



## Lettre d'informations n° 8 - Avril 2016

### Assemblée Générale de la S.M.R. du 2 avril 2016



Les adhérents de la Société Mycologique de Rennes se sont rassemblés le samedi 2 avril 2016 à l'Ecomusée du Pays de Rennes pour la 27<sup>ème</sup> Assemblée Générale annuelle de l'association.

Cette assemblée Générale est un lieu d'échange et de partage entre les adhérents. C'est également un moment privilégié pour que les adhérents se connaissent et reconnaissent les bénévoles qui assurent le fonctionnement de la SMR.

#### Résumé de l'AG

La feuille d'émargement permet de constater la présence ou la représentation de 57 adhérents.

#### **15h00 Ouverture de l'Assemblée Générale**

Le secrétaire Bertrand Helsen salue les adhérents présents et déclare ouverte la 27<sup>ème</sup> Assemblée Générale de la Société Mycologique de Rennes.

#### **Rapport moral : rétrospective des activités de l'année 2015 et de l'action des bénévoles.**

Présenté par Henri PAYANT, président.

Introduction du rapport d'activités 2015 : « Les saisons de printemps et d'automne ont été très réussies à tous les niveaux aussi bien lors des sorties figurant à notre programme que lors des sorties avec les groupes extérieurs ainsi qu'avec les partenariats conduits avec diverses associations.

L'exposition annuelle à l'écomusée de la Bintinais a réuni comme l'an dernier près de 1000 visiteurs : un très grand succès.

Certaines de ces activités ne pourraient voir le jour sans le soutien de collectivités rennaises telles que l'Ecomusée du pays de Rennes et l'Ecocentre de la Taupinais qui accueillent et accompagnent ces projets.

Le nombre de familles adhérentes est passé de 118 à 138 au titre de l'année 2015 et environ 67% de nos adhérents viennent de Rennes ou de Rennes-Métropole.

Notre site Internet est toujours très visité. En 2015, nous avons eu 7474 visiteurs sur notre site.

La SMR propose toujours un programme varié et riche en sorties, cours et formations.

La diversité et la richesse de ce programme ne sont possibles que grâce à l'investissement des administrateurs de l'association et des bénévoles actifs. Qu'ils soient ici remerciés pour leur aide dans l'organisation et l'encadrement des sorties, leur participation à la mise en place de l'exposition annuelle et leur travail continu pour le fonctionnement, la promotion et la reconnaissance de la Société Mycologique de Rennes. »

↳ Le rapport d'activités complet peut être envoyé aux adhérents qui en font la demande.

**Le rapport d'activités 2015 et de l'action des bénévoles a été adopté à l'unanimité des adhérents présents ou représentés.**

#### **Bilan financier 2015 et budget prévisionnel 2016**

Présenté par Christian CHAPIN, trésorier.

Christian CHAPIN présente les comptes de l'année 2015 suivis du budget prévisionnel pour l'année 2016.

Bilan de l'année 2015		
Produits d'exploitation	Charges d'exploitation	Résultat d'exploitation
5023,70 €	3248,49 €	1775,21 €



## Société Mycologique de Rennes

### Résultat net 2015

1800,15 €

Le budget prévisionnel reprend les charges et les produits du fonctionnement habituel de la Société :

### Budget prévisionnel 2016

Produits d'exploitation	Charges d'exploitation	Résultat d'exploitation
4055,00 €	4055,00 €	0,00 €

**Le bilan financier 2015 et le budget prévisionnel 2016 ont été adoptés à l'unanimité des adhérents présents ou représentés.**

La cotisation 2016 est maintenue à 20 € par famille avec un tarif réduit à 10 € pour les étudiants et les bénéficiaires du RSA ou de l'ASPA sur présentation d'un justificatif.

↳ Le détail du bilan 2015 et le budget 2016 peuvent être envoyés aux adhérents qui en font la demande.

### **Le programme d'activités**

Présenté par Denis GUILLET, vice-président.



Un programme riche et varié est présenté aux adhérents présents.

5 sorties sont prévues au printemps sur des sujets divers : oiseaux, mousses, botanique, algues. Milieu marin.

11 sorties mycologiques sont prévues entre le 25 septembre et le 4 décembre. L'exposition sera organisée le week-end des 15 et 16 octobre à l'Ecomusée du Pays de Rennes.

Ce programme a été remis aux adhérents 2016 et sera envoyé par courrier aux adhérents n'ayant pas pu participer à l'Assemblée Générale.

### **Election au Conseil d'Administration**

Étaient sortants en 2016 : Jean-Claude Fichet, Patrick Gailhard, Denis Guillet, France Ledoux, Annick Lefebvre.

3 autres sièges étaient vacants au sein du Conseil d'Administration suite au décès, en 2015, de notre regretté ami et administrateur Claude Le Balch et suite aux démissions de Florence Joly et Dominique Delarue.

Les membres sortants du Conseil d'Administration ont tous proposé leur candidature pour le renouvellement de leur mandat. 3 adhérents ont proposé leur candidature : Philippe Ader, Jocelyne Bourrié, Dimitri Bacro.

Ces candidatures ont été soumises au vote de l'Assemblée Générale et acceptées à l'unanimité des personnes présentes ou représentées.

Le Conseil d'administration s'est réuni à l'issue de l'AG pour élire son bureau qui est composé comme suit :

Président de la SMR : **Henri Payant**

Vice-président : **Denis Guillet**

Trésorier : **Christian Chapin**

Secrétaire : **Bertrand Helsens**

Trésorier adjoint : **Claude Boulier**

Secrétaires adjoints : **Bernard Fleureux, Catherine Payant**

Membres du conseil d'administration : Philippe Ader, Dimitri Bacro, Noël Blondel, Jocelyne Bourrié, François-Xavier Boutard, Jean-Claude Chérot, Jean-Claude Fichet, Gérard Francq, Patrick Gailhard, Loïc Grillot, France Ledoux, Annick Lefebvre, Cécile Persehaie, Pascal Peuch.



### Projets pour 2016

- Un local associatif à la Maison de la Consommation et de l'Environnement (MCE) à Rennes ;
- Mise en place d'un partenariat avec le service départemental des espaces naturels ;
- Meilleure prise en charge des nouveaux adhérents.

## Espaces naturels sensibles



Ile Besnard – Saint Malo Photo B.Helsens



Vallée du Canut – Photo B.Helsens

Une convention de partenariat va prochainement être signée entre la Société Mycologique de Rennes et le service des Espaces Naturels Sensibles du département d'Ille-et-Vilaine.

Menacés, les espaces naturels sensibles sont protégés et depuis 1985, les services du Département en assurent la gestion pour garantir la pérennité de ces sites reconnus pour leur intérêt écologique, paysager ou géologique. Ils présentent une grande diversité de paysages et de milieux naturels : tourbières, bocage, étangs, bois, gravières... Ils sont généralement ouverts au public mais avec un accès limité.

Etendus sur 2 900 ha, 53 sites d'Ille-et-Vilaine sont actuellement classés Espaces naturels sensibles et d'autres sont en cours de classement. Parmi les sites ouverts au public on trouvera l'étang de Careil, l'anse Du Guesclin, le vallon de la Chambre au Loup, la vallée du Canut, les landes de Cojoux, etc.

La convention permettra à la SMR de faire des inventaires mycologiques dans ces sites et en contrepartie une autorisation de pénétration en dehors des accès publics nous sera donnée.

Mais attention, il ne s'agit pas d'un libre accès des adhérents de la SMR à ces sites. Pour chaque sortie d'inventaire effectuée, nous devons faire une demande d'autorisation.

Pour en savoir plus sur les ENS :

<http://www.ille-et-vilaine.fr/fr/espaces-naturels-sensibles>

Bertrand HELSENS

## Un local pour la SMR

Après plusieurs années de recherche et de questionnement, la SMR a trouvé une structure d'accueil pour ses activités. En effet notre candidature à la Maison de la Consommation et de l'Environnement (MCE) a été acceptée lors de l'AG de la MCE du 21 mars dernier.

L'organisation pratique de cet accueil est en cours de finalisation mais nous pourrons d'ores et déjà disposer de salles de réunion, d'un local pour entreposer du matériel, d'un fonds documentaire où vous pourrez trouver la documentation de la SMR.

Nous pourrons également y assurer des permanences et les cours du lundi soir.





### Comment se rendre à la MCE :

Adresse : 48 boulevard Magenta à Rennes

Téléphone : 02.99.30.35.50 (standard)

Un parking à vélos est à votre disposition

Accès métro : La MCE est à 2 mn de marche des stations Gare ou Charles de Gaulle

Bus : ligne 1, 2, 3 ou 11



Bertrand HELSENS

## Carême et champignons ?

Qu'est-ce qu'on appelait « viande des bois » ?



*Grifola frondosa* (appelé Poule des bois) – Photo B.Helsens

Au Moyen-Age, en période de carême, dans la religion chrétienne, comme il était interdit de manger de la viande, celle-ci était remplacée par ce que l'on appelait la « viande des bois » dite viande d'abstinence » qui n'était autre que des champignons récoltés et conservés tout au long de l'année pour les repas maigres de l'hiver chrétien.

Avec l'application du carême suivi avec beaucoup d'obéissance, l'usage de consommer des champignons, plus particulièrement dans certains pays comme la Russie, la Hongrie, se développa de manière significative.

On retrouve aussi dans le ramadan, carême musulman, la notion « champignon ». Le jour de fin de jeûne s'appelle l'*aid el fithr*, traduire « jour du champignon, la racine « f-th-r » se trouvant dans le mot désignant en arabe, des champignons vénéneux : *el fithr*.

Les mots « carême et champignon » peuvent donc se côtoyer en cette période d'abstinence (qui ne dure que quarante-six jours). Cependant, le mot 'champignon', seul, nous accompagnera avec plaisir tout le reste de l'année.

*« Les trois premiers jours de la première semaine du grand Carême, il y avait avant-guerre, un très grand marché annuel des champignons à Moscou, qui se terminait par d'importantes transactions. Les fournisseurs, les revendeurs, commis-voyageurs, etc. arrivaient des quatre coins de l'Empire. On y trouvait des Cèpes (blancs séchés), des Lactaires et des Armillaires desséchés. Mais ces champignons assez médiocres n'étaient achetés que par les paysans qui s'approvisionnaient pour les repas maigres du carême ».*

Entre autres références : Revue de Mycologie - Olsoufieff - 1936  
France LEDOUX



## Le champignon du mois

### Calocybe gambosa

### Tricholome de la Saint Georges

Pour certains, il est à classer au top 5 des meilleurs champignons

***Calocybe gambosa*** (Fr. :Fr.) Donk

**Excellent comestible**

(Tricholome de la Saint-Georges)

M.B. p. 166 GEPR p. 538 R.C. p. 252

C'est le fameux « **vrai** » mousseron que beaucoup de mycologues considèrent comme le meilleur des comestibles.

- Chapeau bombé, blanc crème, ivoire, mais parfois couleur croûte de pain d'un beau brun clair ;
- Marge enroulée, blanche ;
- Lames blanches à crèmes, adnées, très serrées ;
- Pied blanc épais en rapport avec le chapeau ;
- Odeur et saveur de farine ;
- **Habitat : pousse dans l'herbe, sous les rosacées, dans les parcs, bords herbeux, chemins, en [Avril-Mai](#) ;**
- Sporée blanche ;
- Il apprécie par-dessus tout qu'il pleuve abondamment quelques jours avant sa sortie, par contre il n'aime pas le vent.



Photo B.Helsens



Photo M.Richard



Photo H.Payant

#### Risques de confusions :

- L'inocybe de Patouillard *Inocybe patouillardii* est plus élancé et à odeur fruitée. Il peut être mortel. Les caractères essentiels de différenciation sont l'odeur de farine de *Calocybe gambosa* et la tendance au rougissement de l'*Inocybe* de Patouillard ainsi que sa pousse principalement sous tilleuls.
- L'entolome livide *Entoloma sinuatum* (Syn *Entoloma lividum*) pousse **normalement** plus tard dans la saison (à partir du milieu de l'été) et a des lames moins serrées.

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

France LEDOUX  
Avril 2016