



### Lettre d'informations n° 1 - Septembre 2015

## Festival Arts et Nature "Forêts" à Paimpont



Le week-end des 18, 19 et 20 septembre 2015 se déroule, à Paimpont (35) le 3ième festival Arts et Nature "Forêts" organisé par l'association La plume et la feuille.

De nombreuses sorties naturalistes sont organisées dont une sortie mycologique avec la SMR mais aussi des conférences, des spectacles, etc.

Vous pouvez vous rendre sur le site internet du festival : <http://festivalartetnature.jimdo.com/>

## Animation mycologique le 25 octobre

La sortie programmée du dimanche 25 octobre en forêt de Villecartier fera l'objet d'une animation mycologique. Notre ami Jean-Claude Chérot est l'organisateur de ce jeu basé sur les connaissances mycologiques.

3 parties composent ce jeu :

- 1 - Cueillir 10 champignons différents en les étiquetant correctement dans un panier ou autres récipients (noté sur 100 points)
  - 2 - Répondre à un questionnaire mycologique de 10 questions (100 points)
  - 3 - Présentation des cueillettes (100 points)
- Soit un total de 300 points.

Tous les adhérents, débutants ou initiés, peuvent participer. Des catégories différentes seront créées. Ce jeu se veut convivial et doit se dérouler dans la bonne humeur.

Il est conseillé à chaque participant de se munir de livres mycologiques, de crayons, de carnet.

## Nouvelle publication

La sortie de l'ouvrage *Biodiversité et évolution du monde fongique* vient d'être annoncée.

Il s'agit du troisième volume de la collection *Les cahiers de la biodiversité* édité chez EDP Sciences et qui a pour but d'explorer l'extraordinaire biodiversité de notre planète. Voir en pièce jointe la présentation de la collection des cahiers de la biodiversité.

Coécrit avec le professeur David Garon de l'Université de Caen, ce livre est destiné tout autant aux étudiants, qu'à un large public passionné par l'univers fascinant des champignons.

L'ouvrage est très richement illustré de dessins et d'aquarelles qui en facilitent la lecture.

Auteur :

Jean-Christophe Gueguen de l'Université Paris René-Descartes

Docteur en pharmacie, pharmacien industriel, naturaliste illustrateur

## Mycologie et santé

### *Tiques et maladie de Lyme*

Une partie de l'émission de France Inter "La tête au carré" du 4 septembre dernier était consacrée aux tiques et à la maladie de Lyme.

« La maladie de Lyme est une infection bactérienne transmise par les tiques qui se répand dans des proportions inquiétantes dans le monde entier. Paralyse faciale, foulures articulaires, méningite... Les malades vivent l'enfer. Face à cette épidémie, le monde médical est dépourvu, voire désarmé : tests peu fiables, protocole thérapeutique incertain, communauté scientifique divisée »



Voici le lien pour réécouter cette émission <http://www.franceinter.fr/player/reecouter?play=1148025>  
La partie consacrée aux tiques est sur la plage horaire de 18m30s à 29m.

Chaque promeneur en forêt se doit de prendre en compte les risques possibles liés aux tiques.

**Shiitaké cru = danger**

### Le champignon Shiitaké peut être dangereux

La consommation de ce champignon asiatique peut être dangereuse pour l'homme à l'état cru ou insuffisamment cuit, avec un risque de réaction toxique sur la peau. La direction générale de la concurrence, de la consommation et de la représen-

sion des fraudes a averti l'opinion publique, hier, sur les dangers du Shiitaké, aussi appelé le Lentin du chêne. Elle recommande de « faire cuire suffisamment le champignon avant de le manger qu'il soit acheté frais, séché ou en poudre ».

QUEST-FRANCE 22/02/2015

### Champignon noir : cuit, mais pas cru

La consommation de shiitaké cru, ou pas assez cuit, peut être à l'origine de réactions cutanées d'origine toxique à type de dermatite très prurigineuse, apparaissant de façon retardée – 1 ou 2 jours – après l'absorption. Cet effet, bien connu en Asie, est de description plus récente dans les pays occidentaux, mais l'engouement pour ce type de champignons s'accompagne d'une augmentation du nombre de cas décrits. Les lésions papulaires sont de petite taille, généralisées et très prurigineuses. Elles disparaissent en une dizaine de jours\*.

De façon générale, les champignons ne doivent pas être consommés crus, à l'exception des champignons de Paris.

\* Hérault M et coll. Shiitake Dermatitis Now Occurs in France. Ann Dermatol Venereol 2010 Apr;137(4):290-3.

### Un peu d'humour

Tristan BERNARD :

" Où avez-vous attrapé ces mycoses ? "

" Désolé docteur, un vrai amateur ne révèle pas ses coins à champignons ! "

COLUCHE :

" Les amours sont comme les champignons. On sait si elles appartiennent à la bonne ou à la mauvaise espèce que lorsqu'il est trop tard. "