



# La Lettre

## DE LA SMF

N° 22 – mars 2014

### Le parasitisme chez les bolets

par Guy Durrieu

L'ordre des Bolétales et particulièrement les famille des Bolétacées et Suillacées comprennent essentiellement des champignons ectomycorhiziens, leurs espèces, jadis toutes rangées dans le genre *Boletus*, vivant en symbiose avec des arbres appartenant à des groupes variés de conifères (Abiétacées) ou de feuillus (Fagacées, Salicacées, Betulacées, etc.).

Cependant on connaît quelques exceptions : l'une d'entre elles, que l'on rencontre assez fréquemment, est le *Pseudo-boletus parasiticus*. On ne peut guère avoir d'hésitation sur son mode de vie quand on le récolte, souvent en plusieurs exemplaires, fixé sur son hôte *Scleroderma citrinum*, qui est aussi une Bolétale et aussi ectomycorhizien. En revanche, on ne semble pas connaître exactement les modalités de son parasitisme. Son mycélium est-il associé à celui de son hôte, avec fructification synchronisée ? Il faudrait voir si dans les cordons mycéliens du scléroderme on trouve des filaments appartenant au parasite. Ou bien le mycélium du bolet, après un épisode de vie indépendante (mais de quel type ?), s'installe-t-il sur un primordium de scléroderme ? Dans des expériences de mycorhization sur *Pinus resinosa* réalisées par Richter et Bruhn avec un scléroderme, le bolet serait apparu à proximité mais pas directement sur les fructifications, ce qui pourrait faire pencher pour la première hypothèse. Il semble que la question reste à élucider dans ses détails.

On connaît une autre espèce de *Pseudoboletus*, c'est *P. astraicola*, connu du Japon et qui, comme l'indique son nom, est parasite sur *Astraeus*.

#### ► *Buchwaldoboletus lignicola*

Ce bolet était réputé lignicole car récolté sur les vieilles souches plus ou moins décomposées. Il représentait donc une exception au milieu d'un ensemble d'espèces symbiotiques. Exceptionnel, il l'est toujours, mais pour un autre type d'association. En effet on constate souvent, à son voisinage, la présence du polypore *Phaeolus schweinitzii*. Il a été montré qu'en culture le premier ne pouvait se développer sans l'autre et on a pu observer que les hyphes mycéliennes du bolet entouraient étroitement celles du polypore (NUHN et coll.). Ainsi sa nature parasitaire ne fait pas de doute.

Il est possible que les autres espèces de *Buchwaldoboletus*, qui ont toutes des habitats comparables à celui de *B. lignicola* (ORTIZ-SANTANA & BOTH, 2011), ont le même mode de vie parasitaire, aux dépens de champignons décomposeurs du bois, mais jusqu'à présent cette conjecture n'est pas vérifiée. En particulier pour la deuxième espèce que l'on peut rencontrer chez nous, *B. hemichrysus* — en fait *B. sphaerocephalus* (Barla) Watling et Ling, le vrai *B. hemichrysus* étant nord-américain. Cette dernière, présente dans la nature sur des souches pourrissantes de pins, fructifie aussi, souvent de façon exubérante, sur les tas de sciure ou de copeaux en décomposition. Si elle est parasite, ce n'est sans doute pas de *Phaeolus schweinitzii*, qui ne semble pas avoir été observé dans son voisinage immédiat.

En régions tropicales on connaît un certain nombre d'espèces de *Buchwaldoboletus*, et deux d'entre elles se trouvent en Martinique : *B. brachyspermus* (Pegler) Both et Ortiz et *B. acaulis* (Pegler) Both et Ortiz, tous deux sur des restes ligneux de feuillus.

Société mycologique de France – 20, rue Rottembourg – 75012 PARIS

Tél. : + 33 (0) 1 44 67 96 90 – [smf@mycofrance.org](mailto:smf@mycofrance.org) – <http://www.mycofrance.org>

### ► *Chalciporus piperatus*

Ce n'est que très récemment (ROBINSON, 2010) que le parasitisme de ce champignon, totalement insoupçonné jusque-là, a été mis en évidence. Sa nature symbiotique était déjà mise en doute car les essais pour synthétiser des ectomycorhizes avec cette espèce ont toujours échoué. D'autre part, il a été montré que la teneur élevée en isotopes <sup>13</sup> du carbone de ce bolet était supérieure à celle de champignons mycorrhiziens et identique à celle d'espèces saprophytes.

Les présomptions sur son parasitisme proviennent de constatations qui tiennent d'une véritable enquête policière. Il semble en effet que l'on ait peu prêté attention au fait que le bolet poivré apparaît très souvent au voisinage de l'amanite tue-mouches. Les témoignages les plus déterminants sont venus de l'hémisphère Sud. Là où l'on rencontre le bolet poivré — Chili, Brésil, Afrique du Sud, Tasmanie, Nouvelle-Zélande, c'est-à-dire hors de son aire d'origine — il y a aussi la tue-mouches, qui a été introduite (involontairement) avec des plantations de pins. Celle-ci, à partir des pins, a colonisé des essences indigènes, par exemple des eucalyptus en Tasmanie, et le bolet poivré a suivi. On ne le trouve pas hors des zones de présence de l'amanite. Un dernier argument provient des analyses phylogénétiques. Elles réunissent *Pseudoboletus*, *Buchwaldoboletus* et *Chalciporus* au voisinage les uns des autres sur des branches situées à la base de la famille des Bolétacées (NUHN et coll., 2013). Une dernière preuve, décisive, reste à trouver : l'observation du contact entre les deux mycéliums.

Le parasitisme de certaines Bolétacées ne serait donc pas un caractère évolué, mais au contraire une potentialité ancestrale réapparue dans un ensemble de lignées mycorrhiziennes. Cela ne rappellerait-il pas ce que l'on connaît chez les Suillinées sur les rapports entre *Gomphidius* et *Suillus* ?

### ► *Gomphidius*

On avait déjà remarqué qu'il arrive souvent de trouver *Suillus bovinus* en compagnie de *Gomphidius roseus*. Des observations plus précises ont montré que le gomphide se trouvait seulement au voisinage du bolet alors que celui-ci se rencontre souvent seul. Quelles sont donc les relations entre ces deux espèces, et en particulier quel est le mode de vie du gomphide, qui était réputé mycorrhizien ? Ici aussi nous avons un cas de myco-parasitisme d'autant plus intéressant qu'il s'agit d'un parasitisme entre deux organismes appartenant à des familles très proches, Suillacées et Gomphidiacées, rangées toutes deux dans le sous-ordre des Suillinées.

Des prélèvements de terrain ont montré que les carpophores de *Gomphidius* sont connectés aux rhizomorphes de *Suillus*. Dans les ectomycorhizes tuberculées de *Suillus* (mycorhizes constituées de plusieurs terminaisons radiculaires entourées d'un manchon mycélien commun) on trouve aussi, parfois, du mycélium de gomphide. Mais celui-ci ne se comporte pas en ectomy-

corhizien car il pénètre les tissus superficiels du pin et envoie des suçoirs dans les cellules comme le ferait un parasite (OLSSON et coll., 2000). Ainsi *G. roseus* serait non seulement parasite sur le mycélium de *Suillus*, mais en plus pourrait aussi parasiter les nodules mycorrhiziens du pin.

D'autres espèces de Gomphidiacées sont suspectées de relations parasitaires, par exemple entre *Chroogomphus* et *Suillus* ou *Rhizopogon*, lui aussi classé parmi les Suillinées. Il serait donc possible que ce type de nutrition soit fréquent chez les Gomphidiacées, mais cela reste encore à démontrer.

On peut en conclure que si le mode de vie parasitaire de certaines Bolétales qui étaient supposées ectomycorhiziennes ou saprophytes lignicoles est constaté, il reste encore beaucoup à découvrir pour élucider les modalités exactes de ce parasitisme et pour savoir s'il est aussi présent chez d'autres espèces.

### ► Pour en savoir davantage

NUHN, E., M. BINDER, A. F. S. TAYLOR, R. E. HALLING & D. S. HIBBET (2013). Phylogenetic overview of the Boletinae. *Fungal Biol.*, 117, p. 479-511.

ORTIZ-SANTANA, B. & E. E. BOTH (2011). A preliminary survey of the genus *Buchwaldoboletus*. *Bul. Buffalo Soc. Nat. Sc.*, 40, p. 1-15.

OLSSON, P. A., B. MUNSZNENBERGER, S. MAHMOOD & S. ERLAND (2000). Molecular and anatomical evidence for a three-way association between *Pinus sylvestris* and the ectomycorrhizal fungi *Suillus bovinus* and *Gomphidius roseus*. *Mycol. Res.* 104, p. 1372-137.

## Un champignon au patrimoine mondial !

par Guy Durrieu

La nouvelle vous surprend ? Vous ne l'aviez pas apprise ? Et en plus c'est au patrimoine immatériel ! En fait, ce n'est pas le champignon lui-même qui est ainsi glorifié, mais il est quand même très impliqué dans l'affaire. En effet, le 7 décembre dernier, ce sont les « ostensions limousines » qui étaient inscrites sur la liste du patrimoine de l'humanité par le Comité intergouvernemental pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Mais le champignon, où est-il dans cela ? Il faut pour le trouver remonter à l'origine de ces cérémonies, au X<sup>e</sup> siècle :

« Or le dixième abbé, Geoffroy, gouverna pendant sept ans... Sous son abbatiat, des plaies brûlantes couvrirent le corps des Aquitains et plus de quarante mille moururent de cette épidémie. Pour cette raison, l'abbé Geoffroy et les évêques d'Aquitaine assemblés à Limoges élevèrent le corps de l'apôtre et le transportèrent au mont Jovis (le 12 novembre 994). De là ils le rapportè-

rent à son tombeau à la veille des nones de décembre (le 4 décembre 994) et la peste de feu cessa. » (Adhémar de Chabannes, *Miracle de saint Martial*).

À l'origine de cette épidémie, l'ergotisme, la consommation de farines provenant de récoltes infestées par l'ergot du seigle, *Claviceps purpurea*. De telles épidémies ont été fréquentes pendant tout le Moyen Âge. Comment se protéger de cette malédiction divine, que l'on qualifiera aussi de « mal des ardents » ou de « feu de saint Antoine » ? Seules de grandes cérémonies religieuses et les recours auprès des saints pouvaient être efficaces. C'est donc ce que l'on fit, avec succès, à Limoges en 994, où en plus de celles de saint Martial d'autres reliques affluèrent d'une grande partie du Sud-Ouest.

Pour rester dans le Limousin, un siècle plus tard, c'est à saint Pardoux que l'on fit appel, saint qui a laissé localement son souvenir dans de nombreuses localités de la région alors qu'il est à peu près inconnu ailleurs. Saint Martial, certainement beaucoup plus célèbre, a une aire de répartition plus étendue : on le retrouve en

Dordogne, dans l'Aveyron, le Cantal, la Corrèze, la Charente, la Charente-Maritime, la Creuse, la Gironde, le Lot-et-Garonne...

Les Limougeauds se sont donc surtout souvenus de Martial et de son action salvatrice ; aussi dans certaines occasions on organisait des processions en promenant sa châsse pour célébrer ses bienfaits guérisseurs, en y associant aussi quelques autres saints locaux. Puis ces ostensions devinrent périodiques, célébrées tous les 7 ans, non seulement à Limoges même mais aussi dans d'autres localités des environs. Cela perdure encore aujourd'hui en prenant souvent un aspect plus folklorique que religieux, ce qui a tout de même soulevé récemment une polémique, quelques citoyens contestant, au nom d'une laïcité intransigeante, le fait que certaines municipalités (même communistes) subventionnaient ces fêtes.

Quoi qu'il en soit, c'est probablement le seul cas où un champignon, même si ce n'est qu'indirectement, entre dans le cercle fermé des richesses patrimoniales de l'humanité.

## En bref...

### ► Agenda

#### Rappel de quelques manifestations en 2014

- ◆ L'EXPOSITION DE LA SMF se tiendra au parc floral de Paris (bois de Vincennes), du vendredi 17 au lundi 20 octobre.
- ◆ LES XXVIII<sup>E</sup> JOURNÉES MYCOLOGIQUES DE LA FAMM se dérouleront la deuxième semaine de novembre à Porticcio (Corse).
- ◆ LES MYCOLOGIQUES INTERNATIONALES DE BEL-LÈME (Orne) se dérouleront du jeudi 2 au lundi 6 octobre.

- ◆ LA SEMAINE NATIONALE DU CHAMPIGNON aura lieu du dimanche 12 au dimanche 19 octobre.
- ◆ LA SESSION 2014 DE LA SMF, organisée par la *Société mycologique du Châtillonnais (SMC)*, se tiendra à Châtillon-sur-Seine (Côte-d'Or) du lundi 6 au samedi 11 octobre.

Pour plus de renseignements, voir le site de la SMC : [www.entrechampagneetbourgogne-mycologie.fr](http://www.entrechampagneetbourgogne-mycologie.fr) ou le site de la SMF : [www.mycofrance.org](http://www.mycofrance.org)

## Cri d'alarme et plaidoyer pour les champignons !

par Patrick Laurent

Station d'études mycologiques des hautes Vosges

Je veux vous faire part de ma réaction face au trafic organisé de champignons, illégal et récurrent, au pillage de nos forêts, notamment dans les Vosges.

Une lettre a été adressée aux préfets et à la presse.

### ► Lu dans la presse

Extrait de *Vosges Matin* du 1-10-2013

#### GOLBEY

*Cela fera vingt ans, l'année prochaine, qu'elle existe. Depuis, d'avril à décembre, son entrepôt de la rue des Chau-*

*dronniers à Golbey ne désemplit pas : au plus fort de la saison, c'est-à-dire actuellement, des piles impressionnantes de palettes de champignons attendent d'être triées, examinées, conditionnées. La Forestière du champignon est dorénavant le plus important dépôt-vente de champignons du département. Même si elle s'occupe également des fruits et légumes. Forte de cinquante points de collecte (sur sept départements) et d'une soixantaine de salariés (dont de nombreux saisonniers), la société basée à Golbey jouit désormais d'un carnet d'adresses solidement constitué : elle exporte même au célèbre marché de Rungis.*

*« Nous proposons une bonne dizaine de variétés de champignons, précise le propriétaire Guy Belin. Les cèpes, les chanterelles et les trompettes sont celles que nous vendons le plus. » En gros ou aux particuliers qui peuvent même se rendre au siège social golbéen : « Nous faisons de la vente directe. »*

## SOUVERAINE NATURE

En revanche, depuis cette année, il est à signaler qu'un champignon apprécié depuis longtemps des Vosgiens et présent dans les forêts du département a disparu de la vente : la pleurote sauvage ou **pleurocybella proogens** de son nom savant. « Il y a eu des décès au Japon suite à la consommation de cette variété ; il faut appliquer le principe de précaution, explique Guy Belin. Il s'agissait de personnes sous dialyse ou souffrant de problèmes rénaux. Je conseille donc à celles et ceux qui cueillent ce champignon en forêt d'éviter désormais de le consommer s'ils présentent de tels problèmes de santé. »

Pour les autres espèces comestibles, pas de problème à signaler. La récolte bat son plein et il faut faire preuve de beaucoup de réactivité : « C'est la nature qui décide... Les prévisions sont donc impossibles ! », sourit Guy Belin. Pour les cueilleurs, le processus reste le même depuis maintenant 19 ans : apporter leur récolte à l'un des points de collecte de la Forestière ou d'une société similaire. Sauf quand les gourmands préfèrent tout garder pour eux.

N.C.

<http://www.vosgesmatin.fr/vosges/2013/10/01/la-saison-des-champignons-est-lancee>

### ► Après cet article, comment rester insensible ?

Pour commencer je reprends :

« En revanche, depuis cette année, il est à signaler qu'un champignon apprécié depuis longtemps des Vosgiens et présent dans les forêts du département a disparu de la vente : la pleurote sauvage ou **pleurocybella proogens** de son nom savant. ». Preuve que ceux qui ont annoncé l'espèce et écrit l'article n'en sont pas, des savants ! Il s'agit en fait de **Pleurocybella porrigens** (Pers.) Singer, décrite en 1947, une Marasmiacée effectivement courante dans les hautes Vosges, sur souche de résineux et notamment sur épicéa *Picea abies* et sapin *Abies alba*. Et il ne s'agit pas de la pleurote mais bien **du pleurote**, nom masculin.

Voilà, le ton est donné, le fossé qui sépare les vendeurs de champignons et les naturalistes ou les scientifiques est profond. En deux lignes dans cet article : deux erreurs !

Comme tient à le préciser M. Guy Belin, de Golbey, voici bientôt vingt ans que les forêts vosgiennes (tout comme celles des départements voisins) font l'objet d'un pillage organisé. Ceci au nez et à la barbe des autorités malgré un arsenal législatif précis. En effet, il suffit de se plonger dans le tout nouveau code forestier.

### ► Le code forestier

Article R 163-5

*Le fait, sans l'autorisation du propriétaire du terrain, de prélever un volume inférieur à 10 litres de champignons, fruits et semences dans les bois et forêts est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4<sup>e</sup> classe. Toutefois, dans les bois et forêts relevant du régime forestier, sauf s'il existe une réglementation*

*contraire, l'autorisation est présumée lorsque le volume prélevé n'excède pas 5 litres.*

*Lorsque l'infraction est le fait du concessionnaire d'un pâturage, ou de son préposé, et qu'elle est commise sur le terrain concédé, elle est punie de l'amende prévue pour les contraventions de la 3<sup>e</sup> classe lorsque le volume prélevé est inférieur à 5 litres, et de celle prévue pour les contraventions de la 5<sup>e</sup> classe lorsqu'il est compris entre 5 et 10 litres (amende pouvant aller jusqu'à 1 500 €).*

En clair, la loi autorise dans les forêts domaniales et les forêts communales soumises au régime forestier une cueillette raisonnée d'un volume de 5 litres par jour et par personne. Dans l'esprit du texte, la loi autorise donc une cueillette familiale, coutumière et ancestrale. Il n'y a donc que les propriétaires de forêts privées qui peuvent apporter leur récolte à des dépôts d'achats. Ou encore, les personnes bénéficiant d'une autorisation du maire, dont la commune est propriétaire et gestionnaire de sa forêt communale. Or il n'est pas rare de voir des personnes arriver avec des dizaines, voire des centaines de kilos de champignons prélevés dans les forêts domaniales ou volés dans les forêts communales ou les forêts privées.

En effet, nous parlons bien ici de vol, prévu par l'article 311-3 du Code pénal qui stipule que le vol est puni de trois ans d'emprisonnement et de 45 000 euros d'amende. Le délit de vol de champignons est constitué au regard du Code pénal, même si le propriétaire n'a pas clôturé sa terre ou n'en a pas interdit l'accès par voie d'affiches. On ne peut déduire de cette absence une quelconque tolérance de ramassage. Le fait d'accepter la chose volée est du recel, également puni par la loi.

Concernant les forêts communales et les forêts de particuliers, il s'agit dans les deux cas de forêts privées. La première étant la forêt privée d'une commune sous la responsabilité du maire.

Concernant les propriétés privées, le ramasseur doit bénéficier d'une autorisation des propriétaires, sous peine de se voir accusé de vol purement et simplement. Des cas de condamnations pour vol sont connus notamment pour des cueillettes intensives, parfois sur des truffières.

En outre, le Code civil précise encore dans son article 547 : « les fruits naturels ou industriels de la terre appartiennent au propriétaire par droit d'accession ». Cela signifie que le propriétaire n'a pas à faire un acte particulier, comme apposer un panneau, pour être propriétaire des champignons.

Je n'aborde pas la circulation des véhicules sur les chemins forestiers interdits, et encore quand ils circulent sur les chemins et pas en pleine forêt au détriment du Code de l'environnement.

Que dire des personnes qui se mettent en maladie pour aller jouir de leur trafic à la saison des champignons et qui encaissent des dividendes non négligeables sans déclaration de revenus ?

On voit de plus, depuis quelques années, des hordes de dizaines de cueilleurs venant des pays voisins, et notamment des pays de l'Est, venir ravager nos forêts et perturber durablement nos biotopes.

Pourquoi ce trafic illégal existe-t-il et perdure depuis tant d'années ?

### ► Le contrôle des espèces

Et que dire du contrôle des espèces, des contrôles sanitaires, des connaissances sur la prétendue comestibilité des espèces ? J'ai vu personnellement, tout comme des mycologues de la Société de Strasbourg, des espèces impropres à la consommation dans des cagettes destinées à la vente, tout comme des espèces de cortinaires toxiques au sein de cagettes remplies de chanterelles en tube et bien d'autres anomalies.

Il faut savoir qu'en France peu de champignons sont interdits à la vente. C'est ainsi qu'il existe un arrêté interdisant la vente de ce que les Vosgiens appellent « le petit-gris jaune », de son nom scientifique *Tricholoma equestre*. Autrefois réservé à la table des chevaliers, cette espèce s'est révélée être sérieusement toxique lorsqu'elle est consommée lors de plusieurs repas consécutifs ou tout simplement en abondance. Elle a d'ailleurs causé plusieurs décès ces dernières années. Le gyromitre « comestible » *Gyromitra esculenta* est lui aussi interdit à la vente, car il s'agit d'une espèce mortelle. Ce sont les deux seules. On a donc le droit de vendre une amanite phalloïde ou un cortinaire des montagnes, dénommé aussi cortinaire couleur de rocou, tous deux de redoutables mortels bien connus !

Les dépôts qui reçoivent les champignons réputés comestibles, tout comme les autorités sanitaires départementales, s'interrogent-ils sur l'origine des récoltes, sur les lieux où les espèces ont été ramassées ? Ces stations de récoltes sont-elles sans danger sur les espèces destinées à la vente ?

Il me vient à l'esprit une anecdote : voici quelques années, en lisière de la forêt de Rambervillers, je mettais en garde un ramasseur de champignons qui récoltait des agarics (les cousins du champignon de Paris) sur la berme de la route. Je lui précisais que ces spécimens seraient sans doute impropres à la consommation, car il est connu que les champignons ont la fâcheuse manie de concentrer les métaux lourds, comme le plomb contenu dans l'essence des véhicules et qui se retrouve dans l'herbe du bord des routes en raison de fuites d'hydrocarbure et des gaz d'échappement. Ce bon Vosgien me répondit spontanément : « Il n'y a aucun danger, car je ne vais pas les manger, c'est pour les vendre ! »

Quelles sont les connaissances en mycologie des ramasseurs, des vendeurs, des grossistes ? Y a-t-il, comme sur certains marchés, des mycologues qui effectuent un contrôle des espèces ? Ces gens savent-ils que la morille est un champignon toxique, qui contient des hémolysines qui détruisent les globules rouges du

sang ? Il s'agit d'une toxine thermolabile qui est détruite par la chaleur. Les morilles ne deviennent donc comestibles qu'une fois cuites. Il en est de même pour notre très courante et abondante amanite rougissante *Amanita rubescens*, nommée, selon les vallées ou les villages, golmotte, gormelle, queumelle, pied-rouge, et j'en passe...

Que fait-on des champignons invendus que l'on présente à plusieurs reprises et qui à la longue sont parasités par un *Fungi imperfecti*, une moisissure qui va les rendre toxiques, indigestes, laxatifs, etc. ?

Dans le même temps où paraissait cet article, on pouvait voir dans les journaux télévisés nationaux que les gendarmes maritimes intervenaient pour faire respecter la réglementation sur la pêche aux coques, qu'ils sévissaient et verbalisaient. Le but étant de préserver l'écosystème et donc les récoltes futures, d'une part, et le commerce de cette richesse naturelle, d'autre part. Pourquoi n'en est-il pas de même pour les champignons, qui sont au cœur même de notre biodiversité ? Incontournables et indispensables êtres vivants qui constituent la *fonge*, si malmenée, négligée, souvent ignorée. Zappée dans le programme européen Natura 2000, oubliée dans les ZNIEFF, qui devraient porter trois F pour devenir ZNIEFFF (Zone naturelle d'intérêt écologique, faunistique, floristique et **fongique**).

Quand on connaît le rôle primordial des champignons dans les écosystèmes, comment ne pas les protéger, les respecter, les sublimer ? Nombre d'arbres, de graminées et autres plantes vivent en symbiose avec eux. Quand on sait que seuls les champignons sont capables de décomposer la lignine et qu'ils participent à la décomposition de la cellulose pour fabriquer nos sols, sur lesquels vont pousser nos plantes qui seront ensuite consommées par les animaux, pourquoi ne pas faire appliquer le peu de textes qui sont censés les protéger ?

Bref, il est temps que dans ce pays, où la protection de la nature a pris tant de retard, on prenne conscience du rôle écologique des champignons.

À l'autre extrémité de notre territoire, on a pu assister à des spectacles identiques sinon pires. Des équipes de ramasseurs (souvent main-d'œuvre immigrée, pas cher payée), recrutées par des commerçants espagnols, quadrillent certaines forêts de l'Aude et des Pyrénées-Orientales pour récolter les « lactaires délicieux » qui seront vendus de l'autre côté de la frontière. Inutile de passer derrière eux pour des promenades mycologiques : les connaissances de ces ramasseurs étant très limitées, la plupart commencent par tout ramasser pour trier ensuite au bord de la route. Tout est pratiquement pillé. Quant à la qualité des récoltes, on peut être assez sceptique : en effet, pinèdes, sapinières, pessières, tout y passe et si les amateurs de *rovellos* ou *pinetells* seront bien servis, il y aura sur les étals beaucoup plus de *salmonicolor* ou de *deterimus* que de *sanguifluus* !

## Tarifs 2014\*

### Les cotisations doivent être réglées avant le 1<sup>er</sup> mars

Membre actif : Avec abonnement au bulletin 45 €— Sans abonnement au bulletin 34 €

Conjoint ou enfant(s) de membre actif : le premier 8 €; les suivants 3 €

Membres bienfaiteurs : 170 €— Membres donateurs : 102 €

Abonnement au bulletin de la SMF seul, sans cotisation (non membre) : France 52 €— Étranger 64 €

Règlement par chèque à l'ordre de la Société mycologique de France et par virement bancaire ou mandat postal

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

[\* La cotisation et les dons à la Société permettent une déduction fiscale de 66 %]

**Parrainage.** — Les membres de la Société peuvent parrainer des mycologues qui n'ont jamais été membres de la SMF, ou qui ne sont plus membres depuis au moins cinq ans. La cotisation pour le parrain et ses filleuls sera de 34 € pour un an, et ils recevront tous, pour ce tarif et gracieusement, les fascicules du bulletin pour l'année correspondante. Les années suivantes seront au tarif habituel de 45 € pour continuer à être membre avec réception du bulletin.

