

Juin 2021
Numéro 48



Cotisations 2021
Membre actif: 19 €
Couple: 25 €

Bulletin de la Société mycologique du Périgord



Des framboises ? Vous découvrirez ce que représente cette photo p. 6

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
661 route des
Orchidées sauvages
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, Pierre LAPOUGE,
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 2021

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

Écrire un éditorial n'est pas toujours facile, mais dans le contexte particulier où nous sommes, c'est presque un pensum. Comment écrire sur l'année 2020 dans les conditions que nous avons connues? Comment parler des projets auxquels nous avons dû renoncer telle que l'exposition annuelle prévue à Brantôme qui n'a pu voir le jour? Et pourtant cette année 2020 ne nous a pas laissés inactifs puisqu'une grande partie des sorties prévues avant le 30 octobre ont pu avoir lieu, même si ce fut parfois dans des conditions spartiates.

Et maintenant, comment parler des projets 2021 alors que nous vivons dans la plus grande incertitude? À l'heure où sont écrites ces lignes, il est impossible d'avoir de la visibilité sur les prochains mois. Quand ce bulletin vous parviendra, serons-nous sortis de ce marasme? Et pourtant, notre association doit vivre et elle vivra parce que ses membres ont la volonté de la voir perdurer.

Pour l'instant, il est impossible de dire si notre assemblée générale pourra avoir lieu avant l'été mais il nous faut aller de l'avant. Il est d'autant plus nécessaire de réunir les adhérents que des changements interviennent dans notre organisation. Comme vous le savez, je ne souhaite pas poursuivre mes activités en qualité de présidente de la SMP. Le relais pourra être passé dès que l'assemblée générale aura donné son accord pour la mise en place de la nouvelle équipe.

Malgré le contexte incertain, l'agenda de cet automne sera bien rempli comme chaque année. Les sorties se dérouleront au mieux en fonction de l'évolution des conditions sanitaires et des directives imposées par les pouvoirs publics.

Mon souhait est que, lors de ces sorties, les participants s'intéressent au vaste monde des champignons pour essayer de les étudier et d'en identifier quelques espèces. N'oublions pas que la préoccupation de la SMP est aussi et surtout de faire connaître le rôle et la place des champignons dans le monde du vivant. Je suis persuadée que la prochaine équipe assumera cet objectif avec constance et pédagogie.

Comme chacun d'entre vous, je souhaite un retour rapide à une vie normale où nous pourrions à nouveau nous réunir dans un climat d'étude et de convivialité. Je sais que vous serez au rendez-vous car c'est uniquement par vous et pour vous que vit la SMP.

Bonne lecture!

LA VIE DE LA SMP

Comme chacun sait, en 2020 les activités de la Société mycologique du Périgord ont été fortement bouleversées par le contexte sanitaire et les restrictions imposées par les autorités gouvernementales. En premier lieu, l'assemblée générale 2020 de notre association n'a pu se tenir le 29 mars comme prévu, de même que l'approbation des modifications de nos statuts qui devaient être soumis au vote ce jour-là. Toutefois, les autorités préfectorales ont reçu de notre part le rapport d'activité annuel et les comptes de l'association qui avait été adressés aux adhérents par courrier électronique pour obtenir leur approbation, ainsi que le retour positif des modifications mineures apportées à nos statuts par le conseil d'administration.

Ces nouveaux statuts ont été adressés aux autorités qui en ont accusé réception. Ils sont donc valides.

La plupart des sorties de terrain inscrites à l'agenda 2020 ont pu se tenir jusqu'au 30 octobre, en sacrifiant le confort de salles communales qui n'ont pu nous être prêtées, les municipalités appliquant les précautions sanitaires imposées par le gouvernement et les services de santé. Toutes celles de novembre et décembre ont dû être annulées pour nous conformer aux exigences sanitaires mises en place. De même, l'exposition annuelle de Brantôme n'a pu avoir lieu le dimanche 8 novembre comme prévu.

Les autres manifestations publiques auxquelles nous avons prévu de participer ont été également

annulées (Église-Neuve-d'Issac, St-Amand-de-Coly, Montignac), à l'exception de celle de Chancelade le 13 septembre qui n'a pas connu une grande fréquentation, il faut bien le dire.

Dans ce contexte, un certain nombre de nos adhérents n'ont pas renouvelé leur adhésion ce qui affecte aussi bien sûr notre trésorerie.

Sorties et activités 2020

Moins de la moitié des sorties programmées ont ainsi pu avoir lieu, ce qui est une grande frustration pour tous les adhérents que nous devons motiver pour la prochaine année, en espérant que 2021 nous permettra d'avoir des activités sans contraintes sanitaires.

Pour terminer sur les activités 2020, il est difficile de tirer un bilan mycologique de cette année si particulière et plus motivant de penser à la prochaine qui ne pourra sûrement pas être pire (croisons les doigts!).

La Présidente
Marie-Thérèse DUVERT épouse BOUDART

La Secrétaire
Monique SÉGALA



Une jeune Amanite tue-mouches pointe son nez (photo Marie-Thérèse Duvert)

Date	Lieu	Nombre d'espèces	
14 juin	Base de Loisirs de Rouffiac	62	
02 août	Eglise Neuve d'Issac (stand)		Annulé cause COVID
13 septembre	Abbaye Chancelade (stand)	30	
23 septembre	La Jemaye	13	
27 septembre	Bars	37	
30 septembre	Montpeyroux	37	
04 octobre	Lamonzie-Montastruc	67	
10 octobre	St-Pierre de Frugie	83	
11 octobre	Firbeix		Annulé à la demande de l'organisatrice
14 octobre	St-Marcel – Liorac sur Louyre	84	
18 octobre	St-Geyrac		Annulé en accord avec la mairie (COVID)
20 octobre	Forêt de Campagne	35	Non prévue à l'agenda
21 octobre	La Jemaye	100	
24 octobre	St-Amand de Coly		Annulé cause COVID
25 octobre	St-Amand de de Coly (stand)		Stand annulé cause COVID
25 octobre	Ferme du Parcot - Echourgnac	99	Liste partielle
25 octobre	Alvignac	69	
26 octobre	Carluet Marcillac	33	
27 octobre	Cambes	101	
28 octobre	St-Félix & St-Jean Mirabel(Lot)	93	
29 octobre	Latouille-Lantillac (Lot)	100	
30 octobre	Figeac (Viazac)		Annulé cause COVID
31 octobre	Figeac (stand)		Annulé cause COVID
04 novembre	Bouillac		Annulé cause COVID
7 & 8 novembre	Expo Brantôme		Annulé cause COVID
12 novembre	Singleyrac		Annulé cause COVID
14 novembre	Campagnac les Quercy		Annulé cause COVID
15 novembre	Peyrac (Lot)		Annulé cause COVID
18 novembre	La Jemaye		Annulé cause COVID
21 novembre	Montignac (stand)		Annulé cause COVID
22 novembre	Beaupouyet		Annulé cause COVID
8 décembre	Repas d'hiver		Annulé cause COVID

Tableau des sorties 2020.

COMPTE DE RESULTAT	2020	2019		2020	2019
	DEPENSES	DEPENSES		RECETTES	RECETTES
ACHAT OUVRAGES	916,30	892,87 €	COTISATIONS/ADHERENTS	1375	1 699,00 €
ACHAT GUIDE ECOLOG SMP			COTISAT/ADHERENTS/INDIV.	1146	1 348,00 €
ACHAT PLANT DORDOGNE		45,00 €	COTIS/MEMBRE BIENFAIT	300,00 €	150,00 €
FOURNITUR ADMINISTR.	138,66	153,10 €	DONS	104	12,00 €
ASSUR/RESPONSA/CIVILE	540,19	508,45 €			
FRAIS EXPO/MAT. OUTILLAG	20,90	156,64 €	REVENTE -D'OUVRAGES	647,85	1 529,45 €
COLIS Postaux-petites fournitures	62,04				
CADEAUX -50 ANS- Réceptions					
RECEPT/CADEAUX/DECES	60,00		VENTE GUIDE ECOLOG-Fin-		
BULLETTINS/ENVOI/CONV. ASS. Gle	1265,50	1 584,00 €	REVENT /PLANTES DORDOG		54,00 €
affranchiss/TIMBRES-POSTE	188,46	372,75 €	revent/ LIV, ANCIENS	5	149,00 €
FRAIS BANC/ BP-CE	90,00	58,50 €	SUBVENT/CONS.DEPARTEM.	0	400,00 €
MAINTEN-SITE/OFFICE-365/Micro		53,00 €	ANNEXES-Vente-Sacs-Bullet		5,00 €
cotisation /ABONN. ORGAN. DIV.	71,00	65,00 €	ANNEXES/SERV. PRESTATIONS		
ACHAT/Renouve;AUTO-COLLANTS			PRODUITS-FINANCIERS	28,21	40,32 €
DOT/ PROV pour CHARGES	100,00	400,00 €			
FRAIS DEPLAC/ PRESID/BOUTIQUE	1890,00	4 005,00 €	RECET/Nencais/déplac-offerts	1890	4 005,00 €
EXCEDENT RECETTES	153,01	1 097,46 €	INSUFFISANCE de RECETTES		
TOTAL DEPENSES	5496,06	9 391,77 €	TOTAL RECETTES	5496,06	9 391,77 €

Compte de résultats 2020.

Gros plans sur les champignons

Les champignons évoquent pour le commun des mortels de délicieux plats dont se régalaient les gastronomes, mais à la société mycologique du Périgord nous savons que ce n'est pas leur seul intérêt. Outre leur rôle dans le domaine économique (fabrication du pain, du vin, des fromages...), ils présentent aussi un intérêt médical (antibiothérapie, cancérologie...), écologique (rôle fondamental dans les écosystèmes naturels), mais ils peuvent aussi être de redoutables pathogènes (parasites des végétaux et des animaux, intoxications alimentaires). Il est enfin un aspect des champignons qui nous fascine et nous incite à leur étude, c'est la multiplicité de leurs formes, couleurs et odeurs. Nous les observons à l'œil nu, parfois avec l'aide d'une loupe, mais nombre de détails qui nous échappent sont révélés par l'utilisation de la macrophotographie. En voici quelques exemples.

Alain Coustillas

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

Des concrétions calcaires issues d'une grotte de Dordogne? Non, ce sont les aiguillons du Pied-de-mouton (*Hydnum repandum*).

Que vient donc faire le portrait de E. T. dans l'hyménium d'*Heterobasidium annulosum*? Sûrement un clin d'œil de la nature.

Des framboises sur un morceau de bois? Non, ce sont les formes sexuées de *Nectria cinnabarina*.

Les plumes d'autruche d'une danseuse du Lido? Non, les lames fissiles de la *Shizophylle* commune (*Schizophyllum commune*).

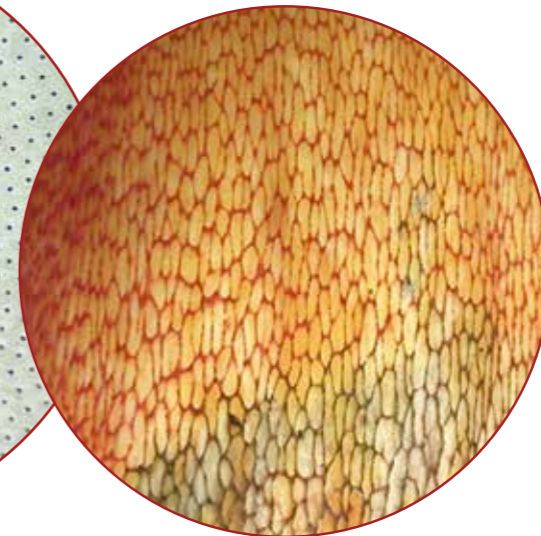
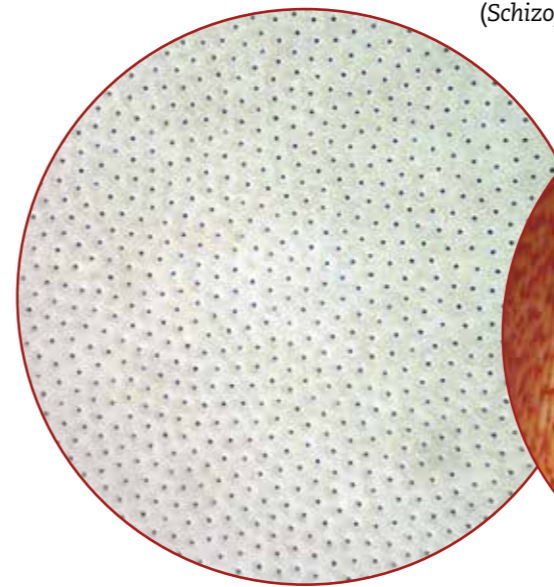
L'arête des lames délicatement soulignées de pourpre et les faces piquetées par la même couleur. Pas de doute il s'agit de la *Mycène* à lames bordées (*Mycena pelianthina*).

Un disque rouge vif encadré par de longs cils, il s'agit de *Scutellinia crinita*.

Une photo prise par une sonde spatiale sur une lointaine planète? Non, mais plutôt la surface du péri-dium de la *Vesse-de-loup* perlée (*Lycoperdon perlatum*).

Un épi de maïs immature? Non, la clavule orangée du *Cordyceps* militaire (*Cordyceps militaris*) ponctuée par les périthèces contenant les spores.

Admirons, enfin, l'organisation parfaitement régulière des pores minuscules de l'*Amadouvier* (*Fomes fomentarius*), et le pied élégamment revêtu d'un beau réseau rouge du *Bolet* jaune cuivré (*Rubroboletus luteocupreus*).



In memoriam Jean-Jacques Daub nous a quitté

Daniel Lacombe,
Danielle Leroy
et Monique Ségala

Une bien triste nouvelle Jean-Jacques Daub nous a quittés en ce début avril. Passionné de mycologie et très attaché aux expositions, il avait organisé de main de maître notamment celles de Badefols-sur-Dordogne en 2006, de Villefranche-du-Périgord en 2007, de Sourzac en 2012, et de Mussidan en 2014, également un stand à la salle Anatole France à Bergerac pendant la semaine bleue en 2013.

Par ailleurs il tenait des stands sur le marché de Mussidan le samedi matin qui obtenaient beaucoup de succès. Le public posait des questions auxquelles Jean-Jacques répondait avec beaucoup de pédagogie. Il adorait faire partager sa passion de la mycologie au public.

Il a participé à l'animation de nombreux stands notamment aux félibrées de Villefranche-du-Périgord en 2007 et Beaumont-du-Périgord en 2009. Il était par ailleurs très attaché à la fête de la châtaigne et du cèpe de Villefranche-du-Périgord. De plus il a tenu pendant plusieurs années la bibliothèque de la SMP et a fait un remarquable travail de classement des livres. Enfin en 2012, lorsqu'une habitante de Saint-Front-de-Pradoux s'était intoxiquée avec des clitocybes blancs, il lui avait rendu visite afin de savoir quelle espèce était responsable de cette grave intoxication.

Jean-Jacques était très dévoué et pédagogue. Nous adressons toutes nos condoléances à sa famille.



Jean-Jacques Daub à l'exposition de Mussidan, en 2014 (photo Monique Ségala).

Quelques champignons gélatineux de Dordogne

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

À côté de l'aspect traditionnel des champignons, c'est-à-dire un pied surmonté d'un chapeau abritant des lames ou des tubes, il existe une multitude de formes qui ne cessent de nous étonner à tel point que le débutant en mycologie peut parfois se poser la question de savoir s'il a affaire à un champignon ou à autre chose. C'est le cas de certains champignons gélatineux qui sont réduits à des masses globuleuses, cérébriformes ou en coussinets qui sont bien éloignées des standards de la mycologie. Ils constituent un groupe hétérogène qui est le résultat de l'évolution de différentes lignées de champignons provenant aussi bien du phylum des Ascomycètes (*Ascomycota*) que de celui des Basidiomycètes (*Basidiomycota*). Leur chair gélatineuse durcit et se racornit en séchant, mais retrouve son aspect initial en se réhydratant (reviviscence). Ce sont des saprophytes du bois ou bien des parasites d'autres champignons.

RAPPEL : STRUCTURE DES ASQUES ET DES BASIDES

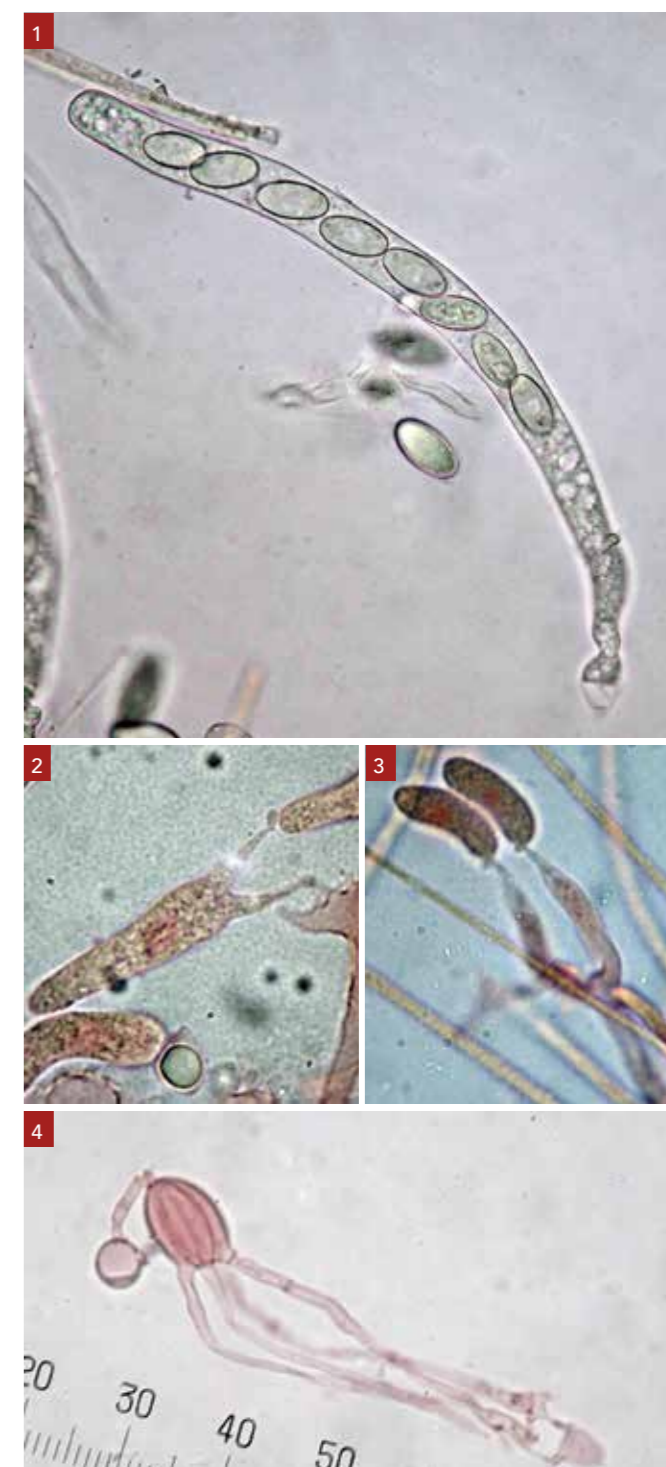
Les Ascomycètes produisent leurs spores à l'intérieur de cellules fertiles qui ont une forme cylindrique, ce sont les asques. Les spores sont libérées à maturité par ouverture de l'asque.

Les Basidiomycètes produisent directement leurs spores au sommet de cellules appelées basides. Plusieurs types de basides interviennent dans la reproduction des champignons gélatineux.

La plupart des Basidiomycètes produisent des basides unicellulaires de forme clavée, en massue (homobasides), et qui développent à maturité des stérigmates à leur sommet à partir desquelles se forment les spores. Mais parfois, et c'est le cas pour nombre de champignons gélatineux, les basides sont de forme différente ou bien cloisonnées transversalement ou longitudinalement.

PRINCIPAUX GROUPES DE CHAMPIGNONS GÉLATINEUX

Seules les espèces les plus fréquentes dans notre département sont décrites, et ne représentent qu'une infime partie des champignons à chair gélatineuse.



1. Asque. 2. Homobaside. 3. Baside en diapause. 4. Baside cloisonnée.

ASCOMYCOTA

Trois espèces appartenant à l'ordre des Hélotiales sont relativement fréquentes sur bois de feuillus.

1. Fructifications globuleuses, discoïdes ou en forme de coussins (pulvinées), lilas à rouge vineux *Ascocoryne sarcoides*
(Ascocoryne couleur chair)

1'. Fructifications en forme de bouton épais ou de toupie, noirâtres, à face supérieure lisse et inférieure feutrée. Produit des spores noires qui tâchent le doigt lorsqu'on les manipule
..... *Bulgaria inquinans*
(Bulgarie salissante)

1". Même aspect que ci-dessus, mais de couleur rose chair à brun vineux *Ombrophila pura*
(syn. *Neobulgaria pura*)
(Bulgarie pure)

BASIDIOMYCOTA À HOMOBASIDES

Parmi les Polyporales, une espèce est très courante sur bois pourri de feuillus (rarement conifères). Elle s'étale en croûte mince sur le substrat puis forme des chapeaux élastiques, en guirlandes, à



1. *Ascocoryne sarcoides*. 3. *Ombrophila pura*.

face supérieure feutrée, rosâtre et inférieure jaune orangé à jaune saumoné, finement ridée radialement évoquant des ébauches de pores: il s'agit de *Merulius tremellosus* (Mérule tremblante).

BASIDIOMYCOTA À BASIDES EN FORME DE DIAPASON

L'ordre des Dacrymycetales regroupe plusieurs petites espèces lignicoles, jaune à jaune orangé, à chair gélatineuse.

1. En petits boutons translucides, de 3 à 4 mm de diamètre, sur feuillus ou conifères
..... *Dacrymyces stillatus*
(Trémelle déliquescence)

1'. Plus grands, jusqu'à 1,5 cm, en forme de coussin à face supérieure jaune d'œuf et paroi blanche, surtout sur chênes *Ditiola pezizaeformis*
(syn. *Femsjonina peziziformis*)
(Trémelle en pézize)

1". En groupe de petites coupes montées sur un pied, jaune ambré et à face externe finement rainurée longitudinalement *Guepiniopsis buccina*
(Guépinie en forme de trompette)



2. *Bulgaria inquinans*. 4. *Merulius tremellosus*.



1. *Exidia nigricans*. 3. *Exidia recisa*.



2. *Exidia glandulosa*. 4. *Pseudohydnum gelatinosum*.

BASIDIOMYCOTA À BASIDES CLOISONNÉES LONGITUDINALEMENT

Plusieurs espèces gélatineuses appartenant à différents ordres possèdent des basides cloisonnées longitudinalement. Les Auriculariales regroupent les saprophytes du bois, alors que les Tremellales sont des parasites d'autres champignons, enfin certaines espèces sont d'un rang taxonomique incertain (*incertae sedis*).

1. Espèces noires ou noirâtres 2
1. Espèces différemment colorées 3

2. Masses confluentes, en forme de cervelle étalée sur le bois, noirâtres. Hyménium finement verruqueux *Exidia nigricans*
(syn. *Exidia plana*)
(Exidie noirâtre)

2'. En forme de toupie, brun noirâtre. Hyménium finement verruqueux. Sur chêne et noisetier
..... *Exidia glandulosa*
(syn. *Exidia truncata*)
(Exidie tronquée)

2". En forme de toupie, brun noirâtre. Hyménium lisse. Sur saule *Exidia recisa*
(Exidie obconique)

3. En forme de spatule ou de langue, gris-brun, très gélatineux, à face inférieure couverte d'aiguillons mous, blanchâtres. Sur souches de conifères.....

..... *Pseudohydnum gelatinosum*
(Faux-hydne gélatineux)

3'. Espèces différentes 4

4. En forme d'entonnoir, de cornet fendu sur le côté, rose orangé, sur débris de bois de conifères ..

..... *Tremiscus helvelloides*
(Trémelle helvelloïde)

4'. Espèces jaunes, en forme de cervelle jaune à jaune orangé nous trouvons deux espèces de trémelles qui se ressemblent beaucoup. Pour les différencier il faut observer le champignon qui est parasité par la trémelle 5

5. Sur *Stérée hirsute* (*Stereum hirsutum*)

..... *Tremella aurantia*
(Trémelle orangée)

5'. Sur des champignons du genre *Peniophora* qui forment des croûtes colorées sur le bois
..... *Tremella mesenterica*
(Trémelle mésentérique)

BASIDIOMYCOTA À BASIDES CLOISONNÉES TRANSVERSALEMENT

Deux espèces en forme d'oreille (ordre des Auriculariales) sont fréquentes sur bois mort de feuillus.

1. Fructifications discoïdes, en oreilles, brun-pourpre, à face externe mate, finement feutrée, et interne lisse, grossièrement ridée-veinée. Préférentiellement sur Sureau noir (*Sambucus nigra*)
..... *Auricularia auricula-judae*
(Oreille de Judas)

1'. Fructifications d'abord adhérentes au substrat, puis formant des guirlandes de chapeaux à face supérieure très feutrée-hirsute, plus ou moins zonée, gris brunâtre à gris verdâtre et à face inférieure, lisse, grossièrement veinée, grisâtre à brun-pourpre.....
..... *Auricularia mesenterica*
(Auriculaire mésentérique)

BIBLIOGRAPHIE

J. BREITENBACH & F. KRANZLIN. 1986 – *Champignons de Suisse*. Éd. Mycologia. Tome 2, 411 p

R. CAZENAIVE. 2021 – *Exidia et ressemblants – Clé du genre Tremella*. Site web de la société mycologique de Bigorre.

G. EYSSARTIER & P. ROUX. 2017 – *Le Guide des champignons, France et Europe*. 4^e édition. Éd. Belin, 1152 p

T. LÆSSØE & J. PETERSEN. 2020 – *Les Champignons d'Europe tempérée*. Éd. Biotopie. Volume 2



1. *Tremiscus helvelloides*. 2. *Tremella aurantia*. 3. *Tremella mesenterica*. 4. *Auricularia auricula-judae*. 5. *Auricularia mesenterica*.

De belles balades mycologiques en terre lotoise

Notre séjour dans le Lot a commencé à Alvi-gnac, commune qui a été la seconde du Lot à accueillir la SMP. Depuis 2004 nous sommes venus quasiment tous les ans à Alvi-gnac les eaux. Pourquoi cette commune nous accueille-t-elle. Une habitante d'Alvi-gnac Renée Paret passionnée de champignons, adhérente de l'association Racine rêvait d'une journée champignons dans sa commune. Son vœu a été exaucé en octobre 2004. Nous ne prospectons pas dans les mêmes bois depuis cette date. Comme quoi on peut faire une sortie dans la même commune régulièrement en trouvant ainsi des espèces différentes. Nous avons préparé la salle des fêtes la veille car nous devons espacer les participants à l'identification et attribuer nominativement les places. Une vingtaine de personnes ont participé à cette sortie. Nous avons constitué deux groupes. Le premier est parti en direction de la source thermale d'Alvi-gnac-Miers, en suivant un joli sentier à travers bois et prairies. Le second groupe a prospecté dans le bois de la Châtaigneraie et un autre bois de feuillus en limite de la commune de Rocamadour. Deux très belles amanites ont été trouvées: l'Amanite dédiée à Cécile (*Amanita strangulata*) et l'Amanite livide pâle (*Amanita lividopallescens*). La première peu courante avait déjà été trouvée dans cette commune lors d'une sortie en 2006. C'est une belle amanite avec un chapeau brun et des verrues grises. Merci beaucoup à l'Association Racine et en particulier à Édith Branche, Maryse et Christian Pagès

Le lendemain la sortie à Carluet n'a pas pu avoir lieu en raison des soucis de santé de l'organisatrice Geneviève Jegen qui heureusement s'est bien remise depuis. Elle a été remplacée par une balade dans la forêt de Marcillac-sur-Célé. Nous étions onze à parcourir cette forêt de conifères dont un couple de Paris avec leurs enfants. Nous avons récolté une trentaine d'espèces dont une multitude de Tricholomes terreux (*Tricholoma terreum*) mais aussi des espèces rares comme le Polypore noir et blanc (*Boletopsis leucomelaena*). Quelques Lactaires sanguins (*Lactarius sanguifluus*), des Rhodocybes tronqués (*Rhodocybe gemina*) font partie de la trentaine d'espèces recensées lors de cette balade. wts

de Sauliac-sur-Célé. Après un pique-nique sous la menace de la pluie, nous avons fait un peu de tourisme en découvrant les charmants bourgs de Cajarc, Frontenac, Faycelles et Assier.

Le mardi nous avons parcouru les bois de Cambes autour du sentier des argiles. Autour de l'étang et dans les bois de feuillus une vingtaine de participants ont récolté une centaine d'espèces. Nous avons pique-niqué et déterminé les champignons sous un abri. Parmi les espèces récoltées nous pouvons citer deux espèces à odeur d'un excellent produit issu d'une ruche, l'Hygrophore de Ried (*Hygrocybe reidii*), le Cortinaire élevé (*Cortinarius elatior*) et la Russule à odeur de miel (*Russula melliolens*). Au bord de l'étang, nous avons récolté des Amanites martelées (*Amanita simulans*). Le Tricholome ceinturé (*Tricholoma cingulatum*) lié aux saules a été également trouvé ainsi que le Tricholome de Bresadola (*Tricholoma bresadolianum*), espèce toxique. Cette sortie a été organisée par l'Association du Puy-Blanc. Zénaïde notre jeune mycologue lotoise a pu rapporter quelques espèces comestibles à la maison. Un article de notre sortie est paru le vendredi 30 octobre dans le journal local avec photos de l'identification. Un grand merci aux organisateurs pour leur accueil!

Le mercredi, nous avons prospecté les bois de Saint-Jean-Mirabel où nous avons récolté plus de 80 espèces dans des bois en pente jusqu'à un ruisseau. Nous avons identifié les champignons devant la salle des fêtes de Saint Félix. Quatre pèlerins du « Chemin de Saint-Jacques de Compostelle » ont observé notre récolte et ont pu poser des questions sur les espèces ramassées. Ils ont notamment admiré l'Amanite des Césars (*Amanita caesarea*). Après l'identification nous avons fait le tour du stade de Saint Félix ainsi que des bordures de prairies à proximité de la salle des fêtes où quelques espèces ont été recensées comme l'Amanite phalloïde (*Amanita phalloides*). Parmi les espèces récoltées à Saint-Jean Mirabel, nous pouvons citer le magnifique Polypore géant (*Meripilus giganteus*) qui pousse sur une souche près du ruisseau. La Mucidule visqueuse (*Mucidula mucida*) a été récoltée sur un hêtre. La cueillette de Bolets à pied rouge (*Neo-*

Monique Ségala

Le Barrage Ouest
24100 Bergerac
moniquesegala@sfr.fr

Daniel Lacombe

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

boletus erythropus) a permis d'expliquer aux participants que le bleuissement d'un bolet n'était point le signe d'une toxicité mais simplement une oxydation. Le très bel Hygrophore russule (*Hygrophorus russula*) a également été récolté. Un grand merci à Nathalie et Huguette de la bibliothèque de Saint Félix pour leur accueil excellentissime.

Le jeudi, nous avons découvert la très belle région de Saint-Céré, plus précisément les bois de Latouille-Lentillac avec une association locale. Une trentaine de personnes ont récolté une centaine d'espèces. Nous avons identifié les champignons sous une tente aérée. Environ cent espèces ont été récoltées dont le très beau Cortinaire remarquable (*Cortinarius praestans*). Les participants ont pu se rendre compte que les champignons et notamment des tricholomes exhalaient des odeurs très variées. Ils ont pu sentir le tricholome à odeur de

savon (*Tricholoma saponaceum*), le Tricholome jaunissant (*Tricholoma scalpturatum*), le Tricholome squarruleux (*Tricholoma squarrulosum*). Les deux derniers exhalent respectivement la farine et le poivre. Les différences entre le Bolet à beau pied (*Caloboletus calopus*) et le Bolet à pied rouge (*Neoboletus erythropus*) ont pu être expliquées. Merci beaucoup aux organisateurs pour leur accueil.

Ce qui est remarquable c'est la discipline et le civisme dont on fait preuve les participants à ces différentes sorties où le port du masque a été respecté lors de l'identification même lorsque celle-ci s'est faite dehors ou dans des endroits aérés. De plus les participants se sont montrés très intéressés et ont posé de nombreuses questions. Nous avons gardé le masque tous les deux même lorsque nous étions dans les bois.



▲ De belles récoltes à Latouille-Lentillac !



Une vingtaine de participants très intéressés à Cambes. ►

Répartition géographique des adhérents en 2021

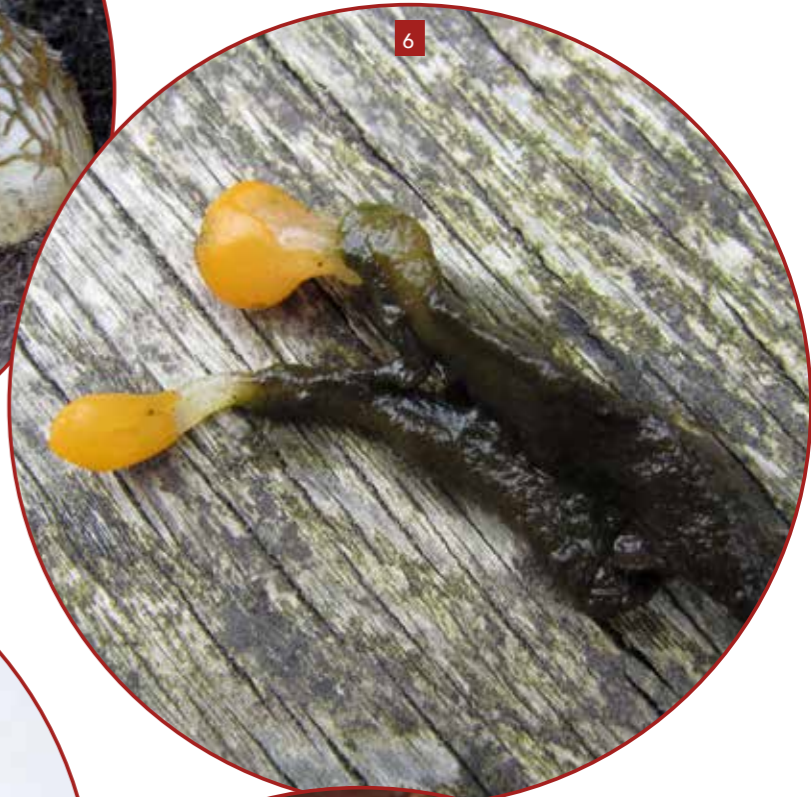
	M-honor	couple	Individuels	Enfants-mém	Adhérents
Périgord-Blanc	1	44	19	2	63
Périgord-Pourpre		40	27		67
Périgord-Vert		26	12		38
Périgord-Noir		18	10		28
LOT-46		16	10		26
Char-char-ti 16-17	3	4	4		8
Hte-vienne -87		4	1		5
Gironde-33		4	1		5
Paris-région-75-77		4	2	1	6
Lot et tarn-47-82			2		2
Vendée-85		2	0		2
Espagne-Zamora		0	1		1
TOTAUX	4	162	89	3	251
ASSOCIATIONS				5	
Cantal-15- 1					
Htes pyrén65 1					
LOT -46- 2					
Dordogne-24- 1					
	totaux			départ-24	196
				départ-autre	55
NOTES-à part	4			8	

Étonnants champignons

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

Saurez-vous identifier ces champignons et placer le bon numéro dans la bonne case ?

- Cyathus striatus*
- Stropharia coronilla*
- Ceratiomyxa fruticulosa*
- Geopora sumneriana*
- Hericium erinaceus*
- Sarcosphaera coronaria*
- Scleroderma polyrhizum*
- Mitrula paludosa*



Recettes au naturel

BEIGNETS DE CÈPES

par Monique SÉGALA

INGRÉDIENTS

- 6 chapeaux de cèpes moyens • 2 ou 3 œufs • 150 g de farine • 20 cl de lait • Huile et friteuse • Sel et persil.

PRÉPARATION

- Dans un saladier, fouetter vigoureusement pour éviter les grumeaux, la farine, le lait, les œufs, une cuillère à soupe d'huile et le sel de façon à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer 15 à 20 minutes.
- Découper les têtes de champignons en lamelles de 5 mm.
- Chauffer l'huile dans la friteuse à 180°.
- Après avoir haché le persil à rajouter dans la pâte, plonger les lamelles de cèpes dans la pâte et les faire frire 5 à 6 minutes en les retournant à mi-cuisson.
- À déguster chaud et on peut également les servir pour l'apéritif.

Bon appétit!

QUICHE AUX CÈPES ET AUX LARDONS

par Monique SÉGALA

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée • 150 g de lardons • 400 g de cèpes émincés • 100 g de gruyère râpé • 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche • 3-4 échalotes • beurre.

PRÉPARATION

- Faire revenir les lardons et les échalotes 5 minutes dans une poêle.
- Ensuite rajouter les champignons et laisser cuire 5 minutes.
- Battre les œufs puis incorporer la crème puis le gruyère et assaisonner.
- Mettre la pâte feuilletée dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette, puis garnir avec les cèpes et les lardons puis verser dessus la préparation avec les œufs.
- Enfourner dans un four à 210° ou thermostat 7 pendant au moins 40 minutes.

Bon appétit!

RIS DE VEAU AUX MORILLES

par Monique SÉGALA

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

- Plonger les ris de veau dans de l'eau froide additionnée de vinaigre 6 à 12 heures. Changer l'eau plusieurs fois afin de les faire bien dégorger.
 - Les blanchir et les faire cuire 30 minutes à frémissement dans un bouillon de veau léger et avec un peu de sel. (Si on n'a pas de fond de veau on peut remplacer par un cube de bouillon de bœuf)
 - Après avoir nettoyé soigneusement les morilles les faire revenir à feux doux 10 minutes.
 - Après cuisson rafraîchir les ris de veau dans de l'eau froide puis les égoutter et les parer en retirant les filaments indésirables.
 - Les couper en médaillons, les fariner et les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre et d'huile 2 minutes de chaque côté.
 - Enlever les ris de veau et déglacer avec le muscat ou autre puis monter à la crème fraîche, laisser réduire un peu et rajouter les champignons et un peu de fond de veau.
 - Ajuster l'assaisonnement puis verser sur les ris de veau et servir très chaud.
 - On peut remplacer les morilles par des champignons de Paris frais coupés en 2 ou en 4 suivant la taille après les avoir fait revenir 5 minutes dans une sauteuse.
- C'est un plat que l'on peut réchauffer.

Bon appétit!

CHAMPIGNONS SUR POLENTA

par Danielle LEROY

PRÉPARATION

- Faire bouillir de l'eau salée verser la polenta laisser cuire 7 à 10 minutes.
- Faire chauffer de l'huile et cuire un mélange de champignons environ 10 minutes.
- Ajouter de l'ail et du persil.
- Déposer les champignons sur la polenta chaude et servez.

Bon appétit!

Sommaire

Éditorial	p. 3
par Marie-Thérèse DUVERT	
La vie de la SMP	p. 4
Gros plans sur les champignons	p. 6
par Alain COUSTILLAS	
In memoriam. Jean-Jacques Daub nous a quitté	p. 8
par Daniel LACOMBE, Danielle LEROY et Monique SÉGALA	
Quelques champignons gélatineux de Dordogne	p. 9
par Alain COUSTILLAS	
De belles balades mycologiques en terre lotoise	p. 13
par Monique SÉGALA et Daniel LACOMBE	
Répartiton géographique des adhérents en 2021	p. 15
par Claude LETOURNEUX	
Étonnants champignons	p. 16
par Marie-Thérèse DUVERT et Claude BOUDART	
Recettes au naturel	p. 18
par Monique SÉGALA et Danielle LEROY	

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.