

Lettre d'informations n° 12 – Août 2016

Conférences de rentrée



Une conférence sera présentée le vendredi 30 septembre à 20h à la Maison de la Consommation et de l'Environnement (MCE) avec pour thème la découverte de la mycologie.

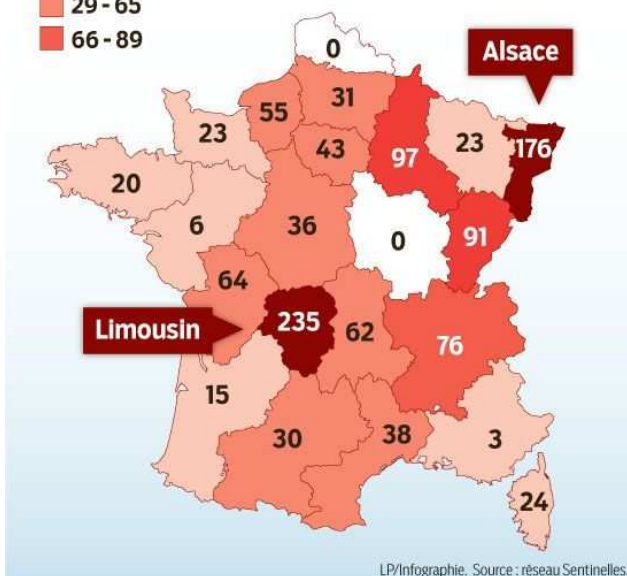
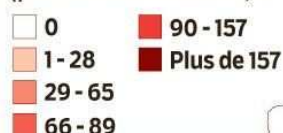
Cette conférence est ouverte à tous les adhérents de la SMR, notamment les débutants en mycologie, ainsi qu'aux personnes extérieures à l'association.

Nous essayons d'organiser, pour le mois d'octobre, une seconde conférence plus spécialisée sur le thème des Russules.

Maladie de Lyme : attention danger

LA RÉPARTITION DE LA MALADIE EN FRANCE

Nombre moyen de cas de maladie de Lyme par an
(pour 100 000 habitants, sur les années 2009 à 2011)



Source : LeParisien.fr

Pour en savoir plus :
<https://francelyme.fr/>
https://fr.wikipedia.org/wiki/Maladie_de_Lyme

De nombreux articles de presse récents nous alertent sur la maladie de Lyme.

Les amateurs de champignons font partie des catégories à risques face à cette infection redoutable et souvent mal diagnostiquée.

Cette maladie en plein développement en France et ailleurs dans le monde est transmise par les tiques. Elle se caractérise dans une première phase par la présence d'un érythème migrant (rougeur que s'élargit autour du point de morsure). Attention, ce symptôme n'est pas constant.

En cas de doute, n'hésitez pas à consulter votre médecin, les séquelles de cette maladie, dont les symptômes se développent sur plusieurs mois voire plusieurs années ou décennies, peuvent être graves.

Quelques conseils (issus du site du Ministère des Affaires Sociales et de la Santé) :

- ▶ Avant une activité en nature :
Couvrir bras et jambes avec des vêtements longs.
- ▶ Après une activité en nature :
Inspecter soigneusement son corps.
- ▶ Après avoir été piqué par une tique :
Surveiller la zone piquée pendant un mois. Si une plaque rouge et ronde s'étend en cercle à partir de la zone de piqûre, consulter un médecin rapidement.

Du côté de la FAMO



La FAMO (Fédération des Associations Mycologiques de l'Ouest) a obtenu l'agrément au titre de l'environnement, loi de juillet 2011 arrêté de la préfecture de Loire-Atlantique du 5 juillet 2016, agrément obtenu au niveau Régional. C'est une reconnaissance de premier plan de la part des autorités, l'agrément est délivré pour une période de cinq ans à charge de le renouveler. Cette reconnaissance pourra servir dans la constitution de divers dossiers en particulier les demandes de subvention...

Je remercie l'ensemble des associations pour leur participation lors de la constitution de la demande, les diverses activités et travaux de chaque organisme ont permis de présenter un dossier suffisamment complet pour prévaloir ce résultat.

René Chéreau – Président de la FAMO

Les odeurs des champignons



L'odeur d'un champignon est un critère important, parmi d'autres, pour tenter d'identifier un champignon. Ce critère n'est pas, de loin, le plus facile car l'aptitude à détecter et identifier des odeurs est différente selon les individus.

Notre langue est assez pauvre pour décrire une odeur. Nous travaillons alors par comparaison (« odeur de ... ») ce qui n'a de sens que si nous avons la connaissance préalable de l'odeur citée. Mais l'odorat, comme chacun de nos sens, peut se travailler et évoluer (dans le bon sens ou le mauvais si nous altérons notre odorat en fumant par exemple).

Le site MycoDb.fr (http://www.mycodb.fr/guide_odeur.php) recense pas moins de 106 odeurs caractéristiques des champignons :

Abricot	Acidulée	Ail	Amande amère	Anis
Aromatique	Banane	Baume du Pérou	Bitume	Bois
Bois de cèdre	Bonbon anglais	Cadavérique	Cage aux fauves	Camphre
Cannelle	Caoutchouc	Carotte	Céleri	Chair brûlée
Chicorée	Chiffon mouillé	Chocolat	Chou pourri	Cigüe
Cire	Cire brûlée	Citron	Concombre	Corne brûlée
Coumarine	Crottin de cheval	Croûte de fromage	Crustacés	Cuir de Russie
Curry	DDT	Désagréable	Eau de Javel	Echalote
Encaustique	Encens	Epicée	Farine	Feuille de lierre
Feuille de tomate	Fleur d'oranger	Fromage fort	Fruitée	Fumée de locomotive
Gaz d'éclairage	Hareng	Herbe	Insecticide	Iode
Iris	Liqueur de poire	Maggi	Mandarine	Mastic
Menthe	Métal	Miel	Mirabelle	Moisi
Moutarde	Naphtaline	Nitreuse	Noisette	Noix de coco
Pain d'épice	Pastèque	Pélagonium	Persil	Plumes mouillées
Poire	Poisson	Poivre	Polypore	Pomme
Prune	Punaise	Purée de PDT refroidie	Rance	Rave
Régilisse	Résine	Rhubarbe	Riz sec	Romarin
Rose	Rose fanée	Sardine	Savon	Scléroderme
Soufre	Sperme	Sucre brûlé	Sueur de pieds	Tabac
Terre	Topinambour	Urine	Urine de souris	Viande
Vinaigre				

Quelques conseils :

- L'odeur est souvent plus perceptible au niveau de la chair (grattage, froissement, écrasement parfois nécessaire), au niveau des lames ou à la base du pied ;
- Les mycologues retournent souvent le champignon et l'enferment dans leurs mains repliées pour sentir son odeur ;
- L'odeur peut varier avec l'âge du champignon et est généralement plus intense au moment de la cueillette ;
- Les odeurs des petites espèces seront plus marquées si on en enferme plusieurs spécimens dans une petite boîte ;
- Pour mieux sentir un champignon, il faut procéder par brèves aspirations répétées ;
- Entraînez-vous à mémoriser des odeurs. Un nez, ça se travaille !

Quelques exemples d'odeurs caractéristiques :



Agaricus arvensis : Anisée



Clathrus archeri : Cadavérique



Amanita citrina : Rave



Russula laurocerasi : Amande amère



Lactarius deliciosus : Carotte



Coprinus picaceus : Bitume



Boletus legaliae : Chicorée



Russula purpurata : Crustacés



Tricholoma sulfureum : Gaz d'éclairage



Calocybe gambosa : Farine



Ramaria stricta : Poivre



Volvariella murinella : Pélargonium

Le champignon du mois

Boletus aestivalis (Paulet) Fr.

(Cèpe d'été)

MB p. 34 - GEPR p. 92 - RC p. 430



Cette espèce précoce (de mai à septembre) pousse sous les feuillus. Elle se caractérise par un réseau blanc sur toute la hauteur du pied.

Chapeau : 4 à 20 cm sec et velouté, de couleur brune assez variable et plus ou moins claire.

Pores : serrés et concolores aux tubes.

Tubes : fins, blanchâtres devenant plus ou moins jaunes.

Pied : beige avec un réseau blanc très marqué et étendu.

Chair : blanche.

Habitat : sous feuillus.



Photos B.Helsens

Cette espèce est très ressemblante au Cèpe de Bordeaux *Boletus edulis*. Une confusion est également possible chez les jeunes spécimens avec le Bolet amer *Tylopilus felleus*. Quelques critères permettent de les distinguer :

Boletus aestivalis	Boletus edulis	Tylopilus felleus
<ul style="list-style-type: none"> • Chapeau au revêtement sec, velouté ; • Marge concolore au chapeau ; • Pores blancs ; • Réseau blanc bien marqué sur la totalité du pied ; • Chair blanche partout ; • Pousse en fin de printemps et début d'été (mai à septembre). 	<ul style="list-style-type: none"> • Chapeau au revêtement gras au toucher ; • Marge blanche en périphérie du chapeau ; • Pores blancs ; • Réseau blanc généralement juste au sommet du pied ; • Chair brun rosé sous la cuticule ; • Pousse plus tardive. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chapeau sec ; • Pores blancs devenant roses ; • Chair blanche à ocre grisâtre ; • Réseau brun foncé formant des grosses mailles en relief ; • Espèce précoce.

Si la confusion avec *Boletus edulis* n'amène aucun risque, les deux espèces étant de bons comestibles, la confusion avec *Tylopilus felleus* peut rendre un plat totalement immangeable du fait de l'extrême amertume de cette dernière espèce.

☞ Attention, dans tous les cas, ne consommez pas un champignon si vous n'êtes pas certain de sa détermination.