

le petit bulletin

De la Société mycologique de Seyssinet-Pariset

N° 8 Mai 2006

Sommaire

Le p'tit mot du Président	2
La 1 ^{ère} du TOUVET	3
Exposition de SEYSSINET	4
Soirée « Bugnes » :	
- Discours de bienvenue	6
- La soirée	8
Mycotoxicologie	10
Programmes d'activités (rappel)	14
Les meilleurs coins	17
Rubrique culinaire savoyarde	18
La toque	19
Les pigments des champignons	20
Le printemps	21
Peut-on pénétrer dans les forêts ?	21
Le bel hygrophore	22
Connaître l'Ambrosie	23
Les travaux du CA	25
Nouveautés à la bibliothèque	27

dimanche

11 Juin

sortie amicale
inscrivez-vous



Place André-Balme
38170 SEYSSINET-PARISET
<http://champignon38.free.fr>

LE P'TIT MOT DU PRÉSIDENT

C'est le printemps, les fleurs embaument les champs et la forêt de vert est parée.

Profitons de ce renouveau pour devenir des hommes nouveaux et sans perdre notre identité, travail, sorties et convivialité, changeons un peu de langage.

Ne soyons pas que des mycophages, cette « mycophagie » pourrait être notre nécrologie. Voilà donc une bonne raison pour élargir notre horizon. Aussi forçons le dialogue, essayons d'être plus mycologues sans oublier la botanique. Science peut être aussi ardue que la mycologie car beaucoup plus variée, mais pleine de rêves et de secrets.

La nature est belle et pure, du printemps à l'automne, elle n'est jamais monotone.

En se promenant, il suffit de regarder et si dans le panier il n'y a pas de champignon, on peut toujours compenser par des pissenlits ou des petits oignons, des fraises ou des myrtilles, ou la châtaigne que l'on grille. Même l'hiver nous trouvons le houx flamboyant pour décorer la crèche d'antan.

Sachons être patients et à l'écoute. La nature ne nous laisse jamais dans le doute et si parfois on se trompait, elle a toujours dans sa dot la plante antidote.

Le terrain, la plante et le champignon sont toujours à l'unisson.

Dans la fraîcheur du temps allons avec aisance et que nos paniers soient toujours garnis de multiples champignons et de jolies fleurs pour embellir la maison.

Pierre BAYNAC-MAURY

Retour sur le passé

LA PREMIERE DU TOUVET

Dans un coin je songeais.
Un jour je les trouverai,
A l'ombre d'un conifère
Ou sous une ombellifère,
Au milieu de mille fleurs
Ils auront de belles couleurs.

Le grand jour est arrivé
Dans les environs du Touvet.
Ils étaient là, dans la prairie
Habillés de rouge, d'or et de gris.

Tu rêves Pierre, ton esprit s'égare
C'est juste la coupe Icare.

Ouvre tes paupières,
Tu confonds champignons et montgolfières.

Mais ne t'en laisse pas conter
Il faut toujours espérer.

Tu auras encore des déboires
Mais tu dois toujours y croire.

Un jour ton rêve se réalisera
Et les jolis champignons tu trouveras.

Après cette rêverie comme entrée en matière, revenons au Touvet, belle commune du Dauphiné protégée par Saint Hilaire.

Monsieur LYMER Pascal qui en est premier magister, a voulu marier la coupe Icare, coupe mythique, et l'exposition mycologique et botanique.

C'est le retour de la cueillette,
Pour les gourmands c'est la disette.
Très peu de comestibles
Mais beaucoup de nuisibles.
Dommage pour les mycophages,
Ils ne garniront pas leur œsophage.
Explications et commentaires,
Tous il faut satisfaire.
Ebahissement et grandes discussions
Et peut-être de futures adhésions.

Pour les déterminateurs
Commencent les premières sueurs.
Pas de doute, pas d'ombre,
Ils sont bien là en nombre.
Plus de mains sur les hanches,
Il y a du pain sur la planche.
Il ne faut pas se tromper
Et toujours reconstruire.
C'est un travail minutieux
Qui demande de bons yeux.

A la société mycologique et botanique de Seyssinet, parfois on peut rêver, mais il faut surtout agir et réagir ; sorties terrain, animations de marchés et expositions. Toujours de l'avant, il faut oser. Faire oublier Icare et ses oiseaux de lumière, tel était le but de cette primaire, et dans les mains du premier apothicaire, nous étions tirés d'affaire.

Bravo à toute l'équipe d'organisation, manutentionnaires et cantinières, mycologues, botanistes et minéralogistes, merci à Jean-Luc et à Monsieur le Maire, réalisateurs de cette première.

Dans cette superbe salle de Bresson, nous étions tous à l'unisson.

Pierre BAYNAC-MAURY

L'EXPOSITION DE SEYSSINET PARISSET



Ce n'était pas un coup d'essai
Mais ce fut un coup de maître
Il faut bien le reconnaître
Tout a été bouleversé
Ils ont beau être à la retraite,
Rien ne les freine ni les arrête.
Ils ont la force d'Obélix
Et surtout une idée fixe.

Rien n'a résisté aux bras ravageurs
 De nos braves déménageurs.
 Plus un arbre sur les coteaux
 Du chêne jusqu'au roseau,
 Plus un galet dans le ruisseau
 Tout a terminé à la salle Rousseau.

Sur une idée de Georges le grand prêtre,
 Sous la houlette de Bernard le contremaître
 Pareil aux pharaons
 Ils ont refait le mont Faron.
 Il fallait voir nos retraités
 Comme ils étaient mal traités.
 Tout couverts de sueur
 Ils ignoraient la peur.
 Au milieu des deux tortionnaires
 Ils gardaient la mine altière.

Fiers de travailler pour la mycologie
 Comme dans la mythologie
 A l'image des Horaces
 Avec beaucoup de courage et d'audace,
 Durant trois rudes journées
 Le Drac ils ont détourné.
 Ils ont transplanté fougères et arbrisseaux
 Replacé branches et nids d'oiseaux
 Pour faire renaître la forêt
 Et sa cascade enchantée.

C'est une superbe réalisation
 Qui mérite notre admiration
 Le décor est planté

Le 30^{ème} anniversaire l'on peut fêter.

La soirée "Bugnes 2006"

Discours de bienvenue du Président

Sur l'hippodrome André Balme
 Tout était blanc et bien calme
 Vendredi 2 Décembre
 Le CA avait rassemblé ses membres
 Pour la dernière nocturne
 Avant de dépouiller les urnes.
 C'était la course au Président,
 Nombreux étaient les absents.
 Les meilleurs, ayant œuvré tout l'été
 Avaient mérité de se reposer.
 Pour l'humble outsider de dernière minute,
 Il n'y a pas eu photo ni dispute.
 A l'unanimité
 Il a été plébiscité.

Elu à compter du 2 Décembre à la tête de la société, permettez-moi de vous exprimer combien je suis touché et honoré de la confiance que vous m'accordez. A mon tour, je m'efforcerai de mériter la vôtre en portant haut et loin les couleurs de la société.

Je tiens à rendre hommage à tous mes prédécesseurs qui ont toujours œuvré avec beaucoup de cœur.

Je remercie particulièrement tous les administrateurs car ils font leur maximum et donnent beaucoup de leur temps, pour pérenniser la vitalité de la société. Sans l'assurance de votre soutien, grâce à cette foi qui nous anime, je n'aurais jamais accepté d'assumer une telle présidence. Ensemble, nous atteindrons notre objectif : faire vivre et grandir la société mycologique et botanique.

A ces remerciements, j'associe bien sûr les conjointes et conjoints que cette grande société prive souvent de leur « moitié » ; surtout quand arrive septembre, au foyer il manque un membre.

Notre devise pourrait être cette locution latine « res, non verba », c'est-à-dire : « des réalités, non des mots ».

Effectivement « des réalités, non des mots » c'est notre credo. Toutes nos différentes manifestations : sorties, formations, cours, stages, expositions, animations scolaires et animations de marchés représentent plus de 140 prestations. Sur 365

jours , le calcul est vite fait, surtout quand c'est la pleine saison, nous ne sommes pas souvent à la maison.

Cette année devrait être une année calme.

Loin de nous reposer, le défi à relever est d'améliorer notre stratégie de communication à tous les niveaux :

- se faire connaître par la presse, les médias, Internet
- faire connaître et partager nos activités par un échange avec les autres sociétés mycologiques de l'Y grenoblois et pourquoi pas en participant à l'organisation de l'exposition de notre consoeur grenobloise.

Voyez comme quoi, la société, on n'a pas fini d'en parler !

Je ne peux m'engager dans cette mission sans exprimer mes vifs remerciements à tous les organismes qui nous soutiennent. Comme toutes les associations, nous avons recours à leur secours. Parfois, on doit même demander un petit rajout pour joindre les deux bouts.

Je tiens à témoigner toute ma gratitude à la commune de Seyssinet-Pariset qui nous a toujours généreusement aidés. Monsieur le Maire, si vous le permettez, nous ne parlerons plus de partenariat, mais plutôt d'une profonde symbiose, car depuis trente années, que de liens se sont tissés.

Dans les nouveaux locaux que vous nous prêtez nous allons nous ressourcer. Ils sont grandioses et spacieux ; tout ce qu'il faut pour être radieux.

Mes sincères remerciements vont aussi au Conseil Général., il sait être à l'écoute de toutes les associations ou sociétés et les récompense en fonction de leur dynamisme et de leur grandeur.

Merci au Crédit Agricole, notre partenaire, qui met bien en œuvre sa devise : « une relation durable, ça change la vie ».

Mes derniers remerciements, mais non les moindres, sont pour vous tous, chers sociétaires. Vous êtes toujours fidèles et présents dans les rangs. « Faites des enfants ! » en parrainant de nouveaux adhérents.

Votre présence et votre bonne humeur me donnent du baume au cœur.

En vous, je trouverai force et courage pour mener à bien ma nouvelle responsabilité.

A la tête de la société,
J'ai pris du galon et de la notoriété
Vous pourrez dire « Monsieur le Président »,
C'est évident et élégant.

Mais surtout, ne prenez pas de gant,
Je suis resté bon enfant.
Continuez à dire Pierre ou Pierrot,
Ce sera mon plus beau cadeau

LA SOIREE FESTIVE

Pour cette soirée, le nouveau Président était un peu dépaycé, l'œil toujours aux aguets pour s'assurer que tout était bien prêt. Mais dès qu'il est monté sur les planches, il a vite retrouvé son aisance.

Ensuite, Monsieur REPELLIN, Maire de SEYSSINET, mais surtout membre d'honneur de la société, récompensait plusieurs de nos responsables pour leurs années de travail. Dans les lauréats, nous trouvons Gilbert CHAPUIS et Jean Luc FASCIOTTO, comme anciens Présidents, les très dévoués Anne-Marie et Pierre DI CHIARO et Gilbert BONTHOUX, actuel Vice-président.



LES MEMBRES HONORES

Après, la belle « marquisette » a donné le ton pour la fête.

Mais avant, les bras de nos déménageurs avaient fait des miracles, sur l'estrade une montagne était née, tandis que dans la salle, les divines fées avaient tout bien installé. Ne parlons pas du buffet, où comme chaque année, toutes nos cuisinières ont rivalisé dans la création de plats, dont elles seules ont le secret.

Devant une telle présentation et une telle abondance, les yeux pétillaient déjà d'émotion, les papilles se dilataient et les langues jouaient de la godille.

La faim faisant sortir le loup du bois, nous ne sommes par restés longtemps aux abois. Et sur ce joli buffet, nous nous sommes calmement et gentiment précipités.

A la vue du décor, notre animateur semblait un peu nostalgique. Il revoyait les Pyrénées et ses jeunes années. Mais à l'apparition de la belle amazone sur son baudet, de suite son cœur a chaviré. Et avec les nains et les lutins, il entonnait de jolis refrains.

Devant les démonstrations calmes, de force et de souplesse du groupe de Tai Chi Chuan, nous sommes restés pantois. Nous avons essayé de refaire les mêmes prouesses, mais nous avons oublié que nous n'avions plus la même jeunesse.

Félicitations aux heureux gagnants des deux gros lots :

- Maurice et Michelle COPPA pour un séjour d'une semaine à JUAN LES PINS, lot offert par Christian et Josiane PERRIN.

- Adrienne DIDIER pour un séjour d'une semaine à MEAUDRE, lot offert par Gilbert et Annie BONTHOUX.

Ensuite, chants et danses se sont enchaînés et un superbe Fandango a clôturé la soirée.



La troupe de l'Alcazar

Un gentil organisateur.

	MYCOTOXICOLOGIE (suite 7 et fin)	par Gilbert BONTHOUX
--	--	----------------------

Toxicité acquise :

Outre la toxicité « innée » de certains champignons, due à la présence d'une substance toxique, il existe une toxicité « acquise », due à la pollution.

Les champignons participent aux équilibres biologiques, à l'image de tous les êtres vivants, ils sont également sensibles et victimes des perturbations du milieu naturel, particulièrement de la pollution.

Les principaux facteurs responsables sont les métaux lourds (pollution industrielle), les pesticides ou les engrais (pollution agricole), les radioéléments (pollution radioactive).

L'incorporation des polluants se fait par le mycélium et ils peuvent se concentrer dans le carpophore. Les champignons ont la faculté de les capter, de les concentrer, voire de les transformer. En effet, les champignons, dépourvus du mécanisme de photosynthèse puisent les substances nutritives dans leur environnement : ils sont soit saprophytes, parasites ou mycorhiziques (symbiotiques).

A - Métaux lourds : *Mercur (Hg), Cadmium (Cd), Plomb (Pb)*

Les métaux lourds s'accumulent dans l'organisme au niveau du foie, du rein avec une faculté d'élimination très faible provoquant des troubles graves.

Les champignons peuvent synthétiser un dérivé du **mercure** très nocif, le **méthyl-mercure** de formule **Hg (CH₃)₂**. La toxicité du **Hg** est majorée par la liposolubilité des dérivés organo-mercuriels.

Espèces « accumulatrices » :

Le genre « **Agaricus** » : - section *rubescens* (Bitorques, Agaricus, Sanguinolenti)
 -section *flavescentes* (Arvenses, Xanthodermatei)

B - Pesticides, Engrais : (*pollution agricole*)

Il existe des produits phytosanitaires contre tout : insecticides, acaricides, nématocides (contre les vers), herbicides, fongicides, hélicides, rodenticides, et bientôt HOMICIDES !!!

Ces produits ont une **toxicité propre** et une **rémanence** (définie par la durée de vie dans l'environnement,).

1 - Les Pesticides :

Les insecticides :organochlorés (DDT), organophosphorés.

Le Régent (fipronil) , le gaucho (Imidraclopride), potentiellement toxiques sont interdits de vente depuis peu !!

2 - Les désherbants : les dérivés de la triazine : (*atrazine, simazine*)

Sont redoutables et responsables de la pollution des nappes phréatiques en Bretagne. Ils sont interdits également, Que fait-on des stocks ?

3 – Les engrais :

Outre les pesticides, l'agriculture utilise des engrais, en particulier les **nitrites** comme fertilisants :

Métabolisme : **nitrites** -----> **nitrites** (grâce aux bactéries du sol).

Ces derniers vont polluer la nappe phréatique. Ils peuvent se transformer en **nitrosamines** (potentiellement cancérigènes et présents dans certaines espèces), ou en dérivés **hydraziniques** (cf : intoxication avec les gyromitres).

Espèces accumulatrices :

- **Agaricus bisporus, campestris etc ...**
- **Lepiota excoriata, leucothites**

On peut signaler qu'il existe une pollution fongique par des éléments non métalliques : **As (arsenic) Se (sélénium) ...**qui peut toucher **Armillaria mellea, Clitocybe nebularis, Sarcosphaera crassa** (en contient à l'état naturel), **Laccaria, Agarics ...**

C - Pollution radioactive :

Un élément radioactif est un élément chimique dont le noyau peut se désintégrer en émettant des particules.

La **Période** (ou demi-vie) d'un élément radioactif est le temps au bout duquel il aura perdu , par désintégration, la moitié de sa radioactivité.

Exemple : le Césium, le radionucléide le plus couramment recherché lors des analyses a deux isotopes de période :

Ce137 période 30 ans, **Ce134** période 2 ans, le rapport entre les deux permet de dater l'exposition à la pollution.

Les résultats des analyses (radioactivité émise) sont exprimés en **Bq/kg** (becquerels par kilo) et cela par rapport au poids frais du champignon.

La norme Européenne est de 600 Bq/kg de champignon frais, soit environ 6000 Bq/kg de champignon sec pour les adultes et 370 Bq/kg (frais) pour les enfants.

Les résultats des analyses que l'on trouve dans la littérature sont souvent exprimés par rapport au poids de champignon sec ; or, celui ci contient 90% d'eau, il convient donc de diviser par 10 ces résultats pour indiquer une teneur par rapport au produit frais.

Selon leur nature, les isotopes radioactifs se fixent tous sur un organe cible : (Iode et glande thyroïde) (césium au niveau du foie)

Le risque potentiel est celui de l'apparition de cancers radio-induits ou d'anomalies génétiques par atteintes de l'ADN des cellules, porteuses de l'information génétique.

La radioactivité des champignons dépend de :

- la contamination des sols, des conditions météo (la radioactivité s'est déplacée au gré des vents et déposée au gré des pluies)
- la nature du terrain, du type de forêt (contamination plus importante sur sol acide et sous feuillus)
- de la profondeur du mycélium
- de la sensibilité de l'espèce et de la partie du champignon (le chapeau et les lamelles sont les plus contaminés).

Espèces accumulatrices : Par ordre de radioactivité décroissante :

- **Laccaria laccata (laccaire laqué), Laccaria amethystea (améthyste)**
- **Rozites caperata (pholiote ridée)**
- **Xerocomus badius (bolet bai)**
- **Cantharelles tubaeformis, lutescens (chanterelle) etc...**

Des prélèvements ont été effectués entre fin juillet et fin septembre 1997, seules les espèces poussant dans le massif du Mercantour présentaient une radioactivité importante, (exemple : Hydnum repandum ou pied de mouton 1275 Bq/kg, Tricholoma terreum ou petit gris 3195 Bq /kg), soit au-delà des normes Européennes.

Règles de cueillette

Ne pas récolter les champignons à proximité :

- **des routes, des parkings, des décharges, des usines d'incinération ou chimiques.**
- **des champs, (maïs ou autres), susceptibles d'être traités, des vignes,**
- **des villes (parcs publics, jardins privés)**

Samedi : **Bernard BROCHENIN** 04 76 09 35 93 (BB)
 Accompagnateurs :
Mina MEDJMEDJ 04 76 21 28 31 (MM)
Jean-Paul JORGE 04 76 84 60 22 (JPJ)

LES EXPOSITIONS

26 – 27 Août 2006 **SAINT NIZIER DU MOUCHEROTTE**

02 – 03 Septembre 2006 **LE TOUVET**

BIBLIOTHEQUE le 2eme lundi de chaque mois de 18H00 à 19H30: au centre culturel de Seyssinet-Pariset, place André Balme

Lundi 08 mai	Responsables :		
Lundi 12 juin		Anne-Marie DI CHIARO	04 76 49 58 97
Lundi 04 sept		Yvette BERGER	04 76 48 78 63

NB : En prévision des expositions mycologiques et botaniques de juin et septembre, tous les ouvrages doivent être rendus au plus tard le 12 juin.

ANIMATION SUR LE MARCHE DE SEYSSINET

Samedi 27 mai	Responsables :	Georges LAMBERT	04 76 96 39 17
		Jean-Paul JORGE	04 76 84 60 22

STAGE 2006 BOTANIQUE

Les 6, 7 et 8 mai., avec Schneider-Electric.

PROJECTION PHOTOS Présentée par **Christian PERRIN**

Vendredi 9 juin Séance de projection photos des activités printemps 2006 : soirée bugnes, sorties myco. et bot., sortie annuelle, etc....

Lieu : centre culturel de Seyssinet-Pariset, place André Balme, à 20h30

SORTIE ANNUELLE DE LA SOCIETE

Dimanche 11 juin

Le lieu n'est pas encore défini. Retenez votre journée

Un bulletin d'inscription vous sera adressé ultérieurement.

LE PETIT BULLETIN

Nous attendons vos petits mots, articles, annonces, recettes de cuisine et autres. Adressez-les à **Josette MONPERT** 04 76 98 53 12 jlfasciotto@free.fr

SOCIETES EXTERIEURES

FMBDS

Session Botanique : du 29 juin au 2 juillet à Arèches (Beaufortain 73)

Session mycologique d'automne : du 21 au 24 septembre à St Jean de Sixt organisé par la société de Faverges (74)

SOCIETE MYCOLOGIQUE DU DAUPHINE

Les activités en salle se déroulent : 24 quai de France à GRENOBLE

SORTIE CHAMPIGNONS

Dimanche 21 mai

Jean-Luc FASCIOTTO

CONFERENCES

Lundi 29 mai Les gastéromycètes

André TARTARAT

Lundi 10 avril La systématique générale

Jacques HEURTAUX

SCHNEIDER-ELLECTRIC GRENOBLE

Sorties botaniques

Le mercredi 17 mai	Départ : 17h30	lieu de rdv à préciser
Le mercredi 31 mai	Départ : 17h30	lieu de rdv à préciser
Le mercredi 14 juin	Départ : 17h30	lieu de rdv à préciser
Le samedi 10 juin	Départ : 13h30	lieu de rdv à préciser
Le samedi 24 juin	Départ : 8h00	lieu de rdv à préciser

Pour tout renseignement, s'adresser à Michel BIZOLON : 04 76 89 22 80

LES MEILLEURS COINS A CHAMPIGNONS :

Selon A . Simon

Côte d'Or (21)

Les trompettes de Bligny-sur-Ouche :

En sortant de Beaune, emprunter la D 970 vers Pouilly-en-Auxois. A Bligny-sur-Ouche, prendre la D 104 en direction de Crepey et bifurquer sur Bessey. Là, tourner à gauche vers la forêt. A 1 km, de part et d'autre de la route, il y a un joli chemin dans un sous-bois. On y trouve des cèpes et des trompettes.

Les Jaunottes d'Is-sur-Tille :

Les bois du plateau de Langres sont le domaine quasi exclusif des chanterelles, qu'on appelle là-bas des jaunottes. Prendre à Is-sur-Tille la route d'Avelanges. Rouler trois kilomètres. Se garer près du premier chemin de terre à gauche.

Les Pieds-bleus de Sombornon :

Le dernier champignon à mettre le nez dehors. Parfois même par des temps dignes de Charles-le-Téméraire. C'est-à-dire sous les gelées de début décembre. Prendre l'autoroute de Dijon en direction de Paris, sortir à Pont-de-Pany, emprunter la D 33 en direction de Mâlain, puis la D 104 direction Sombornon. Le retardataire bleuté pose le pied dans les pâtures.

Les trouvailles du bois du TGV :

Sur la N 6 de Saulieu à Chagny, à cinq kilomètres, tourner à gauche et prendre la D 977 Bis en direction de Thoisy-la-Berchère. Là, en bordure de la ligne TGV, se trouve une forêt où se cachent des merveilles...

Les Morilles de la D 959 :

Au nord de Dijon, prenez la direction de Grancey-le-Château par la D 959 . Après avoir passé le charmant Marcilly-sur-Tlle, arrêtez-vous sur le bas côté. Vous trouverez des morilles au pied des pins ou des sapins, de préférence en mai. Les sous-bois d'autres essences sont peuplés de bolets et de chanterelles. En automne, toutes les variétés sont présentes et plus particulièrement les coprins, marasmes, lactaires délicieux, russules et autres petits gris.

Rubrique culinaire savoyarde ? ?

De notre chroniqueur gastronomie Roussey Armand

Le bœuf charolais au collybie

Cette recette parodie celle d'Alexandre Dumas, grand goinfre du XIX^e siècle et accessoirement feuilletoniste proluxe.

Diététique minceur, elle est redevenue furieusement tendance.

1° Prendre un bon bœuf charolais de 2 ans environ. Le retirer de la pâture et sans attendre l'éplucher, le désosser entièrement, après l'avoir au préalable soigneusement euthanasié. Réserver au frais.

2° Préparer un veau sous la mère de la même façon. Réserver.

3° Procéder ainsi avec un agneau de Belledonne de treize semaines fraîchement cueilli à l'alpage. Réserver.

4° Choisir une oie grasse de Chatte, élevée au maïs en plein air et après l'avoir parée comme ci-dessus, dénervé son foie. Réserver le tout.

5° Faire de même avec une pintade de Bresse. Réserver.

6° Ainsi que pour un ortolan. Réserver.

7° Finir par une grive lardée finement. Réserver.

8° Prendre le collybie trouvé au col des Mouilles, le broser délicatement, après avoir pratiqué minutieusement l'exérèse de l'extrémité du pied. Réserver.

Maintenant, demander à Fernand de préparer la broche à Fernand et suffisamment de braises pour une cuisson thermostat 220°C. environ (se faire aider de Maurice et de tous les volontaires habituels qui ne seront pas de trop).

ATTENTION: (phase délicate, force culinaire 6 sur une échelle de 7).

Farcir le bœuf avec le veau, l'agneau avec l'oie, l'oie avec la pintade, la pintade avec l'ortolan, l'ortolan avec la grive et sertir le collybie dans cet écrin. Recoudre le tout avec du fil de boyau de porc breton.

Laisser le maître rôtiisseur d'Échirrolles arroser de potion magique, l'appareil tournant sur sa broche jusqu'à ce qu'il l'estime cuit à point et que la soif le taraudant, vu que son cubitainer de blanc est vide, il décide avec ses assistants que la plaisanterie a assez duré.

Laisser-le avec son beau-frère découper le bœuf, le veau, l'agneau, l'oie, la pintade, l'ortolan et la grive.

Jeter le tout.

Présenter le collybie sur un magnifique plat de service et le découper finement en autant de parts que de convives présents. Servir à la température de l'ambiance.

Pour le foie gras d'oie, me le réserver pour mon dîner du soir, avec un Haut-Brion 1975, parce que moi, je ne fais pas le régime.

LA TOQUE



Deux recettes de Morilles

Présentées par A. Simon

Morilles à la Toulouse-Lautrec .

500 g de Morilles – 30 g de beurre – 2 tranches de jambon blanc – 1 jaune d'œuf – 50 g de crème – 1 verre de bouillon – 1 verre de vin de Bordeaux blanc – sel, poivre.

. Nettoyez délicatement les Morilles en les lavant rapidement. (Je les lave dans le vin blanc, que je filtre ensuite – filtre : type filtre à café). Egouttez-les. Coupez-les en deux ou en quatre. Beurrez largement une cocotte en terre et disposez dans le fond les tranches de jambon blanc. Mettez dessus les Morilles. Versez le bouillon (prendre un bouillon Kub légumes) et le vin blanc (je prends du « Jurançon », c'est meilleur), salez, poivrez. Laissez mijoter à petit feu pendant 45 minutes. Retirez du feu. Egouttez le jus et liez-le avec le jaune d'œuf et la crème. Rectifiez l'assaisonnement.

. Retirez le jambon et coupez-le en tout petits morceaux. Dans un légumier chauffé, versez le jambon, puis les Morilles et recouvrez de sauce. Servez aussitôt.

Morilles catalanes .

500 g de Morilles – 50 g de beurre – 1 oignon – ½ verre de Muscat de Rivesaltes – ½ verre de bouillon – 1 cuillerée de chapelure – sel, poivre.

. Hachez finement l'oignon. Nettoyez les Morilles et coupez-les en quatre. Faites-les revenir dans le beurre avec l'oignon haché, sel, poivre. Quand elles sont devenues bien tendres, saupoudrez-les de chapelure, mouillez avec le bouillon et le Muscat. Laissez mijoter 10 minutes et servez aussitôt.

(PS. Si vous n'avez pas de Muscat de Rivesaltes, prenez un Frontignan, mais surtout pas un Muscat d'Alsace, vin trop sec.).

LES PIGMENTS DES CHAMPIGNONS (suite1)

LES PIGMENTS CAROTENOÏDES

Largement répandus dans le règne végétal, les caroténoïdes colorent les tomates et les carottes par exemple. Ce même groupe de pigments est aussi présent chez les champignons, essentiellement dans le groupe des ascomycètes.

Les pigments caroténoïdes forment un vaste ensemble de molécules procurant aux organismes qui les accumulent une couleur jaune à orange ou rouge plus ou moins vif. Un pigment de champignon est une substance chimique, une molécule responsable seule ou en mélange avec d'autres pigments de la couleur du champignon.

INTERÊT DES CAROTENOÏDES

Le terme « caroténoïdes » regroupe plus de 150 différentes molécules, ressemblant essentiellement à de longues chaînes qui diffèrent entre elles par leurs extrémités.

Dans les végétaux, l'action des caroténoïdes est liée à la photosynthèse. On les trouve donc dans les feuilles des plantes et, généralement, ces caroténoïdes appartiennent au même type de molécule. Dans les fleurs et les fruits des végétaux, en revanche, il existe beaucoup de types différents de caroténoïdes et la présence de tel ou tel caroténoïde dépend souvent de l'espèce ou du groupe d'espèces dans lequel on se trouve. Il existe donc une relation entre l'identité de la plante et le type de caroténoïde. En les comparant, il est parfois possible d'entrevoir ou de préciser des relations entre différents groupes d'organismes. Il y a donc aussi des caroténoïdes dans les champignons, d'ailleurs répartis de façon inégale dans les différents groupes, et ces molécules y ont évidemment un tout autre intérêt car les champignons ne font pas de photosynthèse. Parmi les basidiomycètes, peu d'espèces possèdent des caroténoïdes : le genre *tremella* possède ce type de pigment, ainsi que les espèces gravitant autour de *Calocera* et de *Dacrymyces*. Ces pigments procurent une belle couleur jaune à jaune orangé au polypore soufré et aux chanterelles. Certains clitocybes et d'autres groupes moins connus possèdent aussi ce type de pigment, mais le plus souvent en moins grande quantité.

C'est dans les ascomycètes du groupe des Pézizes que les caroténoïdes ont été le plus étudiés. Ils sont présents dans certains genres communs et bien connus comme *Aleuria*, *Melastiza*, *Cheilymenia*, *Copobia*, *Cookeina*, *Phillipsia*, *Sarcoscypha*.

(à suivre)

LE PRINTEMPS

Si le printemps revient à temps,
Il nous faudra prendre un moment,
Ne serait-ce qu'un court instant,
Pour saluer l'événement.

Monsieur Printemps sera content
Qu'on salue son avènement.
S'il voit des gens le courtisant
Il reviendra évidemment.

Imaginons qu'un jour pourtant,
Victime hélas d'un contretemps,
Nous ne puissions fêter l'instant,
Se vexera t-il pour autant ?

N'y croyons pas, mais cependant
S'il s'éclipsait pour quelque temps,
Vous ne verriez plus braves gens,
Plus de morilles avant longtemp

Bernard BROCHENIN



Petite phrase à méditer :

**Les champignons sont comme les péchés,
Il faut prendre des risques pour les déguster**

PEUT-ON PENETRER DANS LES FORETS ?

Les forêts appartiennent toujours à quelqu'un, que ce soit à l'Etat ou à des particuliers.

Pour les forêts privées, surtout si elles sont clôturées et comportent des pancartes « propriété privée, défense d'y pénétrer » il est **interdit** de s'y promener et, a plus forte raison, d'y ramasser du bois, des champignons, des plantes. C'est une contravention relevant de l'art R 38-5° du code pénal (amende de 200 à 400 euros et

emprisonnement éventuel de 5 jours au plus, 10 en cas de récidive). Les dommages causés aux bois engagent la responsabilité civile de leurs auteurs (art. 1382 du code civil).

Si les bois privés ne sont pas clôturés et ne comportent pas de pancartes y interdisant l'accès, théoriquement, les tiers ne peuvent y pénétrer puisqu'il s'agit de propriétés privées. Néanmoins les propriétaires sont présumés tolérer la venue du public et le ramassage des champignons, châtaignes et bois mort.

NDLR. Attention ! Si le bois est amodié (loué) à une personne physique ou morale pour la chasse, il est interdit d'y pénétrer lorsqu'il y a « action de chasse ». Nonobstant le risque de « **danger** » d'y pénétrer, une action judiciaire peut être intentée pour « troubles de la chasse ». L'adjudicataire, le locataire de la chasse, n'a pas obligation d'indiquer lorsqu'il y a « action de chasse », sauf **s'il s'agit de « tirs à balle »** auquel cas **il doit mettre des pancartes sur les chemins d'accès** à la chasse avant de commencer l'action de chasse et retirer ces pancartes à la fin de la chasse.

Pour les forêts domaniales, l'accès peut en être interdit au public. S'il n'y a ni clôture, ni interdiction, le public peut s'y promener et y ramasser champignons et châtaignes. Mais le ramassage du bois mort y est interdit, sauf s'il existe un titre ou un jugement antérieur à 1827, date du premier code forestier. Or, très peu nombreuses sont les forêts domaniales où le droit de ramasser le bois mort est reconnu dans un titre ou un jugement.

NDLR. Concernant la chasse, **pratiquement toutes les forêts domaniales sont amodiées pour la chasse**. La réglementation est la même que pour les forêts privées.

Pour plus ample information, vous pourrez vous reporter à la circulaire du Ministre de l'Agriculture du 26.2.1979 (J.O.N.C. du 25.7.1979 p. 6.382) revue « Le Particulier ».

LE BEL HYGROPHORE



Moins haut qu'un sémaphore,
Sous les pins du Mont-Dore,
Sous les derniers nêvés
Je me prépare en secret

Je me cache avant d'éclorre.
Je suis le bel hygrophore.

La neige à peine fondue
J'enfile mon pardessus,
Un joli petit bonnet
Et je pointe le bout du nez.

Et là ! horreur, dans le soleil naissant
Une horde de paysans
Joyeux, hirsutes et barbus,
Remonte le sentier pentu.

J'entends un éclat de voix :
Regardez cette belle proie
C'est vraiment un met de choix.
Je suis perdu. Je me signe de la croix.

Plus de blanc sur mon chapeau,
J'ai déjà froid dans le dos.
Je suis pris au dépourvu,
Ma dernière heure est venue.

Dans le pâle soleil
La lame qui brille
Me tranche les orteils
Et je pars en vrille.

Au fond d'un panier
Se termine ma course.
Adieu soleil printanier
Et eau claire de la source.

Au fond d'une poêlée
Ma courte vie s'est terminée
Et un noir cœsophage
Sera mon sarcophage.

Sous les pins du Mont-Dore
N'est plus le bel hygrophore.

Pierre BAYNAC-MAURY

Connaitre l'Ambroisie .

Peut-être n'avez-vous pas remarqué cette plante qui affectionne les terrains vagues, les bords de chemins caillouteux, de routes, le voisinage des décharges publiques et même des champs de maïs.

Son nom : Ambroisie à feuilles d'armoise, (*Ambrosia artemisiae-folia*).
C'est une dicotylédone gammopétale de la famille des Composées.

C'est une plante grande et maigre (de 40 cm à 1 m 50 de haut) qui dresse comme des candélabres ses bras terminés par de longs épis floraux. Sa tige est rougeâtre et velue, son feuillage d'un beau vert est presque géométrique.

Les feuilles moyennes sont opposées, les supérieures, alternes. Leur limbe à contour ovale-triangulaire est profondément divisé en segments, eux-mêmes divisés en lobes aigus ou dentés comme chez l'Armoise vulgaire. D'où le nom d' « artemisiae » donné par Linné. Ces feuilles sont dites bipennatipartites, voire bipennatiséquées.

Les petits capitules des fleurs sont disposés en épis : les capitules supérieurs staminés, sont nombreux, en racèmes atteignant 20 cm de long, sans bractée développée à leur

base ; chaque fleur à un périanthe tubuleux monopétale à 5 dents et 5 étamines orientés vers le bas.

Les capitules inférieurs, peu nombreux sont insérés à l'aisselle des feuilles supérieures et dirigés vers le haut.

Comme chez les phanérogames monoïques, Les fleurs mâles et les fleurs femelles sont présentes sur le même pied, quoique séparées.

Chaque fleur femelle est nue et donne un fruit ovoïde, lisse, qui porte au sommet un verticille de 5 à 6 épines aigües courtes. Chaque fruit est terminé par un bec qui se divise en 2 à sa partie supérieure. Il n'y a qu'une graine par fruit.

On la remarque principalement de la fin de l'été jusque tard dans l'automne. Elle est considérée comme annuelle et se reproduit par graines.

Cette plante est responsable d'allergies respiratoires de type "rhume des foins" en automne. Sa destruction en est recommandée par arrachage et incinération.



Les travaux du Conseil d'administration

(résumé)

C.A du 10 Janvier 2006

Soirée Bugnes..

Pierre BAYNAC-MAURY responsable de la soirée bugnes est prêt, le thème est « LA MONTAGNE » Le programme et les chants sont imprimés. Budget accordé pour l'acquisition de lots : 100 €.

Site Internet.

Pour l'instant rien n'est prévu. Jean DEBROUX réfléchit à la question.

Equipement matériel informatique.

Est à l'étude l'acquisition d'un vidéo-projecteur et d'un camescope.

Présentation des comptes.

Christian PERRIN a présenté les comptes de la société.

Sortie annuelle.

La sortie annuelle est fixée au 11 Juin 2006.

Le lieu reste à définir.

A-M. DI CHIARO et Y. BERGER s'occupent de préparer cette sortie.

Décision sera prise pour le lieu et l'organisation de la journée au prochain CA.

Programme de printemps.

Jean-Paul JORGE peaufine le programme qui sera envoyé aux adhérents.

Il a été également prévu pour cet automne :

- un stage mycologique les 21 & 22 Octobre 06 à BOSCODON près de GAP.
- une sortie inter-société est en cours de préparation à savoir : La Société Mycologique de VOIRON, SCHNEIDER et notre société.

Trufficulteurs de l'Isère.

L'assemblée générale des Trufficulteurs de l'Isère a lieu le 29 Janvier 2006.

Christian et Josiane PERRIN représenteront la société mycologique.

Description de fonction des commissions.

Le bureau a remis à chaque membre du conseil d'administration une étude sur les descriptions de fonction des commissions.

Cette étude pourra être revue et corrigée par chacun des membres pour adopter une proposition finale au prochain CA.

Questions diverses

Session FMBDS automne 2007

Suite au désistement de la société de CHAMBERY, notre société a été sollicitée pour organiser la session 2007. A ce jour nous ne pouvons pas accepter cette offre.

Nouveaux locaux.

Un groupe de travail est mis en place pour examiner l'attribution des nouveaux locaux.

Le petit bulletin.

Quelques modifications devront être apportées : le Président souhaite pouvoir superviser le bulletin, au regard du dernier paru, il est nécessaire de modifier le contenu.

La réflexion se poursuit, toutes les propositions seront les bienvenues.

Prochaine réunion du CA

7 Mars 2006 et 6 Juin 2006.

C A du 7 MARS 2006

Le Président Pierre BAYNAC-MAURY informe le CA que la Mairie de SEYSSINET PARISET ne nous donnera pas de subvention supplémentaire pour compenser les frais de l'exposition (30^{ème} anniversaire).

Le CA est satisfait du succès de la soirée bugnes.

Commission Informatique, Internet, fichier

Jean DEBROUX et Claudine VICHERD mettent le fichier à jour.

Jean DEBROUX confirme que notre site Internet est à jour. Il y a beaucoup de travail de fait, assure t-il

Commission Matériel

Responsable : Jean GUILLOME, Anne-Marie DI CHIARO et Claudine VICHERD ont commencé à nettoyer et à inventorier les deux caves.

Il a du petit matériel à changer ou à réparer. Jean GUILLOME en a dressé une liste. Accord lui a été donné pour faire le nécessaire (montant : environ 125 €).

Commission Presse – Communication – Petit Bulletin – Presse Book – archivage

Réunion de la commission le 21 Mars 2006.

La sortie du Petit bulletin (N° 8) prévue pour courant Mai 2006.

Pour le Presse Book : Le responsable Yann BRESSON prendra contact avec Pascale DONDEY pour sa réalisation.

Commission Exposition – Stage – Terrain – Scolaire

Georges LAMBERT responsable prendra contact avec SAINT-NIZIER DU MOUCHEROTTE ou LANS EN VERCORS pour l'exposition des 26 et 27 Août 2006.

Pour l'exposition du Touvet on propose les dates du 1er et 2 Septembre 2006 sont retenues.

L'exposition de MENS aura lieu les 16 et 17 Septembre 2006.

Notre exposition à SEYSSINET PARISSET aura lieu les 7, 8 et 9 Octobre 2006.

Commission Finances

Christian PERRIN responsable nous indique :

- à ce jour la société compte 218 adhérents
- les comptes pour la soirée bugnes : en recette 684 € pour une dépense de 171 €
- Subvention reçue du Conseil Général pour la Session de Méaudre : 1681 €
- Le solde négatif de la session de Méaudre : 350 € a fait l'objet d'une demande exceptionnelle auprès de Mme Catherine BRETTE, Conseillère Générale.
- Réception de la subvention de la commune de SEYSSINET PARISSET pour un montant de 1.100 €.
- En ce qui concerne l'achat de matériel : vidéo-projecteur, indispensable pour les cours, les expositions et les projections photos, prévoir un matériel performant. Coût maxi fixé par le Conseil d'Administration : 1.400 €.

Sortie annuelle

Responsables : Anne-Marie DI CHIARO, Yvette BERGER et Georges LAMBERT : trois propositions ont été faites, une a été retenue en Haute-Savoie à LOVAGNY avec visite du Château de Montroulier, visite des gorges du Fier à pied, le jardin secret à LAGNAT. Le restaurant reste à définir pour le repas de midi.

Prix du car à voir.

Date du voyage confirmé : 11 Juin 2006.

Prochaine réunion du CA le mardi 6 Juin 2006 à 20h30.

Nouveautés à la bibliothèque....

La bibliothèque s'est enrichie de 14 ouvrages, tant en botanique qu'en mycologie. Ils sont à la disposition de Tous.

En voici la liste.

Botanique

TITRES	AUTEURS
Flora alpina Tome 1	Aeschemann & Lauber
Flora alpina Tome 2	Martin-Moser
Flora alpina Tome 3	Theurillat
Guide des plantes sauvages	Readers'digest
La nature comestible	I. Burrows
Sauvages et comestibles	M.C. Paume
Herbier gourmand	M. Veyrat & F. Couplau
A la découverte des fleurs des Alpes	

Mycologie

TITRES	AUTEURS
Encyclopédie des champignons Tome 1	Montégut
Encyclopédie des champignons Tome 2	Montégut
Encyclopédie des champignons Tome 3	Montégut
Le guide des champignons en 900 photos & fiches	Borgarino & Hurtado
Le guide des débutants	N. Lependry
La mycothérapie ou les propriétés médicinales des champignons	A. Tardy

Fructueuses cueillettes

et bonnes

déterminations !

