

Sommaire

- Page 1** - Sommaire
Page 2 - Editorial
Pages 3,4 - Bilan de l'année 1999. *P. Laurent*
Page 5 - Carnet d'adresses
Page 6 - Programme 2000
Pages 7 à 38 - Première contribution à la connaissance des champignons du Taennchel (68) *P. Laurent*
Pages 39, 41 - La Méningo-encéphalite à tiques. *Info*
Pages 42 à 45 - Champignons toxiques. *R. Charpentier*
Pages 46, 47 - *Amanita crocea* forma *alba* sp.nov Laurent . *P. Laurent*
Pages 48, 49 - *Nidularia deformis*, à l'Etang du Devin. *P. Laurent*
Page 50 - Typologie de l'Etang du Devin
Page 51 - *Panellus ringens* *P. Laurent*
Page 52 - *Cytidia salicina* *P. Laurent*
Pages 53, 54 - *Acremonium lindtneri*, récoltes d'une espèce tropicale. *P. Laurent*
Pages 55 à 57 - Au pays des truffes,
- La truffe noire du périgord *Tuber melanosporum*
Page 58 - La page récréative.

Errata (mise au point) au n° 4, p 8 (2° & 3° colonnes) - Cortinarius triumphans.

Dans notre article nous citons la lettre de notre ami E. Ramm. Quand il écrit : "Maintenant avec le recul, je pense que c'est un vulpinus" ; il fait directement référence à *C. pseudovulpinus* qu'il a récolté avec Henry (dans les lignes juste au dessus) mais pas à notre récolte de *C. triumphans* qu'il confirme en donnant ses arguments en début de sa lettre.

Notes : Les auteurs sont seuls réponsables de leurs articles.

Directeur de publication : *LAURENT Patrick*

Rédaction et mise en pages : *LAURENT Patrick*

Comité de lecture : *C. BELEY, R. SZEKELY, P. LAURENT*

Imprimé et édité par la *S.M.H.V.* à *WISEMBACH 88520 - 26 Route du repas*

Mai 2000. ISSN 1294.5838

 **ALBEMARLE® PPC**

Bulletin réalisé, avec l'aide financière du site
Albemarle PPC de Thann (Haut-Rhin)
95, rue du général De gaulle - B.P. 116
68802 THANN Cedex France.



EDITORIAL

Chers amis,

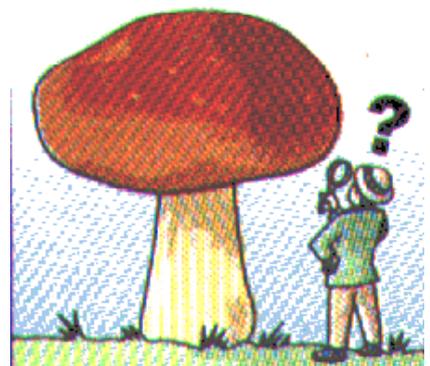
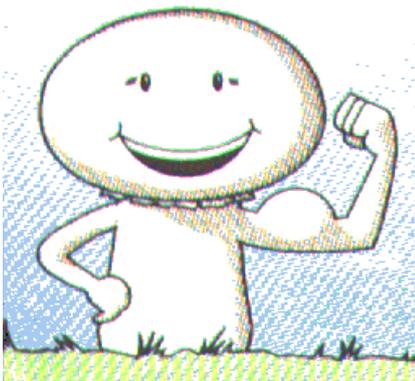
Après une année 1999 bien remplie, une expo inter-sociétés au printemps, trois expositions en automne, nos réunions mensuelles et hebdomadaires, nos nombreuses sorties sur le terrain, il est temps de faire une trêve.

Nous n'organiserons pas d'exposition en 2000. Place à l'étude, au perfectionnement. Si les expositions sont la seule source de revenus de notre société (hormis les subventions et cotisations) ce ne doit pas être notre priorité. Devant la faible affluence que nous avons connue la saison dernière et tenant compte des manifestations qui seront organisées par les sociétés mycologiques voisines à l'occasion de l'année 2000, j'ai jugé préférable de nous consacrer d'avantage aux sorties sur le terrain et de privilégier notre participation aux séminaires et congrès qui nous seront proposés. Comme nous ne pouvons pas être au four et au moulin, ceci devrait nous permettre de mieux organiser la publicité de nos prochaines manifestations qui seront envisagées dans l'avenir.

Nous avons du matériel pour travailler, même si la bibliothèque doit s'enrichir de nombreux ouvrages indispensables.

L'état de nos forêts fera de cette année de prospection, une année particulière, vu le désastre. Les Saprotrrophes auront le champ libre. Nous devons mettre à profit notre savoir et profiter de cette occasion pour l'enrichir dans ce groupe de champignons particuliers et intéressants.

Merci à tous de votre confiance !



Bilan de l'année 1999

Le 2 mai 1999, la *Société Mycologique des Hautes-Vosges* organisait un séminaire mycologique de printemps inter-sociétés mycologiques de l'Est de la France, au centre Cap France de La Bolle à St-Dié. Cette manifestation regroupait 10 sociétés mycologiques du grand Est de la France. 205 espèces de champignons printaniers ont été exposés. Monsieur Christian Pierret Secrétaire d'état à l'industrie, conseiller Régional et Maire Adjoint de St-Dié des Vosges, nous faisait l'honneur de sa visite. Monsieur Alain DUMAS Conseiller général était également présent à notre inauguration officielle. La presse, l'EST REPUBLICAIN et la LIBERTE DE L'EST rapportait sans trop d'erreurs et dans d'éloquents articles, notre manifestation. Outre le caractère convivial de cette manifestation réussie en raison de son cadre, du beau temps et des nombreuses espèces présentées, ce séminaire aura été l'occasion d'échanges fructueux, scientifiques et chorologiques, entre les différents participants. Parmi la cinquantaine de participants, notons au passage la présence de Jacques DENIS, spécialiste incontesté sur le plan national et Européen des discomycètes. De Jean-Paul MAURICE, conseiller scientifique au département des Vosges, dont l'érudition en mycologie n'est plus à démontrer. Hubert ANTOINE mycologue de renom, Gérard TRICHIES spécialiste des corticiés et autres apphylophorales. Ainsi, tous les genres ou presque ont pu être abordés. Ce séminaire avait en outre pour objectif de présenter le logiciel ADELE afin d'uniformiser nos saisies chorologiques et cartographiques des espèces récoltées dans nos différentes régions de France et à terme l'établissement et la concrétisation d'une **liste rouge** des espèces en voie de raréfaction ou menacées. Cet outil est indispensable pour parler un langage commun, élaborer un inventaire le plus complet possible des espèces fongiques. Il rendra lisible le rôle écologique capital et fondamental des champignons.

Le 12 septembre nous organisons une exposition mycologique à OSTHEIM (Haut-Rhin) en partenariat avec la Communauté des Communes du Pays de Ribeauvillé et la **Brigade Verte**, qui s'est tenue à la Salle des fêtes. La Communauté des communes allouait une subvention de 6000 F, pour l'organisation de cette expo et la ville d'Ostheim

mettait gracieusement la salle des fêtes flambant neuve à notre disposition. Malgré une sécheresse extrême pour la saison, nous pûmes exposer 226 espèces automnales de la région. L'inauguration eu lieu en présence du Maire d'Ostheim, M. B. CHASSEUIL, de nombreux élus de la Communauté des Communes du Pays de Ribeauvillé, ainsi que de la Communauté des Communes de la Vallée de Kaysersberg. M. Pierre SCHMITT Vice-Président du Conseil Général du Haut-Rhin chargé de l'environnement, nous fit l'honneur de sa visite. Cette manifestation départementale nous donna l'occasion de présenter une fois encore le rôle fondamental des champignons dans les différents écosystèmes. La toxicologie a naturellement été développée auprès du public.

Le lundi 13, nous accueillions 17 classes primaires des villages de la Com. Com. du pays de Ribeauvillé, soit près de 400 élèves. Ces derniers, comme le public de la veille, ont pu aborder non seulement les caractères macroscopiques des champignons, mais également les insoupçonnables caractères microscopiques, grâce au développement d'un important matériel optique et informatique mis à leur disposition gracieusement par Didier BRAULT Société NACHET de Dijon, soit le prêt de plus de 160 000 F de matériel. Des photos de l'infiniment petit étaient distribuées gracieusement au jeune public. Notons la présence et l'aide que nous a apportée notre ami Paul HERTZOG, mycologue et figure mycologique Alsacienne.

Différents ateliers étaient réalisés pour mieux identifier les espèces et surtout éviter les confusions trop souvent fâcheuses et une reconstitution de biotope grandeur nature était élevée dans la salle par deux gardes de la Brigade Verte.

Du premier au 3 octobre, nous avons tenu un stand avec une

exposition permanente au Festival International de Géographie à St-Dié. Nous avons pu toucher un public nombreux, jeune et moins jeune mais toujours très intéressé.

Le 10 octobre 99 c'était le tour de l'édition Vosgienne. Notre exposition s'est tenue en l'Espace François Mitterrand de St-Dié, mis gracieusement à notre disposition avec les divers équipements techniques. L'inauguration de cette importante manifestation relayée par les médias, s'est faite en présence de M. Christian Pierret Secrétaire d'état à l'industrie, conseiller Régional et Maire Adjoint de St-Dié des Vosges, de M. Robert BERNARD maire de St-Dié, de M. Claude JACQUOT député, de M. Alain DUMAS Conseiller général, de M. Gérard CHERPION Conseiller régional.

314 espèces étaient exposées au public en ce dimanche, avec une décoration florale artistique exécutée par l'équipe technique de la ville.

M. Pierret, se disait enthousiasmé à l'idée d'un congrès national de mycologie dans les prochaines années à St-Dié. Il soutiendrait également fermement le projet d'un musée du champignon à St-Dié, idée qu'il a lui même lancé devant la presse, lors de son allocution à l'inauguration du 2 mai 1999 à La Bolle.

Au cours de cette inauguration M. BERNARD a promis de réfléchir au projet d'un musée du champignon à St-Dié des Vosges.

M. Jacquot insistait sur le rôle pédagogique de telles manifestations et sur la nécessité de l'information du public sur les dangers de la consommation de champignons.

Cette fois encore Didier BRAULT de la Société NACHET, nous fit la gentillesse d'organiser et de maintenir la permanence du dimanche et surtout du lundi avec les scolaires, de l'atelier microscopie. 5 loupes binoculaires et 4 microscopes dont chaque type de matériel était équipé d'une caméra et d'un moniteur vidéo, couplés à une imprimante photo couleur. Cet équipement étaient mis à la disposition du public et de 8 classes du primaire de Saint-Dié le lundi 11 octobre 1999, soit plus de 200 élèves. A remarquer, l'aide précieuse de Christian EYER du groupe Mycologique Vosgien, à l'identification des espèces le samedi, ce qui marque la volonté d'échange entre les différentes sociétés qui œuvrent pour une même discipline.

Cette exposition était jumelée avec

l'Amicale des Philatélistes de St-Dié, grâce au président Gérard JALABERT. Ce qui a permis de présenter plus de 2000 timbres du monde entier à l'effigie du champignon.

La saison mycologique de la SMHV était clôturée par notre participation à l'exposition mycologique organisée par le Club Vosgien de Schirmeck, le 17 octobre 99, sous la Présidence de Claude CHARTON.

L'inauguration a été effectuée en présence de Frédéric BIENY maire de la ville et attaché parlementaire, ainsi qu'en présence de nombreux élus des environs et du chef de division de l'ONF. Le lundi 18 octobre fût une fois encore l'occasion de présenter cette exposition exclusivement aux élèves du canton.

Le 21 novembre, nous inaugurons les abris à caddies du parking CORA à Ste marguerite en Présence de M. BEDEL maire de Ste-Marguerite. Ces panneaux pédagogiques ont été réalisés par la volonté des Dirigeants de Cora en concertation avec le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges et la Société Mycologique des Hautes-Vosges. Ils ont pour but de sensibiliser le public au respect de notre patrimoine, floristique, faunistique et fongique. Nous avons tenu à y ajouter ce dernier, trop souvent oublié. Une brochure va être éditer, afin d'expliquer et de présenter les richesses naturelles des Vosges.

Outre ces manifestations, l'équipe de la SMHV œuvre toute l'année pour la cartographie départementale, notamment elle poursuit son travail de recensement des espèces fongiques dans différentes réserves naturelles du massif Vosgien, sur la tourbière du Beillard à Gérardmer, sur la station à grès dolomitique de Robache à St-Dié, dans le Ried Noir alsacien, sur les Collines calcaires du piémont et naturellement à chaque sortie suivant programme annuel.



S.M.H.V. Siège à LA BOURGONCE 88470
Adresse postale 26 route du Repas 88520 WISEMBACH
Tel/Fax : 03.29.57.39.13.
Adresse E-mail : laurent.mycosmhv@wanadoo.fr

♦ Carnet d'adresses

S.M.H.V.



Des changements
Des démissions
Des adhésions
2 de plus qu'en 98

Mycologie qua
tu me tiens !

Toujours avide
connaissances.

La passion
l'emporte souv
sur la raison.

Des moments
intenses,
insaisissables, t
façon de se sen
quelque peu
priviligier !

Composition du Bureau :

Président : Patrick LAURENT 26 Route du Repas
88520 WISEMBACH - Tel/Fax : 03.29.57.39.13

Adresse E-mail : laurent.mycosmhv@wanadoo.fr

Vice Président : BELEY Christian 7 Chemin tremezeaux - 88100
St-Dié - Tel : 03.29.56.34.18

Secrétaire : COLLENNE Claude 14 rue des Gdes Hières - 88110
RAON L'ETAPE - Tel **03.29.41.87.71.**

Trésorier : PERNIN Claude 220 rue de la Chauciotte - 88470 LA
BOURGONCE - Tel : 03.29.58.31.98

Réviseur aux comptes : SZEKELY Roland 25 route de Sadey -
88520 LA CROIX AUX MINES - Tel : 03.29.57.72.29.

Assesseur : VALENCE Bernard 21 rue d'Algésiras - 88100 St-DIE
Tel 03.29.55.01.10

Liste des membres :

BELEY Christian - Vice-Président
7 Chemin Tremezeaux - ST-DIE 88100
03.29.56.34.18.

CHARPENTIER Claude & Rosa
27 Place Clémenceau - 88210 SENONES
03.29.57.60.38.

COLLENNE Claude - Secrétaire
14 rue des Grandes Hières - 88110 RAON L'ETAPE
03.29.41.87.71.

DIDIER Johan, Faculté de pharmacie - Nancy Rue
Lionois

EHRHARD Marcel
5 1ère impasse rue de la Madeleine
88100 ST-DIE
03.29.56.38.73.

ENCLOS Lucien
16 rue des Pommiers - 67130 LA BROQUE

GERARD Lucie
17 rue d'Upsal - 67000 STASBOURG
GRANDGEORGE Marie-Pierre
4 rue des Bouleaux - 88490 LE BEULEY

LAURENT Patrick - Président
26 Route du Repas «Chalet Wisemrêve»
88520 WISEMBACH
03.29.57.39.13.

LAURENT Catherine -
même adresse.

MERVELET Henri
8 Rue des Déportés Appt. 73 Résidence "Les Saules"
88580 SAULCY SUR MEURTHE
03.29.51.90.13.

MICHEL Marc
12 route de Saulcy - 88100 SAINT DIE
03.29.55.21.16.

PASQUET Michèle
10 rue du Haut d'Anould - 88100 saint-DIE

PERNIN Claude - Trésorier
220 Rue de la Chauciotte -
88470 LA BOURGONCE 03.29.58.31.98.

PIERREL Pierre
11 La Rue - 88100 TAINTRUX
03.29.50.95.28.

SZEKELY Roland - Réviseur aux comptes
25 route de Sadey - 88520 LA CROIX AUX MINES
03.29.57.72.29.

SZEKELY Anne-Marie -

même adresse ci-dessus.

TIHAY Gilbert & Mme
18 rue Baldensperger - 88100 SIAINT-DIE

VALENCE Bernard - Assesseur
21 Rue d'Algésiras - 88100 SAINT-DIE
03.29.55.01.10.

VARNIER Gilles
16 rue Jean Barnier - 51200 EPERNAY

Nos partenaires en 1999.



Conseil Général des Vosges

Commune de LA BOURGONCE

Ville de SAINT-DIÉ des Vosges 88

Club Vosgien Section Mycologique de
SCHIRMECK.

Communauté des Communes du Pays
de Ribeaupillé 68.

Brigade Verte du Haut-Rhin 68

 ALBEMARLE® PPC

Laboratoire UPSA

† M. GERARD Raymond de
Strasbourg, nous a quitté deux jours
avant notre assemblée générale du
22.1.2000

Nos sincères condoléances à son
épouse.

J'avais pu apprécier pendant une année
entière, M. Gérard qui avait suivi le
cycle d'initiation à la mycologie à
Schirmeck. Discret mais très cultivé, il
faisait toujours preuve d'un immense
intérêt pour les champignons. Nous

Réunions SMHV mensuelles.

Elles ont lieu à 20 heures, au domicile du Président : 26 route du repas 88520

WISEMBACH, suivant calendrier suivant : (jusqu'à nouvel ordre...)

Mardi 7 mars. Mardi 4 avril. Mardi 2 mai. Mardi 6 juin. Mardi 2 août. Mardi 5 septembre. Mardi 19 septembre. Mardi 26 septembre. Mardi 24 octobre & Mardi 7 novembre.

Sorties mycologiques : (Prévenir le guide mentionné ou LAURENT P, de votre participation aux sorties).

- 1 Dimanche 19 mars à 9h - RDV devant la mairie de Belval. Sortie Hygrophores de mars -Matinée proposée par Claude & Rosa Charpentier - Tel 03.29.57.60.38
- 2 Dimanche 16 avril - RDV à 9h devant la mairie de GUEMAR 68
1° Prospection de la forêt du Niederwald (FC de Colmar) Ried brun et ripisylves des rives de l'ill et de ses bras. (Zone de réintroduction de la Loutre, commentaire et prospectus à votre disposition).
MEN 3718 B 33 - à 12 h - Pot de l'amitié au bureau de la brigade verte à St-Hippolyte, visite des lieux (présentation rapide de la B.V.) on peut manger sous l'avant- toit s'il pleut - **repas tirés des sacs**
2° à l'issue du repas-Prospection de la forêt communal d'Ohnenheim à Illhaeusern - Ried noir (Zone Natura 2000 - MEN 3718B41) (également zone de réintroduction du castor - Commentaire + doc) prospection le long d'une rivière phréatique. Morilles assurées + morillons.
- 3 Le dimanche 30 avril - Séminaire inter-sociétés mycologiques de l'Est à MONTBELIARD. RDV à 10h30 - Salle du centre médico-social à Montbéliard. **Repas tiré du sac.**
- 4 Dimanche 21 mai - Sortie collines calcaires (piémont des Vosges) - Fonge et flore (Orchidées) des pelouses sèches thermophiles. RDV à 9h parking du porche de Bergheim 68 - Matinée visite du "Grasberg" - repas tirés des sacs - Après-midi visite du Mont de Sigolsheim.
- 5 Lundi (Pentecôte)12 juin - Sortie tourbières - RDV 9H parking du Beillard à Gérardmer (Sortie Remiremont 3 Kms après le lac) - Repas tiré du sac - Après-midi visite de la tourbière du Machais (réserve naturelle) au col de Bramont à La Bresse 88.
- 6 Du 3 au 8 octobre - Séminaire proposé par la Société Mycologique de Strasbourg à Liebfrauenberg 67, dans les Vosges du Nord. Possibilité de participation à la carte.*
- 7 Dimanche 24 septembre - Journée découverte des champignons des Vosges - Sortie- mini-expo - conférence-repas à l'hôtel-restaurant "Villa Rosa" à Trois Epis 68. **payant.***
- 8 Mercredi 27 septembre - RDV 9h mairie de Pierre-Percée - Prospection sur le sentier des roches et berges du lac. Possibilité de repas sur place suivant conditions météorologiques pour poursuivre l'après-midi.
- 9 Mercredi 25 octobre - RDV 9h place de la Tour de la Liberté à St-Dié - Prospection des grès dolomitiques de Robache à la Culotte. Matinée.
- 10 Du 7 au 14 octobre - Journée Européenne du Cortinaire à Caldaro (Kaltern) dans le Haut-Adige (Sud -Tirol) en Italie.*
- 11 Le Dimanche 15 octobre - Journée Inter-Sociétés Mycologiques de l'Est.*
- 12 Du 16 au 22 octobre - Congrès de la Société Mycologique de France à Ambleteuse (Nord) organisé par la société mycologique du Nord présidée par Régis Courtecuisse)*
- 13 Samedi 4 novembre - Sortie-repas-conférence - **payant**, en partenariat avec l'hôtel restaurant "Les Alisiers" à Lapoutroie 68 en montagne (massif du Faudé Alt +900m).*

D'autres sorties pourront être proposées à l'automne suivant disponibilités.

*** INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS AUPRÈS DE PATRICK LAURENT.**

Vu le nombre de séminaires et congrès proposés en octobre, nous n'organiserons pas d'expositions au cours de cette année 2000. Les dates des expos des autres sociétés seront communiquées en temps voulu, nous pourrions apporter notre aide selon les désirs et les disponibilités de chacun.

Première contribution à la connaissance des champignons du massif du **TAENNCHEL**

par *PATRICK LAURENT*.

Le *Taennchel* se situe dans le massif Vosgien et domine les Villages de Thannenkirch, Rodern, Rorschwihr, Bergheim et Ribeauvillé. **Maille Nationale : 3718a**

Il se dresse à l'extrême Nord-Ouest du Département Haut-Rhinois et culmine à **992 mètres**. Il s'agit d'un massif essentiellement acidophile, dominé par la hêtraie sapinière sur ses versants Nord et plus particulièrement la chênaie et pineraie sur les versants Sud. Il repose sur un socle gréseux dont les roches "mythiques" se dressent tels des géants tout au long de sa crête.

Notre démarche !

Pour le néophyte, le champignon n'est souvent qu'un simple aliment. La question rituelle répétée lors des sorties guidées ou dans les expositions est la suivante : "**Est-ce que ça se mange ?**". Cette question est évidente bien que trop souvent répétitive et parfois agaçante pour une personne qui s'intéresse aux champignons pour autre chose que leur aspect culinaire, ce qui est bien évidemment notre cas.

Mais nous ne devons pas pour autant renier notre passé. Et c'est bien la "casserole" qui nous a mené jusqu'à cette passion dévorante pour les champignons. C'est dès notre plus jeune âge, sur les traces d'un père connaisseur et gastronome avisé, que nous arpentions la campagne et les bois de la plaine des Vosges, dans les environs de Contrexeville dont nous sommes originaire. Nous fûmes amené à découvrir le massif du Taennchel, lors de notre arrivée au poste de la Brigade Verte à St-Hippolyte. Nous fûmes d'ailleurs immédiatement conquis par le caractère spécifique de l'endroit d'où se dégage une atmosphère parfois mystique. Nous fîmes de belles découvertes, des espèces peu courantes, voire des raretés ; durant les sept ans où nous avons parcouru les pentes et chemins de cette montagne et de ses environs immédiats.

Le Taennchel reste un massif particulier, diversifié dans ses biotopes et qui laisse à chaque sortie un peu de cette féerie dont nous avons tant besoin.



La pinède acidophile à genêts à balais

Logos utilisés :



Comestible



Toxique



Sans intérêt culinaire



Mortel



D'intérêt écologique

Présentation :

Tous les champignons mortels trouvés au Taennchel sont cités, de nombreux champignons toxiques sont mentionnés, les meilleurs comestibles font également l'objet de mentions. Nous insisterons sur les espèces rares récoltées sur ce massif. La liste des espèces citées n'est pas exhaustive. Mais tous les champignons cités ou décrits ont été vus au moins une fois au Taennchel.

Nous traitons d'abord les espèces par famille, en citant en premier lieu les espèces mortelles, puis les espèces toxiques de cette famille. Viennent ensuite les autres espèces et variétés. Si aucune mention n'est faite de la toxicité ou de la comestibilité, l'espèce ne présente simplement aucun intérêt culinaire, en revanche son intérêt écologique peut être alors mentionné. Les champignons remarquables ou rares font souvent l'objet d'une description plus minutieuse et sont autant que possible accompagnés d'une photographie. Sans que l'on puisse citer chaque station précisément, nous ne manquons pas de donner soit des indications sur le lieu, mais surtout sur le biotope où sont récoltées les différentes espèces. A savoir que ces biotopes peuvent être présents à plusieurs endroits sur le Taennchel et ses environs immédiats.

Les Habitats :

On parle généralement d'habitats, de stations ou de biotopes.

Concernant les habitats nous pouvons d'ores et déjà en dégager quelques uns. Commençons par la hêtraie-sapinière d'altitude, qui couvre la plus grande partie du massif. Généralement sur sol acide, elle offre une multitude d'espèces qu'il est impensable de décrire ici dans son ensemble. Certaines espèces peuvent d'ailleurs s'y développer alors qu'elles n'auront pas encore été observées par nos soins. Nous avons d'ailleurs volontairement évité des espèces trop classiques, plus ou moins connues de tous et non particulières au Taennchel. La partie sud du Taennchel, du moins vers le sommet, est couverte par la pinède sapinière. Là encore de nombreuses espèces, surtout grâce au pin sylvestre qui est un excellent vecteur de mycorhizes. Les stations où sont présents les bouleaux révèlent de belles surprises, car le bouleau possède toute une cohorte de champignons mycorhizés. Les érablières qui occupent les pentes humides et ombragées, souvent caillouteuses et donc peu propices au développement de la fonge, sont pauvres en espèces. Les pinèdes thermophiles sont d'excellents biotopes. Les pessières artificielles sont de véritables déserts mycologiques et l'on pourrait d'ailleurs ajouter floristiques. La chênaie thermophile offre également de belles récoltes tant au mycophage qu'au mycologue.

Si la forêt est l'hôte privilégié du monde fascinant et insolite des champignons, nous ne devons nullement négliger les prairies naturelles où abondent les Hygrophores. Citons encore les ripisylves à saules et aulnes qui donnent très souvent des espèces inféodées à ces deux essences. Ça et là on trouve des plantations d'épicéas Douglas ou de mélèzes et avec ce dernier quelques espèces totalement dépendantes de cet hôte. La châtaigneraie pure ou mêlée a aussi son cortège d'espèces propres et intéressantes. Des habitats beaucoup plus restreints sont également à explorer, comme les anciennes places à feu qui verront se développer des champignons carbonicoles ou



Ces Hypholomes en touffes toxiques *Hypholoma fasciculare*, bien qu'inconsommables pour l'homme, jouent un rôle indispensable de décomposeur dans la

fidèles aux funaires. Les excréments des animaux sauvages de la forêt représentent des habitats particuliers mais forts intéressants. Les fruits des arbres ou leurs enveloppes sont autant de biotopes propres à telle ou telle espèce, ainsi que tout ou partie des feuilles et des aiguilles. Il faut encore explorer le monde des insectes sur lesquels fructifient des espèces miniatures aux allures insolites. Voici de quoi étendre à l'infinie ses recherches et meubler les promenades lors de

Les particularités du Taennchel

Bien évidemment, les champignons rencontrés sur le massif du Taennchel, peuvent naturellement se retrouver sur l'ensemble du massif vosgien.

Ce massif est essentiellement constitué de sols acides, des grès, des granits, des gneiss, c'est le cas du Taennchel, avec des conglomérats sommitaux. On trouve même ça et là, à Thannenkirch et St-Hippolyte des "tâches" de carbonifère. En fait, tous ces sols sont à tendance acidophile. En revanche le piémont et les collines sous-vosgiennes sont constitués le plus souvent de sols calcaires.

La plupart des champignons ont des exigences par rapport à la nature du sol, certains sont acidophiles préférant l'acidité du sol, d'autres sont calcicoles préférant ainsi les calcaires. C'est la raison pour laquelle nous ferons une petite extension jusqu'au piémont, afin de citer et décrire quelques espèces des pelouses sèches thermophiles.

Bien plus importants que la nature du sol, les biotopes sont déterminants pour la présence ou l'absence des espèces. En effet des champignons poussent sous les feuillus, d'autres sous les résineux ou en forêt mêlée comme la hêtraie-sapinière d'altitude, forêt typiquement vosgienne. Il existe des espèces inféodées à plusieurs essences, voire strictement à une seule. Certaines apparaissent en plaine d'autres en montagne, les unes sur des versants sud du côté de la chaleur, les autres plus au Nord préférant la fraîcheur. Tous ces facteurs doivent nous orienter pour la recherche de tel ou tel champignon. Evidemment les saisons jouent un grand rôle pour l'apparition des champignons. L'automne est la saison où ils sont le plus

abondant. Mais sachez que l'on peut récolter à plaisir des champignons toute l'année.



Une station à chênes rouges et robiniers faux acacias, essences indigènes implantées ça et là sur le massif.

Quelques notes pratiques

La mention (**xcm**) dans les textes, donne la dimension maximale normale que peut atteindre le chapeau de l'espèce décrite.

Un **glossaire** se situe en fin d'ouvrage afin de faciliter la compréhension de certains mots. Nous avons tenté de rester le plus simple dans le langage, mais la diversité de la nature nous oblige à l'emploi de termes techniques indispensables et incontournables.

La **fonge** désigne l'ensemble des champignons, au même titre que la flore pour les plantes et la faune pour les animaux.

Nous avons été obligés de sélectionner les espèces ainsi que les photographies. Il est évident que la liste des champignons décrits ici pour le Taennchel n'est pas exhaustive, loin de là. Il faudrait en effet y consacrer un ouvrage plus important. Ce bulletin a pour but cependant de vous donner un aperçu varié de la fonge du Taennchel. De même que cet ouvrage n'est pas un guide, car nous ne pouvons décrire entièrement chaque espèce citée. De nombreux guides se trouvent dans le commerce et restent indispensables pour la détermination de vos récoltes. En cas de doute vous devez consulter un mycologue confirmé ou votre pharmacien qui connaît au minimum les espèces réputées toxiques ou mortelles.

Je me permettrai cependant de vous recommander un ouvrage général avec 1000 photos en couleur du même auteur **Patrick LAURENT** intitulé : **Les Champignons en 1000 photos** aux éditions SOLAR Paris. Disponible chez l'auteur.

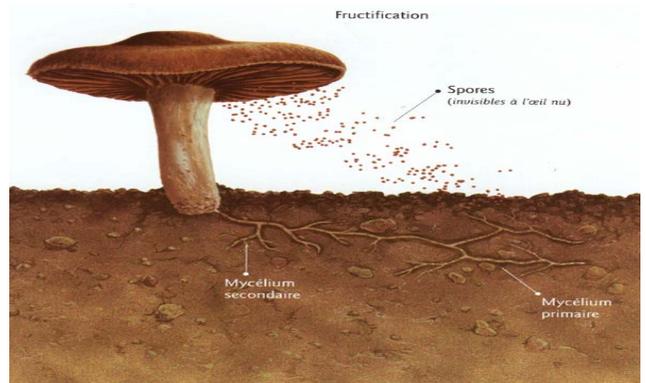
Position des champignons dans le monde vivant

Tout d'abord, il faut placer correctement les champignons dans le monde vivant de notre planète. Les champignons font partie d'un règne à part. Ils ne sont ni animaux, ni végétaux. Ils sont placés dans le règne des Mycota, qui vient du grec mûkès qui veut dire champignon. On peut aussi parler du règne fongique (si l'on préfère la racine latine : fungus = champignon) ou plus simplement de la fonge. Ce sont des êtres spéciaux, plus proches des animaux que des plantes de par leur mode de vie et leur métabolisme. En effet, ils sont dépourvus de chlorophylle, ce pigment qui colore en vert les végétaux de la terre et qui sert à la photosynthèse. En revanche, ils contiennent de la chitine, substance propre aux animaux. Seule leur station immobile peut les apparenter aux plantes, quoique certains d'entre eux soient en plus capables de se déplacer sous forme de plasmode.

Les champignons, un monde étrange mais ô combien passionnant ! De formes très diverses, arborant tantôt des couleurs vives, voire fluorescentes tantôt ternes, se confondant parfaitement au milieu pour mieux nous échapper. Ils exhalent des parfums de fruits, de fleurs, de bonbons anglais ou des senteurs moins agréables comme celle du chlore, de gaz d'éclairage, de punaise et franchement des odeurs nauséabondes. Vivant plusieurs années sur un même support, ils peuvent être aussi très éphémères et ne vivre que quelques heures. Robustes ou fragiles, ils attirent notre attention par leur morphologie extrêmement variée. Géants et alors spectaculaires ils marquent nos souvenirs, mais plus nombreux sont les plus discrets et certaines espèces requièrent une loupe pour mieux les distinguer.

Ils sont essentiels voire indispensables dans la nature. Sans eux, adieu la forêt. En effet, ce sont des agents décomposeurs, des élagueurs, des éboueurs, des recycleurs. Ils décomposent la matière organique pour s'en nourrir, assimilant aussi les minéraux et malheureusement pour le consommateur, les métaux lourds et les éléments radioactifs. Ce sont d'ailleurs de magnifiques et

fort complexes machines enzymatiques qui sont capables non seulement de puiser densément ces minéraux et métaux, mais également de les



Un champignon est composé d'un mycélium souterrain et d'une partie aérienne reproductrice, le sporophore.

Les champignons se trouvant sur les arbres ou les autres végétaux sont trop souvent considérés à tort comme des parasites. Or les parasites sont en réalité peu nombreux et ne représentent qu'une infime partie des 5000 espèces que l'on est susceptible de rencontrer en Alsace. Un parasite s'attaque à son hôte et le détruit à la longue. En réalité ce sont des saprotrophes, ils se nourrissent effectivement de substances des êtres vivants mais pas au détriment de la survie de ceux-ci et les saprotrophes sont beaucoup plus actifs sur les végétaux morts. En fait la majeure partie des champignons que l'on récolte au sol sont mycorhызés aux végétaux. Ils vivent en association symbiotique avec ceux-ci, leur apportant minéraux et nourriture indispensable à leur survie qu'ils sont incapables de prélever eux-même dans leur milieu. Les champignons prélèvent au passage un peu de nourriture à leurs hôtes sans pour autant leur causer préjudice. C'est en fait un monde d'échange et de partage, de quoi faire rêver les humains !



Ces amadouiers *Fomes fomentarius*, réduiront bientôt ce tronc cassé par la tempête en un humus fertile.

Les Lépiotes

Il faut se méfier de toutes les petites Lépiotes. Elles sont généralement toxiques, voire mortelles.

Tout d'abord la Lépiote brun incarnat *Lepiota bruneoincarnata*. Son chapeau ne dépasse guère 5 cm de Ø. Il est revêtu d'écailles brun rosâtre, sur fond brun vineux, foncé à noirâtre au centre. Les lames sont crème très pâle. Le stipe est marqué de guirlandes brun vineux sur fond plus pâle. La chair blanche, parfois rougeâtre à la coupe, a une faible odeur fruitée. Cette espèce se rencontre dans les taillis, les lisières, aux abords des dunes sur le littoral. Je ne l'ai pas rencontré au Taennchel, mais elle est présente sur une pelouse à St-Hippolyte dans la zone artisanale, non loin de la RN 83.

La Lépiote ressemblant à *helveola* *Lepiota pseudohelveola* possède des mèches squamuleuses serrées sur le chapeau brun rose plus ou moins foncé. Les lames sont blanches et le stipe est brunâtre avec un anneau brodé de brun clair avec une sorte de bracelet blanchâtre au-dessus. La chair a une odeur légèrement fruitée. Elle vient dans les bois, parfois dans les décombres ou les composts.

Largement répandue la Lépiote crêtée *Lepiota cristata*, comme toutes les petites Lépiotes, est toxique. Son chapeau squamuleux brun rougeâtre sur fond rosâtre est roux rougeâtre au centre qui se craquelle, les lames sont blanches et peu serrées. Le stipe est blanc, rougeâtre en bas, avec un anneau disparaissant très vite. La chair dégage une odeur caoutchoutée. Elle se rencontre dans les taillis, les pelouses, les bords de chemins ; elle est assez courante.

D'autres espèces proches, de détermination difficile, sont également toxiques ou mortelles. Précisons qu'en cas d'intoxication, il faut appeler le médecin ou conduire le malade aux urgences de l'hôpital. Si possible récupérer des restes des champignons consommés **et surtout ne rien donner à boire**, ni eau, ni lait, ni alcool.



Macrolepiota rhacodes variété *hortensis*. ☒

On trouve sur le Taennchel quelques grandes Lépiotes, ressemblant un peu aux amanites.

Dès juin, dans les ronciers des coupes récentes, dans les prés et bords de chemins, apparaît la Coulemelle ou Lépiote élevée *Macrolepiota procera*, (40cm) sans doute unique en son genre par l'élégance et la taille. Jeune, son stipe s'élance pour lui donner la forme d'une baguette de tambour, puis le chapeau s'étale et se couvre d'écailles brunâtres bien limitées, sur fond plus clair, gardant au centre un mamelon foncé, net, dont la chair dégage une agréable odeur de noisette fraîche. Les lamelles nombreuses et très serrées sont libres et blanc crème. Le stipe dur et chiné d'écailles brunes est trop fibreux pour être utilisé en cuisine. Sa base est fortement bulbeuse et porte un anneau double et coulissant. C'est un excellent champignon à griller comme une brochette sans l'éplucher et sans l'assaisonner, pour conserver la saveur.

Très souvent présente sous les résineux, rarement sous pessières, on récolte la Lépiote déguenillée *Macrolepiota rhacodes*. Cette lépiote voisine de la précédente est parfois abondante. Elle présente un chapeau (15cm) couvert de peluches laineuses provenant d'un déchirement de la chair. Le mamelon est absent et le stipe non chiné est également porteur d'un anneau. Tout le champignon rougit fortement à la cassure, ce qui permet de l'identifier formellement. Il faut cependant se méfier de la variété *hortensis* de cette Lépiote qui a un habitat rudéral, c'est à dire qu'on va la trouver aux abords des lieux où l'activité humaine se manifeste, à savoir les tas de compost, aux bords des routes, près de déchets et parfois dans les jardins.

Ressemblant beaucoup aux lépiotes dont

ils ont longtemps fait partie, les Cystodermes sont largement répandus sur les sols acides. Une espèce commune le Cystoderme amiantacé *Cystoderma amianthinum* (4cm) est une petite espèce ridée sur le chapeau, roux à ocre orangé à marge débordante. Le stipe est engainé d'une armille (ce qui caractérise le genre) floconneuse en haut. Il dégage une faible odeur de moisi. On le trouve parmi les callunes, les myrtilles et les mousses.

Beaucoup plus rare, le cystoderme superbe *Cystoderma superbum* (6cm) présente un chapeau granuleux, vineux pourpré rougeâtre à lames crème rougeâtre pâle, le stipe granuleux est presque lisse avec une zone annuliforme floconneuse. Cette espèce à tendance submontagneuse pousse sous les résineux en milieu acide.

Peu courant, *Cystoderma carcharias* (6cm) montre parfois ses dents de requins (c'est son nom !). En effet la marge du chapeau blanchâtre à rosé est ornée de restes de voile blanc en forme de dents de requin. L'armille rose se termine par un anneau évasé. L'odeur est



Cystoderma superbum et *Cystoderma carcharias*

terreuse. C'est un hôte de nos forêts vosgiennes, Acidophile, il vient essentiellement sous résineux, dans la litière des aiguilles tombées au sol.



Petites Lépiotes toxiques les plus courantes : *Lepiota cristata* qui dégage une odeur caractéristique de caoutchouc.

Les AMANITES

Trois Amanites mortelles sont présentes sur le massif du Taennchel. L'ingestion d'un seul exemplaire risque d'entraîner la mort. Il importe donc de bien les connaître, car elles sont chaque année responsables de trop nombreux accidents. Chacune se caractérise par un stipe ceinturé d'un anneau, naissant d'une volve plus ou moins membraneuse visible seulement lorsque le champignon est complètement déterré. Le chapeau porte généralement des restes du voile général sous forme d'écailles blanches. Sous ce chapeau les lames sont toujours blanches et libres.

La plus commune et la plus répandue, l'Amanite phalloïde *Amanita phalloïdes* est peu exigeante quant à la nature de son biotope. Elle se rencontre sous tout type de forêt avec cependant une préférence pour les bois de feuillus, surtout de chênes. Elle apprécie les sols argilo-calcaires sans dédaigner des sols plus acides souvent révélés par des callunes, des myrtilles et des fougères. Il n'en existe cependant que quelques stations sur le Taennchel.



L'Amanite phalloïde *Amanita phalloïdes*

Elle croît du début de l'été à la fin de l'automne. Caractéristique par la couleur de son chapeau, d'un vert olive plus ou moins foncé, d'aspect satiné et finement strié de fibrilles brunes rayonnantes à partir du centre ; elle possède des lames blanches, inégales, formant lamelles et lamellules, libres et serrées à sporée blanche. Le stipe grêle et élancé, parfois trapu, porte un anneau blanc typiquement strié, persistant. Il est longitudinalement orné de chinures brun-grisâtre

disposées en zigzag. Le plus souvent enfouie sous les feuilles ou la terre, la base du stipe est renflée en un bulbe disposé dans une volve en sac de couleur blanche, quelquefois à reflets jaunâtres, membraneuse et persistante. La chair toxique de saveur douce, n'exhale qu'une très faible odeur fongique banale.

L'Amanite phalloïde, forme blanche *Amanita phalloïdes* forma *alba* plus rare, quoiqu'abondante en certains endroits, est tout aussi mortelle que le type. L'Amanite printanière *Amanita verna* n'est pas présente sur sol acide et sous nos latitudes. En dehors de la couleur blanche uniforme du champignon, (avec parfois de légères traces jaune-verdâtre sur la volve ou le chapeau), la morphologie de cette Amanite mortelle reste identique. Elle a les mêmes exigences écologiques, mais préfère les stations plus thermophiles ; elle pousse jusqu'à l'automne.

C'est en revanche dans les endroits frais, humides et acides, sous les résineux, souvent en fond de vallée, que l'on rencontre la terrible Amanite vireuse *Amanita virosa* vêtue d'un blanc ivoire brillant immuable. Son chapeau est tout d'abord en forme de "cloche", dit campanulé, ensuite, il s'aplanit. La marge du chapeau est souvent ornée de débris du voile général et ses lames sont blanches et serrées, à sporée blanche. Le stipe blanc, élancé et bulbeux est nettement pelucheux, voire laineux, inséré dans une volve en sac, blanche et membraneuse. Il porte un anneau de même couleur, floconneux et fragile. La chair a une saveur douce et son odeur est faible.

Ces trois amanites provoquent une intoxication de type phalloïdien trop souvent mortelle, qui se caractérise par l'apparition tardive des symptômes alors que les toxines ont déjà transité dans le sang. Ces symptômes peuvent mettre de 6 à 40 heures à se manifester : malaises, gastro-entérites aiguës, vomissements, inflammations intestinales s'accompagnant de diarrhées sanguinolentes. D'abondantes sueurs entraînent la déshydratation. Le foie est progressivement détruit, désorganisant le système hépatique et provoquant des lésions irréversibles. L'issue fatale est malheureusement probable.

L'Amanite panthère *Amanita pantherina* très toxique se confond aisément avec l'Amanite épaisse comestible. La première possède des écailles blanches sur le chapeau, sur



L'Amanite phalloïde blanche
Amanita phalloïdes forma *alba* ☠



L'Amanite vireuse *Amanita virosa* ☠

fond brun à brun beige, parfois clair, et une marge striée. Les lames sont blanches, ainsi que le stipe qui est renflé à la base et bague d'un anneau blanc et strié. La volve ne se distingue que par des bourrelets circulaires. La chair blanche est inodore.

Elle fréquente les bois de feuillus, les bois mixtes, la hêtraie-sapinière, elle se mêle souvent aux callunes (fausse bruyère).

L'Amanite tue-mouches *Amanita muscaria* est l'un des champignons les plus courants. Moins toxique que le précédent, il attire l'attention par son chapeau rouge vif maculé d'écailles blanches, qui se distingue des autres végétaux. Les lames sont blanches et le stipe est

entièrement blanc, avec un anneau concolore, renflé à la base et orné de bourrelets concentriques superposés. Sa chair blanche est inodore.

Elle fréquente les épicéas et les



On notera la présence d'une station sous bouleaux, au Rotzel, en 1994, d'*Amanita muscaria* variété *formosa*. 🍄 Il s'agit d'une forme jaune de cette amanite habituellement rouge vif, rare.

bouleaux, sous lesquels elle pousse parfois en troupes nombreuses. Elle est souvent révélatrice de la présence de Cèpes de Bordeaux.

De petite taille l'Amanite jonquille *Amanita gemmata*, peu répandue, doit son nom à la couleur du chapeau qui évoque la Jonquille. Celui-ci est orné de flocons blanchâtres assez amples, porté par un pied court, entièrement blanc, à consistance cotonneuse qui le rend fragile et cassant, ses lames sont blanches. L'anneau blanc est fragile ; quant à la volve membraneuse, elle se réduit parfois à de simples bourrelets. La chair peu odorante est également blanche.

Elle croît du printemps aux premières gelées automnales, sous feuillus mais plus souvent sous les conifères.

Ces trois amanites toxiques, provoquent peu après leur ingestion, des vomissements et diarrhées, accompagnés de troubles nerveux. L'intoxication peut être très grave si la consommation est importante.

Une espèce très courante d'Amanite au Taennchel est l'Amanite citrine *Amanita citrina*. Cette espèce longtemps supposée toxique est totalement inoffensive, elle reste cependant un très médiocre comestible. Adulte, elle présente un chapeau jaunâtre à verrues arrondies brunâtres. L'anneau, le stipe ainsi que la volve sont blancs, parfois jaunâtres. Au froissement elle dégage une très nette odeur de rave. Le chapeau d'abord hémisphérique devient ensuite aplati et en dessous, les lames blanches sont libres. A savoir qu'il existe une forme blanche *Amanita citrina* forma *alba* ; à certains endroits plus abondants que le type.

Une autre espèce d'Amanite beaucoup plus rare à fréquenter ces lieux, est l'Amanite porphyre *Amanita porphyria*. Il s'agit d'une magnifique espèce qui vient souvent isolée en forêt siliceuse. D'un violet assez particulier, elle arbore une volve nette sur un stipe bulbeux, portant un anneau fragile, blanc mais noircissant.



L'Amanite rougissante ou Golmotte *Amanita rubescens*
 crue ou mal cuite bien cuit.

Très courante et certaines années fort abondante, l'Amanite rougissante ou vineuse *Amanita rubescens* est un met de choix apprécié des connaisseurs. Nommée sous différentes appellations, comme la Golmotte, la Queumelle, elle est recherchée et vendue sur certains marchés. Elle est comestible cuite. Elle contient des hémolysines qui sont détruites à la cuisson, elle est donc toxique crue. Elle se caractérise par un chapeau brun rougeâtre à verrues grises, un stipe souvent creux vineux à anneau strié, une chair molle, blanche et rougissante. Cette teinte



Amanita franchetii 🍄🍄

apparaît toujours aux blessures et permet d'identifier les formes pâles de l'espèce que l'on

peut confondre avec l'Amanite panthère, vénéneuse.

Très proche d'*A. rubescens* on peut noter 2 stations d'*Amanita franchettii*. Elle ressemble beaucoup à l'espèce précédemment décrite mais d'un ocre jaune pâle particulier avec des écailles gris jaunâtre. Quant à la chair, elle reste immuable dans les blessures ou à la coupe. Elle est également comestible à la seule condition d'être cuite.

Les Amanites vaginées, excellents comestibles mais à chair fragile, assez communes, présentent une volve engainante en forme d'étui, dépourvue d'anneau sur le stipe, un chapeau strié à cannelé avec de grands lambeaux provenant du voile général. Il en existe de nombreuses espèces, comme la fauve, la grise, la safran etc.

Une espèce cependant est relativement peu courante, acidophile, montagnarde stricte. Elle pousse en altitude dans la hêtraie-sapinière, souvent en lisière ou sur les bords des chemins, dans les clairières, sur les sols siliceux. Il s'agit de l'Amanite submembraneuse *Amanita submembranacea* avec son chapeau brun olivâtre à reste du voile général grisâtre à brunâtre. Les lames assez serrées ont l'arête floconneuse. Quant au stipe légèrement chiné de grisâtre il est inséré dans une volve engainante gris souris à brunâtre pâle.

Proche de l'Amanite safran, inféodée aux bouleaux, *Amanita badia* est un champignon magnifique. Coiffée d'un chapeau trapu, brun châtain à bai foncé, porteur de gros lambeaux blanc orangé taché de noir, lames banales d'Amanite, elle est dotée d'un stipe robuste chiné de blanc sur fond orangé fauvâtre, chaussé dans une volve membraneuse épaisse, orangée à l'intérieur. La chair douce et de saveur agréable



Amanita badia 🍄
Amanite bai
Cette espèce proche d'*A. crocea*, l'Amanite safran, mycorhize les bouleaux en milieu humide de montagne.

Les BOLETS

est comestible. C'est cependant une espèce à protéger. Elle croît dans les milieux humides et marécageux acidophiles en montagne. Le spécimen représenté a été récolté à La Grande Verrerie, sous bouleaux pubescents en zone humide.

Le terme de cèpe ou bolet est employé indifféremment pour les espèces du genre *Boletus*, soit les champignons présentant un stipe portant un chapeau sous lequel se cache une sorte de "mousse" séparable qui n'est autre qu'un aggloméra de tubes ouverts par des pores qui contiennent les spores. On désigne cependant sous le nom de Cèpe, les meilleurs comestibles.

Dès le mois de juin, les "bonnes années", on récolte le Cèpe d'été *Boletus aestivalis*. Il se caractérise par un stipe obèse, longuement réticulé et un revêtement couleur paille à tabac brun, velouté sec et mat. Il ressemble beaucoup et il est souvent confondu avec le Cèpe de Bordeaux *Boletus edulis*, plus tardif mais fréquentant les mêmes stations. Son stipe obèse, mais parfois plus ou moins cylindrique, est généralement réticulé dans le haut. Le revêtement du chapeau est plus viscidule et arbore des couleurs plus foncées.

Le Bolet à beau pied *Boletus calopus*,



Le Bolet à beau pied *Boletus calopus* 🍄 Ce Bolet non toxique et cependant immangeable en raison de l'amertume de sa chair, c'est en revanche un magnifique Bolet.

bien que non toxique est absolument inconsommable en raison de l'amertume prononcée de sa chair. Le revêtement du chapeau

est blanc grisâtre portant des tubes jaunes. Quant au stipe il est jaune vif en haut puis rouge jusqu'à la base avec un réticule saillant blanc qui habille le stipe de haut en bas.

Son proche " cousin " le Bolet à pied rouge *Boletus erythropus* est quant à lui un excellent comestible. Quelle n'est pas ma colère, quand sur des mètres et des mètres, je constate que systématiquement ces bolets ont été écrasés volontairement, par bêtise ou simple ignorance ! C'est une espèce comestible malgré le bleuissement intense de sa chair d'abord jaune, qui n'est qu'un pigment qui réagit quand on met la chair en contact avec l'oxygène de l'air, à la coupe par exemple. Ce n'est en aucun cas le signe de la présence d'un quelconque poison. Les poisons des champignons sont inodores et incolores, rappelons le. Ce Bolet méconnu, et c'est peut être un bien, est une bonne espèce, ferme, rarement parasitée par les larves d'insectes, mais qui demande une cuisson prolongée au risque d'être purgative. Son chapeau est brun marron foncé et velouté, alors que le Bolet satan qui ne fréquente que les sols calcaires thermophiles, est gris blanchâtre sur le dessus avec un stipe obèse très prononcé.

Sous les bouleaux, les peupliers trembles, à la Grande et Petite Verrerie ainsi que dans les prairies d'altitude entourant le Taennchel, on trouve communément les Bolets rudes qui se caractérisent par un stipe rugueux, en râpe à bois. Le Bolet des Bouleaux *Leccinum scabrum*, le plus commun possède un chapeau brun plus ou moins foncé, le Bolet orangé *Leccinum aurantiacum* a un revêtement orangé prononcé, le Ramoneur *Leccinum variicolor* a un chapeau marbré de gris noirâtre bistre sur fond pâle et la base du stipe souvent tâchée de vert-de-gris. Le Bolet blanc des bouleaux *Leccinum holopus*, tout blanc, fréquente les endroits particulièrement humides.

D'autres Bolets rudes ou raboteux sont liés à d'autres arbres, comme le Bolet des charmes *Leccinum carpini*. Sous les chênes, le Bolet des chênes *Leccinum quercinum* ou le Bolet noircissant *Leccinum crocipodium*. Ce dernier aux tons jaune orangé se tache immédiatement de noir au toucher. Ce sont tous de piètres comestibles à chair molle, gorgée d'eau, de saveur relativement fade et souvent

noircissant à la cuisson.

Xerocomus parasiticus



Les Sclérodermes sont quelquefois envahis par les Bolets parasites *Xerocomus parasiticus*. Ces Bolets de petite taille, non comestibles, sont greffés directement sur les Sclérodermes décrits plus avant, Cette curieuse espèce au chapeau velouté d'un jaune olivâtre à terre de sienne, au stipe concolore, ne dépasse guère les 4 cm de diamètre.

Le Bolet bai *Xerocomus badius*, est un excellent comestible, très recherché sur le massif Vosgien. Il a cependant la fâcheuse manie de puiser et concentrer les éléments radioactifs et fait partie du lot de tête pour sa faculté à retenir les césiums 134 & 137. Il a été contrôlé non loin du Taennchel, à Aubure le 27.10.99 et affiche un taux de radioactivité de 452 Bq/kg (Césium 137). Cette radioactivité n'a absolument rien à voir avec la radioactivité ambiante des sites de Rodern ou St-Hippolyte sur le gisement d'uranium. En effet le césium est un produit issu de la fission nucléaire. Ce radionucléide provient donc, soit de l'accident de Tchernobyl, soit des essais militaires d'explosions de bombes atomiques.



Phylloporus rhodoxanthus 🕯️ En raréfaction

Le revêtement bai de son chapeau, ses petits pores anguleux d'abord blancs puis jaunes, son stipe souvent robuste et élané presque concolore à plus pâle le caractérisent. C'est un classique des sols siliceux dans les forêts de conifères ou de feuillus.

Dans la hêtraie-sapinière siliceuse, en 1993, au Schelmenkopf, j'ai eu la surprise de récolter un bolet rare. Il s'agissait du seul bolet à lames existant **Phylloporus rhodoxanthus**. Son chapeau d'un brun marron très foncé abrite des lames d'un beau jaune vif, décourantes sur un stipe marqué de stries longitudinales sur fond jaune pâle. Sa chair également jaune pâle rougit puis brunit à la cassure.

A nouveau sous les mélèzes, on trouve trois Bolets particuliers, dont :

Fréquemment le Bolet élégant **Suillus grevillei**. C'est un bolet à revêtement visqueux comme tous les *Suillus*, d'un jaune nuancé de roux recouvert d'un gluten jaune citron pâle, les pores décourants jaunâtres virent au rouille et le stipe porte un anneau blanc persistant. C'est un médiocre comestible de saveur et odeur fades.

Plus rarement le Bolet tridentin **Suillus tridentinus** au chapeau orange rouillé légèrement visqueux et vergeté. Les pores, typiquement roussâtres, amples et composés, sont souvent allongés vers le stipe. Ce dernier, concolore, porte un anneau un peu laineux. Sa chair jaune est douce.

Franchement rare, le Bolet visqueux **Suillus viscidus** dont on connaît une seule station au Rotzel. Morphologiquement semblable au précédent, son chapeau est cendré virant au brun à pores concolores. Le stipe blanc paille est nuancé de vert jaunâtre avec un réseau grisâtre.

Souvent en abondance, on trouve jusque sur les chemins et à proximité des pins sylvestres, une multitudes de Bolets des bouviers **Suillus bovinus**. Il fait partie des petits Bolets à chair



Porphyrellus porphyrosporus 🍄

jaune, réputés comme de très médiocres comestibles.

Sous feuillus ou conifères, on peut çà et



là rencontrer un Bolet rarissime **Porphyrellus porphyrosporus**, le Bolet aux spores pourpres. Chapeau et stipe se confondent dans des tons sépia à tabac, ainsi que des pores chamois vineux. La chair de saveur acidulée dégageant une faible odeur relativement désagréable, est sans intérêt.

Un dernier Bolet très particulier côtoie le Taennchel. Il ressemble à une pomme de pin et en porte le nom **Strobilomyces strobilaceus**. Entièrement vêtu de noir, son chapeau est recouvert de grosses mèches floconneuses, à marge excédente et laineuse. Le stipe est lui aussi recouvert d'une toison laineuse jusqu'à un anneau pas toujours facile à discerner. La chair d'abord blanchâtre vire au rouge à l'air puis noircit, ce qui en fait un piètre comestible.

Classé dans l'ordre des Bolétales, le Paxille enroulé **Paxillus involutus** est très courant et se rencontre dans des endroits très variés : pelouses, parcs, jardins et bois, souvent sous bouleau, mais également sous d'autres feuillus ainsi que sous les résineux. Le chapeau se présente d'abord mamelonné dans sa jeunesse, puis sous la forme d'un entonnoir peu profond, sa large marge est longuement enroulée et veloutée sous le chapeau, puis cannelée sur le dessus. Visqueux par temps humide, il va du brun jaunâtre plus ou moins sombre au rouillé. Les lames décourantes sont facilement détachables de la chair d'un coup d'ongle. La chair est jaunâtre à brunâtre et se tache de brun foncé à la manipulation. Le pied, de même couleur, est assez court et présente souvent des traces rougeâtres à la base. Citons encore son " petit frère ", le Paxille filamenteux **Paxillus filamentosus**, qui pousse sous les aulnes, dont la marge est aiguë et non enroulée, de port plus grêle, mais de morphologie générale similaire.

Cette fois inoffensif, le Paxille à pied noir **Paxillus atrotomentosus** se cache à la base des souches de conifères qu'il décompose. Le chapeau brun rouille à olivâtre, velouté, cache des lames détachables et décurrentes qui s'insèrent sur le stipe excentrique et couvert d'un beau velours brun foncé à la manière des bois de cerf. C'est une espèce qui peut provoquer certaines allergies.

Très occasionnel, le Paxille en forme de panus ou pleurote **Paxillus panuoides** se présente sous forme de pétales s'accrochant aux souches et débris de conifères. Le chapeau chamois fauve et souvent recouvert d'un tomentum lilas recouvre des lames concolores serrées et ondulées. Sans intérêt culinaire il provoque le ramollissement du substrat sur lequel il croît.

L'**Omphalotus illudens** sosie du Clitocybe de l'olivier **Omphalotus olearius** est un champignon pouvant atteindre une grande taille, dont le chapeau en forme d'entonnoir, est entièrement jaune orangé et rayé de fibrilles plus foncées et rayonnantes jusqu'à la marge enroulée. Son pied fibreux et coriace, souvent excentré,



Omphalotus illudens ☒ Occasionnel les étés chauds

Quelques champignons toxiques rencontrés au hasard de promenades

aminci à la base, s'évase jusqu'aux lames très décurrentes et d'un beau jaune doré.

Cette espèce rare pousse exceptionnellement les années particulièrement chaudes, au pied des vieux chênes et des châtaigniers sur les pentes sud et thermophiles du

Taennchel. J'ai eu l'occasion de la récolter en 1996 en forêt communale de Bergheim, greffée sur une vieille souche de chêne.

Il faut se méfier de tous les champignons, sans anneau, sans volve, entièrement blancs, aux lames décurrentes, à chapeaux d'aspect glacé, givré ou soyeux. Ce sont des Clitocybes dangereux.

Le Clitocybe blanchi **Clitocybe dealbata** à chapeau d'aspect marbré, laissant apparaître des taches beiges dans l'âge. Les lames peu décurrentes ont parfois un léger reflet ochracé. Comme le chapeau, le pied court et blanc peut se tacher de beige ochracé. La chair blanche exhale une faible odeur de farine peu agréable.

Cette espèce se rencontre de l'été à l'automne dans les pelouses, mais également en forêt.

Le Clitocybe blanc céruse ou Clitocybe cérusé **Clitocybe cerussata**, porte un chapeau blanc, peu taché, givré glacé, à lames blanches presque adnées. Le pied reste blanc et sa chair blanche dégage une subtile odeur farineuse. On le rencontre en forêts de conifères ou à leurs lisières.

D'autres Clitocybes d'identification délicate, se camouflent dans la nature, attendant le ramasseur non avisé afin de le piéger. Tous sont toxiques !

Tous les Inocybes sont plus ou moins toxiques :

L'Inocybe à mamelon vert **Inocybe corydalina**, est reconnaissable à son mamelon obtus envahi de vert de gris sur le chapeau, un pied fibrilleux pelucheux et surtout à son odeur forte et caractéristique d'une plante de rocaille, le corydallis.

L'Inocybe à lames couleur de terre **Inocybe geophylla**, est une petite espèce à chapeau et pied blancs, lisses et soyeux, dont les lames sont couleur beige sale et l'odeur rappelle celle du blanc de camembert. Sa variété lilacine est souvent plus commune que le type.

Tous ces champignons de petites à moyennes tailles possédant un chapeau toujours conique, plus ou moins mamelonné, rayé de fibrilles fines ou épaisses, voire méchuleux ou laineux, sont à proscrire des cueillettes à but

culinaire. Ils sont de surcroît difficiles à déterminer.

Les intoxications provoquées par les Clitocybes et les Inocybes sont d'ordre gastro-intestinal. Elles engendrent des coliques et diarrhées, ainsi que des sudations abondantes ou autres hypersécrétions, entraînant une importante déshydratation. La toxine en partie responsable est la muscarine commune aux deux genres, ainsi qu'à l'Amanite tue-mouches.

Les Cortinaires : (dont deux mortels)

Le Cortinaire couleur de rocou ou Cortinaire des montagnes *Cortinarius orellanus* relativement facile à déterminer, pousse parfois dans les mêmes stations que les Chanterelles auxquelles il se mêle perfidement. Les nappes importantes de chanterelles attirent le mycophage et leur profusion endort la vigilance du ramasseur. On le rencontre souvent en région montagneuse, sous feuillus, surtout sous les chênes et les bouleaux. Il préfère les endroits secs, plus ou moins chauds et les sols acides. Le chapeau légèrement pelucheux est d'un beau roux orangé, avec un large mamelon central. Les lames d'un jaune orangé devenant brun rouillé à maturité des spores, sont inégales, épaisses, très espacées et adnées. Le stipe élancé et cylindrique, atténué à la base, de la couleur du chapeau ou plus roux, est fibrilleux. La cortine semblable à une soie protectrice ou à une toile d'araignée est fugace. La chair de même couleur que le stipe exhale une faible odeur de rave.

Bien représentée sur le massif, c'est une espèce à connaître parfaitement, ainsi que son sosie le Cortinaire joli ou très spécieux *Cortinarius speciosissimus*, hôte exclusif des sols



Le Cortinaire couleur de rocou ou Cortinaire des montagnes, à connaître absolument. *Cortinarius orellanus* ☞

acides. Il se rencontre aux abords des tourbières, dans les sphaignes, dans les endroits humides dits hygrophiles, sous résineux et le plus souvent sous épicéas. Il est cependant plus commun en montagne. Son chapeau conique souvent surmonté d'un mamelon assez pointu, va du brun orangé au fauve rougeâtre vif. Il est fibrilleux à laineux. Les lames sont moins espacées que celles du Cortinaire des montagnes ; quant au stipe, il est chiné de guirlandes jaunâtres sur fond roussâtre. La chair est jaune à fauve orangé, et dégage une faible odeur de rave, subtile. En raison de l'exigence de son biotope, il reste cependant assez rare.

L'intoxication dite Orellanienne présente des symptômes qui apparaissent souvent plusieurs jours, voire trois semaines après l'ingestion. Les symptômes se manifestent par de violents troubles digestifs, des vomissements et des diarrhées, suivis d'une atteinte rénale, imposant souvent au malade une hémodialyse, quand l'issue n'est pas fatale. L'intoxication laisse toujours des séquelles. Il faut se méfier de tous les petits Cortinaires à teinte proche du roux orangé. La plupart sont réputés toxiques, plusieurs sont mortels.

Le Cortinaire sanguin *Cortinarius sanguineus* est une petite espèce des endroits très humides dans les bois, surtout de conifères, où il pousse parmi les mousses. Entièrement rouge sang foncé, sauf la base du stipe qui est rosé. Les lames peu serrées et adnées, sont également rouge sang. La saveur de la chair est un peu amère. On le rencontre souvent en bordure des ruisseaux de montagne, notamment le long du Bergenbach.

Plus courant et assez répandu sur le Taennchel, le Cortinaire demi-sanguin *Cortinarius semisanguineus* est identique au précédent, mais seules les lames sont rouges, le reste étant brun châtain à rouge cuivré.

Le Cortinaire de Phénicie *Cortinarius phoeniceus* a des couleurs se situant un peu entre les deux premiers, les lames sont rouges, le chapeau est peint de rouge sur un fond jaune. Le haut du stipe est concolore au chapeau et la base est souvent recouverte d'un fin duvet rose.

Le Cortinaire cannelle *Cortinarius cinnamomeus* est brun rougeâtre avec des lames couleur cannelle, il ressemble aussi aux précédents. Il existe d'autres petits Cortinaires toxiques de détermination délicate. Il n'est pas

Le Lactaire à toison ou Lactaire aux coliques *Lactarius torminosus* possède un chapeau à couleur rosâtre nuancée, rêche ou visqueux à l'humidité, creusé au centre et une marge longtemps enroulée recouverte d'une toison laineuse. Les lames sont un peu décourbées. Le stipe vite creux est cassant. Il a des affinités avec les bouleaux. On le rencontre au *Grasberg*.

La Russule émétique *Russula emetica* a un chapeau d'un beau rouge vif, des lames presque libres et blanches ; un pied blanc à reflets nacrés, spongieux, élastique. Sa chair est piquante, brûlante, très âcre et son odeur légèrement fruitée. C'est une espèce des milieux humides, des tourbières. C'est la tête de liste de plusieurs Russules du groupe *emetica*. Elles sont relativement identiques ; à chair brûlante ou piquante, à cuticule plus ou moins rougeâtre. Parmi ces Russules toxiques, la plus fréquente au Taennchel, est *Russula sylvestris* qui comme son



nom l'indique vient en forêt, notamment sous la hêtraie-sapinière d'altitude. Moins répandue, la Russule du hêtre *Russula fageticola* pousse sous les hêtres, dans la litière et l'humus

Russula sylvestris ☒

des feuilles.

Le Bolet Satan *Boletus satanas*, ne pousse que sur les sols calcaires et thermophiles des taillis et clairières de feuillus. Son chapeau velouté est blanc avec des tons grisâtres. Les pores sont jaunes dans la jeunesse, puis deviennent rouge sang. Ils bleuissent au toucher. Le pied obèse et ventru est nuancé de jaune en haut, de rouge en sa partie centrale et jaune verdâtre sale vers la base, parcouru par un réseau rouge. La chair blanchâtre à jaunâtre, bleuit très légèrement à la coupe. On peut le rencontrer au *Grasberg* les années chaudes, sur les pelouses sèches ou en sous-bois léger et éclairci car il a besoin de lumière. Il est trop souvent confondu à tort avec un champignon très commun qui

fréquente abondamment nos sous-bois, le Bolet à pied rouge *Boletus erythropus*, car sa chair bleuit également. A savoir que le bleuissement est dû à un pigment du champignon qui réagit par oxydation au moment de la coupe, mais pas d'un indice de présence de toxines ou de poison.

La Clavaire élégante *Ramaria formosa* en forme de corail, possède des rameaux épais, roses, à sommets jaunes, la base de l'embranchement reste blanche, comme la chair qui devient brun rougeâtre à la coupe. Elle vient sous feuillus. Il faut se méfier de toutes les Clavaire appelées aussi Ramaires de couleur jaune à orange.

D'autres espèces sont plus ou moins toxiques, comme :

Le Coprin noir d'encre *Coprinus atramentarius*, ne doit pas être consommé avec de l'alcool. De forme ovoïde qui s'étale ensuite, aux couleurs grisâtres, très fragile, ce Coprin a des lames très serrées, blanches puis pourpre devenant noires, se liquéfiant enfin. Il est commun dans les pelouses ou sur les débris de bois.

L'Hypholome en touffe *Hypholoma fasciculare* (photo p. 2) a un chapeau jaune citrin à orangé brunâtre au centre, des lames d'un beau jaune verdâtre presque fluorescent, un pied concolore et une chair très amère. Cette espèce pousse sur du bois de diverses essences.

L'Hébélome échaudé ou Hébérome croûte de pain *Hebeloma crustuliniforme* a un chapeau légèrement humide visqueux, aux couleurs chaudes beige fauve ochracé, blanchâtre à la marge, aux lames pâles. Le pied bulbeux est recouvert d'une pruine floconneuse blanchâtre. La chair a une saveur légèrement amère. On le rencontre dans les bois de feuillus.

L'Hébélome brûlant *Hebeloma sinapizans*, difficile à distinguer du précédent, a des couleurs plus cuivrées, avec une marge fine, des lames pâles devenant sales, serrées et assez larges. Le Pied ochracé est squamuleux en haut et devient vite creux. Sa saveur est franchement amère. On le trouve également dans les bois de feuillus.

L'Agaric jaunissant ou Psaliothe jaunissante *Agaricus xanthoderma* a un aspect engageant et fait penser à la savoureuse Boule de neige. Son chapeau blanc et soyeux se caractérise par une forme tronconique et un jaunissement rapide au froissement. Ce jaunissement est également visible et intense à la coupe de la base du pied nettement bulbeuse, qui porte un anneau denté jaunissant également. La chair sent l'encre

Les Gasteromycètes

mêlée à l'iode, odeur désagréable. Il croît dans les prairies, parfois dans les bois, mais également aux endroits rudéraux comme les abords des maisons, les bords de chemins et les parcs des villes.

Il paraît que lorsque les étoiles tomberont sur la terre, ce sera la fin du monde. En ces lieux quelque peu mythiques, je constate poétiquement que bien des étoiles non dévastatrices étaient depuis longtemps dans les



sous-bois. Ces formes magiques n'ont en fait pas échappées aux champignons. On les regroupe dans les genres *Geastrum* (=étoile terrestre) et *Astraeus* (astre).

La Géastre hygrométrique *Astraeus hygrometricus* est une curieuse espèce que l'on trouve çà et là sous les châtaigniers, sur sol brûlé, dans les schistes et les sables décalcifiés, en forme d'étoile qui s'ouvre à l'humidité et se referme au sec. Elle se développe sous la surface du sol pour émerger à maturité où, dans de bonnes conditions, elle persistera une année.

Qui n'a pas un jour senti le fameux Phalle impudique *Phallus impudicus*. A défaut de le voir il est courant de sentir son odeur nauséabonde. Espèce comestible à l'état jeune, dans l'"œuf", elle devient vite repoussante, mais pas pour les mouches qui sont au contraire attirées par la glèba fertile de couleur verte. Ce

sont elles qui vont ingérer cette matière contenant les spores qui seront ensuite disséminées par les excréments de ces insectes.

Venu des contrées lointaines et plus exactement d'Australie, le Anthurus d'Archer *Clathrus archeri*, en forme d'étoile rouge est un proche cousin du *Phallus*. Son mode de reproduction est identique et dégage donc la même odeur repoussante. En revanche, sa forme et ses couleurs sont plutôt engageantes. Cette espèce est apparue en 1920 à Moussey (Vosges), provenant des premières importations de laine de moutons australiens pour les filatures vosgiennes. Elle est maintenant largement répandue dans une



Cyathus striatus 🍄

Curieuse espèce en forme de nid d'oiseau contenant de minuscule "œuf".

grande partie de l'Europe.

Après avoir imité les étoiles les champignons imitent aussi les oiseaux du Taennchel !

Assez discret le Cyathe nid d'oiseau *Cyathus striatus* évoque comme son nom l'indique un petit nid d'oiseau au fond duquel sont déposés de minuscules "œufs", les péridioles qui contiennent les spores. Il s'agit d'une espèce colonisant la matière organique telle que les brindilles, les petites branches mais surtout les feuilles mortes, quelle décompose. Encore plus discret car plus petit, le Crocibulum vulgaire *Crocibulum laeve*, de couleur jaune ochracé contient une quinzaine de péridioles blanc crème. Cette espèce répandue, passe pourtant inaperçue en raison de sa petite taille, moins d'1 cm de diamètre.

Deux sclérodermes sont assez courants sur le Taennchel. D'abord le Scléroderme vulgaire *Scléroderma citrinum*. Il pousse parfois en abondance. En forme de boule globuleuse un peu aplatie, il peut faire penser à une Vesse de loup. Cependant, sa glèba est violet noirâtre et non blanche comme pour les Vesses. L'odeur de caoutchouc qui se dégage nettement à la coupe,

sert également à l'identification de cette espèce. Assez proche, le Scléroderme aréolé *Scleroderma areolatum* se montre moins courant. Il est plus nettement stipité et couvert de fines écailles formant des aréoles. De couleur brun jaunâtre à l'extérieur il présente également une glèba de couleur violet noirâtre.

La Vesse perlée *Lycoperdon perlatum* est un champignon courant, exclusivement sylvestre. Prétendu comestible jeune, il reste néanmoins un piètre mets. En forme de sac retourné, couvert de minuscules perles, il possède une chair blanche et ferme dans la jeunesse, puis à maturité, on découvre les spores brunâtres qui sortent par le périidium qui se déchire. Les enfants aiment les presser afin justement d'en faire sortir cette poussière de spores.

En touffes, greffée sur du bois plus ou moins enterré de hêtre et de chêne, on récolte la Vesse en forme de poire *Lycoperdon piriforme*. Il s'agit bien plus d'une curiosité que d'une espèce comestible appréciée.

La Vesse épineuse ou hérisson *Lycoperdon echinatum* est moins commune. Elle croît de l'été à l'automne dans la hêtraie. Le corps globuleux est entièrement hérissé de longues épines labiles.

Dans les prairies de Thannenkirch, voire sur les gazons des riverains, il n'est pas rare de rencontrer la Vesse de loup des prés *Vascellum*

Les aphylophorales ou champignons sans lames

pratense qui est parfois consommée à l'état jeune. Il s'agit en fait d'une Vesse très commune qui apparaît dès le printemps.

La Trompette de la mort *Craterellus cornucopioides*, n'est pas présente sur tout le massif du Taennchel. Cette espèce réputée préfère les endroits humides des forêts de feuillus, elle vient plus rarement sous conifères. Sa forme de trompette et sa couleur noire lui ont valu son nom. Comestible fort apprécié, elle se fait remarquer dans les terrines et les sauces de gibiers. Il est, je pense, inutile de la décrire ici tant elle est connue de tous.

La Girolle ou Chanterelle *Cantharellus cibarius* également fort appréciée et recherchée, est en voie de raréfaction en France. Cette raréfaction est également sensible sur le massif. Ceci est dû au mode d'exploitation de notre forêt, au ramassage intensif de cet excellent comestible dont la saveur subtile fait l'unanimité. C'est un champignon jaune, en entonnoir, avec un hyménium plissé mais non lamellé. Une autre Girolle est ici très répandue. C'est la Chanterelle améthyste *Cantharellus amethysteus*. C'est en fait la réplique de la première, avec en plus des squames violettes couvrant le chapeau. Elle est tout aussi bonne et souvent plus charnue.

Localement, on rencontre une toute petite Chanterelle de couleur orangée à l'odeur d'abricot, plus tardive, la Chanterelle de Fries *Cantharellus friesii*. De saveur égale à sa sœur aînée, elle est généralement plus rare. Elle vient sous la hêtraie mais sur les sols argilo-sablonneux. Elle ne vient jamais en masse.

Le "vrai" pied du mouton n'est pas présent au Taennchel, cependant on trouve un sosie, l'Hydne roussissant *Hydnum rufescens*, typiquement montagnard. Il aime les sols siliceux mais il est indifférent aux arbres qui l'entourent. Sa chair très ferme, parfois légèrement amère est très appréciée des gourmets. Les Hydnes se



Sparassis crispa 🍄

Le chou-fleur, comestible peu courant mais recherché

caractérisent par leur aiguillons présents sous le chapeau.

Une grosse espèce poussant au pied des troncs de pins sylvestres se développe en forme de chou-fleur. Le Sparassis crispé *Sparassis crispa* porte d'ailleurs le nom vernaculaire de Chou-fleur, qu'il partage entre autre avec deux autres espèces (un Polypore et une clavaire). Pour moi, sa forme est plus proche d'une éponge aquatique que de celle d'un légume. Sa saveur est

délicate, mais il faut prendre soin de bien la nettoyer de tous les petits parasites qui y nichent, ainsi que des particules emprisonnées par une croissance extrêmement rapide du champignon. Certains spécimens font plusieurs livres.

En forme de corail, on peut trouver une rare espèce *Clavaria fumosa*, récoltée au Melkerhoff, dans l'herbe sur le bord d'un chemin. Il s'agit de fructifications fasciculées ou cespitueuses, vermiformes à fusiformes, creuses, à sommet pointu brunâtre. L'ensemble est ocre brunâtre à gris ocre légèrement lilacin.

Beaucoup plus courante, surtout sous les résineux, la Clavaire en crête *Clavulina cristata*, se fait remarquer par la couleur blanche des ses rameaux qui se terminent en petites dents aiguës. C'est un médiocre comestible qui est vite parasité par un champignon inférieur *Helminthosphaeria clavariae* qui lui procure une coloration grisâtre fuligineuse.

Dans la litière des aiguilles d'épicéas, on peut rencontrer la peu courante Clavaire vermiculée *Clavaria vermicularis*. Fructifications simples ou ramifiées, de 6 à 12 cm de haut et de 3 à 5 mm de large, blanches, à pointes teintées de brun rouille avec l'âge dont la chair est cassante et fragile. C'est manifestement un comestible sans valeur et il en faut beaucoup pour faire un kilogramme !

Une clavaire est lignicole, de couleur ocre à brunâtre, la Ramaire droite *Ramaria stricta*. Elle est largement répandue sur le bois tombé au sol et pourrissant.

Il est un champignon qui passe souvent inaperçu, et qui n'a d'intérêt que pour l'œil, c'est le Telephore terrestre *Telephora terrestris*. Espèce brun rougeâtre à chocolat, en forme d'éventail, qui colonise les rameaux de myrtilles et les herbes environnantes. La surface inférieure fertile, blafarde, est irrégulièrement ridée.

Sous les châtaigniers notamment, j'ai récolté pour la première fois cette année, des Hydnes scrobiculés *Hydnellum scrobiculatum*. Champignon brun rosâtre à rouge roussâtre, à centre rugueux par la présence de proéminences aiguës, avec sous le chapeau de fins aiguillons

blanchâtre devenant brun purpuracé. Cette espèce croît généralement sous les résineux mais elle a été récoltée sous châtaigniers mêlés à des pins sylvestres.

Une merveille rare est présente occasionnellement sur certains vieux sapins des sommets, c'est l'Hydne corail *Hericium clathroides*. Champignon lignicole qui fructifie sur de vieux résineux morts mais encore debout. Il développe des ramifications successives, terminées par de fins aiguillons pendants et blancs purs. D'autres espèces proches et toutes aussi rares poussant sur les feuillus n'ont pas encore été récoltées au Taennchel. Ce sont des espèces à protéger !

La " Fausse Girolle " *Hygrophoropsis aurantiaca* est largement répandue sur tout le massif du Taennchel. Cette espèce comportant des lames et non des plis comme la vraie Girolle est comestible également mais de moindre qualité. Orangé à jaune ochracé fauvâtre, finement tomenteux, le chapeau recouvre des lames décurrentes et fourchues d'un bel orangé vif pâlisant avec l'âge. Le stipe subconcolore est

LES HYGROPHORES

noircissant. Notons également la présence de la variété *Fuscosquamulosa* dont le revêtement du chapeau révèle des squames brunâtres.

Les *Hygrophores* regroupent des champignons de taille, de forme et de coloration très varié, qui possèdent un caractère commun : les lames sont cireuses au toucher. Si pour le néophyte il peut être difficile de saisir le terme " texture cireuse ", cela ne l'empêchera pas lorsqu'il aura rencontré des Hygrophores à



23 *Hygrocybe acutopunicea* ☞ Une pure merveille !

quelques reprises, de reconnaître facilement cette famille de champignons à lames espacées et décourrentes.

Dans les prairies naturelles et humides on trouve de nombreuses sortes d'Hygrophores. Notons l'Hygrophore cireux pâle *Cuphophyllus cereopallidus*, rare espèce praticole, blanchâtre cireux à lames arquées subconcolores, ainsi que le plus courant Hygrophore des prés *Cuphophyllus pratensis*, orangé pâle. Aux couleurs écarlates on trouve l'Hygrocybe cocciné *Hygrocybe coccinea*, d'un rouge intense et saturé. Très courant et plus rare mais très proche l'Hygrocybe insipide *Hygrocybe insipida*. Notons également le rare *Hygrocybe acutopunicea* rouge écarlate à marge d'un beau jaune citron qui affectionne les prairies maigres et les pâturages naturels.

D'autres Hygrocybes de détermination délicate, viennent également dans l'herbe. Ce sont les Hygrocybes du groupe conique, dont *Hygrocybe conica*. D'abord rouge vif carminé à orange pâle, il noircit fortement à la manipulation et devient entièrement noir dans l'âge.

Particulier, *Hygrophorus grossulus* pousse sur le bois pourri de conifère des stations de montagnes. C'est un petit Hygrophore ne dépassant pas les 3 cm de diamètre, ombiliqué, gris jaune à café au lait dont la marge est nettement striée.

Dans les forêts, sous épicéas, pousse un Hygrophore à pied blanc ponctué de gris foncé *Hygrophorus pustulatus*, le dessus du chapeau étant lui aussi recouvert de brun gris sale, la marge restant toutefois plus claire. Nous avons une station d'Hygrophore pudibond *Hygrophorus pudorinus* pourtant réputé calcicole. En fait le sol contient des argiles provenant de l'érosion des ciments des grès. C'est un médiocre comestible, malgré tout recherché dans le Sundgau Alsacien, charnu, d'un ocre orangé à fauvâtre particulier, fortement visqueux à lames subdécourrentes crème ochracé. Sa chair dégage une odeur résineuse de Thuya et sa saveur est légèrement térébenthinée.

Le magnifique et rare *Hygrophorus lucorum*, fréquente une station à mélèzes du

Les pleurotes et leurs proches voisins

Rotzel. D'un beau jaune pâle à citrin, il dégage une faible odeur fruitée.

Les **Pleurotes** constituent un groupe de champignons à lames facilement reconnaissables, car la majorité des espèces sont sessiles. En forêt ils rappellent souvent les Polypores par leur chapeau en éventail et leur habitat lignicole. Quelques espèces possèdent un stipe bien formé, dans ce cas le stipe est latéral ou excentré par



Phyllotopsis nidulans 🍄

rapport au chapeau.

Commençons par cette rareté typiquement montagnarde, le Pleurote en forme de nid *Phyllotopsis nidulans*. Nous avons récolté cette espèce en septembre 1997 sur tronc abattu d'épicéa en forêt communale de Thannenkirch. Son chapeau (8cm) réniforme, ocre jaune orangé se couvre d'une villosité gris blanchâtre. Les lames restent cependant d'une belle couleur orangé vif.

En hiver, il n'est pas rare, çà et là, de récolter quelques kilos de Pleurotes en forme d'huître *Pleurotus ostreatus*. Cette espèce colonise particulièrement les peupliers, les saules, mais bons nombres de feuillus tel que les hêtres du Taennchel. Elle se reconnaît à ses couleurs d'un gris lilacin sur le chapeau, à ses lames d'un blanc ivoire, son attache au substrat en console ainsi qu'à son odeur engageante. C'est une espèce cultivée, vendue sur de nombreux marchés et



24 *Nothopanus porrigens* 🍄

grandes surfaces. Les risques de confusion sont quasiinexistants.

Largement répandue sur tout le pourtour du Taennchel en automne, sur les nombreuses souches pourrissantes de résineux et particulièrement de sapins

et d'épicéas, le pleurote blanche appelé communément l'Oreille de cochon *Nothopanus porrigens* fait souvent le bonheur des mycophages. Si ce n'est pas l'un des meilleurs champignons, il a l'avantage de se montrer abondant.

Discret, mais avec un peu d'attention on voit de tant à autre le Pleurote du chêne *Pleurotus dryinus*. Il pousse souvent isolé, sur les troncs des vieux chênes vivants ou morts, mais il peut également se développer sur d'autres arbres caducifoliés.

Sur feuillus et plus rarement sur conifères, nous avons eu plusieurs fois l'occasion de rencontrer un champignon relativement rare, un " Pleurote bleu-noir " *Hohenbuehelia atrocaerulea*. Si cette espèce ne représente aucun intérêt culinaire, c'est une pure merveille sous le microscope. Son hyménium révèle des cellules nommées cystides incrustées de nombreux cristaux d'oxalate, en forme de morilles.

Proche des Pleurotes, le rare *Neolentinus lepideus* est une espèce précoce, à stipe latéral, aux lames serrulées et décurrentes, qui vient sur les souches de résineux en montagne.

Nous avons pu relever deux stations sur sapins, du rarissime Lentin adhérent *Neolentinus adhaerens*, spécifique des conifères en montagne. Ses lames collent aux doigts comme de la glue. Plus rare encore, sa variété *inadhaerens* récoltée en 1998 près du *Cerisier noir*, sur sapin pectiné.

Il se peut également que notre attention soit attirée par une odeur très forte d'anis. Alors vous pouvez découvrir une petite touffe de Lentins en colimaçon *Lentinellus cochleatus*, sorte de " pleurote " terrestre avec un stipe souvent tordu plusieurs fois sur lui même

Les tricholomes

aboutissant à un chapeau en forme de pétale. C'est une espèce qui peut agrémenter quelques plats pour sa saveur aromatique prononcée d'anis. Il existe cependant une variété *inolens* qui n'exhale aucune odeur.

Les Tricholomes rassemblent de nombreuses espèces, dont nous ne citerons ici que quelques unes d'entre elles, dont certaines remarquables rencontrées au Taennchel.

Le terrible Tricholome tigré *Tricholoma*

pardinum possède un chapeau convexe puis étalé, charnu, gris, moucheté de fines mèches cendrées, avec une marge enroulée. Le pied ochracé à la



Tricholoma pardinum ☒ Occasionnel mais dangereux

base, blanchit avant d'atteindre les lames blanches à jaune pâle. La chair ferme et blanche dégage une faible odeur farineuse.

Cette espèce est commune aux régions de montagnes (Vosges, Jura et Alpes). Elle croît de l'été à l'automne particulièrement sous les hêtres, souvent en solitaire. Elle peut se confondre avec d'autres Tricholomes gris comestibles et provoque de graves intoxications gastro-intestinales.

Commençons par les Tricholomes gris appelés communément petits gris. Assez courant, acidophile, sous feuillus mêlés, il n'est pas rare de rencontrer *Tricholoma sciodes* caractérisé par un reflet rosé lilacin et des lames grisâtre pâle à arête ponctuée de noir. La chair de saveur amère le rend impropre à la consommation. Proche de celui-ci, mais cette fois sous résineux et très souvent dans les myrtilles, on trouve le Tricholome vergeté *Tricholoma virgatum*, également impropre à rentrer dans nos compositions culinaires car sa chair devient âcre après quelques instants de mastication. Il est caractérisé par un chapeau vergeté de fibrilles grises se détachant sur un fond plus pâle. Sous pins et épicéas sur le piémont calcicole, on récolte souvent en grande quantité le Tricholome terreux *Tricholoma terreum*. Son revêtement ressemble à la toison d'une souris. La chair de saveur légère de farine fraîche est délectable suivant les préparations. Le plus répandu est le Tricholome gris souris *Tricholoma myomyces*. Il fréquente

les pinèdes gramineuses sur des sols plus ou moins calciphiles ou sablonneux. Très semblable au précédent, il s'en différencie par l'absence de saveur farineuse. Occasionnel, dans la hêtraie pure et thermophile, nous avons pu récolter *Tricholoma basirubens* dont la base du stipe rougit nettement et qui dégage une odeur souvent complexe d'abord farineuse, puis aromatique ou fruitée, voire jasminée et parfois écœurante. Le Tricholome prétentieux *Tricholoma portentosum* est un champignon très recherché, peut-être trop, car il est en voie de raréfaction. Il n'apparaît bien souvent qu'après un gel au sol, comme nombre d'autres Tricholomes. Par rapport aux Tricholomes gris, il se démarque par des reflets jaunâtres qui apparaissent entre les fibrilles grises du chapeau, ainsi que dans la chair. Il dégage une odeur subfarineuse ou de concombre.

Une rare espèce de Tricholome annelée est présente sous saules le long du cours d'eau de l'Ibach. Le Tricholome ceinturé *Tricholoma cingulatum* salicicole strict se caractérise par son anneau submembraneux. Le revêtement du chapeau fibrilleux, assombri par des squamules gris brunâtre, est souvent jaunissant. Il dégage une odeur nette de farine. C'est une espèce à protéger.

Le Tricholome à odeur de savon *Tricholoma saponaceum* ce grand classique du massif présente des formes et des couleurs très variables. Son chapeau, lisse et non visqueux peut présenter des teintes jaunes, vertes, brunes ou grises. Il est généralement plus foncé au centre qu'à la marge. Sa chair est compacte, ferme et de couleur blanche mais prend parfois une coloration saumon à la coupe, surtout à la base du stipe. Son odeur rappelle celle du savon ou de certains cosmétiques. De la mi-août jusqu'en octobre on aura peu de peine à le rencontrer sous feuillus ou résineux. Notons la présence du *Tricholoma saponaceum* variété *boudieri*.

On pourrait presque le repérer à son odeur très forte de gaz d'éclairage, ce Tricholome sulfureux *Tricholoma sulphureum*. Réputé suspect au niveau culinaire, l'ensemble du sporophore, pied chapeau et lames montrent des tons jaunes. Il côtoie la hêtraie-sapinière. On note une variété *coronarium* avec des tons rouge violacé sur le mamelon du chapeau. Une espèce très proche et souvent difficile à séparer de la variété citée, le Tricholome pourpre *Tricholoma*

bufonium présente cependant une coloration du chapeau plus pourpre que jaune et le stipe est plus trapu. On ne le rencontre qu'en zone de montagne et plus volontiers sous conifères.

Le Tricholome des chevaliers *Tricholoma équestre* très répandu dans le sud-ouest et particulièrement dans les Landes, est une espèce peu fréquente dans les Vosges. Nous ne connaissons que quelques rares stations au Taennchel. Décrit comme un bon comestible, nous ne partageons personnellement pas cette opinion. En effet au Moyen Age, les seigneurs se réservaient toutes les récoltes de ce Tricholome effectuées sur leurs terres. Sa chair ferme et assez épaisse, de saveur subfarineuse, mérite cependant notre table. Son chapeau est orné de fibrilles noires sur fond jaune pâle ou plus ou moins foncé.

Le Tricholome imbriqué *Tricholoma imbricatum* se trouve sous les résineux et de préférence dans les pinèdes. Son chapeau d'un brun rouge à brun fauve a un aspect tomenteux avec des fibrilles emmêlées vers la marge formant de véritables écailles imbriquées. Très proche de ce dernier on peut trouver le Tricholome à couleur de vache *Tricholoma vaccinum*, en terrain marécageux et acide sous conifères, mais parfois sous feuillus. Son chapeau brun chaud est fortement squamulolaineux à marge appendiculée et fibreuse.

Tout de blanc vêtu, le Tricholome colombette *Tricholoma columbetta* doit être parfaitement identifié avant d'être consommé. En effet une confusion est possible avec des champignons blancs toxiques. La base du stipe est souvent maculée de vert de gris, quant au chapeau



Tricholoma fracticum 🍄 Une espèce du littoral, récoltée en abondance cette année 1999, au Grasberg sous les pins.

Très proches des Tricholomes vrais, le genre *Melanoleuca* est souvent un casse-tête pour le déterminateur. Souvent impossible à déterminer sur le terrain, une étude microscopique approfondie est souvent nécessaire. Nous ne citerons qu'une seule espèce récoltée au-dessus de la Grande Verrerie, sur le bord d'un chemin à l'emplacement d'un ancien dépôt de bois, au printemps. Il s'agit de *Melanoleuca humilis*, qui se caractérise par un chapeau brun ocre plus foncé au disque, à surface mate et soyeuse. Les lames blanchâtre crème sont carnées au toucher, finement découronnées en filet sur un stipe robuste surtout à la base et orné d'un feutrage blanc.

Les RUSSULES

Les Russules se distinguent des autres champignons par leur chair cassante. La plupart des espèces présentent un chapeau vivement coloré (rouge, jaune, vert, bleu, etc.) et un stipe blanc. La couleur de la sporée va du blanc pur au jaune en passant par l'ochracé. Elles vivent en mycorhize avec les arbres. Elles se ressemblent beaucoup ce qui complique sérieusement leur détermination. Aucune espèce n'est mortelle, certaines sont purgatives ou vomitives comme la Russule émétique citée précédemment. Aucune Russule à chair douce n'est toxique, il suffit donc des les goûter simplement après avoir enlevé la cuticule afin de se préserver contre l'Echinococose, maladie transmissible par les renards. Si l'on tombe sur une chair amère ou âcre, il suffit de recracher le morceau et de ne pas consommer l'espèce. **Attention, ce conseil ne vaut que pour les Russules et les Lactaires** qui seront traités juste après.

La plus répandue d'entre elles, réputée à juste titre bon comestible, c'est la Russule charbonnière *Russula cyanoxantha*. Très polychrome, celle-ci est très souvent confondue avec d'autres Russules à chair douce et consommée pour elle.

La Russule à pied violet, dans sa variété citrine *Russula violeipes* variété *citrina* est relativement commune dans les sous-bois du Taennchel. Elle se caractérise par un stipe à peine violacé lilacin et un chapeau d'un beau jaune citron vif, dont la chair dégage une odeur de topinambour. Elle affectionne particulièrement les sols acidophiles et sablonneux, comme les strates

gréseuses. Non comestible.

Autre Russule surprenante, la Russule décolorante *Russula decolorans* qui pousse sous les conifères marécageux de montagne. Comme son nom l'indique, cette belle espèce au chapeau orangé cuivré terne à lames blanchâtre crème et au stipe blanc grisonne avant de noircir vivement dans la vétusté. Elle est sans valeur culinaire.

D'un rouge vif éclatant, robuste et



Russula mustelina



La Russule belette affectionne les sous-bois de résineux sur sol acide.

trappe, la Russule jolie *Russula lepida* est facilement détectable dans la nature en raison de sa couleur vive. Elle offre une saveur mentholée et une chair ferme. Le stipe blanc est parfois lavé de rose.

La Russule belette *Russula mustelina* porte un chapeau brun roussâtre à plages ochracées, crème olivacé ou à nuances pourprées, à lames blanc crème. Le stipe blanchâtre se tache de jaune brunâtre à la fin. La chair est ferme mais sans valeur culinaire. Cette espèce montagnarde fréquente surtout les bois d'épicéas.

La Russule bai *Russula badia* est la plus brûlante de toutes les Russules âcres. Un seul morceau suffit à emporter la bouche pour plus d'un quart d'heure. Elle présente un chapeau rouge pourpre à cuivré parfois très sombre, à lame ocre clair. L'arête des lames est parfois rougeâtre vers la marge. Le stipe est blanc à rougeâtre. La chair piquante brûlante exhale une odeur d'huile



Russula fellea



Cette Russule attirante par son odeur de pomme est très amère.

La Russule de fiel *Russula fellea* possède une chair immangeable en raison de l'amertume et de l'âcreté prononcée de sa chair, blanche, qui exhale un doux parfum de compote de pomme très alléchant. Son chapeau ocre mais fauve orangé foncé au centre, cache des lames concolores à la marge. Le stipe est blanc à crème ochracé. Cette espèce est relativement commune notamment dans la hêtraie de montagne, souvent parmi les myrtilles.

les lactaires

Le genre *Lactarius* est facilement identifiable en raison du latex plus ou moins abondant qui s'écoule à la cassure de la chair,



Le latex ou "lait" qui s'écoule des lactaires, permet d'identifier ce genre sans difficulté. Ce latex est de différentes couleurs suivant les espèces : blanc, rose, violet, vert,

ainsi que par l'insertion des lames décurrentes sur le stipe.

Le Lactaire orangé *Lactarius aurantiacus* fait partie d'un groupe très délicat à déterminer. D'un bel orangé le chapeau contraste quelque peu avec un pied plus rougeâtre surtout vers la base. Il exhale une faible odeur de punaise des bois. La saveur de sa chair est âcre et amarescente, ce qui le rend inconsommable. Il se



Lactarius aurantiacus

Ces lactaires roux font partie d'un groupe de détermination délicate en raison de leur ressemblance

rencontre sous les feuillus mêlés, la hêtraie-sapinière est son habitat de prédilection au Taennchel, où il est relativement fréquent.

Dans notre introduction nous faisons



Lactarius glyciosmus

Son odeur de noix de coco, le rend très particulier

référence aux couleurs, aux formes, ainsi qu'aux odeurs. Voici un exemple d'odeur particulièrement inhabituelle sous nos latitudes. En effet *Lactarius glyciosmus* dégage une forte odeur de noix de coco très nette. On doit rechercher ce beau lactaire uniquement sous les



Lactarius lignyotus

Curieux Lactaire dont le blanc des lames contraste étrangement avec le brun foncé du stipe

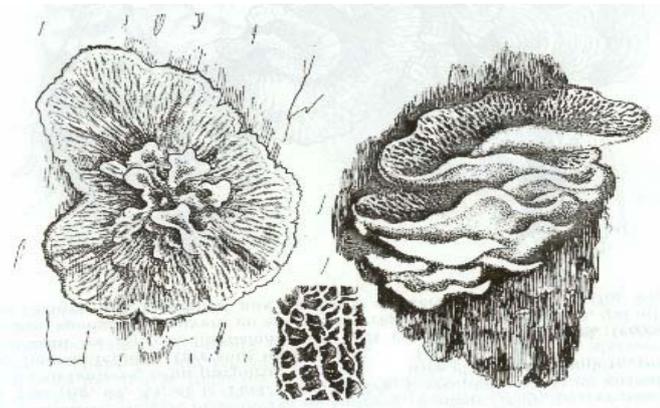
bouleaux acido-hygrophiles. Son chapeau d'un beau beige lilacin rosâtre est micacé à prulineux. Le stipe concolore s'évase sur des lames décurrentes et serrées, crème orangé. Le latex peu abondant est blanchâtre presque transparent.

Le Lactaire couleur de suie *Lactarius lignyotus* (7cm) possède un revêtement velouté chagriné, brun fuligineux foncé, à marge cannelée. Les lames crème très pâle et adnées, sont décurrentes par un filet qui s'insèrent sur le stipe brun suie foncé. Le latex aqueux devient lentement rougissant sur la chair âcre, mais il reste immuable quand il est isolé. Il fréquente les pessières tourbeuses de montagne.

Le Lactaire couleur de poix *Lactarius picinus* (10 cm) à chapeau velouté, lisse à ridulé, brun noirâtre sombre est parfois marbré de beige grisâtre avec la marge légèrement cannelée. Les lames serrées, crème ochracé pâle, sont décurrentes sur un stipe concolore au chapeau ou plus clair en haut. La chair âcre est roux rosâtre avec un latex blanc immuable isolément et qui rosit lentement sur la chair. C'est un hôte des conifères de montagne.

Les polypores

Au sens large, on regroupe dans les Polypores, tous les champignons à pores non détachables et à consistance coriace. On étend ce terme bien souvent à tous les champignons lignicoles sans lames et à ce titre ils font partie des Aphyllophorales, bien que certains d'entre eux soient munis de pseudolames comme les Lenzites par exemple. Nous parlerons aussi et volontairement dans ce chapitre des corticiés vulgairement appelés les "croûtes", ces champignons résupinés. Il s'agit d'un groupe vaste et complexe complètement négligé par les mycophages car aucun n'est comestible, mais malheureusement aussi par les mycologues. Il s'agit en fait d'un groupe difficile dont l'aspect macroscopique n'est pas toujours attrayant, alors que sa microscopie est souvent féérique et spectaculaire à nos yeux. Son étude demande une littérature exhaustive et onéreuse, parfois rare et en langues étrangères car il y a très peu de spécialistes. Le recours au microscope est indispensable pour l'identification. Il offre cependant l'avantage d'être présent toute l'année et c'est alors l'occasion de pratiquer la mycologie alors que presque tous les autres champignons classiques font défaut dans la nature en hiver.



L'Amadouvier *Fomes fomentarius* (40 cm et +) commun sur les feuillus est un champignon qui était autrefois utilisé comme poudre à briquet, également pour affûter les lames de rasoir et encore par les apiculteurs comme combustible dans leurs enfumoirs. C'est un champignon qui pousse appliqué sur son support, généralement le tronc des hêtres, comme une console. Il peut vivre plusieurs années et devient alors gigantesque. Si par malheur la tempête vient à casser le tronc d'arbre, les Polypores ont la

faculté de survivre et rétablissent leur position par rapport au sol. C'est le géotropisme. En effet l'Amadouvier doit toujours avoir ses tubes verticaux les pores s'ouvrant vers le bas, afin que les spores puissent être libérées par la gravité. Or, le tronc cassé se trouvant à l'horizontal les champignons ne sont plus dans la bonne position. Les anciens champignons ainsi positionnés meurent et servent ensuite de support à de



Forme de géotropisme chez les Polypores. Ici les Amadouviens *Fomes fomentarius* sur un tronc de hêtre couché par la tempête

nouveaux sporophores correctement installés.

Si le Taennchel possède son rocher des Géants il a aussi son Polypore géant *Meripilus giganteus* (50 à 1,20 cm) Ce colosse saprotrophe ou parasite de faiblesse apparaît à la base des troncs ou sur les souches des hêtres voire des chênes. Il est comestible dans son extrême jeunesse, mais il devient vite trop coriace et amarescent. Il développe plusieurs chapeaux imbriqués les uns sur les autres et en forme d'éventail. Sa surface est teintée de brun jaune, zoné de roux et de noirâtre. Sa chair blanche est noircissante à la cassure ou dans les blessures. Sa saveur fongique est très agréable et rappelle celle des champignons de Paris. Les tubes sont courts, petits, noircissants également.



Meripilus giganteus
jeune

Le Polypore à odeur de Benjoin *Ischnoderma benzoinum* est un rarissime et magnifique champignon des résineux. Il s'attaque aux troncs morts des pins et plus rarement des sapins ou des épicéas. Il est recouvert d'une fine croûte marquée de rides radiales, très rugueuse, veloutée et feutrée, emperlée de gouttelettes d'un exsudat résineux, brun bistré avec des zones luisantes comme enduites de goudron, noir bleuté ou bistré. Les pores blancs, petits, brunissent au toucher. Il décompose son hôte par une pourriture blanche filamenteuse.



Plus rare encore, bien que très proche, on trouve le Polypore résineux *Ischnoderma resinosum* sur les troncs affaiblis de hêtres. Il est semblable au précédent et s'en distingue par l'absence de marques bistrées ou goudronnées à la surface ainsi que par une tendance à roussir ou brunir vers la marge. Ses pores blancs restent immuables au toucher.



Encore une rare espèce récoltée au Taennchel. Il s'agit du *Bondarzewia montana*. En août 94, nous avons eu la chance de le trouver vers le *Schelmenkopf*. Il se montre çà et là les bonnes années, comme ce fut le cas en 1998 où nous avons pu le voir en plusieurs exemplaires

sur le massif Vosgien. Sa fructification est formée de plusieurs chapeaux flabelliformes issus d'un tronc commun. La surface finement floconneuse à lisse ou mate et zonée concentriquement d'un beau jaune à brun noisette. Les pores sont anguleux, un peu déchirés ou dentelés. La chair juteuse a une odeur agréable mais une saveur piquante et très amère à l'état sec. Cette espèce peut atteindre également des tailles exceptionnelles jusqu'à 30 voire 50 cm.



La Langue de Bœuf *Fistulina hepatica* n'est pas très courante au Taennchel. Elle est à rechercher uniquement sur les troncs ou les souches de chênes ou de châtaigniers blessés ou affaiblis, sur les coteaux thermophiles. C'est un excellent comestible que nous apprécions particulièrement cru, avec du pain et du beurre, à consommer sur le terrain par une belle journée d'été. Elle peut également se préparer comme un steak à la poêle. Sa chair est savoureuse, relativement tendre, de saveur salée et acidulée. A la coupe, elle ressemble à s'y méprendre à la chair d'une langue, rouge sang, veinée de blanc. L'ensemble du champignon ressemble à une langue, recouverte de papilles, d'aspect gélatineux et arborant des tons rouges parfois



Comme une main levée, le Ganoderme luisant *Ganoderma lucidum* se dresse



majestueusement sur son support ligneux, exclusivement de feuillus. Le sosie à tonalité plus violacée que l'on trouve sur les résineux n'est autre que *Ganoderma carnosum* plus rare. Ce Ganoderme ébauche d'abord une petite colonne qui s'allonge peu à

peu puis se courbe et enfin s'étale pour former un chapeau en forme de coquillage. Il est couvert d'une croûte cornée et luisante comme si elle était vernie. Les pores très petits et ronds sont en partie recouverts par une pruine blanchâtre qui devient ensuite brun cannelle. C'est un saprotrophe immangeable comme tous ceux de son groupe en raison de sa chair coriace et subéreuse.

Parfois dès le printemps et jusqu'à l'automne on est souvent frappé par une teinte jaune feu qui tranche dans la nature verdoyante. C'est le Polypore de Schweinitz *Phaeolus schweinitzii* qui se pare d'un velours jaune souffre devenant rouille puis brun foncé avec l'âge. Cette espèce resplendissante pousse en saprotrophe plus rarement en parasite sur les conifères, en général sur les racines des pins



Phaeolus schweinitzii ☞ Cette remarquable espèce arbore des couleurs feu, vives.



sylvestres. Il est immangeable en raison d'une chair fibreuse et coriace.

Le Phellin dédié au mycologue Hartig *Phellinus hartigii* est l'hôte exclusif du sapin (*Abies alba*). C'est une espèce sans danger pour ces arbres puisqu'elle vit en saprotrophe et sert

à la décomposition des troncs morts encore debout ou tombés au sol. Elle s'accroche sur l'écorce et pénètre très fortement jusqu'au cœur de l'arbre. L'ensemble du champignon est velouté, couleur brun rouille sur la partie supérieure et brun marron dans les pores.

Banni des arboriculteurs l'*Inonotus hispidus* est un parasite peu fréquent des arbres fruitiers et notamment des pommiers, mais il s'attaque occasionnellement aux noyers ainsi qu'aux frênes. En fait il profite d'une blessure ou de la faiblesse de son hôte pour s'y fixer. Quand on voit le champignon sortir pour la première fois, l'arbre est condamné, car le mycélium est à l'intérieur depuis plusieurs années. Il arbore de belles couleurs vineux foncé puis rouge et enfin brune sur la partie supérieure feutrée et strigieuse. Les pores suintent des gouttelettes transparentes dorées qui scintillent comme des



Ce parasite *Inonotus hispidus* ☞ ose parfois s'attaquer aux pommiers des hameaux des Verreries.

étoiles quand elles sont illuminées par le soleil.

Rarissime en Europe, ce petit corticié tout de rouge vif vêtu est relativement bien

représenté sur le massif Vosgien et notamment au Taennchel. Il s'agit d'une "croûte" très mince formant des plaques s'appliquant sur la cime et les branches mortes du haut des sapins, très rarement directement sur les troncs. On ne peut guère le voir qu'une fois la cime ou les branches tombées au sol, quand elles ont été frappées par la tempête, à la condition que celles-ci ne soient pas en contact avec le sol, sinon le champignon brunit et meurt. L'hyménium des *Hymenochaete* et des

les violets. L'hyménium est constitué de larges lames plus ou moins reliées entre elles. Il décompose les branches mortes, le plus souvent tombées au sol, des saules, aulnes, noisetiers et merisiers. Il pousse souvent en colonies



Stereum est lisse à rugueux, mais sans lames, ni pores, ni aiguillons.

Idéale pour la décoration la Dédalée du chêne *Daedalea quercina* est largement représentée ici et là sur les souches de chênes. Son hyménium formé de lamelles grossières, ample et ramifié de telle façon que l'ensemble forme un vaste labyrinthe et la chair subéreuse quasi imputrescible offre des attraits décoratifs particuliers. Le chapeau est fixé latéralement au



support, ocre et rugueux au dessus.

Comme l'espèce ci-dessus, on peut également se servir du Lenzite tricolor *Daedaleopsis confragosa* variété *tricolor* dans les préparations décoratives. Ce dernier étant utilisé pour ses couleurs vives qui vont du brun jaune, au rouge vineux en passant par le rouge pourpre ou



nombreuses, formant ainsi des chapeaux étagés en forme de rosette.

Sur les talus sablonneux, en relation avec du bois ou les racines des arbres, en forêt mêlée, se trouve parfois un champignon connu sous le nom de Grouotte. Son nom français c'est le Polypore Pied de chèvre *Scutiger pescaprae*. C'est une espèce en voie de raréfaction. On en trouve encore çà et là sur le massif Vosgien et on compte trois stations au Taennchel. C'est un mets très recherché par certains amateurs avisés. Or il devrait être protégé si on ne veut pas le voir disparaître. Heureusement il se montre discret et se confond assez bien avec son environnement. Il est pourvu d'un stipe trapu blanc à jaunâtre qui s'évase sous le chapeau supportant des pores anguleux crème jaunâtre. Le revêtement est couvert d'écailles brun châtain foncé. Sa chair exhale une odeur herbacée très appréciée des connaisseurs.

Une campagne d'information sur le rôle indispensable des champignons dans les différents



Les ascomycètes

La classe des *Ascomycètes* regroupe un ensemble de champignons dont la particularité réside dans la façon dont sont disposés les spores. En effet elles sont disposées à l'intérieur d'un organe microscopique que l'on appelle un **asque**. Celles-ci sont souvent rangées par huit à l'intérieur de ces éléments ou en multiple de huit. On les oppose donc aux Basidiomycètes qui regroupent les champignons qui viennent d'être traités, et où les spores sont disposées à l'extérieur sur des basides, accrochées par des stérigmates souvent par 4 voire par 2 ou en nombre plus élevé.

Parmi les Ascomycètes on va trouver les **Morilles**, ces champignons en forme d'éponge montée sur un stipe creux. Elles n'abondent pas au Taennchel et se font souvent très discrètes. Elles poussent dès le printemps, vers le mois d'avril mais plutôt en mai et jusqu'à la fin juin en montagne. Les seules Morilles qu'on trouve au Taennchel sont les Morilles coniques, les Morilles rondes peuvent cependant apparaître çà et là dans les vergers et les taillis d'épines. Elles sont plus communes les années où l'hiver a été fortement enneigé.

Ce sont d'excellents comestibles, très recherchés et dont les places sont jalousement gardées secrètes par leur découvreur. Il est cependant impératif de les cuire avant de les consommer, crues elles sont toxiques car elles contiennent des hémolysines qui détruisent les globules rouges du sang. Ceci est généralement le cas de tous les ascomycètes comestibles comme les Pézizes.



Morchella elata 🍄 Elle mycorhize les racines des résineux surtout des épicéas.

Morchella esculenta 🍄 Elle fréquente les vergers, les prairies en bordure des haies.

Le Gyromitre comestible *Gyromitra esculenta* est un champignon qui malgré son nom encourageant, tue parfois !

Ce champignon évoque une cervelle posée sur un pied. Le chapeau épais, plissé mais creux, présente des côtes en méandres peu profondes et irrégulières, brun châtain à roux orangé. Il est généralement affaissé, plus large que haut. Ce sont les côtes qui portent les spores reproductrices. Le pied, également creux, ridé, blanchâtre est parfois soudé à d'autres. La chair, mince et cassante, est blanche.

Cette espèce se rencontre au printemps, sous les conifères, souvent sous pins sylvestres, parmi les branches tombées et pourries. Elle est plus commune en montagne. D'autres Gyromitres printaniers comme le Gyromitre géant *Gyromitra gigas* et le Gyromitre fastigié *Gyromitra fastigiata* ainsi qu'un automnal, le Gyromitre des évêques ou Gyromitre en turban *Gyromitra infula*, sont également des espèces toxiques, voire mortelles.

Le Gyromitre comestible est toujours consommé de nos jours. Les accidents ayant entraîné la mort sont dus à une consommation crue ou à une cuisson insuffisante. La dessiccation du Gyromitre élimine son effet toxique. Les premiers symptômes apparaissent de quelques heures jusqu'à deux jours après l'ingestion et se traduisent par des coliques, avec atteintes rénales qui peuvent



Le Gyromitre comestible *Gyromitra esculenta* 🍄 est présent aux abords du chalet du Club vosgien au Schelmenkopf. Il semble assez fidèle à sa station, mais on en trouve ailleurs sous les pins.

Le Gyromitre géant *Gyromitra gigas* 🍄 est rare. Nous avons pu le récolter sur une ancienne place où avaient été stockées des grumes de pins sylvestres, parmi les écorces à demi décomposées.

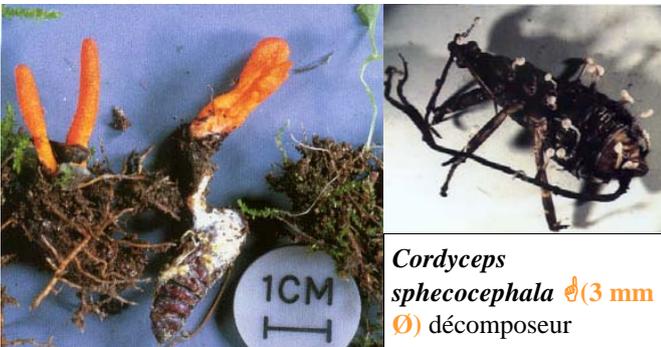


Moins intéressant pour l'art culinaire que les espèces décrites précédemment, on a le plaisir de récolter sur toutes sortes de supports, de minuscules champignons qui passent souvent inaperçus pour un œil non exercé.

Comme par exemple cette *Encoelia furfuracea* (1 à 2 cm) qui perce l'écorce des branches de noisetiers et s'ouvre lentement pour s'épanouir en forme de petites Pézizes lignicoles.



Voici quelques récoltes intéressantes : dont le Cordyceps militaire *Cordyceps militaris* qui se développe sur les chrysalides d'insectes enterrées ou enfouies dans l'humus ou encore ce *Cordyceps sphecocephala* qui décompose de



Cordyceps militaris ☺ Ce minuscule champignon parasite de chrysalides mesure de 1 à 3 cm de haut pour quelques mm de Ø.

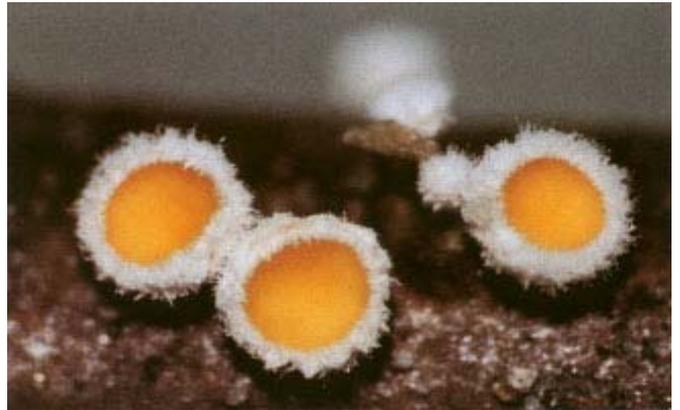
petits insectes morts et tombés au sol.

Minuscules champignons discoïdes et rarissimes qui se développent sur du bois humide



et en décomposition : *Arachnopezia aurelia*

Dasyscyphus bicolor est un magnifique discomycète (champignon en forme de disque) à



deux couleurs. Son hyménium fertile est d'un beau jaune orangé alors que la marge est bordée de poils blancs agglomérés en duvet. La taille est de l'ordre du millimètre et il se développe sur du bois mort.

Autre petite espèce rare *Catinella olivacea* qui colonise également le bois mort. sa taille dépasse rarement le centimètre. L'hyménium est brun pourpré et la marge est



bordée d'une couche tomenteuse olivacée.

Plus rare que les précédentes cette *Patinellaria sanguinea* qui développe un mycélium rouge sang qui envahit le support,



A l'arrière-saison il n'est pas rare de récolter, ce que les gens appellent la Morille d'automne, ou encore la Mitre d'évêque en raison de sa forme. Il en existe de plusieurs couleurs et la plus fréquente est l'helvelle crépue *Helvella crispa* blanc crème.

L'Helvelle lacuneuse *Helvella lacunosa* est la plus répandue, on la rencontre dans les zones humides des clairières, sur les bords de chemins, sur les talus, voire en pleine forêt.



Helvella lacunosa ☒🌱 Comme les Morilles, ces champignons comestibles doivent être consommés après une cuisson prolongée.

Pseudoplectania nigrella est encore un champignon rare récolté au Taennchel. Ces petites pézizes s'accrochaient en dessous du rocher des Géants, agrippé au grès et à la mousse. C'est un petit champignon discoïde noir en forme de coupe de quelques centimètres de diamètre. Nous n'avons jamais pu récolter à notre grand regret une espèce qui lui ressemble beaucoup *Plectania vogesiaca* qui a été découverte pour la première fois sur le massif vosgien qui lui a



donné son nom.

Sur le chemin qui mène au chalet du Schelmenkopf, au printemps nous avons eu le

plaisir de faire la rencontre avec un champignon en forme de coupe ou de calice *Helvella leucomelaena* que l'on trouve normalement sur les sols calciphiles. Sa présence est due soit à la terre rapportée, soit à la présence d'argile avec un certain pourcentage de calcaire. Il n'est pas rare en effet de trouver à l'état naturel, des grès décalcifiés en mélange avec les ciments liant les sables de la roche.



Permettez moi enfin de vous présenter une espèce hygrophile que l'on trouve sur les brindilles de bois immergées dans les ruisseaux,



le rare *Vibrissea truncorum* boutons stipités à tête orange et la magnifique Pézize écarlate *Sarcoscypha coccinea* qui donne tout son éclat en hiver, même sous la gelée poussant sur les



A qui viendrait à l'idée de regarder un excrément afin d'y récolter un champignon surprenant ? Certes, le substrat invite peu à la prospection. Cependant le mycologue averti peu y découvrir une multitude d'espèces pour la plupart des ascomycètes. Les amateurs de foot-ball seront ravis, car nous avons aussi des " champignons footballeurs " : les *Pilobolus*. Ce sont des champignons de la classe des Zygomycètes, proches des Mucors (moisissures très répandues). Ils évoluent sur des excréments de mammifères herbivores. C'est ainsi qu'en se baissant et en observant des crottes de chevreuil, nous avons pu découvrir *Pilobolus kleinii* à la silhouette étonnante. De 5 à 6 mm de hauteur, ces étranges champignons révèlent toute leur splendeur sous la loupe binoculaire une fois rentré au laboratoire, mais passent inaperçus sur le terrain. Le stipe est renflé en un bulbe à la base puis prolongé dans sa partie supérieure par une ampoule ovoïde,



Pilobolus kleinii 🏈 Le champignon footballeur !

translucide et orangée à sa base, supportant une " tête " en forme de coussinet recouvert d'une membrane noire légèrement verruqueuse, qui n'est autre que le sporange qui contient les spores. Des gouttelettes de tailles non homogènes recouvrent souvent le sporophore. Les sportifs n'ont qu'à bien se tenir, car notre " micro-champignon " envoi ses spores jusqu'à 2,50 m de longueur et près de 2 m de hauteur. Par rapport à la taille du lanceur, un footballeur devrait envoyer le ballon à 800 m. Avis aux amateurs ! Quand on sait en plus que ce surprenant champignon tir au but d'une étonnante précision. Des études ont démontré que placé à 20 cm d'une ouverture circulaire de 2 cm de diamètre, une colonie de

Pilobolus envoie 95 % des ballons dans la lucarne (ses spores) et les 5% de tirs manqués ne passent pas à plus de 2 cm des " poteaux ". Nous sommes tenté de dire à chacun ses spores, mais tout de

Les Myxomycètes

même, vive le sport !

Et si nous vous contions l'étrange voyage de champignons. Parlons des **Myxomycètes**.

Vous avez dit bizarre ? Rien d'étonnant, en effet ces champignons très particuliers se comportent comme des amibes géantes dans les premiers stades de leur vie, puis atteignant leur maturité, ils révèlent enfin leur vraie nature, celle de champignons typiques dont la fonction essentielle est de produire des spores. A mi-chemin entre le règne animal et le monde végétal, les Myxomycètes ont longtemps étonné la communauté scientifique. Bien que largement répandus ils sont souvent méconnus et se rencontrent sur le bois mort et sur les débris végétaux, ou encore nichés au creux d'une touffe de mousse humide. L'identification de ces espèces est rendue délicate en raison de leurs deux temps bien distincts que sont le stade nutritionnel et le stade de la reproduction. Une phase mobile quand ils sont constitués par un plasmode qui est capable de se déplacer sur son support en effectuant un lent mouvement de reptation inappréciable à l'œil nu, mais que l'on peut mettre en évidence par des prises de vues intermittentes. Après quelque temps passé à cet état de plasmode, les champignons se fixent et entreprennent une transformation anatomique des plus curieuses. Des gouttelettes se forment le long du front de migration puis ils développent un amas de sporanges, ces petits corps creux contenant les spores. Ils entrent alors dans la phase de reproduction et tandis qu'ils mûrissent, ils changent de couleur et d'aspect. De visqueux qu'ils étaient, ils deviennent pulvérulents et libèrent leurs spores.

On peut ainsi citer trois espèces largement répandues. La première ressemble à du givre, c'est le *Ceratiomyxa fruticulosa*, la seconde forme de petites boules agglomérées ou isolées d'un beau rose vif : *Lycogala*



Lycogala epidendrum 🍄 Ressemble à une cervelle !



Ceratiomyxa fruticulosa 🍄 Identique à du givre



Physarum superbum 🍄 Se nourrit de vieux Polypores

Les RARETES DU

Comme il est difficile de sélectionner des espèces dans cette rubrique. Effectivement vous avez pu voir de nombreuses espèces rares tout au long de cette contribution à la fonge du Taennchel.

Nous dirons qu'en plus de la rareté s'ajoute le coup de cœur, ce qui fait que l'on vibre quand on découvre un champignon espéré depuis longtemps, soit parce qu'on affectionne particulièrement le genre, soit qu'il s'agit d'une

forme spéciale ou étrange et que l'on considère comme simplement magnifique. Nous voudrions en plus des espèces déjà représentées, montrer ces quatre taxons qui nous touchent particulièrement :

A la rareté de *Phaeomarasmius erinaceus* s'ajoute la difficulté de le repérer. Il s'agit d'un tout petit champignon lignicole et lamellé, de 1 à 3 cm de Ø dont le chapeau est entièrement hérissé de squamules brun sombre sur fond ochracé roussâtre. Les lames pâles à ochracé rougeâtre peu serrées sont inégales, présentant ainsi des lamelles et lamellules. Le stipe est souvent coudé et concolore, il est également hérissé comme le chapeau. Il



affectionne particulièrement les petites branches de saules tombées au sol.

C'est sous un tronc d'érable sycomore presque entièrement décomposé que nous avons la chance de prélever pour notre herbier mycologique un lignicole rare *Spongipellis pachyodon*. Il s'agit d'une "croûte" mais portant des aiguillons comme les hydnes. Les chapeaux résupinés se développent à la partie infère du tronc, donc cachés. L'espèce présente dans sa jeunesse des pores labyrinthés qui deviennent,



seulement avec l'âge, hydnoïdes. C'est un saprotrophe de feuillus tels que les chênes, les érables, les hêtres et les noyers en été et automne.

Coup de cœur encore pour ce petit champignon *Panellus violaceofuscus*, lignicole et pleurotoïde à réniforme qui pousse sur les branches mortes de résineux. Petite espèce en forme de coquillage d'environ 1 cm de Ø. Brun violacé foncé sur la partie supérieure il devient pruineux vers le support, sessile, le chapeau cache des lames assez larges, crème puis concolores.



Cette récolte a été faite en hiver, sur des branches de sapin mises en tas en forêt communale de Thannenkirch sous le Rotzel.

Le Lentin castor *Lentinellus castoreus* variété *hispidus* nous a demandé de consulter une large littérature afin de mettre définitivement un nom sur cette espèce. La microscopie indispensable nous a permis de l'identifier. C'est un champignon en forme de Pleurote donnant des



chapeaux lamellés imbriqués. Les lames blanchâtres possèdent une arête en dent de scie et le chapeau est brun crème à brun foncé surtout au centre.

Cette espèce a été récoltée sur tronc

Glossaire

Acidophile : Qui aime l'acidité du sol

Adnée : Se dit d'une lame rattachée au stipe

Amarescent : Légèrement ou faiblement amer

Armille : Voile partiel particulier formant une sorte de chaussette remontant le stipe

Asque : Cellule reproductrice des Ascomycotina

Baside : Cellule reproductrice des Basidiomycotina

Caducifolié : Qui perd ses feuilles en hiver

Calciphile : Qui aime les sols calcaires

Cespiteux : Qui pousse en touffe

Chinure : Sorte de dessins plus ou moins en relief en forme de zig-zag

Concolore : De même couleur

Emétique : Qui fait vomir

Exuda : Sécrétion

Fibrille : Minuscule fibre

Flabelliforme : En forme de languette, un peu spatulée

Fuligineux : Qui a la couleur de la suie

Funaire : Mousse qui pousse sur les places à feu

Gléba : Masse contenant les spores chez les gastéromycètes

Hémolysine : Toxine qui détruit les globules rouges du sang

Hydnoïde : En forme d'hydne comme le Pied de mouton ou portant des aiguillons

Hyménium : Alignement de couches fertiles. (Il peut être lisse, à lamelles, à pores, à aiguillons, etc.)

Lignicole : Qui pousse sur du bois

Mycélium : Partie végétative, non visible du champignon

Mycologue : Qui étudie les champignons

Mycorhize : Association symbiotique entre le mycélium d'un champignon et les racelles d'un arbre ou d'une plante.

Mycophage : Qui mange des champignons

Ochracé : De couleur ocre

Péridium :

Pessière : Jeune plantation d'épicéas, voire de sapins

Plasmode : Cellule multinucléée formée par une cellule qui a subi une division nucléaire non accompagnée de division cytoplasmique

Praticole : Qui pousse dans les prés

Pruine : Fine poussière plus ou moins farineuse

Radionucléide : Atome spécifique appelé nucléide, radioactif.

Réniforme : En forme de rein

Ripisylve : Milieu des bords de rivière ou d'étang

Réniforme : En forme de rein

Résupiné : Appliqué

Rudéral : Se dit d'un milieu modifié ou pollué par l'activité humaine

Ruguleux : Modérément ou irrégulièrement rugueux

Scrobiculé : Muni de fossettes

Sessile : Sans stipe

Salicicole : Qui pousse en association ou sur les saules

Saprotrophe : Qui se nourrit de matière organique

Serrulé : En forme de dents de scie

Spore : "Semence" des champignons

Sporée : Ensemble formé par un amas de spores

Sporophore : Partie aérienne visible et fertile du champignon

Squamulolaineux : Avec des squames laineuses

Stérigmate : Appendice reliant les spores aux basides

Stipe : Pied du champignon supportant le chapeau

Stipité : Qui possède un stipe (un pied)

Strigieux : Muni de poils raides

Subéreux : Qui a la consistance du liège

Taxon : Notion abstraite dans laquelle on range (on classe) les espèces

Villosité : (Vilieux) Muni de poils

Viscidule : A peine visqueux

La Méningo-Encéphalite

à Tiques

La méningo-encéphalite à tiques, ou encéphalite d'Europe centrale, ou encore méningo-encéphalite estivale (*Früh Sommer Meningo Encephalitis = FSME*) est une arbovirose due à un virus à ARN enveloppé. Ce Flavivirus est transmis par des tiques.

UNE AFFECTION ESTIVALE

La tique s'infeste au cours d'un repas sanguin sur un animal atteint. Le virus se multiplie et diffuse dans la cavité générale, puis dans tous les organes, y compris les glandes salivaires (transmission par morsure) et les ovaires (transmission à sa descendance). De ce fait, les différents stades évolutifs de la tique (*fig.1*) sont infestants. Les hôtes sont nombreux, incluant principalement les rongeurs, la dissémination à distance étant réalisée par les gros mammifères et les oiseaux.

Au cours de la virémie, le lait (brebis, chèvre,

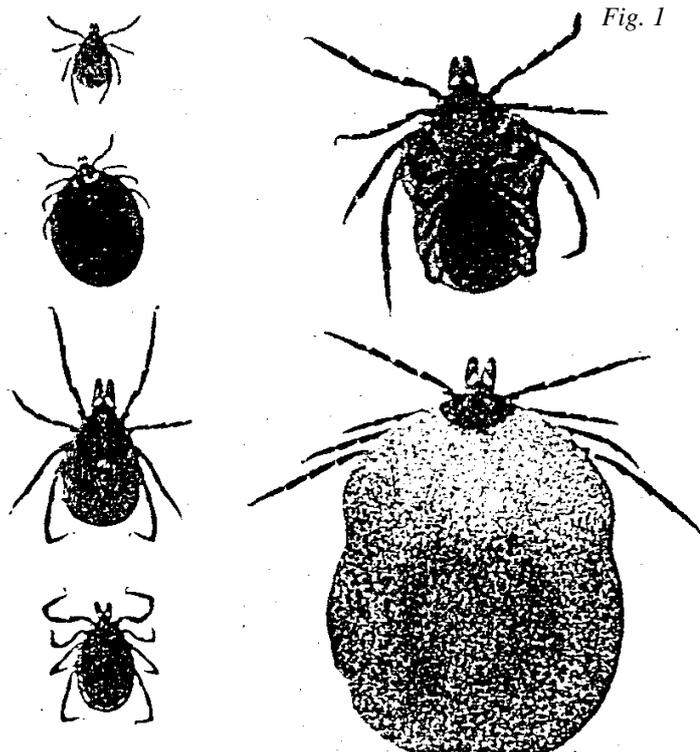


Fig. 1

vache) devient contaminant. Mais le virus est peu pathogène chez l'animal.

Après la morsure de tique et l'inoculation du virus par injection de salive, celui-ci se multiplie dans les cellules dermiques, puis diffuse dans les circulations lymphatique et sanguine. Les défenses immunitaires peuvent bloquer l'infection à ce stade. Sinon, le virus gagne le système nerveux central, en particulier la substance grise, y provoquant une réaction inflammatoire avec prolifération gliale et nécrose.

Il existe trois sous-types du virus TBE (*tick-borne encephalitis*) *Eastern* (Extrême Orient), *Central Siberian* (Russie) et *Western* (Europe de l'Ouest). Plusieurs espèces de tiques, appartenant au genre *Ixodes* (tique à cuticule dure) (*fig.2*), sont incriminées dans la transmission du virus : *Ixodes persulcatus* en Russie et en Asie et *Ixodes ricinus* en France et en Europe centrale.

Cette affection, la plus fréquente arbovirose

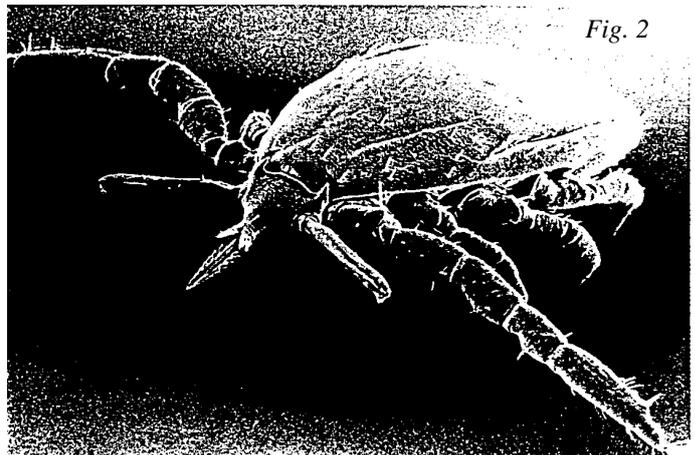


Fig. 2

européenne, est répandue en Asie et en Europe de l'Est, en particulier dans les zones forestières d'Autriche, d'Allemagne et de Suisse, mais les cas répertoriés sont vraisemblablement sous-estimés, en raison de l'absence de déclaration obligatoire. Dans l'est de la France, une trentaine de cas ont été décrits dans les départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin, de la Moselle et de Meurthe et Moselle. La forêt d'Illkirch, aux portes de Strasbourg, est une zone à risque. Une enquête récente en Lorraine a montré une séroprévalence de 1,6 %, avec un taux légèrement plus élevé chez les patients ayant des antécédents de morsure de tiques.

La contamination s'effectue essentiellement pendant la période estivale, avec des pics en mai et en octobre. La majorité des infections ont lieu lors d'activités de loisirs plutôt que pendant une activité professionnelle à risque (agriculteurs, gardes

forestiers, bûcherons et bien évidemment les chercheurs de champignons que nous sommes).

UNE SYMPTOMATOLOGIE NEUROLOGIQUE VARIABLE

En Europe centrale, la clinique est en général caractérisée par une évolution biphasique. En effet, après une incubation moyenne de une semaine, mais pouvant varier de deux à vingt-huit jours, les premiers symptômes sont une fièvre, des polyalgies, des vertiges, des troubles digestifs, avec une asthénie intense, et parfois une éruption dans les zones de morsures. Ces symptômes régressent en une semaine environ. Puis, après une rémission de quelques jours, se prolongeant parfois une vingtaine de jours, surviennent, chez un tiers des malades, des manifestations neurologiques à type de méningite (50 % des cas), de méningo-encéphalite (40 %), ou de méningo-radiculite (10 %) (13,14), laquelle ne serait qu'un aspect de la forme précédente.

Le patient peut présenter divers troubles : syndrome extrapyramidal, cérébelleux, perturbation de l'équilibre, convulsion, abolition des réflexes, déficit moteur, parésie des nerfs crâniens, en particulier du nerf facial (en ayant éliminé la maladie de Lyme, qui peut provoquer une paralysie faciale). Un syndrome confusionnel a déjà été constaté, associé à une détresse respiratoire. Les symptômes sont souvent plus sévères chez l'adulte que chez l'enfant et l'adolescent.

Le diagnostic est essentiellement fondé sur le sérodiagnostic. Dans la phase précoce, l'isolement du virus en culture est difficile. La sérologie se positive quand apparaissent les troubles neurologiques. La recherche des IgM anti-TBE est effectuée par ELISA, dans le sérum et dans le LCR. En cas de résultats douteux, une sérologie nettement élevée (au moins deux dilutions) au bout de trois semaines devient significative. Cette recherche s'effectue dans des centres spécialisés comme l'Institut Pasteur. Il peut y avoir une réaction croisée avec des anticorps anti-amarils, en cas d'antécédents de vaccination contre la fièvre jaune.

L'hémogramme révèle d'abord une leucopénie, puis une hyperleucocytose. L'étude du LCR montre une protéinorachie normale ou peu élevée et une lymphocytose variable.

Le scanner cérébral est le plus souvent normal. L'IRM cérébrale met en évidence de multiples lésions punctiformes hyperintenses.

Le traitement n'est que symptomatique (antalgiques, voire corticoïdes). L'évolution spontanée est favorable, quelques séquelles neuropsychologiques pouvant cependant persister, à type de troubles de coordination ou de céphalées dans les formes méningo-encéphalitiques. La mortalité est de 1 à 2 % à l'ouest, mais atteint 20 % à 40 % à l'est sans que l'on puisse affirmer une corrélation avec le sous-type *Eastern*. Les formes méningo-encéphalitiques évoluent rarement vers la mort (0 à 3,9 %), mais peuvent laisser diverses séquelles : troubles de la mémoire (19 %), céphalées (11 %), ataxie (7 %), dysphasies (6 %), tremblements (2 %).

UNE VACCINATION EFFICACE

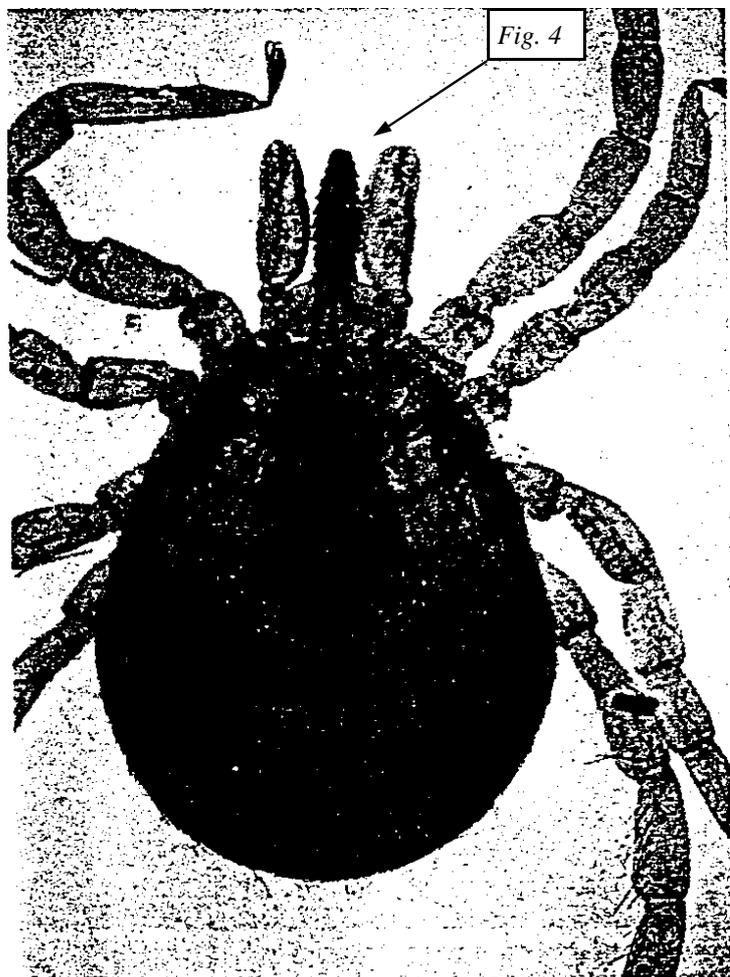
La meilleure mesure préventive consiste à se protéger les jambes, les bras et la tête par des vêtements, éventuellement complétée par l'application de répulsifs, quand on se trouve dans les localisations préférentielles des tiques (zones forestières avec broussailles et arbustes surtout dans les genets à balais et les fougères, clairière, bordure de rivière). Cependant, il est toujours recommandé, après quelques heures passées dans ces zones, de vérifier l'absence de tique fixée sur la peau. Cette fixation, étant indolore, passe inaperçue.

En cas de présence d'une tique sur la peau (*fig.3*), il faut la retirer doucement dans l'axe avec



Fig. 3

une pince à épiler. Le fait de l'asphyxier avec diverses substances (éther, vaseline, dissolvant, huile, colle) peut provoquer un rejet de salive, éventuellement infectante, et cela ne doit être pratiqué que si l'extraction simple se révèle



impossible. La plaie doit être bien désinfectée. Si le rostre (ou mandibule de la tique) (fig.4) est resté dans la peau, il doit être retiré par une excision locale. En outre, il faut savoir que les tiques peuvent transmettre un certain nombre d'affections.

La meilleure prophylaxie est la vaccination chez les sujets exposés (campeurs, randonneurs, forestiers, bûcherons, agriculteurs et étudiants en stage en Autriche ou en Bavière). Le vaccin (Ticovac), composé du virus inactivé par le formaldéhyde, se présente en suspension injectable de 0,5 ml. Cette vaccination n'est effectuée que dans les centres de vaccination agréés pour la fièvre jaune, chaque cas devant faire l'objet d'une demande d'ATU (autorisation temporaire d'utilisation). L'immunisation complète nécessite trois injections : Les deux premières avec un à trois mois d'intervalle (entraînant une séroconversion de 90 %) et la troisième neuf à douze mois après la

deuxième injection (portant la séroconversion à 98 %), suivie d'un rappel à trois ans, puis à six ans. Les rappels ultérieurs sont effectués tous les trois ans. Si l'on souhaite une protection rapide pour un départ précipité en zone à risque, il est possible d'administrer les deux premières injections à quinze jours d'intervalle. Les réactions éventuelles sont essentiellement locales (érythème, oedème) ou, plus exceptionnellement, générales (syndrome grippal transitoire). Il faut éviter de vacciner avant l'âge de 1 an, en cas d'infections fébriles aiguës ainsi que les sujets ayant une allergie vraie à l'oeuf. Ce vaccin peut être effectué en même temps que d'autres vaccins, mais en des sites différents. L'idéal est de vacciner en hiver pour que l'immunisation soit efficace au printemps, période de début de l'activité des tiques.

En conclusion, il est important d'évoquer une telle étiologie devant une méningite survenant en été en Europe centrale, surtout après une morsure de tique. Et la prévention est essentielle pour les personnes se rendant dans les zones à

FOYERS DE MÉNINGO-ENCÉPHALITE À TIQUES EN FRANCE :
(Liste non exhaustive !)

Bas-Rhin

- Illkirch
- Meinau
- Haguenau
- Vallée de la bruche
- Plaine du Ried

Haut-Rhin

- Vallée de Munster
- Vallée de la Doller et forêt de Guebwiller
- Grand Ballon
- Markstein
- Vallée de Soultzmatt
- Altkirch
- Plaine du Ried

Meurthe & Moselle

- Nancy

Moselle

- Forbach Sarreguemines
- Metz

Vosges

Champignons toxiques

Partir par une belle journée automnale, à la découverte de ces champignons surgis du sol détrempé, couvert de mousse et de feuilles mortes, est un véritable régal pour des yeux qui observent. Mais ne nous y trompons pas, car il serait téméraire de partir à la cueillette de ces sporophores en ne suivant que son seul sens de l'esthétique.

Les champignons apparaissent comme des éléments de la destruction de la nature, les nettoyeurs. S'insinuant partout, ils moisissent, ils pourrissent tout et cela explique peut-être l'aspect quelquefois répugnant à nos yeux de certains d'entre eux. Pour vivre, les champignons décomposent les tissus des autres. Mais c'est là leur mission et elle est nécessaire. Ils consomment les déchets, les détritiques du monde végétal et, parfois même, animal; patiemment, inlassablement, le plus souvent invisibles, se manifestant par des taches ou des points sur un fruit qui se gâte ou du pain rassis, ils font disparaître tout ce qui est inutilisable. En somme, ceux-ci font place nette pour qu'apparaissent de nouveaux organismes et pour que la vie recommence.

Tout ce monde se présente sous les aspects les plus divers et au nombre considérable d'espèces, demeure mystérieux, pas seulement pour le profane, mais pour les spécialistes eux-mêmes. Leur étude est si ardue qu'il a fallu créer pour eux une discipline particulière, la mycologie. Différentes formes sont représentées : trompettes de la mort, coprins, amanites, Clitocybes... et nuances très subtiles dans leur présentation.

Monde éphémère et troublant, les champignons que nous cueillons sont des sporophores ou exubérances saisonnières manifestes d'individus végétaux invisibles. Sporophore vient du grec et signifie porte-fruit ; le pied, le chapeau ne sont que des supports. Ces fruits ne sont que des spores perceptibles seulement au microscope et asexuées, car ce n'est pas alors que s'accomplit la fécondation, mais plus tard, dans la terre, lors de la rencontre de deux mycéliums de sexes opposés. Les spores sont produites à l'intérieur d'une sorte de sac. Ces spores, d'une petitesse extrême, quelques microns, sont expulsées, après maturation, en l'air en quantités énormes. Un champignon de bonne taille peut émettre 10 000 spores par seconde, formant cette poussière particulière et cette émission peut durer plusieurs jours, ce qui donne des chiffres astronomiques : 10 milliards chez certaines espèces et jusqu'à plus de 2000 milliards chez d'autres. Nul autre, végétal ou animal, ne connaît une telle prodigalité. Les spores, au moment de l'éclosion des sporophores, emplissent l'air, elles retombent sur nous par millions et meurent sans que nous nous en soyons aperçus. Malgré les pertes énormes, les spores peuvent s'introduire partout, pénétrer dans les tissus des plantes vertes et les infecter. Fléaux très redoutés des agriculteurs, des arboriculteurs et des exploitants forestiers. Certaines espèces peuvent pénétrer dans les voies respiratoires des insectes et envahir, de leurs hyphes, toute leur chair, jusqu'à ce qu'il ne

reste plus rien qu'un mycélium entouré de la peau vidée et momifiée. Les auteurs de tels dégâts ne sont pas les espèces que nous récoltons ; ceux-ci produiront des spores qui, tombés sur un substrat qui leur convient, germeront, produisant des filaments, les hyphes, qui, poussant dans toutes les directions et se ramifiant, formeront un "blanc de champignon" ou mycélium, c'est à dire, la masse végétative du champignon. Ce mycélium, il est aisé de le trouver sous la forme d'une plaque cotonneuse blanche, au pied d'un sporophore, sous les feuilles mortes. Or, si les sporophores diffèrent tous, les uns des autres, comme nous venons de le voir à de très rares exceptions, tous les mycéliums se ressemblent. Comme l'algue, le mycélium est un thalle, c'est à dire un organisme végétal, privé de vaisseaux conducteurs, sans racines, sans tiges, sans feuilles et sans fleurs. Contrairement aux algues, puisque dépourvu de chlorophylle, le champignon ne peut pas vivre de la vie indépendante; incapable d'opérer lui-même la synthèse du carbone, il doit, comme l'animal, se procurer une nourriture organique. Il prélèvera, soit en utilisant les substances mortes, il sera dit alors saprophyte, soit en exploitant les tissus d'un autre être vivant (parasitisme) ; soit en s'associant avec un autre organisme complémentaire lui-même chlorophyllien, créant ces êtres singuliers, les lichens, dont la véritable identité, longtemps mystérieuse, n'a été élucidée que récemment. Encore que, on ne sait pas exactement comment fonctionne cette union qui semble idéale, puisque chacun fournit à l'autre ce qui lui manque, l'algue : sa chlorophylle et son autotrophie (capable d'élaborer ses propres substances), le champignon : l'humidité nécessaire, l'eau et les sels minéraux du sol, dont lui-même ne peut rien faire, mais qu'il met à la disposition de l'algue capable de les assimiler ; c'est la symbiose. On s'est posé la question : à savoir lequel était le bénéficiaire de l'opération et on sait seulement que c'est le champignon qui, ayant pris l'initiative, a fait de l'algue sa prisonnière. Le système fonctionne à merveille et le champignon peut vivre dans des conditions telles qu'aucun végétal ne pourrait subsister. On trouve des lichens partout, sur les glaciers des pôles, sur les murs, sur les vitraux des églises, etc....Ce sont des véritables pionniers du monde végétal. Le champignon n'est en somme qu'un luxe ; beaucoup de mycéliums s'en passent fort bien et produisent directement leurs spores. C'est le cas des moisissures que l'on peut voir sur toutes les substances organiques qu'elles désagrègent. Tel est aussi le cas des levures qui vivent dans les milieux aussi éphémères que les fleurs et les fruits pourrissants et qui produisent des fermentations souvent utilisées par l'homme : ferment alcoolique du vin, levure de bière. Pour les champignons microscopiques, les levures n'ont même plus de mycélium ; celui-ci est remplacé par des simples chapelets de cellules qui se multiplient en se scindant ou en bourgeonnant. D'où viennent les champignons, de quoi sont-ils issus et quelle est leur place dans l'évolution ?

Algues et champignons auraient-ils eu un même ancêtre ? On ne sait pas. Les algues ont adopté la vie autotrophe et lumineuse, les champignons l'obscurité et l'hétérotrophie (ne peut effectuer lui-même la synthèse). On peut dire que c'est une classe d'êtres à part ; quelques attributs les rapprocheraient des animaux, comme la présence de glycogène en tant que sucre de réserve, ou de chitine dans leur paroi, élément constitutif de la carapace des insectes. Seule, la biologie moléculaire permettra de les classer

exactement dans un groupe d'être vivant à part, les fongiques (latin : champignons).

Près de 2 millions (?) de champignons différents peuplent notre planète, du froid de la toundra à la chaleur du désert. Mais un dixième seulement aurait été décrit. Du champignon microscopique dont on tire l'un des médicaments les plus importants, la pénicilline, à la girolle (*Cantharellus cibarius*), le champ est très vaste.

De nombreuses intoxications sont dues aux champignons vénéneux. Le Centre suisse d'informations toxicologiques en fait les premiers responsables d'empoisonnements par les végétaux. Ni les articles de journaux, ni les tableaux affichés à la fin de chaque été par les pharmaciens, ni les conseils des connaisseurs ne parviennent à les empêcher.

Les espèces dangereuses ne sont pourtant pas difficiles à éviter. Il suffit de ranger les champignons par groupes qui sont au nombre de trois :

- Le premier réunit les grands comestibles : cèpe, girolle, trompette de la mort, oronge, pied-bleu, coulemelle, russule charbonnière,

- Le deuxième rassemble les espèces vénéneuses et mêmes mortelles,

- Le troisième comprend un ensemble d'espèces indifférentes du point de vue alimentaire, indigestes, suspectes et certaines prêtant à confusion avec celles qui sont dangereuses. C'est le cas de divers champignons blancs, souvent rangés à tort, sous le même vocable de mousseron des prés.

Si l'on n'est pas suffisamment averti, il vaut mieux s'en tenir au premier groupe. Dans les champignons mortels, on classera en premier l'Amanite phalloïde. Sa toxicité est connue depuis fort longtemps ; selon la légende, c'est elle qu'Agrippinne utilisa pour se débarrasser de l'empereur Claudius et assurer à son fils Néron les charges impériales. Deux autres amanites présentent les mêmes dangers et, comme elle, se rencontrent dès le printemps, c'est l'Amanite printanière et l'Amanite vireuse. Ce sinistre trio possède des caractères communs : port élancé, chapeau étalé, pied blanc avec volve et anneau rabattu de même couleur. Mais le chapeau de la Phalloïde est olivâtre, ce qui lui donne aussi le nom d'Oronge verte. Les deux autres sont d'un blanc immaculé, ce qui les fait confondre avec des rosés (*Agaricus*). Les intoxications produites par ces trois amanites présentent des syndromes identiques : troubles digestifs après une latence de plusieurs heures à un jour et demi. C'est alors que se produisent des grosses lésions hépatiques. Le foie, gravement atteint, ne joue plus son rôle équilibrant dans l'économie des sucres. Le remède à tout cela reste très aléatoire, malgré la haute technicité du corps médical.

Feu le docteur Bastien conseillait, **en cas d'intoxication phalloïdique**, de suivre la cure suivante, soit :

1 gramme de vitamine C en intraveineuse, matin et soir

2 gellules d'Ercefuryl 200

50 gouttes d'Abiocine et cela 3 fois par jour, jusqu'à l'amélioration qui, en théorie, doit intervenir rapidement. Pourquoi ne pas l'essayer ?

Entreprendre ici la description de ce vaste ensemble d'espèces serait une entreprise très difficile. Il faudrait toute une encyclopédie pour analyser ce monde extraordinaire que sont les champignons, classés pourtant comme des végétaux primitifs et si habiles à manier les enzymes qu'ils

synthétisent. Leur vue et leur observation en période automnale est, en toute humilité, un grand émerveillement, tant est surprenante cette éclosion soudaine de formes et de couleurs, devant tant de beauté, dans ce monde éphémère et troublant. L'éclat et la belle prestance de l'Amanite tue-mouches (*Amanita muscaria*) ou fausse oronge a depuis longtemps retenu le regard des artistes, au point que Jérôme Bosch l'aurait représentée dans le célèbre triptyque du Jardin des délices.

Rose Charpentier

Recherches obtenues d'après : l'ouvrage de Pierre Delaveau "Jacques Brosse- Science et Avenir novembre 99.



Cortinaire couleur de rocou ou cortinaire des montagnes : ☹



Gyromitre : mortel ☹



Amanite panthère : Toxique ☒



Bolet satan : Toxique ☒



43 Tricholome tigré : ☒



Amanite vireuse : ☹

Champignons toxiques

ACTUALITE SANTE ET ENVIRONNEMENT

Tous les champignons seraient-ils TOXIQUES ?



A la fin de l'année 1998, près de deux cents mycologues européens se sont réunis autour du docteur Lucien Giacomoni, expert en toxicologie des champignons. Guy Fourré, présent à ce colloque, lance une sérieuse mise en garde.. il faut cesser d'en cueillir n'importe où, d'en manger cru et trop souvent...

Dans le dossier qu'il avait consacré en octobre dernier aux champignons, Le Chasseur Français avait fait brièvement allusion aux champignons comestibles qui peuvent contenir des substances cancérigènes. Ce problème a été évoqué aussi par la télévision, à la suite d'un colloque tenue à Annot (Alpes-de-Haute-Provence) en octobre 1998, dans le cadre du congrès des fédérations mycologiques Dauphiné-Savoie et Méditerranée. Ces informations ayant alarmé les amateurs de champignons, nous nous devons de préciser les origines et la nature de ces risques qu'ils ne faut ni ignorer ni dramatiser.

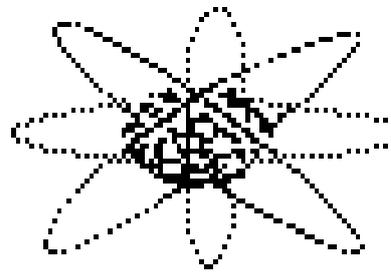
Les champignons ne peuvent receler deux sortes d'éléments cancérigènes.

1°) Les substances existant naturellement dans certains genres ou espèces :

Par des expériences sur des souris, des chercheurs ont mis en évidence la présence d'agaritines cancérigènes dans les espèces du genre *Agaricus*, connues sous le nom de Psalliotés ou " rosés ", comme le champignon de Paris ou de couches. Les Gyromitres, champignons très appréciés dans certaines régions, comme les Vosges, contiennent des dérivés hydraziniques qui peuvent être mortels.

2°) Les éléments cancérigènes résultants des activités humaines, recueillis et concentrés par les mycéliums et restitués dans les "fruits" que nous appelons champignons : il s'agit de la radioactivité et des métaux lourds.

Toutes les espèces peuvent être concernées, à des degrés divers. On a beaucoup parlé de la radioactivité après l'accident de Tchernobyl



(1986), mais on a découvert dans les champignons des traces de contamination bien plus anciennes, provenant principalement des essais nucléaires

dans l'atmosphère. Ce qu'il en reste laisse supposer que ces retombées ont été bien plus importantes que celles de Tchernobyl... Périodiquement, les médias évoquent la découverte de doses anormales de radioactivité dans des champignons, souvent importés de pays de l'est de l'Europe, dans la viande de sanglier (gros consommateur de champignons) ou même dans le corps humain. On trouve ces contaminations ponctuellement, là où elles sont recherchées. On en découvrirait d'autres si ces analyses étaient généralisées.

On retrouve aussi dans les champignons des métaux lourds (plomb, mercure, cadmium) provenant des pots d'échappement des voitures et des zones industrielles. Même quand en apparence il n'y a pas de champignon, le mycélium, qui est présent en permanence, stocke les pollutions provenant de l'atmosphère et du ruissellement. Des intoxications dues à des champignons comestibles récoltés dans des terrains cultivés ont été signalées, et l'on peut s'interroger sur les effets à long terme des pesticides abondamment utilisés pour obtenir des productions intensives.

Nature et ampleur des risques :

Les agaritines, la radioactivité, les métaux lourds et les dérivés cancérigènes présentent le même genre de danger : le consommateur ne s'aperçoit de rien, mais l'ingestion de ces éléments augmente les risques de développer un cancer ultérieurement. Le taux de probabilité étant proportionnel à la quantité de substances absorbée, il est la plupart du temps très faible. Mais ce risque n'est jamais nul, même à faible doses, contrairement à ce qu'affirment à chaque occasion les services officiels.

Echapperait-on au cancer en bannissant purement et simplement de nos assiettes tous les champignons ? Non, hélas : notre alimentation, notre mode de vie et notre environnement apportent bien d'autres éléments cancérigènes. Et, en premier lieu, le tabac. De même que fumer plusieurs paquets de cigarettes par jour augmente les risques de cancer, il ne serait pas raisonnable de consommer à chaque repas, toute l'année et en grande quantité, des champignons pouvant contenir des agaritines, des isotopes radioactifs ou autre pollutions. Mais une consommation occasionnelle et limitée ne semble guère présenter de danger.

Il faut éviter en revanche ce qui est de nature à accroître ce genre de risques . Ainsi, il est déconseillé de manger des champignons crus (les champignons de couche y compris), car la cuisson élimine une partie des substances cancérigènes. On s'abstiendra de récolter des champignons dans des lieux très pollués par la circulation automobile (aires d'autoroute, pelouses citadines proches de voies très fréquentées) et aux abords des zones industrielles.

Ces précautions étant prises, déguster de temps à autre un bon plat de cèpes ou de girolles n'a rien de suicidaire. Pour les champignons comme pour l'alcool, une recommandation : à

Champignons : prudence

La société mycologique de Strasbourg met en garde, dans un article des Dernières Nouvelles D'Alsace du mardi 19 Octobre 1999, contre la vente de **champignons** mal triés.

Au milieu d'un panier de chanterelles d'automne, un Cortinaire semi-sanguin : c'est la découverte qu'a fait Jean-Pierre Augst, secrétaire général de la société mycologique de Strasbourg, dans un supermarché de l'agglomération strasbourgeoise. Problème : la chanterelle d'automne (*Cantharellus tubaeformis*) est comestible, et même très agréable, le Cortinaire semi-sanguin (*Cortinarius semisanguineus*) est hautement **toxique**... Les deux **champignons**, il est vrai, se ressemblent beaucoup. Leur chapeau brun fauve est identique, mais, en-dessous, la chanterelle a des plis, le Cortinaire des lamelles rouges. Ils poussent tous deux sur les mêmes terrains

acides, parmi les mousses ou les myrtilles.

La saison des **champignons** battant son plein, la société mycologique de Strasbourg invite donc à la prudence : même en cas d'achat dans le commerce, mieux vaut écarter un champignon qui ne ressemblerait pas aux autres. Elle déplore aussi l'archaïsme d'une législation qui permet de vendre des **champignons** peu frais, même si une partie de la récolte est déjà abîmée, et rappelle que l'affichage de l'origine est obligatoire, même sur les marchés.

A la lecture de cet article, j'allais moi aussi faire un tour dans les grandes surfaces de Saint-Dié 88. Dans l'une, j'ai découvert nombre de Mycènes dans les cagettes de Chanterelles en tube, bien que non réputés toxiques, ces premiers constitue bien une tromperie sur la qualité, environ 20% des Chanterelles étaient altérées et noircies, certaines d'entre elles à l'état de putréfaction. Dans une autre grande surface, on trouvait des Pleurotes dans un état d'altération avancé.

A Kaysersberg 68, après avoir consommé des Chanterelles achetées sur le marché local, une famille de 4 personnes fut intoxiquée. Leur état de santé nécessitant une courte hospitalisation et un traitement, notamment pour les deux enfants. La cause était vraisemblablement le mauvais état de fraîcheur. Il est vrai qu'après plusieurs "contrôle" sur divers marchés de la région, j'ai pu constater que des lots de champignons sauvages étaient présentés sur les étales des particuliers à plusieurs reprises sur plusieurs jours d'intervalles... jusqu'à épuisement du stock.

Bon appétit à tous !

CHAMPIGNONS ANTICANCER

Si les champignons peuvent contenir des éléments cancérigènes, on y trouve aussi des substances antitumorales ! Un ouvrage publié en 1987 à Pékin par des médecins chinois, "Icons of medicinal fungi from China", recensait 200 espèces de champignons (dont la plupart existent aussi en Europe) possédant une action inhibitrice très nette de certaines tumeurs chez les souris. Des chercheurs, pour la plupart asiatiques et américains, continuent à travailler sur l'utilisation éventuelle de certains champignons pour combattre des maladies graves comme le cancer, et même le sida.

Mais les laboratoires pharmaceutiques préfèrent sans doute utiliser des substances chimiques, plus faciles à synthétiser et à maîtriser...

Amanita crocea forma alba. (*Forma nova*) Laurent

Par **LAURENT Patrick**
26 route du Repas 88520 WISEMBACH
Société Mycologique des Hautes-Vosges

LAURENT P -1999- *Amanita crocea forma alba.*

Key words : *Basidiomycotina, Agaricomycetidae, Amanita, Amanitopsis.*

Résumé : Description de *Amanita crocea* , nouvelle forme blanche observée dans le massif Vosgien, Est de la France.

Abstract : Description of *Amanita crocea* , a new white form met in the "Vosges", an eastern mountain of France.

INTRODUCTION

En mai 1997, je pus observer une forme blanche d'*Amanita crocea* dans mon jardin, sous bouleaux, à une altitude de 460 m, au cœur du massif Vosgien. Maille rég. 3617d34. A cette époque, j'ai d'abord pensé à une forme exceptionnelle et tout à fait spontanée. J'ai observé cette espèce que j'ai photographiée à plusieurs reprises. Elle poussait au beau milieu d'autres *Amanita crocea* types.

Le 26 mai de cette année 1999, exactement au même endroit (dans mon jardin), je retrouvais cette même forme blanche de l'Amanite safran. Elle est donc issue d'un mycélium pérenne, qui donne une forme parfaitement blanche bien définie.

D'autres formes blanches dans le groupe *Amanitopsis* ayant déjà été publiées, il m'appartenait de différencier cette forme remarquable, qui risque de poser problème aux déterminateurs.

DESCRIPTION

Espèce à stature du type.

Chapeau (7 cm de diamètre) d'un beau blanc laqué, lisse à viscidule, à mamelon légèrement plus foncé, beige-blanchâtre à crème pâle, à marge longuement et franchement striée cannelée sur plus d'un cm de largeur. **Lames** peu serrées, blanches, à reflets légèrement rose carné dans le fond et à arêtes floconneuses blanches. **Stipe** (13x2 cm) franchement chiné de bas en haut, blanc sur fond blanchâtre à très légèrement rose carné à la lumière par transparence, inséré dans une **volve** épaisse, haute, parfaitement blanche à l'intérieur comme à l'extérieur, sans anneau.

Spores non amyloïdes, rondes à globuleuses, 9-13x7,5-11µm

Réaction rouge fuchsine par le phénol à 3% en 1 à 2 mn, sur toutes les parties du sporophore.

Habitat : Croît en mai, sur sol argilo-sablonneux, acidophile, sous bouleaux auxquels elle est associée, sur pelouse naturelle tondue, coteau sud, isolée, en mélange avec de nombreux exemplaires du type. Pérenne depuis 3 ans.

Amanita crocea fo. *Alba* Laurent f. nov.

A typo integra alba colore differt. Stipes tenuiter albo striatus. Pilei apex vix pallides cremeus.

Caro stipitis alba cum pallidissime roseo reperiens

Holotypus L.P. - 99051397 - 26/05/99, in herbier LAURENT P.

REMERCIEMENTS

Nous remercions Christian BELEY qui a rédigé la diagnose et relu notre article, ainsi que Régis COURTECUISSÉ qui nous a apporté son aide précieuse.

BIBLIOGRAPHIE

Galli R. -1983- *Le Amanite delle nostra regioni*. Ed. la Tipotecnica, Milan.

Garcin R. -1984- *Les Amanites Européennes*. Ed. F.M.D.S., Frangy

Kühner R. & Romagnesi H. -1984- *Flore analytique des champignons supérieurs*. Ed. Masson

Moser M. -1980- *Guida alla determinazione dei funghi Vol. 1* Ed. Saturnia

Courtecuisse R. -1994- *Guide des champignons de France et d'Europe*. Ed. Delachaux et Niestlé.

Mesplède H. -1980- *Révisions des Amanites*. Bull. Soc. Mycol. Béarn.

Romagnesi H. - 1992- *Prodrome à une flore analytique des Agaricomycètes*. II. Bull. Soc. Mycol. France, t. 108, fasc. 2, p.71-86.



1

Amanita crocea forma alba. (*Forma nova*) Laurent

Légendes des photos :

- 1 *Amanita crocea forma alba*, in situ
- 2 *Amanita crocea forma alba*, in situ
- 3 Réaction rouge fuchsine au phénol sur le chapeau et le stipe d'*Amanita crocea forma alba*.
- 4 Sporophore vu de profile
- 5 Revêtement du chapeau légèrement beige-crème au disque.



2

Photos de l'holotype 1 à 6 © LAURENT Patrick

6

Amanita crocea type et *Amanita crocea forma alba*. La réaction au phénol est identique mais légèrement plus lente sur la forme blanche que sur le type.

Nidularia deformis

Une récolte intéressante à l'Étang du Devin, commune de Lapoutroie (Haut-Rhin), massif vosgien, sur les bords d'une tourbière, maille régionale **3618b43** à une altitude de 926 m.

Nidularia deformis (Willd. :Pers.) Fr. & Nordh.

- = *Cyathus deformis* Wild: Pers
- = *Nidularia farcta* (Roth. :Pers.) Fr.
- = *Nidularia confluens* Fr.
- = *Nidularia globosa* (Ehr.) Fr.
- = *Nidularia pisiformis* Tul.
- = *Nidularia pulvinata* ss Cejp
- = *Nidularia berkeleyi* Mass.

Il s'agit d'une rare espèce à péridium globuleux, à déhiscence irrégulière et à péridioles sans funicule.

Sur plusieurs branches de saule, immergées une grande partie de l'année dans les trous d'obus datant de la guerre 14/18 remplis d'eau provenant du débordement de la tourbière acide, nous avons découvert de septembre 1999 à janvier 2000 une bonne centaine de fructifications de cette espèce à différents stades de maturité. L'espèce se développe en période d'étiage naturel, lors du retrait des eaux. Souvent la branche sur laquelle pousse cette espèce, possède encore une partie dans l'eau, ce qui lui conserve un taux d'humidité propice au développement du champignon, qui a pour rôle de dégrader la lignine, leur étude ayant révélé la présence d'enzymes lignolytiques.

Espacées les unes des autres, parfois complètement isolées, *Nidularia deformis* (Willd. : Pers.) Fr. se présente sous la forme de glomérules de la taille d'un pois (ancien nom : *N. pisiformis*) voire plus petit, de 3 à 8 mm de Ø.

L'**exopéridium** mou, d'aspect souple à la pression, de teinte blanc crème à crème brunâtre, irrégulier. Croûteux à velouté rugueux, garni dans la jeunesse de touffes de poils emmêlés de couleur crème à cannelle pouvant avoir l'aspect de petites écailles, verrues ou aiguillons aplatis, est constitué d'hyphe colorées, rigides, ramifiées, épineuses à



Nidularia deformis (Willd. : Pers.) Fr. & Nordh., sur salix



Nidularia deformis (Willd. : Pers.) Fr. & Nordh., rare.
= *Nidularia farcta* (Roth. :Pers.) Fr.

parois épaisses, se prolongeant en longs filaments simples, non bouclées, non septées. (NB. Breitenbach et Kränzlin mentionnent des Hyphes cloisonnées).

Les **péridioles** libres par l'absence d'une part du pédicelle qui fixe le péridiole à la paroi (funicule) et d'autre part du clapet qui obstrue et libère ensuite les péridioles inclus (épiphragme), nombreux (+ de 40), lentiformes, (1 à 2 mm de Ø), ocre puis brun clair, brun châtain, sont immergés dans un mucus hyalin. Ils sont libérés par simple déchirure de l'exopéridium qui ne laisse intacte que la base du glomérule faisant ainsi office de nid.

Les **spores** hyalines sont elliptiques ou ovoïdes-ellipsoïdes, lisses, à parois épaissies, 6-10 x 4-6 µm.

Les **basides** étroitement clavées sont munies de 2 ou 4 stérigmates, non bouclées, (25-35 x 5-8 µm).

Cystides absentes.

Bibliographie :

Bon M - Champignons d'Europe

occidentale, 1988, p. 300.

Breitenbach & Kränzlin - Champignons de Suisse, 1986, tome 2, icône 497, p 380.

Courtecuisse R - Guide des champignons de France et d'Europe, icône 1744, p 447.

Montégut J - L'encyclopédie analytique des Champignons, Vol. III, 1997, p.113 (photo 188b).

Mornand J - Doc. Myc. tome XVI, fasc. 61, Déc 1985, p. 40.

Pegler D.N & Col. - British puffballs earthstars and stinkhorns, p 66

Herbier L.P : 98101117 - 99111467.

LAURENT P. janvier 2000

L'étang du devin est en fait une tourbière acide. On y accède par le Village du Bonhomme 68, en partant du cimetière en bordure de la RN 59 et en se dirigeant vers l'Auberge de l'étang du devin. Si vous avez l'occasion de vous y arrêter pour déjeuner, vous aurez la surprise de pouvoir saler et poivrer vos aliments à l'aide d'une salière et d'une poivrière en bois en forme de bolets.



1



2

On peut même s'en procurer en laissant un don (somme laissée à l'appréciation de chacun) à l'aubergiste. Ces objets artistiques originaux sont fabriqués par un homme âgé résidant temporairement à Kaysersberg et dont j'ignore le nom, qui les vend au profit d'une association.

Sur les lieux, à l'étang du devin, vous trouverez un site historique avec vestiges, situé juste sous la Tête des Faux, haut lieu de la première guerre mondiale. De nombreuses et intéressantes explications vous y attendent. (Ancienne Gare du funiculaire, anciennes sapes, bloc-haus, cimetière Allemand, etc...).

Descriptif complet du lieux page 50.

Légendes des photos :

1 La tourbière de l'étang du Devin le 22 décembre 1999. L'eau est montée à son plus haut niveau.

2 Chemin bordant la tourbière accédant à la station de *Nidularia deformis*.

3 Ancien trou d'obus rempli d'eau, dans lequel baignent de nombreuses branches cassées de saules, sur lesquelles poussent notre espèce.

3



Notons au passage cinq autres récoltes intéressantes le même jour sur cette station :

Panellus ringens (Fr. :Fr.) Romagnesi, sur *Salix* vivant. Description **page 51**

Neolentinellus adhaerens (Alb. & Schw. :Fr.) Redhead & Ginns), sur tranche d'un tronc coupé d'*Abies alba*.

Cytidia salicina (Fr. :Fr.) Burt, sur de nombreuses petites branches de *Salix* vivants ou morts. **Page 52**

Exidia recisa (Ditmar ex S. F. Gray) Fr. et

Peniophora incarnata (Pers. :Fr.) Karst., toujours sur branches de *Salix* cortiquées, tenant à l'arbre.

L'Etang du Devin est encore dénommé Etang du Sorcier.

Il est la propriété communale de **Lapoutroie** et la forêt est "hors cadre" (ONF). Il a pour partenaire technique, le **Parc Naturel Régional des ballons des Vosges**.

Il est en cours de protection dans le cadre Natura 2000, et une ZNIEFF est à l'étude. Il est protégé par un arrêté de protection de la Flore de 1964.

Typologie : Il s'agit d'une tourbière acide, avec eau libre et écotone avec la forêt humide environnante non inondable, d'une superficie de 3 hectares, située au centre d'un cirque glaciaire septentrional, avec une exposition Nord-Est, une altitude de 926 m, où les moraines granitiques jonchent le pourtour.

Une forêt sub-primaire compose l'écosystème environnant.

Cette tourbière est excentrée au Nord par rapport au noyau des Vosges Centrales, c'est un milieu refuge et relictuel.

Habitats remarquables :

- *Oxycocco-Sphagnetea*
- *Tilio-Acerion*
- *Scheuchzerio-Caricetea fuscae*
- *Adenostylian*

En dehors des espèces fongiques remarquables décrites du lieu, notons la présence d'autres espèces végétales remarquables :

Dans la tourbière :

Drosera rotundifolia
Vaccinium oxycoccus
Menyanthes trifoliata
Eriophorum angustifolium
Sphagnum nemoreum
Carex sp.

Dans la forêt du cirque :

Acer pseudoplatanus
Ulmus montana
Adenostyles alliariae
Cicerbita alpina
Prenathes purpurea

Citons quelques espèces animales remarquables :

Pour l'avifaune :

- Le Grand Tétrás
- La Gélínótte des bois

Pour les amphibiens :

- La Grenouille rousse
- Le Crapaud commun

Pour les mammifères :

- La Sérotine de Nilson
- Le Vespertilion à moustache
- Le Vespertilion de Daubenton

Viennent se hasarder de temps à autres aux alentours du cirque tourbeux, quelques Chamois et le Lynx.

Il est à déplorer des lâchers anciens de Vipères péliades.

Bibliographie :

A. Ceconello 1991 - DIREN.
Archives communales.

Communications personnelles :
F.SCHAFFNER, Lapoutroie 68



L'Etang du Devin ou encore l' "étang du sorcier"

PANELLUS RINGENS

Cette espèce était nouvelle pour nous. 6 exemplaires, dimidiés sur une petite branche de *Salix* sp. à proximité immédiate de *Nidularia deformis*. Sur le même saule cortiqué nous récoltions encore *Cytidia salicina* décrit page suivante.

Panellus ringens (Fr. : Fr.) Romagnesi
Lentinus ringens Fr.

Rare espèce à chapeau strié, petite, brunâtre carné, sans odeur caractéristique, des feuillus, à spores petites.

Chapeau (0,5 à 1,5 (2,5) cm), dimidié, rouge(carné)-brunâtre, brun violet, violet (surtout sur le sec), finement pruveux de blanc vers un pseudostipe tuberculiforme, nettement strié à finement cannelé vers la marge, d'abord circulaire puis allongé, pleurotoïde. Sous hyménium fortement différencier de la chair à tissu très dense. **Chair** constituée d'hyphe lâchement enchevêtrées, à parois épaissies, gélatineuses. Trame du chapeau (Fig. 1)

Lames : assez larges, assez denses, concolores à carnées, inégales à arête entière.

Habitat : Hivernal, sur feuillus, surtout *Betula*, *Alnus*, *Salix*...

Spores : (3,8)4-5(6) x 1,5-2(2,5) µm (Q=2,7), hyaline, amyloïdes, +/- cylindrique à allantoïdes, oblongues ellipsoïdes. (Fig. 2)

Basides : tétrasporiques, 17-25 x 2,5-6 µm, clavées. (Fig. 3)

Pleurocystides absentes.

Cheilocystides : clavées, cylindriques à fusiformes, 25-40 x 4,2-5,5 µm, hyalines.

Bibliographie :

Bull. FMDS avril 1997, n° 145, p 12.

Bull. Gruppo micologico G. Bresadola, mai août 1985, n° 3-4, p 102.

Bull. SMF 61: 38, 1945

Courtecuisse R. - Guide des champignons de France de d'Europe, n° 143, p 148.

Kühner R & Romagnesi H. - Flore analytique des champignons supérieurs, p 66.

Moser M - Guida alla determinazione dei

funghi Vol. 1°, p 166.

Ricken A. Die Blätterpilze (Les Agaricaceae s.s. lato), n° 298.

Watling R & Norma M. Gregory - British fungus flora, 6 (Crepidotaceae, Pleurotaceae and other pleurotoïd agarics), Royal Botanic Garden Edinburgh, 1989, p 58.

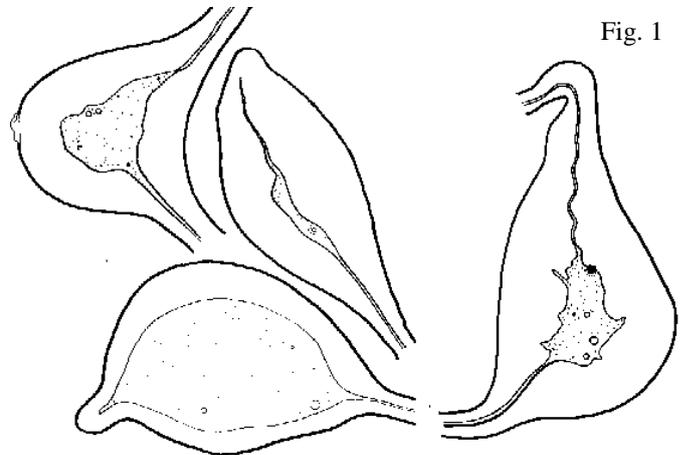


Fig. 1

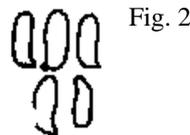


Fig. 2



Fig. 3

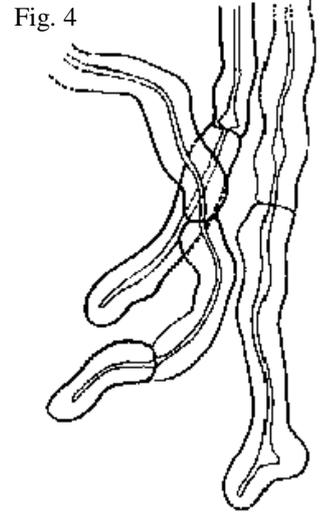


Fig. 4

Fig. 4 Hyphes du revêtement pilléique



☺ Photo ci-dessus : *Panellus ringens* avec son insertion au support finement pruveux de blanc.

☹ Photo ci-contre : détails des lames, inégales et carnées.

CYTIDIA SALICINA

De nombreuses branches mortes ou affaiblies de Saules étaient envahies par ce "corticé" rouge écarlate. Ce fut encore une espèce nouvelle pour nous. Elle semble peu fréquente mais non rare ?

Cytidia salicina (Fr.) Burt.
Thelephora salicina Fr.
Cytidia rutilans (Pers.) Quélet

Fructification d'abord résupinée, orbiculaire à arrondie, finalement cyathiforme plat, d'environ 1(1,5) cm de Ø. fixé au substrat par points. De 1 à 2 mm d'épaisseur, gélatineux et brillant dans la jeunesse ou à l'humidité, céracé au sec, surface ruguleuse à bosselée. Les fructifications confluent ensuite pour donner une surface de plusieurs décimètres. Marge libre et stérile plus pâle ou blanchâtre, légèrement villose.

Hyménium rouge orangé dans la jeunesse puis vite rouge foncé vif à violacé dans l'âge.

Hyphes monomitiques, hyalines, gélatineuses, 2-3 µm de Ø à paroi mince à un peu épaissie, septées et bouclées. Sulfo-vanilline = bleuté.

Dendrohyphides brun jaune, cylindriques avec de nombreuses ramifications apicales, naissant dans l'hyménium ou le subhyménium, formant un cathyménium dans lequel les basides se développeront plus tard. Sulfo-vanilline = bleuté.

Spores cylindriques, faiblement allantoïdes, lisses, hyalines, pluriguttulées, 12-18 x 4-5 µm, non amyloïde.

Basides tétrasporiques étroitement clavées, bouclées, (70)80-100(150) x (7)8-9(10) µm.

Bibliographie :

Bourdot & Galzin - Hymenomycètes de France, p 237.

Breitenbach & Kränzlin - Champignons de Suisse Tome 2, n° 97, p 114.

Courtecuisse R. - Guide des Champignons de France et d'Europe, p 138.

Jülich W. - Guida alla determinazione dei

funghi, Vol. 2°, p 129.

Iconographie :

Cetto B. - I funghi dal vero, Vol. 3°, n° 1152.

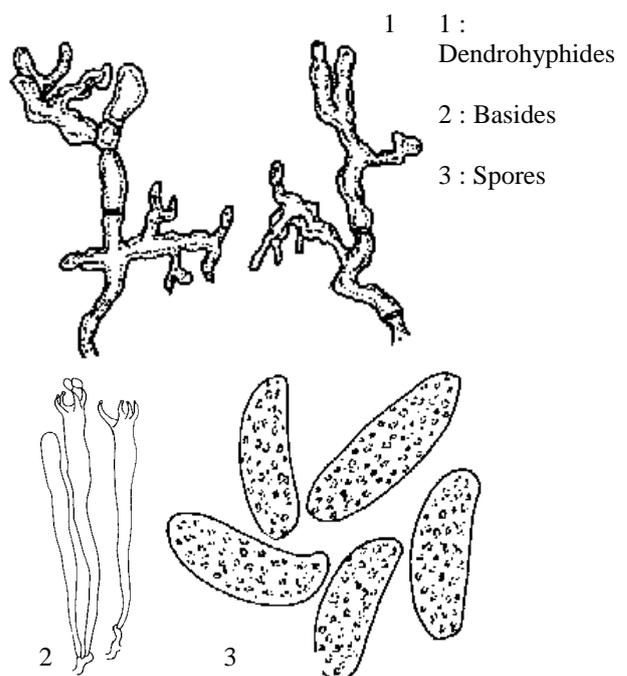
Jahn 1979, n° 56



Cytidia salicina (Fr.) Burt.



Cytidia salicina sur son substrat



Acremonium lindtneri

Lors des journées mycologiques organisées par la Société Mycologique de Strasbourg, cet automne 1999 à Luxeuil 70, j'eus l'occasion de récolter un curieux champignon sur la face infère d'un *Ganoderma lipsiense* vivant, poussant sur une souche indéterminée de feuillu, au ras du sol et en contact avec celui-ci.

Il était adhérent par un point à la base du Ganoderme, recouvrant partiellement l'hyménophore poré de ce dernier, humide.

L'espèce se présentait sous forme d'une sorte de Thélephore terrestre ou un peu comme un rhizomorphe brun grisâtre, léger comme de la ouate, semblant fragile.

Je montrai cette espèce en précisant son habitat à quelques collègues de Lorraine et d'Alsace, sans qu'aucun ne s'intéresse à ma découverte. Un peu déçu, je fis quelques commentaires sur ma récolte et j'insistai sur le fait qu'il semblait lié au Ganoderme. L'un d'eux mis en doute cette observation m'indiquant que cela semblait peu probable, que ce pourrait-être fortuit et qu'il était plus vraisemblable qu'elle provienne du sol.

Ce n'est qu'environ 15 jours plus tard, quand je fis la même découverte, sur le même habitat, que je n'eus plus de doute pour son affection aux Ganodermes. En effet, dans la forêt communale d'Ohnenheim (décidément lieu de découvertes très intéressantes et insolites) sur le territoire de la commune d'Illhausern (Haut-Rhin), zone Natura 2000, je la découvrais à nouveau sur *Ganoderma lipsiense* poussant sur une souche de Fraxinus mort, au ras du sol humide.

Je mis mon espèce avec la récolte de Luxeuil pour un examen ultérieur. En hiver, pour passer le temps, je repris donc mes exsiccata et j'ai tenté en épluchant ma littérature d'y mettre un nom, en vain.

C'est alors que j'eus l'idée de faire un "direct scann" et de diffuser une courte description et deux "photos" de mon espèce sur le forum d'inventaire-mycopharion.univ-lille2.fr, via Internet. Le 3 mars j'obtenais une réponse de Corinne Dutartre par E-mail, qui me faisait part qu'elle avait vu le jour d'avant mon message, chez un ami, des photographies d'un champignon venant

sur *Ganoderma lipsiense*, qui lui a de suite fait penser à mon message et à mes photos. L'ami en question n'étant pas connecté, elle me communiqua son adresse. Je fis immédiatement un courrier accompagné d'exsiccata à Jacques FOURNIER de Rimont dans l'Ariège 09.

Je recevais une réponse deux jours plus tard et le verdict tombait. Il s'agit de :

Acremonium lindtneri (Kirschstein)

Samuels & Rogerson. comb. nov. Figs 29-31, 67-70, 103-105.

Syn. = *Septocylindrium lindtneri* Kirschstein

= *Moeszia lindtneri* (Kirschstein) G. Arnold, Westfäl. Pilzbriefe 8(1): 13. 1970.

C'est l'anamorphe de :

Hypomyces chrysostomus Berkeley & Broome. Jour. Linn. Soc. London, Bot. 14: 113, 1875. Figs. 5, 29-31, 67-70, 103-105.

Syn. = *Peckiella chrysostoma* (Berk. & Br.) Saccardo, Syll. Fung. 9: 944. 1891.

= *Hypomyces porotheliiformis* Lindtner, Ann. Mycol. 36: 326. 1938.

Ce même automne 1999, Jacques Fournier le récoltait le 8 septembre à Rimont dans l'Ariège. J'ignore si d'autres stations sont connues en Europe à part en Yougoslavie où il est signalé en 1935. Comme c'est souvent le cas, des espèces rarissimes fructifient en divers points de France ou d'Europe, alors que l'on est ensuite plusieurs années avant de les rencontrer à nouveau et qu'elle étaient absentes auparavant. C'est une espèce surtout tropicale, d'Amérique, (C'est d'ailleurs la seconde espèce Américaine récoltée dans la Forêt d'Ohnenheim avec *Gerhardtia piperata*) dont l'anamorphe ne fructifie certainement que dans des conditions particulières



Acremonium lindtneri (Kirschstein) Samuels et Rogerson, forme anamorphe d'*Hypomyces chrysostomus* Berkeley & Broome.

C'est un champignon qui appartient à la famille des **Hypocreaceae** et au genre **Hypomyces** dont deux espèces sont bien connues en Europe *H. aurantius* & *H. rosellus*. Le teleomorphe (non vu) se développe sous forme de petits périthèces ochracés délivrant des spores apiculées et verruqueuses.

Description des deux formes de l'espèce :

Le **teleomorphe**, sexué ou forme parfaite, soit *Hypomyces chrysostomus* :

Subiculum étalé, membraneux, à marge byssoïde, séparable, rayonnante à partir d'un point d'attachement fixé sur la face infère des Ganodermataceae, ressemblant à un rhizomorphe, voire à *Thelephora terrestris* en plus grêle et plus fragile.

Hyphes : (2-4 µm), hyalines, septées, parallèles avec des paquets rayonnants.

Perithèces : globuleux à subpiriformes, 122-245(275) x 165-180 (220) µm, grégaires, solitaires, superficiels, subimmergés, ochracés, chamois, jaune pâle, parfois olivacé pâle ou rouges. Papilles (50)60-180 x 60-90 µm. Paroi de 25 µm de large, sections de cellules elliptiques à fusoïdes de 7 x 3 µm, parois de 1,5 µm de profondeur, hyphes poussant de travers à partir des parois à l'extérieur des cellules. L'apex est bien visible, les hyphes étant essentiellement parallèles mais branchues, de 3 µm de large avec paroi de 1,5 µm de profondeur. Les cellules terminales de ces hyphes à l'extérieur du petit périthèce sont étroitement clavées ou gonflées. Un petit disque se forme à l'apex du périthèce où le pied de l'hyphe est libre des autres. Les cellules terminales sont légèrement gonflées, de 15 µm de long pour 2,5 à 3 µm de large.

Asques : cylindriques, 80-100 x 5-6 µm, (pore non vu).

Ascospores : ellipsoïdes, cylindriques ou fusiformes, 10-15 x 3-4 µm, lisses, aiguës ou obtuses, hyalines.

L'**anamorphe** *Acremonium lindtneri* se présente dans le mycélium aérien, indéfini en longueur et à peine distinct morphologiquement d'une hyphe végétatrice. Les principaux axes de 2,5 µm de large, sans branches ou à branches séparées et libres. Les autres "branches" se terminent dans une seule conidie.

Conidies : cylindriques (9,5)11,5-20(27,5) x 2-4(5) µm, septées, avec ou sans hile basal,

hyalines, tenu par une seule goutte de liquide clair.

Habitat : Sur "polypores vivants", *Fomes conchatus*, *Ganoderma* spp. et *Rigidoporus microporus*.

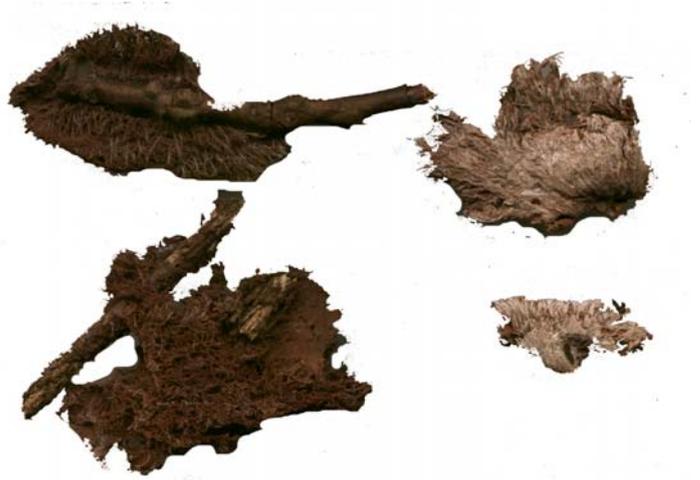
Distribution :

USA (Connecticut, Illinois, Indiana, Michigan, New York, Ohio, Pennsylvanie, Virginie, West Virginie, Wisconsin), Brésil, Colombie, Porto Rico, Vénézuéla, Sri Lanka, Nouvelles Zélandes, Yougoslavie et depuis 1999, France (Rimont en Ariège, Luxeuil en Haute Saône et Illhaeusern dans le Haut-Rhin).

Herbier L.P. 99101480 - 99101481, respectivement in mailles 3420b31 et 3718b41

Bibliographie : Rogerson and Samuels : *Hypomyces* on Polypores, *Mycologia* 85(2)-1993, p. 248.

LAURENT P. - mai 2000



Première image réalisée directement sur scanner, d'*Acremonium lindtneri*, non mûr.



Seconde image réalisée au scanner, d'*Acremonium lindtneri* anamorphe d'*Hypomyces chrysostomus*.

Week-end gourmand au pays des truffes

Dans l'enclave des papes, le vrai trésor des templiers, c'est la tuber melanosporum. Noire comme le péché.

PLANÈTE étrange, le Vaucluse a un satellite en orbite géostationnaire dans le département voisin : la Drome. Ici, on ne s'étonne guère que cette « enclave papale » ait la forme d'une bulle. Mais les plus gourmands préfèrent lui trouver de faux airs de truffe, ce qui est également logique dans ce pays béni des dieux où la tuber melanosporum, le fameux « diamant noir », fait l'objet d'un culte qui n'a rien

de païen. Le troisième dimanche de janvier, c'est en effet des truffes dodues et odorantes que les paroissiens de Richerenches déposent dans la corbeille de la quête; lesquels tubercules sont ensuite vendus aux enchères sur la place du village pour que monsieur le curé ne meure pas de faim. Si cette messe devenue un « must » est quasiment insuivable à cause de l'afflux des touristes, reste à découvrir l'autre curiosité de cet ancien villa-

ge templier: le marché aux truffes qui se déroule tous les samedis à 10 h 30 de décembre à mars et où se négocient, dit-on, chaque semaine 700 kilos du précieux champignon. Vendu entre 2.000 et 3.000 F le kilo, et rien qu'en billets passant de la main à la main, cela représente la coquette somme moyenne de 1,75 MF. Et si le fisc venait y fourrer son gros nez, ce serait la révolution. Les trufficulteurs feraient grève et la melanosporum, du coup rarissime, coûterait aussi cher que sa cousine italienne la truffe blanche d'Alba; soit 15.000 F le kilo!

Vigne, chênes et lavande

Ne croyez pas, toutefois, faire des affaires mirobolantes au dit marché: les courtiers revendeurs, maniant leur balance à contre-poids au dessus du coffre ouvert de leur voiture, squeezen les trois quarts des truffes



Charly, l'épagueul de M. Veysière, lui a trouvé ce trésor de 500 g.

apportées par les producteurs dans de modestes sacs en plastique. Ne reste pour les touristes, qu'on surnomme d'où qu'ils viennent les « Parisiens », qu'à se faire rouler en achetant au prix fort des truffes brumales, infiniment moins savoureuses, voire des truffes chinoises, au parfum excellent mais au goût modeste. D'aucuns prétendent que 20% des truffes vendues sont ainsi des ersatz de tuber melanosporum. La solution pour passer un week-end inoubliable et ramener de

vraies truffes sans se faire arnaquer? Les réserver à Françoise et Jean-Marie Guliello, en logeant chez eux, à la Ferme de la Commanderie de Boubouton, au bout d'un chemin de cocagne qui court entre les vignes du domaine de Saint-Alban (goûtez la puissante cuvée Amourade à 40 F), les champs de lavande (dont on peut acheter à la ferme des petits flacons d'essence à 50 F) et les plantations de chênes truffiers.

Gérard CHARUT



Christian Allegre et sa chienne Hora en train de «caver». Les éleveurs frottent les mamelles des chiennes avec une truffe pour donner aux chiots le goût de la tuber.

Le flair de Finette

L'histoire de la ferme de la Commanderie remonte au XIIe siècle, quand le seigneur Hugues de Boubouton habitait juste au dessus d'un château fortifié en bois. « La ferme servait alors de lieu d'approvisionnement pour le suzerain, d'auberge pour les chevaliers de passage, et de terrain d'élevage pour les destriers de combat croisés entre des barbes, des montures espagnoles et des chevaux de trait » explique Françoise, la maîtresse des lieux. « Quand nous avons acheté en 1995 ce lieu inhabité depuis 1940, c'était comme

écrit dans le grand livre du destin : moi j'aime accueillir, héberger et nourrir, et mon mari est un passionné de chevaux... ibériques et lusitaniens ». Les trouvailles qu'ils ont faites (sceaux papaux en plomb, poteries vernissées alimentaires et poteries noires funéraires de Vallaurie du XIIe siècle) et qu'ils ont données à expertiser aux services archéologiques d'Avignon, prouvent l'occupation très ancienne du lieu. Aujourd'hui, la ferme est redevenue un havre joyeux, où François accueille en amis ses hôtes, fait la

cuisine, organise avec son mari des « week-end oxygène et santé » et des « week-ends de la truffe », comprenant le survol de l'enclave des papes et la recherche du tubercule (le cavage) avec Hora et Finette, deux chiennes qui ont la truffe fine pour en trouver.

G. C.

■ Richerenches : sortir de l'autoroute du soleil à Montélimar Sud et prendre la direction de Grignan, tourner à droite à Grillon.
■ Ferme de la Commanderie 84600 Richerenches, tél 04.90.28.02.29, portable 06.80.94.85.86.



Jean-Marie et Françoise Guliello devant la ferme de la Commanderie qu'ils appellent affectueusement « La vieille dame ».

UN JOYAU SCINTILLANT DE MYSTÈRE

LA TRUFFE NOIRE du Périgord

Divinement parfumé, le «diamant noir» est le plus prestigieux de nos champignons. Rare et coûteux, il lui arrive souvent d'être «copié», mais les contrefaçons ne peuvent abuser les palais connaisseurs.

ANCILLA MANOVERDE

Colette l'avait baptisée «la gemme des terres pauvres» ; George Sand voyait en elle une «pomme féérique» ; James de Coquet parlait d'une «odorante pépite». Son divin parfum et sa saveur enchanteresse lui ont valu le surnom gastronomique de «diamant noir». Ce joyau culinaire, c'est bien sûr la truffe. Mais pas n'importe laquelle ; celle ainsi louée, la plus prestigieuse d'entre toutes, est la truffe noire, connue sous le nom de truffe du Périgord. Pour autant, elle n'est pas exclusivement périgourdine ; on la trouve principalement dans le Sud-Ouest et le Sud-Est de la France, moindrement dans d'autres régions calcaires du Centre, comme la Vienne, l'Indre, ou encore le Puy-de-Dôme et la Nièvre. Il faut savoir également que les véritables «princesses noires», botaniquement appelées «*Tuber melanosporum*», se rencontrent aussi en Italie et en Espagne, et que, n'en déplaise à certains esprits chauvins, elles sont tout aussi bonnes que les nôtres, avec toutefois des nuances de goût et d'arôme selon la nature des sols.

De la bave de sorcières avant de devenir champignon

Les Anciens en étaient déjà fort friands et se régalaient de plusieurs espèces de truffes, dont la fameuse truffe noire. Mais, dit-on, ils connaissaient surtout les truffes blanches d'Afrique et du Proche-Orient, d'une qualité gustative bien inférieure, qu'ils consommaient en ragoût. Cette merveille qui ennoblit tous les aliments qu'elle touche a acquis, en France, ses lettres de noblesse à la Renaissance. Cependant, jusqu'à la fin

du XVIII^{ème} siècle, le «diamant noir» reste un produit très peu connu des Parisiens. Dans sa «Physiologie du goût», Brillat-Savarin note que : «Vers 1780, les truffes étaient rares à Paris ; on n'en trouvait, et seulement en petite quantité, qu'à l'hôtel des Américains et à l'hôtel de Provence, et une dinde truffée était un objet de luxe qu'on ne voyait qu'à la table des plus grands seigneurs et chez les filles entretenues.» La production truffière française s'est organisée à partir du milieu du siècle

début de notre siècle, la trufficulture n'a cessé de se développer, notamment en Dordogne, dans le Lot, le Vaucluse, la Drôme et les Basses-Alpes. Son déclin s'amorce durant la première guerre mondiale qui a saigné la paysannerie française, empêchant la transmission du savoir-faire des trufficulteurs. Par ailleurs, la vigne a retrouvé ses droits, étant, en fait, une source de revenus beaucoup plus rapide, car il faut attendre dix à quinze ans pour qu'un chêne truffier devienne produc-



dernier, et ce, en raison de l'infestation du phylloxéra qui, à cette époque, ravagea la plus grande partie de notre vignoble. Affectionnant les mêmes terrains calcaires, en maints endroits, on remplaça les ceps de vigne par des chênes truffiers. Dès lors, et jusqu'au

tif. Aujourd'hui, on cherche à obtenir des truffes noires hors-sol, mais les expériences en serre comme en laboratoire n'en sont qu'à leurs balbutiements. Depuis que la truffe s'est révélée au palais extasié de l'homme, celui-ci n'a cessé de s'interroger sur la mystérieuse

origine de ce sublime tubercule. «Une sécrétion de la terre», pensait Pline l'Ancien ; débordants d'imagination, Plutarque et Juvénal en faisaient un conglomérat, résultat de l'action conjuguée de la foudre, de la chaleur et de l'eau avec les éléments minéraux du sol. Obnubilé par la sorcellerie, le Moyen-Age optait plutôt pour une concrétion de la bave des sorcières. En 1729, le botaniste Italien Micheli s'est aventuré à démontrer que la truffe n'était qu'un champignon, mais cette interprétation par trop réaliste ne semble pas avoir eu beaucoup de crédit, car, jusqu'au début de ce siècle, ce sont généralement les croyances populaires qui ont prévalu.

La truffe se chasse avec un cochon ou un chien, mais peut se pêcher aussi à la mouche

Champignon ascomycète, qui naît et vit enterré à 10-25 cm de profondeur, la truffe du Périgord a l'aspect d'un tubercule irrégulier, dont la taille varie de celle d'une noix à celle d'un poing et le poids généralement de 30 à 300g, dépassant exceptionnellement le kilo. Appelée péridium, l'écorce sombre est hérissée de minuscules pyramides à six faces, d'où le surnom étincelant de «diamant noir de la cuisine». Elle protège une chair d'un beau noir violacé veiné de blanc qui constitue la partie savoureusement comestible de la truffe. Son arôme est subtilement nuancé suivant la nature de son substrat et l'espèce d'arbre hôte avec laquelle elle vit en symbiose. L'essence truffière par excellence est le chêne, mais les truffes peuvent également cohabiter avec d'autres arbres comme le noisetier, le châtaignier, le tremble, le tilleul, le charme, le bouleau et le pin. Ces champignons enfouis dans les terrains maigres et calcaires trahissent leur présence par le «brûlé» apparaissant en surface autour des arbres qu'ils colonisent. Il s'agit d'une zone apparemment calcinée où seuls croissent quelques rares végétaux ; ce phénomène est dû aux excréments des mycéliums et à la concurrence qu'ils font aux autres plantes. Le brûlé indique simplement la présence des mycéliums ou mycorhizes ; la truffe, qui est l'organe sexuel (carpophore), peut ne se former que quelques années plus tard, voire pas du tout. La récolte

a lieu de début novembre à la fin de mars. Durant cette période, les «chasseurs» de truffes, appelés aussi rabassiers ou caveurs, explorent les truffières avec leur indispensable compagnon détecteur à quatre pattes ; ce peut être un cochon (on préfère les truies, plus dociles), au groin naturellement attiré par l'odeur alléchante de la truffe et qui pense faire sienne cette suave nourriture, ou un chien spécialement éduqué pour poser sa propre truffe là où il y en a une autre à déterrer. Un autre moyen de détection animalier est l'observation d'un insecte, une espèce de mouche, dite «rabassière» parce qu'elle vole au-dessus des zones trufficoles à la recherche de l'endroit précis où se cache le précieux champignon afin d'y déposer ses oeufs, lesquels donnent naissance à des larves qui descendent dans le sol pour faire bonne chère.

Impérialement aphrodisiaque

Nos ancêtres qui spéculaient sur les origines de la truffe, ne manquèrent

pas de leur attribuer de miraculeuses vertus thérapeutiques. Les anciennes pharmacopées nous livrent des formules où la truffe qui y figure est préconisée «pour rendre chaleur à ceux qui en manquent». C'était galamment parler d'un aphrodisiaque. La succulente plume de Brillat-Savarin nous fait la révélation suivante : «Qui dit truffe prononce un grand mot qui réveille des souvenirs érotiques gourmands chez le sexe portant jupe et des souvenirs gourmands érotiques chez le sexe portant barbe».



Mais l'histoire amoureuse de la truffe est surtout attachée à celle de Napoléon 1er qui, dit-on, se montrait plus opérationnel dans ses campagnes qu'avec ses compagnes. A en croire certains comérages, l'empereur aurait eu recours à de la dinde abondamment truffée pour réparer ses «pannes» et, partant, assurer sa succession. Bref, par truffes interposées, Marie-Louise nous donna le duc de Reichstadt ... et Edmond Rostand, «l'Aiglon». ■

VRAIES FAUSSES TRUFFES

Tous les gastronomes s'accordent pour dire qu'il n'est qu'une seule espèce de truffe noble : la noire du Périgord. Etant rare et très coûteuse, la tentation est grande pour certains de la copier. Mais il ne s'agit que de pâles imitations et la supercherie ne peut échapper à des papilles avisées. Quand les «diamants noirs» sont du toc, on a généralement affaire soit à des champignons importés d'Afrique du Nord appelés Terfezia ou truffes des sables, soit à des truffes d'été (*Tuber aestivum*) dont la chair blanche et insipide est artificiellement aromatisée et colorée avec du brou de noix. Cette frauduleuse truffe blanche française ne doit pas être confondue avec la truffe blanche italienne, celle dite d'Albe ou du Piémont (*Tuber magnatum*), tout aussi parfumée que le bijou du Périgord, avec cependant

une note alliagée.

Il existe d'autres tubercées comestibles, mais, à moins d'être frappé d'agueusie, leur sapidité n'est en rien comparable à celle hautement raffinée du fabuleux diamant noir. Parmi ces ersatz, sont à signaler :

- La «*Tuber brumale*» : elle est également commercialisée sous l'appellation de truffe du Périgord. Sa chair d'abord blanc nacré vire au gris à maturité ; l'écorce est rougeâtre avant de devenir complètement noire.

- La «*Tuber uncinatum*» : communément appelée truffe de Bourgogne, elle se distingue par une chair brun foncé protégée par un péridium noir.

- La «*Tuber mesentericum*» : cette truffe dite de Bagnoli ou d'Avellino, produite en grande quantité dans la région de Naples, a une chair noire veinée et tachetée de blanc.

La Page récréative

INFO



Le 21.11.99 nous inaugurons les abris caddies du parking de Cora Sainte-marguerite 88. Des panneaux réalisés en concertation avec le Parc naturel régional des Ballons des Vosges et la S.M.H.V sous la direction de Gaston EGLER directeur de Cora, informent le public sur le patrimoine naturel du massif. Cette fois, grâce à notre initiative, les champignons n'ont pas été oubliés et figurent en bonne place avec l'Hygrocybe acutopunicea, au milieu de la faune et la flore.

DE BONNES RECETTES

Malgré son nom et son aspect peu engageants, la trompette de la mort est un très bon champignon, facile à accommoder, mais légèrement indigeste. Sa chair mince et élastique à l'odeur agréable telle quelle ou réduite en poudre, force à la cuisson. Séchée, elle donne un succulent condiment.

Rognons sautés aux trompettes de la mort

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

- 600 g de rognon de veau
- 400 g de trompettes de la mort
- 2 échalotes
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 3 cuillerées à soupe de vermouth blanc
- 10 cl de crème fraîche
- sel, poivre

Dégraissez le ou les rognons, et coupez-les en tranches assez minces. Faites de petites entailles de couteau tout autour de chaque tranche, pour éviter qu'elle ne se rétracte à la cuisson. Nettoyez soigneusement les champignons. Pelez et hachez les échalotes. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse. Farinez légèrement les tranches de rognon, et faites-les saisir dans le beurre chaud une minute de chaque côté. Egouttez-les et réservez. Dans la même sau-



teuse, faites revenir les échalotes. Ajoutez les champignons, faites-les sauter cinq minutes, puis remettez les tranches de rognon. Versez le vermouth, salez, poivrez, mélangez délicatement et laissez cuire pendant cinq minutes. Juste avant de servir, versez la crème dans la sauteuse, vérifiez l'assaisonnement, mélangez, réchauffez une minute et servez aussitôt.



Réponse des mots fléchés du Bull. n°4 -

Les mots fléchés

Changement de direction	M	Immuable	R	Sécher	U	De 9	C	Qui	P	Chaque	L	On	H
État	B	O	L	E	T	S	A	M	A	N	I	T	E
Épave	R	E	C	O	U	V	R	I	R	P	E	P	I
Épave	R	I	V	E	T	E	R	E	T	O	R	S	I
Pluie	L	I	N	L	A	I	T	A	G	E	O	D	E
À	A	L	E	S	E	V	E	T	I	R	E	T	A
Préface	E	R	E	R	A	R	E	T	E	S	E	O	
O	S	M	E	U	L	E	S	S	A	I	S	O	N
Appeler	G	E	T	S	LES CHAMPIGNONS				R	E	B		
S	C	E	N	E					I	N	T	E	
H	O	T	U					A	G	A	R	I	
M	A	L	E					U	U	S			
N	I	P	P					N	E	R	F	A	
À	T	E	L	A	M	U	S	O	F	A	S		
E	R	E	I	N	T	A	N	T	S	E	N	S	
O	R	U	R	E	T	R	E	P	O	E	S	I	
E	U	R	E	E	B	R	I	E	T	E	S	M	
A	L	T	O	G	I	R	O	L	L	E	S	C	
L	I	T	E	N	E	N	I	E	S	T	E	L	
S	E	L	E	N	I	T	E	R	S	A	P	E	
S	E	S	L	E	S	I	N	A	N	T	E	S	

Soles à la mode de Douvres

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes

- 2 soles d'environ 450 g chacune (demandez à votre poissonnier de lever les filets pour en obtenir 8).
- 1 oignon
- 1 carotte
- 3 feuilles de céleri
- 400 g de trompettes de la mort
- 100 g de beurre
- le jus d'1/2 citron
- 1 cuil. à café de crème de riz
- sel, poivre

Nettoyez les champignons. Enroulez chaque filet de sole en escargot et maintenez-le avec une pique en bois. Pelez l'oignon et la carotte, lavez les feuilles de céleri. Dans une casserole, versez 1,5 l d'eau, ajoutez la carotte en rondelles, l'oignon coupé en quatre et les feuilles de céleri. Salez, poivrez et portez à ébul-

lition. Réglez le feu pour que le court-bouillon frémisses. Dans une cocotte, faites fondre la moitié du beurre. Mettez-y les champignons à revenir dix minutes. Dans une casserole, faites fondre le reste du beurre, ajoutez le jus de citron, et la crème de riz, fouettez sur feu doux en versant petit à petit une louchette de court-bouillon. Salez, poivrez et faites cuire la sauce cinq minutes sur feu doux sans cesser de fouetter, pour qu'elle soit lisse. Plongez les filets de sole dans le court-bouillon et laissez cuire quatre minutes. Egouttez-les. Répartissez la sauce et les champignons dans quatre assiettes chaudes, déposez-y deux filets et servez aussitôt.



