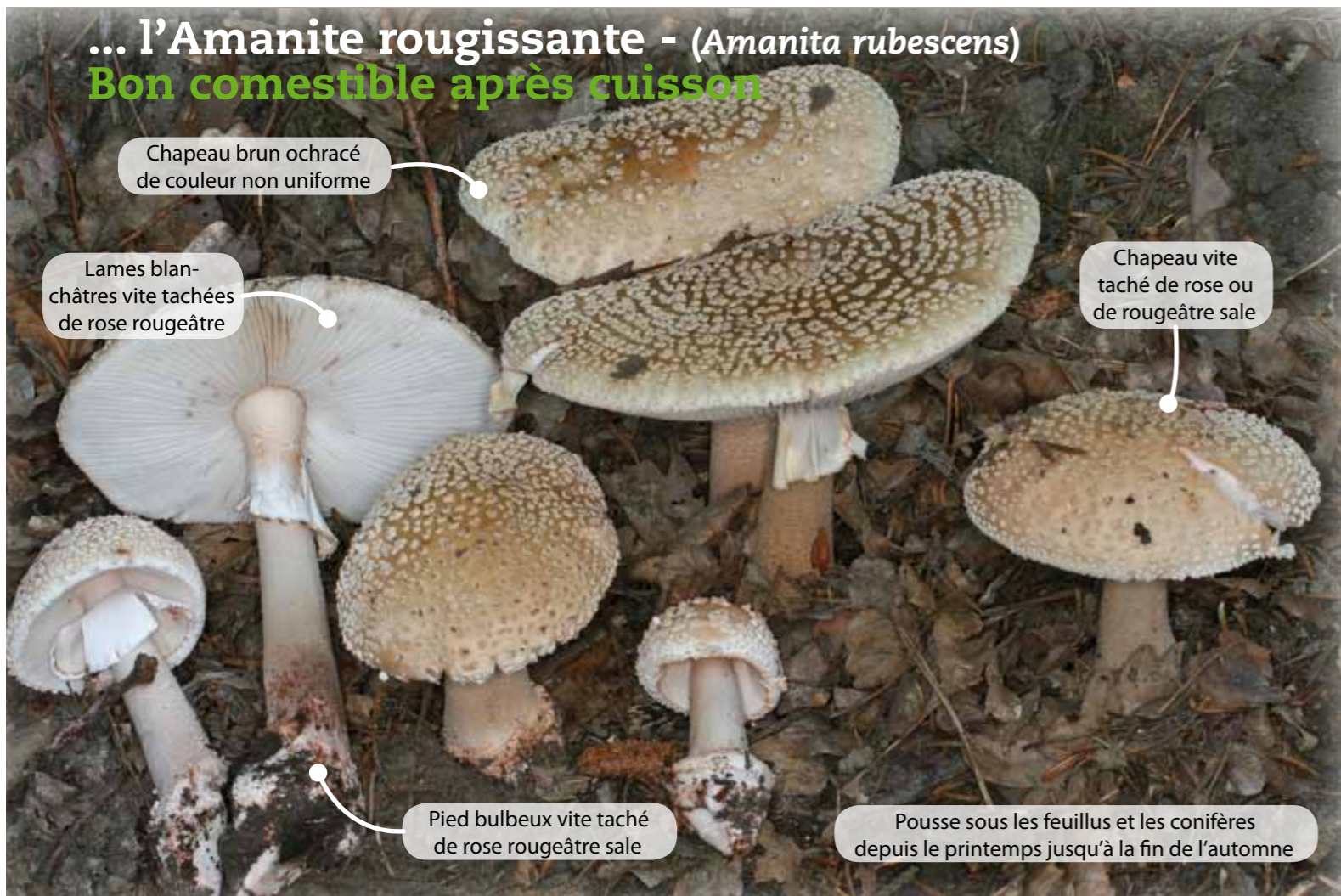
Monique Ségala  
3, impasse du Barrage Ouest  
24100 Bergerac



# Apprenez à reconnaître...

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

... l'Amanite rougissante - (*Amanita rubescens*)  
Bon comestible après cuisson



## Recettes au naturel

### TRICHOLOME DE LA SAINT-GEORGES À LA CRÈME POUR DEUX PERSONNES

par Anny Sautarel

Ne cherchez plus les œufs de Pâques, mais plutôt le *Calocybe gambosa*, familièrement nommé « vrai mousseron », qui apparaît aux alentours de la Saint-Georges dans les bois ou dans les prairies.

#### PRÉPARATION

- Parer et laver 600 grammes de mousserons dès que vous en trouvez.
- Les couper en deux et les faire cuire à la poêle avec une noix de beurre pendant cinq minutes (poêle couverte).
- Ajouter sel, poivre, un peu de muscade moulue, et une sauce à la crème (béchamel à la crème fraîche ou au lait d'amande, ou encore au lait de soja, selon les goûts). Cuisson trois minutes.
- Ne pas laisser bouillir et servir sur de petits toasts avec des œufs durs émincés.

Je propose une variante : on peut aussi en garnir de petits nids de purée de pommes de terre, que l'on peut saupoudrer de gruyère râpé et de parmesan. Passer le tout à four chaud 180 °C pour faire gratiner la préparation quelques minutes.

Bon appétit!



*Calocybe gambosa*, aussi appelé Vrai-mousseron ou Tricholome de la Saint-Georges.

## PETITS FLANS AUX PLEUROTES

par Monique Ségala

### INGRÉDIENTS

- 500 g de pleurotes (ou autres espèces de champignons) • 3 œufs • 50 g de crème fraîche • 1 gousse d'ail • Persil • Beurre • Sel et poivre.

### PRÉPARATION

- Après avoir nettoyé les champignons, les couper en fines lanières et les faire revenir dans une poêle, les assaisonner, ail, persil, sel et poivre.
  - Fouettez 3 œufs avec 50 cl de crème et assaisonnez.
  - Préchauffez le four à 180° et préparez un bain-marie.
  - Beurrez 6 ou 8 ramequins, dans le fond mettez un petit rond de papier de cuisson pour faciliter le démoulage
  - Versez la préparation aux œufs et répartissez les champignons
  - Enfourez et laissez cuire 20 à 30 minutes.
  - Pour vérifier s'ils sont cuits, planter une lame de couteau dans le flan, elle doit ressortir propre, autrement laisser quelques minutes de plus.
  - Pour le démoulage passez une lame fine d'un couteau à l'intérieur du ramequin puis le retourner sur un plat.
- À servir bien chaud.

Bon appétit!

## TOASTS AU BEURRE DE TRUFFE

par Monique Ségala

### PRÉPARATION

- Découper en brunoise (en petits dès) la Truffe du Périgord. On peut utiliser de la Truffe d'été de la Saint Jean qui coûte moins cher.
- Mélanger dans du beurre demi-sel mou.
- À préparer à l'avance; on peut garder la préparation plusieurs jours au frigo.
- Faire griller des toasts de pain blanc ou brioché et tartiner lorsqu'ils sortent du grill et déguster de suite.

Bon appétit!



La Truffe noire du Périgord (*Tuber melanosporum*)

## TOURTE AUX CÈPES ET AUX CHANTERELLES

par Claudie Andrieu

### INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte brisée • 1 rouleau de pâte feuilletée • 1 kg de cèpes • 500 g de chanterelles ou autres champignons • 1 grosse cuillère à soupe de graisse de canard • 2 échalotes • Ail et persil • 1 bol de béchamel épaisse avec 1 grosse cuillère de crème fraîche • Sel et poivre du moulin • 1 paquet de gros lardons.

### PRÉPARATION

- Beurrer un moule et mettre la pâte brisée, la piquer avec une fourchette et cuire à blanc 10 minutes four à 200 °C.
- Pendant ce temps faire revenir dans la graisse de canard les chanterelles hachées avec 2 échalotes ciselées puis ajouter les lardons, ensuite mélanger le tout dans la béchamel et mettre la préparation sur la pâte refroidie.
- Faire revenir les cèpes à la poêle et à la fin ajouter l'ail et le persil ciselés et déposer sur la première préparation
- Recouvrir de la pâte feuilletée, pincer les bords de la pâte tout autour de la tourte, passer un peu de lait dessus au pinceau.
- Faire au centre une petite cheminée avec du papier alu et quadriller légèrement le dessus.
- Mettre au four 30 minutes à 200 °C environ. La tourte doit être dorée. À servir bien chaud.

Bon appétit!



Un Cèpe de Bordeaux d'1 kg trouvé par Monique Ségala en... décembre!



# Sommaire

<b>Éditorial</b> .....	p. 3
par Daniel LACOMBE	
<b>La vie de la SMP</b> .....	p. 4
<b>Ils nous ont quitté</b> .....	p. 5
par Daniel LACOMBE	
<b>Le blog de la SMP</b> .....	p. 6
par les participants aux sorties	
<b>Deux mycènes peu courantes récoltées en Dordogne en 2016: Mycena amicta et Mycena villicaulis</b> .....	p. 17
par Alain COUSTILLAS	
<b>La mycologie par temps de sécheresse</b> .....	p. 20
par Alain COUSTILLAS	
<b>La page du débutant</b> .....	p. 22
par Daniel LACOMBE	
<b>Curiosité... La vie d'une pholiote</b> .....	p. 26
par Monique SÉGALA	
<b>Apprenez à reconnaître</b> .....	p. 28
par Guillaume EYSSARTIER	
<b>Recettes au naturel</b> .....	p. 29
par Anny SAUTAREL, Monique SÉGALA et Claudie ANDRIEU	

## **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 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.