

Bulletin de la
Société
mycologique et
botanique du
Périgord



Numéro 2

Avril 2025



LES PAGES DU DÉBUTANT

par D. Lacombe



CARDAMINE OCCULTA

par B. & N. Bédé



LES TRITICUM

par J.-F. Rieuepeyroux

... et de nombreux autres articles

Annuel - ISSN 2427-4488



© Hoang Cong Minh

Société mycologique et botanique du Périgord

Siège social: Mairie, 24190 Chantérac
site internet: www.smbp24.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 SMBP.**

BUREAU

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

Vice-président (mycologie) — Alain ANSELIN. Tél. : 06 07 22 30 74, alain.anselin@outlook.fr

Vice-président (botanique) — Bernard BÉDÉ. Tél. : 06 83 19 85 05, bede.bernard33@wanadoo.fr

Trésorier — Claude LETOURNEUX. Tél. : 05 53 03 92 06, c.letourneux@orange.fr

Secrétaire (mycologie) — Monique SÉGALA. Tél. : 06 13 72 46 60, moniquesegala@sfr.fr

Secrétaire (botanique) — Corine OOSTERLEE. Tél. : 06 31 41 60 32, oosterlee.corine@gmail.com

Secrétaire adjointe — Nicole BÉDÉ. Tél. : 07 80 35 47 23, nicole_bd3@orange.fr

ÉQUIPE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

Responsables du bulletin — Guillaume EYSSARTIER, geyssartier@gmail.com, et Marie-Anne Barny, ma.barny@free.fr

Responsables des récoltes — Alain COUSTILLAS, alain.coustillas@wanadoo.fr

Déterminateurs — MYCOLOGIE: Alain COUSTILLAS, Guillaume EYSSARTIER et Daniel LACOMBE. BOTANIQUE: Bernard et Nicole BÉDÉ, Dominique CURNIL, Jean-Claude GUICHARD, Jean-Claude MARTEGOUTE, Jean-Louis ORAZIO, et Corine OOSTERLEE.

Responsables site internet — Guillaume EYSSARTIER, Corine OOSTERLEE, Robert DRUILLOLE et Nicole BÉDÉ.

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Gilberte ANSELIN, Roger BÉRO, Olivier CORDIER, Alain COUSTILLAS, Jérémy DESTENAVE, Daniel LACOMBE, Pierre-Michel LAMONZIE, Pierre LAPOUGE, Christine MOIRAUD, Jean-Claude PARGNEY, Gérard PRIEUR, Robert DRUILLOLE, Didier VITTE, et les membres du bureau.

COTISATION ANNUELLE 2025

Membre actif: 21 €

Couple: 27 €

Membre bienfaiteur: 50 €

Étudiant: 6 € - Moins de 16 ans: gratuit

Éditorial

CHERS MEMBRES de la **Société mycologique et botanique du Périgord**, voici donc le deuxième numéro de notre nouveau bulletin. Comme vous avez pu le remarquer, nous n'avons pas publié de bulletin en 2024: construire un tel bulletin représente beaucoup de travail, non seulement de mise en page et de traitement des images, mais aussi de lecture et d'homogénéisation des articles. Nous essaierons, autant que possible, de tenir le rythme afin de publier un bulletin annuel... mais nous avons besoin d'aide. Si l'un ou l'une d'entre vous a des connaissances en mise en page et souhaite consacrer un peu de temps à la mise en forme de notre bulletin, merci de me contacter directement! Nous avons aussi besoin de relecteurs afin de vérifier l'orthographe et la typographie, tâche ingrate et fastidieuse... merci par avance pour votre aide! Évidemment, un bulletin tel que celui-ci repose sur les épaules des auteurs, et l'ensemble des membres du Conseil d'administration se joint à moi pour remercier tous ceux qui nous ont envoyé leur contribution à ce bulletin, que ce soit sous la forme d'un simple compte rendu de sortie ou d'un article complet: chaque contribution participe à la diversité, à la qualité, et donc au succès de notre bulletin.

L'année 2025 est aussi l'année du changement pour notre association: notre ami Claude Letourneux, après bien des années de bons et loyaux services, a souhaité laisser son poste de trésorier. Olivier Cordier s'est courageusement proposé pour reprendre le flambeau, et nous pouvons tous lui être extrêmement reconnaissants d'accepter, pour nous, cette tâche dont tout le monde n'est pas capable.

Si l'année 2024 a été une année exceptionnelle pour la mycologie, avec de nombreuses récoltes de qualité comme nous n'en avons plus vu depuis des années, il faut espérer que le changement climatique, de plus en plus prégnant, nous épargnera encore un peu cette année et nous permettra de nous consacrer à notre passion dans les meilleures conditions possibles.

Je vous remercie de votre soutien à la Société mycologique et botanique du Périgord et j'espère que vous apprécierez ce nouveau numéro de notre bulletin.

À très bientôt et bonne lecture!

Guillaume Eyssartier

La vie de la Société...

Compte rendu de l'Assemblée générale 2024

Notre Assemblée générale s'est tenue le dimanche 7 avril à l'hôtel-restaurant « Le plaisance », à Vitrac.

COMPTE RENDU DES ACTIVITÉS 2023

Mycologie et botanique

Citons notamment :

- Fête de la truffe à Campagnac-lès-Quercy, le dimanche 29 janvier.
- Festival de la Chevêche à Nontron, les samedi 25 et dimanche 26 mars.
- Stand aux Eyzies, le samedi 27 mai.
- Fête de la nature au Parcot, le dimanche 28 mai.
- Fête de la biodiversité à Allas-les-Mines, le dimanche 25 juin.
- Félibrée à Montignac, le dimanche 2 juillet.
- Forum des associations à Bergerac, le dimanche 3 septembre.
- Fête du champignon à Coulounieix-Chamiers le dimanche 5 novembre.
- Exposition et conférence à Figeac le samedi 28 octobre.
- Foire de Chantérac, le samedi 4 décembre

Malgré une année moyenne pour la mycologie, nos sorties et expositions se sont bien déroulées. 40 sorties ont été effectuées et de nombreuses nouvelles adhésions ont été enregistrées. Daniel Lacombe remarque que les sorties de début d'automne ont permis d'identifier de nombreux bolets thermophiles.

Sorties pédagogiques

Malheureusement, ces sorties n'ont pas connu le succès escompté, et les organisateurs, Marie-Thérèse Duvert et Claude Boudart, assisté d'Alain Coustillas, ne désirent plus s'investir dans ce type d'animation. Nous les remercions très vivement pour le temps passé à guider ces sorties.

Guillaume Eyssartier souhaite, néanmoins, qu'elles ne s'arrêtent pas subitement cette année, et proposera une ou deux sorties en fonction du calendrier et des pousses, qui pourront s'inscrire au sein des animations proposées dans le cadre de l'ABC du Grand Périgueux (voir plus loin).

BILAN FINANCIER DE L'ANNÉE 2023

Présenté par Claude Letourneux et approuvé à l'unanimité.

PRÉVISIONS BUDGET 2024

Le budget 2024 est également approuvé à l'unanimité. Dans le cadre de l'amélioration et de la diffusion des

connaissances liées à la botanique, une participation de 3000 euros (trois mille euros) pour la publication de la nouvelle édition des *Plantes de Dordogne*, de Bernard Bédé, Nicole Bédé et Jean-Claude Martegoute, à paraître au printemps 2024 aux éditions du Machaon, a été votée (12 voix pour et 2 abstentions).

RENOUVELLEMENT DES MEMBRES DU CA

Cette année, l'ensemble des membres du CA sont renouvelés. Alain Desender a démissionné en 2023, Marie-Thérèse Duvert souhaite se retirer, ainsi que Claude Letourneux, notre trésorier, qui désire laisser sa place après de nombreuses années à ce poste. Un appel à candidature est lancé. Jérémy Destenave entre au CA.

PRÉVISIONS ACTIVITÉS 2024

Notre calendrier d'activités est encore une fois bien plein. Néanmoins, dans le cadre de l'Atlas de la biodiversité communale (ABC) du Grand Périgueux, nous devons fournir des données mycologiques sur le maximum des 43 communes du territoire, et nous n'avons pour l'instant des données que pour 20 d'entre elles. Un effort sera donc demandé afin d'organiser des sorties dans certaines des communes non encore prospectées.

Nous allons essayer de programmer dans l'agenda plus de sorties botaniques que l'année dernière, mais la majeure partie d'entre elles sera publiée dans la *Lettre botanique*, envoyée tous les mois par courriel à tous les adhérents.

Notre exposition annuelle se déroulera à Chancelade samedi 9 et dimanche 10 novembre, comme en 2022. Cette année, les organisateurs nous demandent d'avoir une petite exposition prête le vendredi après-midi, à l'attention des scolaires.

L'agenda des sorties devrait paraître fin avril.

Bulletin 2024

Comme chaque année, la date de remise des articles est prévue avant le 30 avril.

DÉCÈS

Nous avons cette année à déplorer le décès de trois de nos membres, M. Chartroule le 9 août 2023 à 96 ans, M. Hubert Gourdon le 26 août 2023 à 73 ans, et M. Jacques Devallette en janvier 2023. Rappelons que M. Chartroule a été, durant 25 ans soit de 1987 à 2012, notre secrétaire.

Le président

Guillaume Eyssartier

Les secrétaires

Monique Ségala et Corine Oosterlee

Compte de résultats

	2024	2023	2022	2024	2023	2022
Achat ouvrages	1074,28	694,56	1035,50	Recettes	2164	1800
Achat Arbres & forêts				Cotisations adhérents	2236	1737
Achat Guide écologique	558,25	996,78		Cotisations adhérents indiv.	2637	350
Fouritures administr.	232,68	241,46	152,22	Cotisations membres bienfait.	200	204
Assur. respons. civile	294,16	282,85	274,60	Dons	79	3
Frais expo, mat., outillage	60,26	196,67		Reventes d'ouvrages	1835,93	1503,25
Don éditions Machaon	3000					
Site Internet		2500				
Récept., cadeaux, décès	48,93	24,69	113,52	Ventes Arbres & forêts		
Bulletins, envoi, convoc. AG	87046	1569,11	1470,89	Vente Guide écologique	767,50	1459,80
Affranchiss., timbres-poste	226,02	256,24	246,79	Ventes livres anciens	180	88
Frais bancaires, BP-CE	226,96	166,96	171,83	Subvention Conseil dép.	300	500
Site int., Office 365, micro	341,67	100,35		Annexes. Ventes sacs, bulletins		
Cotisations, abonnements div.	111	66	61	Annexes. Services, prestations	80	58
Exposition Chamiers, Cadres photos		422,75		Produits financiers	270,33	83,75
Achat autocollants SMBP	495,60					
Dot., prov. pour charges		0	1000	Recet/Nencais/Déplac-Offerts	8922	4305
Frais déplac. président, boutique	8922	6713	4305	Insuffisance de recettes	0	0
Excédent de recettes	973,49	388,55	1781,65	Total des recettes	17435,46	14619,97
Total des dépenses	17435,76	14619,97	10613			

La vie de la Société...

Forum des associations de Bergerac

Le dimanche 3 septembre 2023 s'est déroulé le Forum des associations du Bergeracois, 120 associations étaient présentes sur la plaine de Picquailoux.

Nous avons un stand de taille correct et nous avons pu présenter, malgré le manque d'eau, 26 espèces de champignons dont des bolets, des oronges et un hydne hérissé, identifiés par Daniel Lacombe.

Beaucoup de visiteurs dans la journée qui étaient surpris de voir autant de variétés malgré la chaleur, 8 nouveaux adhérents se sont inscrits, et nous avons aussi vendu des livres.



À l'ouverture de la manifestation nous avons eu la surprise d'avoir la visite de Guillaume Eyssartier.

Monique Ségala



ASSOCIATION Avec l'arrivée de la pluie, la saison des champignons est lancée. Dans le Bergeracois, des sorties sont organisées par la Société mycologique et botanique du Périgord.

Avec la pluie qui est arrivée, et des températures qui s'annoncent douces dans l'après-midi, on pourrait avoir beaucoup de cèpes, dès la semaine prochaine, se réjouit la Bergeracoise Monique Ségala, secrétaire de la Société mycologique et botanique du Périgord. Pour le bonheur des cueilleurs, l'arrivée de la pluie marque en effet le retour de la saison des champignons. Afin d'aider ses membres à remplir leurs paniers en toute sécurité, la Société mycologique et botanique du Périgord propose plusieurs sorties dans le département, notamment dans le Bergeracois. Un terrain favorable à l'éclosion de certaines espèces. « Evidemment au Sud dans les coteaux c'est compliqué, mais il y a de nombreuses forêts dès que vous allez vers Beaumont ou Monpazier et au Nord de Lalinde », explique Daniel Lacombe, mycologue et membre de l'association. Dans le coin, on trouve plusieurs espèces comestibles comme le cèpe, mais aussi la girofle, les trompettes de la mort ou la collybie des arbres. Alors que d'autres sont toxiques, à l'image du bolet Satan, l'amanite phalloïde ou encore l'amanite tue-mouche, connu pour sa couleur rouge à pois blancs.

L'AMANITE PHALLOÏDE, LE PLUS DANGEREUX

L'amanite phalloïde reste, de loin, l'espèce la plus dangereuse. « Il est mortel. Il attaque le foie et les premiers symptômes apparaissent minimum huit heures après. Il a déjà eu le temps de faire quelques dégâts et c'est quasiment trop tard », souligne Daniel Lacombe. « Le champignon possède un chapeau verdâtre, un pied blanc et vert. Il reste à la base du pied une volve, comme un petit oruf, avec des lamelles sous le chapeau. » Il est facile de le confondre avec la russule verdoyante, comestible, et qui n'a pas de volve. D'où l'importance de savoir bien différencier les espèces. A chaque sortie, qui rassemble environ trente personnes, le but est d'éviter les mauvaises surprises. Le matin est dédié à la cueillette et l'après-midi tout est mis en commun, sur des assiettes. Le mycologue passe aux identifications, panier par panier. « Je les décris et il y a des espèces que l'on retrouve souvent, ce qui permet de donner quelques explications et de faire la différence entre ceux qui sont toxiques et ceux qui ne le sont pas », précise Daniel Lacombe. Le champignon est ensuite placé dans une assiette en carton, avec son nom sur une étiquette.

UNE ASSOCIATION DYNAMIQUE

Les sorties se font en partie dans les bois de propriétaires qui lancent un appel. « Ça leur permet de faire un inventaire de ce qu'ils possèdent », explique Monique Ségala. Depuis la fusion avec l'association botanique du Périgord, le nombre de membres a légèrement augmenté pour atteindre environ 350 personnes. « Certains font jusqu'à une heure trente de route pour venir cueillir avec nous », assure la secrétaire de l'association. L'adhésion débute à 21€, il suffit de se rendre sur le site internet de l'association.

Geoffroy Jacqueson

Les prochaines sorties organisées dans le Bergeracois par la Société mycologique et botanique du Périgord :

- > Jeudi 2 novembre, à Lolme, à partir de 9 h 30. Plus de renseignements auprès de Monique Ségala (tel. 06 13 72 46 60).
- > Mercredi 8 novembre, à Bouillac. Rendez-vous sur le parking de la mairie dès 9 h 30.
- > Mercredi 22 novembre, à Singleyrac. Rendez-vous sur le parking du village vacances, dès 9 h 30.

La sortie de Saint-Chamassy

À la grande satisfaction de tout le monde nous nous sommes retrouvés, le samedi 23 novembre 2024, dans la fraîcheur d'une matinée hivernale ensoleillée, devant la salle des fêtes de Saint-Chamassy pour participer à la journée de découverte mycologique programmée par l'association.

Un groupe de 40 personnes, équipées de paniers et de bâtons pour partir à l'affût des rares champignons parsemant le bois du Petit-Breuil sous les conseils éclairés de Monsieur Lacombe et Madame Ségala, membres de la Société mycologique et botanique du Périgord.

Après une bonne heure et demie passée dans le bois, tout le monde se retrouve, plus ou moins sceptique car les paniers d'osier sont loin d'être remplis... mais la bonne humeur et le coup d'œil averti de Monsieur Lacombe nous redonne confiance et espoir quant au résultat global de la cueillette.

La suite du programme se déroule par la visite de la champignonnière de Romain et Rosa, « La ferme des mycètes », qui se sont lancés dans la production de pleurotes et shiitaké depuis presque un an, belle découverte pour tout le monde ainsi qu'un bel échange avec Romain qui nous a enrichi de ces explications et commentaires sur sa passion dont il a fait son métier.

L'heure du repas a sonné!



Observation visuelle, odorat et dégustation sont les trois sens nécessaires pour arriver à déterminer avec précision le nom de chaque variété.

Un bel alignement de tables nous permettra dans la salle communale de Saint-Chamassy de partager un repas convivial durant lequel chacun fait profiter ses plus proches voisins de plats et de mets concoctés avec plaisir.

Une fois le repas terminé, notre spécialiste mycologue passe en revue le contenu de chaque panier pour nous décrire et déterminer chaque spécimen.

Au final, à la surprise générale, nous aurons échantillonné plus de 50 variétés, déterminées et décrites avec précision grâce à l'expertise éclairée de Monsieur Lacombe.

Une journée couronnée de réussite grâce à l'implication de chaque membre de notre association, et qui nous encourage à programmer de nouvelles découvertes de ce type.

Éric Sauve

Association Passion Petit Patrimoine



Un public nombreux pour une belle sortie mycologique.

La vie de la Société...

Souvenirs de sorties et de récoltes...

Photos de **Monique Ségala**



De beaux Hypholomes en touffe.



D'étranges anomalies, remarquées lors de nos sorties, avec une Russule charbonnière (ci-dessus), et avec un Clitocybe nébuleux (ci-contre).



Un public attentif profite des explications de Daniel Lacombe.



Des dessins mycologiques réalisés par les enfants de la maternelle de Marcillac-Saint-Quentin.

L'exposition de Coulounieix en images

Un immense merci à la mairie de Coulounieix, en particulier à monsieur le maire, **Thierry Cipierre**. Merci également à **Francis Cortez**, de l'association Espaces Vie Nature, pour son aide précieuse.

Photos de **Monique Ségala**



Grande exposition de **plantes** et de **champignons**
Maison de quartier Claudie Haigneré
24660 COULOUNIEIX-CHAMIERES
Le dimanche 5 novembre
de 10 h à 18 h - entrée libre
En collaboration avec l'association Espaces Vie Nature
Venez faire identifier vos récoltes !

La vie de la Société...

L'exposition de Chancelade en images

Un immense merci à la mairie de Chancelade, en particulier à monsieur le maire, **Pascal Serre**, à son adjointe, **Maryline Renaud**, et à tous les autres participants à cette exposition couronnée de succès.

Photos de **Monique Ségala**



Souvenirs de sorties et de récoltes...

Photos de **Monique Ségala**



Exposition à Figeac, le 26 octobre 2024.



Une belle récolte et un public nombreux et attentif à Saint-Félix (Lot), le 27 octobre 2024.



Singleyrac, le 20 novembre 2024. Photo P. Bacogne.

Inventorier et protéger

Jérémy Destenave • 154 chemin de Foncerive, Eyvirat. 24460 Brantôme-en-Périgord. dje.destenave@laposte.net

Le 3 avril 2024, les champignons, ou du moins les bolets, les lactaires et les tricholomes du territoire métropolitain, ont fait leur triste entrée dans le groupe des espèces vivantes dont on évalue officiellement la vulnérabilité.

Rien d'étonnant là-dedans, quand on connaît l'importance écologique des mycètes, notamment dans le sol, où ils jouent très souvent un rôle d'interface entre les ressources minérales du sol (dont la plus importante: l'eau) et les végétaux et arbres qui structurent nos forêts et prairies.

La destruction de ces milieux pour l'urbanisation, leur modification (changement d'essence pour la sylviculture, assèchements et conversions en terres agricoles), leur pollution, associées aux effets du changement climatique (augmentation de la fréquence des tempêtes, sécheresses et incendies) ne peuvent qu'avoir un effet négatif sur la biodiversité des mycètes.

C'est ainsi que le comité français de l'UICN, l'Office français de la biodiversité, le Muséum national d'histoire naturelle et l'AdoniF ont publié une liste de 12 espèces considérées comme menacées, associées à 16 autres cataloguées comme quasi-menacées.

Cette liste est bien évidemment largement incomplète: dans l'immense diversité du monde mycélien (pour une bonne partie inconnu), seules 319 espèces ont été recensées et parmi elles 25 % ne bénéficient pas de données suffisantes pour être évaluées.

J'ai malgré tout eu l'idée de croiser cette liste avec nos inventaires (en l'occurrence l'historique des récoltes mycologiques de 1998 à 2021) afin de voir si nos illustres membres avaient rencontré certaines de ces espèces. C'est le cas pour 5 d'entre elles. Celles-ci pourraient ainsi faire l'objet d'une attention particulière voire d'une information auprès des propriétaires des lieux dans lesquels nous les rencontrons.

Espèces menacées

Imperator torosus (Bolet de plomb) est considéré comme « en danger ».

Il a été croisé une fois en 2014. C'est un champignon jaune, thermophile et calcicole, venant sous feuillus et conifères.

Tricholoma chrysophyllum (Tricholome équestre des chênes) est considéré comme « vulnérable ».

Il a été croisé une fois en 2019. C'est un champignon à lames jaune vif.



Imperator torosus.

Espèces quasi-menacées

Suillus flavidus (Bolet jaune des tourbières) a été croisé une fois en 2010. C'est un champignon lui aussi jaune, à l'odeur agréable et qui vient dans les tourbières.

Gyroporus ammophilus (Bolet des sables) a été croisé une fois en 2011. C'est un champignon toxique qui se distingue par des nuances rose saumoné, notamment dans la chair, et qui vient sous conifères, sur sol sableux.

Suillus placidus (Bolet ivoire) a été croisé 7 fois (en 2006, 2008, 2011, 3 exemplaires en 2014, et 2017). C'est un champignon à chapeau blanc et visqueux, à l'odeur de cèpe et de caoutchouc, et qui vient uniquement sous les pins à 5 aiguilles (surtout sous les pins Weymouth, *Pinus strobus*).

Pour ces deux dernières espèces, l'évaluation a été effectuée dans l'aire de répartition naturelle, en excluant les populations liées à des peuplements d'arbres introduits en dehors de cette aire, comme c'est probablement le cas pour la Dordogne.

Pour aller plus loin :

https://inpn.mnhn.fr/docs/LR_FCE/Liste_rouge_champignons_metropole_2024_fascicule.pdf

<https://www.smbp24.fr/sorties-et-expositions/#recoltes>

In memoriam...

Depuis notre dernier bulletin, dix de nos membres nous ont quittés. La Société mycologique et botanique du Périgord tient à leur rendre hommage et présente ses condoléances à leur famille.

Monsieur Jacques Devalette, Châlus (Haute-Vienne).

J'ai fait la connaissance de Jacques lors d'une sortie sur le thème des orchidées dans l'Aveyron par Didier et Mireille Vitte en 2007. Jacques, médecin retraité qui avait exercé à Chalus où ses parents tenaient un commerce, était un passionné de nature. Il était passionné par les plantes, les orchidées, les insectes, les oiseaux. Il adorait se promener dans la nature observant les merveilles que celle-ci nous donne. Ses passions ne se limitaient pas aux sciences naturalistes. En effet il s'intéressait beaucoup à l'archéologie, la préhistoire et au patrimoine religieux. Le Moyen Âge était une de ses passions. Ainsi il avait réalisé un travail intitulé *La peste de feu ; le miracle des Ardents et l'ergotisme en Limousin au Moyen Âge*. Il s'était documenté sur les églises du Périgord et devait m'en faire visiter. Hélas, la maladie ne lui a pas laissé le temps. C'est un homme très cultivé qui nous a quittés en ce triste jour de janvier 2023. La SMBP adresse à Yolande, sa femme, ses plus sincères condoléances.



Daniel Lacombe

Monsieur Jacques Blois, de Laroque-Timbaut (Lot-et-Garonne).

Monsieur Claude Boudart, de Saint-Pierre-de-Chignac (Dordogne).

Claude nous a quittés subitement, le 17 juin 2024, en rentrant de son jardin, laissant sa femme, Marie-Thérèse, et ses amis désemparés. Passionné par la nature en général, l'étendue de ses connaissances n'avait d'égal que sa modestie, sa gentillesse et sa bonhomie. Belge de naissance, il avait obtenu son diplôme de guide nature auprès du célèbre Cercles des naturalistes de Belgique. Il était un membre très actif de la SMBP, participant à de nombreuses animations, toujours armé de son calepin, de son appareil photo et de sa « petite gaufre », pour lui salvatrice à l'approche de l'heure du déjeuner que nous dépassions trop souvent. Il assurait également, avec Marie-Thérèse, le suivi des Faucons pèlerins et des Grands-ducs d'Europe, au sujet desquels il était aussi passionnant qu'interminable.

Adieu, Claude, tu nous manques beaucoup.

Guillaume Eyssartier

Monsieur Henri Chartroule, de Périgueux (Dordogne).

C'est avec une profonde tristesse que j'ai appris le décès d'Henri Chartroule, notre regretté ancien secrétaire, mission qu'il a accomplie bénévolement et avec une exigence sans cesse renouvelée durant plus de 25 ans. Lorsque j'ai débuté la mycologie, il y a de cela bien longtemps aujourd'hui, il est, avec sa femme, parmi ceux qui m'ont accueilli avec le plus de bienveillance et de gentillesse. Sous un abord parfois rugueux, que ceux qui le connaissaient savaient interpréter, c'était toujours avec un sourire qu'il savait se faire entendre et qu'il savait accepter les évolutions nécessaires à une société naturaliste telle que la nôtre. Lors des journées mycologiques, dont il a assuré la gestion durant des années, il était toujours à l'écoute des demandes des participants et reste dans leur mémoire comme j'ai bien souvent eu l'occasion de m'en rendre compte. Merci pour tout !



© Michel Chartroule.

Guillaume Eyssartier

Madame Geneviève Jegen, de Carluçet (Lot).

Nous avons fait la connaissance de Geneviève et de son mari lors de la sortie de Carlux en septembre 2002. Elle est venue ensuite régulièrement aux sorties dans le Lot, le Sarladais et même à l'exposition de la Société mycologique du Limousin à Limoges. Elle nous a accueillis à plusieurs reprises à Carluçet, une charmante commune proche de Rocamadour. Nous y avons fait plusieurs sorties en particulier dans un bois de pins en terrain calcaire nous permettant d'y croiser le Polypore blanc et noir espèce rare dont nous avons pu présenter à l'exposition de Coulounieix cette année des spécimens trouvés dans cette localité. Didier et Mireille Vitte ont présenté des diapositives sur les orchidées dans ce charmant village il y a quelques années. Geneviève avait le cœur sur la main et aimait recevoir. Elle nous gâtait lors des pique-niques mycologiques. J'ai adoré l'ambiance qui régnait dans sa jolie maison rose du bourg de Carluçet. En plus de sa passion pour les plantes et les champignons, cette personnalité de Carluçet était une passionnée de peinture et de musique organisant dans la région de Labastide-Murat de nombreuses expositions et concerts. Par ailleurs elle participait régulièrement à des tournois de bridge. La SMBP adresse toutes ses condoléances les plus sincères à sa famille

**Daniel Lacombe****Monsieur Hubert Gourdon, de Saint-Capraise-de-Lalinde (Dordogne).**

En cette fin août 2023, plusieurs membres de la SMBP se sont rendus au crématorium de Bergerac pour rendre un dernier hommage à notre regretté Hubert Gourdon. Avec son épouse Ghislaine, il avait adhéré il y a quelques années à notre association puis était devenu membre du Conseil d'administration. Hubert était toujours souriant, dévoué et participait régulièrement à nos sorties en particulier celles du Bergeracois et en apportant de l'aide à des stands notamment à Bergerac. Aidé de Ghislaine, il a organisé des sorties sur la commune de Saint-Capraise-de-Lalinde nous permettant de découvrir les bois de cette commune où nous n'étions jamais allés jusqu'alors. En 2022, malgré ses soucis de santé, il était venu l'après-midi assister à l'identification des champignons trouvés à Lolme.



La SMBP adresse ses plus sincères condoléances à Ghislaine.

Daniel Lacombe**Madame Christiane Labasse, de Pressignac (Dordogne).****Madame Josette Lapeyre, de Montpon (Dordogne).****Monsieur René Noygues, de Puy-l'Évêque (Lot).****Monsieur Olivier Metz, de Bergerac (Dordogne).**

Les pages du débutant

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

Les bolets thermophiles

Les sorties champignons de juin (Marquay), juillet (Payrignac), septembre (Beaupouyet, Sainte-Trie et Bors) et octobre (Champagnac et Cornille) 2023 nous ont permis de trouver un grand nombre de bolets, en particulier les espèces dites « thermophiles », c'est-à-dire qui aiment la chaleur.

Nous allons les classer en deux grands groupes : celles à pores jaunes et celles à pores rouges.

I. Bolets à pores jaunes

Caloboletus

Les *Caloboletus* se caractérisent par leur chapeau gris brunâtre pâle et par une chair amère bleuissante. Toutefois il est parfois nécessaire de mastiquer un petit moment avant de découvrir leur amertume

- Le **Bolet radican** (*Caloboletus radicans*) possède un chapeau de couleur variable (blanchâtre, gris mastic ou brunâtre). Les pores sont jaunes et bleuissent nettement. Le pied est jaune puis se tache de brunâtre avec un réseau très fin concolore. Sa chair très amère exhale une odeur acidulée qui devient désagréable. Ce bolet non comestible affectionne les terrains calcaires et les bois de feuillus.

- Le **Bolet à beau pied** (*Caloboletus calopus*), qui n'est pas thermophile mais qui est cité ici car il ressemble au Bolet radican, possède un chapeau blanchâtre puis café au lait à brun pâle. Les pores sont jaunes puis gris olivâtre très bleuissants. Le pied est rouge mais jaune au sommet avec un réseau blanchâtre. Sa chair très amère a une odeur vinaigrée. Il pousse dans les bois de feuillus et de conifères sur sol acide. Il ne se consomme pas.

Butyriboletus

Les *Butyriboletus* sont des bolets de taille moyenne ou grande avec un réseau sur le pied et des pores jaunes. Ils sont tous comestibles. Leurs pores et leur chair sont souvent bleuissants.

- Le **Bolet faux-royal** (*Butyriboletus fuscroseus*) possède un chapeau aux teintes vieux rose, rose terne ou brun rose. Les tubes sont jaune vif, jaune olivâtre très bleuissants. Le pied est jaune avec la base rose ou un cerne rose et un réseau blanc. La chair est jaunâtre ou blanchâtre et bleuit essentiellement dans le chapeau avec une odeur un peu fruitée. Il pousse essentiellement sous les chênes en terrain calcaire.

*Caloboletus radicans.**Caloboletus calopus.*

- Le **Bolet royal** (*Butyriboletus regius*) a un chapeau rose pourpre à rose vineux. Les tubes sont jaunes puis jaune verdâtre non bleuissants. Le pied jaune se tache de brunâtre à la manipulation et il est parcouru par un fin réseau. La chair jaune citron est quasiment immuable et exhale une odeur d'écale de noix. C'est une espèce très rare que l'on rencontre dans les bois de feuillus, principalement sous les châtaigniers en terrain peu calcaire. Espèce à protéger.

- Le **Bolet appendiculé** (*Butyriboletus appendiculatus*) se caractérise par son chapeau brun clair à rougeâtre, ocré, finement velouté. Ses tubes et ses pores jaune citron bleuissent légèrement. Son pied a une base en pointe, il est coloré de jaune en haut et de brunâtre en bas avec un réseau. Il a une chair jaune mais prend une couleur rosâtre voire brunâtre à la base du pied. Elle bleuit légèrement et



Butyriboletus fuscoroseus.

dégage une bonne odeur de noix. Il affectionne les forêts de chênes claires et aérées en terrain acide. C'est un bon comestible.

- Le **Bolet pâle** (*Butyriboletus fechtneri*) est un bolet gris argenté avec des pores jaunes. Le pied possède un réseau jaune et souvent un cerne rougeâtre vers la base. Sa chair bleuit de façon modérée.

Hemileccinum

Les *Hemileccinum* ont le pied lisse ou granuleux, sans réseau et dégagent une odeur d'iode à la base du pied.

- Le **Bolet dépoli** (*Hemileccinum impolatum*) a un chapeau beige ochracé avec des marbrures. Ses pores sont jaune citron puis jaune olivâtre et ne bleuissent pas au toucher. Le pied cylindrique parfois radicant est de couleur jaune citron à crème avec souvent une zone annulaire rouge. La chair jaune est parfois bleuissante lorsque le temps est humide. Ce champignon possède une odeur d'iode à la base du pied. On le rencontre dans les bois de feuillus en terrain peu calcaire. Cette espèce est un piètre comestible



Hemileccinum impolatum.



Butyriboletus appendiculatus.

- Le **Bolet chauve** (*Hemileccinum depilatum*) a un chapeau brun fauve à brun roux parfois café au lait typiquement irrégulier cabossé. Les pores sont jaune citron à jaune olivâtre. Le pied très souvent radicant est blanchâtre à jaune pâle avec une zone annulaire rougeâtre près du sommet. Il a une odeur d'iode à la base du pied. Il est calcicole et pousse sous les feuillus. Il n'a pas de qualité culinaire.

Trois espèces, appartenant à d'autres genres, se distinguent des deux précédentes par leur chair bleuissante

- Le **Bolet odorant** (*Lanmaoa fragans*) a un chapeau velouté brun rougeâtre, brun châtain, brun chocolat. Les pores sont jaunes puis jaune olivâtre. Le pied est pointu à la base, jaune puis envahi de rouge, bleuissant. La chair est jaune bleuissante et exhale une odeur fruitée puis de chicorée. Il apprécie les bois de feuillus en particulier les chênes en terrain acide. Ce bolet est consommable.

Le genre *Imleria* se caractérise par un chapeau visqueux et des tubes jaunes bleuissants.

- Le **Bolet bai** (*Imleria badia*). Son chapeau est un peu visqueux au départ, il présente des couleurs brun bai, brun



Hemileccinum depilatum.



Lanmaoa fragans.

châtain. Ses tubes sont blancs puis jaune olivâtre très bleuissants au toucher. Son pied est brun ochracé à rous-sâtre. La chair est blanchâtre bleuissante. Ce bolet bon comestible apprécie les bois de pins parfois de feuillus dans les terrains acides.

- Le **Bolet pulvérulent** (*Cyanoboletus pulverulentus*) a un chapeau brun ochracé à brun rose avec parfois des reflets olivâtres qui se colore de bleu sombre au toucher. Les tubes sont jaunes très bleuissants. Le pied est jaune envahi de brun rouge par la base très bleuissant. La chair jaune bleuit très fort. Il pousse sous les feuillus et les conifères en terrain de préférence non calcaire.

II. Bolets à pores rouges

Neoboletus

Les *Neoboletus* se caractérisent par leur bleuissement spectaculaire, leur chair jaune. Les pores sont souvent rouge orangé.

- Le **Bolet jonquille** (*Neoboletus jonquilleus*). Ce bolet rarissime est à protéger. Il possède un chapeau jaune qui devient ochracé rougeâtre très bleuissant. Les tubes sont jaunes puis jaune verdâtre. Le pied jaune est très bleuissant. La chair est également jaune. On le rencontre sous les feuillus en terrain acide. Ce bolet très rare doit être protégé bien qu'il soit comestible. Nous avons pu le présenter lors d'un stand mycologique à la fête de la citrouille à Saint-Romain et Saint-Clément à l'automne 2001.

- Le **Bolet à pied rouge** (*Neoboletus erythropus*). Cet excellent bolet possède un chapeau à pied rouge velouté brun chocolat à brun noirâtre parfois avec un peu d'olivâtre. Les pores sont rouge orangé et bleuissent fortement. Le pied est jaune vif avec des ponctuations rouge vif. La chair est jaune vif bleuit très fortement. Ce champignon pousse sous les feuillus, et les conifères en terrain acide. Ce bolet surnommé « récompense du mycologue » est excellentissime, uniquement bien cuit.



Imleria badia.



Neoboletus erythropus.

Suillellus

Les *Suillellus* sont des bolets à pores orange ou rouges. La base du pied est rouge vineux

- Le **Bolet de Quélet** (*Suillellus queletii*) possède un chapeau de couleur très variable (brun-rouge, brun orangé, brun, brun cuivré ou brun olivâtre. Les tubes sont jaunes puis jaune olivâtre très bleuissants. Les pores sont jaunes, puis orange puis rouges très bleuissants. Le pied est jaune clair puis jaune orangé avec une base rouge betterave. Dans la base du pied la chair jaune est typiquement rouge betterave à la base. Ce bolet pousse sous les chênes plutôt en terrain calcaire. Ce champignon est comestible cuit.

- Le **Bolet blafard** (*Suillellus luridus*) possède un chapeau variable de couleur (rose, rose ochracé mêlé avec de l'olivâtre, du brun mais parfois rouge). Les tubes sont jaunes puis jaune olivâtre. Les pores jaunes deviennent rapidement rouge orangé et sont très bleuissants. Le pied de couleur jaune orangé possède un réseau rougeâtre. La



Suillellus queletii.

chair blanchâtre à jaunâtre est rouge au-dessus des tubes. Cette ligne rouge est appelée ligne de Bataille en mémoire de Frédéric Bataille, poète mycologue qui a signalé le premier cette caractéristique. Cette espèce est comestible, bien cuit comme les espèces proches, et il affectionne les bois de feuillus quelle que soit la nature du sol.

Rubroboletus

Les *Rubroboletus* sont de gros bolets avec des pores fins plus ou moins orangés. Souvent le bleuissement est modéré. Ce sont des espèces souvent toxiques.

- Le **Bolet de loup** (*Rubroboletus lupinus*) possède un chapeau rose rouge ou vieux rose parfois terni d'ochracé avec l'âge. Les pores sont jaunes puis rouges et bleuissent au toucher. Le pied est jaune non réticulé parfois ponctué de rouge. Sa chair jaune vif bleuit et dégage une odeur de caoutchouc. Ce bolet pousse sous les feuillus en particulier les chênes en terrain calcaire. Ce bolet est toxique
- Le **Bolet chicorée** (*Rubroboletus legaliae*) possède un chapeau café au lait devenant rose voire rose rougeâtre.



Rubroboletus lupinus.



Suillellus luridus.

Les tubes sont jaunes et bleuissent alors que les pores de même couleur virent au rouge-rose ou au rouge orangé. Le pied est jaune puis rose en bas avec un réseau souvent limité à la partie supérieure avec des ponctuations dans la partie inférieure. Sa chair qui est jaune pâle bleuissant dégage une odeur qui rappelle celle de la chicorée.

- Le **Bolet de Dupain** (*Rubroboletus dupainii*) est un magnifique champignon qui se caractérise par son chapeau brillant rouge tomate palissant avec l'âge. Ses pores sont rouges à orange et sont peu bleuissants. Le pied clavé est en général dépourvu de réseau mais la chair jaunâtre bleuit un peu à la coupe. Ce très beau champignon pousse sous les feuillus comme les châtaigniers, les hêtres ou les chênes. Bien que classé parfois comme comestible il convient de le protéger en raison de sa rareté.
- Le **Bolet rouge et jaune** (*Rubroboletus rhodoxanthus*). Son chapeau est blanchâtre à café au lait avec souvent du rose sur la marge. Les pores sont rouge sang ou pourpre parfois rouge orangé au bord. Le pied est jaune vif en haut et rouge pourpre en bas avec un réseau rouge pourpre en relief. La chair jaune vif est quasiment immuable dans le



Rubroboletus legaliae.



Rubroboletus dupainii.



Rubroboletus satanas.

pied et jaune pâle et bleuissante dans le chapeau. On le rencontre sous feuillus principalement en terrain acide.

- Le **Bolet Satan** (*Rubroboletus satanas*). Ce bolet est blanc à gris mastic parfois avec des teintes olivâtres ou rosâtres. Les tubes sont jaunes bleuissants. Les pores jaunes deviennent vite rouge orangé à rouge sang bleuissants. Le pied est jaune avec une base rose vif et un réseau concolore ou rouge. Sa chair est blanchâtre ou jaunissante et dégage une odeur nauséuse de viande avariée. Ce bolet a causé des dizaines d'intoxications en Périgord et dans le Lot durant l'été 2011. On le rencontre parfois en abondance sous les feuillus uniquement en terrain calcaire.

Imperator

Les *Imperator* sont des bolets très bleuissants avec des pores jaunes, orange ou rouges. Les chapeaux ont souvent des couleurs vives.

- Le **Bolet vieux-rose** (*Imperator rhodopurpureus*) possède un chapeau gris pâle, brun, jaune, brun vineux, violacé, vieux rose. Les pores jaunes deviennent vite rouge



Rubroboletus rhodoxanthus.

orangé tout en restant longtemps jaunes vers le bord du chapeau. Le pied est jaune vif avec une base rouge pourpre avec un réseau rouge. Ce bolet pousse sous les chênes en terrain de préférence non calcaire.

- Le **Bolet cuivré** (*Imperator luteocupreus*) a un chapeau jaune orangé puis rose rouge orangé ou rouge orangé brillant. Les tubes sont jaunes et les pores sont rapidement rouge sang devenant bleu sombre au toucher. Le pied jaune vif avec une base rouge pourpre possède un réseau rouge sang très développé. La chair est jaune mais pourpre à la base du pied et elle bleuit fortement. Il pousse sous les feuillus en particulier sous les chênes en terrain non calcaire de préférence.
- Le **Bolet massif** (*Imperator torosus*, voir page 12) est un très gros bolet dense très bleuissant avec un chapeau gris brun olivâtre. Il possède des pores jaunes. Le pied jaune est pourvu d'un réseau jaune. Ce bolet, qui pousse surtout sous les hêtres (mais aussi sous les chênes), n'est pas consommable.



Imperator luteocupreus.

Fiche espèce

Christian Niquot • 4 impasse de Maisonneuve, 24520 Saint-Sauveur. chrisniquot@orange.fr

Les digitales, des beautés trompeuses

Famille: *Plantaginaceae*

Étymologie du nom de genre: du latin *digitus*, « doigt », par référence à la forme tubulaires des fleurs.

Digitale pourpre *Digitalis purpurea* L.

DESCRIPTION

Plante vivace, à grande tige de 50 à plus de 150 cm de hauteur, creuse, tomenteuse. Grandes feuilles oblongues à la base en rosette, crénelées, fortement pétiolées, feuilles alternes sur la tige dont le pétiole se réduit en remontant vers de l'épi floral jusqu'à devenir subsessile. Feuilles blanchâtres tomenteuses et ridées en réseau en dessous. Grandes fleurs pendantes, 30 à 50 mm, pourpre claire avec des taches foncées dans la corolle. Calice pubescent. Non glanduleuses.

Floraison de mai à août. Assez commune en Dordogne.

Se trouve à l'orée des forêts; lieux incultes, sur sols siliceux.

Digitale jaune *Digitalis lutea* L.

DESCRIPTION

Plante vivace, à grande tige de 40 à 120 cm de hauteur, pleine, glabre. Feuilles oblongues à la base en rosette, crénelées, fortement pétiolées, feuilles alternes. Feuilles lancéolées, luisantes, glabres sur les deux faces, ciliées et denticulées, non réticulées, les inférieures faiblement pétiolées, les collinaires sessiles. Fleurs, 15 à 20 mm, jaunâtre non tachées.

Floraison de mai à août. Assez rare en Dordogne.

Se trouve sur les bords de chemins, lisières de bois, sur sols calcaires.

HYBRIDES.

Ces deux taxons sont susceptibles de s'hybrider. L'hybride résultant est nommé *Digitalis xfulcata* Ehrh.

Pour une hybridation, il y a nécessité de proximité des deux espèces. Cependant, *D. purpurea* pousse plutôt sur

sol acide, et *D. lutea* plutôt sur sol basique. Mais il arrive que les deux espèces soient réunies (voir la photo ci-dessous), notamment sur sol schisteux, plutôt acide. Ces conditions facilitent grandement leur hybridation.

ATTENTION, DANGER!

Autrefois, les digitales faisaient partie, dans la tradition populaire, des plantes magiques associées à la magie et la sorcellerie.

Ce sont des plantes fortement attirantes par l'élégance de leur port, l'importance de la hampe florale, par la taille et la beauté des fleurs.

Mais prudence : ces espèces figurent parmi les plantes les plus toxiques d'Europe. Elles contiennent un principe actif, la digitaline, agissant comme diurétique et tonocardiaque, son usage non contrôlé peut conduire à la mort.

C'est le médecin (botaniste, chimiste et mycologue) William Withering qui, au XVIII^e siècle a mis en évidence l'action de la digitaline pour traiter les œdèmes d'origine cardiaque. Notons que William Withering fut également un pionnier dans la détermination des champignons.

La digitaline fait toujours partie de la pharmacopée prescrite pour des affections cardiaques.



Digitalis lutea et *D. purpurea* poussant ensemble.



Digitalis purpurea.



Digitalis lutea.



Cardamine occulta Hornem. Une nouvelle cardamine en Dordogne

Bernard & Nicole Bédé • 17 rue de Madagascar, 24000 Périgueux. bede.bernard33@wanadoo.fr

Signalée pour la première fois en 2020 dans le département de la Dordogne par Émilien Henry, lors d'une prospection effectuée pour le Conservatoire botanique national sud-atlantique, cette espèce mérite d'être décrite afin de la distinguer de ses proches parents.

Originnaire de l'est de l'Asie, elle a été identifiée pour la première fois en France dans la Sarthe au Mans, puis en Vendée, Maine-et-Loire, Loire-Atlantique, Morbihan, Calvados... Elle est actuellement probablement beaucoup plus répandue sur le territoire français, mais certainement sous-prospectée, car non distinguée d'autres espèces courantes morphologiquement très proches. Elle n'est en effet pas encore décrite dans les flores françaises que nous utilisons habituellement.

C'est une plante du groupe *Cardamine flexuosa-hirsuta*. Les principaux caractères morphologiques à observer

pour la distinguer des deux autres espèces sont rassemblés dans le tableau suivant. Les caractères en gras sont discriminants pour l'espèce correspondante (voir les photos).

Pour la petite histoire, le lendemain du jour où nous avons reçu une photo de la plante envoyée par Émilien Henry, le hasard nous a conduits dans une jardinerie et Nicole a repéré, dans la terre d'un arbuste en pot, un pied de *Cardamine occulta*. Deux jours plus tard, j'envoie la photo et les caractéristiques de l'espèce à Corine Oosterlee. Le lendemain, elle en identifie quelques pieds sur un vieux mur dans le bourg de Paunat. Nous pouvons en déduire que la plante est sûrement assez fréquente, mais nous n'avons pas les éléments pour la différencier de ses proches.



Cardamine occulta - Pas de rosette, folioles trilobées et tiges souvent courbées.

	<i>C. occulta</i> Hornem.	<i>C. flexuosa</i> With.	<i>C. hirsuta</i> L.
Feuilles basales	Absence de rosette photo 1	Présence d'une rosette	Présence d'une rosette
Foliole terminale	Nettement trilobée photo 2	Plus ou moins lobée	Souvent entière
Port de la tige	Souvent courbée photo 3	Dressée	Dressée
Pilosité de la tige	Éparse ou glabre	Marquée surtout basale photo 4	Généralement glabre
Nombre d'étamines	6	6	4
Disposition des fruits	Divariqués (inclinés)	Divariqués (inclinés)	Dressés (verticaux) photo 5
Habitat	Adventice dans les jardineries, cimetières...	Forêts humides et ombragées	Champs, jardins, espèce des milieux ouverts

Tableau réalisé à partir d'une synthèse d'informations publiées par le CBN de Brest (antenne Pays de la Loire).



Cardamine flexuosa - Tiges velues..



Cardamine hirsuta - Fruits dressés.

La Mitrule des marais, un ascomycète répandu mais rarement observé

Alain Coustillas • 846 route Marguerite Duras, 24700 Montpon-Ménéstérol. alain.coustillas@wanadoo.fr

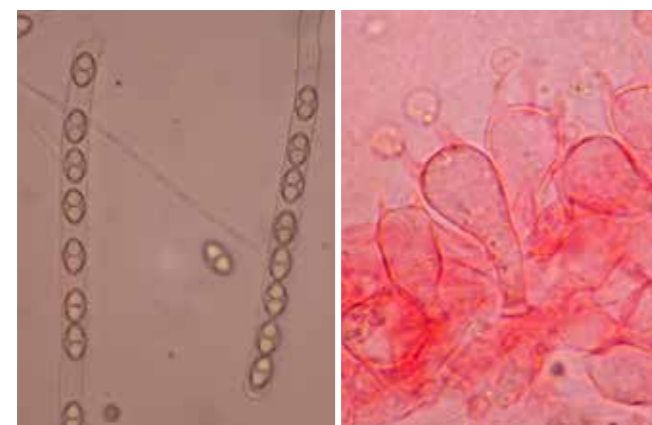
À l'occasion d'une promenade à bicyclette dans la Double, l'un de nos adhérents, Jean-Claude G. (que nous remercions ici!), fut ébloui par un petit ascomycète qui illuminait un fossé rempli d'eau. L'envoi d'une photo me confirma qu'il s'agissait de la **Mitrule des marais**, *Mitrule paludosa*. Bien que de dimension modeste ne dépassant pas les 4 à 5 cm, ce petit champignon en forme de massue est remarquable par sa partie fertile (hyménium) de couleur vive jaune orangé portée par un pied blanc. Il affectionne particulièrement les milieux marécageux et pousse sur les débris végétaux pourrissants et recouverts par une faible épaisseur d'eau.

RAPPEL ASCOMYCÈTES-BASIDIOMYCÈTES

Les champignons supérieurs (visibles à l'œil nu) sont classés dans deux divisions:

Les **Ascomycètes** produisent leurs spores dans des asques cylindriques ou globuleux contenant en principe de 4 à 8 spores mais pouvant aller jusqu'à plus de 1000.

Les **Basidiomycètes** élaborent leurs spores à partir de cellules en forme de massue, les basides, qui présentent à leur extrémité des stérigmates (de 1 à 8 par baside) portant chacun une spore.



Asques (à gauche) et basides (à droite)..

PETITE HISTOIRE DE LA MITRULE DES MARAIS

Elle est décrite pour la première fois en 1789 par Dominique Villars, un médecin botaniste, dans son ouvrage *Histoire des plantes du Dauphiné*, sous le nom de *Helvella laricina*, puis par Pierre Bulliard, un an plus tard, dans son *Herbier de France*, sous l'appellation *Clavaria phalloides*. L'illustra-

tion de l'espèce, réalisée par Émile Boudier au début du XX^e siècle dans son *Icones mycologicae* (600 planches de champignons), est particulièrement complète et précise, il la nomme *Mitrule phalloides* (voir planche ci-dessous).

Enfin le nom actuel, *Mitrule paludosa*, est sanctionné par Elias Magnus Fries en 1816.

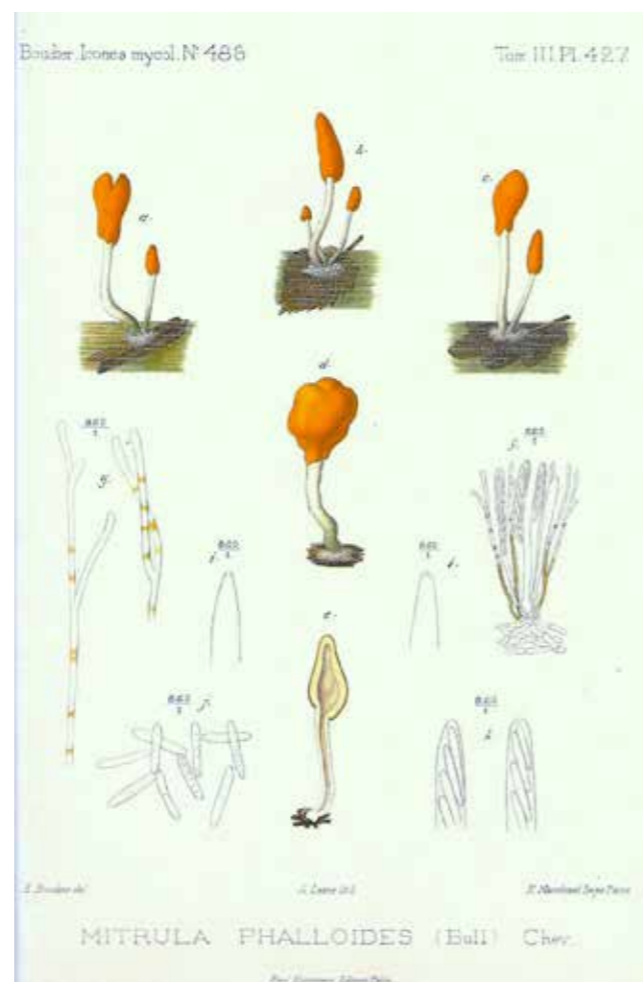


Planche originale de Boudier.

DESCRIPTION

Fructification (ascome) en forme de massue de 4 à 6 cm de hauteur, avec une tête ovoïde à plus ou moins contournée jaune orangé vif, visqueux et un pied blanc (2 à 3 cm) cylindrique, émergeant de la surface de l'eau. L'ensemble apparaît creux en coupe. Les **asques** abritent 8 spores cylindriques (8 -15 x 2.5-3 µm) parfois avec une cloison



Mitrule paludosa.

médiane. Les paraphyses filiformes sont cloisonnées, parfois ramifiées, et contiennent des granulations jaune orangé responsables de la coloration de l'hyménium.

Ce petit ascomycète ne pousse qu'en milieu acide avec de l'eau claire qui coule en permanence. Les fossés inondés de la Double et du Landais sont particulièrement favorables à son développement.

LA MITRULE DES MARAIS, UNE ESPÈCE RARE ?

Depuis 1998 jusqu'à 2021 aucune récolte de *Mitrule paludosa* n'est mentionnée dans nos collectes, pourtant cette espèce figure bien à notre inventaire, et notre département ne manque pas d'habitats propices à sa pousse.

Son apparente rareté est due à deux raisons; tout d'abord son exigence en ce qui concerne les milieux favorables, ensuite sa pousse essentiellement printanière. Milieux et période où nos prospections mycologiques sont



Leotia lubrica.

peu nombreuses. En principe elle peut pousser tout au long de l'année, mais c'est au sortir de l'hiver qu'on a le plus de chance de l'observer lorsque les fossés et zones marécageuses sont inondés par les précipitations hivernales et printanières. Ensuite au cours de l'été et de l'automne elle disparaît avec l'assèchement de ses milieux de prédilection, d'où son apparente rareté.

RISQUES DE CONFUSION

Dans les mêmes milieux poussent la **Léotie des troncs** (*Vibrissea truncorum*), sa tête jaune orangé est arrondie avec une marge enroulée, son pied est de couleur noirâtre olivâtre, et elle se développe sur bois pourrissant. Elle ne figure pas encore à notre inventaire.

La **Léotie lubrique** (*Leotia lubrica*, ci-dessous) lui ressemble aussi, mais elle est entièrement vert jaunâtre à brun olive et pousse sur la litière des feuillus.

La **Cudonie circulaire** (*Cudonia circinans*, ci-dessous) présente une tête arrondie à marge enroulée de couleur crème, un pied ocre pâle à brun rougeâtre, et elle pousse dans les aiguilles de conifères.

Enfin, la **Spathulaire jaune** (*Spathularia flavida*, ci-dessous) possède un hyménium jaune, aplati en forme de spatule, et pousse sur le sol dans les forêts de conifères.



Cudonia circinans.



Spathularia flavida.

Blé dur, blé tendre, épeautres... diversité des *Triticum* alimentaires !

Jean-François Rieupeyroux • La Basse-Garde, 24460 Agonac. jf.rieupeyroux@free.fr

... Si un jour les abeilles disparaissaient, ce que je ne souhaite pas étant consommateur journalier de miel, les céréales continueraient de nous nourrir, grâce à leur pollinisation par le vent dite anémogame !

La Dordogne est un département où les céréales ne sont pas toujours la base essentielle du revenu agricole, mais nombre de fermes les cultivent avec succès sur des surfaces importantes, qui modèlent l'ensemble du paysage périgourdin.

Cependant, présenter dans le bulletin de la SMPB le blé et quelques autres céréales, « les *Triticum* », implique de limiter la rédaction, tant il y aurait à dire. L'objectif de cet article sera donc d'être simplement pratique et illustratif, espérant satisfaire la curiosité de ses lecteurs pour accompagner leurs balades de naturalistes.

Il est maintenant loin le temps des « années 60 », époque où dédaigner le pain au levain pour la mie toute blanche des baguettes moulées était considéré comme un progrès évident. Aujourd'hui, notre vocabulaire lui-même a changé. Par exemple, à la boulangerie, on demande du pain de campagne, même dans les supermarchés ! Les « graines » : entre autres petit et grand épeautre, blé kamut etc., font partie du vocabulaire courant, particulièrement dans la génération des millénials... Conversations de personnes en quête « d'authenticité ». Nombre de consommateurs urbanisés n'ont jamais vu ou ne sauraient peut-être plus reconnaître en culture les produits qu'ils achètent souvent journalièrement !

Je vais donc présenter les principales espèces de grains du commerce et que l'on peut rencontrer en parcourant nos routes. Ainsi quelques photos pourront aider. Il est bien évident que certaines espèces ne sont pas fréquentes, selon le parcours, elles se méritent ! Le marché et la rémunération des cultivateurs sont bien entendu une condition essentielle : par exemple le blé dur est absent du Périgord ces dernières années, faute de filière pour le rentabiliser ! Quant à l'épeautre, il pourra parfois se rencontrer caché, en « méteil ». Dans la mouvance, l'association Kokopelli, bien connue des papys jardiniers, propose un mélange riche en espèces, tout aussi savant que confidentiel, à réserver aux passionnés ! Je ne parlerai pas des orges, sorghos, millets, etc., autres graminées cultivées qui allongeraient beaucoup trop ces lignes.

Faut-il le rappeler ? En hiver ou au 1er printemps, savoir reconnaître blé tendre, orge, avoine ou seigle « en herbe »

n'est pas toujours facile, mais c'est possible et utile pour dialoguer devant un champ. Bien sûr, statistiquement autour de Paris, un champ vert a toutes les chances d'être du blé, mais pas en Périgord !

Il y a un moyen simple d'être fixé : observer la présence et la longueur des ligules, des oreillettes et des poils sur ces dernières ! Le blé tendre possède les 3, l'orge les 2 premières, l'avoine seulement une ligule et le seigle seulement une ligule tronquée, c'est-à-dire presque rien ! Un moyen mnémotechnique permet de s'en souvenir : plus la céréale est « riche », plus elle possède d'attributs !

Mais c'est un peu plus compliqué si l'on s'éloigne de ces espèces de base.

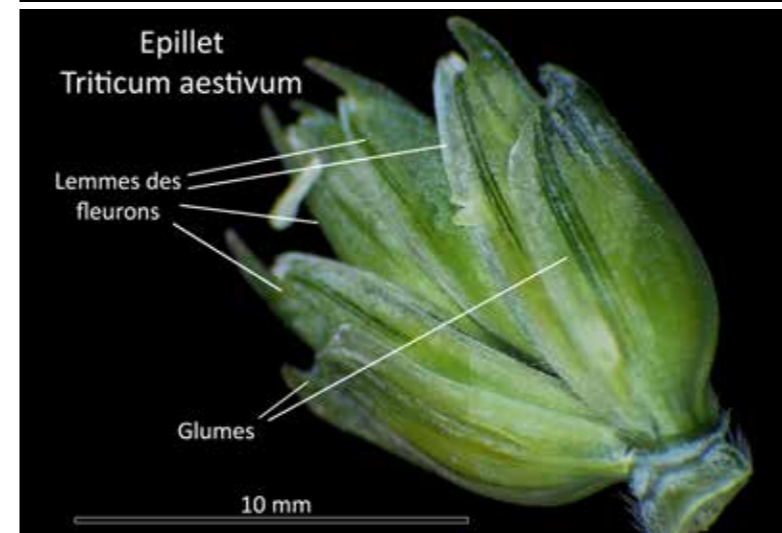
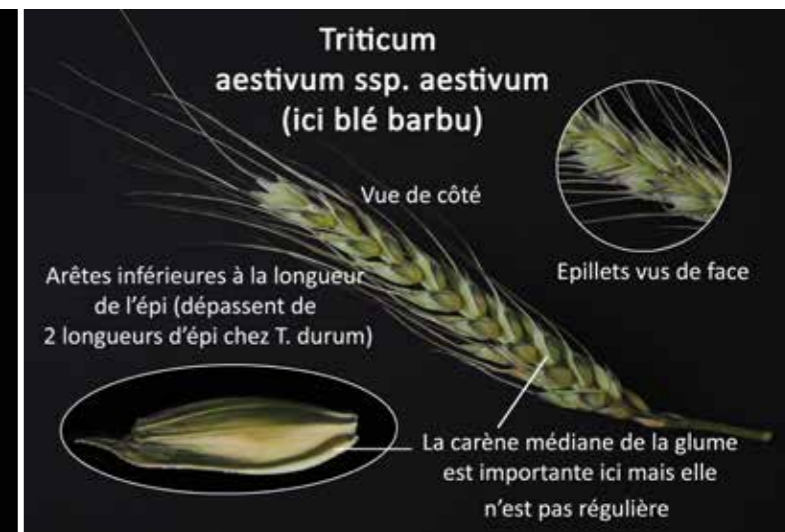
LE BLÉ TENDRE : *TRITICUM AESTIVUM* L. SUBSP. *AESTIVUM*

Selon les archéologues la culture des céréales et du blé en particulier remonte à près de 10 000 ans en Asie mineure. C'est la culture reine, celle qui encore de nos jours va jusqu'à définir les paysages et l'agriculture.

Le blé ou les blés ! Que dire... ? Que dans une première approche, tout le monde connaît ! Cependant, une taxonomie précise des *Triticum* présente des difficultés qui sont augmentées par les multiples croisements, variétés et cultivars qui, cultivés en grand dans le monde entier, valorisent cette céréale. Certains spécialistes recensent, au sens botanique plus de 60 espèces, variétés, formes, etc., et les semenciers procurent autour de 300 variétés (au sens agricole). Les blés tendres peuvent avoir un aspect très variable (par exemple avec ou sans arêtes... Plus ou moins longues, droites, courbées...). Différentes variétés de blé (au sens agricole s'entend !), parfois anciennes, cultivées localement, sont souvent en voie d'abandon, hormis quelques initiatives. La culture actuelle fait le plus souvent appel à des variétés hautement sélectionnées par des firmes ou des organismes spécialisés.

Flora Gallica, dans son introduction au genre *Triticum* souligne la phylogénie compliquée des « *Triticum* », « *Aegilops* » et « *Elytrigia* » dont la séparation est parfois délicate. Laissons tout cet espace au travail des spécialistes et aux chercheurs !

Notons que *Flora Gallica* sépare blé dur et blé tendre grâce à la hauteur de la base de la carène des glumes... Il me semble que ce caractère est parfois peu probant !



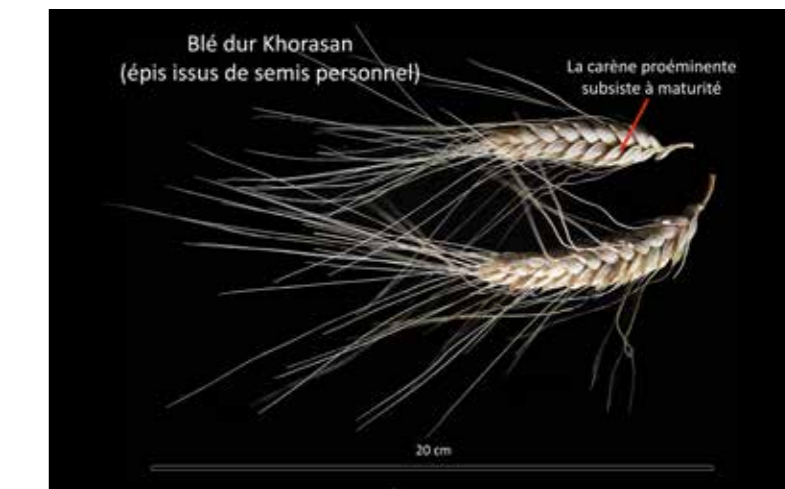
LE BLÉ DUR : *TRITICUM TURGIDUM* SUBSP. *DURUM* (DESF) HUSN.

Le blé dur est une espèce particulière de *Triticum* comprenant également le blé poulard. Je l'ai mentionné, *Flora Gallica* sépare blé tendre et blé dur selon la hauteur de la base de la carène médiane des glumes (voir remarque ci-dessus) et selon la longueur des arêtes. On peut y ajouter la petite touffe de poils à la base des épillets.

En France sur une production de 1,8 million de tonnes de blé dur¹, le 1/3 est transformé. Un français consomme près de 10 kg de pâtes par an... Le blé dur est plutôt une culture des zones chaudes car il résiste moins bien au froid que le blé tendre, mais mieux à la sécheresse. Historiquement, sa culture s'est développée autour de la Méditerranée notamment dans les pays de l'antiquité. Certains lecteurs de cet article se rappelleront les vieilles variétés Oued Zenati et Bidi 17, toujours cultivées au Magreb.

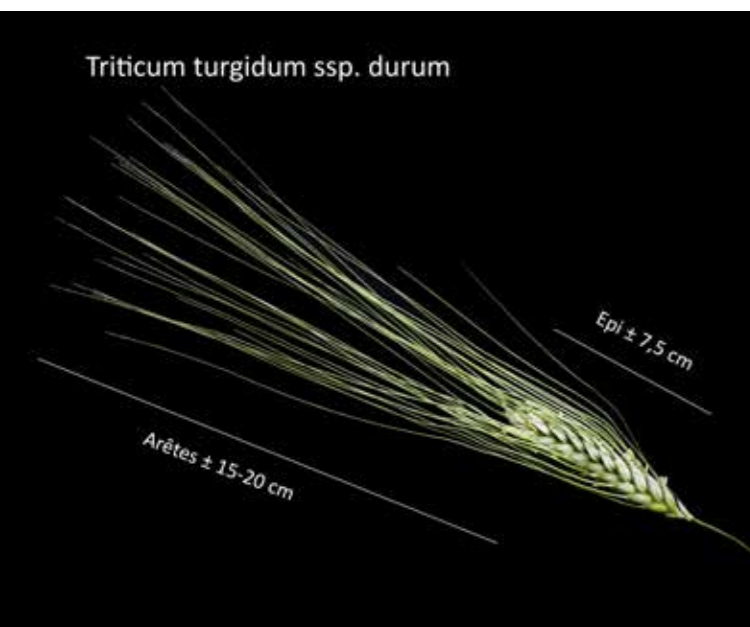
On ne peut pas parler du blé dur sans aborder une variante, le blé Khorassan que l'on trouve dans la plupart des épiceries bio, originaire de la grande région éponyme située à l'est de l'Iran et à cheval sur l'Afghanistan et les

4 autres pays « ...stan »² ! Au-delà de l'exotisme de son origine, il s'agirait d'un croisement ancien entre le blé dur local et des blés sauvages de cette zone d'Asie centrale. C'est dire si les possibilités locales sont nombreuses et plus ou moins bien définies hormis son cultivar, le Kamut® qui est une marque déposée de « blé dur » cultivée aux États-Unis et en Europe. Le boulghour, quant à lui, est du blé dur cuit, séché et concassé



1. Bon an mal an, autour de 30 millions de tonnes de blé tendre sont produites en France, dont une petite moitié est exportée

2. Kirgizstan, Tadjikistan, Turkménistan, Ouzbékistan.



LE TRITICALE:
xTRITICOSECALE RIMPAUI WITTMACK

Au sens large des *Triticum*, céréales essentiellement cultivées pour la nourriture humaine, je vous propose quelques lignes sur le *Triticale* qui est destiné aux animaux.

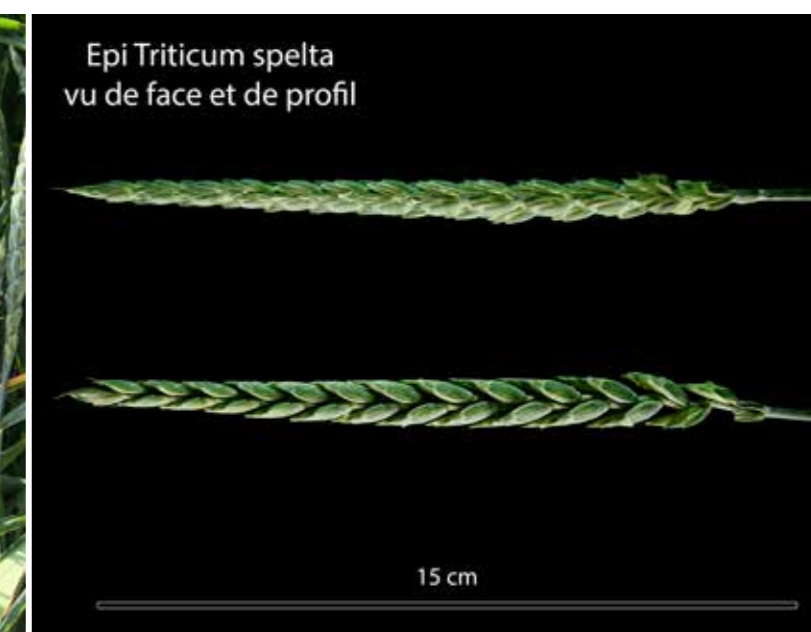
Le *Triticale* est une céréale issue du croisement entre le Blé tendre et le seigle. Hybride entre *Triticum aestivum* L. et *Secale cereale* L., il est reconnu comme genre spécifique *xTriticosecale* Wittmack! Du seigle il possède beaucoup de caractères culturaux et botaniques et il est parfois malaisé de faire la différence entre les deux si on se limite à un examen global des épis : le caractère le plus distinctif est la largeur des glumes, moins d'1 mm pour le seigle, plus d'1 mm pour le triticale! Disons que l'appareil végétatif se rapproche plutôt du blé (ligule et oreillettes) et que les épis se rapprochent plutôt de ceux du seigle. Le triticale est essentiellement cultivé pour la nourriture des animaux. Sur une surface de 400 000 hectares³ la pro-

3. Blé tendre : plus de 4 millions d'ha.

duction française de triticale est de 1,6 million de tonnes de grains dont 60 % sont directement consommés à la ferme. Il est largement cultivé en Périgord et, à l'issue de cet article, les lecteurs du bulletin de la SMBP ne feront plus la confusion avec le seigle!

J'espère que ce petit tour de plaine comme disent les agriculteurs, fixera les idées des lecteurs s'il en était besoin!

Bien évidemment, beaucoup d'absents comme les orges, avoines, seigles, sorgho, etc., vont se plaindre de l'oubli que je leur inflige! Il sera réparé, peut-être une autre fois dans ce bulletin, mais beaucoup plus sûrement lors des sorties botaniques de la SMPB24.



LE GRAND ÉPEAUTRE OU ÉPEAUTRE:
TRITICUM AESTIVUM SUBSP. SPELTA (L.) THELL.

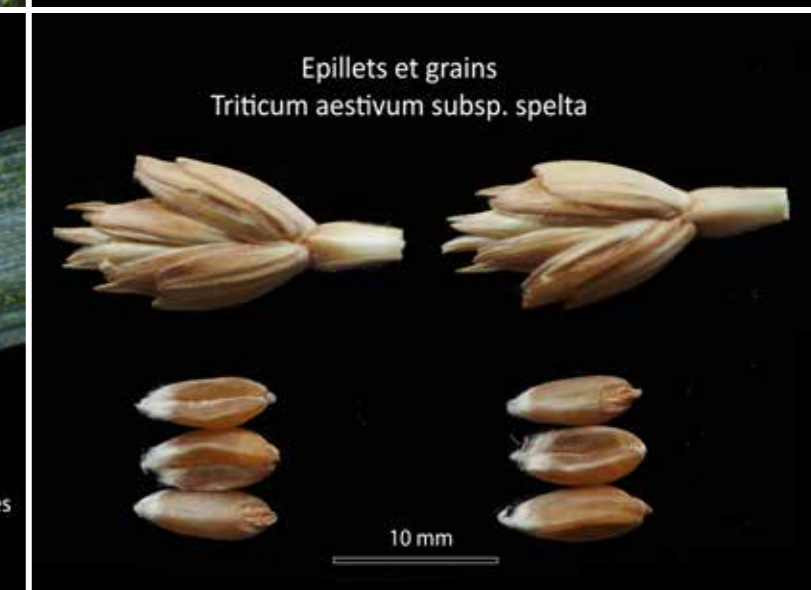
De nouvelles demandes alimentaires remettent au goût du jour des céréales, « les graines », qui avaient pratiquement déserté commerce et champs de culture. Cette consommation déborde d'ailleurs très largement le cadre des *Triticum* et même des Poacées, par exemple avec le quinoa... Le Grand épeautre est une de ces céréales qui ont trouvé un marché au travers de filières spécialisées de la production jusqu'au rayon ou au magasin bio.

Triticum aestivum subsp. *spelta* est une sous-espèce de *T. aestivum* dont l'espèce type est *T. aestivum* subsp. *aestivum*. Les photos ci-dessous de *Triticum aestivum* subsp. *spelta* mettent en évidence les différences avec le Blé tendre mais aussi la proximité.

LE PETIT ÉPEAUTRE OU ENGRAIN:
TRITICUM MONOCOCCUM L. SUBSP. MONOCOCCUM

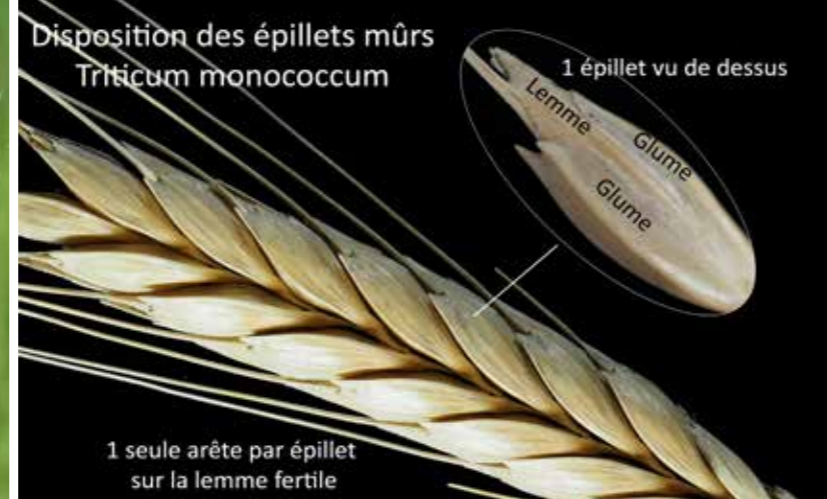
L'origine du petit épeautre est particulièrement ancienne. Sa forme sauvage, *Triticum monococcum* subsp. *boeoti-*

cum, était cultivée il y a près de 20 000 ans dans le Croissant fertile en Asie mineure. Puis, la sélection de *Triticum monococcum* subsp. *monococcum* s'est développée vers 10 000 avant J.-C., ancêtre des cultures actuelles, les plus abouties en Indication géographique protégée. Le petit épeautre s'est, semble-t-il, maintenu sans croisement depuis l'origine, mais les informations sur les semences utilisées sont assez fragmentaires. Variétés, populations, lignées chacun pourra approfondir. Certains producteurs soulignent l'absence d'hybridation de leur petit épeautre, ce qui *a contrario* peut laisser un doute sur les autres! Il faut noter que le Petit épeautre, faisant partie des « blés » dont les enveloppes restent collées au caryopse, doit être décortiqué après récolte. Ses vitamines, ses acides aminés et sa faible teneur en gluten sont mis en avant par ses promoteurs. La redécouverte et l'engouement actuel, quasi religieux, pour les céréales anciennes font le bonheur de certaines filières! La production périgourdine ne peut pas rivaliser avec la filière de Haute Provence qui bénéficie d'une Indication géographique protégée (IGP).

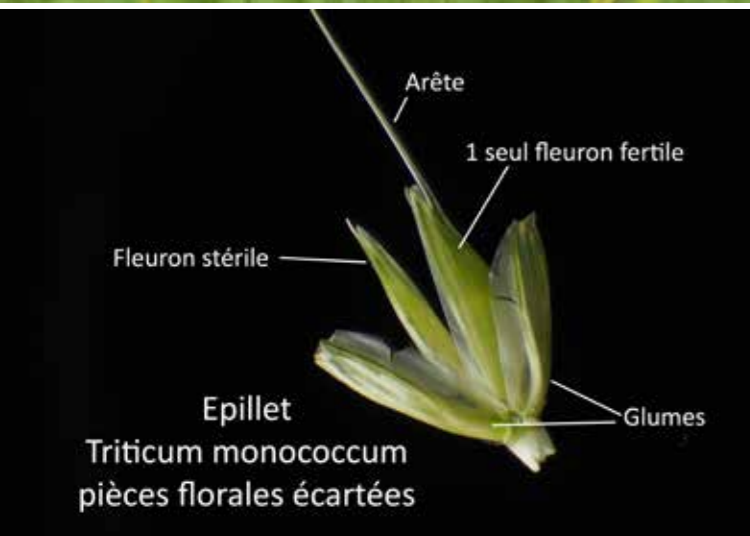




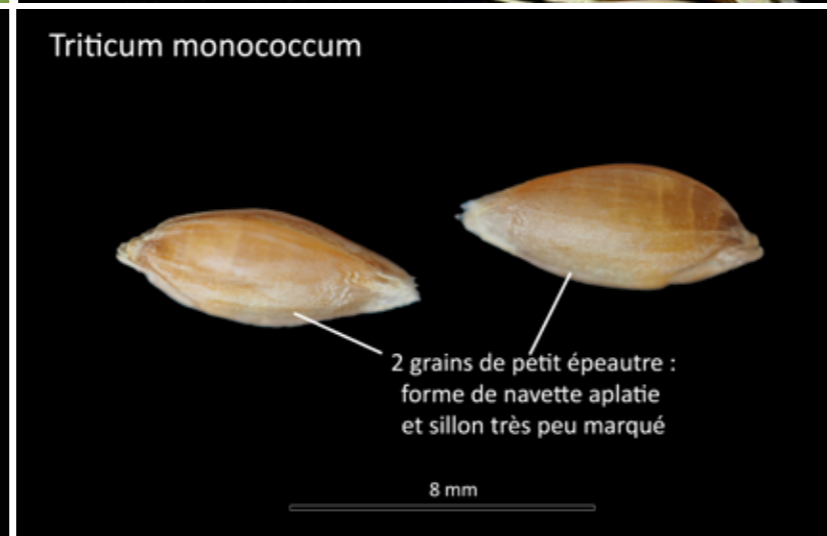
Triticum monococcum
«Le petit épeautre»



Disposition des épillets mûrs
Triticum monococcum
1 épillet vu de dessus
Lemme Glume
Glume
1 seule arête par épillet sur la lemme fertile



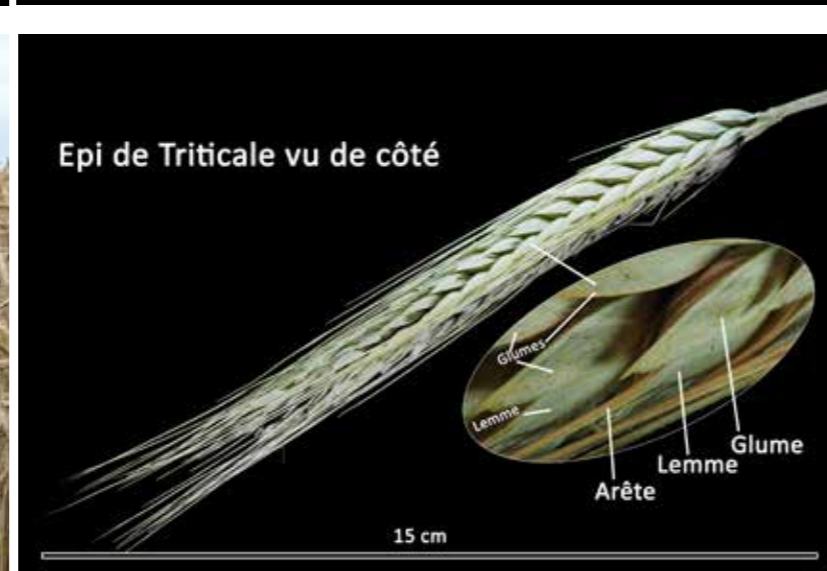
Arête
1 seul fleuron fertile
Fleuron stérile
Epillet
Triticum monococcum
pièces florales écartées
Glumes



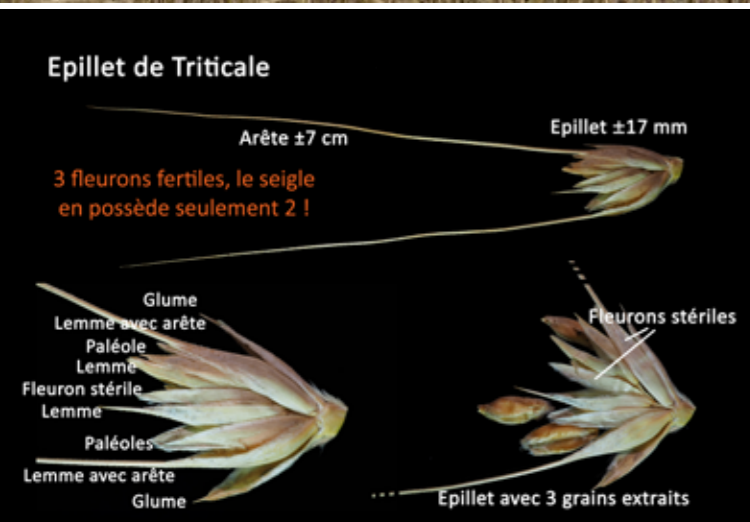
Triticum monococcum
2 grains de petit épeautre :
forme de navette aplatie
et sillon très peu marqué
8 mm



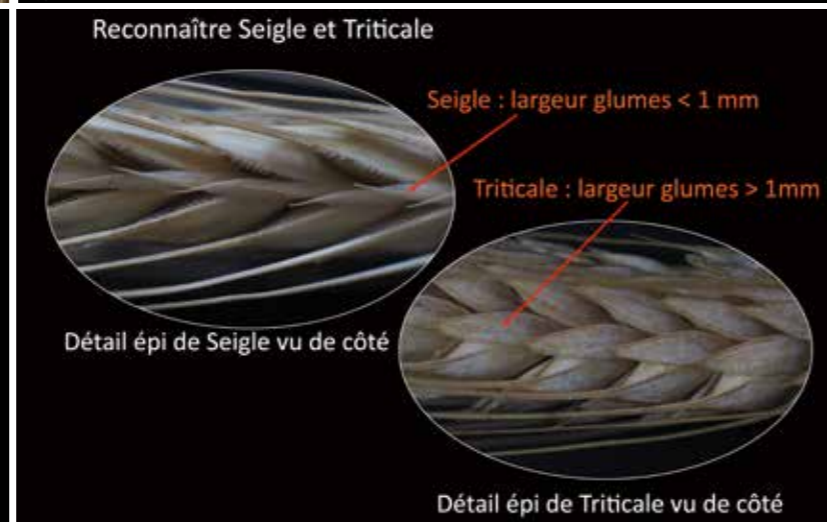
Champ de Triticale
début juillet



Epi de Triticale vu de côté
Glumes
Lemme
Arête
Lemme
Glume
15 cm



Epillet de Triticale
Arête ± 17 cm
Epillet ± 17 mm
3 fleurons fertiles, le seigle en possède seulement 2 !
Glume
Lemme avec arête
Paléole
Lemme
Fleuron stérile
Lemme
Paléoles
Lemme avec arête
Glume
Epillet avec 3 grains extraits



Reconnaître Seigle et Triticale
Seigle : largeur glumes < 1 mm
Triticale : largeur glumes > 1 mm
Détail épi de Seigle vu de côté
Détail épi de Triticale vu de côté

BIBLIOGRAPHIE

BÉDÉ, B. & BÉDÉ N., 2020. *Flore de Dordogne*, 3^e édition. Périgueux, Éditions Bacofin.
COURNIL, D., 2017. *Clé illustrée des Graminées présentes en Dordogne*, 46 p. Téléchargeable sur le site SMBP.
COURNIL, D. 2022 - Céréales cultivées sur le site SMBP24.

LAMBINON, J. & F. VERLOOVE. 2015. *Nouvelle Flore de la Belgique, du Grand-Duché de Luxembourg, du nord de la France et des régions voisines*. 6^e édition, Jardin botanique Meise (Belgique), 1196 p.
TISON, J.-M., & DE FOUCAULT, B. (coord.) 2014. *Flora gallica. Flore de France*. Biotope, Mèze, xx + 1196 p.
Références économiques : sites FranceAgriMer - Agreste.

Pour affiner vos connaissances...

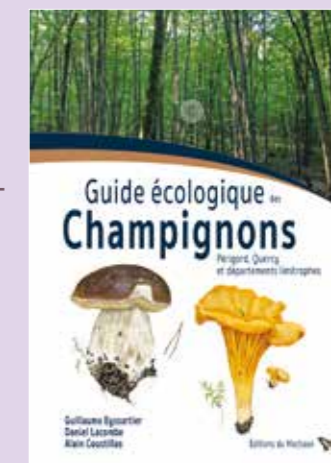
Guide écologique des champignons

Pour tout savoir sur les champignons de notre département et des départements limitrophes.

Les auteurs - Guillaume Eyssartier, Daniel Lacombe et Alain Coustillas
Tous mycologues passionnés de la Société mycologique et botanique du Périgord, ils animent chaque année de nombreuses sorties et identifient les champignons lors des expositions.

Caractéristiques techniques

Format : 148 x 210 mm. Nombre de pages : 320
Prix public : 24,90 €
Disponible dans toutes les librairies.
Pour toute commande, s'adresser à l'éditeur (voir ci-dessous).



Les plantes de Dordogne

Un guide **complet** sur les plantes de Dordogne, avec de nombreuses incursions dans les départements limitrophes.

Les auteurs - Bernard et Nicole Bédé, Jean-Claude Martegoute
Tous botanistes passionnés de la Société mycologique et botanique du Périgord, ils animent chaque année de nombreuses sorties.

Caractéristiques techniques

Format : 148 x 210 mm. Nombre de pages : 912
Prix public : 59,90 €
Disponible dans toutes les librairies.
Pour toute commande, s'adresser à l'éditeur (voir ci-dessous).



L'éditeur - Éditions du MACHAON

Philippe Vincenot est un jeune éditeur passionné, qui a créé les éditions du Machaon. Après *Les papillons de Dordogne et départements limitrophes*, et *Plantes des causses et des truffières*, voici ses derniers ouvrages.

Courriel : pvincenot.illustrateur@gmail.com
Tél.: 07 86 31 90 39

Une initiation aux lichens

Quelques notions d'anatomie

Robert Druillolle • 44 allée du Bois, 24330 Bassillac-et-Auberoche. robert.druillolle@orange.fr

Tout d'abord, il convient de faire la différence entre mousse et lichen. On entend dire à tort « mes arbres sont couverts de mousses », or souvent il s'agit de lichens gris qui les recouvrent. La confusion est entretenue par les publicités des produits phytosanitaires qui en font mention ainsi que les termes « mousses des chênes » désignant les lichens fruticuleux des genres *Evernia* et *Ramalina* qui étaient récoltés pour la parfumerie jusqu'aux années 2000 (6 000 tonnes/an). Les substances bioactives de ces lichens ont été remplacées depuis par des composants synthétiques.

Les lichens¹ se présentent sous diverses formes physiques, en forme de feuilles plus ou moins aplaties sur le support (**lichens foliacés**), en forme de petits buissons dressés ou pendants (**lichens fruticuleux**) ou formant une croûte (**lichens crustacés**) plus ou moins épaisse sur le substrat sur lequel ils poussent. Sur roches calcaires on trouve des **lichens crustacés endolithiques** (thalle dans la roche).

Un lichen se présente sous la forme d'un thalle de couleur et de forme variable poussant sur des substrats très divers, arbres, roches, sol, végétaux, bryophytes, dans tous les milieux, mais souvent inféodés à un milieu spécifique (calcaire, acide, humide sec, dans l'eau), et à une ou des zones climatiques (méditerranéen, montagnard, marin, forestier, etc.).

Les lichens ont tous un **thalle**, plus ou moins important, plus ou moins apparent, de grande ou très petite taille, d'ailleurs pas toujours visible à l'œil nu et nécessitant l'utilisation d'une loupe (x10) pour les observer. Sur le thalle, on peut observer des organes reproducteurs variés tels les **apothécies** et/ou les **périthèces** pour la reproduction sexuée, les **isidies** et les **soralies** pour la reproduction végétative.

L'identification des lichens nécessite l'apprentissage et la connaissance d'un vocabulaire spécifique les concernant, mais aussi, et au-delà de la description physique macroscopique, l'utilisation de **réactifs chimiques** pour déterminer les espèces les unes des autres, y compris dans le même genre. Enfin il est souvent indispensable, pour être sûr de la détermination, d'utiliser la microscopie pour mesurer la taille et la forme des spores contenues dans les asques des apothécies ou des périthèces, voire

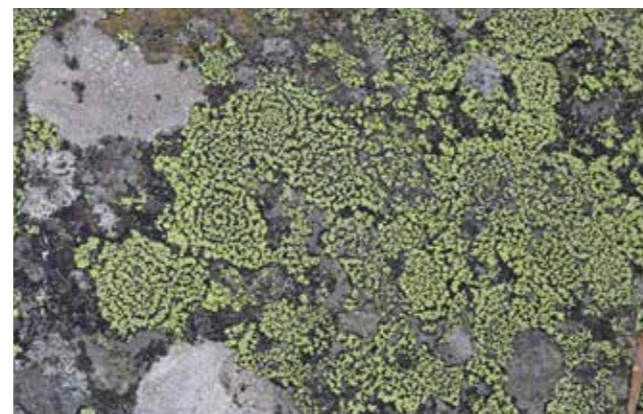
1. Afin de simplifier cette initiation, nous ne traiterons que des « ascolichens », lichens ayant pour partenaire fongique un ascomycète et qui représentent la majeure partie des espèces présentes autour de nous. Il existe aussi des « basidiolichens », beaucoup plus rares !



Thalle foliacé (*Lobaria pulmonaria*).



Thalle fruticuleux (*Evernia prunastri*).

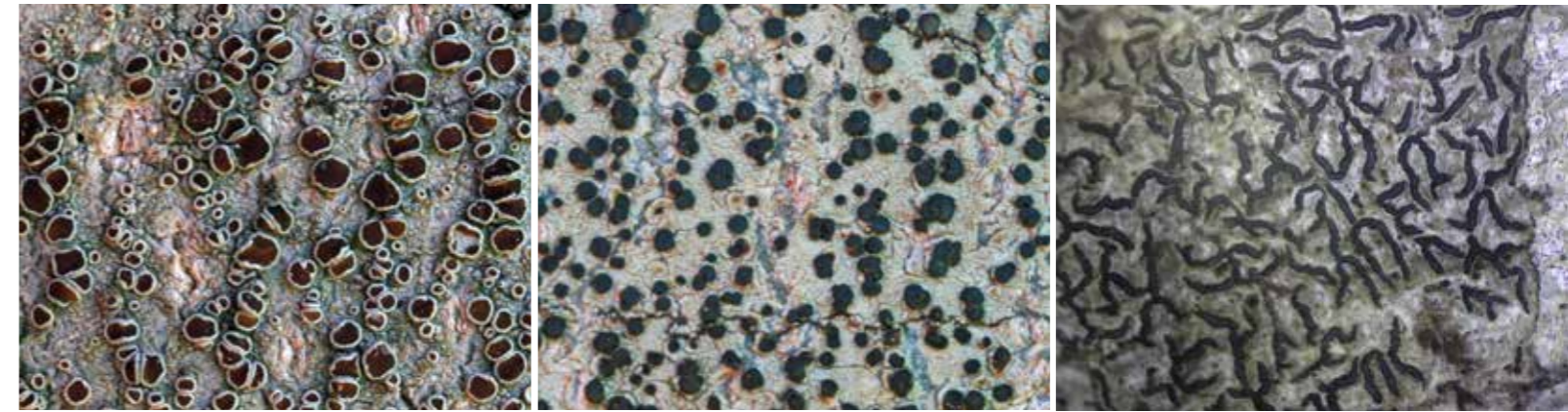


Thalle crustacé (*Rhizocarpon geographicum*).

des techniques de laboratoire encore plus complexes.

Les **apothécies** sont les organes de la reproduction sexuée dans lesquels se forment les spores. Elles peuvent être de forme et de couleur différentes et se présenter sous 3 formes principales :

- **Les apothécies lécanorines** : le rebord du disque de



De gauche à droite : apothécies lécanorines (*Lecanora chlorotera*), lécidéines (xxxxxx) et en forme de lirelles (*Graphis scripta*).

l'apothécie est de la même couleur que le thalle (rebord dit « thallin », et l'apothécie est dite « lécanorine » (ex : les *Lecanora*);

- **Les apothécies lécidéines** : le rebord du disque est de la même couleur que le disque de l'apothécie. Le rebord est dit « propre » et l'apothécie « lécidéine » (ex : les *Lecidella*);
- **Les apothécies en forme de lirelles** : ce sont des apothécies de forme allongée, droite ou en étoile, ressemblant à des hiéroglyphes (ex : *Graphis*, *Arthonia*...).

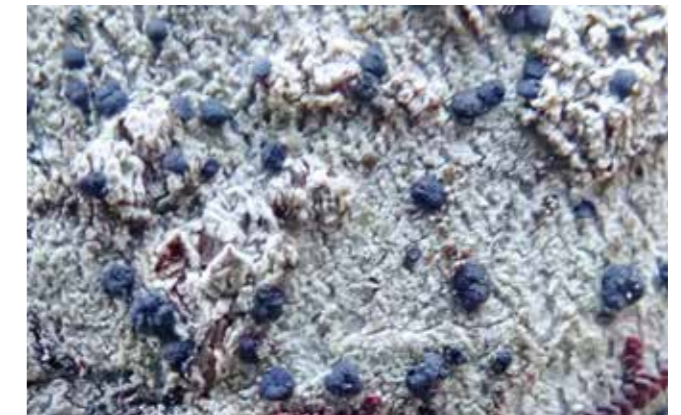
Les **périthèces** sont des organes reproducteurs de couleur noire qui ressemblent aux apothécies, en général sous forme de petits boutons produisant des spores, munis d'un ostiole à leur sommet permettant aux spores de s'échapper à maturité.

La reproduction végétative est réalisée par les **isidies** et les **soralies** qui sont produites par le thalle.

- **Les isidies** : ce sont des excroissances du thalle, formées d'algue et de champignon, mais protégées par le cortex, de forme globuleuse (cylindriques, sphériques, en forme de bouteille) ou ramifiées (coralloïdes);
- **Les soralies** : ce sont des trous dans le cortex du thalle de forme ronde ou labriforme, laissant échapper des petits amas ayant un aspect farineux formé par des algues et des filaments de mycélium.

Ces organes peuvent se trouver en situation **laminale** (vers le centre du thalle), **marginale** (sur le bord du thalle) ou sur **l'ensemble du thalle**.

En conclusion, l'identification des lichens est souvent assez difficile et on ne parvient pas à chaque fois à déterminer l'espèce. Il faut dire qu'il y a peu d'ouvrages en langue française traitant des lichens et sur les sites internet, les lichens sont classés par ordre alphabétique. Il serait par exemple intéressant de trouver des classements par milieu, par couleur (même si c'est difficile certains changeant de couleur suivant qu'ils sont secs ou humides), voire par combinaisons couleur/milieu. Une



Périthèces d'*Acrocordia gemmata*.



Isidies (à gauche) et soralies (à droite).

ébauche de clés interactives sur internet commence à apparaître, mais pour l'instant peu facile à utiliser.

BIBLIOGRAPHIE

GUIDES DES LICHENS DE FRANCE (3 tomes) - C. Van Haluwyn, J. Asta, avec la collaboration de J.-P. Gavériaux (éd. Belin, collection « Fous de Nature »).

Sites internet :

<https://www.afl-lichenologie.fr/>

<https://www.lichensmaritimes.org/>

Les *Epichloe*, responsables de la « quenouille des graminées »

Jean-François Rieupeyroux • La Basse-Garde, 24460 Agonac. jf.rieupeyroux@free.fr



La photo de la Quenouille des graminées présentée par Robert Druillolle sur son site¹ donne envie de décrire un peu plus largement ce champignon parasite.

Mes exemplaires de cet ascomycète ont été observés sur une touffe de *Brachypodium sylvaticum* poussant dans le lierre sous *Abies nordmanniana* en août pour l'*Epichloe sylvatica*. J'ai également observé l'*Epichloe baconii* sur des *Agrostis* sp. tout proches, mais aussi un autre *Epichloe* sp. sur des Houques laineuses! Les *Epichloe* se développent uniquement sur graminées pour lesquelles ils sont en principe spécifiques du genre.

Epichloe sylvatica sur *B. sylvaticum* permet donc de proposer un sujet mixte Mycologie-Botanique faisant une liaison « plantes - champignons »! Bien sûr, il y a d'innombrables champignons parasites, symbiotiques, saprophytes... avec les végétaux, c'est même une caractéristique fondamentale de ce règne.

Pour leur part, les brachypodes, souvent abondants constituent un bon sujet, motivant les naturalistes:

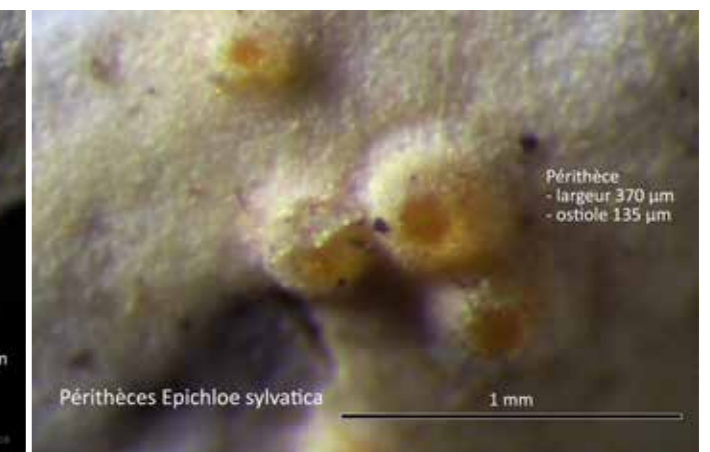
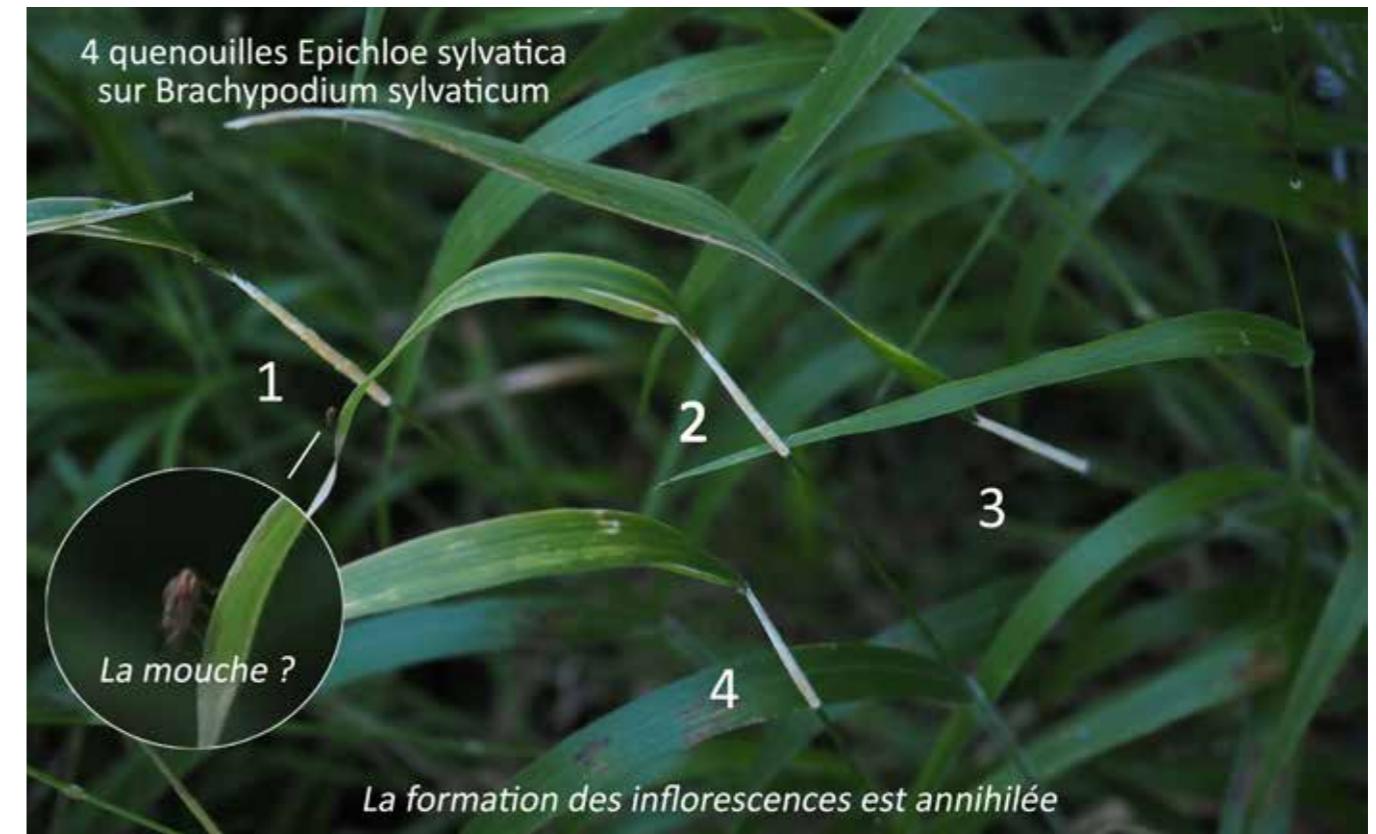
- Les botanistes en raison d'une détermination des espèces pas toujours facile!
- Mais aussi les mycologues, puisqu'une espèce de brachypode est victime de ce champignon.

La maladie de la Quenouille des graminées provoquée par l'*Epichloe sylvatica* bloque le développement des inflorescences du Brachypode des bois, à l'instar d'autres *Epichloe* chez d'autres graminées car chaque espèce du champignon est liée à un seul genre de graminées ou tout au plus à quelques-uns.

En l'occurrence, si la Quenouille des graminées est le nom générique de la maladie provoquée par les *Epichloe*, précisons-le bien à nouveau, c'est le seul *Epichloe sylvatica* qui attaque le Brachypode des Bois, *Brachypodium sylvaticum*².

L'*Epichloe* est un champignon ascomycète au développement complexe, comme souvent pour cet embranchement des champignons.

2. Voir cette graminée sur <http://jf.rieupeyroux.free.fr/herbes2/bsylvaticum.htm>



La plupart des *Epichloe* présentent deux stades, un sexué assurant la reproduction, et un stade asexué:

- Stade asexué dit « anamorphe » (jadis nommé *Neotyphodium* sp.), à l'intérieur des tissus des tiges, invisible à l'extérieur et sans manifestation, ni gêne pour la plante.
- Stade sexué dit « téléomorphe » (*Epichloe* sp.) qui se développe à l'extérieur de la plante en formant un manchon sur les gaines et tiges « le stroma ». Ce stroma est en fait, dans un premier temps, avant fécondation, un foisonnement externe du mycélium interne.

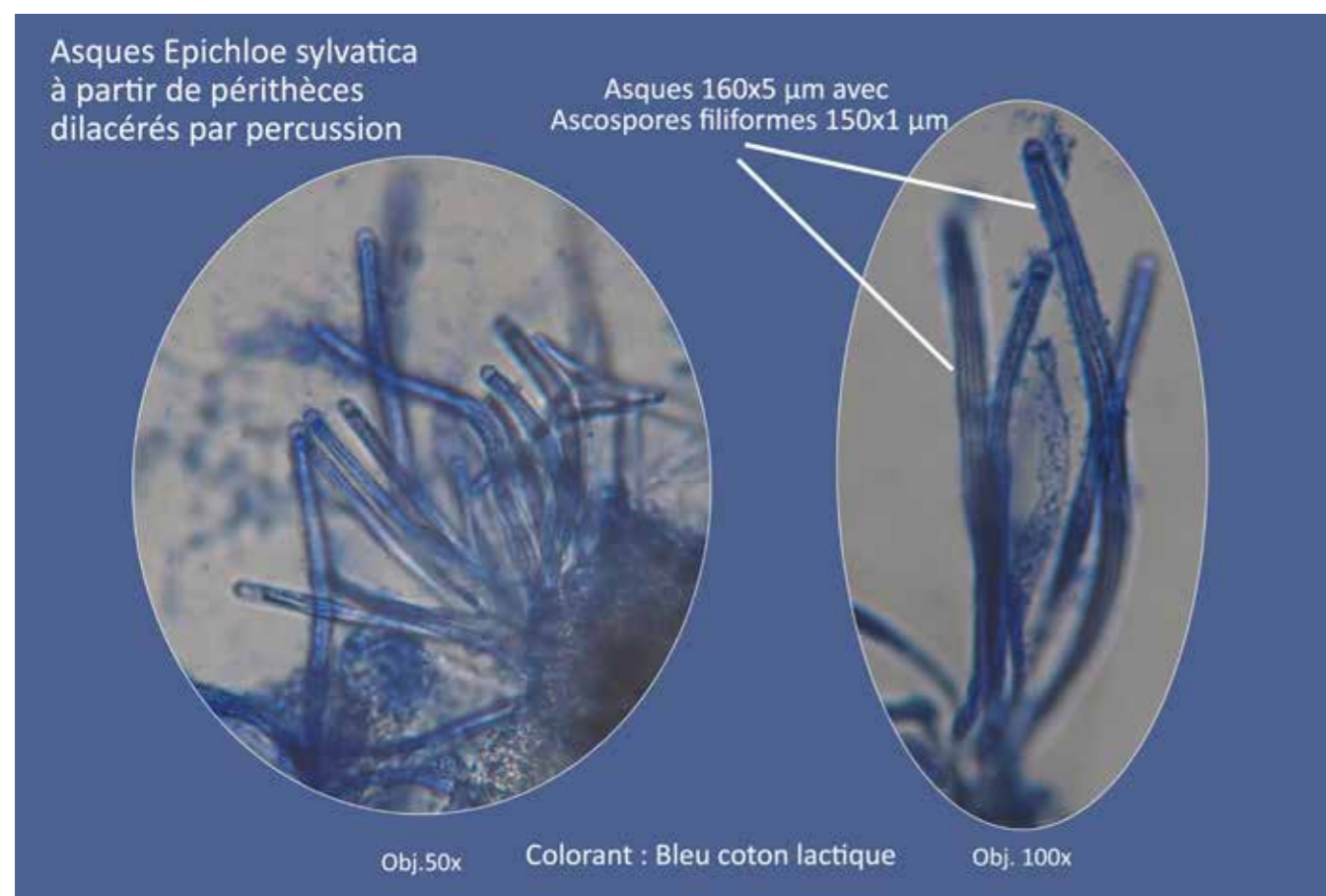
Il est blanc au début, puis avec le développement des périthèces (photos ci-dessous), il devient jaune orange, correspondant à la maturité.

Ce parasite n'est pas très fréquent en France, mais aux États-Unis il est répandu et provoque une baisse significative des rendements, particulièrement des prairies de dactyle.

La reproduction du champignon est très particulière car elle nécessite l'intervention d'une mouche du genre *Botanophila*. En effet, le stroma blanc (mycélium d'un seul individu d'*Epichloe*) doit être fécondé par des spores particulières, nommées spermaties, venant d'un autre individu. Ces spermaties sont déposées par la mouche lors de la ponte sur le stroma. Les spermaties assurent donc une fécondation croisée et permettent la formation des périthèces (petites excroissances cratériformes au centre orange – ostiole), produisant des ascospores filiformes (groupées par 8 dans les asques) dispersées par le vent qui vont assurer, sur d'autres plantes, la formation de nouveaux stromas et de nouvelles spermaties. Le cycle se poursuit...

- La conservation hivernale de l'espèce se ferait par les semences des graminées, mais aussi par une migration du champignon à la base des tiges dans la région du pied pour les plantes pérennes.

1. <https://biodiversiteperigord.fr/fr/accueil>



- Les *Epichloe*, selon des recherches phylogénétiques, se sont développés en même temps que les graminées qu'ils parasitent depuis la fin du Jurassique et subsistent ainsi associés à la plante depuis cette époque (- 150 millions d'années) ...

Hormis la sempiternelle expression « en conditions favorables », je n'ai pas trouvé l'explication de ces conditions favorables qui déclenchent la sortie du mycélium des tiges pour former le stroma.

Alors l'*Epichloe*, champignon parasite ou symbiote ?

La symbiose est réelle entre la mouche *Botanophila*, qui assure la fécondation du stroma de l'*Epichloe* et le champignon *Epichloe*, ce dernier nourrissant les larves de *Botanophila*. Mais l'*Epichloe* est bel et bien un parasite des graminées puisqu'il annihile leur floraison !

Les *Epichloe* et *Claviceps* sont de la famille les *Clavicipitaceae* ce qui peut expliquer les toxines. C'est *Epichloe coenophiala*, endophyte de l'ivraie, qui rend cette dernière dangereuse.

On peut noter que l'*Epichloe* est également assez proche du bien connu *Cordyceps militaris* qui parasite les chenilles processionnaires du pin... à voir à Chantérac lors de la sortie annuelle SMBP de décembre !

Brachypodium sylvaticum ne contiendrait pas de toxines, mais n'est pas recherché par les animaux ! Pour les autres graminées, pour être réellement bénéfique, il faudrait que la présence d'*Epichloe* soit perceptiblement dissuasive pour les herbivores. Comment se peut-il, s'agissant d'un mycélium endophyte invisible, au moins pour les humains ? Le goût ? Peut-être que les quenouilles plus ou moins abondantes de-ci de-là jouent ce rôle dissuasif ? Mais ce serait en contradiction avec le fait que ces *Epichloe* à Quenouilles ne seraient pas dangereux.

En fait... beaucoup de mystères et peu de publications scientifiques !

La vie de la Société...

La Fête de la Truffe Campagnac-lès-Quercy

Depuis 2010, entre Périgord noir et Quercy, le Comité de la Truffe organise le cinquième week-end de l'année La Fête de la Truffe dans le bourg de Campagnac-lès-Quercy.

Territoire trufficole depuis des centaines d'années, le recensement agricole faisait état, dès 1835, de plus de 50 kg de truffes sur la commune mais également sur les communes avoisinantes: Bouzic, Daglan, Florimont-Gaumiér, Saint-Martial...

Aujourd'hui en intégrant les aléas climatiques, ce champignon, « la truffe mélanosporum », est produit avec persévérance et succès sur des jeunes truffières de la contrée.

Dans ce terroir du « diamant noir » l'association le Comité de la Truffe œuvre dans une ambiance bon enfant pour réussir au mieux cet événement.

Les éditions, se sont enrichies au fil du temps dans ce village rural de Campagnac-lès-Quercy, prenant chaque année plus d'ampleur et de vitalité. La réussite de cette belle fête tient à l'enthousiasme de l'équipe de bénévoles, de la mairie de Campagnac, du groupement des Trufficulteurs du Périgord noir, des chefs cordons-bleus du pays, des producteurs locaux (truffes bien sûr, vins, gras, noix, châtaignes, miel etc.), de la Société mycologique et botanique du Périgord, du groupe folklorique occitan « les Botarels », des artisans locaux, des auteurs de livres autour des truffes, sans oublier l'animation de l'ami gastronome David Reybier, comédien et artiste.



Depuis 2017, malgré la période hivernale, la participation de la Société mycologique et botanique du Périgord a permis d'étoffer cette manifestation par de très belles expositions.

Tous ces acteurs sont à remercier chaleureusement car ils contribuent au désir des visiteurs de revenir avec des amis.

Jean-Jacques Roulland



Fiche espèce

Robert Druillolle • 44 allée du Bois, 24330 Bassillac-et-Auberoche. robert.druillolle@orange.fr

(Re)découverte de *Solorina saccata* en Dordogne

Ce lichen foliacé des sols (en rosette jusqu'à 6 cm de diamètre) avait été identifié en Dordogne, en 2016, par Jean-Louis FAROU de l'Association française de lichénologie (AFL). Il en est fait état dans le *Catalogue des lichens et champignons lichénicoles de France* réalisé par Claude Roux et ses collaborateurs (3e édition revue et augmentée - 2020),

Il a été trouvé à nouveau le 5 mars 2024 à l'Escaleyrou (commune d'Aubas, Dordogne), dans le talus rocheux qui borde la route, par Isabelle CHARISSOU et identifié par quelques membres de la SMBP, qui participaient à une sortie Bryophytes.

Il est vrai qu'au premier regard, ce lichen à l'air d'une hépatique avec son thalle vert, bien aplati sur le substrat. Toutefois, et immédiatement, la présence des apothécies en creux sur le thalle lève l'ambiguïté. Il a la particularité de contenir deux photosymbiotes, une algue verte dans le thalle du genre *Coccomyxa*, et une cyanobactérie du genre *Nostoc* dans les céphalodies (points noirs sur le thalle, observables sur la photo).

Ce lichen discret est situé dans des anfractuosités terreuses de roches calcaires dans des lieux humides soumis à tous les temps mais non directement au soleil. Il est muscicole, terricole, saxicole et calcicole.

Un lichen de répartition assez large, mais tellement discret qu'il est peu observé. À rechercher en Dordogne dans les biotopes similaires à celui de l'Escaleyrou.

Pour une description complète, voir le site de l'AFL : https://www.afl-lichenologie.fr/Photos_AFL/Photos_AFL_S/Solorina_saccata.htm



Solorina saccata. Photo Isabelle Charissou.

Les mousses Des organismes passionnants

Robert Druillolle • 44 allée du Bois, 24330 Bassillac-et-Auberoche. robert.druillolle@orange.fr

En 2023 la SMBP a organisé deux sorties pédagogiques sur des sites différents avec pour objectif d'identifier les mousses les plus courantes.

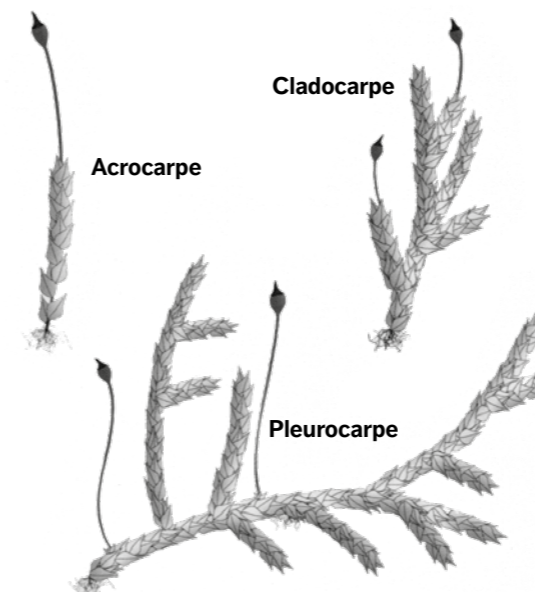
Sur le premier site, à Brouchaud le 11 mars 2023, les participants (une quinzaine) ont pu se familiariser avec des grandes mousses pleurocarpes très communes qui forment des tapis importants sur le bord des chemins forestiers ou dans les bois tels *Pseudocleropodium purum* et *Hylocomiadelphus triquetrus*, les 2 mousses les plus courantes que l'on rencontre au sol en se promenant dans les zones boisées.

Il a été également rencontré d'autres mousses assez courantes, mais d'un aspect tout à fait différent qui forment des touffes plus ou moins importantes au sol ou à la base des troncs d'arbres tels *Dicranum scoparium*, *Thuidium tamariscinum* ou *Hylocomium splendens*.

Toutes ces espèces sont relativement faciles à identifier par leur taille et leur aspect général.

La seconde séance de vulgarisation, à Saint-Geyrac le 11 février 2024, a été centrée surtout sur les petites mousses acrocarpes souvent présentes au sol, sur rochers et murs, tels *Syntrichia ruralis*, *Grimmia pulvinata* et *Grimmia orbicularis*, *Bryum capillare* ou *Tortula muralis*.

Les schémas ci-dessous permettent de différencier la plupart du temps les trois types de mousses, sachant que les mousses cladocarpes sont peu nombreuses.



Différents types de mousses. Schémas tirés du *Guide expert des Mousses et Hépatiques de France* (éd. Biotope).



De haut en bas, *Pseudocleropodium purum*, *Hylocomiadelphus triquetrus* et *Grimmia pulvinata*.

Partir à la découverte et à l'identification des mousses n'est pas une mince affaire, mais on y découvre un monde nouveau, très varié, tant dans les espèces que dans les lieux quelquefois très spécifiques où l'on peut les trouver, zones humides, pelouses calcaires sèches, ravins, rochers calcaires ou acides.

L'arum sauvage, une plante kidnapeuse !

Jean-Louis Orazio • 11, chemin de Maison-Neuve, 24000 Périgueux. jean-louis.orazio@orange.fr

Vous le connaissez sûrement. On l'appelle Arum sauvage ou Gouet, nom vernaculaire d'origine bretonne. En faisant preuve d'un peu d'imagination, en raison de la forme des feuilles, parfois on le nomme aussi Pied-de-veau. Son nom scientifique, *Arum*, viendrait du grec *aron* qui désignait une plante alimentaire. De quoi surprendre, car l'arum s'avère très toxique surtout à l'état frais ! Il semblerait pourtant que les anciens l'utilisaient régulièrement. Cependant des enfants ayant consommé les baies rouges par confusion avec d'autres fruits ont montré des troubles d'intoxication graves, parfois mortels.

UNE ANATOMIE PARTICULIÈRE

Il a l'aspect d'une fleur en gros cornet au centre duquel émerge une massue qui prend l'allure d'un énorme pistil.

Chez nous deux espèces très proches ornent nos chemins, nos talus, nos friches ou nos pieds de falaises pour peu que les endroits soient plutôt ombragés et conservent un peu d'humidité ; l'Arum tacheté (*Arum maculatum*) assez rare et l'Arum d'Italie (*Arum italicum*) qui me semble beaucoup plus commun.

L'Arum tacheté se reconnaît à ses feuilles qui ont parfois un aspect un peu plus arrondi lorsqu'elles sont jeunes

et en général des taches noires séparées sur le limbe. L'Arum d'Italie arbore un limbe grand marbré de nervures blanches et larges qui souvent se réunissent. Les feuilles sont présentes dès la fin de l'automne et pendant la saison hivernale. Tous deux ont une massue qui sort du cornet formé par la spathe, sorte de grande bractée feuillée plus ou moins membraneuse. Blanc crème chez l'Arum d'Italie, cette massue est violacée chez l'Arum tacheté. Autre critère commun intéressant, la tige souterraine courte s'épaissit en tubercule ovale et les feuilles entières ont souvent une forme hastée, c'est-à-dire en fer de lance. Tous deux fleurissent à la même période, d'avril à mai.

Entrons maintenant dans l'intimité de la fleur. Pour cela déchirons délicatement le fond de la spathe, cette bractée repliée à sa base sur elle-même pour former un cornet autour de l'axe support du spadice.

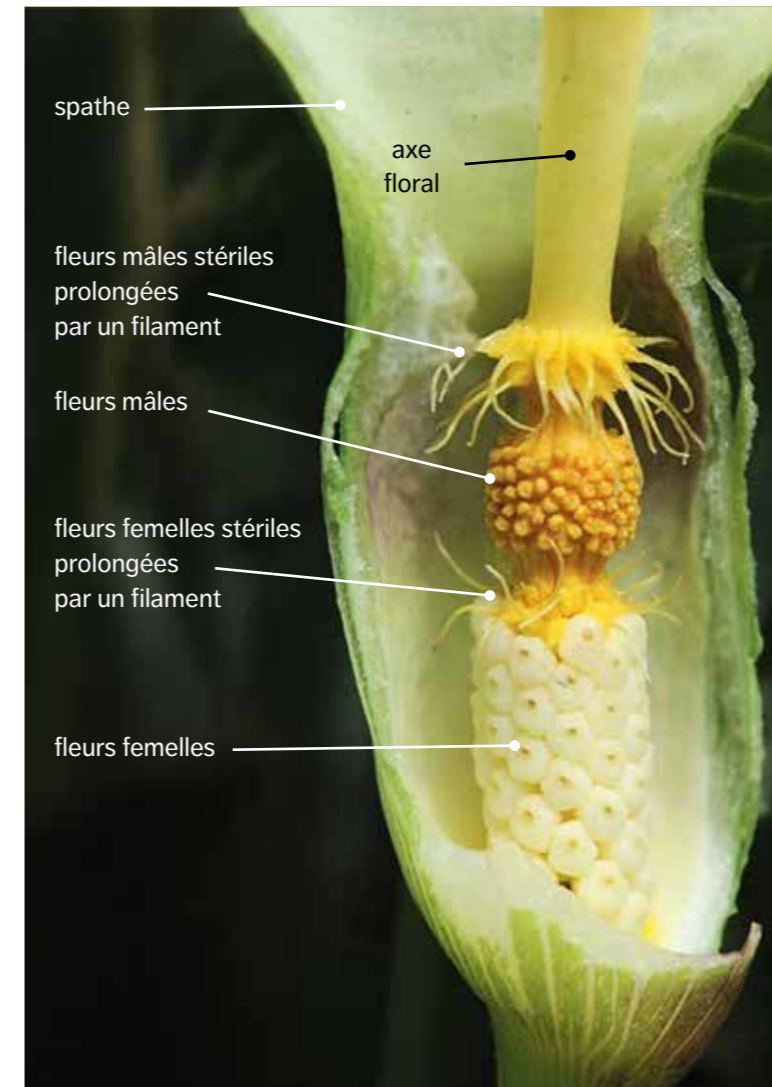
Nous voici dans la « chambre florale ». C'est ainsi que la dénomment les botanistes. Et, là nous découvrons que la massue terminale d'une dizaine de centimètres est portée par une tige, disons un pédoncule, court, d'environ 5 cm ou plus. Sur ce pédoncule se succèdent deux compartiments bien cloisonnés.



Arum d'Italie.



Arum tacheté.



Chambre florale. © Gérard Guillot, Zoom Nature.

Allez, partons du bas pour remonter vers le spadice.

Nous trouvons d'abord un anneau sur une hauteur de 2 à 3 cm, parfois plus, composé d'éléments serrés en forme de petites bouteilles ventrues surmontées d'un disque avec des papilles allongées. Ces papilles constituent les stigmates et capteront le pollen. Les petites boules contiennent l'ovule. Nous sommes en présence des fleurs femelles. C'est la chambre réservée à l'intimité féminine.

Au-dessus vient un anneau de faible épaisseur, 1 à 3 mm, cloison jaunâtre fabriquée à partir de fleurs femelles stériles transformées et prolongées par des filaments.

Encore au-dessus se dévoile un anneau court d'à peu près 1 cm de haut ou plus. Il est composé de fleurs mâles très serrées et réduites à des étamines. Les anthères s'ouvrent par une fente en long pour libérer le pollen parvenu à maturité. Nous sommes dans le compartiment des mâles.

Puis un peu plus haut on trouve un dernier anneau constitué de 2 à 5 rangées de filaments longs et raides, un peu sinueux et jaunâtres, probablement des fleurs mâles stériles transformées pour les besoins. Situés juste au niveau de l'ouverture de la spathe là où les deux bords se chevauchent, ils contrôlent les entrées et sorties en interposant une grille hérissée.

Si vous avez l'occasion d'observer l'inflorescence avant qu'elle ne soit arrivée à maturité vous pourrez peut-être constater un curieux phénomène : les fleurs mâles, les filaments situés au-dessus et le spadice se recouvrent de masses globuleuses constituées d'oxalates de calcium. L'inflorescence totale mesure alors moins de 10 pour cent de sa taille normale. On peut croire, vu la précocité de l'exsudation, que ce phénomène n'a rien à voir avec la reproduction. Alors à quoi sert-il ? Les scientifiques pensent que la plante qui contient de fortes quantités d'oxalates évite par ce moyen l'overdose interne dangereuse pour ses tissus. On peut aussi formuler l'hypothèse d'une excrétion pour dissuader les prédateurs ou pourquoi pas une aide à la reproduction.

Finalement nous constatons que, chez les arums, il y a deux lits superposés bien séparés.

Poursuivons notre visite vers le haut et voici notre massue que l'on prenait pour un pistil énorme. Rien à voir avec cet organe, nous le constaterons par la suite. Probablement une sorte d'antenne émettrice.

Nous sommes donc en présence d'une structure bien complexe. Dans quel intérêt ?

KIDNAPPER POUR MIEUX SE REPRODUIRE !

Comme la plupart des végétaux, l'arum, pour se reproduire ne peut se déplacer. Pour écono-

nomiser de l'énergie il héberge sous le même toit les organes mâles et femelles. Mais attention, il ne veut pas d'inceste, et il a donc séparé les frères et sœurs. Les ovules d'un côté, les anthères de l'autre. Et pour vraiment éviter la consanguinité il est allé jusqu'à décaler dans le temps la maturation du pollen par rapport à celle des ovules. Alors évidemment, pour les rencontres amoureuses, il faut trouver une solution. Comme souvent, elle viendra des insectes.

Nous le savons, tous certains moucheron ou petites mouches sont attirés par l'odeur de charogne. En général ils vont pondre sur ces sites en décomposition. Ces matières serviront ensuite de nourriture pour le développement des larves.

L'arum a bien compris qu'il pouvait compter sur ces insectes. Encore fallait-il pouvoir les piéger ? Il a eu pour idée de les inviter à descendre dans la chambre florale en glissant sur la spathe en leur faisant croire qu'au fond ils vont trouver le butin nourricier. Duperie bien sûr !

COMMENT FONCTIONNE CETTE TROMPERIE ?

Pour attirer l'insecte il faut imiter les odeurs des matières en décomposition.

Un jour avant l'ouverture de la spathe, la température augmente dans la chambre florale par un accroisse-



Feuilles et fruits d'Arum d'Italie.

ment de la respiration cellulaire. L'énergie des mitochondries est transformée en chaleur. Le lendemain la spathe s'entrouvre. Et dans l'après-midi un vrai coup de chaud (environ + 19°C) affecte le spadice qui se trouve hors de la spathe maintenant bien ouverte. Le spadice libère alors des substances volatiles qui se répandent dans l'environnement immédiat. Une grosse dizaine de composés ont été identifiés dont de l'éthanol, du diméthyl octadiène et du méthyl butyrate. Le cocktail dégage une odeur d'urine et de matières en décomposition qui va attirer les insectes pollinisateurs. Surtout des diptères; mouches et moucheron.

Les espèces du genre *Psychoda* semblent les plus efficaces dans le transport du pollen sur leurs pattes et leur tête. Leurs larves vivent dans les eaux usées chargées en matières organiques en décomposition. Mais on peut aussi y voir des mouches dont les larves vivent dans des terreaux ou des végétaux en état de pourrissement.

La chambre florale reste à une température juste au-dessus de celle de l'extérieur. Elle entretient une atmosphère douce au goût sucré. Les moucheron qui viennent se poser sur la spathe se dirigent alors vers l'intérieur de la chambre florale. La grille de filaments se referme derrière eux. Quand ils rentrent ils ont déjà visité un autre arum et sont chargés de pollen. Les voilà kidnappés.

C'EST LE MOMENT DE LA FÉCONDATION

Enfermés dans le fond chaud de la chambre les moucheron vont y passer la nuit. Finalement ils ne se trouvent pas

si mal dans ce nid douillet. En se déplaçant dans tous les sens ils vont déposer le pollen sur les stigmates. Et ainsi la fécondation a lieu, les organes femelles peuvent enfin connaître le frisson de l'amour.

Au bout de plusieurs heures, l'arum estimant que les rapports amoureux sont finis va permettre l'accès à l'étage supérieur en ouvrant la première grille peu épaisse de filaments.

Les moucheron montent alors vers la chambre des fleurs mâles. Dès que la fécondation a eu lieu le pollen arrive à maturité à son tour. Les moucheron vont refaire leur chargement de pollen. La grille supérieure à filaments s'ouvre et les insectes peuvent retrouver leur liberté, chargés de la semence qu'ils pourront transporter sur d'autres fleurs.

Les fleurs fécondées petit à petit se transformeront en fruits, baies rouges qui contiendront les graines. Chaque fleur contient environ cinq ovules. Beaucoup d'embryons avorteront en route mais les graines sont tellement nombreuses que ceci n'affectera pas le rendement de l'espèce. Il semble même que ce serait un choix de la plante pour économiser son énergie et ne conserver que les meilleurs éléments. Le spadice et la spathe disparaissent.

Même s'il s'agit d'amour en cage, voici quand même une belle stratégie de reproduction ! La nature ne manque pas d'imagination.

Cahier de recettes

Monique Ségala • Le Barrage Ouest, 24100 Bergerac.
moniquesegala@sfr.fr

Lors des sorties de la Société, les moments conviviaux sont nombreux.

Au retour de la cueillette de champignons, après l'effort le réconfort ! Quoi de mieux qu'une bonne soupe pour nous réchauffer... et quelques recettes qui, je l'espère, vous plairont !



Singleyrac, le 22 novembre 2023.

Escalopes de dinde aux champignons des bois

INGRÉDIENTS

• 4 escalopes de dinde • 500 gr de champignons • 4 échalotes, 1 gousse d'ail, persil • 25 cl de crème fraîche • 2 c. à s. de moutarde • 2 c. à s. sauce soja • Huile, sel et piment d'Espelette.

PRÉPARATION

- Commencer par faire suer les champignons dans une poêle puis rajouter l'ail et le persil laisser rissoler 10 minutes.
- Faire revenir avec un peu d'huile les échalotes puis rajouter les escalopes de dinde, les faire dorer 5 minutes.
- Déglacer le récipient des escalopes avec la crème fraîche, la sauce soja et la moutarde. Puis déposer les escalopes de dinde et les champignons dans un poêlon et recouvrir avec la sauce, assaisonner avec sel et piment d'Espelette et continuer la cuisson 5 à 10 minutes à feux doux.
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- On peut servir sur un lit de tagliatelles.

Bon appétit !

Velouté de potimarron et cèpes

INGRÉDIENTS

• 1 potimarron ou autre courge environ 1,2 kg • 1 kg de cèpes ou autres champignons • 1 petit oignon et 4 échalotes • 20 cl crème fraîche • 2 cubes bouillon de volaille • Huile-sel-piment d'Espelette • 1 bouquet garni avec thym, persil, cerfeuil.

PRÉPARATION

- Laver et essuyer le potimarron puis l'ouvrir, retirer les pépins (que l'on peut faire sécher séparément au four) et couper en tranches puis en dés. On épluche les courges mais pas le potimarron.
- Dans une grande cocotte faire revenir l'oignon et les échalotes émincés avec l'huile dès qu'il commence à colorer, ajouter le potimarron, mélanger et laisser dorer.
- Pendant ce temps, essuyer les champignons, les couper en fines tranches, les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile 5 à 7 minutes
- Ensuite mettre le potimarron et les champignons dans un grand récipient juste recouvrir d'eau et rajouter les cubes de bouillon de volaille, le bouquet garni et assaisonner. Laisser cuire 30 à 45 minutes.
- En fin de cuisson, mixer puis rajouter la crème fraîche et remixer, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Bon appétit !

Société mycologique et botanique du Périgord

SOMMAIRE

Éditorial , par Guillaume EYSSARTIER	p. 3
La vie de la Société	p. 4
Inventorier et protéger , par Jérémy DESTENAVE	p. 12
In memoriam	p. 13
Les pages du débutant , par Daniel LACOMBE	p. 15
Fiche espèce : les digitales, des beautés trompeuses , par Christian NIQUOT	p. 20
Cardamine occulta, une nouvelle cardamine en Dordogne , par Bernard et Nicole BÉDÉ	p. 22
La Mitrule des marais, un ascomycète répandu mais rarement observé , par Alain COUSTILLAS	p. 24
Blé dur, blé tendre, épeautres... diversité des <i>Triticum</i> alimentaires ! , par Jean-François RIEUPEYROUX	p. 26
Une initiation aux lichens. Quelques notions d'anatomie , par Robert DRUILLOLE	p. 32
Les <i>Epichloe</i>, responsables de la « quenouille des graminées » , par Jean-François RIEUPEYROUX	p. 34
La vie de la Société (suite)	p. 37
Fiche espèce : (re)découverte de <i>Solorina saccata</i> en Dordogne , par Robert DRUILLOLE	p. 38
Les mousses. Des organismes passionnants , par Robert DRUILLOLE	p. 39
L'arum sauvage, une plante kidnapeuse ! , par Jean-Louis ORAZIO	p. 40
Cahier de recettes , par Monique SÉGALA	p. 43

RAPPELS IMPORTANTS AUX SOCIÉTAIRES POUR LE BON DÉROULEMENT DES SORTIES

La Société mycologique et botanique du Périgord propose une cinquantaine 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 que 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.