



Champinews - Mai 2017

Bonjour à tous,

Je vous souhaite une bonne lecture (Gilbert Bonthoux).

Une nouvelle fois,

l'adage: "*Avril, ne te découvre pas d'un fil, Mai, fais ce qu'il te plait*"

se sera vérifié cette année : beaucoup de vent, peu de précipitations, les poussées de champignons de printemps n'ont pas été à la hauteur !

Le champignon du mois: Le Saint Georges: *Calocybe gambosa*.



A ne pas confondre avec l'*Inocybe* de Patouillard toxique muscarinique

Syndrome sudorien

Confusions printanières

- *Calocybe gambosa*
Tricholome St Georges



- *Inocybe patouillardii*
Inocybe de Patouillard



51

"Lu pour vous"

Depuis une cinquantaine d'années, les chercheurs comprennent mieux les relations complexes qui s'établissent entre les racines des plantes et certains champignons. À l'Université de Bourgogne, l'équipe CNRS-INRA *Plante-Microbe-Environnement* a mis au point une technique qui permet de favoriser ces relations, ce qui pourrait révolutionner les pratiques agricoles.

La mycorhize ou la symbiose entre les plantes et les champignons

Les mycorhizes, ce sont des associations entre des champignons microscopiques (*myco-*: champignon) et les racines des plantes (*rhiza-*: racine) qui sont symbiotiques, c'est-à-dire bénéfiques aux deux : la plante alimente le champignon en composés carbonés (glucides, acides aminés et vitamines) et le champignon alimente la plante en eau et en minéraux. Les champignons sauvages que vous voyez dans la forêt sont un exemple de mycorhize avec les racines des arbres.

Les infos du mois:

- **Les inscriptions pour le "DIU de Mycologie** environnementale et pratique à l'officine" sont ouvertes, destiné aux professionnels de la santé, agents ONF, membre des associations mycologiques:

http://fmbds.org/wp-content/uploads/2017/04/DIU_Mycologie_2017_def-def.pdf

- **Pour les amateurs de randonnées**, un site indispensable:

Portail numérique du parc du Vercors: <http://rando.parc-du-vercors.fr>

La recette du mois:

Les caillettes du Vercors

Recette tirée de l'excellent ouvrage de Claude MULLER : " Coutumes et traditions du Dauphiné, cuisine, jeux, costumes, chansons et danses " Editions des 4 Seigneurs, Editions de Bellande 1978.

- un pied de blettes, deux branches de céleri, 200 g. de foie de porc, 100 g. de cœur, 700 g. d'épaule de porc, trois à quatre gousses d'ail, des crépines pour les farces, du saindoux, du sel et du poivre.

Lavez puis coupez grossièrement le pied de blettes (avec le vert) et le céleri. Faites-les blanchir pendant un quart d'heure. .Faites-les ensuite égoutter, rafraîchir et égoutter encore avant de les hacher finement. Coupez le foie de porc, le cœur et l'épaule. Puis hachez-les finement, avec quatre gousses d'ail. Mélangez-les au hachis d'herbes égoutté.

Formez à la main des boules de 250 grammes environ de ce hachis. Enveloppez chaque caillette dans un morceau de crépine. Graissez au saindoux un plat allant au four. Placez-y les caillettes.

Etendez dessus un peu de saindoux.

Faites-les cuire pendant vingt-cinq minutes au moins à four moyen.

Les plantes du mois:

Rencontrées ce dimanche à Méaudre

- **Le tussilage ou pas d'âne (*tussilago farfara*) possède des vertus médicinales** pour apaiser et guérir les infections des voies respiratoires.



- **L'héllébore fétide** (*Helleborus foetidus*).

C'est une Renonculaceae. Elle est toxique, mais magnifique!!

(Merci à Pierre Repellin pour son aide).



Dernière minute:

les Cordyceps.



Ces redoutables champignons tueurs **zombifient** leurs victimes !

A voir en vidéo sur le site <http://www.papergeek.fr/redoutables-champignons-tueurs-contrôle-cerveau-victimes-en-video-24494> (vidéo en anglais)



Ces champignons, redoutables tueurs, ont une manière un peu spéciale de se reproduire. Leurs spores s'attachent à la carapace des insectes et finissent par pénétrer à l'intérieur de leur corps. De là, elles prennent contrôle de leur cerveau pour les pousser à se percher le plus haut possible avant de porter leur coup fatal et digérer l'ensemble de l'animal tout en lâchant une nouvelle salve de spores.