

Septembre 2019
Numéro 46



Cotisations 2019
Membre actif: 19 €
Couple: 25 €

Bulletin de la Société mycologique du Périgord



Dordogne
PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

Cortinarius ochroleucus, un *Myxacium* à chapeau nettement amer (voir p. 13).

Société mycologique du Périgord

Siège social: Mairie, 24190 Chantérac
site internet: www.smp24.fr

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.

BUREAU

Présidente

Marie-Thérèse DUVERT
Les Guichoux
24330 St-Pierre-de-Chignac
Tél. : 06 33 27 45 33
mt.duvert@orange.fr

Trésorier

Claude LETOURNEUX
La Font-Chauvet
24110 Léguillac-de-l'Auche
Tél. : 05 53 03 92 06
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

Vice-président

Didier VITTE
Les Queyroux
24160 Sainte-Trie
Tél. : 06 78 83 12 29
didier.vitte@gmail.com

Secrétaire adjointe

Danielle LEROY
La Chênaie Les Barthes
24440 Saint-Avit-Sénieur
Tél. : 06 88 56 44 38
dan.leroy3@wanadoo.fr

ÉQUIPE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

Conseiller scientifique Responsable bulletin

Guillaume EYSSARTIER
Tél. : 06 07 35 16 13
geyssartier@gmail.com

Responsable des collectes Déterminateur

Alain COUSTILLAS
Tél. : 05 53 82 21 02
alain.coustillas@wanadoo.fr

Correspondant pour le Lot

François NADAUD
Tél. : 05 65 37 95 77
pharmacie.nadaud@perso.gipharnet.com

Déterminateur

Bernard LAGORCE
Tél. : 06 88 78 27 66
bernard.lagorce24@orange.fr

Déterminateur

Daniel LACOMBE
Tél. : 06 83 37 26 30
daniel.lacombe6@orange.fr

Responsable site internet

Jean-François RIEUPEYROUX
Tél. : 06 68 26 71 29
jf.rieupeyroux@free.fr

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Gilberte ANSELIN, Roger BÉRO,
Claude BOUDART, Alain DESENDER,
Stéphanie GUILHOT, Josiane MALLEFOND,
Christine MOIRAUD, Gérard PRIEUR,
les membres du bureau et ceux de
l'équipe scientifique et technique.

BIBLIOTHÈQUE DE CHANTÉRAC

Accessibilité: voir le programme des activités
Responsable: Claude BOUDART
Tél. : 06 33 27 45 33

COTISATION ANNUELLE 2019

Membre actif: 19 €
Couple: 25 €
Membre bienfaiteur: 50 €
Étudiant: 6 € - Moins de 16 ans: gratuit

Éditorial

Marie-Thérèse Duvert

Les Guichoux
24330 St-Pierre-de-Chignac
mt.duvert@orange.fr

Comme les autres, 2018, l'année du cinquantenaire de la SMP s'en est allée. Ce ne fut pas une année facile pour la mycologie, en Dordogne comme ailleurs. La longue sécheresse de l'été s'étant étirée jusqu'à la mi-octobre, nous avons dû faire face à la pénurie de champignons dans nos forêts périgourdines et annuler ou reporter quelques sorties.

Malgré ce handicap ou peut-être à cause de lui, nous avons découvert quelques raretés qui viennent enrichir notre inventaire départemental. On pourrait dire que plus on cherche et plus on trouve, surtout quand il y a pénurie ! C'est toujours une intense satisfaction de rencontrer pour la première fois une espèce dont on ne soupçonnait pas l'existence et surtout d'apprendre à la reconnaître.

Le mois de novembre nous a fait oublier le début de saison difficile et, après la magnifique exposition d'Issigeac, nous a permis de faire quelques sorties très riches avec parfois plus de 140 espèces identifiées, grâce à nos déterminateurs pleins de bonne volonté et de patience.

Notre association fait toujours preuve d'une grande vitalité et on ne peut que s'en réjouir. Nos sorties attirent les adhérents fidèles ou plus occasionnels et tous y trouvent de l'intérêt. Toutefois, il est toujours possible d'améliorer notre fonctionnement. Pour satisfaire nos adhérents qui désireraient accroître leurs connaissances mycologiques, il devrait être possible d'inciter les plus motivés à apprendre par eux-mêmes à identifier quelques espèces facilement reconnaissables, par de courts exercices pratiques lors de la détermination des espèces récoltées le matin. Tenterez-vous l'expérience ?

Je suis sûre que la saison 2019 nous apportera son lot de nouveautés et nous permettra de nous retrouver lors de sorties toujours conviviales. Bienvenue aux nouveaux adhérents et bonne saison à tous.

Bonne lecture!

LA VIE DE LA SMP

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 24 MARS 2019 À CONDAT-SUR-VÈZÈRE

L'assemblée générale annuelle de la Société mycologique du Périgord qui s'est tenue le dimanche 24 mars 2018 à Condat-sur-Vézère s'est ouverte à 10h15 devant 70 adhérents. Les différents points de l'ordre du jour ont été traités au cours de cette réunion.

Avant de commencer l'ordre du jour, une minute de silence est respectée en hommage aux adhérents ou anciens adhérents décédés au cours de l'année écoulée.

Rapport moral et d'activité pour l'année 2018

La présidente de l'association passe en revue les différentes sorties et activités qui se sont déroulées au cours de l'année.

L'exposition d'Issigeac avec 327 espèces en très bon état a connu un très grand succès avec une fréquentation exceptionnelle. La Présidente remercie les nombreux adhérents qui se sont investis pour que cette manifestation annuelle se déroule dans de bonnes conditions.

La SMP était également présente à la Félibrée de St-Cyprien et au Comice agricole de Villablard. Dans toutes ces manifestations le travail des bénévoles consiste avant tout à faire connaître la grande variété des espèces que l'on peut trouver dans notre département et à renseigner le public sur la toxicité ou non des espèces exposées.

La plupart des sorties prévues à l'agenda ont pu avoir lieu, bien que quelques-unes aient dû être reportées ou annulées en raison de la longue période de sécheresse de l'automne. Malgré les conditions un peu difficiles, quelques espèces rares ont été trouvées au cours de la saison. Elles ont fait l'objet d'une présentation en séance et sont venues enrichir l'inventaire de l'association.

Pour conclure le compte rendu d'activité de l'année écoulée, un mot est dit sur le succès du site internet de la SMP dont la qualité est reconnue par les adhérents et les associations mycologiques partenaires ainsi que les médias qui le consultent régulièrement.

Le rapport moral et d'activité est adopté à l'unanimité.

Bilan financier 2018 et budget 2019

Claude Letourneux, trésorier de l'association commente le bilan financier 2018 en mettant l'accent

sur les dépenses spécifiques entraînées par le Cinquantenaire de la SMP: bulletin annuel enrichi, petit cadeau de remerciement aux adhérents, publicité pour l'exposition, etc..

Les comptes de l'association restent sains et ne font pas l'objet de questionnement particulier.

Le projet de budget 2019 est ensuite présenté. Il sera plus modeste que le précédent bien que les frais de fonctionnement n'aient pas pour perspective de diminuer.

Le bilan financier 2018 et le budget 2019 sont adoptés à l'unanimité.

Programme d'activités 2019

L'agenda des activités prévues en 2019 est présenté en séance. Il comporte les sorties, expositions, stands et séances de détermination prévus au cours de l'année. Il sera imprimé et distribué dès que toutes les dates seront arrêtées, soit au plus tard fin avril. Il figurera également sur le site internet de l'association.

Membres du CA démissionnaires

Deux membres du CA, M^{me} Nicole Bouniol et M^{me} Mireille Moons ont démissionné de leurs fonctions. Une seule candidature a été présentée à l'assemblée générale, M^{me} Christine Moiraud. Elle est élue à l'unanimité des présents et intègre donc le Conseil d'administration. Un poste reste vacant.

Bulletin

Le bulletin 2019 paraîtra début septembre. Les rédacteurs doivent remettre leurs articles avant le 15 juillet de façon à assurer la sortie en temps et en heure. Tous les membres de l'association sont invités à collaborer à la rédaction du bulletin.

Questions diverses

La présidente suggère quelques pistes ludiques pour inciter les adhérents à progresser dans leur connaissance des champignons et rendre plus participatives les séances de détermination.

Il est rappelé aux adhérents qu'ils peuvent participer activement à la vie de l'association: articles pour le bulletin, présence sur les stands lors des manifestations, approvisionnement de l'exposition annuelle, etc.

Comme l'année précédente, il est prévu de faire quelques permanences à la salle des associations de Chantérac, au cours desquelles auront lieu des séances de détermination et la possibilité de consulter sur place les ouvrages de la bibliothèque.



L'Assemblée générale : des moments studieux...

Dons des adhérents: la SMP a reçu en 2018 des ouvrages donnés par les familles de Messieurs Vimard et Cave, décédés. Ces ouvrages ont été intégrés à la bibliothèque et ajoutés à l'inventaire. La présidente rappelle enfin que l'association s'est soucieuse d'être en conformité avec le règlement européen sur la protection des données de ses adhérents et des visiteurs de son site. L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 11h30.

La Présidente
Marie-Thérèse DUVERT épouse BOUDART

La Secrétaire
Monique SÉGALA



... et conviviaux !

COMPTE DE RESULTAT	2017		2018	
	DEPENSES	DEPENSES	RECETTES	RECETTES
ACHAT OUVRAGES	871,85 €	975,78 €	COTISATIONS/ADHERENTS	1 872,00 €
ACHAT GUIDE ECOLOG SMP	120,00 €	- €	COTISAT/ADHERENTS/INDIV.	1 368,00 €
ACHAT PLANT DORDOGNE	180,00 €	135,00 €	COTIS/MEMBRE BIENFAIT	200,00 €
FOURNITUR ADMINISTR.	131,40 €	252,81 €	DONS	6,00 €
ASSUR/RESPONSA/CIVILE	465,21 €	484,35 €		
FRAIS EXPO/MAT.OUTILLAG	97,80 €	258,83 €	REVENTE -D'OUVRAGES	1 398,00 €
COLIS Postaux-petites fournitures		40,80 €		
CADEAUX -50 ANS- Réceptions		1 755,80 €		
RECEPT/CADEAUX/DECES	14,11 €		VENTE GUIDE ECOLOG-Fin-	168,00 €
BULLETINS/ENVOI/CONV. ASS.Gle	2 305,65 €	2 693,66 €	REVENT /PLANTES DORDOG	221,00 €
affranchiss/TIMBRES-POSTE	176,51 €	290,08 €		
FRAIS BANC/ BP-CE	38,21 €	50,50 €	SUBVENT/CONS.DEPARTEM.	300,00 €
MAINTEN-SITE/OFFICE-365/Micro	43,06 €	102,00 €	ANNEXES-Vente-Sacs-Bullet	35,00 €
cotisation /ABONN.ORGAN.DIV.	165,00 €	165,00 €	ANNEXES/SERV.PRESTATIONS	65,00 €
ACHAT/Renouve/AUTO-COLLANTS	264,00 €		PRODUITS-FINANCIERS	48,64 €
DOT/ PROV pour CHARGES	300,00 €	- €		
FRAIS DEPLAC/ PRESID/BOUTIQUE	2 871,00 €	4 514,00 €	RECET/Nençais/déplac-offerts	2 871,00 €
EXCEDENT RECETTES	473,84 €	- €	iNSUFFISANCE de RECETTES	1 788,01 €
TOTAL DEPENSES	8 043,80 €	11 718,61 €	TOTAL RECETTES	8 517,64 €

L'exposition annuelle de la Société mycologique du Périgord

Marie-Thérèse Duvert

Les Guichoux
24330 St-Pierre-de-Chignac
mt.duvert@orange.fr

LA PETITE VILLE D'ISSIGEAC, au sud du département de la Dordogne, a accueilli le 4 novembre 2018 la grande exposition annuelle de la SMP. Cette cité médiévale remarquable par son patrimoine architectural dont l'ancien Palais des Evêques de Sarlat, est construite sur d'anciens thermes gallo-romains. Elle abrite encore de belles maisons anciennes à pans de bois.

Notre exposition avait donc déjà un cadre somptueux pour l'accueillir. Cette manifestation particulièrement remarquable, honorait le cinquante-neufième anniversaire de la Société Mycologique du Périgord.

Elle s'est tenue dans le cadre exceptionnel de l'ancien palais des évêques de Sarlat, grâce à l'aimable collaboration de l'Office du Tourisme et la complicité active des élus locaux.

Pierre Bacogne avait installé dans ces belles salles voûtées de nombreuses photos dédiées en grande partie à l'histoire de la SMP. Monique Ségala aidée de quelques bonnes volontés a assuré la décoration florale et la mise en place pour accueillir les champignons exposés.

Le samedi 3 novembre, deux sorties étaient organisées à Singleyrac et à Bardou ce qui a permis d'approvisionner l'exposition en espèces fraîchement cueillies. D'autre part, de nombreux adhérents ont apporté leur cueillette personnelle en provenance de tout le département et même au-delà.

Guillaume Eyssartier et Alain Coustillas se sont alors livrés au travail le plus difficile et le plus fastidieux, déterminer et sélectionner les champignons dignes de figurer sur les tables d'exposition.

C'est ainsi que le dimanche 4 novembre, 327 espèces ont été présentées au public avec leur fiche d'identité et leurs caractéristiques. Beaucoup d'adhérents étaient là pour recevoir et renseigner le public venu très nombreux, sans oublier Daniel Lacombe qui, avec son sens de la pédagogie, répondait avec le plus grand sérieux à toutes les questions rituelles: « Est-ce que ça se mange? ».

La fréquentation de cette exposition a été particulièrement importante et le public s'est montré intéressé par le travail réalisé et la qualité des champignons présentés. Beaucoup de visiteurs ont dit leur étonnement de voir autant d'espèces présentées.

C'est donc avec le sentiment du travail accompli que toute l'équipe de la Société mycologique du Périgord a rendu le Palais des Evêques à son occupant habituel, l'Office du Tourisme.

Merci à tous les participants!

L'EXPOSITION D'ISSIGEAC



L'exposition d'Issigeac, une belle réussite



La table des bolets, bien fournie, lors de l'exposition d'Issigeac



Une exposition avec de nombreux visiteurs... (photo Pierre Bacogne)



... et bien décorée ! (photo Pierre Bacogne)

SUR LE VIF...



Bardou, novembre 2018 (photo Monique Ségala)



Chantérac, décembre 2018 (photo Monique Ségala)

Féminin ou masculin ?

BEAUCOUP d'entre nous hésitent souvent sur le genre à employer pour désigner un champignon. Doit-on dire une pleurote ou un pleurote ? La même confusion peut exister concernant les termes scientifiques s'appliquant à la mycologie. Au cours de mes lectures, j'ai souvent noté cette erreur sur le genre des mots employés dans de nombreux livres de mycologie. Au début d'un ouvrage on peut parfois trouver un nom féminin pour décrire une espèce ou un élément du cham-

pignon et quelques pages ou chapitres plus loin un nom masculin décrivant les mêmes éléments. Ainsi parfois, un tramète peut se transformer en une tramète.

Dans ce petit article, nous allons essayer de voir ensemble quel est le genre que nous devons utiliser en accord avec les règles grammaticales des ouvrages et dictionnaires de référence.

Commençons par les termes du **genre féminin** :

Terme	Description sommaire
Armillaire	Redoutable champignon parasite qui attaque les arbres
Baside	Cellule sporifère des champignons basidiomycètes
Chanterelle	Champignon automnal apprécié des gourmets
Cuticule	Pellicule recouvrant le chapeau des champignons
Cystide	Élément stérile microscopique présent dans différentes parties de certains champignons
Gléba	Masse fertile contenant les spores et couverte par le périidium chez les «gastéromycètes»
Guttule	Tache sur le chapeau ou le pied d'un champignon différente du fond
Helvelle	Champignon à chapeau formé de lobes membraneux
Hyphe	Filament microscopique qui constitue l'élément fondamental d'un champignon
Mycène	Champignon de petite taille, grêle et souvent élancé
Mycorhize	Mariage de filaments mycéliens et de radicelles d'arbres ou plantes herbacées
Oronge	Amanite des Césars, très appréciée des Périgourdins
Paraphyse	Cellule généralement allongée des ascomycètes et des basidiomycètes
Spore	Cellule assurant la reproduction sexuée des champignons
Trémelle	Champignon parasite d'autres champignons en forme d'amas spongieux

À présent, examinons le **genre masculin** :

Terme	Description sommaire
Asque	Cellule sporifère des champignons ascomycètes en forme de massue
Crépidote	Petite espèce de champignon en forme de pleurote
Épiphyte	Organisme qui vit et croît sur d'autres végétaux sans se nourrir à leurs dépens
Ostiole	Petit trou au sommet du carpophore, chez les «gastéromycètes»
Péridiole	Petite masse globuleuse contenant les spores notamment chez les cyathes
Périthèce	Fructification en forme de bouteille renfermant les asques
Pleurote	Champignon à pied court ou absent, inséré latéralement sur son support
Plutée	Champignon à lames libres et sporée rose poussant sur bois mort
Sclérote	Sorte de tubercule souterrain sur lequel se développent certains champignons
Scrobicule	Fossettes sur le chapeau ou le pied d'un champignon
Stérigmate	Appendice du sommet de la baside sur lequel sont fixées les spores
Strophaire	Champignon saprophyte à chapeau souvent visqueux, sporée brun pourpre à violacé
Tramète	Champignon à petits chapeaux rigides en éventail poussant en colonie sur bois mort

Claude Boudart
Les Guichoux
24330 St-Pierre-de-Chignac
claudeboudart@orange.fr

Sortie de Beaupouyet Forêt du Vignoble

LE DIMANCHE 21 OCTOBRE 2018, une bonne vingtaine de personnes étaient présentes pour prospecter la Forêt du Vignoble sur la commune de Beaupouyet. Le temps frais mais lumineux était idéal pour une recherche dans ces bois que la plupart d'entre nous connaissaient déjà.

Après la sécheresse que nous avons connue jusqu'en ce début d'automne, malgré quelques pluies lors de ces dernières semaines, il ne fallait pas s'attendre à une grande abondance d'espèces.

L'impression générale était d'ailleurs que les bois étaient un peu tristes sans le cortège habituel des amanites, bolets et autres russules ou lactaires, bien discrets cette fois-ci. Dans ce décor, la **Grande coulemelle** (*Macrolepiota procera*) faisait figure d'exception car elle était omniprésente et bien visible de loin.

Puis, au fil de nos pas, nous allions tout de même trouver de quoi satisfaire notre curiosité : les **Bolets granulés** (*Suillus granulatus*) sortaient tout juste de terre en grande nombre. Quelques participants en ont rempli leur panier en vue de les consommer le soir même. Espérons qu'ils les ont bien digérés.

Le **Bolet rude des trembles** (*Leccinum duriusculum*) se cachait aussi sous les feuilles mortes le long des allées. Dans l'arboretum, en terrain découvert, nous faisons connaissance avec la **Vesse-de-loup marginée** (*Lycoperdon marginatum*). Cette espèce thermo-

Marie-Thérèse Duvert
Les Guichoux
24330 St-Pierre-de-Chignac
mt.duvert@orange.fr



Leucopaxillus gentianeus

phile des milieux ouverts et sols acides, rarement rencontrée, est bien particulière avec son périidium couvert d'aiguillons blancs pyramidaux qui se détachent par plaques pour laisser apparaître l'endopériidium sombre et lisse qui contient les spores.

Au cours de la détermination Alain Coustillas et Bernard Lagorce, ont aussi identifié le **Leucopaxille amer** (*Leucopaxillus gentianeus*), espèce peu courante à chapeau velouté brun-bai à bord cannelé, à saveur nettement amère comme son nom l'indique et à odeur forte de farine.

Au final, nous sommes agréablement surpris de voir notre récolte atteindre les 100 espèces.

L'année 2018 n'est peut-être pas une année pléthorique pour la mycologie mais elle nous réserve tout de même quelques bonnes surprises et nous n'avons pas dit notre dernier mot !



Lycoperdon marginatum

Les Myxacium du Périgord

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

Avec près de 3000 espèces décrites, le genre *Cortinarius* fait figure d'épouvantail pour les mycologues, même les plus expérimentés. Le genre est divisé en plusieurs sous-genres, voir notre bulletin n° 42 page 17 où une clé est proposée permettant de les différencier. Certains de ces groupes sont pléthoriques, avec un très grand nombre d'espèces, mis à part celui des *Myxacium* qui, d'après l'Atlas des cortinaires, en comportent « seulement » une centaine, variétés comprises. Leur détermination est relativement facile, du moins en comparaison avec les autres groupes. Notre inventaire est plus modeste avec une vingtaine d'espèces identifiées à ce jour. Le but de cet article est d'en proposer une clé de façon à faciliter leur détermination lors de nos sorties.

COMMENT RECONNAÎTRE UN CORTINAIRE :

La présence de la cortine, sorte de toile d'araignée qui relie le bord du chapeau au pied, est le premier élément à reconnaître. Elle est surtout visible chez les jeunes exemplaires, car avec le déploiement du chapeau elle se rompt et se retrouve collée sur le pied où elle se colore avec les spores qui tombent à maturité. Mais ce n'est pas suffisant pour reconnaître un cortinaire car la cortine est présente aussi dans d'autres genres (*Inocybe*, *Hebeloma* notamment). Il faut donc associer la présence de la cortine avec un autre critère: la couleur rouille de la sporée. Il est possible de l'apprécier en examinant les lames à maturité, ou bien en faisant sporuler le chapeau sur une feuille de papier blanc.

À noter: *Cortinarius caperatus* est le seul cortinaire dont le pied est muni d'un anneau membraneux.

COMMENT RECONNAÎTRE UN CORTINAIRE DU GROUPE MYXACIUM :

Ils ont la particularité d'avoir un chapeau et un pied visqueux. Ce caractère est facile à mettre en évidence par temps humide où la viscosité est parfois telle qu'ils sont difficiles à saisir lors de leur récolte. Mais pour certaines espèces le voile visqueux est peu abondant, et par temps sec il devient difficile de déceler cette viscosité. Il faudra dans ce



Détail de la cortine sur un jeune cortinaire.

cas avoir recours au « test du baiser ». Cela consiste à mouiller avec la langue la lèvre supérieure et à l'appliquer sur le chapeau ou le pied en dessous de la cortine. Si on ressent une adhérence c'est le signe de la présence d'un voile visqueux.

CARACTÈRES UTILES POUR L'IDENTIFICATION DES ESPÈCES :

La recherche de l'amertume de la cuticule est le premier caractère à vérifier. Pour cela il suffit de poser la langue sur le chapeau de l'espèce étudiée. Rappelons que le « test du baiser » et la recherche de l'amertume du chapeau sont sans aucun risque car pour s'intoxiquer avec un champignon il faut le consommer. Le simple contact est sans danger.

Ensuite, si le mucus recouvrant le chapeau est amer, nous nous orienterons dans la clé en appréciant la couleur du chapeau.

Si le mucus est doux, deux groupes sont distingués en fonction de l'odeur de la chair: miellée ou bien absence d'odeur ou différente. Pour apprécier l'odeur, il suffit de gratter la base du pied, lorsque l'odeur de miel est présente elle est très nette.

Outre la couleur du chapeau, la forme du pied, sa couleur et son ornementation, l'habitat (feuillus ou conifères) seront notés. Lorsque la couleur des lames est précisée elle doit être appréciée sur des exemplaires jeunes car à maturité la sporée rouille masque la couleur d'origine des lames.



Cortinarius cristallinus



Cortinarius trivialis

Enfin, dernière recommandation pour espérer identifier un *Myxacium*, il faudra autant que possible récolter des exemplaires en parfait état, et à divers stades de maturité. Ceci est valable pour toutes les récoltes de champignons que nous souhaitons identifier, et plus particulièrement pour les cortinaires dont certains caractères morphologiques sont particulièrement labiles.

CLÉ DES MYXACIUM DU PÉRIGORD

- 1a. Mucus amer 2
- 1b. Mucus doux 6
- 2a. Chapeau pâle, blanchâtre à ivoire 3
- 2b. Chapeau d'une autre couleur 4
- 3a. Silhouette élancée. Viscosité forte. Pied cylindrique à fusiforme. Odeur nette de radis. Sous feuillus *Cortinarius cristallinus*
- 3b. Silhouette plus robuste. Viscosité faible. Pied trapu, fusiforme-ventru, atténué à la base. Odeur faible, parfois désagréable. Sous feuillus *Cortinarius ochroleucus* (syn. *C. barbatus*)
- 4a. Chapeau violet lilacin, se décolorant en ochracé à partir du centre. Pied fusiforme-radicant, blanchâtre parfois voilé de violacé. Odeur forte désagréable. Sous feuillus *Cortinarius croceoceruleus*
- 4b. Chapeau sans teintes violacées 5
- 5a. Chapeau jaune orangé vif. Pied clavé ou radicaire, blanc. Très amer. Surtout sous épicéas, mais aussi parfois sous feuillus *Cortinarius vibratilis*
- 5b. Chapeau brun rougeâtre. Pied plutôt long, fusiforme ou bulbeux, jaune orangé pâle. Très amer. Sous conifères *Cortinarius causticus*

- 5c. Chapeau fauve orangé au centre, jaune pâle vers la marge. Pied mou, entièrement creux, fibrilleux. Fortement amer. Souvent en touffe, sous feuillus .. *Cortinarius emollitus*
- 5d. Chapeau brun ochracé terne. Pied long, fluet, clavé ou atténué à la base, blanchâtre. Amertume faible. Sous conifères, surtout épicéas *Cortinarius pluvius*
- 6a. Odeur de miel à la base du pied. Pied fusiforme souvent voilé de violet 7
- 6b. Absence d'odeur miellée à la base du pied. Pied cylindrique à clavé 12
- 7a. Sous feuillus 8
- 7b. Sous conifères 11
- 8a. Chapeau brun sombre au centre, olivacé vers la marge. Lames beige. Pied fusiforme, violacé *Cortinarius fusco-olivaceus*
- 8b. Pas ces caractères 9
- 9a. Chapeau bicolore, brun roussâtre au centre, violacé vers la marge qui est striée-cannelée. Lames crème ochracé à arête gris bleuté. Pied fusiforme-pointu blanchâtre, parfois lavé de violacé *Cortinarius pseudosalor*
- 9b - Pas de teintes violacées dans le chapeau 10
- 10a. Grande espèce. Chapeau fortement ridé-cannelé brun rougeâtre à brun ochracé. Pied longuement strié. Lames ridées-veinées sur les faces *Cortinarius elatior*
- 10b. Plus petit. Chapeau ridé-cannelé ou uni, brun roux à ochracé. Pied non strié ou très courtement sous les lames. Lames non ridées-veinées sur les faces *Cortinarius mucifluoides*



Cortinarius mucosus

- 11a. Chapeau pâle, ochracé, marge légèrement cannelée. Pied blanc. Sous pins **Cortinarius mucifluus**
- 11b. Chapeau brun châtain à ochracé terne, marge striée. Pied très visqueux, violacé. Sous conifères, surtout épicéas **Cortinarius stillatitius**
- 12a. Chapeau avec des teintes bleu violet à gris violeté **13**
- 12b - Chapeau jaune à jaune ochracé, puis brun-jaune. Pied blanc violacé au sommet, voilé de jaune clair. Sous feuillus et conifères **Cortinarius delibutus**
- 12c. Chapeau brun-roux **14**
- 13a. Chapeau bleu violet se décolorant en ochracé à partir du centre. Pied blanchâtre à légèrement violacé. Lames bleu violacé. Sous feuillus, parfois conifères **Cortinarius salor**
- 13b. Chapeau et pied concolore, gris violeté, souvent très visqueux. Lames lilacines. Sous feuillus et conifères **Cortinarius emunctus** (syn. *C. epipoleus*)
- 13c. Chapeau gris violeté vite jaunissant et pied blanchâtre, élancé. Lames bleu gris pâle. Sous bouleaux **Cortinarius betulinus**
- 14a. Pied couvert de bourrelets visqueux brunâtres sur fond blanchâtre. Chapeau brun-roux souvent à nuances olivacées. Lames brunâtres à violacées. Sous feuillus **Cortinarius trivialis**

- 14b. Pied lisse blanc. Chapeau brun-roux sombre au centre, plus orangé en périphérie. Sous pins à deux aiguilles **Cortinarius mucosus**
- 14c. Pied lisse, bleu violacé. Chapeau brun rouge très sombre, puis s'éclaircissant en brun orangé vers le bord. Lames blanchâtres. Sous épicéas **Cortinarius muscigenus** (syn. *C. collinitus*)

BIBLIOGRAPHIE

A. Bidaud et collaborateurs. 1990-2017. — Atlas des Cortinaires. Éd. FMBDS. Pars X, fiches 423-471, pl. 262-303.

M. Bon. 1988. — Champignons de France et d'Europe occidentale. Éd. Arthaud. 368 p.

J. Breitenbach & F. Kränzlin. 2000. — Champignons de Suisse. Éd. Mycologia. Tome 5. 340 p.

R. Courtecuisse & B. Duhem. 1994. — Guide des champignons de France et Europe. Éd. Delachaux et Niestlé. 490 p.

G. Eyssartier. 2018. — Champignons : Tout ce qu'il faut savoir en mycologie. Éd. Belin. 303 p.

G. Eyssartier & P. Roux. 2017. — Le Guide des champignons, France et Europe. 4^e édition. Éd. Belin, 1152 p.

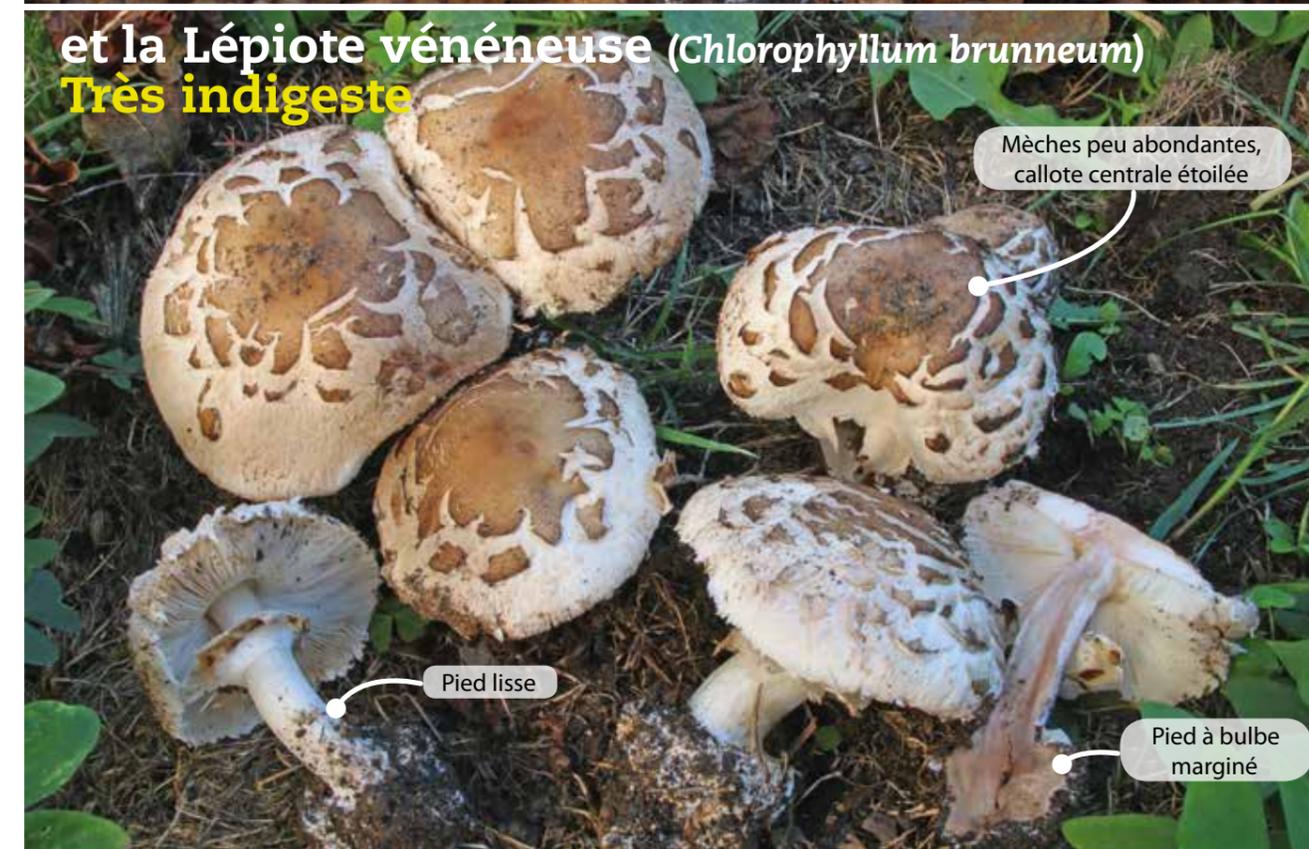
Apprenez à reconnaître...

Guillaume Eyssartier
180, allée du Château
24660 Sanilhac
geyssartier@gmail.com



... la **Goulemelle** (*Macrolepiota procera*)
Bon comestible

- Mèches sur tout le chapeau
- Pied chiné
- Pied à bulbe en oignon



et la **Lépiote vénéneuse** (*Chlorophyllum brunneum*)
Très indigeste

- Mèches peu abondantes, callote centrale étoilée
- Pied lisse
- Pied à bulbe marginé

Une affaire très particulière...

Bernard Lagorce

Route de Ribérac
24350 Mensignac

bernard.lagorce24@orange.fr

Très instructive cette exposition sur les champignons... Antoine Charbonnier ne s'imaginait pas qu'il existait autant d'espèces différentes. Il avait été surpris en apprenant que la terrible Amanite phalloïde était plutôt verte et non pas rouge à points blancs comme il se l'imaginait.

« Une espèce mortelle qui détruit le foie. »

C'est ce que lui expliqua Maïté Green, présidente de la société mycologique organisatrice de l'exposition.

« Mais comment les gens peuvent-ils absorber un champignon mortel ?

– Parce qu'ils le confondent avec une espèce comestible ressemblante. »

Pour illustrer son propos, la mycologue lui présenta côte à côte une Amanite phalloïde et une russule qui avaient des couleurs de chapeau presque identiques.

« Évidemment, l'Amanite possède un anneau et une volve qui manquent chez la russule, mais un néophyte qui ne connaît pas les caractères botaniques se laissera abuser. »

Après avoir remercié la présidente, Antoine poursuivit sa visite et remarqua qu'en effet beaucoup d'espèces se ressemblaient et que les méprises relatées dans les médias ces dernières semaines trouvaient là leur explication en plus de l'inconscience de certains ramasseurs.

Dans sa famille la cueillette des champignons n'avait jamais été un loisir très prisé. Par contre, du côté de son épouse, cette pratique est traditionnelle en se limitant aux espèces classiques. C'était particulièrement le cas de Denise, sa belle-mère qui passait le plus clair de son temps dans les bois pour cueillir tout ce qui pouvait se consommer, non pas par goût, mais pour l'économie qui en résultait, car elle était d'une radinerie bien connue de tous. Depuis quelques années une arthrose du genou très handicapante limitait considérablement ses promenades et ses conserves étaient quasi épuisées. Elle se limitait aux agarics qui poussaient au fond de son jardin et aux cèpes que sa fille et quelques âmes charitables lui portaient. Entre Antoine et sa belle-mère ce n'était pas le grand amour, il restait courtois avec elle pour faire plaisir à sa femme et avec comme arrière-pensée de pas briser les liens familiaux. En effet, il savait que cette avarice malade avait pour conséquence de placer Denise à la

tête d'un capital qui le faisait saliver depuis que sa femme en avait estimé le montant. Dernièrement le Docteur Nostram qui suivait Denise avait dit : « À part vos rhumatismes tout va bien, vous ferez une centenaire ». Ce pronostic désolait profondément Antoine, il va falloir donner un coup de pouce au destin s'était-il dit. Une fois sorti de la salle d'exposition, son esprit se mit en ébullition, petit à petit les idées se bousculaient dans sa tête, une stratégie se mit en place, il fallait faire vite. En effet la mycologue lui avait dit : « Nous sommes en pleine pousse, mais la météo annonce des gelées pour la semaine prochaine ». Antoine avait bien visualisé les caractères de l'amanite mortelle et il était sûr de connaître un bois non loin de chez lui où elle poussait en abondance.

Au chômage depuis plus de deux ans, Antoine vivait de plus en plus mal cette situation. Vivre aux crochets de son épouse lui était insupportable.

Le vendredi suivant il téléphona à son ami Pierre Benet pour lui proposer une sortie champignons. Le matin il avait cueilli, fort de son nouveau savoir, des Amanites phalloïdes qu'il avait dissimulées dans son garage. Après avoir récupéré Pierre chez lui, il choisit les bois de la Combe où il savait que poussaient ces russules comestibles dont il avait déjà oublié le nom. Après deux heures de prospection le bilan était juste honorable : Pierre était satisfait, six beaux cèpes et quelques girolles. Antoine pour sa part présenta autant de cèpes et quelques russules.

« Tu ne vas pas manger ces "trucs" verdâtres ?

– Je t'assure que ces russules sont parfaitement comestibles. Mais comme nous avons suffisamment de cèpes je vais les porter à ma belle-mère, ça lui fera plaisir.

– Tu es vraiment sûr de toi ?

– Écoute, pour te rassurer, en rentrant nous allons passer devant la pharmacie Laforce, je sais que c'est un expert en champignons on lui demandera confirmation. »

En effet, le pharmacien donna son feu vert pour la consommation des champignons. Après avoir quitté son ami, Antoine regagna son domicile et présenta sa récolte à sa femme.

« Nous avons juste assez de cèpes pour nous, je vais porter ces russules à ta mère, ça lui fera sûrement plaisir.

– Tu es sûr qu'elles sont comestibles ?

– Nous sommes passés avec Pierre à la pharmacie pour être tranquilles.

Avant de partir chez sa belle-mère, Antoine jeta les russules sur son compost et les remplaça par les amanites en prenant soin que sa femme ne le voie pas. Dimanche matin le téléphone sonna c'est Antoine qui décrocha.

« Bonjour, c'est le Docteur Nostram. Je viens de faire hospitaliser votre belle-mère. Elle m'avait appelé hier matin pour des troubles intestinaux, je lui ai donné un traitement adapté. Depuis son état s'est aggravé. C'est sa voisine qui a appelé les urgences et comme je suis de garde, je l'ai revue. Elle ne m'avait pas dit qu'elle avait mangé des champignons et je pense que ce sont les responsables de l'intoxication. Les résultats des analyses qui sont en cours nous le confirmeront. »

Antoine remercia le médecin et se précipita dans la cuisine pour avertir son épouse. Antoine n'était pas bon comédien et il dut se faire violence pour avoir l'air consterné en accompagnant sa femme au CHU. Le lendemain les médecins confirmèrent le diagnostic : intoxication phalloïdienne. Antoine et son épouse considérant le pharmacien comme responsable, se rendirent au commissariat pour porter plainte. C'est l'inspecteur Colombette qui, après avoir écouté très attentivement le récit des événements, enregistra leur déposition : « C'est vraiment une affaire très particulière, je vous avoue que je ne connais pas de précédent. »

En les accompagnant l'inspecteur répéta d'un ton très dubitatif : « oui vraiment très particulière... »

Deux jours plus tard, alors que l'état de Denise s'améliorait grâce aux bons soins des spécialistes du CHU, Antoine qui rentrait chez lui fut surpris quand sa femme lui annonça que le matin l'inspecteur Colombette accompagné de quelques policiers avait perquisitionné la maison et le jardin et qu'ils étaient partis avec le panier à champignons d'Antoine. La nuit qui suivit Antoine eut beaucoup de mal à trouver le sommeil. Comment un panier vide pouvait mettre hors de cause le pharmacien ou surtout l'accuser lui ? Le jour suivant alors qu'il rentrait chez lui l'inspecteur Colombette et son acolyte Isidore Meunier l'attendaient et lui demandèrent de les suivre au commissariat.

« Alors Monsieur Charbonnier vous vous doutez pourquoi vous êtes ici ?

– Je suppose que c'est en rapport avec l'affaire Laforce.

– Il n'y a pas d'affaire Laforce mais plutôt une affaire Charbonnier.

– Je ne comprends pas.

– Soit, puisque vous ne comprenez pas je vais vous expliquer. Votre stratagème était très astucieux

Monsieur Charbonnier, mais vous n'avez pas de chance, je suis membre de la société mycologique, car je suis un passionné depuis de nombreuses années. Je connais bien Bertrand Laforce qui est un des détermineurs de la société. Pour moi il est inconcevable qu'il confonde une russule et une amanite. De plus, mon épouse travaille au Prêt Campagnard et c'est elle qui gère les comptes de votre belle-mère, je sais qu'elle possède un capital assez confortable. Il me semble que financièrement vous avez quelques problèmes en ce moment. Tous ces indices me font penser que vous avez intoxiqué volontairement votre belle-mère. »

L'inspecteur savait, en observant le teint blafard d'Antoine, que ce dernier n'était pas de taille à résister à un interrogatoire poussé et allait bientôt passer aux aveux.

« C'est faux ! je lui ai porté des champignons identifiés par le pharmacien, j'ai un témoin, c'est lui qui s'est trompé.

– Finement joué le coup du témoin, mais comment expliquez-vous que l'on ait retrouvé ces russules sur votre compost ? De plus nous avons fait parvenir votre panier à notre laboratoire où un spécialiste, Wilhelm Defricher, a récupéré des fragments de lamelles dont l'analyse microscopique a révélé qu'ils correspondaient à l'espèce Amanita phalloïdes.

– Je ne comprends pas...

– Moi je comprends tout à fait votre manège de substitution. Je pense que vous avez intérêt à avouer, le tribunal en tiendra compte. »

C'est les menottes aux poignets qu'Antoine Charbonnier quitta le bureau de l'inspecteur Colombette. Son collègue Isidore Meunier, qui avait été présent au cours de l'interrogatoire le regarda et plein d'admiration, en levant le pouce, lança un tonitruant « Chapeau ! ».

Russula camarophylla : une trouvaille exceptionnelle

Alain Coustillas

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

Marie-Thérèse Duvert & Claude Boudart

Les Guichoux
24330 St-Pierre-de-Chignac
mt.duvert@orange.fr

Il était une fois deux passionnés qui avaient découvert un petit paradis mycologique dans la forêt Barade, chère à Jacou le Croquant, près de Saint-Geyrac. Ils avaient pris l'habitude de le prospecter fréquemment, sûrs d'y trouver toujours de quoi étancher leur soif de découvertes mycologiques. C'est ainsi que, par une belle journée de juillet, ils récoltèrent un champignon qu'ils ne connaissaient pas. La chair grenue sans lait évoquait à coup sûr une russule, mais elle ne correspondait à aucune des espèces qu'ils avaient l'habitude de rencontrer. La consultation des guides les dirigea vers une espèce très rare qui, jusqu'à présent, n'avait jamais été récoltée en Dordogne, la Russule hygrophore (*Russula camarophylla*). Une telle découverte nécessitait une confirmation microscopique, mais la période estivale ne s'y prêtait guère, les mycologues étant en vacances loin de leur microscope. Il ne restait plus que la solution de dessécher le champignon pour rendre inaltérables les caractères microscopiques, et c'est deux mois plus tard que l'examen eut lieu lors de la séance d'identification du 24 septembre à Chantérac. Voici le compte rendu de cette découverte.

« Depuis 2 mois, nous conservons l'exsiccata d'une russule trouvée à St-Geyrac le 18 juillet et dont la détermination nous posait beaucoup de problèmes. La photo du champignon frais et l'analyse microscopique ont permis de confirmer notre première impression. Il s'agissait bien de *Russula camarophylla*, pour la première fois découverte en Dordogne. Cette espèce très rare est caractérisée par un chapeau crème ochracé, sec, finement craquelé et un peu creusé au centre. Le critère macroscopique le plus remarquable est la largeur, l'espacement et la consistance des lames se tachant de roussâtre. Le Gaïac a réagi rapidement en bleu vif sur pied et lames. La sporée s'est révélée presque blanche (1a). Ce spécimen a été trouvé dans un bois mêlé de chênes et châtaigniers. »

La Russule hygrophore a été décrite pour la première fois par le pape des russules Henri Romagnesi, en 1968. Son nom latin, *Russula camarophylla*, a été choisi en raison de sa ressemblance avec les Hygrophores (*Camarophyllus*) du fait de ses lames épaisses et espacées. Elle est classée dans le sous genre *Compacta* (chair épaisse, coriace) et plus précisément dans la section *Archaeinae* en raison de ses caractères primitifs qui la font considérer comme une relique de ce qu'étaient les russules il y a plusieurs millions d'années

Description des principaux caractères :

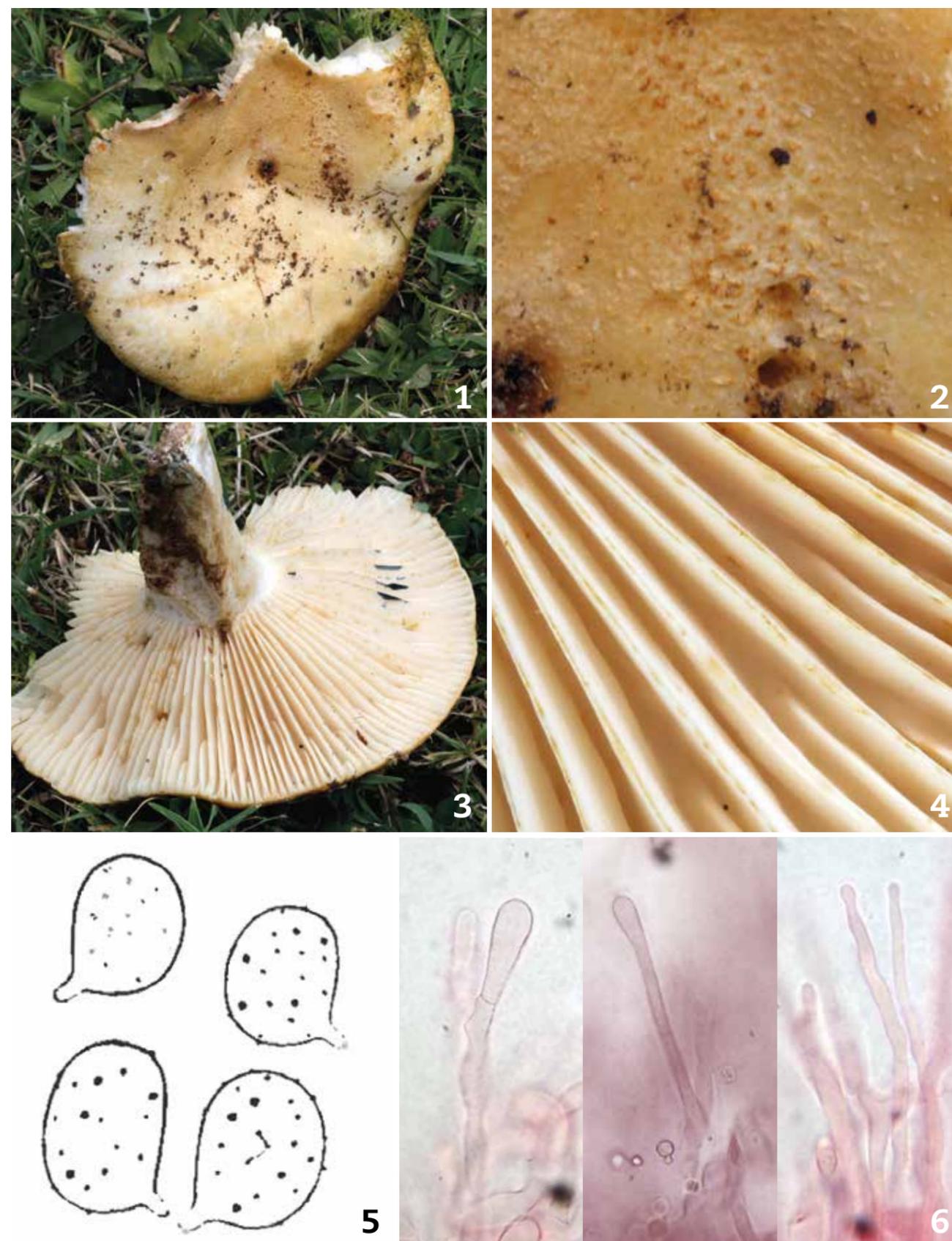
Chapeau crème ochracé. Lames épaisses et espacées. Réaction vive au Gaïac sur les lames

L'examen microscopique montre des spores de très petite taille, 5-6.5 x 4-4.5 µm, faiblement ornées de fines verrues à peine visibles en microscopie optique, et éparées. Les poils de la cuticule sont cylindriques (4-5 µm), parfois clavés à leur extrémité, quelques-uns plus réfringents sont étranglés au sommet et pourraient être considérés comme des ébauches de dermatocystides.

Cette découverte exceptionnelle montre tout l'intérêt que présente cette station de la forêt Barade qu'il ne faudra pas hésiter à prospecter régulièrement dans l'espoir de nouvelles récoltes.

BIBLIOGRAPHIE

H. Romagnesi. 1968. — Une espèce européenne nouvelle de la section malgache des *Archaeinae* Heim : *Russula camarophylla* Romagn. nov. sp. Bull. mens. Soc. linn. Lyon, pl. 104-108.



Russula camarophylla : 1 et 2. Aspect du chapeau. 3 et 4. Aspect des lames. 5. Dessin des spores tiré de la description originale (Romagnesi, 1968). 6. Poils de la cuticule.

Peziza badiofusca nouvelle en Dordogne

INTRODUCTION

Le printemps étant la saison favorite pour bon nombre d'Ascomycètes, j'ai eu l'occasion, au cours du mois de mai 2019, de découvrir une pézize peu fréquente et qui jusqu'ici ne figurait pas encore à notre inventaire.

La récolte était composée de deux apothécies qui poussaient dans une prairie, sur une parcelle de sol nu, à proximité d'une place à feu, au lieu-dit La Gravette, commune de Montpon-Ménéstérol. La plus large mesurait 15 mm de diamètre, et la seconde, plus jeune et non encore déployée, 8 mm. L'hyménium (partie interne de la coupe) présentait une couleur brun pourpre, alors que l'excipulum (partie externe de la coupe) était de couleur plus claire avec une surface granuleuse. La proximité d'une place à feu pouvait faire penser à une espèce carbonicole et, avec un hyménium brun pourpre, il y avait plusieurs espèces candidates.

L'étape suivante, la recherche de latex, a permis de réduire le champ des espèces possibles. Une piqure de l'hyménium à l'aide d'une aiguille fit apparaître une goutte de latex opalescent bleuté. Seules deux espèces présentent cette particularité, *Peziza phlebospora* qui affectionne les places brûlées et *Peziza badiofusca* qui n'est pas spécialement liée aux places à feu. Une étude microscopique s'imposait pour les différencier.

ÉTUDE MICROSCOPIQUE

Les examens microscopiques ont été effectués à l'état frais à l'aide de différents réactifs : réactif

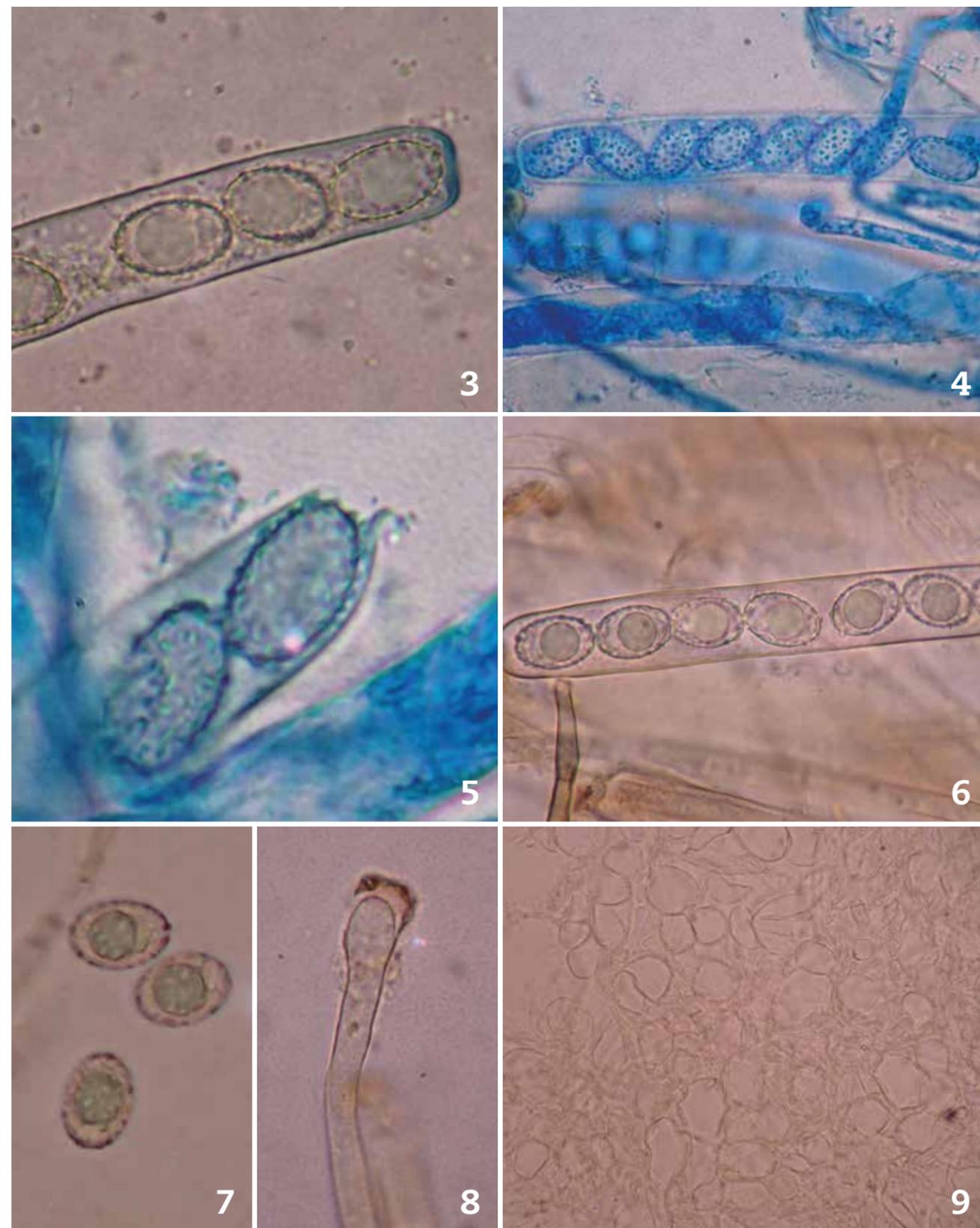
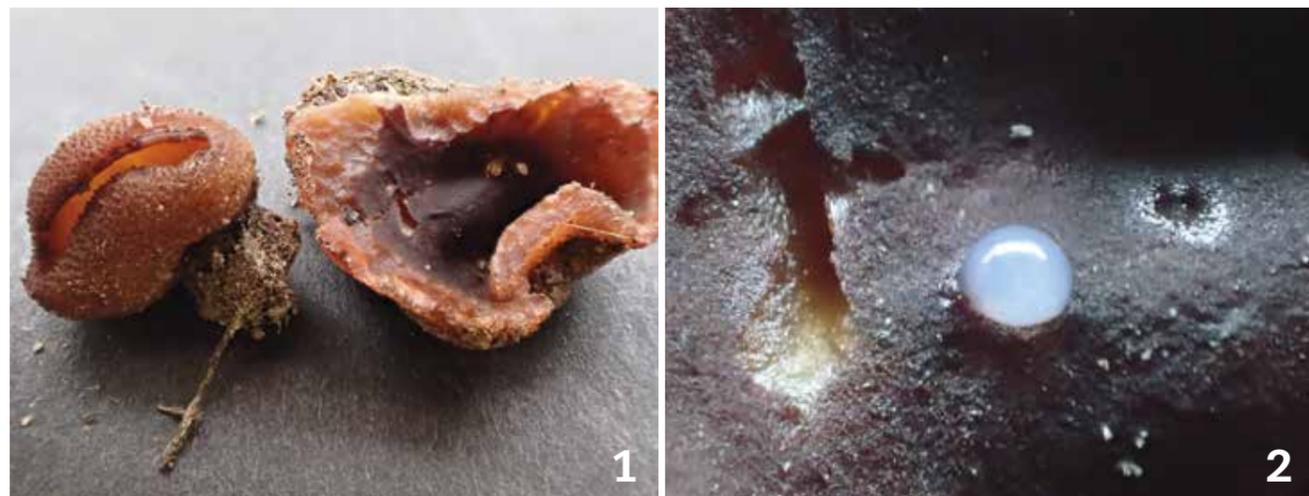
Alain Coustillas
La Rose
24700 Montpon-Ménéstérol
alain.coustillas@wanadoo.fr

de Melzer pour vérifier l'amyloïdité de l'extrémité supérieure des asques (caractère commun aux espèces du genre *Peziza*) ; Bleu coton pour mettre en évidence l'ornementation des spores ; l'eau pour l'observation des guttules à l'intérieur des spores, des paraphyses, de la structure de la chair et des mensurations des spores.

Tous les caractères observés concourent en faveur de *Peziza badiofusca*, à savoir : les spores elliptiques ornées de verrues isolées, courtes et arrondies, contenant une seule grosse guttule huileuse, et de mensurations conformes à la littérature (13-15 x 9-10 µm) ; les paraphyses élargies au sommet sont recouvertes par un exsudat gélatineux brun ; enfin la chair de l'excipulum, constituée en majorité de cellules arrondies (*textura globulosa*).

COMMENTAIRES

Parmi les autres espèces proches, nous avons écarté *Peziza phlebospora* qui a des spores plus grandes (18-20 x 9-10 µm), biguttulées, ornées de verrues allongées qui forment un réseau incomplet de petites crêtes ; *Peziza depressa* elle aussi a des spores plus grandes (17-19 x 8-10 µm) avec des verrues épineuses et sa chair exsude un latex hyalin ; *Peziza saccardoana* (syn. *P. saccardiana*) possède des spores comparables à celles de *P. badiofusca*, mais sa chair exsude un latex hyalin non bleuté ; *Peziza atrospora* a des spores plus grandes (15-18 x 9-10 µm) ornées de verrues grossières, l'hyménium est souvent remarquablement plissé au centre et la chair n'exsude aucun latex.



Légendes des photos : 1. Les deux apothécies récoltées. 2. Latex opalescent bleuté. 3. Réaction bleutée du sommet de l'asque dans le Melzer. 4. Ornementation des spores dans le bleu Coton. 5. Ouverture du sommet de l'asque laissant échapper les spores mûres. 6. Spores monoguttulées dans une asque. 7. Spores dans l'eau. 8. Sommet d'une paraphyse recouvert par un exsudat gélatineux brun. 9. Structure de la chair (*textura globulosa*)

Les champignons par les odeurs

L'odorat est l'un de nos systèmes sensoriels les plus anciens. C'est aussi celui dont la connexion entre le système olfactif et le cerveau est la plus courte. La pratique de l'olfaction est très courante chez le mycologue.

Les odeurs des champignons sont très diverses et permettent, pour certaines d'entre elles, couplées aux caractères généraux du champignon, l'identification de celui-ci.

L'odeur est plus marquée chez les jeunes sujets et tend à s'altérer avec l'âge. Mais, parfois, elle n'est perceptible que lorsque le champignon commence à se dessécher comme *Russula melliolens*, à odeur de miel, ou *Russula xerampelina* qui ne donne sa puissante odeur de crustacés qu'en vieillissant.

On distingue plusieurs types d'odeurs :

- Odeurs suaves, agréables
- Odeurs vives, nettes et très marquées
- Odeurs fétides, désagréables
- Odeurs de fond, mêlées et difficiles à définir

Une bonne centaine d'odeurs existent en mycologie, mais je me contenterai dans cet article d'étudier les plus courantes, avec quelques exemples d'espèces rencontrées lors de nos sorties.

AIL

L'espèce la plus courante que nous rencontrons régulièrement est *Mycetinis alliaceus*, le Marasme à odeur d'ail. On le trouve sur du bois mort, surtout de hêtre.

AMANDE AMÈRE

Agaricus augustus, Agaric auguste
Hebeloma radicosum, Hébélope radicant
Marasmius oreades, Marasme des oréades
Russula laurocerasi, Russule frangipane

ANIS

Agaricus arvensis, Agaric des jachères
Agaricus brunneolus, Agaric porphyre
Agaricus sylvicola, Agaric des bois
Clitocybe odora, Clitocybe anisé



Mycetinis alliaceus

ARTICHAUT

Russula amoenolens, Russule à odeur de topinambour
Russula violeipes, Russule à pied violet

BAUME DU PÉROU

Inocybe bongardii, Inocybe à odeur de benjoin

CHICORÉE

Lactarius camphoratus, Lactaire à odeur de chicorée

CRUSTACÉS

Lactifluus volemus, Lactaire à lait abondant, Vachotte
Russula graveolens, Russule écrevisse (sous les chênes)
Russula xerampelina, Russule xérampeline (sous les pins)

Marie-Thérèse Pucheu
La Font-Chauvet
24110 Léguillac-de-l'Auche
mth.pucheu@orange.fr



Cortinarius violaceus

CUIR DE RUSSIE

Cortinarius violaceus, Cortinaire violet
Cuphophyllus russocoriaceus, Hygrophore à odeur de cuir de Russie

EAU DE JAVEL

Disciotis venosa, Pézize veinée

FARINE

Calocybe gambosa, Tricholome de la St Georges
Citopilus prunulus, Clitopile petite prune
Galerina marginata, Galère marginée
Mycena galericulata, Mycène en casque
Mais encore *Tricholoma columbetta*, le Tricholome colombette, *Tricholoma equestre*, le Tricholome equestre et surtout *Entoloma sinuatum*, l'Entolome livide souvent confondu avec le Tricholome de la Saint-Georges et responsable de nombreuses intoxications.

FÉTIDE (CADAVRE)

Phallus impudicus, Phalle impudique
Clathrus archeri, Clathre d'archer
Clathrus ruber, Clathre rouge ou Cœur-de-sorcière



Phallus impudicus

FRUITÉE

Cantharellus cibarius, Girolle
Craterellus lutescens, Chanterelle jaune
Craterellus tubaeformis, Chanterelle en tube
Craterellus cinereus, Chanterelle cendrée
Hydnum repandum, Pied-de-mouton
Lactarius chrysorrheus, Lactaire à lait jaunissant
Lactarius deliciosus, Lactaire délicieux
Russula chloroides, Russule à lames glauques
Mais encore *Russula delica*, *Russula fragilis*, *Lactarius evosmus* (pomme), *Lepiota josserandii* (mandarine).

GAZ D'ÉCLAIRAGE

Tricholoma album, Tricholome blanc
Tricholoma sulphureum, Tricholome soufré

MIEL

Cortinarius eliator, Cortinaire élevé
Russula melliolens, Russule à odeur de miel

PÉLARGONIUM

Cortinarius torvus, Cortinaire à chaussette
Cortinarius paleaceus, Cortinaire pailleté



Cortinarius paleaceus



Amanita citrina



Tricholoma saponaceum



Mycena rosea



Russula amoena

POISSON IODE MARÉE

Amanita ovoidea, Amanite ovoïde

POIVRE

Tricholoma squarrulosum, Tricholome squarruleux

PUNAISE

Lactarius quietus, Lactaire tranquille

RAVE RADIS

Amanita citrina, Amanite citrine
Hebeloma sinapizans, Hébélome échaudé
Mycena pura, Mycène pure
Mycena rosea, Mycène rose

SAVON

Tricholoma saponaceum, Tricholome à odeur de savon

TOPINAMBOUR

Russula amoena, Russule veloutée

URINE DE SOURIS

Entoloma incanum, Entolome à pied vert.

Pour conclure ce petit article, je dirai

- que dans la plupart des cas, l'odeur d'un champignon est plus nette dans les lames ou dans les tubes, que quelquefois il faut gratter un peu le pied ou le chapeau.
- qu'il y a une bonne part de subjectivité dans la perception et surtout la description des odeurs par les mots.
- et que nous devons rester vigilants, car plusieurs espèces peuvent avoir la même odeur et que ce caractère ne suffit pas à la détermination.

Recettes au naturel

VELOUTÉ AUX GIROLLES

par Monique SÉGALA

INGRÉDIENTS

- 500 g de girolles préparées et coupées en morceaux • 4 à 5 échalotes • 1 l de bouillon de légumes • 2 cuillères à soupe de farine • 20 cl de crème fraîche • 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, un peu de persil émincé
- Sel et poivre • Beurre et huile.

PRÉPARATION

- Émincer les échalotes et les faire dorer à feux doux dans une cocotte avec l'huile et un peu de beurre.
- Ajouter les girolles faire revenir 5 à 10 mn.
- Ensuite saupoudrer avec la farine, bien mélanger et rajouter le bouillon de légumes.
- Assaisonner sel, poivre et bouquet garni et laisser mijoter pendant 30 minutes.
- Après cuisson mixer le tout et au moment de servir rajouter la crème fraîche et mixer à nouveau.

Bon appétit!

BAGUETTE FARCIE GRATINÉE POUR L'APÉRITIF

par Monique SÉGALA

INGRÉDIENTS

- 4 demi-baguettes pas trop larges • 400 g de champignons de Paris ou cèpes ou girolles ou mélangés • 5 œufs
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse • 80 g de gruyère rapé • Persil, ciboulette • 1 gousse d'ail écrasée • 2 tranches de jambon de pays en lanières • 20 g de beurre • sel (peu) et poivre.

PRÉPARATION

- Creusez les 4 demi-baguettes en leur centre.
- Nettoyez les champignons, les émincer, les faire revenir 2mn pour les champignons de Paris, 5 à 7 mn pour les cèpes ou les girolles dans une poêle bien chaude avec le beurre. Ajoutez herbes et ail.
- Fouettez les œufs avec la crème. Ajouter la moitié du fromage, le jambon et les champignons + sel et poivre. Bien mélanger.
- Farcissez les 4 pains avec cette préparation, saupoudrez de fromage râpé.
- Enfouez 20 à 25 min dans un four à 180 °C ou (th6).
- Découpez en petites tranches au moment de servir.

Bon appétit!



Sommaire

Éditorial	p. 3
par Marie-Thérèse DUVERT	
La vie de la SMP	p. 4
L'exposition annuelle de la SMP	p. 6
par Marie-Thérèse DUVERT	
Sur le vif...	p. 9
Féminin ou masculin ?	p. 10
par Claude BOUDART	
Sortie de Beaupouyet, forêt du Vignoble	p. 11
par Marie-Thérèse DUVERT	
Les Myxaciium du Périgord	p. 12
par Alain COUSTILLAS	
Apprenez à reconnaître	p. 15
par Guillaume EYSSARTIER	
Une affaire très particulière	p. 16
par Bernard LAGORCE	
Russula camarophylla : une trouvaille exceptionnelle	p. 18
par Alain COUSTILLAS, Marie-Thérèse DVERT et Claude BOUDART	
Peziza badiofusa nouvelle en Dordogne	p. 20
par Alain COUSTILLAS	
Les champignons par les odeurs	p. 22
par Marie-Thérèse PUCHEU	
Recettes au naturel	p. 26
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 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.