

Lettre d'informations n° 24 – 2017/08

Un nom pour la lettre mensuelle

Suite à notre appel, vous avez été quelques-uns à proposer un nom pour cette lettre mensuelle. Voici les propositions reçues :

- Les Echos de la SMR
- Mycophyllus
- Myco journal
- Myconews
- Web mycophyllus
- e-mycophyllus
- Sporées brétiliennes
- La Gazette de la SMR
- Echo Myco de la SMR
- Le journal des spores 35
- Info myco 35
- La gazette du mycologue 35
- Le mois de la SMR
- Les potins de la Coulemelle
- Des mots myco
- Communiqués Myco
- Eveil Myco
- Bulletin Myco

A vous de choisir le nom que vous préférez pour la lettre d'informations mensuelle. Envoyez-nous un petit message par mail pour nous indiquer votre choix. N'hésitez pas également à dire ce que vous pensez de cette lettre : vos rubriques préférées, vos attentes, ce que vous aimez ou ce que vous n'aimez pas...

Notre adresse de messagerie mail : societemycologiquederennes@orange.fr

Le champignon du mois : Le Marasme des Oréades *Marasmius oreades*

Par Bertrand HELSENS



Marasmius oreades, Pacé le 24/07/2017 (Photos B.Helsens)

Entre mai et octobre, dès les premières pluies, il est possible de rencontrer dans les prés, les pelouses, les bordures d'allée un petit champignon de couleur ocre à beige clair poussant souvent en rond de sorcière.

Le Marasme des Oréades, classé dans les bons comestibles, demande toutefois quelques précautions dans sa détermination car les risques de confusion sont importants.

Un critère essentiel est le **pied coriace** qui peut être vrillé plusieurs fois sans casser.

Le chapeau (2 à 5 cm), dans sa jeunesse, est brun-roux, devient beige puis crème pâle en vieillissant. Son **bord est souvent cannelé, ondulé**, mais généralement pas strié.

Les lames sont échancrées, espacées, parfois interveinées, blanchâtres.

Le pied (4 à 10 cm) est plein, ferme et coriace de couleurs crème à ochracée.



Dégage d'abord une odeur de foin coupé puis une odeur cyanique (amande amère).

Il ne pousse jamais de manière isolée et est souvent en rond de sorcières ou en ligne.

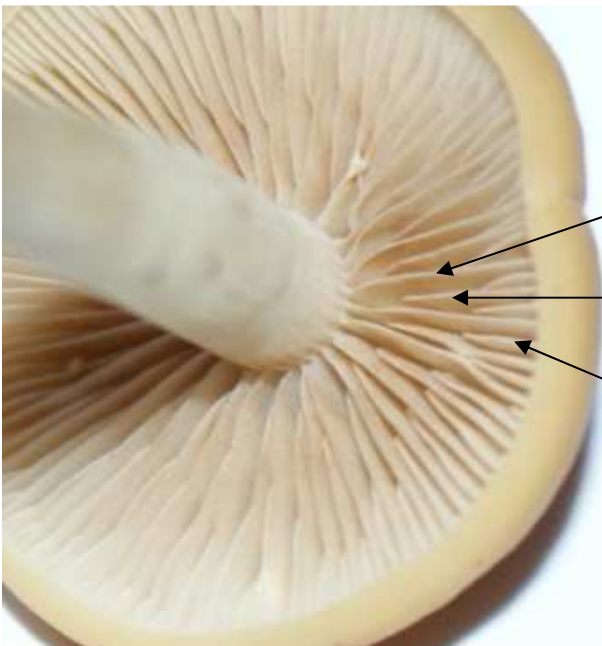
De très nombreuses autres espèces de marasme sont assez semblables au Marasme des Oréades et ne peuvent être différenciées qu'après un examen microscopique. Ces espèces proches ne sont pas toutes aussi bon comestible et sont parfois toxiques.

Il peut être également confondu par les débutants avec certains laccaires voire avec des petits clitocybes ou inocybes poussant dans l'herbe et dont certaines espèces sont très toxiques. Il faut donc rester très prudent avant de consommer des Marasmes des Oréades.

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

Un peu de vocabulaire mycologique : Lames, lamelles, lamellules

Par Bertrand HELSENS



Lames

Elles occupent tout le rayon du chapeau de la marge au pied

Lamelles

Ce sont des lames qui n'atteignent pas le pied.

Lamellules

Ce sont des lames très courtes qui occupent moins de la moitié du rayon du chapeau.

Agrocybe arvalis – Photo B.Helsens

Un champignon de l'âge des dinosaures.

D'après les publications : Le Monde.fr Sciences du 10 juin 2017 et Sciences et Vie.

Proposé par Henri PAYANT

Des scientifiques ont découvert le fossile rare d'un champignon datant d'environ 115 millions d'années, de très loin le plus ancien spécimen jamais trouvé et qui poussait au temps des dinosaures. (99 millions d'années était le record à battre.)

Ce petit champignon de cinq centimètres de haut, identique à ses lointains descendants contemporains, a été découvert au Brésil qui se trouvait à l'époque sur le super-continent du Gondwana. (Cette énorme masse continentale s'est ensuite brisée pour former l'Amérique du Sud, l'Afrique, l'Antarctique, l'Inde et l'Australie.)

Son nom : « *Gondwanagaricites magnificus* »

Une observation avec un microscope électronique a révélé qu'il avait des branchies sous son chapeau plutôt que des spores ou des épines, des structures qui peuvent aider à identifier les espèces de champignon, précise Sam Heads, un paléontologiste de l'université d'Illinois à Urbana-Champaign.

Il est co-auteur de cette communication qui fait l'objet d'une présentation dans la dernière édition de la revue américaine *PLoS One* datée du 7 juin. Ces chercheurs ont classé ce champignon dans l'ordre des agaricales et l'ont baptisé « *Gondwanagaricites magnificus* ».

Un fossile de champignon unique

Tombé dans une rivière à la suite probablement d'un glissement de terrain, ce champignon a été emporté vers un lagon où il a été enterré dans des sédiments et s'est fossilisé, un scénario conforté par les fossiles d'insectes et de plantes trouvés au même endroit.

Selon, le professeur Heads, l'eau de ce lagon devait être très salée et contenir peu d'oxygène, empêchant toute vie dans ses fonds. « *Ce fossile est assez étonnant car les champignons sont vraiment éphémères* », pointe ce chercheur. « *Dès qu'ils sortent de terre, ils poussent et généralement disparaissent en quelques jours* », ajoute-t-il.

Si les fossiles de cette époque sont plutôt monnaie courante, il est en revanche beaucoup plus rare de découvrir un fossile de champignon, du fait de leur durée de vie très courte (quelques jours à peine) et de leur dégradation rapide qui réduit fortement leurs chances de fossilisation... C'est même l'unique fossile de champignon connu à ce jour préservé dans une formation calcaire stratifiée (les autres étaient fossilisés dans l'ambre).

Un agaricale



Ses dimensions, son chapeau arrondi et épais ainsi que la disposition de ses lamelles* et l'absence de voile autour des spores sont autant d'indices qui le rattachent à l'ordre des Agaricales, comme le champignon de Paris *Agaricus bisporus* ou la célèbre Amanite tue-mouche.

De plus, leurs chair et structures sont fragiles et se dégradent très rapidement ce qui fait que les chances de fossilisation sont extrêmement faibles, explique-t-il.

Des filaments fongiques fossilisés avaient déjà été découverts datant de plusieurs centaines de millions d'années mais seulement dix champignons entiers fossilisés avaient été trouvés, dont le plus ancien remontait à 99 millions d'années. Mais tous ces champignons avaient été fossilisés dans de l'ambre.

Les champignons ont évolué avant les plantes et sont responsables de la transition des végétaux du milieu aquatique à un environnement terrestre, précisent ces scientifiques.

Au moment où « *Gondwanagaricites magnificus* » est sorti de terre, les toutes premières plantes à fleur étaient apparues et connaissaient une énorme évolution, relève le professeur Heads.

« Il y avait aussi des dinosaures qui piétinaient ces lieux et des ptérosaures qui volaient dans le ciel ainsi qu'une faune très différente », ajoute-t-il.

Des surprises dans nos pots de fleurs

Par Bertrand HELSENS

Nos plantes d'intérieurs, mais surtout leur pot, peuvent nous réserver des surprises mycologiques.



En effet le 21 mai 2015, je découvrais ce petit champignon au pied d'un caoutchouc *Elastica robusta* dans le terreau horticole.

Chapeau : environ 1 cm de diamètre, blanc teinté d'ochracé au centre, conico-convexe, finement pulvérulent.

Pied : 2 x 0,1-0,2 cm, égal, cylindrique, pulvérulent avec un semblant de zone annulaire, blanchâtre au-dessus de cette zone et vaguement ochracé en dessous.

Lames : blanchâtres, serrées, adnées.

L'analyse microscopique permettait de déterminer de manière certaine *Pulverolepiota pulverulenta f. minima*, nouvelle espèce pour l'inventaire mycologique de la Bretagne.

Pulverolepiota pulverulenta f. minima : en entier et détail du pied

Photos B.Helsens

Un conseil : surveillez vos pots de fleurs, ils peuvent vous réserver des surprises !

Quel avenir pour la lettre mensuelle ?

Par Bertrand HELSENS

Vous recevez depuis 2 ans une lettre d'informations mensuelle. Cette lettre avait pour objectif premier de garder un lien avec vous, adhérents de la SMR, même dans la période creuse au niveau mycologique.

Un lien sous forme d'informations sur la vie de l'association, sur les espèces intéressantes récoltées en Ille-et-Vilaine, sur la mycologie en générale, sur la détermination des espèces...

Cette lettre risque de disparaître car les rédacteurs d'articles et de notes se font de plus en plus rares. Seuls 4 ou 5 membres du conseil d'administration s'intéressent à cette publication en enrichissant son contenu de manière plus ou moins régulière ou en effectuant une relecture assidue.

Pour le moment, nous continuons avec ce 24ème numéro du mois d'août 2017, peu fourni il est vrai, vacances obligent.