



# La Lettre

## DE LA SMF

N° 3 – août 2003

### Le projet Aulnaies a commencé !

*Pierre-Arthur Moreau*

L'annonce du projet d'inventaire mycologique des aulnaies, présentée dans le numéro précédent de *La Lettre* (février 2003), puis lors de l'assemblée générale de la SMF et de la Conférence nationale des sociétés et fédérations mycologiques au printemps dernier, a reçu des échos enthousiastes et de nombreuses propositions de collaborations. Grâce aux quelque 30 participants actuels, totalisant environ 40 sites ou placettes, ce projet est ainsi devenu un programme concernant toutes les régions, et dont le lancement officiel a eu lieu le 27 juin 2003.

Un document de 39 pages, résumant le protocole, l'écologie des aulnaies, une typologie des peuplements et des clés de détermination expérimentales pour les espèces alnicoles, ou susceptibles d'être rencontrées en aulnaie (dans le but de faire gagner du temps aux mycologues non familiers de ce milieu), a été distribué aux participants et sera envoyé à toute personne intéressée qui en fera la demande ([moreau@geobot.umnw.ethz.ch](mailto:moreau@geobot.umnw.ethz.ch)). Les échanges d'information entre participants et responsables pourront se faire par courrier électronique sous forme de groupe de discussion, pour que chacun puisse faire part de ses découvertes et de ses interrogations.

Le mois de juillet a permis à tous les participants de confirmer leur choix de parcelles et de procéder à un premier relevé mycologique. Il n'est pas encore trop tard pour vous joindre à l'équipe ! N'hésitez pas à prendre contact

(P.-A. Moreau, G. Corriol, R. Courtecuisse, G. Tassi, M. Hairaud) et à proposer de nouveaux sites.

Le projet Aulnaies, initialement centré sur les compétences mycologiques, a trouvé sa place au sein d'un programme de recherche porté par l'université Paul-Sabatier de Toulouse, *Les Champignons ectomycorhiziens des forêts de feuillus en France : diversité et gestion in situ*. Ce programme, qui concerne plus largement la génétique des populations ectomycorhiziennes, devrait être soutenu notamment par le Bureau des recherches génétiques. Il laisse à la SMF une position qui lui convient parfaitement : celle de la collecte des données de terrain et de l'identification des espèces, notre étude étant destinée à servir de base à des travaux universitaires plus expérimentaux.

À travers le projet Aulnaies, et sans doute lors de futurs programmes du même type, les mycologues français prouveront que l'identification des espèces fongiques et la connaissance plus précise de leur écologie sont une donnée importante des programmes de recherche touchant à l'étude des populations dans leur milieu. Les mycologues universitaires compétents ne peuvent pas à eux seuls assurer ce travail ; aussi, à nos yeux, ce projet d'étude à l'échelle nationale, tout comme RENECOFOR, démontre plus que jamais que la mycologie associative a un rôle fondamental à jouer dans les programmes de recherche scientifiques.

**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](mailto:smf@mycofrance.org) – <http://www.mycofrance.org>

*La Lettre de la SMF n°3 a été préparée par Guy Durrieu, Guy Fourré et Gérard Tassi – Coordination : Michel Hairaud, 2, impasse des Marronniers, Poivendre, 79360 Marigny – Tél : 06 86 47 82 75 – [michel.hairaud@mycofrance.org](mailto:michel.hairaud@mycofrance.org)*

## Liste des sites retenus pour le projet Aulnaie

### Île-de-France

#### Yvelines

- Guy Redeuilh : Aulnay-sur-Mauldre, aulnaie eutrophe dégradée, en bord de rivière, envahie par la végétation herbacée et régulièrement fauchée, actuellement aménagée en parc public vert, 1,5 hectare.
- Étienne Varney : Sur la commune de Plaisir, au lieu-dit Le Pré-Pollet, une aulnaie alluviale à hautes herbes, à *Alnus glutinosus* assez anciens et quelques frênes et peupliers.

#### Val-d'Oise

Gérard Tassi : Mériel, ripisylve de l'*Alnion incanae* (= *Alno-Padion*) en lisière de la forêt de L'Isle-Adam.

#### Seine-et-Marne

Gérard Tassi et Jean Pierre Vidonne : forêt de Crécy, 1. – ripisylve à *Alnus glutinosus*, *Carex*, *Fraxinus*, *Ulmus*, *Lysimache* vulgaire ; ancienne cressonnière. 2. – Plantation d'aulnes avec *Tilia*, *Betula*, *Salix*, *Fraxinus*, *Corylus*, *Populus*, *Carex*, *Rubus*, *Rumex*.

### Lorraine

#### Vosges

- Jean-Paul Maurice : Xonrupt-Longemer, aulnaie de queue du lac de Retourmemer, alimentée par la Vologne; non encore caractérisée du point de vue phytosociologique (présence d'*Amanita friabilis*).
- Jean-Paul Maurice et Patrick Laurent : Association du *Sphagno-Alnetum* dans la forêt de Saint-Arnould, oligotrophe acidophile, commune de Deyvilliers.
- Bernard Woerly : 2 sites dans la réserve naturelle des Rochers et Tourbières du Pays de Bitche. 1. – Une aulnaie mésotrophe d'environ 1 ha, en queue d'étang communal classé en réserve naturelle pour partie. 2. – Une aulnaie sur sphaignes, de surface réduite, prolongée par un linéaire sur environ 300 m, en fond de vallée, en forêt domaniale de Stürzelbronn.
- Patrick Laurent : 1. – Ripisylve à Aulne glutineux, station à megaphorbiée, à Wisenbach. 2. – Aulnaie marécageuse mésotrophe à eutrophe, continentale, à Remomeix.

### Alsace

#### Bas-Rhin

Dominique Schott et Claude Lejeune : 1. – Aulnaie pure marécageuse de Forstfeld, sur un ancien bras mort du Rhin, composée d'une couche de tourbe de 6 à 8 m. de profondeur sur alluvions calcaires, et inondée 10 mois dans l'année. 2. – Une aulnaie pure marécageuse sur ried gris, dans la forêt domaniale de Sélestat.

#### Haut-Rhin

Patrick Laurent : Ried alsacien, aulnaie-frênaie d'Ohnenheim, à Illhausern.

### Rhône-alpes

#### Isère

Chantal Hugouvieux : Saint-Jean-en-Royans, près du Vercors, aulnaie-frênaie continentale eutrophe des rivières à eau vive, 240 m.

### Haute-Savoie

- Alain Favre : 3 sites près de Thonon-les-Bains. 1. – aulnaie noire à Margencel (*Alnion glutinosae*). 2. – aulnaie blanche (*Alno-fraxinion*, *Alnetum incanae*) à Publier (réserve naturelle du delta de la Dranse). 3. – aulnaie blanche à Bellevaux, en montagne.
- Jean-Claude Déiana et Laurent Deparis : Aulnaie mésotrophe à phragmites, marécageuse, à Loisin ; pH > 6, rapidement inondée par fortes pluies et de ce fait souvent humide.
- Oscar Röllin : Une aulnaie blanche (forêt-galerie), à Sixt-Fer-à-Cheval.

### Savoie

Maurice Durand et Philippe Saviuc : La Motte-Servolex, aulnaie blanche sur limons.

### Franche-Comté

#### Jura

Joel Simeray et Michel Caillet : 2 sites en forêt de Chaux. 1. – Aulnaie (*Alnion glutinosae*) mésotrophe à sphaignes et osmonde, à Etrepigny, sur pliocène fluviatile siliceux. 2. – Aulnaie (*Alno-Padion*) méso-eutrophe alluviale sur limon argileux, à Plumont.

#### Doubs

- Jean-Marc Moingeon : Une petite aulnaie, mésotrophe à eutrophe continentale, constituée d'aulnes glutineux sur sol acide, située en bordure de la tourbière de Frasne.
- Gilbert Moyne : Aulnaie inondable mésotrophe à eutrophe continentale, située dans le marais de Saône, qui s'étend sur plusieurs km<sup>2</sup> et d'où proviennent plusieurs sources qui alimentent la vallée du Doubs.

### Haute-Saône

Jean-Marc Moingeon : Une parcelle située sur la commune de Fontaine-lès-Luxeuil.

### Provence-Alpes-Côte-d'Azur

#### Vaucluse

Didier Borgarino et Christian Hurtado : Aulnaie glutineuse calcique sur sables, dans le site du Colorado provençal ou des carrières d'ocre, commune de Rustrel, alt. 350 m. Type d'habitat non répertorié à ce jour.

### Languedoc-Roussillon

#### Hérault

Guy Garcia et Jacques Salabert : Aulnaie à *Alnus cordata* sur terri, à Graissessac.

### Poitou-Charentes

#### Deux-Sèvres

Bruno Coué, Christian Lechat, Michel Hairaud et Michel Sandras : Aulnaie-frênaie atlantique mésotrophe à hautes herbes du ruisseau de la Drouille, en partie inondée l'hiver. Commune de Lezay, bosquet inférieur à 1 ha, alt. 122 m, sol environnant calcaire.

#### Vienne

Patrick Gatignol : 1 ou 2 sites à préciser.

## Limousin

### Creuse

Georges Fannechère : 2 aulnaies marécageuses, aux Chate-relles-de-Sardent, l'une pure, l'autre mélangée ; alt. 510 m.

### Haute-Vienne

Georges Fannechère : Aulnaie très eutrophe, bordant la rivière l'Aurence, aux Crouzettes, alt. 315 m.

## Pays de la Loire

### Loire-Atlantique

Gilles Mabon : Aulnaie de Juigné.

### Maine-et-Loire

Jean Mornand, Alexandre Molière, Marcel Galand et Rémy Péan : Aulnaie oligotrophe à Denezé-sous-le-Lude, en bordure d'étang, alt. 60 m.

## Bretagne

### Finistère

Alain Gérard : Aulnaie marécageuse eutrophe atlantique ; superbe osmondaie avec aulnes, saules et frênes, à Kergyar en Plourin-lès-Ploudalmézeau, à 20 km au nord-ouest de Brest.

## Champagne-Ardenne

### Côte-d'Or

Jean-Claude Verpeau : Aulnaie glutineuse méso-eutrophe continentale, près des étangs de Satenay, commune de Gevrey-Chambertin, alt. 227 m.

## Auvergne

### Puy-de-Dôme

Jean-Louis Jalla : Une belle aulnaie de 2,9 ha, à 1000m d'altitude, commune d'Aix-la-Fayette, dans le parc Livradois-Forez, site en convention de gestion au conservatoire des Espaces et Paysages d'Auvergne.

### Haute-Loire

Pierre Roux et Alain Charret : Une aulnaie glutineuse acidophile.

## Nord-Pas-de-Calais

### Nord

Jean-Jacques Wuilbaut : Aulnaie de la forêt de Trélon, près de la frontière belge.

## Centre

### Loiret

Albert Péricouche : 1. – Aulnaie-frênaie marécageuse à Carex, à Courtenay, en bordure de la Clairis, à sous-bois de phragmites et de baldingère, représentatif d'une forêt riveraine en voie de disparition. 2. – Aulnaie-saulaie marécageuse à *Osmunda regalis*, forêt d'Orléans, massif de Lorris, présence de pins sylvestres sur les pentes.

## Picardie

Régis Courtecuisse et Christophe Lécuru : sites à préciser. Collaborations hors protocole (visites régulières non assurées).

## Aquitaine

### Dordogne

Guillaume Eyssartier : Aulnaie alcaline mésotrophe, relevés préexistants non poursuivis.

### Gironde

Jacques Guimberteau : Deux aulnaies marécageuses méso-eutrophes atlantiques, à Léognan et Castres-sur-Gironde (vallée du Gat mort).

### Landes

Jacques Guimberteau : Une aulnaie oligotrophe atlantique, au lac de Parentis ou dans la vallée de la Leyre.

## Basse-Normandie

### Calvados

Jean-Philippe Rioult : Aulnaie blanche sur calcaire, en plaine, près de Caen. Peuplement d'*Alnus incana*, boisements mésophiles à mésohygrophiles dans une ancienne carrière.

## En bref...

### ► Olympus partenaire de la SMF

La société Olympus France s'engage à garantir aux adhérents de la Société mycologique de France les conditions suivantes sur l'achat de microscopes, loupes binoculaires, appareils photo numériques, générateurs de lumière et accessoires :

- un accueil privilégié pour l'établissement de devis, la démonstration de matériel ;
- une remise de 12 % ;
- un paiement de 10 % à la commande et le solde à la livraison ;
- un délai moyen de livraison de 6 semaines.

Ces conditions sont valables partout en France dans le réseau Olympus.

Accès au réseau commercial : téléphone A. Chrétien ou V. Gitras au 01 45 60 23 71 ou 23 57, ou messagerie [microscopie.OFR@olympus.fr](mailto:microscopie.OFR@olympus.fr)

### ► Spécial Champignons Magazine et la SMF

Rappel : Dans le cadre d'un accord entre *Spécial Champignons Magazine* et la Société mycologique de France, les adhérents peuvent bénéficier d'un tarif d'abonnement préférentiel inchangé à 20 € et de réabonnement à 19 €. Contact : SCM, service abonnement, BP 5, 14410 Vassy, en précisant votre appartenance à la SMF.

### ► Les services de la bibliothèque (rappel)

Les services de la bibliothèque de la SMF sont rendus sous la responsabilité de M. Maurice Roger pour les livres et M<sup>me</sup> Josette Rapilly pour les revues, aidés par les membres de la commission de la bibliothèque.

La consultation des ouvrages par les sociétaires se fait le lundi après-midi, jour d'ouverture du local, ainsi que le mercredi après-midi sur rendez-vous.

Vente d'ouvrages : de temps en temps, la vente d'une bibliothèque nous est confiée. Les sociétaires désireux d'en être avertis sont priés de faire cette demande par écrit auprès du bibliothécaire.

Photocopies : des photocopies d'articles, à usage personnel, parus dans les bulletins et revues reçus à la bibliothèque, ainsi que d'extraits d'ouvrages peuvent être fournies aux sociétaires au prix de 10 centimes la page au format A4, port en sus. Elles sont réalisées et expédiées dans l'ordre de réception des demandes.

*Le Quarantenaire de la Société mycologique de France*, du Dr Guétrot, présenté ci-dessous par J.-M. Pirlot, correspond aux tables du bulletin pour la période 1884-1924 ; il est expédié contre la somme de 18 € (voir la page 3 de couverture du bulletin de la SMF).

#### ► Horaires d'ouverture du local de la SMF

Du 15 septembre au 30 octobre, l'exposition du lundi au local sera prolongée jusqu'à 20 h.

#### ► Docteur Guétrot (1934) : *Le Quarantenaire de la Société mycologique de France (1884-1924)*

Jean-Marie Pirlot

La SMF possède encore un certain nombre d'exemplaires d'un ouvrage qui intéressera plus d'un mycologue curieux de l'histoire de la Société et de la mycologie en général : un gros volume de plus de 400 pages sur les 40 premières années de sa vie .

Articulé en 3 parties (administrative, sociale et scientifique), il retrace de manière très complète l'évolution de la Société, depuis ses modestes débuts, en 1884, à l'instigation des Quélet, Mougeot, Boudier, Patouillard et Forquignon, avec 128 membres. Tableaux et chiffres à l'appui, on voit défiler toute la vie de la jeune SMF, et si les questions techniques peuvent lasser, on ne peut manquer de parcourir avec émotion ces premiers pas où l'on croise tous les grands noms de la mycologie du début du XX<sup>e</sup> siècle.

Quelques chapitres sont d'un grand intérêt général. Par exemple, l'introduction qui évoque la mycologie avant la fondation de la SMF, la « partie sociale », consacrée aux empoisonnements et à la culture des champignons, la « partie scientifique », qui contient une mine de renseignements pour tous ceux qui recherchent des documents bibliographiques. Le volume se termine par les tables alphabétiques des noms de genres, des noms d'auteurs cités et des espèces figurées dans les bulletins de la période concernée.

Quelques petits faits ou citations glanés çà et là :

Le 24 mai 1885, la première session générale à Plombières réunissait, à 14 h, 8 membres sur les 128. Et le soir même, à Belfort, « le nombre des fidèles n'avait pas augmenté ». À Autun, le 25 septembre 1885, les progrès sont évidents : 17 membres présents.

En 1924, le nombre des membres est passé à 621 ; quant au bulletin, de 194 pages, il passe à 484.

Parmi les 128 membres du début, on comptait « presque toutes les sommités de la Mycologie, notamment : Barla, Berkeley, Bresadola, Cooke, Kalchbrenner, Dr Karsten, Saccardo », pour ne citer que les étrangers.

On apprend aussi que Karsten et Richon étaient médecins ; Boudier et Patouillard, pharmaciens ; Bresadola et Saccardo, professeurs ; Peltreau, notaire ; Berkeley et Cooke, « propriétaires »...

Les mycophages étaient aussi à l'honneur, puisque « c'est à eux que la Société doit sa prospérité financière ». Toutefois, il conviendra de méditer cette citation : « Battarra : *Fungorum Agri Ariminensis Historia* (1755) écrivait en grec, comme épigraphe à son ouvrage : *Nous étudions les champignons, nous ne les mangeons pas* ».

#### ► Faut-il constituer un réseau de mycotoxicologie ?

Philippe Saviuc et Lucien Giacomoni

Ce point a été abordé lors de la dernière réunion de la Confédération des associations de mycologie à Saint-Jean-la-Vêtre (16-18 mai 2003). En effet, en moins de dix ans, trois nouvelles espèces toxiques ont été découvertes, correspondant à 3 nouveaux syndromes toxiques en France. D'autres pourraient être encore découverts. Un système d'information établi à partir de l'activité des centres anti-poison prend très peu en compte l'identification mycologique. C'est pourquoi il apparaît souhaitable de mettre en place un réseau de mycotoxicologie à partir des associations : le dispositif envisagé se propose, à partir d'un « correspondant » dûment identifié à l'intérieur de chacune des sociétés ou associations, de faire remonter l'information (par exemple par e-mail) vers un contact qui serait chargé de la centraliser (par exemple Lucien Giacomoni). La possibilité d'un échelon régional (par exemple au niveau d'une fédération d'associations mycologiques) peut être aussi envisagée. La FMDS et la FAMM se proposent, chacune à leur niveau, de réaliser un test de ce dispositif.

#### ► Prix Romagnesi

Pour l'année 2002, quatre ouvrages ont été présentés, dans l'ordre de réception suivant :

- thèse de doctorat de Guillaume Eyssartier, traitant d'une révision du genre *Cantharellus* ;
- inventaire et cartographie des *Fungi-Protozoa-Chromista* de Haute-Normandie, par Jean-Claude Malaval ;
- thèse de doctorat d'État de pharmacie de Sylvain Nal, concernant la systématique et l'étude toxicologique des Agarics jaunissants d'Europe ;
- clé monographique des Bolets, par MM. Gilbert Lannoy et Alain Estades.

Le jury s'est réuni le 27 janvier 2003 et a attribué le prix à M. Eyssartier, qui lui sera remis lors de la session SMF de Saint-Dié.

#### ► Le nouveau bureau de la SMF

À l'issue de l'assemblée générale du 29 mars dernier, le conseil d'administration de la SMF a nommé Bart Buyck au poste de président et Régis Courtecuisse à celui de vice-président.

Par ailleurs, Bernard Duhem devient administrateur.

## ► Session de Saint-Dié : rappel

**Patrick Laurent**

Dans un souci d'économie – les subventions demandées pour l'organisation de la session SMF ayant été refusées –, la Société mycologique des hautes Vosges n'est pas en mesure d'adresser un accusé de réception à chacune des personnes inscrites. L'encaissement de votre chèque acompte reste la meilleure preuve de votre inscription. Très peu d'anomalies, et toutes minimales, ont été constatées dans les bulletins d'inscription ; elles seront donc traitées au cas par cas dès votre arrivée à Saint-Dié.

Je vous invite à consulter le site internet de la SMF au <http://mycofrance.org> ou celui de la session de St-Dié au <http://perso.wanadoo.fr/p.bineau/smf/>.

Le relais Cap France se situe au nord de Saint-Dié-des-Vosges, à l'écart de la ville, au lieu dit La Bolle, en direction de Bruyères. Les personnes venant de la région parisienne et du nord de la France, ainsi que de Nancy ou d'Épinal (par Rambervilliers), arriveront par la RN 59, qui contourne Saint-Dié. Sortir à « Saint-Dié centre », puis prendre la direction de Bruyères. Ceux venant du sud, de Colmar ou de Strasbourg arriveront également par la RN 59 ; sortir au panneau « ZI Bruyères », puis prendre la direction de cette dernière ville. Le relais Cap France se situe à 3,5 km de là sur votre droite. Pour les congressistes venant d'Épinal par le col du Haut-Jacques, le relais sera sur leur gauche. Un panneau indique « Maison familiale, relais Cap France », peu après le panneau « La Bolle ». Les personnes venant par le train seront prises en charge à la gare de Saint-Dié-des-Vosges par nos soins, et y seront ramenées lors de leur départ.

Nous nous efforçons de faire le maximum afin que votre séjour soit le plus agréable possible.

D'autre part, les organisateurs de la session rappellent qu'il existe encore de nombreuses places non pourvues, et

qu'ils seraient déçus si le maximum de mycologues ne profitaient pas de l'environnement exceptionnel qui leur est proposé cette année pour l'assouvissement de leur passion.

## ► Exposition « Hortilivre »

Le jardin du Luxembourg, à Paris, accueille chaque année l'exposition « Hortilivre », réalisée avec le concours de la Société nationale d'horticulture de France. Cette année, le thème retenu est : Les Champignons.

Hortilivre propose une rencontre avec une quinzaine d'éditeurs ou libraires, dont un tiers pour les livres anciens.

La SMF collabore à cette initiative. Elle y réalisera une exposition de champignons et sera en mesure d'y accueillir le public.

L'exposition se déroulera du vendredi 26 au dimanche 28 septembre, de 10 h à 18 h 30, à l'orangerie Ferrou, jardin du Luxembourg, à Paris.

## ► Agenda

Les manifestations mycologiques des sociétés adhérentes peuvent être présentées sur le site internet de la SMF.

Nous signalons particulièrement :

– Mycologiades de Bellême, du 25 au 28 septembre, journée spécialisée « Les Ascomycètes » le jeudi 25. COMIB, Le Porche, 61130 Bellême, tél. 02 33 73 34 16 ou bien [mycologiades.belleme@wanadoo.fr](mailto:mycologiades.belleme@wanadoo.fr)

– Session FMDS d'automne du 25 au 28 septembre à Saint-Nicolas-des-Biefs (Allier). Contact : Maurice Poizat, 19, rue M.-Coturier, 69240 Thizy ; tél. : 04 74 64 00 85.

– Journées mycologiques de la FAMM et de la CEMM, à La Colle-sur-Loup (Alpes-Maritimes), du 19 au 25 octobre ; contact : Jean-Louis Raffaghello, 38, bd Jean-Behra, 06100 Nice, tél. : 04 93 98 08 46, [jlra@club-internet](mailto:jlra@club-internet).

## **D**ouloureuses chinoiseries !

**Guy Fourré**

Le *Bulletin suisse de mycologie*, dans son n° 3/2002, a publié une étude très documentée sur de curieuses intoxications survenues dans la Confédération helvétique, à la suite de la consommation de cèpes en conserve (déshydratés).

Le Dr René Flammer, mycotoxicologue réputé, auteur de cet article, a personnellement été amené à analyser des fragments très coriaces provenant de ces conserves de cèpes, fragments contenant surtout des cellules de phanérogames plutôt que de champignons...

Il a recensé une dizaine de cas d'intoxications présentant les mêmes symptômes, chez des consommateurs de ces cèpes en conserve : à chaque fois, un des convives trouvait soudain sous la dent un fragment très dur et éprouvait immédiatement une intense sensation de brûlure dans la bouche, puis dans l'œsophage et l'estomac. Ces brûlures très douloureuses pouvaient persister pendant une semaine, en s'estompant graduellement...

Une première hypothèse était la contamination des bolets par une plante de la famille des Arums, qui peuvent produire de tels symptômes. Mais il est connu que la cuisson ou la dessiccation rend les feuilles d'*Arum* inoffensives, alors que ce n'est pas le cas pour d'autres genres d'*Araceae*, par exemple les *Dieffenbachia*, dont la toxicité résiste à tout traitement.

Dans un premier temps, il avait été établi que les conserves de cèpes incriminées provenaient d'un lot de dix tonnes importé de Yougoslavie. La suite de l'enquête devait révéler que les champignons n'avaient fait que passer dans ce dernier pays, et qu'ils provenaient en réalité de Chine.

Or, il a été rapporté que les Chinois récoltant des champignons pour les vendre les présentent souvent sur de larges feuilles... de plantes voisines des *Dieffenbachia* : ce conditionnement a même été photographié par un mycologue !

Il est donc très probable que les intoxications recensées en Suisse lors de la consommation de cèpes en conserve aient été causées en réalité par des fragments de feuilles d'Aracées mêlés aux champignons.

Les *Dieffenbachia* sont connus en Europe comme plantes d'appartement, appréciées pour leurs feuilles joliment marbrées de vert et jaune. L'ouvrage *Réussir vos plantes d'appartement*, publié par les éditions Saep à Colmar en 1986, indique en remarque, à la fin de la description de *Dieffenbachia amoena* et *D. maculata* : « la sève (latex) contenue dans les feuilles et les tiges est toxique. Elle provoque, après absorption, une très légère paralysie de la bouche. »

Le syndrome observé en Suisse semble aller bien au-delà d'une « très légère paralysie de la bouche », mais cette famille de plantes comporte de nombreux genres et espèces, dont un genre *Raphidophora*, dont il existe 9 espèces en Chine. Et justement, le mécanisme d'intoxication par certaines Aracées utilise des... raphides, qui sont des aiguilles d'oxalate de calcium, catapultées dans les tissus corporels et diffusant par des rainures latérales une substance très toxique. De très nombreux faisceaux de raphides ont été observés par le Dr Flammer et ses collègues helvétiques dans les fragments durs recrachés – trop tard ! – par les consommateurs de cèpes en conserve provenant de Chine.

## Journée « dessin » à la SMF

Jean Pierre Fombeur

La « journée dessin » organisée le 26 avril dernier au local de la SMF a rencontré un franc succès, tout à l'honneur des organisateurs. Grosse pluie le matin, donc pas de regret de rester enfermé ! 25 participants.

La matinée débute à 10 h par un exposé de G. Eyssartier, très didactique, qui nous expose les principales règles à respecter pour dessiner les éléments vus sur une coupe de champignon, au microscope.

Il nous présente une de ses fiches personnelles de récolte, comportant sur le recto la description macroscopique très précise, et sur le verso les dessins à main levée de différents éléments microscopiques (spores, basides, cystides, hyphes, etc.). Ce travail très méticuleux peut demander largement une demi-journée pour une seule espèce.

Des conseils indispensables sont donnés pour dessiner à main levée en prenant des mesures précises grâce au micromètre oculaire, tout en restant conscients qu'une coupe correcte et une préparation impeccable sont les seuls garants d'un dessin exact et plus facile à réaliser.

Changement de place : nous sommes répartis par deux devant un micro. Quelques rappels de technique sont énoncés pour ceux qui auraient un peu oublié, d'autant plus qu'il faut plonger dans la potasse les exsiccata fournis pour l'étude et le dessin. G. Eyssartier et M. Chiaffi passent dans les rangs sans ménager leur peine.

Repas sur place : les frères Bardet, toujours fertiles en bonnes initiatives, avaient organisé un repas froid qui était aussi copieux que leur dévouement est grand !

14 h 30 : retour studieux à nos crayons. B. Duhem, qui va nous initier aux secrets de l'aquarelle, présente d'abord quelques diapos tout en nous prodiguant ses premiers conseils ; on peut ainsi apprécier les zones du champignon qui « accrochent » la lumière et celles qui, au contraire, restent dans l'ombre.

Au tableau, B. Duhem nous présente les divers effets de l'ombre et de la lumière selon la nature des objets, tels un cône, un disque, un cylindre ou un parallélépipède, et nous précise que, dans un dessin scientifique, la lumière vient par convention d'en haut à gauche.

Quelques conseils nous sont donnés pour l'achat des pinceaux, des couleurs (godet ou tubes), des papiers pour aquarelle, etc.

L'épreuve de vérité peut commencer. Chacun dessine un chapeau et un pied de champignon imaginaire, et tente, avec plus ou moins de bonheur, de donner du volume à son dessin en composant un « dégradé ». Certains des participants ne sont manifestement pas des débutants ! Les ouvrages classiques servent de modèle, faute de champignons frais.

Notre professeur passe dans les rangs et livre à chacun ses conseils éclairés, tandis que les plus proches voisins se penchent avidement pour glaner au vol quelques « trucs ».

La journée se termine – déjà – vers 18 h, agrémentée d'excellentes tartes aux pommes, que nous avons laissées intactes lors du repas de midi, faute de temps !

Saluons également la présence de notre nouveau président, Bart Buyck, qui nous a honoré de sa venue.

Conclusion ? Journée très bien remplie, trop peut-être, mais le pari était de faire connaître en un seul jour à la fois le dessin au micro et l'aquarelle, deux disciplines qui ont en commun la patience et la méticulosité qu'il faut déployer pour traduire par le dessin la complexité des couleurs et des structures de ces êtres passionnants que sont les champignons. Un grand merci aux organisateurs, et tout particulièrement à ceux qui aiment faire partager leur savoir : G. Eyssartier et B. Duhem.

## Toxicité de *Paxillus involutus*

Henry Robert

Tragique anecdote :

Pendant une dizaine d'années, à chacune de nos expositions mycologiques à Saint-Chamond (Loire), je me suis fait « engueuler » par un papy, qui apparemment ne venait à notre expo que pour ça. En effet, ce brave homme consommait des Paxilles enroulés régulièrement à chaque saison, depuis plus de trente ans, en famille, et sans problème. Il ne comprenait pas pourquoi ce champignon était étiqueté « mortel » dans notre expo. D'année en année, j'ai tenté de lui expliquer que ce champignon est potentiellement mortel, et que consommé dans certaines conditions (trop âgé, mal cuit), il avait déjà causé des intoxications mortelles. Le consommer, c'est jouer à la roulette russe. Qu'à cela ne tienne, notre homme n'entendait que ce qu'il voulait bien entendre. On ne renonce pas aussi facilement à des pratiques coutumières, surtout quand il s'agit de manger des champignons.

Quel attrait mystérieux poussent les mycophages à ignorer tout conseil de prudence, au point de vouloir absolument manger des espèces à la comestibilité douteuse ? Personne ne consommerait une laitue à moitié pourrie abandonnée au fond d'un sac plastique... Pourtant, on nous présente régulièrement des champignons à l'état de fraîcheur plus que douteux, mais que l'on entend bien cuisiner !

Toujours est-il qu'à l'automne 2000, le Samu de Saint-Chamond me demande d'identifier les restes de champignons responsables de 2 intoxications. Je détermine sans difficulté les champignons, coupés en lamelles et prêts à être séchés dans l'éventualité d'un second repas : *Paxillus involutus*. Les deux intoxiqués n'étaient autres que mon papy grincheux (décédé des suites de cette intoxication) et son épouse (qui survivra).

D'autres champignons à toxicité aléatoire présentent les mêmes risques, tels les Gyromitres et le Tricholome equestre... et la liste s'allonge régulièrement. Aucun rapport avec les Paxilles ? Peut-être que non, peut-être que si. Dans le doute, je préfère manger des nouilles. En tout cas, je ne prendrais sûrement pas la responsabilité de conseiller la consommation de tels champignons à qui que ce soit.

## **Atlas des champignons de Vendée**

**René Pacaud**

Un *Atlas des champignons de Vendée*, publié par la Société mycologique de La Roche-sur-Yon, vient de paraître. Dans cet atlas sont inventoriées 3 091 espèces. Pour chacune d'entre elles, une carte en couleur indique les lieux où elles ont été récoltées, en utilisant les Mailles élémentaires nationales (MEN).

Cet ouvrage a été réalisé en liaison avec de nombreux scientifiques français et étrangers venus étudier la flore fongique de notre département, notamment lors du congrès de la SMF à La Roche-sur-Yon, en 1993, et de diverses sessions d'études spécialisées : journées des Dunes, avec Régis Courtecuisse, en 1988, 89, 90 et 91, des Aphyllophorales, avec M. Pieri et B. Rivoire, des Micromycètes, avec Ph. Pellicier, des Pyrénomycètes, avec P. Leroy.

Cet atlas est un volume de 624 pages de format 24 x 30, reliure toile et jaquette quadrichromie. Il s'inspire de l'atlas des champignons d'Allemagne réalisé par Kriegelsteiner. Il peut être une source d'inspiration pour tous ceux (ou toutes celles) qui voudraient réaliser un tel ouvrage dans leur département ou leur région.

Commande à adresser à : Société mycologique de La Roche-sur-Yon, R. Pacaud, rue Lescure, 85000 La Roche-sur-Yon. Tél. et fax : 02 51 36 26 89. Prix unitaire : 47 €. Port et emballage : 8,5 €, étranger 18,5 €.

## **Préparation d'une monographie sur les Amaniteae : notre méthode de travail**

**Pierre Neville\* et Serge Poumarat\*\***

Beaucoup de mycologues savent que nous préparons une monographie sur les *Amaniteae* européennes. Et beaucoup trouvent également, sans doute avec raison, que nous mettons bien du temps à parvenir à nos fins. Notre démarche en est grandement responsable. Nous en donnons ci-après les grandes lignes, tout en ayant conscience qu'elle n'a rien de très original. Que ceux qui sont familiers de ces

méthodes de travail nous excusent d'enfoncer une porte ouverte !

Nous aurions pu nous contenter de réaliser une simple compilation en adoptant le point de vue de nos prédécesseurs. Évidemment, si nous avions choisi cette solution, nous en aurions terminé depuis longtemps. Mais, en réunissant la documentation nécessaire, nous avons rapidement pris conscience qu'elle contenait de nombreuses zones d'incertitude. Dans chaque groupe, nous rencontrons des interprétations divergentes ou des tentatives de solution par rassemblement arbitraire, sous un même nom, de récoltes disparates. Cette dernière solution est souvent justifiée en arguant de l'amplitude de la variabilité spécifique, qui a souvent bon dos pour masquer notre incapacité à délimiter des taxons. L'existence de ces cas posant problème nous a amenés à tenter d'y voir clair.

Cela signifiait qu'il fallait d'abord disposer de récoltes correspondant vraiment à la description originale du taxon concerné, et non à quelque interprétation malheureuse, particulièrement à celles dues à des mycologues réputés, adoptées par certaines traditions en raison justement de la renommée desdits mycologues ! Il a donc été nécessaire de rassembler toutes ces descriptions originales pour constituer un ensemble de référence auquel il soit possible de confronter les caractères du matériel en notre possession.

À plusieurs reprises, pour être sûr de bien avoir affaire à un taxon donné, nous n'avons pas hésité à aller le rechercher à l'époque et sur le lieu indiqués par le protologue (= ensemble des éléments se trouvant dans la publication originale ou auxquels elle se réfère). Nous avons ainsi pu vérifier précisément les caractéristiques de tels taxons, et nous trouver en mesure d'en écarter les éléments étrangers qui fausseraient aussi bien les données morphologiques, macro- et microscopiques, que celles relatives à l'écologie, la phénologie ou la chorologie.

Cette démarche nous a également amenés à ne prendre en considération, pour la description et la délimitation de chaque taxon, que les récoltes sûres. Il en résulte que la liste qui figure dans notre rubrique « matériel étudié » est souvent limitée. En effet, les herbiers contiennent des quantités de champignons dont l'étiquette porte un nom qui ne peut correspondre à celui de l'*exsiccatum* conservé, comme les notes de récolte permettent souvent de le prévoir. Il faut remarquer que, dans ce domaine, les inventaires, et la cartographie qui peut en découler le cas échéant, sont plus que sujets à caution lorsqu'ils sont fondés sur un simple relevé des feuilles d'herbier identifiées sous un nom donné.

De même, pour la littérature concernant un taxon, nous n'avons retenu que les publications qui donnent suffisamment d'indications précises pour être certains de son identité, ou, au contraire, pour prouver qu'il s'agit d'autre chose. Tous les articles insuffisamment documentés ont été écartés. De ce fait, pour éviter de polluer les données relatives à une espèce par des indications provenant de matériels douteux, nous avons préféré diminuer le nombre d'informations au profit d'une plus grande fiabilité.

Les confusions, les incertitudes ainsi découvertes nous ont placés, presque pour chaque groupe étudié, devant la nécessité de préciser la délimitation des taxons (espèces, variétés ou formes). Or, dans beaucoup de cas, il n'a pas été possible de rapporter toutes les entités taxonomiques

\* 508, avenue de Mazargues, bât. 2 - 13008 Marseille (France).

\*\* 38-40, chemin de la Soude, Le Cid, n° 22 - 13009 Marseille (France).

que nous rencontrons aux taxons déjà décrits dans les travaux antérieurs. Nous avons donc été conduits à reconnaître et décrire des taxons nouveaux. Nous avons alors constaté, à la lumière de la conception taxonomique à laquelle nous étions parvenus, que nombre des incohérences ou contradictions relevées dans la littérature devenaient compréhensibles.

Mais il est évident que ce travail de remise en cause demande à être justifié et argumenté par des discussions détaillées, qui ne pourraient trouver leur place dans la monographie prévue. Nous avons donc pris le parti de publier, pour chaque groupe nécessitant des remaniements conséquents, des mises au point détaillées [NEVILLE & POUMARAT, 1996 et 2001 (paru en 2002)] auxquelles nous renverrons dans la monographie d'ensemble.

La réalisation de ces mises au point entraîne un long travail d'analyse, à la fois nomenclaturale et taxonomique, qui nous prend beaucoup plus de temps que prévu. Ceci

explique notre retard à produire la monographie envisagée au départ. Nous espérons seulement que la lenteur de notre démarche aura un résultat positif, en permettant de déboucher sur une meilleure compréhension de la tribu des *Amaniteae*, cadre de notre travail. Si ce n'est pas le cas, nous devons assumer la désillusion de constater que, malgré nos efforts, nous n'avons pas réussi à atteindre le but que nous nous étions fixés !

NEVILLE P. & POUMARAT S., 1996.— Révision critique des taxons spécifiques et infraspécifiques de la sous-section *Solitariae* Bas du genre *Amanita* Pers. en Europe, et leur extension extra-européenne. *Doc. mycol.*, 26 (101) : 1-88.

NEVILLE P. & POUMARAT S., 2001 (paru en 2002).— Étude sur les variations européennes du complexe d'*Amanita muscaria*. *Bull. Soc. mycol. France*, 117 (4) : 277-381.

---

À l'heure où nous bouclons cette lettre, le Muséum d'histoire naturelle de Paris nous informe de sa décision d'annuler pour raisons budgétaires le Salon du champignon prévu initialement du 11 au 19 octobre 2003.

Cette manifestation constitue notre plus importante rencontre avec le public. Elle joue un rôle pédagogique de première importance et suscite chaque année de nouvelles vocations de mycophiles et de mycologues. Son annulation, pour la deuxième année consécutive, représente pour nous un déficit considérable, la SMF ayant déployé pour sa part des efforts très importants pour sa réussite.

La direction du Muséum déclare son intention de reprendre le Salon à l'occasion de son centenaire (1904–2004), avec des moyens plus importants.

---

### 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 mandat postal.

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 accompagnée d'une enveloppe timbrée.

