

# le petit bulletin

De la Société mycologique de Seyssinet-Pariset

N° 4 Janvier 2005

## Sommaire

- Le mot du Président
- Le Bureau 2005
- Le virus de la cueillette .....
- Mycotoxicologie (suite 3)
- Débuter avec les réactifs  
macrochimiques
- Qui dit mieux
- La toque
- Les principales activités  
de l'automne 2004
- Première sortie
- Le cochon de lait
- Les activités du 21 Janvier  
au 30 Juin 2005
- Les meilleurs coins .....
- Le petit bulletin (info.)



La Commission du  
"BULLETIN"  
Vous présente ses

**Meilleurs  
vœux  
pour  
l'année  
2005**



Place André-Balme  
38170 SEYSSINET-PARISSET  
<http://champignons38.free.fr>

## Le mot du Président

*Je souhaite à tous une bonne et heureuse année 2005. Qu'elle vous apporte tout ce que vous désirez et de belles récoltes de vos carpophores préférés.*

*La fin de l'année à été un peu tumultueuse au sein de notre belle société. En effet, à l'issue de l'assemblée générale, nous avons enregistré les démissions du président Jean-Luc Fasciotto et du trésorier Laurent Richeton. Un nouveau bureau a été élu, dont vous découvrirez la constitution dans ce bulletin.*

*Pour cette année 2005, nous aurons la lourde tâche d'organiser la session mycologique d'automne de la FMDS. Elle se déroulera du 30 septembre au 2 octobre à Méaudre sous l'égide de notre cher Gilbert originaire du Vercors.*

*De plus, notre société fête ses 30 ans d'existence, et nous fêterons dignement cet évènement lors de notre exposition d'automne du 8 au 10 octobre.*

*C'est avec grand plaisir que j'assurerais la présidence pour cette année 2005, dans la convivialité, et l'amitié.*

Jean-Paul Jorge

## Le Bureau & le Conseil d'Administration 2005

<b>Président</b>	Jean-Paul JORGE	04.76/ 84.60.22
<b>1<sup>er</sup> Vice-Président</b>	Gilbert BONTHOUX	04.76/ 96.60.36
<b>2<sup>ème</sup> Vice-Président</b>	Pierre BAYNAC-MAURY	04.76/ 40.65.98
<b>TRESORIER</b>	Christian PERRIN	04.76/ 09.53.80
<b>TRESORIER-adjointe</b>	Anne- Marie DI CHIARO	04.76/ 49.58.97
<b>SECRETAIRE</b> Adjointes	Nicole DUSSERT Yvette BERGER – Nicole CIANCI – Josiane PERRIN	04.76/ 27.09.32
<b>BIBLIOTHECAIRES</b> Adjointe	Anne- Marie DI CHIARO Yvette BERGER	04.76/ 49.58.97
<b>BOTANIQUE</b>	Bernard BROCHENIN	04.76/ 09.35.93
<b>MYCOLOGIE</b> Formation	Pascale DONDEY	04.76/ 25.01.28
Sorties-terrain	Georges LAMBERT J.P. Jorge – B. Brochenin – M. Richard	04.76/ 96.39.17
Déterminations	à définir	
<b>ANIMATIONS</b>	Georges LAMBERT	04.76/ 96.39.17

P. Baynac-Maury – M. Montillet – Cl. Vicherd  
G. Chapuis – J. Perrin

**COORDINATION  
EXPOSITION :**

Evelyne ANDRIEU

**BULLETIN**

Responsable	Pierre BAYNAC-MAURY	04.76/ 40.65.98
Coordination	Mina MEDJMEDJ	04.76/ 21.28.31
Correction	Josette MONPERT	04.76/ 98.53.12
Edition-routage	Yvette BERGER	04.76/ 48.78.63

**MATERIEL**

Paul MONTILLET 04.76/ 22.76.04  
J. Guillome – F. Gonda – G. Suza – A. Simon

**COMMUNICATION  
& PUBLICITE**

Mina MEDJMEDJ  
Christine LATIL

**SITE INTERNET**

Jean-Paul JORGE 04.76/ 84.60.22  
Jean DEBROUX

FIN

**Mycologie.**

**Le virus de la cueillette ne s'achète pas, il se mérite.**

Au commencement était le chasseur prognathe et la femelle qui va avec. De Willendorf plus que de Milo, son abondante cellulite protégeait celle-ci du froid, favorisant la survie de l'espèce. Rebelle, indépendante (ses fugues répétées hors de la caverne conjugale), la femme du chasseur était cueilleuse et plutôt infidèle. Son mâle, cependant, s'obstinait à vouloir la nourrir à sa façon. S'acharnant pour cela sur des pauvres bêtes qui ne lui avaient rien fait, il stockait leurs dépouilles dans une grotte prévue à cet usage puis se mettait à la recherche de sa compagne, officiellement partie « aux champignons ».

La traque pouvait durer des semaines. Enfin débusquée, la malheureuse était rabattue dans un fourré et battue au gourdin devant les voisins accourus en masse. L'humiliation était à son comble lorsque le vil hominien piétinait sa récolte de lycoperdons avant de la ramener au foyer par la tignasse. Là, enfermée dans le noir et l'humidité, surveillée et harcelée en permanence sur ce qui allait devenir son lieu de travail, la femme finit par se résoudre à la sédentarité. C'est ainsi que naquirent la cuisine et le rouleau à pâte.

Est-ce pour retrouver la liberté de ces ancêtres vagabondes que je sillonne les forêts, l'oeil et la narine à l'affût du plus modeste cryptogame ? La chasse me répugne, la pêche me laisse froide, mais la cueillette, ah la cueillette des champignons ! Vestige de ces époques reculées, sa pratique s'est généralisée. Passant de la femme à l'homme puis de l'homme à l'automobiliste.

Il faut le voir, sa bagnole planquée dans un bosquet, tomber en prière devant un « rond de sorcière » frais éclos, narguer les promeneurs bredouilles d'une poignée de pieds violets, vider spores et lamelles sur le plateau de son capot en commentant au “natel” l'importance de sa prise. Devant ce spectacle, le doute n'est plus possible : le champignon est un virus originel, probablement héréditaire.

Moi, à ma première attaque, j'ai cinq ou six ans et je suis seule avec papa. Il a mis son pantalon de velours côtelé, ses souliers militaires et son béret basque. Le canif rouge pend à sa ceinture, au bout d'une chaînette d'acier. Il porte le panier de ma mère, celui du marché. Cet attribut détourné lui donne un air vaguement comique. Il s'accroupit pour rajuster mon bonnet. La laine rêche me pique, je proteste, papa me brusque, impatient. Serrant mes avant-bras, de sa voix grave, il fixe les règles du jeu : interdiction absolue d'arracher, d'écraser ou de toucher un champignon. Je promets.

Cérémonies...

C'est l'été indien, un début d'après-midi. Le stratus vient de se déchirer. Le sous-bois est touffu, encore gris de fumées rampantes, les épécéas sont des flèches noires braquées sur le ciel. Tout de suite, nous marchons trop vite. Je traîne, je rechigne, j'ai froid dans mes bottes caoutchouc... Deux champignons précis marquent cette première expérience. Une féérique amanite tue-mouche et, le long d'une clairière, ces trois rangées de polypores des brebis, dont la profusion justifie l'arrêt immédiat de notre expédition.

Hiver, printemps, été, la mycologie ignore les saisons. Contagieuse, elle a atteint ma mère, mes cadets, des kyrielles d'amis en chaussettes rouges et leurs enfants. Dans les Préalpes, sur les crêtes du Jura, dans les sapinières ou sous les foyards, elle anime torrées et randonnées. Papa est un redoutable pédagogue. On ramasse tout ce qu'on trouve, et au retour, on étend la moisson sur un vieux journal. On recense, on contrôle, on trie en famille sur la table de la cuisine, le nez et le crayon dans les guides. Papa les préfère avec des dessins, maman

trouve les photos plus fiables. Leur poésie comble tous mes sens. À mon oreille, l'aristocrate Inocybe de Patouillard décroche une majuscule et un bon premier prix. Et les couleurs ! Pézize écarlate, entolome livide, strophaire vert-de-gris, russule dorée. Mon odorat s'affine : clitocybe, tricholome, meunier, je repère l'anis, le savon, la farine, avant le camphre et bientôt le cadavre, en imagination. Mon toucher glisse du visqueux d'un cortinaire au glutineux d'un gomphide, dérape sur le chapeau d'un épervier, pour rebondir sur la langue élastique d'un trémelle gélatineux. Mon goût évolue, varie selon les mélanges que mon père compose comme des bouquets. Pas d'innovations, ni d'audace gastronomique. La littérature spécialisée confirme sa longue expérience : si les « vénéneux » sont forcément mauvais, les plus beaux ne sont pas les meilleurs. Les « médiocres » et les « sans valeur » sont froidement écartés. Par quelle faveur le tome 2 de l'album Silva juge-t-il le dégoûtant phallus impudique « comestible à l'état d'œuf pour certains amateurs » ? Papa sourit sans répondre, jette les réprouvés dans la poubelle, change de journal et s'attelle à la corvée de nettoyage. Une cérémonie. À sec, de son éternel canif rouge, il gratte la terre et les aiguilles, élimine les chapeaux trop spongieux, pèle ou raccourcit les pieds trop fibreux. Des vers s'en échappent, leurs virgules blanches se tortillent jusque sur le bois sombre. Derrière nous, la cuisinière se prépare à prendre le relais. Elle hache les échalotes, émince l'ail et le persil, graisse la poêle, ou chauffe l'eau du blanchiment...

Une passion sans descendance. Aujourd'hui, maman achète ses agarics au supermarché. Papa ne court plus les bois, à cause de cette arthrose dans le genou. De toute façon, le Communal, le Jura ne sont plus ce qu'ils étaient. Dévastés, ratiboisés, un désastre écologique. Le chômage, la retraite anticipée, les escouades de cueilleurs au portable et à la lampe de poche ont gâché le métier. Au village, Monsieur Stauffer, le roi des petits gris, est mort sans descendance. Monsieur Luthi veut bien céder quelques bolets bais de temps à autre, mais dire ses coïns, même pour de l'argent, il préférerait crever. Je le comprends.

Le virus mycologique ne s'achète pas. Son développement se mérite. Mon fils a fait une grosse rechute fin septembre. Lui qui prend sa voiture pour descendre de 300 mètres sur le Pod chaud-de-fonnier, il a marché trois jours dans l'Oberland pour quelques clitopiles de plus. Et le voilà déjà qui me fait la leçon. Il paraîtrait qu'un bon nombre des espèces que je dédaigne « on se demande pourquoi » sont délicieuses au vinaigre : « Evidemment, c'est du temps et du boulot ! Tiens, je t'en ai apporté un bocal. Au grand-père aussi. Il n'en revenait pas ! ».

Anne Rivier  
( Domaine Public du 05 / 11 / 1999 )



## MYCOTOXICOLOGIE (suite 3)

par Gilbert BONTHOUX

### 1 - Syndrome gyromitrien.

C'est un syndrome d'apparition récente. Dans les livres de mycologie un peu anciens, le *Gyromitre* était déclaré "comestible". Il a fallu un arrêté datant d'octobre 1991 pour en interdire la vente en France.

L'intoxication, rare dans notre pays, plus commune en Europe de l'Est, est imprévisible, allant de la simple indigestion à la mort. Sa gravité varie en fonction de l'individu, du mode de préparation, de la quantité ingérée.

A noter qu'il existe un effet cumulatif de la toxine qui est en grande partie éliminée dans l'eau de cuisson.

#### A – Espèces responsables :

**Gyromitra esculenta** (Gyromitre comestible)  
**Gyromitra gigas**  
**Gyromitra infula**  
**Certaines Helvelles et Pezizes** (Sarcosphaera crassa, .....)

#### B – Symptomatologie :

Incubation variable : de 6 à 12 heures.

Débute par des troubles digestifs, une déshydratation, puis apparaissent l'atteinte hépatique et neurologique (sommolence, convulsions), hémolyse et atteinte rénale lors des intoxications graves.

#### C – Traitement : Il sera symptomatique.

**Principes toxiques :** la gyromitrine et ses dérivés. Il existe une toxicité à long terme (expérimentale) induisant un processus de mutagénèse.

## D – Confusion possible :

### **Gyromitre**

Chapeau cérébriforme  
En coupe : plusieurs cavités



MORTEL

### **Morille**

Chapeau globuleux ou ± conique  
En coupe : une seule cavité



COMESTIBLE

*Il ne faut pas consommer de morilles crues car elles renferment des toxines thermolabiles (détruites par la cuisson). Il en est de même pour les Amanites comestibles.*

## 2 – Syndrome paxillien.

Proche du syndrome précédent par des intoxications à caractère cumulatif.

### A – Espèce responsable :

- **Paxillus involutus** (Paxille enroulé)

### B – Symptomatologie :

Incubation courte.

Après plusieurs repas sans conséquence (sensibilisation) on note des troubles digestifs, des signes d'anémie voire une insuffisance rénale.

C – Traitement : Il sera symptomatique.

*Toxine* : Inconnue, le mécanisme d'intoxication serait une allergie.

## D – Confusion possible :

### **Paxillus involutus**

(Paxille enroulé)  
Absence de lait  
Marge très enroulée  
Lames séparables de la chair  
Mortel cru !!



MORTEL

### **Lactaire à lait rouge**

(sanguin)  
Présence de lait  
Chair grenue  
Lames non séparables



COMESTIBLE

## 3 – Syndrome orellanien.

L'intoxication provoquée par les cortinaires est rare mais grave, parfois mortelle. Elle se caractérise par une incubation très longue et une atteinte rénale.

### A – Espèces responsables :

dans la section des “orellani” :

- **Cortinarius orellanus** (Cortinaire couleur de roucou)
- **Cortinarius orellanoïdes**
- **Cortinarius speciosissimus**
- **Cortinarius henrici**

d'autres cortinaires sont suspects, mais ne contiennent pas d'orellanine :

- **Cortinarius sanguineus**

- **Cortinarius splendens**
- **Les Cortinarius du sous-genre "Dermocybe".**

### **B – Symptomatologie :**

Incubation très longue.

On observe des troubles digestifs 24 à 36 heures après l'ingestion, délai permettant une nouvelle consommation pouvant conduire à une atteinte rénale grave, parfois mortelle au bout de 20 jours.

### **C – Traitement**

On traite l'insuffisance rénale dont les séquelles peuvent nécessiter une dialyse chronique ou une transplantation.

*Toxine responsable* : l'orellanine, de toxicité variable selon les individus.

### **D – Confusions possibles :**

**Cortinarius orellanus \***  
(Cortinaire couleur de roucou)  
présence d'une cortine  
lames espacées jaunâtre rouillé  
odeur raphanoïde



MORTEL

**Cantharellus cibarius \***  
(girolle)  
pas de cortine  
hyménium à plis fourchus  
odeur + fruitée



COMESTIBLE

\* - La confusion paraît difficile, mais reste possible avec des ramasseurs inexpérimentés

**Cortinarius splendens**  
(Cortinaire splendide)  
présence d'une cortine  
sporée rouillée  
pied à bulbe marginé



TOXIQUE

**Tricholoma equestre \*\***  
(Chevalier)  
pas de cortine  
sporée blanche  
pas de bulbe à la base



A REJETER

Tous les cortinaires sont à rejeter sauf *Cortinarius varius* et *C. praestens*.

\*\* Cette espèce, longtemps considérée comme "comestible", est interdite à la vente et à l'importation en France (Décret du 16 Juin 2004).

## **Débuter avec les réactifs macrochimiques.**

Par J. HEURTAUX

Un certain nombre d'entre nous ont fait l'acquisition de réactifs aimablement conditionnés par nos amis du Club mycologique de Meyzieu. Il peut être agréable de disposer de renseignements dispersés dans différents ouvrages. Il s'agit essentiellement de réactions macrochimiques portant sur des champignons relativement courants, disons de ceux figurant dans les ouvrages de M BON (*Champignons d'Europe occidentale*) ou de R. Courtecuisse (*Guide des champignons de France et d'Europe*), et permettant de confirmer une détermination ou de séparer des espèces proches que les autres méthodes n'ont pas permis de distinguer.

### **QUELQUES REACTIFS et QUELQUES REACTIONS MACROCHIMIQUES**

### Acide sulfurique :

sur les lames de <i>Amanita phalloides</i> :	lilas violet-pâle
sur les lames de <i>Amanita citrina</i> :	brun-olive
sur les lames de <i>Clitocybe rivulosa</i>	noisette
sur les lames de <i>Clitocybe dealbata</i> :	brun-rouge
sur la chair de <i>Cortinarius bolaris</i> :	jaune d'or
sur la chair de <i>Cortinarius rubicundulus</i> :	brun-jaune

en combinaison avec quelques cristaux de vanilline : voir *sulfovanilline* .

### Ammoniaque :

solution aqueuse sur la chair :

<i>Xerocomus chrysenteron</i> :	nulle, les <i>subtomenteux</i> :	rouge
<i>Russula drimeia</i> et <i>Russula cavipes</i> :		rosâtre

solution aqueuse à la base du pied :

<i>Russula insignis</i> :	rouge vif
---------------------------	-----------

solution aqueuse sur la cuticule :

<i>Lactarius lilacinus</i> :	vert immédiat
------------------------------	---------------

gaz sur la cuticule :

<i>Xerocomus subtomentosus</i> :	nulle, <i>X. ferrugineus</i> :	vert fugace
----------------------------------	--------------------------------	-------------

gaz sur les lames des *Leucoagaricus* :

<i>L. badhamii</i> , <i>georginae</i> , <i>piliatanus</i> , <i>bresadolae</i> :	verte
<i>L. croceovelutinus</i> :	rouge vif

gaz sur pied ou chapeau (débarrassé du mucus) des *Hygrophores* :

<i>H. latitabundus</i> :	orangée
<i>H. personii</i> :	vert olive ou bleutée
<i>H. discoxanthus</i> , <i>queletii</i> , <i>chrysodon</i> , <i>penarius</i> :	jaune puis orangée

sur la chair de *Hygrophorus russula* : jaune verdâtre

sur pores ou chapeau de *Hapalopilus rutilans* : violet spectaculaire

### Formol :

sur la chair des *Leccinum* (bolets raboteux) au-dessus des tubes

<i>Leccinum duriusculum</i> et <i>scabrum</i> :	nulle
<i>Leccinum variicolor</i>	rosâtre lent
<i>Leccinum carpini</i>	rose orangé rapide

### Gaiac (teinture de) :

sur la chair des <i>Clitocybes blancs toxiques</i> :	bleue
sur la chair de <i>Clitopilus prunulus</i> :	nulle
sur la chair de <i>Clitocybe geotrope</i> :	lent, vert bleu foncé
sur la chair de <i>Leucopaxille giganteus</i> :	nulle
sur la chair de <i>Pseudoclitocybe cyathiformis</i>	instantanée, vert-noir
sur la chair de <i>Pseudoclitocybe expalloens</i> :	tardive, bleue
sur la chair de <i>Macrolepiota procera</i> et <i>rhacodes</i> :	bleue
sur la chair de <i>Macrolepiota excoriata</i> :	nulle
sur la chair de <i>Leucoagaricus leucothites</i> :	nulle

En général l'intensité de la réaction au Gaiac (nulle, moyenne ou forte) est donnée pour les *Russules* dans les ouvrages consacrés à ce genre (Romagnési, clé de M. Bon dans les documents mycologiques, livre de R.Galli). Difficile à résumer.

sur la chair des *Ramaria* :

*Ramaria pallida* : nulle  
*Ramaria aurea, flava, formosa* : bleuissement lent

sur la chair de *Cortinarius bolaris* : verte  
sur la chair de *Cortinarius rubicundulus* : nulle

sur la chair de *Cortinarius venetus* : vert olive lent  
sur la chair de *Cortinarius cotoneus* et *melanotus* : nulle à faible

12

sur la chair ou la base du pied des *Entolomes printaniers* :

*Entolome saundersii* : intense et rapide  
*Entolome aprilis* : lente  
*Entolome clypeatum* : nulle à faible

réaction rapide ou bleu vif sur les *Tricholomes* :

*T. scalpturatum, terreum, atrosquamosum, orirubens, basirubens*  
*T. pardinum, lascivuum, focale, portentosum, bresadolanum.*

### Melzer (avec ou sans chloral) :

Sur une sporée sur plaque de verre, si l'ajout de Melzer provoque l'apparition d'une teinte gris-noir, les spores sont "amyloïdes", sinon les spores ne sont pas "amyloïdes" (coloration nulle ou brun rougeâtre). Il peut être commode de pratiquer ce test lors de la détermination des *Amanites*.

### Phénol à 5% :

sur la chair de *Clitocybe phyllophila* : rougissant lentement  
sur la chair de *Clitocybe dealbata* : nulle  
sur la chair de *Clitocybe nebularis* : lentement brunâtre à chocolat  
sur la chair de *Clitocybe alexandrii* : nulle

sur la chair des *Russules* :

*Russula olivacea, et alutacea* : violet intense  
*Russula vinosobrunnea* : rouge orangé intense  
toutes les autres : brun chocolat

### Potasse à 20% sur les Lactaires :

sur le lait de *L. pergamenus* : orangé fort  
sur le lait de *L. glaucescens* : jaune à orangé faible  
sur le lait de *L. piperatus* : nulle  
sur le lait de *L. pyrogalus* : jaune  
sur le lait de *L. circellatus* : nulle ou différente

### Bases fortes : Potasse ou Soude à 20 % :

sur le cortex du pied des *Russules* du groupe *foetens* :

*Russula. subfoetens* : jaune d'or  
*R. foetens, illota, laurocerasi* : nulle

*H. discoxanthus, queletii, chrysodon, penarius* : jaune puis orangé  
*Hygrophorus. pudorinus* : rouge orangé

sur la chair de *Hygrophorus russula* : jaune verdâtre  
sur la chair de *Hygrophorus erubescens* : jaune verdâtre faible

sur la cuticule des *Hygrophores* :

*H. discoxanthus* var. *chryaspis* : jaune orangé à roux vif



*H. chrysodon* : jaune d'or immédiat  
*H. eberneus* : nulle à faible (fauve à brunâtre lent)

sur les *Cortinaires* : nombreuses réactions, tant sur la chair que sur la cuticule, donnant des colorations variées : ocre, miel, noisette, chamois, brun, lilacin, rouge, olive, vert, gris, bleu, ..... .Voir le livre de R.C. Azéma « Réactions macrochimiques chez les Cortinaires »

sur la cuticule de *Gomphidius glutinosus* violette

#### **Soude à 20% :**

sur le pied des *Hygrophores* :

*Hygrophorus latitabundus* : jaune ocracé (immédiat)  
*Hygrophorus olivaceoalbus* : rouge orangé (immédiat)

#### **Sulfate de fer :**

sur les lames de *Lyophyllum connatum* : violette

sur les lames des *Clitocybes blancs toxiques* : nulle ou autre couleur

sur la chair des *Russules* :

verte pour les *Viridantinae* (*Russula cicatrica, faginea, favrei, pascua, purpurata* et *xerampelina*)  
orangée pour *Russula grisea, heterophylla, lundelli, mustelina, olivacea, parazurea, vesca, vinosobrunnea*.  
nulle pour *Russula anatina, aquosa, artesianana, cyanoxantha, ilicis*  
faible, gris rosâtre ou brunâtre pale pour toutes les autres.

sur la chair du pied de *Lactarius volemus* : vert immédiat

sur la chair du pied de *Lactarius rugatus* : rouge orangé

sur la chair des *Cortinaires* :

violet rougeâtre : les *Orellani*  
nulle ou différente : autres *Cortinaires*

#### **Sulfovanilline :**

réaction rose ou violacée sur les *Hygrophores* :

*Hygrophorus pustulatus, agathosmus, hyacinthinus, latitabundus, gliocyclus* et *lucorum*

réaction rose à rouge vif sur le pied des *Russules* :

*Russula minutula, lepidicolor* et *aurora*

sur les *lactaires* blancs à chair âcre :

bleu à violacé intense : *Lactarius pergamenus*  
bleu à violacé pâle : *Lactarius glaucescens*  
nulle : *Lactarius piperatus*

#### **TL 4 :**

sur la cuticule des agarics :

rose : *Agarics jaunissants*  
nulle : *Agarics rougissants*

sur toutes les parties de *Amanita citrina* (jaune ou blanche) :

jaune vif puis, à la longue, bleuâtre

sur la chair de *Suillus variegatus* : jaune

sur la chair des *Cortinarius purpurascens* : rouge vineux

sur la chair de *Lactarius pergamenus* : bleu violacé fort

sur la chair de <i>Lactarius glaucescens</i> :	bleu violacé pâle
sur la chair de <i>Lactarius piperatus</i> :	nulle
sur la cuticule de <i>Lepista nuda</i> :	purpurin
sur la cuticule de <i>L. glaucocana</i> ou <i>irina</i> :	nulle
sur la chair de <i>Lepista irina</i> :	gris-vert panaché de rose
sur la chair de <i>Lepista glaucocana</i> :	nulle
sur les <i>Tricholomes pardinum, saponaceum, sudum</i> :	violacé lilas
sur <i>Tricholoma lascivum</i> :	rosâtre pâle
sur les <i>Lactaires</i> blancs à chair âcre :	
bleu à violacé intense : <i>Lactarius pergamenus</i>	
bleu à violacé pâle : <i>Lactarius glaucescens</i>	
nulle : <i>Lactarius piperatus</i>	

### Pour ceux qui débutent :

Rien de plus facile que de se constituer une petite trousse qui ne gonfle pas trop les poches et qui contient quelques cristaux de sulfate de fer dans un tube d'aspirine et trois ou quatre flacons contenant des réactifs liquides. Les réactifs sont fournis prêts à l'utilisation sauf la sulfovanilline qui doit se préparer juste avant de s'en servir : quelques cristaux de vanilline dans quelques gouttes d'acide sulfurique. La plupart du temps on peut faire ce mélange directement sur la cuticule du champignon. Sinon on opère sur une petite plaque de verre.

Le sulfate de fer permettra de confirmer la détermination de quelques bonnes *Russules* et de distinguer sans ambiguïté *Lyophyllum connatum*, comestible, des *clitocybes* blancs toxiques.

L'acide sulfurique permettra de confirmer qu'il s'agit d'une *Amanite phalloïdes*, même si elle est un peu pâle.

L'ammoniaque permettra de démêler les *Xerocomus* (*chrysenteron, subtomentosus et ferrugineus*) ou tout au moins d'essayer.

La teinture de gaiac permettra d'être certain qu'un *Clitopile prunulus*, n'est pas un *clitocybe* blanc dangereux.

Le phénol à 5 % permettra d'identifier à coup sûr les *Russules olivacea, alutacea* et *vinosobrunnea* ou de lever un doute entre *Clitocybe geotrope* et *Clitocybe alexandrii* (encore que la forme devrait suffire).

La sulfovanilline permet de confirmer une détermination de *Russula aurora* (ancienne *rosea*) ainsi que de *Russula lepidicolor*.

Le TL 4 peut être pratique pour distinguer rapidement les Agarics jaunissants des Agarics rougissants. Il peut aussi permettre aux curieux de séparer les Lactaires blancs à chair âcre (*Lactarius pergamenus, glaucescens, piperatus*) et aux anxieux de confirmer qu'un Tricholome comestible n'est pas un *paradinum*.

Les réactifs macrochimiques ne permettent pas de déterminations miracles. Il est en général illusoire de commencer une recherche par l'utilisation de réactifs sauf si on veut vérifier d'emblée une hypothèse. Mais cela veut dire que la détermination s'est déjà faite spontanément, par reconnaissance intuitive. Le résultat d'une réaction macrochimique ne fait qu'apporter un élément supplémentaire à un faisceau d'indices. Elle peut infirmer une hypothèse, certainement, ou augmenter sérieusement la probabilité d'un diagnostic déjà avancé.

Après, si on y prend goût, rien n'est plus facile que de compliquer les expériences et de s'attaquer à des déterminations plus délicates ou de combiner l'usage de plusieurs réactifs.

### Pour en savoir plus .

Pour aller plus loin, consulter l'ouvrage de J. Charbonnel "Les réactifs mycologiques tome 1", en particulier la bibliographie figurant à la page 337 de cet ouvrage à laquelle on peut ajouter :  
pour les *Russules*, l'ouvrage de Romagnési ou celui de Galli  
pour les *Leccinum*, l'ouvrage de Lannoy et Estades qui contient un tableau détaillé des réactions au sulfate de fer et au formol (p.20)

Bon courage !

## Qui dit mieux ???



Cette superbe **Langermania gigantea** (Vesse de loup géante), cueillie par notre ami J. Melmoux au Col de la Croix Haute fin Septembre 04, accuse un poids de 9 kg.100.  
Comestible, apprécié de certains, un tel spécimen vaut bien l'effort d'un transport presque spécial !

## La Toque



### LA DINDE AU WHISKY ET CHAMPIGNONS DES BOIS

Pour 8 personnes : 1 dinde de 5 kg. barde de lard, 1,5 kg. de Champignons des bois, sel, poivre, persil, huile d'olive et, une bouteille de **bon whisky**

Faire suer les champignons dans un peu d'huile, (15 minutes) saler, poivrer, ajouter le persil  
Barder la dinde de lard, la ficeler, la saler, la poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.

Faire chauffer le four thermostat 7 pendant 10 minutes. Se verser un verre de whisky pendant ce temps là.

Mettre la dinde au four dans un plat à cuisson, y ajouter les champignons, se verser ensuite un, **non deux** bons verres de whisky et...les boire !

Mettre le thermostat à 8 après 20 minutes, pour la saisir, se verser trois autres verres de whisky.

Après une demi-beurre, l'ouffrir, la bourrer et surveiller la cuisson. Se saisir de la pouteille de pisky et s'en filer une bonne rasade derrière la bravate

Après une demi-beurre de blus, tituber jusqu'au bour et retourner la dinde. Eviter de se priler la main avec la putain de borde du vour. Se rezerbir cinq à six viski de berre. Luire la bringue bendant trois bueres et s'arrozzer tuotes les vingt bitudes (si bossible)

Ramber jusqu'à la dinde et retirer la pinte du bour. Se reserbir une goulée et essayer à noubeau de sordir cette zaloberie de petiole du vour. Rabasser la guinde bar terre, l'essuyer avec le torchon et la boutre dans le blat. Fiare très attention de bas ze beter la bigure à cause du gras sur le barrelage de la fuizine. Essayer quand mebe de se releber zi za arribe.

Dézider qu'on est bas mal azzis bar terre (zi on peut bas ze releber) et, venir la pouteille de biski  
Dorbir un beu...

Le lendemain, manger la dinde froide avec de la mayonnaise, après avoir bien sur rangé le chantier de la veille.

Et commencer une cure de Vichy (Ndlr)

## Les principales activités de l'automne 2004

### 1) Les expositions.

Pour mémoire, citons l'exposition des 28 & 29 Août à St Nizier évoquée dans le bulletin N° 3. Après cette mise en condition, se sont succédées :

- **Mens (18-19 Septembre).** Conçue sur le schéma de St Nizier, une quarantaine de personnes, non sociétaires, ont participé à la cueillette commentée d'espèces destinées à l'exposition du dimanche 19 où 182 espèces ont été présentées à environ 2000 visiteurs curieux ou connaisseurs.

Au vu de cette manifestation, des enseignants nous ont sollicités pour des interventions dans leurs classes. Appel entendu auquel nous avons répondu avec plaisir.

Un regret : la salle trop exiguë ne permet pas un accès facile aux espèces à qui voudrait examiner de plus près un champignon particulier.

- **Le Sappey (25-26 Septembre).** Toujours sur le même schéma mais par un temps froid, il a été procédé le samedi à une sortie-cueillette en compagnie d'amateurs et d'animateurs de la Société sur le site. En soirée une projection de diapos était proposée, hélas perturbée par des incidents techniques. La cueillette satisfaisante a permis la présentation de 199 espèces à un public intéressé.

- **Seyssinet-Pariset (9-10-11 Octobre).** Nous avons retrouvé avec plaisir la salle J.J. Rousseau. Cette exposition regroupait Botanique, Minéraux et Mycologie. Elle est la plus importante de la saison et l'objet d'une présentation soignée de la part de nos décorateurs.

Un sociétaire minéralogiste a présenté de surprenants spécimens de fossiles inclus dans des roches.

Les botanistes présentaient 190 plantes dont l'*ambrosie* de mauvaise réputation et qui colonise une portion des bas-côtés de la route de St Nizier.

Côté « Mycologie » ce sont 313 espèces qui ont été présentées à environ 550 visiteurs.

Mais la météo défavorable du moment a perturbé nos efforts de publicité, balisage et soins apportés à l'organisation de cette manifestation. Une satisfaction cependant : le retour des scolaires que divers motifs empêchaient de fréquenter de notre exposition.

### L'Exposition de Seyssinet Pariset selon Pierre Baynac-Maury

Depuis un an est programmée  
L'exposition de Seyssinet,  
Fleur de la saison  
Pour notre association.

Le savoir faire et la pratique aidant, on est moins sur les dents, et par paliers, on avance sur l'échiquier. Ramassage de la mousse sans se rouler les pouces, charrier les rochers sans s'estropier, préparation de la salle et des petits paniers ; chacun participe. Ardeur et bonne humeur sont de rigueur.

Le vendredi au petit matin, les commandos sont formés et partent à l'assaut de notre belle contrée. Tous les cols sont cernés, toutes les forêts ratissées. Devant ces hordes sauvages, beaucoup de champignons font naufrage. Et comme de fiers corsaires, en fin d'après-midi, nous exhibons les trophées que nos fins déterminateurs vont mettre en valeur, en leur donnant des noms pompeux à faire pâlir un gueux.

La soirée est bien avancée mais tout est préparé : fleurs et arbustes dans leurs vases dorés, et dans des plats d'argent les champignons flamboyants, sans oublier le parterre de mousse et de rochers réalisé par Georges, le chef paysagiste.

Deux jours d'exposition autour des champignons, on finit par tourner en rond. Tout le monde y va de son savoir ou de son petit conseil. Pour percer les mystères, il y a les visites avec commentaires de Gilbert ou Jean-Paul, le tout sous l'œil bienveillant de notre Président.

La journée du lundi est réservée aux scolaires, et je peux vous dire que ce n'est pas une mince affaire, que de faire percevoir le présent sans être grandiloquent. Les cris et les rires résonnent dans la salle et tous ces visages émerveillés vous font vite oublier la fatigue accumulée.

Jean-Luc, tu peux être fier de tes troupes,  
Elles forment un bon groupe.  
L'an prochain pour les trente ans,  
Nous serons tous présents.

## 2) Les stages.

- **Le stage Botanique** réalisé les 19 et 20 Juin en collaboration avec le CE Schneider sous la direction de François Dechargé. 12 membres de la Société ont participé à ce stage sur le site d'Aillon-le-jeune dans le massif des Bauges. Formation faite « sur pied » sans cueillette. Activité appréciée des participants .

-**Le Stage Mycologique** Compte-rendu du participant Gilbert Bonthoux.

### **Buis-les-Baronnies( 30-31 octobre 2004)**

6h30 : La nuit ne veut pas disparaître que déjà, André (SIMON) et sa remorque débarque pour charger le matériel. C'est bon, le stage dans les Baronnies vient de commencer sur le parking de notre local, à SEYSSINET ce 30 octobre.

Petit à petit le groupe se forme, le matériel est chargé, il ne faut rien oublier.

7h00 : Après discussion sur l'itinéraire, la météo, on démarre dans une ambiance joyeuse et amicale. Pour ma part, je fais connaissance avec ceux qui participent aux sorties et qui n'engendrent pas la mélancolie.

9h45 : Arrivée à Mollans sur Ouvèze (26), chez Rose Marie, qui nous accueille avec son conjoint après un voyage qui nous a fait passer le col de Lus, traverser des gorges magnifiques et rouler sur des routes tortueuses.

10h00 : Accueil sympa, le café qui fume, le gâteau et les fruits maison (raisin, noix) sans parler des confitures, le stage peut débuter, les 23 participants sont prêts.

10h45 : Après les palabres habituelles, du style : tu couches avec moi, non, mais dans ta chambre, oui ! Il est temps de rendre visite à nos collègues de la société myco de Buis qui organise son expo à la salle des fêtes de Mollans.

La, nous attend Colette avec son équipe. C'est une petite dame dotée d'un dynamisme et d'une gentillesse à toute épreuve (notre Georges en jupon). Elle nous souhaite la bienvenue, nous confie les clés d'une salle qui fera office de salle d'étude.

11h30 : Après avoir déchargé notre matériel, fait le tour de l'expo où les champignons ne sont pas en assiettes mais nichés dans leur milieu naturel (les espèces des prés sont dans de l'herbe, etc...) On découvre quelques espèces méridionales (*Suillus mediterraneensis*, dit le "pissacan", *Tricholoma cedretorum*) [qui est lié aux cèdres]...

Colette nous a préparé des coins à prospecter, mais nous dit que sur place il n'y a pas grand chose et qu'il faut aller voir à SAULT (84), sur et autour de l'hippodrome.

13h00 : Après ¾ heures de voiture sur des petites routes magnifiques mais sinueuses, nous arrivons au but. Place au casse-croûte tiré des sacs et partagé dans la plus grande convivialité. Bientôt, une table attire l'attention, Jacques, André ont sorti la potion magique que tous gouttent avec délice.

13h45 : La myco reprend ses droits, chacun part à la cueillette, et petit à petit les paniers se remplissent un peu, malgré la faible poussée. Tout le monde est à son affaire, certains font les prés, d'autres les bois et d'autres (Jean Paul et Jacques) jouent les mycophages en ramassant pour le repas du soir.

16h30 : Retour en salle avec une pause nougat ou bistrot pour les plus assoiffés.

17h30 : Début du travail en salle, tout le monde vide son panier en essayant de regrouper les espèces, Jean Luc et Robert se partagent le groupe pour animer une formation pour acquérir la bonne méthode pour identifier les champignons.

Jean Paul, de son côté, me demande de le conduire chez notre hôte pour préparer un plat champignon qu'il considère comme passage obligé d'un stage myco, le gourmand !!!

19h30 : Repas pris en commun, soupe au pistou à volonté, côtes de porc et d'agneau grillées au barbecue avec un gratin de patates provençal arrosé de la vigne du patron, fromage, pâtisserie et fruits maison, quel délice !!!

21h00 : Après le pousse réglementaire, Jean Luc entreprend une projection diapos. Mais l'appareil s'enraille à la seule vue de Georges et de sa Langermania. (même s'il n'est pas là, Georges se rappelle à notre bon souvenir, à croire qu'il nous a jeté un sort).

22h00 ; Je propose avec Jean Paul une projection avec le video projecteur sur la comestibilité et la toxicité des champignons que vous pourrez voir cet hiver, je demande aux participants volontaires de faire des corrections et la soirée se finit vers 01h 30, à 4 ou 5 car la majorité des stagiaires a été gagnée par la fatigue.

### **Dimanche 31 octobre au matin :**

8h30 ( heure d'hiver) : Petit déjeuner copieux, notre président, si matinal d'habitude est à la bourre, allez savoir pourquoi ?? .

9h00 : Il pleut !! Seuls quelques courageux décident de faire une sortie aux alentours  
Les autres préfèrent se réfugier dans la salle où Robert et Jean-Luc nous guident dans les déterminations, initiant les débutants à la microscopie.

11h30 : Apéro offert par la société locale, On en profite pour visiter de nouveau l'expo avec ses espèces du midi. On découvre un appareil digne du concours Lépine de la mycologie, un **sporoscope**, qui est en fait une 'boîte' en bois dans laquelle est suspendu un champignon, le tout éclairé par un projecteur, qui permet de voir les milliers de spores expulsées des lames en suspension dans l'air, comme une chute de neige. Super !!

13h : Repas pris en commun dans notre salle, ponctué de blagues où André Chaloin se distingue particulièrement.

16h : On n'a pas vu passer le temps, ponctué de découvertes comme celle du célèbre *Clitocybe de l'olivier*, magnifique mais très toxique, et que l'on peut confondre avec la girolle.

Mais, il est temps de nettoyer notre salle et de rentrer à la maison avec plein de souvenirs de mycologie et de convivialité.

**Merci à tous pour votre participation.**

### **Première sortie**

Une belle journée s'annonce,  
Dans le ciel pas une ronce.  
Le soleil est déjà haut,  
On entend le chant des oiseaux.  
Première sortie de la saison,  
Faut pas manquer l'occasion.  
Les adhérents de la mycologie  
Ne sont pas restés au lit,  
Et plus de trente concurrents  
Sont présents sur les rangs.  
Arrivés sur le terrain,  
Il faut voir l'entrain.  
Armés de cannes et de bâtons,  
Nous tournons déjà en rond.  
Georges le responsable,  
Toujours très aimable,  
Partage le groupe des compagnons,

Et les paniers presque garnis.  
Il faut penser aux estomacs,  
Qui sont un peu raplapla.  
En toute convivialité,  
On partage le déjeuner.  
Ce n'est pas du gratin,  
Mais de la tarte Tatin.  
Après le réconfort,  
Encore un petit effort.  
C'est vrai, il faut en faire des pas,  
Mais on ne le regrette pas,  
Car on pense déjà aux petits plats  
Que le soir on mijotera.  
Mais avant de cuire,  
Il faut s'instruire,  
Faire une bonne détermination,  
Pour éviter les confusions.

Et...Sus aux champignons.  
Comme de jeunes gamins,  
Nous arpentons les chemins.  
Au milieu des futaies,  
Il faut être bien rusé,  
Pour pouvoir dénicher  
Le délicieux bolet,  
Et sous les feuillus en ombrelle,  
La belle chanterelle.  
Il est déjà midi,

Une journée dehors,  
Vous donne du ressort.  
Le soir, pas besoin de somnifère,  
On rêve de conifères.

Pierre BAYNAC-MAURY

## Le cochon de lait

P . Baynac-Maury

Le temps est merveilleux,  
Tout le monde est radieux.  
Sur la place des Balmes,  
Tout semble calme.  
Mais dans l'air flotte un peu d'émoi,  
Pour former le convoi.  
Direction chez Fernand,  
Le maître du couvent.

Arrivés à l'abbaye,  
Nous sommes ébahis.  
La table est dressée,  
Verres et couverts alignés.  
Dans son coin tranquille,  
Dans les volutes de fumée agiles,  
Un petit peu rondouillard,  
Avec très peu de lard,  
Dans son armure grillagée,  
Parure superbe sur une peau dorée,  
Beau et grassouillet,  
Rôtit un joli cochon de lait.  
Avant le repas,  
Il faut faire quelques pas,  
Pour chercher le champignon  
Qui accompagnera le Sauvignon.  
Mais l'on rentre bredouille,  
Sans trompette ni grenouille

Comme le temps a passé,  
C'est l'heure de se restaurer.  
Après l'apéritif,  
Nous voici moins oisifs.  
Sous un soleil automnal,  
On fait travailler le digital.  
On goûte à tous les plats,  
Comme de bons prélats.  
Préparé avec beaucoup d'amour,  
Et arrosé d'une dose d'humour,  
Voici le clou de la journée,  
Le beau petit « porcinet ».  
Partagé dans la bonne humeur,  
Au milieu d'habiles orateurs.  
Un moment d'évasion,  
Pour la digestion.  
Une partie de boules,  
Pour éviter de perdre la boule.

Ambiance formidable,  
Journée inoubliable,  
Toujours le cœur sur la main,  
Tu rassembles les copains.  
Merci l'ami Fernand,  
Tu es vraiment épatant. !



**Les activités du 21 jan. au 30 juin 2005**

## **BOTANIQUE**

(En association avec le CE SCHNEIDER-ELECTRIC)

ACTIVITES	DATES	HEURE	LIEU
Sortie "Bourgeons	12 février	8 h	Parking M6
Cours botanique	28 février - 11 Avril 25 Avril	17h 30- 19h	Salle M6
Détermination lichens & fougères	24 Janvier - 21 février 14 Mars	17h - 19h	
Sorties botaniques	Mercredi 11 Mai - 1er Juin 22 Juin	17h 30	à préciser
	Samedi 21 Mai - 28 Mai	13 30	
Stage botanique	11 et 12 Juin 2005	Lus-la-Croix haute "La Jarjatte"	
Stage F.M.D.S	30 Juin au 03 Juillet 2005	Modane	

Pour tous renseignements, contacter : Michel BIZOLON 04.76 / 89.22.80  
François DECHARGE 04.76 / 48.52.81

Adresse de M6 - 11 rue du vieux chêne - Zirst Meylan-  
Plan d'accès



5

## MYCOLOGIE

Date	Formation	heure	Anima.
	2 <sup>ème</sup> niveau		
21 Janvier	Hygrophores – Entolomes	20h 30	(JLF)
04 Fevrier	Cortinaires – Hébélomes	20h 30	(GB)
04 Mars	Clitocybes – Lépistes - Laccaires	20h 30	(RG)
18 Mars	Agarics, Lépiotes, Coprins, .....	20h 30	(JLF)
1er Avril	Espèces printanières.	20h 30	(RG)
15 Avril	Les Ascomycètes.	20h 30	(JPJ)
13 Mai	Comestibilité et Toxicité ....	20h 30	(GB)



27 Mai	Hydnes, Clavaires, Polypores.	20h 30	(JLF)
--------	-------------------------------	--------	-------

**Pour tous renseignements, contacter :** Responsable : **Pascale DONDEY (PD)**

**FORMATEURS :** Jean-Luc FASCIOTTO (JLF) - Gilbert BONTHOUX (GB)  
Robert GARCIN (RG) - Jean-Paul JORGE (JPJ) - Pascale DONDEY (PD)

**ATTENTION :** Afin de prévoir le nombre de documents nécessaire, merci de bien vouloir vous inscrire auprès de Pascale DONDEY. ) 04 76 25 01 28

### CONFERENCES \*

21 février 20h 30 Les Inocybes **J. HEURTAUX** niveau moyen  
14 mars 20h 30 Les Tricholomes gris **R. GARCIN** niveau facile  
9 mai 20h30 Les Macrolépiotes **A.TARTARAT** niveau facile

### INITIATION A LA MICROSCOPIE \*

Samedi 11 juin 2005 à 14h30

S'inscrire par téléphone au moins 48 heures à l'avance pour pouvoir réunir le matériel nécessaire.

Responsable : **Robert GARCIN** **04 76 09 79 10**

\* Ces activités ont lieu à la Société Mycologique du Dauphiné,  
24 quai de France, Grenoble.

### **Activités MYCO à l'extérieur :**

Mois	Dates	activité
Mars 2005	Mercredi : 9 - 16 - 23 - 30 Samedi : 12 - 19 - 26	Sorties mycologiques
Avril 2005	Mercredi : 6 - 13 - 20 - 27 Samedi : 2 - 9 - 16 - 23 - 30 Samedi 16	Sorties mycologiques Stand sur le marché
Mai 2005	Mercredi : 4 - 11 - 18 - 25 - Samedi : 7 - 14 - 21 - 28 Samedi 14	Sorties mycologiques Stand sur le marché
Juin 2005	Mercredi : 1 - 15 Samedi : 11 - 18	Sorties mycologiques

**Pour tous renseignements, contacter :** G. Lambert (GL) 04.76 / 96.39.17

**BIBLIOTHEQUE :** Le 14 / 02 - 14 / 03 - 11 / 04 - 09 / 05 - 13 / 06

**Pour tous renseignements, contacter :** Anne-Marie Di Chiaro 04.76 / 49.58.97

NB : En prévision des expositions mycologiques et botaniques de juin et septembre, tous les ouvrages doivent être rendus au plus tard le 13 juin 2005.

En raison du nombre croissant d'ouvrages et cassettes non rendus dans des délais raisonnables, une amende forfaitaire de 1 € sera demandée en cas de dépassement de la durée de prêt (2 mois).

### SORTIE ANNUELLE

Dimanche 8 Mai 2005.

Retenez votre journée !

Un bulletin d'inscription vous sera adressé ultérieurement.

### STAGES 2005 de la FMDS

**Session myxomycètes :** du 5 mai au dimanche 8 mai 2005 à Saint Paul sur Isère (73)

**Session Mycologique de Printemps :** du 20 mai au dimanche 22 mai à Les Noës (42)

**Session Botanique** : du 30 juin au dimanche 3 juillet à Modane (73)

**Session mycologique d'automne** : du 29 septembre au dimanche 2 octobre à Méaudre (38)

Correspondant FMDS : **Elsa Mazet** 04 76 09 66 19  
elsa.mazet@wanadoo.fr

## **Les meilleurs coins .....**

### **ALPES MARITIMES (06)**

Les petits gris de la Madone. Dans l'arrière pays niçois, sur le plateau d'Utelle, le pèlerinage de la Madone remonte à l'an 880 où trois frères manquèrent de périr noyés, lorsque la Vierge leur indiqua ce sommet pour construire un oratoire. Lorsqu'il a bien plu, la terre du plateau, non loin de la table d'orientation, se recouvre de Tricholome terreux (*Tricholoma terreum*). Il en faut beaucoup pour faire un plat, mais avec un hachis d'ail, c'est délicieux.

Les morilles napoléoniennes. L'essor du golf en France est une aubaine pour les amateurs de champignons. En effet, pour obtenir un gazon toujours vert, ils sont continuellement arrosés. A la limite des Alpes-Maritimes, du Var et des Alpes-de-Haute-Provence, suivre la route Napoléon qui descend de Castellane vers Grasse. Le golf se trouve à une vingtaine de kilomètres, au lieu-dit « le Logis du Pin ».

...Celles de l'Audibergue. La station de ski de l'Audibergue, au nord de Grasse, est un endroit réputé. Cherchez le long des pistes et sur le plateau de la Moulière. La pousse des morilles dépend de la fonte des neiges. On doit donc prospecter de début mars à fin mai, pour tomber sur le grand jour. Prendre la route Napoléon direction Castellane, puis tourner à droite en direction de Séranon (D81). A quelques kilomètres, direction Caille et Andon, sur la D 79. Là, prendre la route qui monte à la station.

...ou encore celles de la Siagne. Si l'on descend vers le sud de Grasse, on peut à Pâques surveiller les bords des rivières, de la Siagne par exemple. Prendre la D 562, direction Draguignan, puis tourner à gauche vers le Moulin Vieux par la D 609. Suivre ensuite la direction d'Auribeau-sur-Siagne. Si l'eau est forte, il arrive de cueillir sous l'eau !

Les pieds bleus de la forêt de la Frache. Longer le Var par la D 202, puis la Tinée par la D 205 sur 25 km. environ. Arrivé à Saint-Sauveur-sur-Tinée, prendre la D 30 en direction de Beuil-les-Launes, puis à droite, la D 130 qui monte en lacets vers Roure. Au bout du village, emprunter le chemin qui traverse la forêt, en voiture puis à pied en prospectant les bas-côtés. Tous les champignons d'automne jusqu'aux pieds bleus des premières neiges, vers novembre.

Les chanterelles d'Annot. Les abus de quelques camionneurs italiens ont conduit la municipalité à imposer un permis journalier de cueillette, à prendre à la mairie les jours ouvrables évidemment. De Castellane, sur la route Napoléon, prendre la D 955 puis la N 202 direction Entrevaux. A Scaffarels, tourner à gauche vers Annot. Chanterelles et cèpes.

Les pieds bleus de Turini. A une cinquantaine de kilomètres de Nice, au col de Turini près d'Authion. Dans la forêt de Turini, à l'est du col, prendre le GR 52, un chemin de terre qui mène à la Cime de Suorcas, rechercher un cortège fongique de sapinière d'altitude qui commence dès qu'il a assez plu en arrière saison et qui finit sous la première neige avec des pieds bleus. Tous les replats de la forêt de Turini sont bons. – Les bois qui bordent le col sont aussi des fameux coins à ceps.

Les pieds bleus de la vallée des Merveilles. Sur les pentes de la fameuse vallée du Mercantour, et plus particulièrement sur les rives du lac de Casterino, vous trouverez des pieds bleus (*Tricholoma nudum* ou *Rhodopaxillus nudus*) et des Clitocybes nébuleux.

Les cèpes de Ceva. Entre Breil et Tende, au niveau de Saorges, prenez le chemin qui monte au plateau de Ceva. Les cèpes vous attendent sur le plateau.

### **ALPES DE HAUTE PROVENCE (04)**

Les sanguins de Forcalquier De Forcalquier, prendre la D 12 vers Saint Etienne, puis la D113 vers le sommet de la Lure. S'arrêter près de l'ancienne Abbaye de Notre-Dame de Lure, dans les magnifiques forêts de moyenne altitude où poussent de nombreux cèpes, girolles et sanguins.

Les cèpes du Pas de Cayet. De Sisteron, empruntez la D 53 qui atteint le sommet de Lure. Au lieu dit « Les Richaud », vous pouvez prendre le chemin qui mène au Pas de Cayet (3 à 4 km. Environ). Garez-vous et grimpez vers le sud jusqu'aux sapinières. Les cèpes sont là.

## **“Le petit bulletin”**

Désormais adresser vos articles exclusivement à :

**Josette MONPERT**  
**2, rue. de Stalingrad 38130 - ECHIROLLES**  
**04.76 / 98.53.12 E-mail : [jlfasciotto@free.fr](mailto:jlfasciotto@free.fr)**

(Voir également la liste des membres de la commission dans la constitution du Bureau)

**Il n’y à pratiquement pas d’articles pour les bulletins futurs. Ne comptez pas sur le voisin pour remédier à ce manque !!!**

**A VOS PLUMES**