

Juin 2022  
Numéro 49



**Cotisations 2022**  
Membre actif: 19 €  
Couple: 25 €

# Bulletin de la Société mycologique du Périgord



*Mycena inclinata* © Hoang Cong Minh



# Société mycologique du Périgord

Siège social: Mairie, 24190 Chantérac  
site internet: [www.smp24.fr](http://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

### Président

Guillaume EYSSARTIER  
18, allée du Château  
24660 N.-D.-de Sanilhac  
Tél. : 06 07 35 16 13  
[geyssartier@gmail.com](mailto:geyssartier@gmail.com)

### Trésorier

Claude LETOURNEUX  
661 route des  
Orchidées sauvages  
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)

### Vice-président

Alain ANSELIN  
3, chemin des Pins  
24750 Boulazac  
Tél. : 06 07 22 30 74  
[alain.anselin@wanadoo.fr](mailto:alain.anselin@wanadoo.fr)

### Secrétaire adjointe

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

## ÉQUIPE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

### Conseiller scientifique Responsable bulletin

Guillaume EYSSARTIER  
Tél. : 06 07 35 16 13  
[geyssartier@gmail.com](mailto:geyssartier@gmail.com)

### Responsable des collectes Déterminateur

Alain COUSTILLAS  
Tél. : 05 53 82 21 02  
[alain.coustillas@wanadoo.fr](mailto:alain.coustillas@wanadoo.fr)

### Correspondant pour le Lot

François NADAUD  
Tél. : 05 65 37 95 77  
[pharmacie.nadaud@perso.gipharnet.com](mailto:pharmacie.nadaud@perso.gipharnet.com)

### Déterminateurs

Bernard LAGORCE  
Tél. : 06 88 78 27 66  
[bernard.lagorce24@orange.fr](mailto:bernard.lagorce24@orange.fr)

Daniel LACOMBE  
Tél. : 06 83 37 26 30  
[daniel.lacombe6@orange.fr](mailto:daniel.lacombe6@orange.fr)

### Responsable site internet

Jean-François RIEUPEYROUX  
Tél. : 06 68 26 71 29  
[jf.rieupeyroux@free.fr](mailto:jf.rieupeyroux@free.fr)

Marie-Thérèse DUVERT  
Tél. : 06 33 27 45 33  
[mt.duvert@orange.fr](mailto:mt.duvert@orange.fr)

## CONSEIL D'ADMINISTRATION

Gilberte ANSELIN, Roger BÉRO,  
Claude BOUDART, Alain DESENDER,  
Hubert GOURDON, Pierre LAPOUGE, Josiane  
MALLEFOND, Christine MOIRAUD, Gérard  
PRIEUR, Didier VITTE, les membres du bureau  
et ceux de l'équipe scientifique et technique.

## BIBLIOTHÈQUE DE CHANTÉRAC

Responsable: Claude BOUDART  
Tél. : 06 33 27 45 33

### COTISATION ANNUELLE 2022

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

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

# Éditorial

**Guillaume Eyssartier**

180, allée du Château  
24660 N.-D. -de-Sanilhac  
[geyssartier@gmail.com](mailto:geyssartier@gmail.com)

PEUT-ÊTRE AVEZ-VOUS entre les mains le dernier « Bulletin de la Société mycologique du Périgord »... Nulle inquiétude à avoir cependant, il ne fera que changer de nom! La Société botanique du Périgord rencontre en effet des problèmes importants de renouvellement des membres actifs qui met sa survie en péril: une fusion de nos deux associations est donc, depuis quelques mois, très sérieusement envisagée. Elle aurait pour résultat de créer la **Société mycologique et botanique du Périgord**, avec un bulletin adapté à nos deux activités somme toute complémentaires. La fusion associative prenant, d'un point de vue administratif, quelques mois, nous vous tiendrons au courant de l'avancée de nos démarches.

D'un autre côté, un projet de **Réseau mycologique du Sud-Ouest** a également été discuté lors d'une réunion à Dax, le 2 mars dernier, en présence de représentants du Cercle d'études mycologiques en Aquitaine (CEMA), de la Société mycologique du Béarn, de la Société mycologique et botanique Landaise, de la section mycologie de la Société Linnéenne de Bordeaux et de l'Association mycologique de Bigorre. Ce réseau aurait notamment pour but de mutualiser les connaissances et les expériences en mycologie ainsi que les efforts de diffusion en direction des jeunes générations, de participer à des projets communs – mise en place d'une liste rouge de la fonge régionale, aide à la publication d'ouvrages locaux, édition d'une lettre d'information –, de réaliser des sorties communes, etc.

Pour ce qui concerne plus spécialement notre société, notons que tous ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances en mycologie pourront, dès cet automne, profiter de sorties à la fois pédagogiques et scientifiques, avec utilisation de clés d'identification, animées par Marie-Thérèse et Claude Boudart – voir le calendrier d'activités pour plus de précisions.

Enfin, notre exposition annuelle prendra cette année une ampleur inédite: elle sera le centre d'intérêt principal du salon « **Autour du champignon** » organisé par la mairie de Chancelade, avec de nombreux stands sur les thèmes variés des sciences de la nature, de l'artisanat ou encore de la gastronomie, le tout agrémenté de sorties et de conférences! Le succès de cette exposition est entre nos mains, et j'espère que vous serez nombreux à venir prêter main-forte aux organisateurs et aux mycologues!

**À très bientôt et bonne lecture!**

## LA VIE DE LA SMP

COMPTE DE RESULTAT	2021		2020		
	DEPENSES	DEPENSES	RECETTES	RECETTES	
ACHAT OUVRAGES	421,84	916,30	COTISATIONS/ADHERENTS	1631	1375
ACHAT ARBRES-FORETS	93,1		COTISAT/ADHERENTS/INDIV.	1425	1146
ACHAT PLANT DORDOGNE			COTIS/MEMBRE BIENFAIT	250,00 €	300,00 €
FOURNITUR ADMINISTR.	143,88	138,66	DONS	62	104
ASSUR/RESPONSA/CIVILE	576,56	540,19			
FRAIS EXPO/MAT.OUTILLAG	154,75	20,90	REVENTE -D'OUVRAGES	959,85	647,85
COLIS Postaux-petites fournitures		62,04			
CADEAUX -50 ANS- Réceptions					
RECEPT/CADEAUX/DECES	271,37	60,00	VENTE -ARBRES FORETS	49,90 €	
BULLETINS/ENVOI/CONV. ASS.Gle	1436,22	1265,50	REVENT /PLANTES DORDOG		
affranchiss/TIMBRES-POSTE	169,67	188,46	revent/ LIV, ANCIENS	17	5
FRAIS BANC/ BP-CE	113,2	90,00	SUBVENT/CONS.DEPARTEM.		0
MAINTEN-SITE/OFFICE-365/Micro	97,92		ANNEXES-Vente-Sacs-Bullet		
cotisation /ABONN.ORGAN.DIV.	73	71,00	ANNEXES/SERV.PRESTATIONS		
ACHAT/Renouve;AUTO-COLLANTS	384		PRODUITS-FINANCIERS	27,23	28,21
DOT/ PROV pour CHARGES	0	100,00			
FRAIS DEPLAC/ PRESID/BOUTIQUE	2721	1890,00	RECET/Nencais/déplac-offerts	2721	1890
EXCEDENT RECETTES	486,47	153,01	iNSUFFISANCE de RECETTES		
TOTAL DEPENSES	7142,98	5496,06	TOTAL RECETTES	7142,98	5496,06

Compte de résultats 2021.



Exposition de Figeac.

Date	Lieu	Nombre d'espèces	Date	Lieu	Nombre d'espèces
20/06	Sortie à La Coquille	51	16/07	Sortie La Douze	20
03/08	Sortie Lanmary	46	04/09	Stand forum des associations Bergerac	
25/09	Sortie Manzac-sur-Vern	Une trentaine	26/09	Sortie Saint-Christophe de Double	22
26/09	la seconde avec France-Bleu-Périgord				
02/10	Sortie Savignac-de-Miremont	98	04/10	Sortie Carlux avec journaliste de France 3	43
06/10	Sortie Lamonzie-Montastruc	44	10/10	Sortie Dussac	81
13/10	Sortie Saint-Marcel-du-Périgord	66	17/10	Sortie Saint-Geyrac	129
18/10	Sortie Saint-Pierre-de-Frugie	61	20/10	Sortie Saint-Capraise-de-Lalinde	100
23/10	Sortie Saint-Amand-de-Coly		24/10	Stand Saint-Amand-de-Coly	
24/10	Sortie Echourgnac	127	24/10	Sortie Latouille-Lantillac	102
26/10	Sortie Carlucet	63	27/10	Sortie Marcillac-sur-Célé	42
28/10	Sortie Cambes	72	29/10	Sortie Viazac	82
30/10	Stand Figeac	99	31/10	Sortie Saint Jean Mirabel, Saint Félix et Felzins	101
03/11	Sortie Montazeau	80	04/11	Sortie Salignac-Eyvignes (apport pour l'expo)	18
05/11	Sortie Campagne	58	06/11	Sortie Saint-Pardoux et Vielvic (apport pour l'expo)	
06/11	Apport expo champignons de Prat-de-Carlux	16	06/11	Apport expo d'espèces cueillies à Belves	8
07/11	Expo de Belvès	281	11/11	Sortie Carlux	71
13/11	Sortie Campagnac-les-Quercy	73	14/11	Expo Payrac	106
14/11	Sortie Savignac-les-Eglises	90	17/11	Sortie Cadouin	82
17/11	Sortie Carlux	25	21/11	Sortie Singleyrac	87
24/11	Sortie Pressignac-Vicq	56	27/11	Sortie Lussas-et-Nontronneau	70
04 /12	Sortie Beaupouyet avec des spécialistes des arbres belges		05/12	Repas d'hiver à Campagne	
11/12	Sortie et stand à Chantérac	77	11/12	Apport de Montcaret pour le stand de Chantérac	25
	Montpon (plusieurs sorties)	83			

Tableau des sorties 2021.

# Les gyromitres et la maladie de Charcot

**Alain Coustillas**

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

**Danielle Leroy**

La Chênaie Les Barthes  
24440 Saint-Avit-Sénieur  
dan.leroy3@wanadoo.fr

## LE SYNDROME GYROMITRIEN

Pendant longtemps, les gyromitres ont été considérés comme comestibles: l'un d'entre eux a même longtemps été nommé Gyromitre comestible (*Gyromitra esculenta*, dun latin *esculentus*, « bon à manger, comestible »). Ce n'est que dans les années 1960 que la toxicité des gyromitres a été révélée. Ils peuvent provoquer des intoxications plus ou moins graves pouvant même être mortelles. La toxine en cause, la gyromitrine, est thermolabile et détruite par cuisson ou lors de la dessiccation des champignons, ce qui explique que les gyromitres aient pu être consommés pendant des années sans occasionner de troubles. Mais il suffit de les consommer crus, mal cuits ou insuffisamment desséchés pour que le syndrome gyromitrien apparaisse au bout de 5 à 48 heures. Il se traduit d'abord par une phase gastro-intestinale plus ou moins violente, avec de la fièvre et de la fatigue, puis, dans certains cas, une phase hépato-rénale et nerveuse prend le relais pouvant conduire à la mort.

## LA MALADIE DE CHARCOT

Appelée aussi sclérose latérale amyotrophique (SLA), c'est une maladie neurodégénérative rare dont les causes peuvent être multiples: génétiques, toxicologiques, environnementales. Elle est due à la dégénérescence des neurones qui commandent la marche, la parole, la déglutition et la respiration. Il en résulte une atrophie musculaire qui aboutit à la paralysie des patients et à leur décès par asphyxie.

## RELATION GYROMITRES ET MALADIE DE CHARCOT

Entre 1990 et 2018, un médecin observe, dans un village de Savoie, la survenue de 14 cas de SLA ce qui correspond à un taux 20 fois supérieur à la normale. Pour essayer de comprendre ce phénomène, une équipe franco-américaine de scientifiques démarre une étude pour trouver l'origine de ces cas de maladie de Charcot anormalement fréquents dans ce village savoyard. Après élimination d'une cause héréditaire, les malades n'ayant pas de liens familiaux entre eux, et environnementale, il apparaît que toutes les personnes touchées par le SLA sont des consommateurs réguliers de Gyromitre géante (*Gyromitra gigas*) appelée aussi Fausse morille, et qui pousse en abondance au printemps dans certaines régions. Les résultats de cette enquête sont publiés dans le *Journal of the Neurological Sciences* en 2021. Ils mettent bien en évidence le rôle des gyromitres dans l'apparition de la maladie de Charcot.

## CONCLUSION

Les gyromitres doivent impérativement être écartés de toute consommation. Ils sont d'ailleurs interdits à la vente depuis 1991 car, outre le risque de déclencher un syndrome gyromitrien en cas de cuisson insuffisante ou d'un séchage incomplet des champignons, elles présentent une toxicité à long terme pouvant aboutir à l'apparition d'une maladie de Charcot particulièrement grave.

Le risque de confusion avec des morilles est facile à éviter. Le chapeau des gyromitres présente un aspect cérébriforme ou en forme de selle, alors que celui des morilles est constitué d'alvéoles.



Un gyromitre (*Gyromitra infula*), en haut, et une morille (*Morchella esculenta*), en bas.

# In memoriam Yvette Chartroule nous a quitté

Daniel Lacombe

Néé en 1927, Yvette Chartroule nous a quittés en septembre 2021. Elle a été, pendant un quart de siècle, la dévouée collaboratrice de son époux, secrétaire de la SMP. Elle l'aidait à mettre sous pli les convocations pour l'Assemblée générale, le compte rendu et le bulletin. Elle a été membre de notre association pendant près d'un demi siècle.

Que de dévouements pendant toutes ces années, apportant son aide précieuse dans la mise en place des expositions, dans l'organisation des journées d'étude de Clairvivre. Elle participait, avec Denise Chaumette, au concours de la « meilleure vendeuse de Mycomecs, bande dessinée créée par la SMP. Elle était par ailleurs un excellent « cordon bleu ». Très avenante, aimant bien discuter, elle participait grandement à la convivialité de la SMP. Elle a participé à plusieurs congrès de la Société mycologique de France. À celui de Chimay, en Belgique, elle avait discuté avec la princesse de Chimay. En 2004, elle était venue en Bigorre lors de l'échange avec l'Association mycologique du Bigorre. Bravo, chère Yvette, pour tout votre dévouement et votre travail

La SMP adresse toutes ses condoléances à son époux et à toute la famille



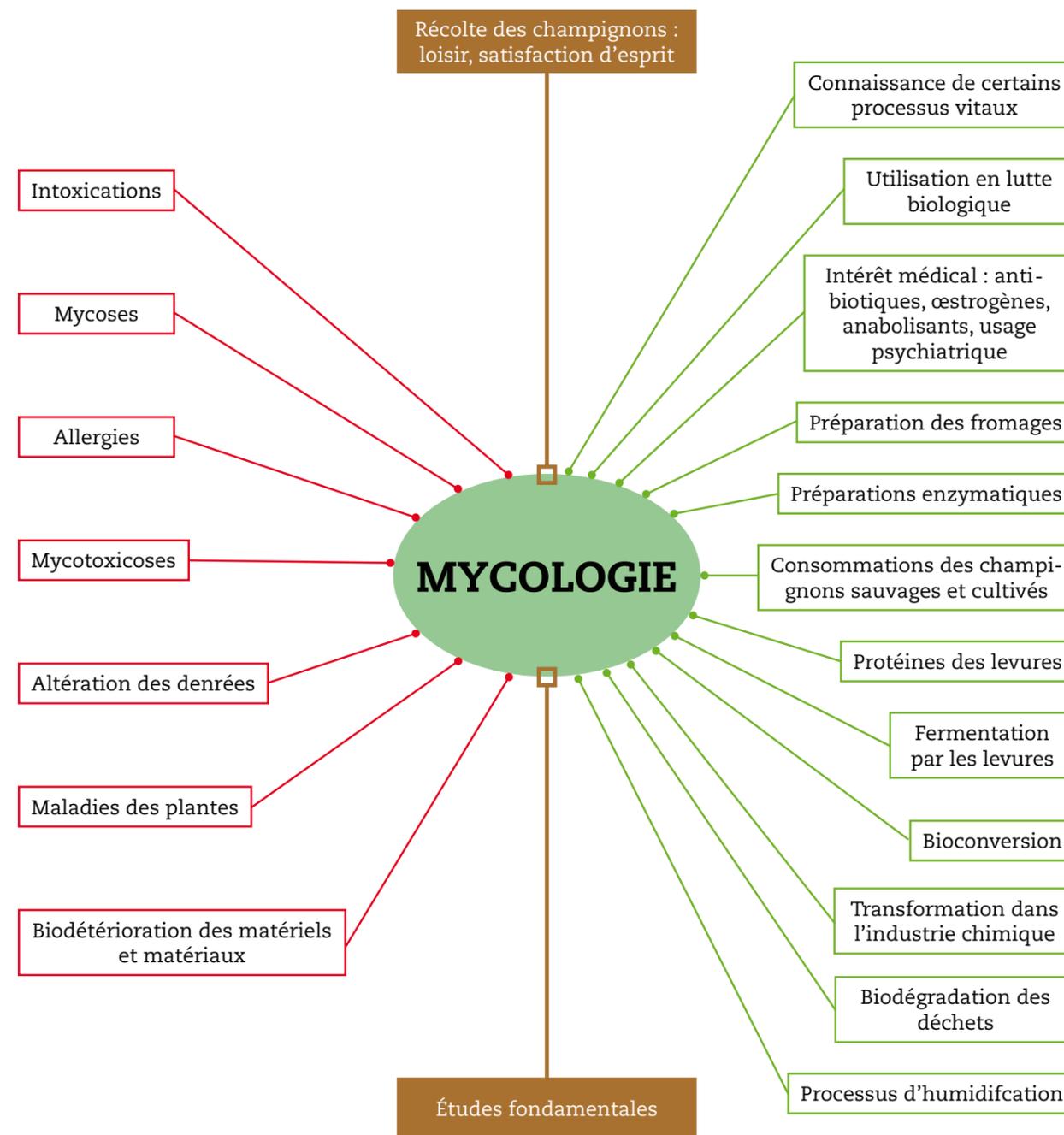
Madame Chartroule (troisième personne à gauche) lors d'un repas de la SMP © Alain Coustillas.

# Le « miroir à deux faces » des champignons.

## Leurs avantages et inconvénients

Claude Letourneux

661 route des  
Orchidées sauvages  
24110 Léguillac-de-l'Auche  
c.letourneux@orange.fr



## LA VIE DE LA SMP

merci de me rappeler l'auteur des photos

### Exposition 2021 à BELVÈS

Cité médiévale du XI<sup>e</sup> siècle, Belvès est perchée sur un éperon rocheux. Également appelé le «village aux sept clochers» ou encore « la ville du Pape », ce village a su garder son authenticité et son charme naturel, qualités qui lui valent aujourd'hui d'être classé parmi « les plus beaux villages de France » et les stations vertes de vacances.

L'exposition annuelle de la SMP s'est tenue dans la grande salle de la mairie. La veille, plusieurs sorties étaient prévues afin d'alimenter l'exposition en champignons plus frais. Les adhérents ont apporté des quatre coins de la Dordogne leur propre cueillette.

Ce fut un véritable succès. Plus de 280 espèces ont été exposées. Merci à nos déterminateurs, Guillaume Eyssartier, Alain Coustillas et Daniel Lacombe. La fréquentation a été bonne tout au long de la journée et un public particulièrement intéressé par la mycologie a posé de nombreuses questions.

Merci à tous les participants.



# L'histoire des trois petites russules pectinées

Alain Coustillas

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

La taxinomie (ou taxonomie) a pour objet de décrire et nommer en termes d'espèces les organismes vivants. Elle les organise en catégories hiérarchisées appelées taxons. L'espèce étant le taxon de base. C'est donc grâce à la taxinomie que nous pouvons donner un nom aux espèces que nous récoltons lors de nos sorties mycologiques, et nous allons voir qu'elle nous ménage parfois des rebondissements qui nous obligent à des révisions nomenclaturales déchirantes.

Une précision avant de vous conter l'histoire de ces trois russules : le terme de pectinées correspond aux russules dont le chapeau est profondément sillonné (cannelé-tuberculeux). Elles sont regroupées dans la section Ingratae (du latin ingratus, « déplaisant, désagréable » en raison de leur odeur). Celles qui nous intéressent ici sont de taille petite à moyenne, à chapeau gris brunâtre à brun bistré au centre, plus pâle en périphérie (ivoire à brun clair), à odeur de caoutchouc (baudruche) et à saveur douce, mais désagréable, nauséuse.

### L'Américaine

Il était une fois, en 1906, aux États-Unis, une russule pectinée qui avait déployé ses carpophores dans une forêt près de la petite ville de Menands (État de New-York, Comté d'Albany). Vint à passer un mycologue nommé Charles-Horton Peck qui les récolta et en fit la description suivante (traduction de la diagnose) :

*Chapeau mince, largement convexe puis rapidement aplani ou déprimé au centre, visqueux à l'humidité, à marge profondément striée-tuberculeuse, couleur paille sale, brunâtre, brun jaunâtre ou brun cendre, parfois plus foncé au centre, chair blanche, grisâtre sous la cuticule séparable, saveur douce ou légèrement et tardivement âcre ; lamelles fines, régulières avec quelques lamellules, quelques-unes fourchues à la base, adnées, blanches puis crème ; pied régulier ou presque, lisse, glabre, à chair spongieuse, blanc ; spores blanchâtres, subglobuleuses, 6 à 7 µm de long. Endroits herbeux dans les bosquets et les bois. – Chapeau de 25 à 70 mm de large ; pied 25 à 50 mm de long et 6 à 8 mm d'épaisseur. Elle pousse en juillet et août. Elle est comestible mais n'a pas très bon goût.*

Il lui donna le nom de *Russula pectinatoides* en raison de son chapeau cannelé, et la publia l'année suivante en 1907 dans le bulletin du Muséum d'histoire naturelle de New-York.

### L'Européenne (centre et nord)

Quelques décennies plus tard, en 1950, Henri Romagnesi, le grand spécialiste français des russules, publie dans le bulletin mensuel de la Société linnéenne de Lyon, un article intitulé « Une russule méconnue : *Russula pectinatoides* Peck. » Il en fait une description macroscopique et microscopique très complète, et considérant les similitudes avec la russule de Peck, il adopte le nom de *Russula pectinatoides* Peck pour les récoltes européennes.

Cette russule étant très courante dans notre région, elle figure dans bon nombre de nos récoltes jusque dans les années 90, jusqu'à ce que...

### La Méditerranéenne

En 1998, dans sa *Monografia illustrata del genere Russula in Europa*, Mauro Sarnari, grand spécialiste italien des russules, publie une nouvelle russule méditerranéenne sosie de la *pectinatoides* européenne de Romagnesi sous le nom de *Russula praetervisa* Sarnari (*praeter*, « à côté », *visa*, « vue », sous-entendu proche de *pectinatoides*). La communauté des mycologues suivant Sarnari considère alors que l'interprétation de Romagnesi est erronée, et qu'il faut nommer les récoltes européennes *Russula praetervisa*.

Donc exit *pectinatoides*, il nous faut renommer toutes nos récoltes de *pectinatoides*, *praetervisa*.

### Dénouement

Il subsistait un doute car la russule italienne est décrite avec des spores à ornementation en majorité réticulée, alors que celle de Romagnesi présente plutôt des verrues isolées. Il faut attendre 2016 pour que deux

mycologues, Sacha Melera (Suisse) et Carlo Ostellari (Italie), ayant recours aux techniques de biologie moléculaire clarifient le mystère des trois russules pectinées.

Ils effectuent le séquençage de nombreux échantillons américains, européens (centre et nord) et méditerranéens et arrivent à la conclusion qu'il y a trois espèces sœurs. Une américaine, *Russula pectinatoides* Peck, une méditerranéenne, *Russula praetervisa* Sarnari, et une correspondant aux récoltes européenne (centre et nord) qu'ils nomment *Russula recondita* Melera & Ostellari (du latin *recondita*, « caché, secret, mystérieux »).

Donc, les récoltes que nous avons initialement nommées *R. pectinatoides* Peck, puis renommées *R. praetervisa* Sarnari, doivent maintenant être nommées *R. recondita* Melera & Ostellari. Il nous faudra dorénavant contrôler microscopiquement toutes nos récoltes pour vérifier l'ornementation des spores, mais jusqu'à présent tous les contrôles effectués par votre serviteur montrent des spores à verrues en majorité isolées correspondant à *R. recondita*. Il est vraisemblable que *R. praetervisa* est limitée pour l'instant à l'aire méditerranéenne.

### Morale

Humilité (même les meilleurs peuvent se tromper) et persévérance (ne jamais se décourager) sont deux vertus cardinales du mycologue.

### Bibliographie

**S. MELERA & C. OSTELLARI. 2016.** Analysis of morphological, ecological and molecular characters of *Russula pectinatoides* Peck, and *Russula praetervisa* Sarnari, with a description of the new taxon *Russula recondita* Melera & Ostellari. *Mycol. Progress*. Article en ligne

**H. ROMAGNESI. 1950.** Une russule méconnue : *Russula pectinatoides* Peck. *Bulletin mensuel de la Société linnéenne de Lyon*. n° 6., p. 136-137

**H. ROMAGNESI. 1967.** *Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord*. Bordas. P. 1030

**M. SARNARI. 1998.** *Monografia illustrata del genere Russula in Europa*. Tome I. AMB. 799 p.



*Russula recondita*.



*Russula recondita* et ses spores.

# De 1998 à 2021 24 ans de récoltes à la SMP

Jean-François Rieuepeyroux

La Basse Garde

24460 Agonac

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

Synthèse réalisée à partir des 3 données enregistrées dans les listes lors de chaque sortie : espèce, date et lieu.

## 2021 en quelques chiffres

Nombre de sites : 37

Nombre de sorties : 41 (plusieurs sorties sur le même site !)

Nombre de récoltes : 2818

Nombre d'espèces : 649

Espèces nouvelles : 42

## Les espèces récoltées plus de 20 fois sur les 37 sites de 2021

<i>Lycoperdon perlatum</i>	27 fois	<i>Laccaria amethystina</i>	23 fois
<i>Lactarius quietus</i>	26 fois	<i>Mycena rosea</i>	23 fois
<i>Stereum hirsutum</i>	26 fois	<i>Macrolepiota procera</i>	22 fois
<i>Hypholoma fasciculare</i>	25 fois	<i>Cantharellus pallens</i>	21 fois
<i>Laccaria affinis</i>	24 fois	<i>Infundibulicybe gibba</i>	21 fois
<i>Gymnopus dryophilus</i>	23 fois	<i>Trametes versicolor</i>	21 fois

## 42 nouvelles espèces en 2021

<i>AMANITA INTERMEDIA</i>	<i>LACTARIUS ALBOCARNEUS</i>
<i>AMANITA VERNA</i> var. <i>DECIPIENS</i>	<i>LEPIOTA ALBA</i>
<i>CAPRONIA INCONSPICUA</i>	<i>LEPIOTA SETULOSA</i>
<i>CHAETOSPHAERIA MYRIOCARPA</i>	<i>LOPHIOTREMA VIRIDARIUM</i>
<i>CORTINARIUS BASILILACEUS</i>	<i>LOPHIOTREMA ANGUSTILABRUM</i>
<i>CORTINARIUS CANINOIDES</i>	<i>LYCOPERDON UMBRINOIDES</i>
<i>CORTINARIUS GALEOBDOLON</i>	<i>LYOPHYLLUM FUMOSUM</i>
<i>CORTINARIUS LACUSTRIS</i>	<i>MEGALOCYSTIDIUM LURIDUM</i>
<i>CORTINARIUS LUCANDII</i>	<i>MOLLISIA CINEREA</i>
<i>CREPIDOTUS CARPATICUS</i>	<i>MOLLISIA ULICIS</i>
<i>DEMATIOSCYPHA DEMATIICOLA</i>	<i>MYCENA MELIIGENA</i>
<i>EXIDIA THURETIANA</i>	<i>NEOBOLETUS XANTHOPUS</i>
<i>GALERINA MNIOPHILA</i>	<i>NEONECTRIA DISCOPHORA</i> var. <i>DISCOPHORA</i>
<i>HYALORBILIA ULICICOLA</i>	<i>OLLA SCRUPULOSA</i>
<i>HYGROCYBE AURANTIOVISCIDA</i>	<i>OMPHALINA PYXIDATA</i>
<i>HYGROCYBE CONSTRICTOSPORA</i>	<i>RUSSULA OCHROSPORA</i>
<i>HYGROPHORUS GLIICYCLUS</i>	<i>RUSSULA PUELLULA</i>
<i>HYMENOSCYPHUS UMBILICATUS</i>	<i>RUSSULA VERSICOLOR</i>
<i>INOCYBE CERVENIANENSIS</i>	<i>SKELETOCUTIS AMORPHA</i>
<i>INOCYBE GLABRODISCA</i>	<i>TRICHOLOMA TRISTE</i>
<i>LACHNELLA SUBGLOBOSA</i>	<i>TUBEUFIA CERA</i>

## Synthèse générale de 1998 à 2021

- 24 exercices
- 850 sorties soit plus de 35 par an
- 45 593 récoltes
- 2004 espèces identifiées en 24 ans

... avec une très grande variabilité des espèces d'un exercice à l'autre.

Note : en plus des 37 sites de 2021, nous avons retrouvé des listes sur les années de 1998 à 2003 et complété les listes de 2007.

## Les 15 espèces les plus récoltées en 24 ans de 1998 à 2021

<i>Hypholoma fasciculare</i>	411 fois	<i>Trametes versicolor</i>	317 fois
<i>Clitopilus prunulus</i>	373 fois	<i>Stereum hirsutum</i>	302 fois
<i>Infundibulicybe gibba</i>	369 fois	<i>Hydnum repandum</i>	291 fois
<i>Lycoperdon perlatum</i>	353 fois	<i>Megacollybia platyphylla</i>	291 fois
<i>Mycena rosea</i>	352 fois	<i>Laccaria amethystina</i>	286 fois
<i>Amanita citrina</i> (+ 98 f. <i>alba</i> )	347 fois	<i>Amanita phalloides</i>	283 fois
<i>Amanita rubescens</i>	344 fois	<i>Lactarius quietus</i>	281 fois
<i>Gymnopus dryophilus</i>	329 fois		



*Hypholoma fasciculare*, l'un des espèces de champignons parmi les plus communes en Dordogne.

# Deux espèces printanières nouvelles pour la Dordogne

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

À l'occasion du festival nature « la Chevêche » à Nontron le 13 mars 2022, l'un de nos adhérents, Roger Béro, infatigable récolteur de champignons, eut l'idée de prospecter la forêt du Vignoble à Beaupouyet dans le but d'agrémenter le stand de la SMP de quelques espèces printanières. C'est dans l'arboretum qu'il découvrit sous un groupe de cèdres, dans la litière d'aiguilles, deux espèces qui ne figuraient pas encore à notre inventaire. Il s'agit d'un ascomycète, *Neournula pouchetii*, et d'un clitocybe, *Rhizocybe vermicularis*.

## *Neournula pouchetii* (Berthet & Rioussset) Paden

Espèce découverte en 1965 par Berthet et Rioussset dans une cédraie provençale et d'abord nommée *Urnula pouchetii* (urnula, «petite urne» et *pouchetii* a été formé en hommage au mycologue lyonnais Albert Pouchet). Par la suite cette espèce fut versée dans le genre *Neournula* en raison de ses spores verruqueuses.

Printanière, elle est inféodée aux cèdres et étend progressivement son aire de répartition depuis les cédraies du sud de la France. Déjà signalée dans les Charentes, la voici maintenant en Dordogne.

**Apothécie** d'abord subglobuleuse en forme de grelot, puis cupuliforme à marge plus ou moins déchirée, mesurant jusqu'à 5 cm de diamètre. L'hyménium (face interne) est gris-brun à brun foncé plus ou moins lavé d'olivâtre. La face externe est plus claire, grisâtre et légèrement veloutée. Il y a un pied enfoui dans la litière, court et trapu, prolongé par des rhizomorphes (filaments mycéliens imitant des racines).

**Microscopie.** Asques cylindracées renfermant 8 spores, operculées. La base est amincie, dépourvue de crochets et munie d'un éperon plus ou moins long. Paraphyses cylindriques, de 3 à 4 µm de large, légèrement élargies au sommet avec parfois des dépôts amorphes. Spores ellipsoïdales à oblongues, 21–25 x 8,5–10 µm, ornées de verrues grossières, isolées, cyanophiles (colorées en bleu par le bleu coton), avec une zone médiane sublisse.

**Risques de confusion :** sous cèdres, *Geopora sumneriana* pousse parfois en mélange avec *Neournula pouchetii*, mais l'hyménium est gris clair et la face externe couverte de poils brunâtres. De plus les spores sont lisses. Autre espèce printanière, *Sarcosphaera coronaria* a un hyménium violet, des spores lisses, et pousse sous différents conifères sur sol calcaire.

## *Rhizocybe vermicularis* (Fr.) Vizzini et coll.

Depuis la publication en 1838 d'*Agaricus vermicularis* par Elias Magnus Fries, le père de la mycologie moderne, l'espèce s'est promenée dans plusieurs genres donnant lieu à la publication de plusieurs synonymes, dont entre autres : *Clitocybe vermicularis*, *Clitocybe rhizophora* qui sont des noms encore utilisés dans certains ouvrages. Le genre *Rhizocybe* est créé en 2015 à la suite d'études génétiques et regroupe les espèces de clitocybes caractérisées par la présence de rhizomorphes.

Le Clitocybe à rhizomorphes pousse du printemps au début de l'été dans la litière de différents conifères, épicéas, mélèzes, cèdres. Il est plus rare sous feuillus.

**Chapeau** légèrement déprimé, jusqu'à 5 cm de diamètre, à cuticule lisse, brun rougeâtre à ocre rosâtre en séchant, à marge longtemps enroulée. Lames blanchâtres, décourantes, assez serrées. Sporée blanche. Pied cylindrique, crème puis brunâtre, avec à la base de longs cordons mycéliens blancs qui agglomèrent le substrat. Saveur douce et odeur faible.

**Microscopie.** Spores elliptiques, 4–5,5 x 2,5–3 µm, lisses.

**Risques de confusion :** *Rhizocybe pruinosa*, le Rhizocybe de mars, possède lui aussi des rhizomorphes, mais le chapeau est prumineux au moins à la marge, grisâtre sans teinte rouge et les spores sont plus grandes. *Rhodocybe gemina*, le Rhodocybe tronqué, présente parfois des cordons mycéliens à la base du pied, mais son chapeau mat de couleur brun-rose, son odeur de farine, sa sporée rose et ses spores bosselées permettent d'éviter la confusion.

## Bibliographie

M. BON. 1997. Clitocybes, Omphales et ressemblants. Hors série n° 4. Documents mycologiques. 181 p.

R. DOUGOUD. 2002. Fungi non delineati. Pars XVIII. Edizioni Candusso. 69 p.

G. EYSSARTIER & P. ROUX. 2017. Le guide des champignons, France et Europe. 4° édition. Belin. 1152 p.

A. MARCHAND. 1976. Champignons du Nord et du Midi. Tome 2. Hachette. 273 p.

N. VAN VOOREN. 2014. Contribution à la connaissance des Pézizales de Rhône-Alpes. 1° partie. FMBDS. 148 p.



*Neournula pouchetii* (en haut, avec les spores) et *Rhizocybe vermicularis* (en bas, avec les spores).

# L'Amanite solitaire

## Amanita strobiliformis

**Marie-Thérèse Pucheu**  
661 route des  
Orchidées sauvages  
24110 Léguillac-de-l'Auche  
mth.pucheu@orange.fr

C'est une amanite qui se trouve par temps chaud, de juin à octobre, sous des feuillus ou conifères calcicoles. Comme son nom l'indique, elle pousse souvent seule. Nous avons le plaisir d'en trouver une tous les ans au même endroit sous un épicéa.

**Chapeau** 15 à 25 cm, très charnu, à grosses squames épaisses blanches à grisâtres. Le pied est blanc à grisâtre, lui aussi, à anneau crémeux et fragile. La base du pied est élargie en forme de bulbe et n'a pas de volve. Les lames sont épaisses, blanches à crème. L'arête est floconneuse.



## Recettes au naturel

### FEUILLETÉS AU FOIE GRAS SAUCE CHAMPIGNONS

par Monique SÉGALA

#### INGRÉDIENTS

- Rouleaux de pâte feuilletée • Foie gras frais cru • Pomme épluchée • Sauce Périgieux aux truffes ou sauce aux cèpes (que l'on peut trouver toute prête dans le commerce) • 1 jaune d'œuf, sel, poivre, beurre.

#### PRÉPARATION

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

**Bon appétit!**

### VELOUTÉ DE SPARASSIS CRÉPU

par Monique SÉGALA

#### INGRÉDIENTS

- 1 ou plusieurs Sparassis crépus (pas trop avancés de couleur blanche ou crème) • 2 à 3 litres d'eau • 3 à 4 cubes de bouillon de volaille • 3 ou 4 échalotes, farine, lait, beurre et un peu d'huile • 20 cl de crème fraîche • Thym, persil, sel, poivre.

#### PRÉPARATION

- Découper le Sparassis comme un chou-fleur, ne garder que les extrémités du champignon car le pied est trop dur, bien le nettoyer dans de l'eau vinaigrée. Ensuite le pocher dans de l'eau bouillante 5 à 10 minutes et l'égoutter, le rincer à l'eau froide et mettre en attente.
- Dans une cocotte, faire fondre un peu de beurre avec un peu d'huile et faire dorer les échalotes puis faire un roux avec la farine et le lait rajouter l'eau et les cubes de bouillon de volaille, les champignons, le thym, le persil, le sel et le poivre. Laisser mijoter environ 45 à 60 min, puis mixer et contrôler l'assaisonnement.
- Au moment de servir rajouter la crème fraîche et fouettez fortement.

Vous pouvez aussi servir des petits croûtons.

**Bon appétit!**

# Sommaire

<b>Éditorial</b> .....	p. 3
par Guillaume EYSSARTIER	
<b>La vie de la SMP</b> .....	p. 4
par Claude LETOURNEUX et Monique SÉGALA	
<b>Les gyromitres et la maladie de Charcot</b> .....	p. 6
par Alain COUSTILLAS et Danielle LEROY	
<b>In memoriam. Yvette Chartroule nous a quitté</b> .....	p. 8
par Daniel LACOMBE	
<b>Le miroir à deux faces des champignons</b> .....	p. 9
par Claude LETOURNEUX	
<b>La vie de la SMP : l'exposition de Belvès</b> .....	p. 10
par Marie PUCHEU	
<b>L'histoire des trois petites russules pectinées</b> .....	p. 11
par Alain COUSTILLAS	
<b>De 1998 à 2021, 24 ans de récoltes à la SMP</b> .....	p. 14
par Jean-François RIEUPEYROUX	
<b>Deux espèces printanières nouvelles pour la Dordogne</b> .....	p. 16
par Alain COUSTILLAS	
<b>L'Amanite solitaire, Amanita strobiliformis</b> .....	p. 18
par Marie-Thérèse PUCHEU	
<b>Recettes au naturel</b> .....	p. 19
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.