

Lettre d'informations n° 14 – Octobre 2016

Première sortie mycologique du 25 septembre

Par Bertrand HELSENS



Après une longue période de sécheresse, la sortie prévue à l'étang des Maffrais en forêt de Rennes ne laissait pas présager une bonne récolte.

La trentaine d'adhérents qui s'est déplacée n'a pas eu tort puisqu'une soixantaine d'espèces a été récoltée dont 18 espèces de Bolétales et un nombre important et inhabituel de *Leccinum crocipodium*.

L'inventaire de cette sortie a été envoyé aux adhérents.



Photos : B.Helsens

Exposition mycologique de la SMR



15 et 16 octobre 2016

La SMR organise sa grande exposition mycologique annuelle à l'Ecomusée du Pays de Rennes – La Bintinais.



L'entrée est gratuite pour les adhérents de la SMR sur présentation de la carte d'adhésion 2016. Ouverture de l'exposition le **samedi de 14h00 à 18h00**, le **dimanche de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00**.

Des sorties d'approvisionnement sont prévues le vendredi. Tous les détails sont dans votre programme. Vous pouvez déposer des champignons lors de votre visite.

Au Journal Officiel du 18 août 2016

Extraits de l'Arrêté du 5 août 2016 relatif à la suspension de la mise sur le marché des champignons des espèces *Suillus granulatus*, *Russula olivacea*, *Armillaria mellea* et *Lentinula edodes*.

- Considérant que *Suillus granulatus*, *Russula olivacea*, *Armillaria mellea* et *Lentinula edodes* sont présents sur le marché national à l'état frais et peuvent notamment être commercialisés en vrac ou préemballés ;
- Considérant l'avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail du 29 juillet 2015 estimant que la consommation des champignons *Suillus granulatus* (bolet granulé) et *Armillaria mellea* (Armillaire couleur de miel) sont susceptibles de provoquer des intoxications et que *Russula olivacea* (Russule olivacée) peut être responsable d'intoxication lorsqu'il est consommé cru ou insuffisamment cuit ;
- Considérant la recommandation de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail du 4 août 2015 estimant que *Lentinula edodes* (Shiitake) peut provoquer des dermatites toxiques s'il est consommé insuffisamment cuit ;
- Considérant que les toxines synthétisées par les champignons *Suillus granulatus*, *Russula olivacea* et *Armillaria mellea* sont à l'origine de troubles digestifs sévères ;
- Considérant qu'aucune information n'est disponible concernant la quantité susceptible de provoquer une intoxication ;
- Considérant qu'il en résulte un danger grave ;
- Considérant qu'afin de faire cesser le danger les consommateurs doivent être informés qu'il convient de faire cuire suffisamment ces champignons avant de les consommer ;
- Considérant que cette information peut être portée à la connaissance des consommateurs par une mention d'avertissement lorsque les produits sont présentés préemballés ou en vrac,

Arrête :

Article 1

Est suspendue pour une durée d'un an la mise sur le marché à destination du consommateur final, à titre gratuit ou onéreux, des champignons des espèces *Suillus granulatus*, *Russula olivacea*, *Armillaria mellea* et *Lentinula edodes*, lorsqu'ils sont présentés à l'état frais, en vrac ou préemballés, et **qu'ils ne sont pas accompagnés d'une information claire informant le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation.**

Article 2

Il est procédé au retrait en tous lieux, où ils se trouvent, des produits mentionnés à l'article 1er lorsqu'ils ne sont pas accompagnés d'une information claire informant le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation.



Suillus granulatus
Photo : pharmanatur.com



Russula olivacea
Photo : pharmanatur.com



Armillaria mellea
Photo : pharmanatur.com



Lentinula edodes
Photo : pilzfreun.de

Encore un Arrêté : forêt du Gâvre (44)

Si certains d'entre vous veulent aller ramasser des champignons en forêt du Gâvre. Extraits :

Arrêté n° 2016/SEE/294 portant réglementation de la cueillette de champignons sauvages en forêt domaniale du Gâvre, sur la commune Le Gâvre.

Article 1^{er}

La cueillette de champignons sauvages dans la forêt domaniale du Gâvre est autorisée dans les conditions précisées par le présent arrêté,

Article 2 : Périodes

Du 1^{er} juin au dernier jour du mois de février, correspondant à la période d'ouverture de la chasse : la récolte d'espèces de champignons non cultivées ou sauvages est autorisée tous les jours de la semaine, à l'exception des jeudis, de 9h00 à la tombée de la nuit,

Du 1^{er} mars au 31 mai : la récolte d'espèces de champignons non cultivées ou sauvages est autorisée tous les jours de la semaine, sans exception, de 9h00 à la tombée de la nuit.

Article 3 : Quantités maximales

En tout temps, la récolte d'espèces de champignons non cultivés ou sauvages ne peut excéder 5 kilogrammes par personne adulte et par jour.

Pour la cueillette en groupe ou en famille de trois personnes et plus, le poids total récolté ne devra pas dépasser dix kilogrammes.

Article 4 : Conditions particulières

La cueillette de champignons est interdite sur les parcelles régénérées ou plantées dont les arbres ont une taille inférieure à 1,80m, soit la taille d'un adulte.

Afin de préserver le réseau souterrain de ces espèces, la destruction des champignons non cultivés, l'arrachage de la mousse ou de la litière recouvrant le sol, et l'utilisation de tous procédés ou outils scarificateurs tels que pioche, serfouette, grappin, croc, râteau sont interdits. Seul un ramassage manuel avec couteau est autorisé.

La récolte des champignons dans des sacs plastiques est fortement déconseillée. L'abandon de sacs plastiques est en tous les cas interdit.

Article 5 :

Par dérogation aux dispositions des articles précédents, des opérations de collectes de spécimens sauvages de champignons peuvent être autorisées à des fins scientifiques, après avis du service en charge de la police de la nature.

Le demandeur adresse une demande écrite et motivée auprès du service en charge de la police de la nature au plus tard trois mois avant le démarrage des travaux. Cette demande précisera les espèces de champignons collectées, la localisation précise des points de collecte, les jours de ramassage et les quantités récoltées.



Conférence du 30/09



Il n'y avait qu'une petite dizaine d'adhérents le vendredi 30 septembre dernier pour la conférence de rentrée de la SMR. Cette conférence rappelait les bases de la mycologie et les notions indispensables pour qui veut progresser dans ce domaine. Elle était destinée à tous les adhérents et plus particulièrement aux nouveaux.

C'est décevant pour les organisateurs et le conférencier et cela pose question quant aux motivations des adhérents.

Le champignon du mois

Par France LEDOUX

Agrocybe cylindracea (Dc. : Fr.) Maire

Syn. = ***Agrocybe aegerita*** V.Brig.)Singer

Pholiote du peuplier

Bon comestible



Photo : Marc Lenoir

Description macroscopique

- **Chapeau** : 30-100 (120 mm) de diamètre, convexe au début, puis aplani ; surface mate, lisse ou un peu ridulée, crème avec le disque brun noisette, mais aussi entièrement brun foncé et pâlissant un peu vers le bord, déchiré aréolé avec l'âge ou en cas de sécheresse ; marge lisse, aiguë, longtemps infléchie.
- **Chair** : blanche, épaisse au centre, mince au bord, odeur agréable raphanoïde à fruitée, saveur douce, agréablement raphanoïde.
- **Lames** : blanchâtres au début, brun cannelle à brun tabac dans la vieillesse, larges, largement adnées et décurrentes en filet, L = 45-50 mm, l = 3-5 (7) mm ; arêtes blanches entières.
- **Pied** : 50-100 (150) x 10-20 mm, cylindrique, plein, rigide ; surface blanchâtre au-dessus de l'anneau, poudrée ou finement fibrilleuse, au-dessous à fines fibrilles ou squames blanches sur fond blanchâtre, progressivement à squames brunes avec l'âge ; anneau persistant, membraneux, blanc, pendant, face infère partiellement ornée de squames brunes.



Photo : forum Meli-Melo

Principaux caractères à retenir

- **Chapeau** : beige argile, lisse, devient ridé et crevassé chez l'adulte puis ochracé sale au disque ;
- **Stipe** : ferme, blanc à crème foncé en bas, fibrilleux ;
- **Anneau** : très épais, membraneux, tombant ;
- **Odeur** : agréable et **Saveur** de noisette ;
- **Habitat** : en touffes surtout sur souches de peupliers (morts ou vivants), aussi sur saules, du printemps à l'hiver ;
- **Sporée** : brun tabac.

Il est possible de cultiver cette Pholiote :

Il suffit de frotter des rondelles de peupliers avec des lames de jeunes Pholiotes, de les arroser après les avoir recouvertes de terreau. Si Dame Nature est avec vous, vous aurez alors la chance de récolter ce champignon du printemps à l'automne.

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

Dans le nord : une forêt fermée aux promeneurs à cause d'un champignon

Informations proposées par Marie LE POLOTEC

lavoixdunord.fr - 24/08/2016 - Extraits



Photo :lavoixdunord.fr

Depuis le 16 août, la forêt de Vimy est interdite d'accès. La cause ? Un champignon contamine certains arbres et les rend malades. Un danger pour les promeneurs.

Si robustes d'apparence, les frênes de notre région disparaissent. Depuis 2010, cette essence est atteinte d'une maladie : la chalarose. La cause ? Un champignon asiatique voyageur venu parasiter les frênaies européennes. « *Chalara fraxinea se propage par les spores via les feuilles de l'arbre. Il les assèche puis progresse vers les rameaux et le feuillage entier. Le champignon s'infiltré aussi par le pied. Quelques années plus tard, l'arbre perd ses branches et pire, il peut tomber* », explique Bruno Dermaux, chargé de projet à l'Office national des forêts.

Aucun problème pour les frênes asiatiques, habitués au champignon. Mais lorsque ces spécimens sont introduits durant les années 1990 en Pologne pour repeupler les espaces naturels du pays, les frênes européens ne résistent pas à l'occupant. En automne 2009, il vole dans le Pas-de-Calais et atterrit près de Fruges, provoquant une vague de contamination qui n'a cessé, « à raison de 70 km par an vers le sud-ouest. Un cas typique d'espèce invasive. »

Article complet, voir le lien : <http://www.lavoixdunord.fr/region/la-foret-de-vimy-fermee-aux-promeneurs-a-cause-d-un-ia29b6515n3695672>

Exposition mycologique de Tréglamus (22)



La Société Mycologique des Côtes-d'Armor (SMCA) organise sa grande exposition mycologique le samedi 29/10 et le dimanche 30/10 à Tréglamus (22) :

- Ouverture le samedi 29 octobre de 16h00 à 19h00 et le dimanche 30 octobre de 9h30 à 18h30
- Accès : Route de Morlaix, à 10km de Guingamp (150km de Rennes). Prendre la 4 voies vers Saint-Brieuc - Guingamp, sortie Tréglamus (dans le bourg, tourner à gauche vers la salle des sports).

Près de 500 espèces y sont régulièrement présentées.