



La Lettre

DE LA SMF

N° 2 – janvier 2003

Supplément au tome 118 fascicule 2 du *Bulletin de la Société mycologique de France*

La commission Environnement

Régis Courtecuisse

Créée le 1^{er} décembre 2001, notre commission Environnement vise à répondre aux questions de plus en plus fréquentes que posent les gestionnaires de l'environnement au sujet des champignons dans les milieux naturels, et aux sollicitations pour la participation de mycologues aux diverses opérations qui s'organisent autour de leur gestion.

► Un faisceau d'activités...

Plusieurs de nos collègues participent de plus en plus activement, dans leurs régions respectives, aux activités des Conservatoires des sites naturels (CSN), Conseils scientifiques de l'environnement (CSE), comités scientifiques consultatifs de parcs ou réserves naturelles, Conseils scientifiques régionaux du patrimoine naturel (CSRPN), associations de protection de la nature... Certains d'entre nous ont également pu participer à des programmes de recherche pluri-disciplinaires, par exemple dans le cadre du réseau RENECOFOR, en collaboration avec l'ONF.

Ce faisceau d'activités, de plus en plus dense et palpable, a pour conséquence une prise de conscience croissante, de la part des gestionnaires, du besoin et de l'intérêt d'intégrer les champignons dans leurs démarches relatives à l'évaluation de la diversité, à la compréhension du fonctionnement et à la gestion rationnelle des milieux dont ils ont la responsabilité.

► ...des informations à centraliser...

Il est donc légitime, à l'échelle nationale, d'envisager la centralisation des informations, appels d'offre, avancées méthodologiques, résultats, collaborations, etc. dans ces domaines particuliers. C'est un des buts essentiels de la commission. La diffusion de ces diverses informations vers les mycologues se fera, selon les cas (en fait selon le degré éventuel

d'urgence) par différents moyens : articles d'information dans *La Lettre*, courriers spécifiques, diffusions d'informations par courrier électronique... Nous espérons ainsi que les mycologues pourront, à terme, être impliqués dans un plus grand nombre d'études naturalistes à finalité conservatoire.

► ...et à diffuser

L'autre but poursuivi par la commission Environnement est inverse : il s'agit d'assurer la diffusion, vers les administrations ou les organismes concernés, d'informations relatives aux champignons et à la place essentielle qu'ils occupent dans les milieux naturels et qu'ils devraient occuper dans les plans de gestion et les mesures conservatoires.

Des contacts ont déjà été pris dans ce sens, en particulier avec les ministères concernés (surtout le MEDD), les DIREN (il est souhaitable que chaque CSRPN dispose de mycologues en son sein, et nous travaillons dans ce sens), etc. Ces démarches vont se poursuivre. Le public peut également être destinataire de tels messages : populariser la fonction cruciale des champignons dans la nature contribue à élargir la façon dont ils sont habituellement perçus (essentiellement comme des objets de consommation...) et permet probablement de favoriser le respect de leurs habitats, tout en allégeant la pression de cueillette.

Les membres actuels de la commission (G. Corriol, A. Delannoy, G. Durrieu, J.-P. Fombeur, J. Guinberteau, J.-P. Maurice, P.-A. Moreau, G. Tassi, R. Courtecuisse, coordonnateur) sont des personnes-relais, que chaque membre de la SMF peut contacter de façon à faire vivre le groupe et à faire avancer les choses dans ce domaine.

Société mycologique de France – 20, rue Rottembourg – 75012 PARIS – Tél. : + 33 (0) 1 44 67 96 90
Télécopie : + 33 (0) 1 43 41 00 25 – smf@mycofrance.org – <http://www.mycofrance.org>

Le projet « Aulnaies »

Pierre-Arthur Moreau

Un des objectifs de la commission Environnement est de servir de lien entre la mycologie traditionnelle et l'écologie au sens large (incluant gestion et préservation des milieux). Sa création coïncide avec la maturation d'un projet mycoécologique d'envergure nationale, qu'elle coordonnera, avec le souci de motiver des mycologues de divers horizons et de répondre aux préoccupations actuelles d'évaluation, de conservation et de gestion des milieux naturels. Ce projet, consacré aux aulnaies et à leur mycoflore, est une première en Europe.

L'idée d'un programme ciblé sur un milieu bien caractérisé est issue des résultats des études RENECOFOR (voir, dans ce même numéro, l'article de R. Courtecuisse), qui avaient évalué avec succès une méthode de suivi sur 3 ans et imaginé quelques techniques d'analyse et de traitement des données. À l'heure où le désir de collaboration des gestionnaires avec les naturalistes s'amplifie, un projet consacré à des milieux d'intérêt patrimonial est aussi l'occasion de nous faire connaître des gestionnaires et d'apporter nos propres informations dans leurs prises de décisions.

► Pourquoi les aulnaies ?

L'aulne possède un cortège assez bien connu d'espèces mycorhiziques strictes, souvent abondantes et fidèles. Les saprotrophes (décomposeurs) associés sont également assez peu nombreux, quoique moins spécifiques, et posent assez peu de problèmes de détermination.

Sur les plans botanique et ornithologique (pris en compte pour la gestion courante des milieux), les aulnaies sont rarement intéressantes : les plantes protégées y sont rares et présentes sur très peu de sites (*Dryopteris cristata* ou *Ophioglossum vulgatum*, par exemple).

Faute d'éléments descriptifs, les aulnaies sont souvent négligées sur le plan conservatoire, voire éliminées au profit de milieux ouverts plus diversifiés en plantes et en oiseaux (notamment les roselières). Les champignons représentent peut-être la principale diversité de ces milieux boisés, et le mycologue peut fournir des informations pour la protection de ces écosystèmes. Plusieurs conservatoires se sont montrés intéressés par ce projet et ont proposé leur collaboration (liste des aulnaies intéressantes par région, etc.) ; des démarches restent à entreprendre au niveau local.

Les aulnaies représentent donc un milieu assez facile à étudier par les mycologues et un enjeu pour les gestionnaires qui manquent d'outils descriptifs sur ces milieux.

► Le bolet livide, mauvais signe pour l'aulnaie ?

Les observations et travaux préliminaires (Alsace, Gironde, Ile-de-France, Alpes du Nord) permettent d'émettre quelques hypothèses qui seront à tester lors de ce projet. Ainsi, certaines espèces semblent décrire l'état sanitaire des peuplements : *Lactarius omphaliformis* indique une aulnaie dynamique, jeune et à régénération active. *Gyrodon lividus*, à l'inverse, envahit les aulnaies asséchées, trop riches en nitrates, en voie d'évolution rapide vers d'autres milieux moins humides (frênaie-ormaie, en général). Son arrivée (comme celle de *Paxillus rubicundulus*) semble coïncider avec le début de cette dynamique et peut indiquer, à court ou moyen terme, la régression de l'aulnaie et la disparition rapide des autres espèces alnicoles.

► Quelle méthode d'étude ?

Sur le modèle RENECOFOR, la méthode proposée est la suivante :

- Sélection de placettes de 500 à 5 000 m² (1 ou 2 par peuplement, situées dans un endroit « homogène », en évitant les lisières et limites de boisements).
- Relevé des espèces sur ces placettes durant 2 ans, à raison de 5 visites annuelles minimum (10 visites minimum sur la durée de l'étude) ; toutes les Agaricomycètes terricoles (Agaricales, Bolétales, Russulales) seront relevées (avec indication de l'abondance), les Ascomycètes et espèces lignicoles restant à la discrétion des visiteurs.
- Une analyse descriptive du peuplement sera nécessaire au cours de l'étude : végétation, analyse de sol, structure du peuplement ; elle pourra être effectuée par un des responsables du projet en 2003 ou 2004. Un document typologique sera également mis à la disposition des participants (élaboré par Gilles Corriol).

► Quel financement ?

Des contacts sont à prendre au niveau local avec les gestionnaires des sites concernés (lorsque ces sites sont sous gestion) : conservatoires, directions régionales de l'Environnement, parcs naturels régionaux, Office national des forêts, etc. Les démarches peuvent être faites par la commission Environnement, mais une prise de contact préalable par les mycologues locaux sera souhaitable.

Le dépôt d'un « projet EGNP spontané » auprès du ministère de l'Environnement et du Développement durable aurait de bonnes chances d'être accepté, ce qui pourrait aller jusqu'au financement complet de l'étude.

► Quels résultats ?

Nous espérons, à l'issue de ces trois ans, aboutir à une analyse générale des aulnaies françaises, avec :

- la répartition géographique des espèces ;
- les facteurs écologiques, physico-chimiques, etc. déterminant la présence ou l'abondance des espèces ;
- la définition d'espèces « indicatrices », dont la présence décrirait des types de peuplement ou des conditions écologiques particulières.

La conséquence directe sera le développement, pour les gestionnaires, d'un outil descriptif et diagnostique pour les aulnaies, permettant de juger de leur intérêt biologique et de la gestion appropriée à son maintien ou à sa restauration éventuelle.

En amont de cette exploitation écologique, les relevés permettront d'établir la liste des champignons associés aux aulnaies, et bien sûr de travailler la taxinomie de quelques groupes un peu plus difficiles que d'autres : les lactaires du groupe *obscuratus*, et surtout le genre *Alnicola*, qui n'est pas si compliqué...

En 2003, un livret d'aide à la détermination sera fourni aux collaborateurs, qui pourront également envoyer les récoltes critiques aux responsables scientifiques du projet (P.-A. Moreau, G. Corriol, R. Courtecuisse).

Si vous connaissez des aulnaies dans votre secteur habituel, n'hésitez pas à nous contacter pour d'autres informations et à rejoindre le projet Aulnaies !

Calendrier :

Hiver 2002-2003 : recherche de mycologues intéressés ; liste de sites potentiellement intéressants ; rédaction d'un livret d'aide à la détermination. Printemps 2003-automne 2005 : visites de terrain. Hiver 2004 : analyse des données. Printemps-été 2005 : restitution du projet (possibilité de participation d'un stagiaire, etc.).

Coordination : commission Environnement de la SMF.

Réseau national de suivi des écosystèmes forestiers sur le long terme (RENECOFOR)

Gilles Corriol

Ce réseau de 102 placettes forestières d'observation réparties sur l'ensemble du territoire français a été mis en place en 1992 par l'Office national des forêts. Son objectif est de suivre un grand nombre de paramètres écologiques qui peuvent s'avérer être des indicateurs de l'état de santé des écosystèmes forestiers gérés. Un volet mycologique de l'étude a été confié à l'Observatoire mycologique (voir sa présentation dans ce même numéro de *La Lettre*). Des relevés mycologiques ont été réalisés sur 12 placettes du réseau entre 1996 et 1998, grâce à la participation de nombreux mycologues volontaires. Cet inventaire a été interprété dans un rapport, qui vient de paraître sous le titre :

MOREAU, P.-A., O. DAILLANT, G. CORRIOL, C. GUEIDAN, R. COURTECUISSÉ. 2002. – *RENECOFOR. Inventaire des champignons supérieurs et des lichens sur 12 placettes du réseau et dans un site atelier de l'INRA/GIP ECOFOR. Résultats d'un projet pilote (1996-1998)*. Éditions ONF, département Recherche et Développement, 142 p.

Plusieurs enseignements ressortent de cette étude, parmi lesquels :

- un minimum de 12 visites étalées sur trois ans est nécessaire à un inventaire représentatif de la placette ;
- les champignons sont de bons descripteurs des types d'habitats forestiers ;
- la richesse spécifique diminue avec l'âge des peuplements, mais la valeur patrimoniale des espèces augmente ;
- on aboutit à une forte réduction de la richesse spécifique et de la valeur patrimoniale dans les peuplements substitués par des essences exotiques à la région.

Cette étude a en outre permis le calcul de la richesse spécifique théorique pour différents types d'habitats forestiers, ainsi que la précision de l'autécologie des espèces forestières de champignons les plus communes.

Par ailleurs, la notion de spectre biologique a été développée à titre expérimental. Ce spectre calculé avec le *ratio* « nombre d'espèces mycorrhiziques / nombre d'espèces saprotrophes » pourrait s'avérer être un bon bio-indicateur de la santé des écosystèmes forestiers. Sa stabilité d'une année sur l'autre au-delà de quatre prospections annuelles a pu être vérifiée. Sa corrélation avec les autres paramètres disponibles sur les placettes mérite d'être testée à plus grande échelle.

Suite à ces résultats encourageants, un nouveau financement a été obtenu pour continuer l'étude sur 20 autres placettes pour trois ans. Ce travail a débuté lors de cette dernière saison

mycologique, grâce à la motivation des mycologues et associations mycologiques qui ont été sollicités.

Appel à références bibliographiques pour la constitution d'une base de références sur les travaux mycoécologiques

Gilles Corriol

La commission Environnement de la SMF se propose de rassembler l'ensemble des références bibliographiques des travaux mycologiques à composante environnementale. De tels travaux sont réalisés sur le territoire national et sont souvent peu diffusés. Leur existence est souvent peu connue de la communauté mycologique et des professionnels des milieux naturels. Ces travaux, souvent publiés sous forme de rapports (de stage, de fin d'étude, de DEA, de thèses, d'études commandées par différents organismes : DIREN, ONF...) ou parus dans des revues régionales à faible tirage mériteraient d'être plus largement connus.

En conséquence, nous faisons appel à toute personne qui, auteur ou non, connaît l'existence d'un travail sur ce thème, et nous lui demandons dans ce cas de nous en transmettre les références.

Le plus souvent, ces travaux se présentent sous la forme d'inventaires commentés avec interprétations écologiques et patrimoniales. Les listes d'espèces à l'état brut ne rentrent pas dans cette catégorie. À titre d'exemple, nous fournissons un certain nombre de références dont nous disposons :

CHAUMETON, J.-P. 1994. – *Impact du morcellement du milieu naturel sur la flore fongique*. Thèse de doctorat. Université Paul-Sabatier, Toulouse, 160 p. et annexes (2 vol.).

CORRIOL, G. 1998. – *Contribution à l'inventaire mycologique des tourbières de la réserve naturelle des Sagnes de la Godivelle et de quelques tourbières alentour*. Étude commandée par le Parc naturel régional des volcans d'Auvergne, Aydat, 105 p.

CORRIOL, G. 1999. – *Relevés mycologiques de complexes d'habitats sur calcaire, en Champagne berrichonne. Première estimation de la valeur patrimoniale mycologique de deux sites*. Étude commandée par la DIREN Centre. Institut pour le développement forestier, 9 p.

COURTECUISSÉ, R., & C. BLOT-QUÉNU. 1998. – Contribution à l'inventaire mycologique de la réserve biologique domaniale de Merlimont (Pas-de-Calais). Analyse patrimoniale et conservatoire. *Bull. Soc. mycol. Nord*, 63(1), p. 5-30.

COURTECUISSÉ, R., & S. ANSART-CHOPIN. 1997. – Les champignons de la forêt de Desvres (62). Analyse patrimoniale et conservatoire. *Bull. Soc. mycol. Nord*, 62(2), p. 7-24 et 41-52.

DELAHAYE, T., M. DURAND, P.-A. MOREAU, P. PRUNIER. 2000. – Contribution à la connaissance de l'arrêté préfectoral de protection de biotope des îles de Chautagne-Malourdie (Savoie, Ain). Étude mycologique et compléments d'inventaire botanique. *Bull. spécial n°1 Soc. myc. et bot. de la région chambérienne*, 23 p. et annexes.

FAVRE, A. 1997. – *Inventaire mycologique de la réserve naturelle du delta de la Dranse* – Société mycologique et botanique du Chablais & Association pour l'étude et la gestion de l'environnement, 186 p. et cartes.

LÉCURU, C., & R. COURTECUISSÉ 1998 – Analyse de la fonge du terril Sainte-Marie à Auberchicourt (Nord). *Bull. Soc. mycol. Nord.*, 64 (2), p. 17-30.

MOREAU P.-A. 1995. – *Premières bases pour le recensement des champignons supérieurs de l'arrêté de biotope des Saisies*. Rapport de stage ENESAD, Quetigny, 71 p.

MOREAU, P.-A. 1999. – *Répartition spatiale et écologique des champignons supérieurs en pessière subalpine à myrtille*. Mémoire de DEA. Institut de géographie alpine. Université de Grenoble-I. Laboratoire de dynamique des écosystèmes d'altitude. Université de Savoie, 62 p. et annexes.

MOREAU, P.-A. 2001. – *Inventaire mycologique de la tourbière des Planchettes. Commune de Saint-Siméon-de-Bressieux, Isère*. Laboratoire de dynamique des écosystèmes d'altitude. Université de Savoie, 32 p.

MOREAU, P.-A. 2002. – *Inventaire mycologique des tourbières de l'Herretang. Communes de Saint-Laurent-du-Pont et de Saint-Joseph-de-la-Rivière, Isère*. Laboratoire de dynamique des écosystèmes d'altitude. Université de Savoie, 34 p.

MOREAU, P.-A. 2002. – *Inventaire mycologique du marais de Lavours (Ain). Bilan des recherches mycologiques sur la période 1987-2000*. Laboratoire de dynamique des écosystèmes d'altitude. Université de Savoie, 26 p. et annexes.

MORIN, V. 1996. – *Contribution à l'étude de la macroflore fongique de la forêt domaniale de Bommiers (Indre)*. Thèse de pharmacie. Université de Limoges, 129 p.

RICHARD, B. 2000. – *Les mycocénoses des pelouses calcicoles du Barrois lorrain. Analyse inventorielle, patrimoniale et conservatoire*. Thèse de pharmacie. Université Henri-Poincaré, Nancy-I, 64 p. et annexes.

La liste constituée sera évidemment évolutive, et pourra être obtenue à la demande ou éventuellement publiée périodiquement.

L'Observatoire mycologique

Olivier Daillant, Observatoire mycologique,
71250 Mazille

Cette année, l'Observatoire mycologique fête son dixième anniversaire. Beaucoup de mycologues en ont entendu parler ou ont vu passer son logo dessiné par Sabatier, mais ses activités passent souvent inaperçues.

Les statuts de l'Observatoire prévoient que ses activités peuvent porter sur les interrelations entre l'environnement et les champignons ; il s'agit des champignons au sens large, donc incluant les lichens.

À l'époque, la création de cet organisme comblait un vide : il y avait en effet un intérêt croissant pour les questions d'environnement (et les champignons y ont leur place), et des mycologues commençaient à se pencher sur des questions telles que la concentration de métaux lourds ou d'éléments radioactifs dans les champignons, sur les inventaires, les listes rouges et la valeur patrimoniale de sites. En même temps, certains décideurs commençaient à s'intéresser à l'utilisation des lichens comme bio-indicateurs. Ainsi se sont rassemblées dans une structure un

certain nombre de personnes (professionnels et amateurs) travaillant sur ces questions.

► Radioactivité et métaux lourds

Les activités sont diverses et peuvent être réalisées spontanément ou résulter de contrats : parmi les premières, il s'agit en grande partie d'analyses de champignons (métaux lourds, radioactivité naturelle et artificielle), en milieu naturel ou sur des sites pollués, aux abords de décharges, etc.

Pendant toute une période, des contrats sur la bio-indication par les lichens, essentiellement axés sur la région Bourgogne, ont permis à l'association de vivre et de financer ces types d'analyses. Dans ce contexte, la plus grande partie des agglomérations de Bourgogne ont été étudiées, et l'impact parfois insolite de différentes activités sur l'environnement a été suivi : l'influence de la viticulture sur les lichens, la concentration d'argent dans ces mêmes lichens à proximité d'industries photographiques, ou la concentration en éléments radioactifs naturels du fait de la combustion de charbon en contenant.

► Inventaires RENECOFOR

En matière de mycologie au sens strict, les activités les mieux connues ont résulté de contrats avec la Commission européenne et l'ONF, pour les inventaires sur les placettes d'observation forestière gérées par l'ONF (programme RENECOFOR).

Suite aux interrogations que suscite le phénomène du dépérissement forestier, des mesures d'observation de l'état de santé des forêts ont été prises à l'échelle européenne. Les placettes suivies s'inscrivent dans ce cadre : il s'agit d'espaces clos d'un demi-hectare entourés d'une zone périphérique. Ces placettes doivent être représentatives du massif forestier et sont soumises à une exploitation normale. Une quinzaine d'entre elles ont fait l'objet d'inventaires fongiques pendant trois ans (parfois quatre), de 1996 à 1999.

Du point de vue scientifique, ces relevés sont potentiellement très intéressants, car ils peuvent être croisés avec une foule d'autres informations : chimie des sols, précipitations, historique de la forêt, flore herbacée, etc. D'un autre point de vue, l'expérience a également été constructive dans la mesure où elle a permis une collaboration soutenue entre le monde associatif et l'ONF : à une telle échelle c'est une première, et tout porte à penser que ce ne sera pas une « dernière ».

► Des publications

Enfin, des revues bibliographiques sont réalisées et publiées sur certains sujets mentionnés plus haut : accumulation de métaux lourds et d'éléments radioactifs dans les champignons, dans les lichens... Un inventaire essayant d'être aussi complet que possible est réalisé sur les publications en français et en anglais, et est présenté sous forme de tableaux indiquant les éléments analysés, les types d'étude, les lieux, etc.

La mycologie peut donc être appréhendée de façon beaucoup plus vaste que sous le seul angle de la systématique ; elle peut être utilisée comme un instrument permettant d'étudier notre environnement, voire de peser sur les décisions.

L'Observatoire a eu deux salariés jusqu'en décembre 2001 ; il édite un bulletin (*Observations mycologiques*), et toute personne s'intéressant à ses activités peut y adhérer.

En bref...

► Prix Romagnesi

Appel à candidatures pour 2003. Le prix Romagnesi récompense chaque année un travail original de mycologie (monographie, thèse, etc.) en langue française traitant des champignons supérieurs (systématique, écologie, protection...). Les candidatures devront être adressées à la Société mycologique de France, au nom du président, avant le 31 juillet 2003.

► Session SMF

Appel à candidatures pour 2004 : toute association en mesure d'organiser la session de la SMF en 2004 est priée de se faire connaître le plus rapidement possible auprès du bureau de la SMF.

► Un vélin pour *Cortinarius ionochlorus*

Bernard Duhem recherche des photos de *Cortinarius ionochlorus* pour lui permettre la réalisation d'un vélin. Merci de les adresser à son attention au siège de la SMF.

► Journée d'initiation au dessin

La SMF vous propose un stage « Dessin et aquarelle » en deux parties, le samedi 26 avril au local de la société. Inscription : 12 € par participant, à adresser à la SMF avant le 31 mars.

De 10 h à 13 h : dessin microscopique, animé par Guillaume Eyssartier

Le dessin microscopique est un des éléments de base de la description des espèces.

Que l'on souhaite publier une espèce nouvelle, préciser les caractères d'un taxon rare ou simplement faire des fiches techniques utilisables et reproductibles, il est aujourd'hui essentiel de faire des dessins précis, rendant parfaitement compte de la réalité du paysage microscopique. S'il existe une réelle difficulté à reproduire fidèlement ce que l'on observe sous le microscope, certaines techniques, faciles d'accès, permettent d'obtenir des résultats convenables. L'accent sera mis sur celle à la portée du plus grand nombre : le dessin à main levée.

Matériel souhaité : une bonne gomme, une règle graduée, un critérium mine 0,5.

De 14 h 30 à 17 h 30 : dessin macroscopique,

aquarelle, animé par Bernard Duhem

Les couleurs chez les champignons ont toujours suscité notre curiosité, tant pour leur diversité et les difficultés d'appréciation que pour leur contenu émotionnel. Quiconque souhaite mieux connaître ou décrire les champignons se trouve rapidement et inévitablement confronté à leur représentation.

Après exposé de quelques notions sur la nature des couleurs chez les champignons et leur importance spécifique, nous aborderons, à l'aide de plusieurs réalisations, les moyens à mettre en œuvre afin de les reproduire ou de les décrire.

Matériel souhaité : papier blanc Canson (style lavis technique) 180 g, peinture aquarelle (tubes, godets, gouache, etc.), éventuellement crayons de couleur, pinceaux aquarelle (martre si possible) n° 1, 2 ou 3.

► La Flore des champignons supérieurs du Maroc

La Confédération européenne de mycologie méditerranéenne, en collaboration avec l'Institut scientifique de l'université Mohamed-V-Agdal (Rabat), a entrepris de réimprimer l'ouvrage de G. Malençon et R. Bertault, publié en deux tomes en 1970 et 1975 par l'Institut scientifique chérifien de la faculté des sciences de Rabat. La première partie de l'opération consiste en la réimpression à l'identique des deux tomes existants. La deuxième sera de réaliser le troisième tome, que les auteurs avaient projeté de publier, et qui rassemblera leurs publications parues après 1975, principalement dans le bulletin de la SMF sur « les Lactario-russulés et les Bolétacées, accompagnés vraisemblablement des Clavariacées, des Hétérobasiidiées » et d'un supplément général, ce dernier prenant la forme d'une mise à jour sur les espèces déjà publiées.

Ce projet a vu le jour à la suite des travaux des membres de la CEMM, qui ont permis de constater que bon nombre d'espèces marocaines – et même des espèces nouvelles – ont été peu à peu retrouvées récemment à des latitudes bien plus élevées, ce qui redonne de l'actualité à l'ouvrage.

Les deux premiers tomes paraîtront en mai 2003. La distribution sera assurée par les fédérations membres de la CEMM, et en particulier en France par la Fédération des associations mycologiques méditerranéennes. Le prix des deux tomes a été fixé à 70 €, port en sus. Un prix de souscription de 60 €, port en sus, sera consenti pour les commandes passées et payées avant le 1^{er} avril 2003. Les frais de port se montent à 5 € pour la France et à 10 € pour la plupart des pays européens.

Chèque au nom de la FAMM à l'adresse suivante :
FAMM, BP 54, F-13302 Marseille Cedex 03

Des règles de bonne conduite des ramasseurs de champignons

Jean Pisot

Chaque année, à l'automne, apparaissent de-ci, de-là de nouvelles guerres des champignons, entre propriétaires, exploitants agricoles ou forestiers et ramasseurs de champignons.

Afin que perdurent les tolérances encore en vigueur dans de nombreuses régions, il est de notre intérêt de chercher à réduire les risques d'affrontement faisant suite à des comportements répréhensibles de la part de ramasseurs de champignons.

Or, il faut savoir que les champignons appartiennent toujours au propriétaire du terrain, y compris en forêt communale ou domaniale.

Ceci revient à dire que nous ne pouvons cueillir des champignons qu'avec l'accord formel ou tacite du propriétaire, et qu'en cas de conflit généré par une cueillette effectuée contre l'avis du propriétaire c'est toujours le cueilleur qui a tort.

Aussi, comme nos sociétés sont les seuls organismes représentatifs des amateurs de champignons, *il nous appartient par voie de presse de rappeler à tous les règles de bonne conduite à respecter sur terrain d'autrui.*

1. **Cueillir avec modération**, pour un usage strictement personnel et sans but lucratif.

2. En cas de présence du propriétaire, ne pas cueillir sans avoir au préalable demandé son autorisation.

3. **Respecter la propriété d'autrui**. Pour cela, bien fermer les barrières, éviter d'effrayer les éventuels animaux, garer sa voiture en respectant les prés ou les récoltes, sans barrer les voies d'accès aux terrains.

4. **Respecter la nature**. Éviter totalement l'usage d'instruments (type râteau) pour ramasser les champignons. Éviter de détériorer les espèces qui ne vous intéressent pas (même les Amanites phalloïdes). Rempporter ses ordures, etc.

Garder le silence pour ne pas perturber la faune, ou simplement le calme des lieux.

5. **Respecter les champignons**. Cueillez-les avec soin et utilisez des paniers plutôt que des sacs plastiques.

6. **Soyez prudents**. Ne consommez que des spécimens que vous connaissez parfaitement, en quantité limitée et en parfait état de fraîcheur. En cas de doute adressez-vous à un mycologue confirmé, à un pharmacien, ou mieux à la société mycologique la plus proche.

Par ailleurs, pour vos sorties en groupe, il convient de bien prendre conscience que tout propriétaire rural, même le plus bienveillant, sera excédé à la vue d'un nombre important de personnes venant vider son terrain de tous champignons comestibles.

Pour toutes vos sorties collectives, il est donc primordial de bien faire apparaître le caractère scientifique et respectueux du bien d'autrui de votre activité.

Décourent de ces conseils les règles de conduite que l'organisateur d'une sortie me semble devoir chercher à adopter.

Avant la sortie

Prévenir le propriétaire du terrain ou le maire de la commune de votre venue, en lui présentant les objectifs poursuivis par votre société, en lui demandant s'il y a des précautions particulières à respecter et en lui proposant de lui remettre un compte rendu de votre sortie (pourquoi pas en lui offrant un exemplaire de votre bulletin ?).

Pour réduire au maximum les risques de conflit, le mieux est de choisir autant que possible les forêts communales ou domaniales pour vos excursions.

Pendant la sortie

- Bien entendu, exiger de tous une attitude respectueuse de la nature et du bien d'autrui (rester discret, éviter de laisser des ordures sur place, etc.).

- Proscrire tout ramassage intempestif des champignons comestibles classiques, et j'oserais même dire : ne pas en cueillir. En groupe, il faut s'abstenir de mélanger les genres. Dix cueilleurs de cèpes ensemble, cela fait « razzia », même si individuellement chacun se limite à 1 ou 2 kg.

- Profiter de vos excursions pour dialoguer avec les promeneurs, cueilleurs ou chasseurs, dans l'optique de mieux faire connaître votre société et l'utilité publique de vos activités.

Après la sortie

Ne pas oublier d'envoyer votre compte rendu.

Il me semble qu'en respectant ces règles simples, pas trop contraignantes, non seulement nous préviendrons les conflits, mais nous œuvrerons pour une plus grande reconnaissance des sociétés mycologiques par l'ensemble de nos concitoyens.

Confirmation de la toxicité de *Tricholoma equestre*

Philippe Saviuc

En septembre 2001, les Bordelais constataient chez eux l'apparition de douze cas de rhabdomyolyse (atteinte des muscles et du cœur), dont trois mortels, après l'ingestion de *Tricholoma equestre* s.l. en grande quantité (trois à six repas consécutifs, Bedry *et al.*, *N. Engl. J. Med.*, 2001, 345, 798). Une expérimentation chez la souris avait reproduit l'atteinte musculaire modérée. En septembre 2002, deux nouveaux cas sont survenus en Pologne, après l'ingestion de neuf repas consécutifs de *Tricholoma equestre* (Chodorowski *et al.*, *Przegląd Lekarski*, 2002, 59, 386). L'intoxication était caractérisée par une symptomatologie analogue : survenue retardée, asthénie, fatigue et douleurs musculaires, perte d'appétit, nausées modérées, sueurs profuses et augmentation importante des enzymes musculaires ; aucune autre explication n'était trouvée.

Ces nouveaux cas, très éloignés géographiquement des premiers, renforcent, si besoin était, la plausibilité de la toxicité du complexe *T. auratum* – *T. equestre*. Parmi les nombreuses hypothèses envisageables, la possibilité qu'un seuil sans effet ait été dépassé lors de ces consommations importantes est renforcée. Le niveau de ce seuil sans effet n'est cependant pas connu, ce qui, jusqu'à plus ample informé, rend risquée toute consommation.

Réglementation actuelle concernant la cueillette et la vente des champignons sauvages

Jean-Pierre Fombour, commission Environnement et commission Toxicologie

Dans le but de mieux appréhender l'ensemble des législations régissant la cueillette et la vente des champignons, un travail de rassemblement de ces textes a été entrepris, auprès des diverses administrations concernées.

Sources :

- ministère de l'Environnement pour ce qui concerne la cueillette,
- DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dépendant du ministère des Finances) pour la vente.

La cueillette

La réglementation est passée par trois étapes :

- **arrêté ministériel du 13 octobre 1989 (après avis du Conseil national de protection de la nature), donnant la liste des végétaux pouvant être interdits de cueillette et de « toutes les espèces de champignons non cultivés » ;**

- le directeur de la protection de la nature (fonctionnaire du ministère de l'Environnement) adresse à tous les préfets une lettre très détaillée donnant des consignes précises pour rédiger les arrêtés préfectoraux, avec un modèle d'arrêté (mode de ramassage, quantité journalière, espèces concernées, etc.) ;

- les préfets élaborent leurs arrêtés à partir de 1991 avec des variantes locales et en adressent le double au ministère. Sont décrits les dates et les horaires autorisés, la quantité et le poids, la façon de cueillir, parfois les espèces concernées, la qualité des agents verbalisateurs.

Il faut savoir que les maires des 36 000 communes de l'Hexagone peuvent prendre un arrêté municipal plus restrictif que celui du préfet, mais jamais moins.

La vente

- les conserves (décisions du Centre technique de conservation des produits agricoles, relatives aux champignons et champignons sylvestres) :

- conserves de champignons de Paris : décisions n° 23 et 61 de mars 1995 ;

- conserves de champignons sylvestres (cèpes, girolles, chanterelles, morilles) : décision n° 64 du 21 septembre 1971 ;

- conserves des autres champignons sylvestres : décision n° 84 du 10 mai 1984 (liste de 17 espèces).

- les champignons séchés : réglementation en refonte complète...

- les champignons frais : la vente est régie par les mêmes règles que la vente des fruits et légumes, c'est-à-dire par le décret du 19 août 1955 et l'arrêté du 20 juillet 1956 relatifs au commerce des fruits et légumes, donnant des règles d'étiquetage, obligeant en particulier à préciser l'origine.

- Il existe une réglementation spécifique au marché de Rungis, qui alimente la région parisienne, suite à l'arrêté du préfet du Val-de-Marne en date du 27 juillet 1975. On distingue les *champignons cultivés* – 2 espèces –, les *champignons autorisés* – 11 espèces – et les *champignons tolérés (sic)* – 10 espèces.

Un développement point par point de ces grandes lignes sera diffusé prochainement. Ayant constaté un manque de concertation entre les différentes administrations concernées et des différences notoires entre des réglementations régionales, il nous semble utile d'agir, avec toutes les personnes intéressées ou concernées par ces questions, pour une harmonisation des textes au plan national. Des contacts ont déjà été pris auprès du ministère de l'Environnement et de la DGCCRF.

Exposition itinérante : l'amadouvier, un champignon indispensable

Grande et petite histoire d'un champignon oublié

Bertrand Roussel, doctorant à l'université Paul-Valéry (laboratoire d'archéologie)

Sylvie Rapior, professeur à l'université Montpellier-I (laboratoire de botanique, phytochimie et mycologie)

Christian-Louis Masson, président de la section mycologie de la Société d'horticulture et d'histoire naturelle de l'Hérault

S'il est bien connu que la trame de l'amadouvier, *Fomes fomentarius* (L. : Fr.) Fr., a été utilisée, sous le nom d'*amadou*, pour produire le feu, peu de personnes cependant connaissent la richesse des nombreux autres usages de ce champignon.

C'est à travers la mycologie, l'écologie, la préhistoire, l'histoire, l'histoire de la médecine, de la pharmacie et de l'odontologie, ainsi que l'ethnologie, que cette exposition nous propose de découvrir ou de redécouvrir ce champignon oublié, qui fut, en son temps, indispensable. De la fabrication de vêtements, de pansements, de mèches pour les artificiers à l'émergence de mythes fondateurs, le visiteur apprend au fil de la visite que l'amadouvier a été présent dans la vie de l'homme, de l'époque préhistorique jusqu'à nos jours.

Cette exposition itinérante a été conçue en partenariat entre l'université Paul-Valéry (université Montpellier-III), l'UFR des sciences pharmaceutiques et biologiques (université Montpellier-I) et la Société d'horticulture et d'histoire naturelle de l'Hérault

(Montpellier). Elle se compose de douze panneaux et de trois vitrines contenant de nombreux objets. Elle peut être prêtée gratuitement à toute structure ou association qui désirerait la présenter au public dans ses locaux ou lors d'une manifestation.

Pour découvrir plus précisément cette exposition, il est possible de consulter son site internet de présentation à l'adresse suivante :

<http://melior.univ-montp3.fr/paleoassociation/amadou>

Contacts :

Bertrand Roussel

tél. : 04 99 61 05 47

e-mail : xbroussel@wanadoo.fr

Sylvie Rapior

e-mail : srapior@ww3.pharma-montp1.fr

Christian-Louis Masson

e-mail : mycochl@infonie.fr

Connaissez-vous l'AEMBA ?

Guy Fourré

Le sigle est assurément moins connu que le président ! L'AEMBA, c'est l'« Association entrevalaise de mycologie et de botanique appliquée ». Entrevalaise, mais encore ? Eh bien, native d'Entrevaux, magnifique cité fortifiée par Vauban, située dans la haute vallée du Var, à 70 km au nord-ouest de Nice. Et le président, c'est le docteur Lucien Giacomoni, l'une des plus fortes personnalités de la mycologie contemporaine, auteur d'un livre¹ qui fait autorité, membre de la commission de Toxicologie et de Prévention de la SMF. Particulièrement intéressé par les études sur les champignons hallucinogènes, il est allé se documenter dans le berceau de ces pratiques, l'Amérique latine, en n'hésitant pas à participer lui-même à des expériences de chamanisme. Les récits qu'il en a fait sont... hallucinants !

L'AEMBA a été créée en 1977, avec un comité scientifique placé sous la présidence d'Henri Romagnesi. En 1978, Henri Mesplède, en visite à Entrevaux, avait suggéré d'y organiser des journées mycologiques, ce qui fut fait à vingt-deux reprises, souvent assorties d'un symposium international sur les champignons toxiques. L'AEMBA publie un bulletin où le Dr Giacomoni livre des informations souvent introuvables ailleurs. Le numéro 39 est consacré à la mycotoxicologie : « L'Affaire du bidaou », bien sûr, mais aussi des intoxications par *Armillaria mellea* et *Lactarius helvus*. C'est un véritable dossier, comme l'ont été les numéros consacrés dans le passé au « Mal des ardents » (Les dossiers de l'ergot), « La Malédiction des pharaons », « L'Histoire des herbes et leurs vertus », entre autres.

Contact : Dr Lucien Giacomoni, 04320 Entrevaux.

¹ GIACOMONI, L., *Les Champignons : intoxications, pollutions, responsabilités*, Malakoff, éd. Billes, 1989, 198 p.

Bulletin d'adhésion à la Société mycologique de France

Nom : **Prénom :**

Adresse :

Code postal : **Ville :**

Tarif 2003

Membre actif : abonné au bulletin 41 € — non abonné au bulletin 32 €

Conjoint ou enfant(s) de membre actif : le premier 5 € — le(s) suivant(s) 1,5 €

Membres bienfaiteurs : 150 € — Membres donateurs : 100 €

Abonnement au bulletin de la SMF sans adhésion : France 45 € — étranger 55 €

Règlement par chèque à l'ordre de la Société mycologique de France, ou virement au CCP Paris 372 25 T 05

Adresse : Société mycologique de France — 20, rue Rottembourg F-75012 Paris

La SMF étant reconnue d'utilité publique, vous pouvez bénéficier d'une remise d'impôts de 50 % de votre adhésion et de vos dons. Un reçu vous sera fourni sur demande.



Bernard Duhem