

# CAHIERS MYCOLOGIQUES NANTAIS

# Bulletin

de l'Association Mycologique

de l'Ouest de la France



N° 32 - Juin 2020



#### **SOMMAIRE**

Le mot du Président	1-2
In memoriam (Chantal Maillard)	3
Mycotoxicologie (Gilles Mabon)	4-9
Sur quatre espèces corticoles (Pascal Ribollet)	10-15
Piloderma croceum (René Chéreau)	16-24
Saproamanita vittadinii (Denis Pouclet)	25-28
Répartition d'Amanita caesarea dans l'Ouest depuis 1900 (collectif)	29-33
Une espèce tricholomoïde énigmatique suite et fin (Philippe Larue)	34-35
Les plantes toxiques XVIII (Alain Duval)	36-38
Récoltes intéressantes en 2019 (collégiale)	39-55
Expositions 2020 de l'A.M.O	56-57

# Association Mycologique de l'Ouest de la France

Société Scientifique d'Éducation Populaire agréée au titre de la protection de l'environnement

16, Boulevard Auguste-Péneau - 44300 NANTES - CCP NANTES 1602-21 M

Correspondance: 16, rue de la Guerche - 44830 BRAINS

Téléphone: 06 89 77 79 20

Courriel: rene.chereau@orange.fr

Site internet : www.amo-nantes.fr

SIREN n° 508 761 954 - Identifiant SIRET 508 761 954 00017

## La carte est familiale

Directeur de la publication : **René CHÉREAU**Cahiers mycologiques nantais – ISSN 1167-6663

Dépôt légal 2<sup>ème</sup> trimestre 2020

Couverture : Amanita caesarea, photo Laurent Francini

Dos de couverture : Agaricus vittadinii illustrated by G. Moretti 1826

# Le mot du Président

Madame, Monsieur, Chers amis,

Faut-il continuer à se lamenter de la météo ? Après tout, ce n'est pas entièrement négatif, le soleil n'est pas forcément désagréable. Pour autant, la sinistrose s'est installée, en grande partie due à l'ensemble des médias, réseaux sociaux et consorts. Les champignons, loin de ce monde-là n'en ont cure et patiemment ils attendent le moment propice pour nous surprendre. N'en déplaise à ceux qui prédisent la fin du monde dans quelques décennies, ils nous ont surpris, personne ne s'attendait à vivre une saison mycologique aussi intense.

Après la Folie des Plantes début septembre, notre première sortie en forêt du Gâvre, le 15 septembre, a étonné plus d'un participant, ils étaient nombreux sous un ciel radieux à découvrir plus de 120 espèces récoltées ; quant à l'intérêt porté à ces mystérieux spécimens, il continue de grandir. En effet, de moins en moins on parle de cuisine, un peu tout de même, mais plutôt du rôle des champignons dans les milieux naturels, rôle très important pour nos forêts, car sans eux, elles n'existeraient plus. Mais ces rencontres sont aussi des instants privilégiés d'échanges auprès de gens venant de tout horizon, qui découvrent en la mycologie des perspectives qu'ils ne pouvaient imaginer auparavant.

Pour revenir à la saison écoulée, elle a commencé par un début octobre plutôt désolant, mais par la suite ce fut une explosion de pousses, toutes plus fabuleuses les unes que les autres, pour atteindre son paroxysme juste au moment de nos expositions. Après tout, nous avons connu une année normale comme celles que nous connaissions il y a quelques décennies. Pourvu que cela continue, mais c'est une autre histoire.

L'activité de l'AMO n'a pas baissé de rythme bien au contraire, les sorties de fin de semaine ont été très suivies, et nous avons été également sollicités par de nombreuses demandes de l'extérieur. Nous sommes aussi engagés sur l'inventaire du Département et à travers cela, la convention passée avec ADONIF et Pierre-Arthur Moreau s'est précisée avec une première réunion début août au niveau fédéral, réunion où peu de personnes étaient présentes. Cela a permis de lancer le processus, nous en avons eu la confirmation le 26 novembre dernier où cette fois le déplacement de nombreux représentants de la FAMO a contribué à une réelle avancée. Le chemin sera long sans doute, pourtant il semble que pour la première fois, une possibilité d'avancer au niveau régional, voire national est réalisable. La mycologie se doit d'avoir pignon sur rue, les instances diverses ne nous connaissent pas, contrairement à d'autres structures environnementales, c'est très préjudiciable pour la fonge et les associations qui la représentent.

À l'ère de la biodiversité, de la protection de l'environnement, du réchauffement climatique, etc., tous ces termes utilisés à des fins plus ou moins douteuses, la mycologie peut apporter des réponses plus précises en considérant des observations réalisées depuis de nombreuses années par des gens de terrain qui savent regarder et tenir compte de la nature, la vraie, qu'ils côtoient depuis si longtemps.

Malgré tout cela, rien n'est perdu et cette nature nous réservera encore beaucoup de surprises qu'il faut savoir regarder avec respect et humilité.

Il me reste à vous souhaiter de belles promenades et de jolies découvertes au milieu de nos bois et forêts, en vous émerveillant devant nos fabuleux champignons.

René CHÉREAU



# Avis au lecteur :

Quatre amanites intéressantes et assez rares se sont invitées au cours de la saison passée. Ces espèces peu ou pas rencontrées jusqu'à présent méritent votre attention, leur présence montre bien qu'il faut toujours regarder attentivement les champignons et ne pas se contenter d'un jugement hâtif.

? ? Amanita amici, cueillie sur des pelouses en région nantaise par les enfants de notre regrettée bibliothécaire Janine Amarger : Gilles et Valentine. Il a fallu un heureux concours de circonstances pour identifier ce champignon, la présence de Pierre-Arthur Moreau dans nos murs. Cette dernière est proche d'Amanita junquillea.

Amanita caesarea, récolte exceptionnelle de la section de Cholet en forêt de Sainte-Gemme-la-Plaine (85).

Amanita crocea, ramassée près de Saint-Colomban (44), et présentée à l'exposition du Pays de Retz. Espèce ressemblant par sa couleur à Amanita caesarea citée ci-dessus.

Amanita vittadinii, espèce à tendance méditerranéenne ; ce rare champignon thermophile a été trouvé par Denis Pouclet, en prairie des bords de Loire.



#### In memoriam

# **Jean GOIX**

Aîné de 7 enfants, il est né à Nantes le 23 janvier 1927.

D'abord accordeur de piano, il dut abandonner ce métier en raison d'un souci d'audition consécutif aux bombardements de Nantes.

Pendant son service militaire, il fut infirmier et rencontra sa femme Georgette, décédée en 2018.

Il se plaisait à dire qu'il n'avait pas le baccalauréat et était fier de son parcours. Après avoir gravi tous les échelons d'employé de bureau

chez Carnaud, il devient responsable d'un atelier de production d'engrais, assureur, puis commercial en matériel médical, ... enfin, il termine sa carrière comme Directeur de Maison de Retraite à Vigneux-de-Bretagne.

Il aimait la musique. Pendant de nombreuses années, il a participé au Chœur de chant Grégorien de Nantes avec sa femme. Adhérents du Camping-car club de l'Ouest, ils firent de nombreux voyages dans toute l'Europe, d'Athènes à Saint-Pétersbourg.

Toujours prêt à rendre service, il avait aussi de nombreuses responsabilités au sein d'associations d'anciens combattants.

C'est en 1960 qu'il adhère à l'AMO, d'abord cheville ouvrière, il participe à l'organisation des différentes expositions au Jardin des Plantes, puis au Champ de Mars et finalement à la Beaujoire. Lorsque Gabriel Vanneraud devient Président de l'AMO, il lui succède en mars 1975, comme trésorier. Il effectuera ce travail consciencieusement pendant près de 20 ans, jusqu'à sa démission le 20 décembre 1994, suite à un différend l'opposant principalement au Président. Il souhaitait l'acquisition par l'AMO de matériel informatique, ce qui lui fut refusé.

Mycologue averti, il continue à participer aux sorties en forêts, à trier les paniers et donner des conseils pour la cueillette. Il était passionné par la photo de champignons.

Membre de la SMF et de plusieurs associations régionales, il fait de nombreux déplacements.

Il ne manquait jamais le Salon de Nantes, sauf en 2018.

Sa dernière visite date du 9 novembre dernier, lors de l'inauguration. Il en profita pour féliciter René Chéreau de l'évolution qu'il a su insuffler à notre association.

Il est décédé le 19 janvier 2020.

L'ensemble du Conseil d'Administration le remercie très sincèrement pour son dévouement et son efficacité et témoigne à sa famille sa profonde amitié.



# Mycotoxicologie

Gilles MABON - 6, avenue des Louveteaux - 44300 NANTES gilles.mabon@wanadoo.fr

<u>Résumé</u>: la saison mycologique 2019 a été particulièrement riche en intoxications graves et même meurtrières. L'expérience de la mycoliste permet de faire le point sur les causes les plus fréquentes d'intoxication et sur quelques cas d'intoxications plus rares.

Mots-clés : champignons toxiques, mycoliste, intoxications récentes, syndromes.

En 2019, la poussée fongique a été tardive mais particulièrement intense de la mi-octobre au début du mois de novembre. Si elle a fait le bonheur des mycophages, cette abondance de champignons s'est traduite hélas par une recrudescence des intoxications, certaines gravissimes, puisque plusieurs décès dus à l'amanite phalloïde ont été enregistrés, notamment dans notre région.

La création de la mycoliste en 2014 permet désormais aux mycologues de mieux appréhender ces relations entre poussée fongique et intoxications. Il nous a semblé opportun de faire le point sur les principales causes d'empoisonnements et de rappeler une fois de plus les précautions à prendre quant à la consommation de champignons.

# Qu'est-ce que la mycoliste ?

La mycoliste est un réseau qui a été constitué en 2014 entre les centres antipoison de France et de Belgique et une cinquantaine de mycologues désignés par la SMF, les différentes fédérations régionales et associations représentatives dans les régions non structurées en fédération. Les centres antipoison (CAP) envoient par Internet les photographies des espèces suspectes et la description des principaux symptômes observés; les premiers mycologues croyant avoir identifié le champignon responsable font part de leurs hypothèses qui peuvent alors être discutées, voire remises en cause, ce qui est au demeurant peu fréquent. Le fonctionnement est très satisfaisant car il y a une très grande rapidité et une bonne fiabilité des réponses, ce qui permet aux CAP de mettre en œuvre les protocoles adaptés.

Un très grand nombre de messages concernent des demandes pour des champignons qui ont été manipulés ou portés à la bouche par des enfants, et dans ce cas l'identification d'une espèce inoffensive permet au CAP de rassurer les parents. Il conviendrait aussi que soient rectifiées ces affirmations, souvent colportées par les medias, qu'un champignon toxique (et même mortel) puisse par un simple contact dans un panier rendre toxique les autres carpophores comestibles, alors qu'un champignon vénéneux doit nécessairement être ingéré pour que soit observé un syndrome de toxicité.

Pour les mycologues, ces messages d'alerte donnent une bonne idée des lieux et de l'intensité des poussées fongiques ; elles permettent aussi de vérifier cette concomitance d'apparition jadis décrite par Guy Fourré pour des espèces rares dans diverses régions de France parfois éloignées.

## Analyse des statistiques de la mycoliste

A la réunion de la CAFAM au printemps dernier, Yves Courtieu, le président de la FMBDS, a présenté une synthèse des intoxications envoyées sur la mycoliste de 2015 à 2018.

Le résumé de son exposé figure sur le compte rendu de la CAFAM mis récemment en ligne sur le site de la FAMO; on peut le trouver également sur le site de la FMBDS avec les graphiques et les chiffres correspondants pour les différentes espèces incriminées.

L'année 2019 a été atypique mais ne modifie pas les conclusions qui peuvent être tirées de cette statistique sur quatre ans.

Le gagnant toutes catégories des champignons, cause de troubles plus ou moins graves, est l'agaric jaunissant, *Agaricus xanthoderma*, avec les espèces voisines d'agarics réputés indigestes (*Agaricus moelleri*, *Agaricus impudicus*, etc.). Ce type de syndrome dit résinoïdien est également très souvent observé avec des macrolépiotes notamment la macrolépiote des jardins, appelée aujourd'hui *Chlorophyllum brunneum* et baptisée autrefois *Macrolepiota venenata* par Marcel Bon. Mais d'autres lépiotes, *a priori* comestibles, comme *Macrolepiota procera*, sont également très souvent responsables de gastroentérites en général bénignes et probablement dues à une cuisson insuffisante ou à des échantillons trop avancés.

Une cause malheureusement très importante de troubles gastrointestinaux, parfois sévères, est l'ingestion de champignons avariés impropres à la consommation. Les photos transmises sont parfois hallucinantes : exemplaires pourris, véreux, complètement parasités par des moisissures, à tel point qu'on se demande comment ils ont pu être ingurgités! On ne répétera non plus jamais assez que la récolte dans des sacs plastiques souvent laissés une journée dans le coffre d'une voiture au soleil est un moyen très efficace pour se retrouver aux urgences.

Les autres espèces toxiques les plus couramment rencontrées sur les envois des CAP sont le clitocybe de l'olivier (*Omphalotus olearius* ou *illudens*), l'entolome livide (*Entoloma sinuatum*) et les bolets à pores rouges du groupe du bolet satan (*Boletus satanas*, *B. legaliae*, etc.) toutes responsables du syndrome résinoïdien.

L'année 2019, quoique atypique, n'aura pas modifié cette hiérarchie :

après un printemps et un été relativement calmes, avec quelques poussées d'*Omphalotus olearius* et de bolets toxiques (*Boletus satanas*, *B. radicans*, *B. legaliae*) après les orages estivaux, la poussée tardive de l'automne, fin octobre, a été impressionnante et les centres antipoison étaient débordés, tout comme les messageries électroniques des mycologues du réseau, recevant, quasiment tous les jours, une cinquantaine, si ce n'est une centaine de messages. Parmi les espèces particulièrement abondantes à cette période, les amanites phalloïdes ont malheureusement causé de nombreuses intoxications, et plusieurs décès ont été enregistrés dans les départements voisins (Maine-et-Loire, Vendée, Deux-Sèvres), n'ayant d'ailleurs pas fait l'objet d'envoi sur la mycoliste, car probablement l'identification ne posait pas de problèmes par la gravité des symptômes observés.



Comparaison de Amanita virosa (au centre) avec Amanta virosa var. levipes (photo G. Ouvrard)

# Les intoxications à délai d'apparition long

Parmi ces intoxications, le <u>syndrome phalloïdien</u> est le plus grave car il peut entraîner la mort en cas de traitement trop tardif ou de sujets affaiblis ; il est causé par les amanites : *Amanita phalloides*, *A. virosa*, *A. verna* ; on pouvait s'interroger sur la variété à pied lisse de l'amanite vireuse (*A. virosa* var. *levipes*) que de nombreux mycologues, à l'instar de Jean Mornand, considéraient comme une espèce à part entière, et qui pousse parfois en abondance dans notre région. Des études récentes (communication personnelle de Pierre-Arthur Moreau) ont montré que c'était bien une espèce

d'origine américaine, différente d'*Amanita virosa*, et qu'elle contenait des amatoxines ; néanmoins sa mise en cause dans des intoxications en France n'est pas prouvée, même si son implication a pu être évoquée sur la mycoliste. À notre connaissance, seule l'amanite phalloïde a été recensée de façon indiscutable dans les envois des CAP qui ont recensé quinze décès entre 2010 et 2017.

Par contre des petites lépiotes (*Lepiota brunneoincarnata*, *L. brunneolilacea*, *L. subincarnata* = *josserandii*) ont pu être identifiées par les mycologues de la liste et dans ce cas leur détermination était décisive pour le lancement d'un protocole de soins. Il y a eu également quelques envois de photos de petites galères (*Galerina marginata* et espèces voisines).souvent touchées par des enfants sans que l'on ait la certitude d'une absorption. Toutes ces petites espèces contiennent des amanitines responsables du syndrome phalloïdien mais généralement les quantités ingérées sont trop faibles pour entraîner la mort.

Le critère essentiel pour diagnostiquer le syndrome phalloïdien est l'apparition tardive des premiers symptômes (vomissements et diarrhées), généralement plus de 6 heures et parfois jusqu'à 24 heures. Il est suivi d'une hépatite aiguë qui dure plusieurs jours, et une greffe du foie est souvent nécessaire pour sauver les patients.

Le <u>syndrome proximien</u> est également responsable d'un délai d'apparition long supérieur à 6 heures et il se manifeste par une hépatite et une atteinte rénale. Il est causé par l'amanite à volve rousse *Amanita proxima*, véritable sosie de l'amanite ovoïde (*Amanita ovoidea*). Malgré la difficulté d'une détermination par photos où la couleur rousse de la volve n'est pas toujours mise en évidence, plusieurs exemplaires de cette amanite ont été identifiés sans que l'on ait d'informations précises sur la suite de l'intoxication.

# Les syndromes à délai d'apparition rapide

Outre le <u>syndrome résinoïdien</u> (ou <u>gastro-intestinal</u>) précédemment évoqué avec les agarics jaunissants, les macrolépiotes et certains bolets à pores rouges, les syndromes à délai d'apparition rapide observés sont essentiellement le syndrome sudorien et le syndrome panthérinien.

- Le <u>syndrome panthérinien</u> lié à l'absorption d'amanites (*Amanita pantherina*, *A. muscaria*, *A. junquillea*) se manifeste par des troubles digestifs, mais également par des signes neuropsychiques (euphories, confusions, délires oniriques parfois recherchés par certains toxicomanes) et autres caractéristiques tels que dessêchement des muqueuses; ces symptômes apparaissent entre 1 et 3 heures, mais disparaissent généralement au bout de 24 heures.
- Le <u>syndrome muscarinien</u> (ou <u>sudorien</u>) n'est pas causé par l'amanite tue-mouches, mais par les clitocybes blancs du groupe de *Clitocybe dealbata*

= *rivulosa*, ainsi que par une quarantaine d'inocybes. On observe entre 1 et 3 heures une gastroentérite et des hypersécrétions généralisées (sudation abondante entre autres) caractéristiques.

Cette intoxication peut être grave et nécessiter une hospitalisation. Entre 2010 et 2017, sept décès ont été rapportés à ce syndrome par les CAP.

## Les intoxications avec des espèces comestibles et réputées

#### Lentinula edodes

Le champignon parfumé des asiatiques est un comestible réputé, désormais cultivé partout en Europe, proposé à la vente dans toutes les grandes surfaces et sur les marchés de France. Peu de vendeurs savent qu'ils ont l'obligation d'informer les acheteurs des risques qu'il peut faire courir : le syndrome qui atteint certaines personnes est de type allergique et est appelé dermatite à zébrures. Des dermatoses similaires peuvent également être observées avec des bolets comestibles.

#### Morchella esculenta

Les morilles sont réputées pour être d'excellents comestibles, à condition d'être bien cuites. Ce n'est pas si simple et une toxicité même après une cuisson suffisante a été décrite, probablement dans le cas de consommation excessive. Les troubles décrits sont essentiellement d'ordre neurologique.

Au palmarès de la mycoliste, deux espèces reviennent souvent, bien qu'elles soient très appréciées dans certaines régions *Clitocybe nebularis* et *Armillaria mellea* qui sont la cause parfois de gastroentérites sérieuses. Ces deux espèces souvent tardives ont la faculté de conserver un aspect appétissant, même après avoir subi plusieurs épisodes de gel et dégel, ayant entraîné une dégradation non perceptible. Le même phénomène a été observé en décembre dernier avec les excellents comestibles que sont *Craterellus tubaeformis* et *Craterellus lutescens*.

En conclusion, l'analyse de cinq années d'échanges avec les responsables des centres antipoison et des mycologues spécialisés nous montre que la mycotoxicologie est une science en permanente évolution et que les champignons doivent nous inciter à la plus grande prudence.

On ne peut que répéter les consignes maintes fois énoncées :

- Ne consommer que des espèces dûment identifiées par un mycologue compétent (pharmacien ou membre agréé par une association).
- Conserver la récolte dans des conditions correctes en évitant les sacs en plastique et tout facteur pouvant favoriser le développement de moisissures ou de bactéries.
- Ne consommer que des exemplaires jeunes et frais (ou congelés

correctement), en quantité modérée et avec une cuisson suffisante. Certaines espèces comme *Amanita rubescens* possèdent des substances toxiques thermolabiles qui ne sont détruites qu'au-dessus de 60°C, mais même les bons comestibles doivent être bien cuits et les carpaccios de champignons crus, à la mode chez certains restaurateurs, doivent être évités à tout prix.

# **Bibliographie**

- Yves Courtieu, Compte rendu CAFAM, 24-25 avril 2019, Point sur le réseau Mycolist
   Statistiques <a href="http://www.famo.fr/medias/files/cafam-2019-compte-rendu-annexes.pdf">http://www.famo.fr/medias/files/cafam-2019-compte-rendu-annexes.pdf</a>.
- Statistiques du réseau Mycolist http://fmbds.org/wp-content/uploads/2018/03/stat-mycolist2015-2018.xlsx.
- EYSSARTIER, G. & P. ROUX, 2017, Le guide des champignons, France et Europe, 4<sup>ème</sup> édition. Éd. Belin.
- Guy Fourre, 1990 *Dernières nouvelles des champignons* p.322-323 : le feuilleton de la simultanéité.
- Les syndromes d'intoxication http://www-sante.univ-rouen.fr/biolog2/Pages/Myco%20et%20Pharma/syndromes.htm.
- NEVILLE, P. & S. POUMARAT, 2004, *Amanitae, Amanita, Limacella et Torrendia*. Fungi Europaei 9, Éd Candusso.
- SINNO-TELLIER S., BRUNEAU C., DAOUDI J., GREILLET C., VERRIER A., BLOCH J., Surveillance nationale des intoxications alimentaires par des champignons : bilan des cas rapportés au réseau des centres antipoison de 2010 à 2017 en France métropolitaine.

Bull. Epidémiol Hebd. 2019;(33):666-78.

http://beh.santepubliquefrance.fr/beh/2019/33/2019\_33\_1.html.



Amanita phalloides et Amanita phalloides var. alba

(photo G. Ouvrard)

# Sur quatre espèces corticoles

Pascal RIBOLLET – 13, avenue de la Ferrière – 44700 ORVAULT stephpascal@aliceadsl.fr

Résumé : l'auteur présente quatre espèces trouvées sur des écorces d'arbres vivants.

Summary: the author presents four species found on the bark of living trees.

Mots-clés: Aphyllophorales, Corticiaceae.

Avec près de 300 mm de précipitations entre novembre et décembre 2019, l'agglomération nantaise a bénéficié cette année, à l'instar de nombreuses régions, de conditions d'humidité exceptionnelles. De généreuses poussées fongiques en ont résulté, les champignons s'installant un peu partout, y compris sur des écorces d'arbres vivants. Ces derniers milieux ne sont pas toujours suffisamment prospectés : d'abord, car il y a sans doute mieux à faire en pleine saison, ensuite parce que leur disposition verticale et leur exposition aux vents n'en font pas des candidats idéaux au développement fongique. On peut pourtant y trouver nombre d'espèces intéressantes, rares ou au contraire très communes mais qui ne figurent pas pour autant dans notre inventaire départemental.

# Athelopsis lembospora (Bourdot) Oberw.

Basidiome entièrement résupiné, formant une très fine pellicule adhérant au support et se développant sur quelques centimètres carrés, blanc crème avec des reflets jaunes ou ocre pâle en vieillissant, marge indifférenciée, surface lisse et finement poudrée. Système d'hyphes monomitique (fait d'un seul type d'hyphes). Hyphes hyalines, d'un diamètre de 2-3  $\mu$ m, à cloisons bouclées, à paroi mince et non incrustée. Certaines hyphes terminales ont un sommet atténué et peuvent ainsi passer pour de petites cystides. Basides clavées, discrètement stipitées, portant 4 stérigmates, 16-20  $\times$  4,5-5,5  $\mu$ m. Spores 6,5-8,5  $\times$  2,5-3,5  $\mu$ m, hyalines, lisses, apiculées, suballantoïdes et légèrement courbées, en forme de banane, avec souvent une ou plusieurs guttules.

Récolté à une dizaine de reprises sur des écorces vivantes et crevassées de plusieurs feuillus, de la base du tronc jusqu'à hauteur d'homme. Par exemple à Orvault (44), vallée du Cens (MER1223A44) — 15/11/2019, sur *Robinia pseudoacacia*; à Treillières (44), Ragon (MER1223B31) — 11/01/2020, sur *Quercus robur*; à Vigneux-de-Bretagne, vallée du Gesvres (MER1223A21) — 13/01/2020, sur *Populus tremula*. Le champignon était fréquemment accompagné d'une algue terrestre qu'il recouvrait parfois complètement. Peut-être les deux organismes sont-ils en relation ?



Fig. 1: Athelopsis lembospora, fructifications

Le genre *Athelopsis* est très proche du genre *Athelia*, qui regroupe des « croûtes » blanches, fines et fragiles, presque toujours sans cystides et à spores non amyloïdes. Il se distingue des *Athelia* par des reflets jaunes, crème ou olivacés sur les basidiomes frais, ainsi que par ses basides stipitées (ce caractère ne saute pas aux yeux). *Athelopsis lembospora* est une espèce courante, facile à trouver et de confirmation aisée sous le microscope, grâce à ses spores « bananoïdes ». *Athelopsis glaucina* est un taxon voisin qui possède des reflets olivacés et des spores plus étroites, typiquement groupées par deux ou quatre.



Fig. 2 : Athelopsis lembospora : plan rapproché, spores et basides

# **Subulicium lautum** (Jacks.) Hjortstam & Ryvarden

Basidiome entièrement résupiné, blanc à gris pâle, feutré, très mince, adhérant au substrat ; marge indifférenciée. Système d'hyphes monomitique. Hyphes hyalines, à paroi mince, d'un diamètre de 2,5-3,5  $\mu$ m, non incrustées, à cloisons non bouclées. Basides non bouclées, clavées, 25-30 × 6,5-8  $\mu$ m, portant 4 stérigmates.



Fig. 3: Subulicium lautum, fructification



Fig. 4 : Subulicium lautum, plans rapprochés

Spores 6,5-9 x 6-8 µm, hyalines, sphériques ou très largement elliptiques,

apiculées, lisses, à paroi mince ou légèrement épaissie, souvent pourvues d'une ou deux grosses guttules. Cystides nombreuses, recouvrant densément la fructification, hyalines, à base fourchue, progressivement atténuées vers un sommet à pointe émoussée, plus ou moins recouvertes d'une sécrétion hyaline, 75-140 (170) × 10-15 µm vers la base où les parois sont épaissies.

Récolté uniquement sur des conifères : Nantes, le Pont du Cens (MER1223B33) – 09/12/2019, sur écorce de *Thuja sp.*; Orvault, parc de la Gobinière (MER1223D11) – 21/12/2019, sur écorce de *Cupressus macrocarpa*; Pénestin (56), plage de la Source (MEN1022A) – 25/12/2019, sur écorce de *Pinus sp.* et cône de *Cupressus macrocarpa*.

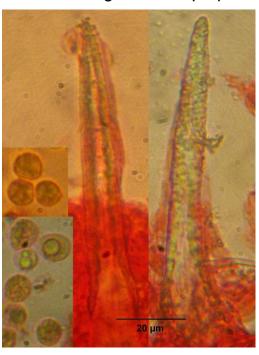


Fig. 5 : Subulicium lautum, spores et cystides

Subulicium lautum semble peu commun, en tout cas moins répandu que l'espèce suivante, *Tubulicium vermiferum*. Sa teinte gris clair (sans nuance de jaune, en comparaison avec *Tubulicium* qui est toujours un peu jaune crème) et son habitat sur bois de conifères, permettent d'orienter la détermination sur le terrain. Les cystides des deux espèces sont visibles à la loupe mais une confirmation microscopique est bien entendu indispensable.

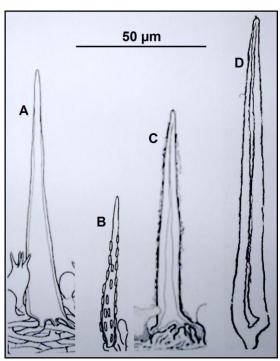


Fig. 6: Cystides. A, Subulicium lautum; B, Subulicystidium longisporum; C, Tubulicium vermiferum; D, Tubulicrinis chaetophorus. Sources: A et C, aphyllo.net; B, researchgate.net; D, mycoportal.org.

Le genre Subulicium se distingue du genre très voisin Subulicystidium par ses espèces à hyphes non bouclées et à spores globuleuses. De plus, les cystides des Subulicium sont recouvertes d'une sécrétion hyaline et non garnies de plaques cristallines comme chez Subulicystidium.

Tubulicium comprend pour sa part des espèces à hyphes bouclées et à cystides bien reconnaissables aux filaments hyalins qui les entourent. Il faut également évoquer

les espèces du genre *Tubulicrinis*, qui possèdent des spores allantoïdes et des lyocystides remarquables. Certaines (par exemple *Tubulicrinis chaetophorus*, ou encore *T. subulatus*, aux cystides « subulées » donc pointues) risquent d'être confondues avec celles évoquées plus haut.

## Tubulicium vermiferum (Bourdot) Oberw. ex Jülich

Trouvé en 2018 sur l'écorce vivante d'un Magnolia, ce Corticié figure parmi les récoltes intéressantes des Cahiers de l'AMO n° 31 (2019). Se référer à l'article pour une description détaillée. Il s'agissait alors, aux yeux de l'auteur, d'une espèce rare, d'autant plus qu'elle ne semblait pas avoir déjà été signalée dans le département. Une prospection systématique sur les écorces des troncs vivants, depuis la base jusqu'à hauteur d'homme, a au contraire montré qu'il s'agissait d'un taxon courant sur des écorces crevassées et acides comme celles du Chêne ou du Châtaignier.



Fig. 7: Tubulicium vermiferum, fructification

Récolté sur écorce vivante, presque toujours de feuillus : Orvault, vallée du Cens (MER1223D11) — 07/12/2019 sur *Quercus sp.*; Orvault, la Tour (MER1223B31) — 18/12/2019, sur *Castanea sativa* très ancien ; Pénestin, plage de la Source (MEN1022A) — 25/12/2019, sur *Cupressus macrocarpa* ; La Chapelle-sur-Erdre, viaduc de la Verrière (MER1223B32) — 05/01/2020, sur *Quercus robur* ; Vigneux-de-Bretagne, vallée du Gesvres (MER1223A21) — 13/01/2020, sur *Populus tremula*.

# Trechispora antipus (Berk.) Sacc. 1887

Basidiome entièrement résupiné, blanc pur à crème pâle, lisse à faiblement granuleux, mince, adhérant au substrat, recouvrant de petites surfaces ; marge fimbriée, présence de fins rhizomorphes. Système d'hyphes monomitique. Hyphes hyalines, à paroi mince, d'un diamètre de 2-4 μm, à cloisons bouclées, incrustées ou non. Certaines hyphes présentent un renflement au niveau des cloisons : il s'agit d'un caractère typique chez les espèces du genre *Trechispora*. Basides bouclées, clavées à plus ou moins urniformes, 10-15 × 5-6 μm, portant 2 stérigmates de 7-10 μm de long ou parfois un seul stérigmate, qui est alors plus développé et peut atteindre 12,5 μm. Spores 3,5-4,5 × 2,5-3,5 μm, hyalines, elliptiques, plus ou moins aplaties sur une face, apiculées, couvertes de verrues coniques peu nombreuses et bien différenciées, hautes de 0,5-1 μm. N'ayant pu obtenir des photos suffisamment détaillées des spores, je reproduis ci-après deux spores illustrées dans l'article de TRICHIES & SCHULTHEIS (2002). Les auteurs décrivent ces spores comme « ellipsoïdales, hyalines, à paroi fine, à face adaxiale presque plane et paraissant généralement lisse, 3,8-4,3(-4,6) ×

(2,5)2,7-3(-3,2) μm, hérissées d'environ 11 à 15 verrues coniques, à sommet émoussé, hautes de 0,5-0,8 μm; apicule proéminent, de 0,8-1(-1,2) μm ».



Fig. 8: Trechispora antipus, fructification

Récolté sur écorce de *Taxus baccata* vivant, vers 50 cm de hauteur, à l'abri dans des replis du tronc, le 01/12/2019 à Orvault, au parc de la Gobinière (MER1223D11). Il s'agit de la seule espèce européenne du genre *Trechispora* pourvue de basides bisporiques. Certains *Trechispora* à spores verruqueuses, comme *T. farinacea*, sont communs dans nos milieux de prospection, alors que *T. antipus* est une espèce rare, signalée dans le Morbihan, mais apparemment jamais récoltée en Loire-Atlantique. Il est donc indispensable, lorsqu'on ramasse un *Trechispora*, de bien vérifier le nombre de stérigmates sur les basides.

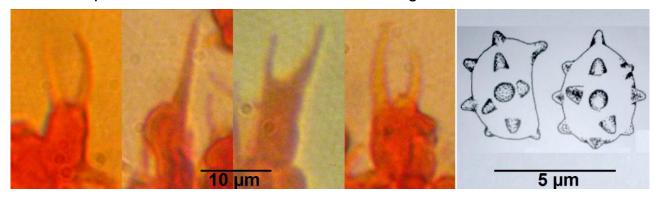


Fig. 10: Trechispora antipus, basides et spores

#### **Bibliographie**

BERNICCHIA, A. & GORJÓN, S.P., 2010 – *Corticiaceae s.l.* – Fungi Europaei N° 12, Candusso Edizioni.

HJORTSTAM K., LARSSON K.-H. & RYVARDEN L., 1973-1988 – *The Corticiaceae of North Europe*, vol. 1-8, ed. Fungiflora, Oslo.

MARTINI E., 2016 – Crusts and Jells, site Internet : http://www.aphyllo.net/, fiches n°5 Tubulicium vermiferum et n°12 Subulicium lautum.

TRICHIES G. & SCHULTHEIS B., 2002 – *Trechispora antipus sp. nov.*, une seconde espèce bisporique du genre *Trechispora* (*Basidiomycota*, *Stereales*). Mycotaxon LXXXII, pp. 453-458.

# Piloderma croceum (Kunze) J. Eriksson & Hjortstam (1981)

René CHÉREAU – 16, rue de la Guerche – 44300 BRAINS rene.chereau@orange.fr

Résumé : l'auteur décrit une espèce jamais rencontrée dans la région.

<u>Mots-clés</u>: champignons > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Atheliales > Atheliaceae > *Piloderma*.

L'origine de cette découverte est la modification de la sortie prévue en forêt de Juigné, l'autorisation du propriétaire ayant été refusée. C'est alors en forêt de l'Herbergement, sur la commune de Sainte-Florence en Vendée, que nous nous sommes retrouvés le 22 septembre dernier. Les caprices habituels d'une météo estivale et sèche ne provoquant pas l'explosion de pousses de champignons, et ce, depuis plusieurs années, nos regards se sont plutôt portés vers les branches ou les souches d'arbres morts à la recherche de « croûtes ». C'est ainsi que Gilbert Ouvrard découvrit "ce tapis de neige" parmi la mousse sur une souche identifiée comme un pin de Douglas, dans une parcelle peuplée de cette essence.







On distingue sur les photos le cheminement des rhizomorphes pénétrant le bois dans les moindres failles, colonisant les abords et le reste du tronc de pin de Douglas, avec la particularité de s'accrocher vigoureusement aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Ces tiges formaient un important réseau jaune vif ce constat est un élément déterminant pour la suite rayonnant autour de la souche, atteignant des dimensions surprenantes, profondément ancrées dans le substrat sans que l'on puisse en extraire la totalité. Ces observations étaient toutefois insuffisantes pour permettre une identification de ce champignon sur le terrain, n'ayant aucun ouvrage ou document traitant de Corticiacées. Après avoir immortalisé la scène *in-situ* avec quelques photographies, nous avons effectué un prélèvement de matériel : une écorce recouverte du champignon et des rhizomorphes pour approfondir nos recherches.

La consultation de l'ouvrage de A. Bernicchia & S. P. Gorjón : CORTICIACEAE s.l. nous amenait rapidement vers cette espèce.

Une étude microscopique réalisée sur un échantillon frais permettait de conforter notre opinion, les différentes observations et études réalisées nous amenaient à la conclusion que nous étions en présence d'un champignon jamais observé ou identifié dans la région.



On peut rencontrer cette espèce sur des supports variés de résineux : Pin de Douglas, Picea abies, Pinus nigra entre autres.



## **Description:**

Hyménophore d'épaisseur moyenne, discontinu, d'une surface de 25 cm par 14 cm dans sa partie la plus large, plus ou moins séparable du support.

Couche externe : apparence feutrée, pruineuse, finement touffue, blanchâtre à crème, lisse, très fine, pelliculeuse, fragile, recouvrant une surface significative de la souche.

Couche interne : de couleur identique, mais plus rugueuse, bosselée, s'accrochant aux résidus de bois.

Les rhizomorphes : système de filaments interconnectés, jaune vif, légèrement brunâtres, poilus, diffus, de section ronde, se ramifiant fréquemment à angle étroit, attachés au manteau.

Système hyphal monomitique: hyphes de 2-3 µm de large, jaunes, finement verruqueuses, à contenu clair. Presque toutes les hyphes sont fortement incrustées de fines matières jaunes granulaires qui se dissolvent presque complètement dans le KOH, les cristaux plus importants, incrustés en forme d'aiguille ou pic, jaune pâle, ne se dissolvent pas avec le KOH. (Ne pas utiliser de KOH à pourcentage élevé).

Les observations microscopiques ont été réalisées à l'eau glycérinée, au réactif de Melzer, au rouge congo SDS et la potasse (KOH) à 10 %.

#### Eléments observés :

Basidiospores subglobuleuses à largement ellipsoïdes, parfois légèrement ovoïdes, jaunes, lisses, avec paroi épaisse, hyalines à jaunâtre pâle dans le Melzer.

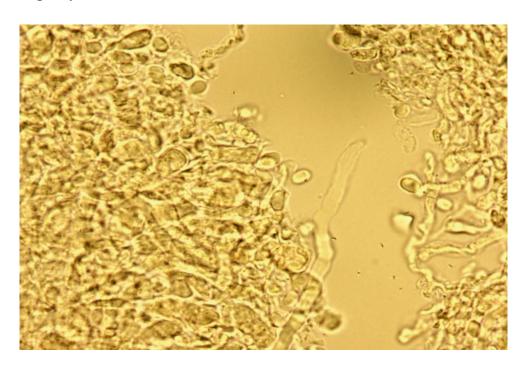
 $(3,4) 3,43 - 4,2 \times 2,8 - 3 \mu m$ 

Q = (1,1) 1,13 - 1,48 (1,5) ; N = 4

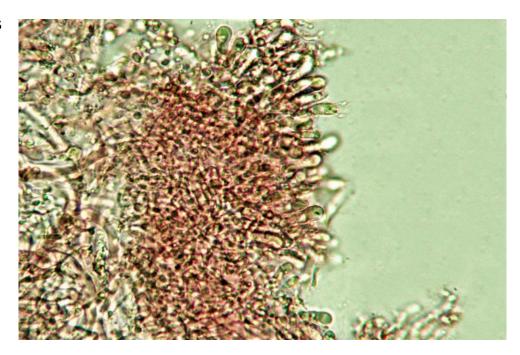
 $Me = 3.9 \times 2.9 \ \mu m$ ; Qe = 1.3

Basides claviformes, 13–16  $\times$  3–4 (5)  $\mu$ m, hyalines ; 4 stérigmates jusqu'à 3  $\mu$ m de long. Cystides absentes.

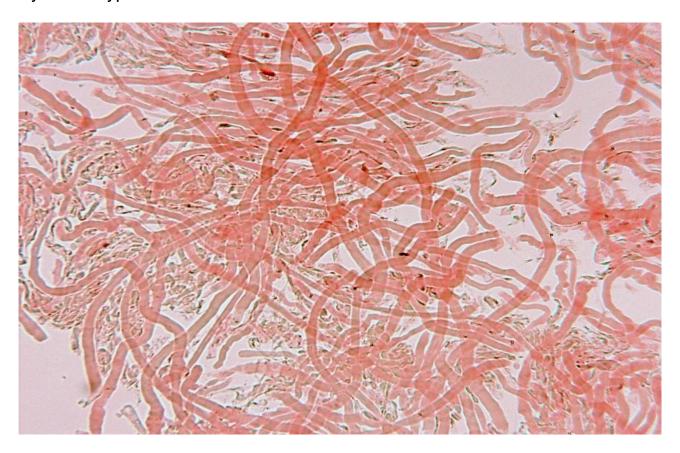
# **Spores**



#### **Basides**



# Système hyphal



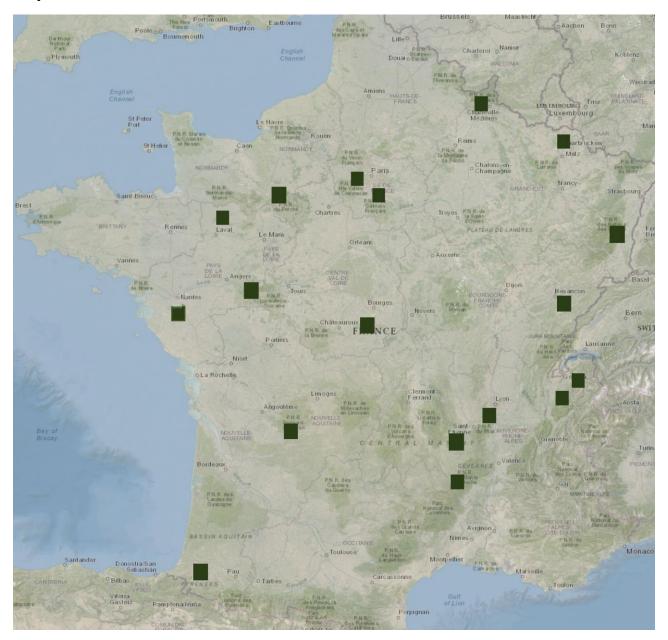


Hyphes incrustées

Rhizomorphes

Comestibilité : cette espèce ne peut pas être considérée comestible par son aspect et sa consistance.

#### Répartition de *Piloderma croceum* :



#### Données de Régis COURTECUISSE issues de l'inventaire national

Fiche (non retouchée) issue de l'inventaire national pour cette espèce. Il est à noter que les données récentes n'ont pas été intégrées pour le moment à ces fiches... Mais cela donne déjà une idée... à compléter.

*Piloderma croceum* J. Eriksson & Hjortstam, *in* J. Eriksson, Hjortstam & Ryvarden, 1980, *Corticiaceae of North Europe* 6, p. 1201 [Basionyme] [Type : Suède]

- = Corticium bicolor Peck, 1873, Bull. Buffalo Soc. Nat. Hist. 1(2), p. 62 ≡ Piloderma bicolor (Peck) Jülich, 1969 ('1968'), Ber. Deutsch. Bot. Ges. 81(9), p. 417
- = Sporotrichum flavissimum Link ≡ Corticium flavissimum (Link) Bresadola, in Bourdot & Galzin, 1928, Hyménomycètes de France, p. 200
- = Sporotrichum croceum Kunze ≡ Corticium croceum (Kunze) Bresadola [non Patouillard]
- Réf.: Trotter [Saccardo] (1925) *Syll. Fung.* 23, p. 512 [Allier, Gallia s.n. Corticium flavissimum]; Bourdot & Galzin (1928) *Hyménomycètes de France*, p. 200 s.n. Corticium flavissimum, 201 s.n. Corticium c.; Corriol et al. (2004) *Bryophytes et champignons en Midi-Pyrénées*, p. 84

III.: BK 181

Rép.: 03; 08 (R. Collot,1996); 09; 24; 25; 43; 49; 53; 55; 61; 64; 68; 73; 77; 78 (R. Hentic, 1988)

Écol. : sur vieux étais de galeries ; sur humus, brindilles et branches très pourries : pin, hêtre, chêne, sous les feuilles, les mousses et les bruyères, particulièrement autour des souches (Bourdot & Galzin) ; surtout conifères (bois pourri) ; Ulex ; Abies ; Betula

Alt.: 50-150; 1000; 1100

Pér.: 9-12

Herb.:

Rem.: il existe une f. *olivaceum* (Parmasto) J. Eriksson & Hjortstam, *in* J. Eriksson, Hjortstam & Ryvarden, 1981, *Corticiaceae of North Europe* 6, p. 1206 [= *Piloderma olivaceum* (Parmasto) Hjortstam, 1984, *Windahlia* 14, p. 25]. S'appellerait *P. fallax* (trouver la publication).

#### Commentaires d'Alain FAVRE (source : MycoflAURA)

69 : Duerne (Rivoire, 2008) ; Larajasse (Rivoire, 1996) ; Saint-Nizier d'Azergues (Boidin, 1947).

73: La Plagne, Tarentaise (Meyer, 1989).

74 : Samoëns (Boidin, 1955).

# Autres synonymes relevés sur le site MYCODB de Rémi PÉAN.

Himantia sulphurea Persoon (1794)

Rhizomorpha corticata Acharius (1806)

Sporotrichum flavissimum Link (1816)

Sporotrichum croceum Kunze (1817)

Athelia citrina Persoon (1818)

Ozonium croceum (Kunze) Persoon (1822)

Alytosporium croceum (Kunze) Link (1824)

Ozonium sulphureum Sommerfeldt (1826)

Sporotrichum fallax Libert (1832)

Corticium bicolor Peck (1873)

Terana bicolor (Peck) Kuntze (1891)

Corticium croceum (Kunze) Bresadola (1897)

Corticium flavissimum (Link) Bresadola (1911), in Bourdot & Galzin

Byssocorticium croceum (Kunze) Bondartsev & Singer (1953)

Athelia bicolor (Peck) Parmasto (1967)

Piloderma bicolor (Peck) Jülich (1969)

Piloderma fallax (Libert) Stalpers (1984)

Nos remerciements s'adressent à Régis Courtecuisse et Alain Favre pour les éléments transmis sur la répartition de l'espèce concernée, ainsi qu'à Rémi Péan pour les données recueillies sur MYCODB.

En conclusion : cette espèce aurait pu passer inaperçue, mais les conditions nous ont amenés, pour satisfaire notre envie de découverte, à retourner ou regarder les branches, souches et autres troncs de plus près.

Finalement, c'est le bon côté des choses. Depuis, d'autres parcelles de pins de Douglas ont été prospectées, notamment en forêt de Chandelais la semaine suivante, en espérant retrouver ce champignon, mais sans résultat. Nul doute que dans nos sorties futures, une attention sera accordée à ces champignons particuliers que sont les « croûtes », partenaires des arbres.

#### Références bibliographiques :

BERNICCHIA, A. & S. P. GORJÓN. 2010. – CORTICIACEAE s.l., Éd. Candusso, p. 553. 907.

Breitenbach, J. & F. Kränzlin. 2000. – *Champignons de Suisse*, Tome 2, Éd. Mykologia, p. 170, n°181.

Mycoflora.

Internet: MYCODB.



Rappel : les cotisations sont à régler ou envoyer au trésorier : Noëli BOURRÉ – 3, La Fortinière d'Erdre - 44440 JOUÉ-sur-ERDRE

#### Vous pouvez nous contacter par messagerie :

Claude BERGER ....... bergerclaude@club-internet.fr
Noëli BOURRÉ ........ noh.bourre@wanadoo.fr
René CHÉREAU...... rene.chereau@orange.fr
Jean DAVID ...... jeannicoledavid@free.fr
Roland GOUY...... amo-secretaire@orange.fr
Gilles MABON..... gilles.mabon@wanadoo.fr
Chantal MAILLARD .... cehelem@hotmail.com
Gilbert OUVRARD ..... gilbert.ouvrard@orange.fr
Marcel ROCHER ...... marcel.rocher3@orange.fr
Raymond SIMON...... raimond.simon@wanadoo.fr

# **Saproamanita vittadinii** (Moretti) Redhead, Vizzini, Drehmel & Contu (2016)

= Amanita vittadinii (Moretti) Vittad. 1826

Récoltée dans le Maine-et-Loire (49)

Denis Pouclet - 1202, route du Pavillon - 44470 Mauves sur Loire denis.pouclet@hotmail.fr

Tout d'abord, il faut dire que cette récolte aurait pu passer inaperçue. C'est en fin de soirée, vers 23 h, le 9 octobre 2019, que je reçois un MMS non signé, accompagné d'une photo de champignon, me demandant de quoi il s'agit. Je comprends assez vite que c'est le pharmacien pour lequel je travaille actuellement à Champtoceaux (49) qui en est l'expéditeur. La photo est de mauvaise qualité sur l'écran du téléphone, sous exposée, mais une impression se dégage, c'est une amanite proche de *strobiliformis* ou d'echinocephala.

Il m'expliquera le lendemain qu'un client de sa mère, également pharmacienne, lui a apporté ces spécimens accompagnés d'autres espèces différentes, parmi lesquelles des « coulemelles », *Macrolepiota sp.* Ces dernières ont été consommées, mais les amanites sont restées de côté, suite à un doute sur leur identification (« Elles sont bizarres ces deux coulemelles! »). Il n'est d'ailleurs pas exclu que quelques amanites aient été mangées aussi.

C'est le surlendemain, soit le vendredi, que je vois enfin les deux spécimens « en chair et en hyphe », quoiqu'un peu défraîchis. L'analyse des caractères macroscopiques et mes quelques souvenirs des deux taxons précédemment cités me dirigent vers une autre espèce, à savoir Saproamanita vittadinii. L'hypothèse sera confirmée suite à l'envoi par mail de photos de meilleure qualité à des mycologues plus avertis (R. Chéreau, G. Ouvrard, P.-A. Moreau).

# Un peu d'histoire

Saproamanita vittadinii est une espèce décrite pour la première fois en 1826 par Giuseppe Moretti sous le binôme Agaricus vittadinii (iconographie en 4º page de couverture), rétablie la même année par Vittadini (lui-même!) dans le genre Amanita. Son épithète fait évidemment référence à Carlo Vittadini, médecin et mycologue italien du XIXème siècle. Elle est actuellement rangée par certains auteurs dans le genre Saproamanita, récemment créé pour regrouper plusieurs amanites saprophytes « archaïques », mais cette classification fait débat.

## Description de l'espèce

#### Macroscopique:

Il s'agit d'une amanite de belle stature, assez robuste, à large chapeau (7,5 à 17 cm de diamètre) blanc crème se salissant avec l'âge, recouvert d'écailles blanches plus ou moins retroussées chez les jeunes exemplaires, évoluant vers des verrues régulièrement disposées, blanc-gris à brunâtres.

La marge est largement appendiculée.



Les lames sont blanches à crème, à arête denticulée.

Le stipe, élancé, robuste (10-16 x 1,5-2,5 cm), un peu radicant, se pare d'un bel anneau en jupette avec roue dentée sur la face inférieure. Il est lisse au-dessus de l'anneau et orné de plusieurs bracelets d'écailles retroussées en dessous. On ne retrouve que très peu de traces de la volve à sa base, seuls quelques flocons écailleux çà et là rappellent son existence.

L'extérieur du carpophore brunit lentement à la manipulation et avec l'âge, mais la chair est blanche, immuable, à odeur et saveur subnulles.

# Microscopique:

Les spores sont ellipsoïdes et mesurent 10-13 x 7,5-10 µm. Elles sont amyloïdes. Les basides présentent de nombreuses boucles à leur base.

#### Répartition et habitat

Il s'agit d'une espèce plutôt thermophile, peu fréquente, poussant en terrains assez lourds, découverts ou peu arborés (par ex. : parcs, prairies amendées).

On ne la retrouve que rarement dans la moitié nord du pays. Un certain nombre de récoltes sont pourtant connues, en particulier dans notre région, dont voici une liste non exhaustive :

- 1979 : à Bouillé-Loretz (79), herbier de Jean Mornand
- 1982 : à Jarzé (49), herbier de Jean Mornand
- 2015 : à La Suze-sur-Sarthe (72), signalée par André Février
- 2018 : à Amnée-en-Champagne (72), signalée par André Février
  - à la Pommeraye (49), par Gérard Davy
  - à Montjean-sur-Loire (49), par Dominique Boumard

#### Comestibilité

C'est un point qui ne trouve pas de réponses claires et définitives. Certains auteurs signalent l'Amanite de Vittadini comme suspecte, d'autres la considèrent comme un très bon comestible peu connu. J'ai pris l'initiative d'en faire cuire un demi-exemplaire assez jeune pour goûter, partant du principe que si certains la donnent comestible, ils ont dû y goûter à plusieurs reprises sans inconvénient notable, et considérant également la possible consommation récente d'exemplaires locaux sans inconvénient non plus (cf. introduction). Sans lui trouver un goût ou une consistance particulièrement intéressants, je n'ai eu aucun problème suite à l'ingestion d'une trentaine de grammes de champignon frais bien cuit. Rappelons toutefois que la prudence demeure la règle, qu'une toxicité à dose plus importante ou chronique reste possible.

# Des précisions sur cette récolte

Les sporophores ont été découverts début octobre 2019 sur la commune de Liré (49), au lieu-dit la Rabotière, dans des prés humides en bordure de Loire, où paissent les vaches à la belle saison.

Ici, c'est un paysage bocager, avec de nombreuses haies arborées qui s'entrecroisent. Je n'ai pas relevé les essences d'arbres présentes, mais *A. vittadinii* n'étant pas une espèce symbiotique, cela ne semble avoir que peu d'importance. Les spécimens étaient dispersés en petits groupes, à une cinquantaine de mètres les uns des autres, de 10 à 20 carpophores à chaque fois, dans des prés contigus. Au total, on pouvait observer pas moins d'une centaine d'exemplaires lors de ma visite le mercredi 16 octobre, la plupart dans un état assez avancé.



M. Bellion, le propriétaire des terres, qui l'a en premier récoltée et apportée chez sa pharmacienne cette année, m'a dit l'observer déjà depuis deux ou trois ans dans ses prés. De plus, il m'a précisé qu'il amendait ses prairies à l'azote chimique « 34.4 ». A noter aussi qu'aucun apport de terre exogène n'a été fait, ce qui aurait pu expliquer une éventuelle colonisation rapide de ses prairies. D'autres taxons sont observables et facilement identifiables dans ces mêmes prés : Volvopluteus gloiocephala, Bolbitius titubans var. vitellinus, Chlorophyllum brunneum, Marasmius oreades, Agaricus campestris, Macrolepiota mastoidea, Panaeolus sp.

#### **Conclusion:**

Cette espèce est une belle trouvaille de par sa rareté. Elle sera sûrement de nouveau au rendez-vous dans les prés de M. Bellion les années à venir et il pourra être intéressant de surveiller sa progression locale.



#### Bibliographie:

Tulloss, R. E. & C. Rodriguez Caycedo: *Amanitaceae.org*: *Amanita vittadinii* [en ligne]. Disponible sur: <a href="http://www.amanitaceae.org/?Amanita+vittadinii">http://www.amanitaceae.org/?Amanita+vittadinii</a>> (consulté le 17/02/2020).

# Répartition d'Amanita caesarea dans l'Ouest depuis 1900

L'oronge, amanite des Césars, dans l'Ouest

(Article collectif)

La plupart des auteurs d'ouvrages sur les champignons considèrent comme spéciales aux régions chaudes de la France certaines espèces qui, selon eux, ne poussent pas au nord de la Loire, notamment l'amanite des Césars.

Dans un livre d'ordre pratique surtout, il est dit à propos des confusions possibles entre l'oronge (un des meilleurs champignons) et la fausse oronge qui est vénéneuse, que les accidents



seraient fréquents si la Loire ne séparait, en quelque sorte, les deux espèces. En effet, la fausse oronge (*Amanita muscaria*) est considérée rare dans la moitié sud de la France, et l'oronge (*Amanita caesarea*), peu commune dans le nord.

Or, ce n'est pas tout à fait exact. Un article paru dans le journal « L'Ouest-Eclair », en date du 6 novembre 1929, relate déjà la présence de l'oronge dans l'ouest de la France.

Ceux qui ont étudié soigneusement la répartition de ce champignon dans nos contrées savent que l'oronge n'est pas exclusivement méridionale et que nous la rencontrons à l'état sporadique, c'est-à-dire à intervalles inégaux plus ou moins éloignés.

Dès 1786, le marquis de Bullion présenta, en nombre, à la Société d'Agriculture de Paris, de superbes échantillons d'oronges qu'il avait récoltées sous des châtaigniers, aux environs de Paris, dans la région de Montlhéry. Plus tard, en 1826, Chevallier la mentionne dans les bois de Fontainebleau, Rambouillet, Meudon, Ville-d'Avray, etc. Elle fut ensuite signalée au nord de Nantes, puis en Normandie par Gillet et, plus récemment près de Rouen. Ce champignon a été rencontré en Anjou, en Mayenne, puis dernièrement aux abords de la ville de Mayenne. En Ille-et-Vilaine, elle fut trouvée au parc des Gayeulles, d'une superficie d'une centaine d'hectares, au nord-est de Rennes, et également dans la forêt de Rennes, la forêt de Teillay, près de Châteaubriant, dans les Côtes-d'Armor, dans la Sarthe, etc.

On a attribué au manque de chaleur et aussi à sa localisation supposée dans les régions méridionales, l'interruption des récoltes dans nos contrées.

Ce n'est pas exact, au moins d'une façon absolue, car, en 1912, par une année froide et pluvieuse, il en fut récolté, à deux reprises, plus de cent exemplaires à Bonnétable, au sud de Mamers, dans la Sarthe.

Cette année, un grand amateur de champignons a ramassé une douzaine de sujets à Bourg-des-Comptes (Ille-et-Vilaine). Ce n'est d'ailleurs pas la première fois que l'oronge est présente dans cette localité. Le docteur Gandon, botaniste, membre de la Société bretonne de Botanique, l'avait déjà ramassée à diverses reprises. Nous ne doutons pas que maintenant, de nouvelles stations seront trouvées au nord de la Loire.



En 1976, année de canicule, deux exemplaires ont été récoltés par Jacques Gouraud, adhérent de l'AMO, dans le bois de Jasson, commune de Brains (44). En 2005, le 20 novembre, il gèle sur l'agglomération nantaise, après un été chaud et sec. Quatre jours plus tard, Monsieur Rémi Perrier contacte notre association après avoir trouvé une oronge à Orvault (44), espèce confirmée par Chantal Maillard de l'AMO (voir l'article dans les Cahiers Mycologiques Nantais de 2006). Viendront d'autres cueillettes régulières : sur le chemin de halage du canal de Nantes à Brest, vers Nortsur-Erdre (44), au bord des rives de l'Erdre, par Jean David, autre membre de notre association, ainsi que par Gilbert Ouvrard, en forêt d'Ancenis (44).

Enfin, nos amis de la section de Cholet, avec plusieurs récoltes conséquentes depuis quatre ans, ont découvert un véritable gisement en

Vendée, à Sainte-Gemme-la-Plaine. L'année 2019 restera dans les annales de la mycologie vendéenne. En effet, bien qu'il n'y ait que très peu de calcaire dans ce département, la météo caniculaire de l'été, puis les pluies du mois d'août, ont provoqué une importante pousse d'*Amanita caesarea* en tout début de saison. Les pluies de l'automne donnèrent les plus grosses récoltes (plusieurs centaines d'exemplaires) qui se sont prolongées jusqu'à la minovembre. Cette année est donc exceptionnelle, tant en quantité qu'en durée, pour les forêts du Sud-Vendée.



Les modifications climatiques, avec le réchauffement, ne sont pas la preuve que la chaleur soit nécessaire pour le déclenchement des poussées ; parfois oui, parfois non, le champignon reste un mystère.

# Risque de confusion

Il faut mettre en garde les amateurs, parfois imprudents, contre les dangers que présente la confusion entre une espèce comestible délicate, l'oronge ou « mets des dieux » (*Amanita caesarea*), et une espèce toxique, la fausse oronge ou amanite tue-mouches (*Amanita muscaria*), l'un des plus beaux champignons.

On peut toujours distinguer ces deux espèces, en se référant à leurs caractères macroscopiques.

L'oronge adulte possède un chapeau orange vif uniforme, habituellement sans flocons blancs ou jaunes, des lames, un pied et un anneau jaunes, ainsi qu'une volve blanche. À l'état jeune, l'amanite est enveloppée dans son sac blanc (volve), comme le blanc et le jaune de l'œuf dans la coquille. Lors du développement, le champignon brise la volve qui reste fixée à la base du pied (rarement, des plaques blanches peuvent subsister sur le chapeau).

La fausse oronge ou amanite tue-mouches présente le plus souvent de nombreux flocons blancs ou jaunes (parfois grisâtres) sur son chapeau rouge vermillon ou rouge orangé, mais qui peuvent plus ou moins disparaître. Les lames, le pied et l'anneau sont blancs. Il n'y a pas de volve membraneuse à la base du pied, mais un bulbe recouvert de bourrelets écailleux, blancs ou jaunes. Il existe aussi une variété (var. *aureola*) sans flocons ou presque sur le chapeau.



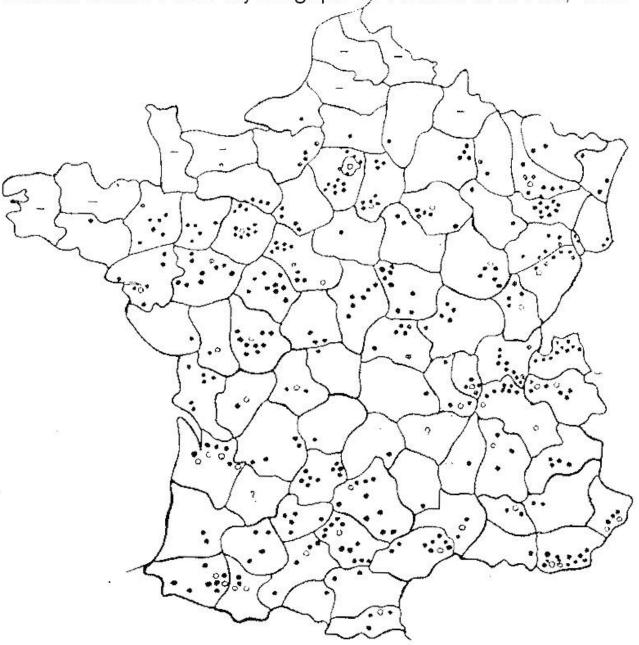
#### La toxicité de l'amanite tue-mouches

L'amanite tue-mouches contient des alcaloïdes, la muscarine, le muscimole et l'acide iboténique, qui rendent le champignon toxique. Cela s'apparente alors à une drogue. Après la consommation de ce champignon, on se retrouve dans un état se rapprochant de celui de l'ébriété, qui se prolonge par une « descente » déprimante, alternant hallucinations et délires hilarants, avant de sombrer dans le sommeil.

L'amanite tue-mouches n'est pas mortelle, toutefois les effets toxiques et hallucinogènes peuvent être variables d'une personne à l'autre et d'un champignon à l'autre, mais toujours avec des risques graves pour la santé, notamment mentale.

Si vous n'êtes pas sûr de la comestibilité de votre cueillette, demandez toujours l'avis d'un pharmacien ou consultez une association mycologique.

Bulletin de la Société Mycologique de France. T. LXXIV, 1958



Répartition d'Amanita caesarea en France par M.M.Kraft

#### Sources:

- Archives Internet.
- Bulletin de la Société Mycologique de France T. LXXIV, 1958, p. 197.
- Cahiers Mycologiques Nantais, 2006, p. 9-10.
- Journal L'Ouest-Eclair, 1929, article de M. Lucien DANIEL, Professeur à la Faculté des Sciences de Rennes.

Photos: Cécile SOUDRY.

# Une espèce tricholomoïde énigmatique suite et fin

Philippe LARUE – 227 A, rue du Maréchal-de-Rieux, 44150 Ancenis larue.philippe2@wanadoo.fr

<u>Résumé</u>: l'auteur revient sur l'étude des champignons tricholomoïdes qui ont fait l'objet d'un article dans l'édition 2019 des Cahiers Mycologiques Nantais.



Tricholomopsis alborufescens - Octobre 2018

Dans l'édition 2019 de nos Cahiers mycologiques nantais, nous vous présentions deux récoltes non identifiées de champignons tricholomoïdes. Pour rappel, après avoir cherché dans divers genres, les caractères microscopiques observés sur une seconde récolte nous ont orientés vers le genre *Tricholomopsis*, sans pouvoir conclure quant au nom de l'espèce.

Un échantillon de cette seconde récolte fut envoyé à Mycoseq, le service de séquençage développé par la Société Mycologique de France, en collaboration avec le CEFE (Centre d'écologie fonctionnelle et évolutive, université Montpellier 2). Les résultats nous parvenaient peu de temps après la publication de notre article, levant le voile sur cet « énigmatique tricholome ». D'une part, l'analyse du séquençage confirmait le genre

*Tricholomopsis*, et d'autre part, l'espèce séquencée semblait différente de toutes celles répertoriées dans leur base de données et peut-être inédite.

S'ensuivit un long travail de recherche et de lecture de publications sur les *Tricholomopsis* européens, puis de rédaction, avec l'aide précieuse de messieurs François Valade (SMF) et Guillaume Eyssartier, travail qui a abouti à la publication dans l'édition 2020 du Bulletin de la SMF d'une nouvelle espèce : *Tricholomopsis alborufescens*.

Comme un heureux hasard, au moment d'achever cet article, Guillaume Eyssartier nous fit part d'une récolte antérieure (2014) de Daniel Réaudin (Société mycologique des Côtes-d'Armor), à Pleumeur-Bodou, sous pins maritimes, dont seule subsiste la photo ci-dessous. Nous pensons qu'il s'agit probablement aussi de *T. alborufescens*, il est malheureusement impossible de le certifier, mais la station est connue et nous attendons patiemment une nouvelle récolte pour le confirmer.



Récolte de Daniel Réaudin, Pleumeur-Bodou 2014



# Les plantes toxiques - XVIII

Alain DUVAL – 40, rue de la Razée – 44115 BASSE-GOULAINE leon.duval@free.fr

## Les CUCURBITACÉES

C'est la famille de la courge, de la courgette, du melon, du concombre. Les cucurbitacées, 120 genres, un millier d'espèces, surtout présentes dans les régions chaudes, quelques espèces semi-désertiques. Famille faiblement répartie en Australie et dans les régions tempérées.

Étymologie voir *cucurbita*, nom latin de la gourde.

Cucurbita: genre très polymorphe, environ 25 espèces.

Origine: Amérique centrale et du Sud, répandu en culture dans le reste du monde.



Photo Alain Duval

Utilisation : plantes alimentaires dont concombres, courges, melons ; non alimentaires dont gourdes, éponges végétales, fruits décoratifs et autres objets utilitaires.

Ce sont des plantes herbacées annuelles ou vivaces, à tige rampante ou grimpante par des vrilles simples ou ramifiées, s'enroulant dans un sens puis dans l'autre. Les fleurs, régulières, sont unisexuées, jaunes, jaune orangé, jaune pâle; les fleurs mâles et les fleurs femelles sont portées par le même pied (monoïques), ou plus rarement par des pieds différents (Bryone dioïque).

Des substances amères, cytotoxiques, appelées cucurbitacines, responsables du goût désagréable des fruits et d'une action purgative drastique au niveau intestinal, sont répandues chez les membres de la famille. Beaucoup des espèces comestibles existent sous les deux formes, amères et non comestibles ou non amères et comestibles.

Après l'ingestion : douleurs digestives, nausées, vomissements, diarrhée parfois sanglante, voire déshydratation sévère nécessitant une hospitalisation. Ces substances persistantes à la cuisson, sont naturellement fabriquées par les courges sauvages pour repousser les insectes prédateurs (chenilles...).

#### Formes alimentaires

Genre	Espèce	Types de fruits	
Cucurbita	moschata	Courge longue de Nice, butternut, musquée de Provence	
	maxima	Giraumon, potimarron, potiron	
	реро	Courgette, pâtisson, citrouille, courge spaghetti	
	ficifolia	Courge de Siam	
Cucumis	melo	Melon	
	sativus	Concombre, cornichon	
Citrullus	lanatus	Pastèque ou melon d'eau, gigérine	

Formes non alimentaires (coloquintes)

Genre	Espèce	Types de fruits
Cucurbita	pepo subsp. pepo	Rond à peau lisse, sphérique, globulaire ou ovoïde, à écorce lisse ou verruqueuse, chair orange ou jaune
Cucurbita	pepo subsp. texana (Scheele) Filov	Ovoïde à peau lisse, en forme d'œuf ou de poire, chair blanche à verdâtre
Cucurbita	pepo subsp. fraterna (Bailey) Andres	Formes sauvages uniquement, sphériques, chair jaune
Luffa	cylindrica	Le squelette séché du fruit est utilisé comme éponge végétale
Lagenaria	ssp.	Courge d'ornement, courge bouteille, amphore cougourde
Lagenaria	siceraria	Calebasses

Coloquintes : nom vernaculaire ou commercial ambigu qui peut désigner, en France, plusieurs espèces différentes de cucurbitacées.

Plusieurs appels aux centres antipoison (CAP) français ont fait mention d'une confusion entre courges comestibles et coloquintes non comestibles, lors de l'achat en supermarché ou sur les marchés. Par ailleurs, des consommateurs ont rapporté des défauts d'étiquetage de variétés non comestibles dans différents supermarchés.

Les variétés comestibles sont souvent mélangées avec les variétés décoratives, les coloquintes sont prises pour des petites variétés comestibles et se trouvent dans l'étalage des cucurbitacées.

Les courges amères ne doivent pas être consommées.

C'est le cas de certaines courges alimentaires cultivées dans le potager familial, qui deviennent impropres à la consommation à la suite d'hybridations sauvages. Ce phénomène se produit lorsque cohabitent des variétés amères et des variétés comestibles dans un même potager ou dans des potagers voisins et que les graines sont récoltées et semées d'année en année.

Intoxications enregistrées par les centres antipoison, de 2012 à 2016 : 353 personnes avaient présenté des symptômes, principalement digestifs, ou au minima une amertume buccale, 4 % des cas avaient présenté des symptômes prononcés ou prolongés. Enfin, parmi les cas dont le mode d'approvisionnement était connu, la courge amère était issue du potager familial pour 54 % d'entre eux, elle avait été achetée dans le commerce pour les 46 %

Cucurbitacées sauvages françaises.

restant.

Concombre d'âne ou momordique, Echallium elaterium.

Plante vivace à l'état sauvage sur terrain enrichi, décombres, Midi de la France et littoral Atlantique.

Tiges plus ou moins rampantes, hérissées de poils raides s'étalant sur le sol. Feuilles velues, épaisses, triangulaires, à bord sinueux. Fleurs mâles et femelles distinctes sur le même pied (monoïques). Fruits ayant l'aspect de cornichons, mais hérissés de poils raides, verts; à maturité, ils se détachent du pédoncule de façon brutale et explosent en expulsant la pulpe et les



**ECBALLIUM ELATERIUM** 

graines à plusieurs mètres alentour.

Toxicité : présence de cucurbitacines ; troubles digestifs, mais aussi nerveux, potentiellement mortels.

• **Coloquinte** ou chicotin, coloquinte vraie ou coloquinte officinale, *Citrullus colocynthis*, origine Afrique.

Plante vivace en région méditerranéenne.

Tige couchée ou grimpante par des vrilles. Fruits : baies cortiquées caractéristiques nommées péponides, sphériques, de la taille d'une orange, à la surface lisse, vert-jaune (maturité automne).

Cultivée en Afrique du Nord et en Inde pour ses propriétés médicinales.

Bryone, navet du diable, Bryonia dioica.

Plante en forme de liane, vivace des haies, bords des champs, jardins, décombres, munie de vrilles opposées aux feuilles,

décombres, munie de vrilles opposées aux feuilles, s'accrochant sur la végétation environnante. Feuilles caduques, vert moyen, poilues et rugueuses au toucher, 5-7 lobes, et à nervation palmée. Fleurs discrètes, jaune verdâtre, plante dioïque, avec des pieds mâles et femelles différents. Fruits : petites baies de la taille d'une groseille, d'un rouge mat (septembre-octobre). Racine grise, charnue, cylindrique (d'où son nom de navet du diable), odeur nauséabonde.

Toute la plante est toxique par la présence de cucurbitacines, mais particulièrement la racine et les fruits. Le suc de la racine fraîche sur la peau provoque rougeurs, irritations, vésicules. Symptômes digestifs pouvant aller jusqu'à des convulsions, de l'hypothermie, voire un coma.



Autre bryone, bryone blanche, ou bryone noire en référence à la couleur des fruits, *Bryonia alba*, présente en France, Suisse. Fleurs monoïques (fleurs distinctes mâles et femelles, mais portées par un même individu). Fruits : baies noires.

Toxicité similaire à la bryone dioïque.

Selon une étude sur 1159 confusions entre plantes toxiques et comestibles recensées par les centres antipoison de 2012 à 2018, celles entre courges amères (coloquintes) et courges comestibles représentaient la troisième confusion la plus fréquente (8,5 % du total), après celles entre plantes à bulbes toxiques et plantes à bulbes comestibles, comme les oignons, l'ail ou l'échalote (12 %) et la confusion entre marron d'Inde et châtaignes (11 %).

#### Bibliographie:

Botanique 7<sup>e</sup> édition, 1983 – Masson.

Guide des plantes toxiques et allergisantes, 2011 – Belin.

La Nature, Vol. 4, 1981 - Hachette.

Le Bon Jardinier, 153<sup>e</sup> édition, 1992 – La Nature Rustique.

Le Jardin potager, 2004 – Encyclopédie Truffaut.

Les Plantes à fleurs, 306 familles de la flore mondiale, 1996 – Nathan.

Les 4 saisons, Hors-série n° 20, année 2020 – Terre vivante.org.

Sites web: lexpresse.fr/actualité attention aux courges amères...

anses.fr attention aux courges amères!

# Récoltes intéressantes en 2019

Nous relatons dans cette rubrique les espèces qui, au cours de l'année, ont provoqué l'étonnement en raison de leur rareté, leur forme, leur abondance, leur écologie, leur apparition hors saison, ou toute autre bizarrerie. Cette rubrique est ouverte à tous.

#### Abréviations:

dét. = déterminateur ; leg. = récolteur ; ph. = photo.

Ico = iconographie; MEN = Maille Elémentaire Nationale; MER = Maille Elémentaire Régionale (MEN divisée par 16).

(RC) René Chéreau – (JD) Jean David – (PL) Philippe LARUE – (CM) Chantal Maillard – (JLM) Jean-Louis Maillard – (GO) Gilbert OUVRARD – (PR) Pascal RIBOLLET.

#### **Bibliographie:**

BERNICCHIA, A. & GORJÓN, S.P., 2010 – *Corticiaceae s.l.* – Fungi europaei 12, Candusso Edizioni. BSMF – *Bulletin de la Société Mycologique de France*.

DM H-S: BON M., 1993 – Flore Mycologique d'Europe – Documents Mycologiques mémoire Hors-Série n° 3, Lepiotaceae, Lille.

DM (Documents Mycologiques - Lille).

FuNo: KNUDSEN H. & VESTERHOLT J., 2008 – Funga Nordica (agaricoid, boletoid and cyphelloid genera), Nordsvamp, Copenhagen.

GEPR: EYSSARTIER G. & ROUX P., 2017 – Le Guide des Champignons France et Europe, Belin. POULAIN, M., MEYER M. & BOZONNET J., 2011 – Les Myxomycètes – FMBDS.

### Willkommlangea reticulata (Alb. & Schwein.) Kuntze 1891

(PR) (Ph. PR) (POULAIN, M., MEYER M. & BOZONNET: 180)





Sporocarpes sessiles formant des plasmodes tubulaires de 0,4 mm de diamètre, au péridium brun cuivré, à reflets rougeâtres plus ou moins marqués, zébré de jaune car laissant transparaître le capillitium. Les plasmodes forment sur le support un réseau de mailles peu serrées qui peut couvrir quelques centimètres carrés.

Capillitium de type badhamioïde, fait de plaques calcaires crème, disposées transversalement, et de filaments épineux. Spores rondes, brun clair, d'un diamètre de 8-11 µm.

Habitat : sur bois mort. Notre récolte : le 3 janvier 2019 sur le tronc cortiqué d'un feuillu, en contrebas du parc de la Gobinière (Orvault, 44).

Cette espèce est mentionnée dans l'ouest du département : René LE GOFF en signale cinq récoltes, dont trois au Calvaire de Pontchâteau (en 2016, 2017 et 2018). Elle est facile à reconnaître sur le terrain grâce au maillage qu'elle forme sur le support. Deux autres myxomycètes *Hemitrichia serpula* et *Perichaena vermicularis*, peuvent également former des mailles, mais leur réseau est plus serré et les couleurs sont différentes.

Merci à René LE GOFF pour avoir partagé les données de sa base sur les myxomycètes.

## Helicobasidium longisporum Wakefield 1917

(PR) (Ph. PR) (BSMF 117 (1), 2001: 21-28 - Fiche de Patrick TANCHAUD sur www.mycocharentes.fr)

Basidiomes entièrement résupinés, crème puis roses à violacé plus ou moins foncé à maturité, épais de 1-2 mm, de consistance molle et ouateuse, fonçant au toucher ; marge blanchâtre.







Basides cloisonnées, recourbées et pourvues de 4 longs stérigmates. Spores 13-23 (27)  $\times$  4,5-7,5  $\mu$ m, hyalines, lisses, de forme assez variable, le plus souvent en forme de pépin ou d'aubergine, étirées et fréquemment courbées à une extrémité.

Habitat : sur bois mort de feuillu. Notre récolte : le 28 mars 2019 sur le tronc décortiqué d'un saule, en zone marécageuse à proximité de l'Erdre, au lieu-dit l'Etang Hervé (Carquefou, 44).

C'est apparemment la première récolte dans le département de ce rare Hétérobasidiomycète dont la distribution serait plutôt tropicale à subtropicale. Sur le terrain sa couleur rose mêlée de violet est frappante, *Helicobasidium brebissonii* est une espèce sosie, signalée comme étant plus commune. Les spores de cette dernière sont cependant plus courtes et de forme plus régulière que celles de *Helicobasidium longisporum*.

## Scytinostroma hemidichophyticum Pouzar 1966

(PR) (Ph. PR) (BERNICCHIA-GORJÓN: 589)

Carpophore entièrement adhérent au substrat, ne formant jamais de chapeau, pouvant couvrir plusieurs décimètres carrés, épais de 1 à 2,5 mm, ferme et résistant. Hyménium beige, alutacé ou isabelle, parfois très pâle ou, au contraire, plus foncé avec des tons orangé vif ; surface hyméniale lisse, couverte d'une pruine blanchâtre qui disparaît au moindre contact. Chair concolore, à forte odeur rappelant la naphtaline et qui suffit parfois à indiquer la présence du champignon sur le terrain. La microscopie montre des spores rondes ou bien largement elliptiques, lisses, amyloïdes, mesurant 5-7 x 4-5,5 µm. Basides clavées, tétrasporées, mesurant 38-60 x 5-6 µm. Présence de gloeocystides étroitement cylindriques (30-90 x 3-5 µm) et de dichohyphidies bifurquées au sommet.



Habitat : colonise la surface infère des branches ou des troncs de divers feuillus, le plus souvent encore cortiqués, en milieu humide.

Cette espèce est récoltée dans le département de manière peu fréquente mais régulière, par exemple sur tronc couché de feuillu au bord du lac de Grand-Lieu, au lieu-dit l'Etier (Saint-Aignan-de-Grandlieu), ou sur bois décortiqué d'un saule au golf de Nantes (Vigneux-de-Bretagne), le 20/12/2017.

Du nom ou de l'odeur, on ne sait ce qui frappe le plus chez cette espèce. Le nom de genre est composé de *scytino* (cuir) et de *stroma* (couverture) : il rassemble donc des espèces d'aspect alutacé. *Hemidichophyticum* fait référence à la microscopie, par la présence d'hyphes ramifiées (dichohyphidies) dont les extrémités se divisent en deux (*hemi*). Concernant l'odeur, c'est à celle de la naphtaline qu'on la compare le plus souvent, mais elle semble également pouvoir être rapprochée de certains produits anciennement utilisés en taxidermie, comme la créosote. Une récente étude allemande menée sur *Scytinostroma portentosum*, une espèce américaine qui possède une odeur identique, a d'ailleurs montré que le champignon ne contenait pas de naphtalène (le composé chimique de la naphtaline).

**Illosporiopsis christiansenii** (B. L. Brady & D. Hawksw.) D. Hawksw. (2001) (PL) (Ph. PL) (Fiche Association Française de Lichenologie sur *www.afl-lichenologie.fr*)

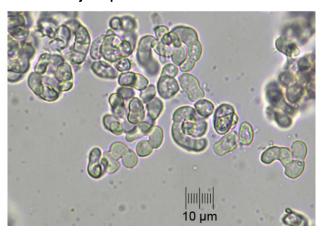
Si vous regardez attentivement des branches envahies de lichens, vous découvrirez peut-être des minuscules masses roses se développant sur le lichen. Il s'agit de l'anamorphe (forme asexuée) d'un champignon ascomycète lichénicole non lichénisé.



Ce champignon parasite divers lichens, en particulier du genre *Physcia* (?) et *Xanthoria*. Trouvé le 17 mars 2019, à Ancenis, dans un jardin privé, sur une branchette d'érable sycomore (*Acer pseudoplatanus*), notre champignon parasitait *Physcia tenella*, lichen très commun. Il se présente sous la forme de petites masses roses, granuleuses, mesurant jusqu'à 2 mm.

Au microscope, nous observons des conidies dont la forme, en chapelets hélicoïdaux, évoque des déjections de ver de terre (turricules).

Ce caractère microscopique permet de le distinguer de deux autres espèces parasites de lichen, anamorphes de basidiomycètes : Marchandiobasidium corallinum et Marchandiobasidium aurantiacum.



Illosporiopsis christiansenii est probablement fréquent, signalé sur tout le territoire français, mais peu observé sans doute du fait de sa petite taille.

## Psathyrella vinosofulva P. D. Orton (2008)

(PL) (Ph. PL) (GEPR 928 - FuNo 590)



Chapeau jusqu'à 3 cm, convexe, marge striée, brun chocolat à brun-rouge vineux, hygrophane, devenant ocre orangé depuis le centre en séchant, abondamment garni de flocons blancs dans la jeunesse. Lames adnées, brun-pourpre sombre, à arête blanchâtre. Le pied est blanc brunâtre, à base parfois brun rougeâtre, entièrement couvert de méchules blanches. Au microscope, on observe l'absence de boucles, la présence de pleurocystides utriformes à lagéniformes et de cheilocystides de formes similaires, nombreuses et mêlées à des poils en massues. Les spores sont elliptiques avec un pore germinatif net, mesurant (10,8) 11,1-12,1 (12,5) × (6,3) 6,5-7,3 (7,4) μm.

Habitat : récoltée le 27 octobre 2019 à Ancenis (44) sur l'île Mouchet, sur sol riche, parmi des débris ligneux, sous feuillus, chênes et frênes têtards, en bordure de pâturages.

Il s'agit semble-t-il de la première récolte en Loire-Atlantique de cette rare psathyrelle qui est probablement passée inaperçue jusqu'à ce jour. Signalons une autre récolte de Pascal Ribollet en 2015 à Barcelone (Espagne), répertoriée sur le site MycoDB.

### Echinoderma asperum (Pers. : Fr.) Bon 1991

= Echinoderma acutesquamosum (Weinmann : Fr.) Bon

(JD) (Ph. GO)





Ce champignon toxique, n'est pas d'une rencontre très courante dans notre région. Il est apparu deux années de suite, fin août et début septembre, en groupes de nombreux spécimens, dans un carré potager régulièrement abondé de paillis de chanvre et de fertilisant. Ceci semble confirmer son appétence naturelle pour les milieux nitrophiles.

Il fut décrit pour la première fois au XIXème siècle par PERSOON, et aussi par WEINMANN en 1824, puis LASCH en 1828. Après plusieurs changements d'appellation, il est maintenant presque universellement accepté, dans les publications, comme *Echinoderma asperum*.

Le chapeau conique à irrégulier, mamelonné, moyennement charnu, peut atteindre 10 à 12 cm et est couvert d'écailles, surtout pointues au centre, et de forme quasiment pyramidale sur le reste du chapeau. Ces verrues, brunes sur un fond beige ocre, se détachent facilement et sont dites « labiles ».

Les lames sont blanches, très serrées, souvent fourchues au bord du chapeau et à arête veloutée. Elles sont protégées d'une armille concolore, longtemps persistante.

Le stipe de 10 x 1-2 cm, pelucheux, garni de fibrilles beiges, légèrement bulbeux, porte un anneau membraneux ample, fréquemment bordé de brun et garni de flocons écailleux.

Odeur bien marquée de scléroderme ou de *Lepiota cristata*.

## Leucocybe houghtonii (W. Phillips) Halama & Pencakowski

(PR) (Ph. PR) (CETTO: 2373 - GEPR: 552)

Chapeau d'un diamètre de 3-5 cm, mince, d'abord plan puis déprimé, crème avec une nuance rose saumon, blanchissant par places à la dessiccation, glabre, marge un peu ondulée, striolée et légèrement enroulée. Lames espacées, plutôt minces, arquées décurrentes, rose saumon devenant plus intense à la dessiccation. Pied mesurant 5-8  $\times$  0,3-0,6 cm, crème, pruineux, feutré à la base, élargi vers le sommet. Chair pâle, fibreuse dans le pied, à faible odeur de feuille de tomate qui se renforce au séchage pour disparaître sur les exemplaires tout à fait déshydratés. Spores hyalines, lisses, mesurant 6-8,5  $\times$  3,5-4  $\mu$ m, irrégulièrement elliptiques et souvent plus étroites vers l'apicule.



Récolté le 8 décembre 2019 dans la vallée du Cens (Le Pont du Cens, Nantes) : une vingtaine d'exemplaires croissant en petits groupes serrés sur des rameaux morts de Seguoia sempervirens.

## **Meottomyces dissimulans** (Berkeley & Broome) Vizzini (2008)

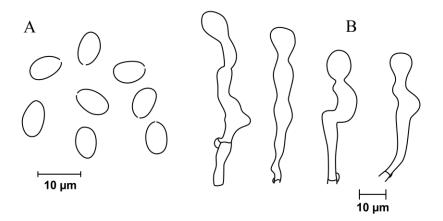
(PL) (Ph. PL) (GEPR 876 – fiche de Patrick Tanchaud sur www.mycocharentes.fr)

Chapeau 1-4 cm, convexe à plan convexe, marge striée, visqueux, couvert d'une pellicule gélatineuse séparable; brun-beige olivâtre uniformément ou plus pâle vers la marge, hygrophane, pâlissant en séchant. Les plus jeunes ont un chapeau plus sombre avec la marge garnie de flocons blancs. Lames adnées, subdécurrentes, d'abord crème grisâtre puis brunâtres, arête blanche et denticulée. Pied jusqu'à 5 cm, d'abord plein, puis creux avec l'âge, beige, couvert de fibrilles blanches, anneau fragile. La chair est brunâtre, de consistance relativement molle et aqueuse, à saveur douce et odeur insignifiante.



Sporée brun olivâtre. Spores (A) (7,1) 7,2 - 8,5 (8,7) × (4,5) 4,9 - 5,5 (5,6) µm, elliptiques à subréniformes, à pore germinatif peu visible. Cheilocystides (B) nombreuses à sommet élargi, de forme irrégulière, renflées par endroits, parfois flexueuses.

Cette espèce pousse sous feuillus, en particulier sous *Populus* ou *Fraxinus*, et apprécie les terrains humides. Nos spécimens ont été récoltés le 16 novembre 2019, dans une prairie, ancienne peupleraie, bordée par la rivière du Hâvre à Oudon (44). Ils poussaient en troupe sur un mélange de débris herbeux et ligneux pourrissants.



L'espèce est déconcertante au premier abord, elle en déroutera plus d'un tant elle dissimule bien son genre, ce qui lui a valu son nom *dissimulans*.

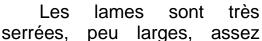
Sa place dans la classification fut d'ailleurs longtemps problématique et incertaine : d'abord nommée *Agaricus dissimulans* Berkeley & Broome (1882), elle passera par plusieurs genres tels que *Pholiota*, *Collybia*, *Psathyrella*, *Phaeogalera*, *Hemipholiota*, *Galerina*, avant d'être rangée, depuis 2008, dans le genre *Meottomyces* en compagnie de deux autres espèces non européennes : *M. mutans* et *M. striatulus*.

Indiquée comme peu courante ou rare dans la littérature, on compte cinq récoltes dans le Maine-et-Loire selon le site internet MycoDB, une seule répertoriée dans nos inventaires de Loire-Atlantique à La Baule.

### Calocybe hypoxantha var. occidentalis M. Bon, 1988

(GO) (leg. Jérémy Rocher) (Ph. PR) (Cahiers Mycologiques Nantais n° 19, juin 2007 – M. Bon, 1988, DM 74 : 62-63).

Chapeau charnu, 5-10 cm de diamètre, très ferme, planconvexe puis convexe étalé; cuticule glabre à viscidule, mais non visqueuse; couleur blanchâtre avec des reflets mauves est souvent masquée par les fins débris de terre et d'aiguilles agglutinés sur son chapeau qu'il faut parfois laver pour pouvoir l'observer. La marge d'abord incurvée, puis nettement mais brièvement enroulée, est lisse, duveteuse, lavée de mauve pâle fugace sur le pourtour.





minces, émarginées, d'un beau jaune vif à jaune d'or, avec l'arête concolore, pouvant brunir légèrement au toucher.

Pied 5-8 × 2-4 cm, plein, ferme, trapu, court, blanc sale avec reflets mauve pâle, brunissant à la manipulation, pruineux-duveteux, souvent maculé de sable.

Chair épaisse, très ferme, blanchâtre, odeur farineuse à fongique, mêlée de relents raphanoïdes.

Espèce facile à identifier avec ses lames jaune soufre à jaune doré ; par contre sa découverte n'est pas évidente car le champignon pousse de façon semi-hypogée, sur sol sableux recouvert d'une épaisse litière d'aiguilles de *Cupressus* ; en sortant du sol, le carpophore soulève le sable en formant des petits monticules qui masquent le champignon sous la couche d'humus.

Habitat et récolte : un exemplaire récolté par Jérémy Rocher, le 24 novembre 2019, La Barre-de-Monts (85), lieu-dit La Parée Grollier (MEN 1125C), sous *Cupressus*, à la limite de la dune et de la forêt dunaire. Le même jour, à peu de distance, Thierry Baron en a également découvert deux exemplaires.

Calocybe hypoxantha var. occidentalis, est un nouveau taxon créé en 1988 par Marcel Bon (DM 74); il a désigné comme Typus la récolte en Presqu'île de Pen-Bron, sous *Cupressus macrocarpa* et *Pinus pinaster*, dans la propriété de M. Le Tourmelin, le 8 novembre 1981, leg. Chéné et Boiffard.

Diffère du type par ses cheilocystides nulles ou subnulles, son odeur farineuse assez forte et sa chair peu ou non noircissante.

Consiglio & Vizzini, *Rivista di Micologia*, anno LVII – n° 4, 2014, considèrent cette espèce comme synonyme de *Calocybe buxea* var. *hypoxantha*.

Ce champignon semble peu commun chez nous, mais peut-être moins rare qu'on ne pense, car il est souvent dissimulé sous les aiguilles et peut de ce fait échapper au regard. Il est signalé être assez fréquent sur les dunes du littoral atlantique ou de la Manche.

À rechercher dans son habitat bien spécifique (milieu sableux et sous cyprès). Il a été récolté, puis retrouvé, début 2007, commune de Mesquer-Quimiac (44) (Cahiers Nantais n°19), puis le 26 janvier 2017 (photo cidessus), commune de Saint-Brevin-les-Pins (44).

## Chamaemyces pseudocastaneus (Bon & Boiffard) Contu, 1990

**= Chamaemyces fracidus var. pseudocastaneus** Bon & Boiffard, 1974

(GO) (Ph. GO) (Bull. SMF 90: 303 – Bull. SMF 115 (4): 462 – BON DM HS n° 3: 83).



Chapeau convexe, puis convexe-plan, de 4 à 5 cm de diamètre ; couleur brunâtre, peau de chamois, brun-fauve à fauve ochracé brunâtre ; marge excédante, droite, cuticule mate, en partie disparue, déchirée par les fortes

pluies des jours passés, gercée par endroits, laissant paraître une chair blanche.

Lames blanchâtres, larges, ventrues, avec de nombreuses lamellules, assez épaisses, moyennement serrées, adnées-émarginées ; arête régulière, concolore.

Stipe 30-40 x 6-8 mm, flexueux, plein, subégal, un peu fusiforme, à base courbe, fibreux, lisse sous les lames, de couleur blanche ; la partie inférieure légèrement ponctuée de brunâtre forme comme une armille jusqu'à une zone annulaire en relief, soulignée de brun-roux, positionnée dans le tiers supérieur ; nous notons également sur notre exemplaire une totale absence de gouttelettes. Chair blanche à odeur acide, un peu de scléroderme, saveur faible à nulle.

Sporée blanche.

Spores 4,5-5 × 3,5-4 µm, hyalines, non amyloïdes; basides tétrasporiques, pleurocystides lagéniformes assez nombreuses 55-65 × 13-15 µm; cheilocystides comme ci-dessus 50-65 × 13-16 µm; cuticule hyméniforme à hyphes piriformes, clavées, absence de dermatocystides, boucles présentes.

Habitat et récolte : 1 exemplaire, dans le sable de la dune grise, parmi les oyats et autres rares végétaux, le 24 novembre 2019, La Barre-de-Monts (85), lieu-dit La Parée Grollier (MEN 1125C).

#### Commentaires:

Chamaemyces fracidus, bien que peu commun est largement répandu sur le territoire, il est signalé dans une vingtaine de départements.

Nous avons noté seulement 2 récoltes dans notre région et, curieusement dans cette même forêt, qui ont été assimilées à *Chamaemyces fracidus* type :

- le 8 mai 1991, La Barre-de-Monts (85) (MEN 1125C), sur sol sablonneux, dunes boisées, au bord d'une allée, sous pins maritimes (2 exemplaires),
- le 23 novembre 2008, mêmes lieux et même biotope (2 exemplaires).

Notre champignon, que nous identifions *Chamaemyces fracidus* var. *pseudocastaneus* est beaucoup <u>plus rare</u> et ne serait présent que sur le littoral, (des récoltes ont été notées dans les départements suivants : 17, 38, 40, 49, 56, 85).

#### Dans la littérature nous relevons :

- une seule récolte signalée en forêt d'Olonne (85), le 3 novembre 1973 (Bull. SMF 90),
- à noter également deux découvertes en Maine-et-Loire, en 1983, en forêt de Fontevraud (49) et, en 1995, à Bécon-les-Granits (49) (Bull. SMF 115).

À notre connaissance, cette espèce n'a pas été signalée en Loire-Atlantique, elle est donc à rechercher sur les sols sablonneux du littoral. Ce taxon variétal est différent du type par une taille plus gracile, une couleur plus sombre, brunâtre ochracé, absence de sécrétions jaune ocre qui se transforment en ponctuations ocre brunâtre en séchant, le manque de dermatocystides et un habitat lié au sol sableux calcarifère des dunes atlantiques.

#### Pluteus luteovirens Rea 1927

Selon certains auteurs, il serait synonyme de *Pluteus chrysophaeus* (Schaeff.) Quél., 1872 (GO) (leg. B. Fréchet et J.-N. Le Foll) (Ph. J.-N. Le Foll) (Cahiers Mycologiques Nantais n° 2, 1990 et n° 17, 2005).

Chapeau 2-4 cm de diamètre, campanulé-convexe, puis plan, mamelonné, lisse, un peu ridulé au centre, hygrophane, marge striée. Ses couleurs sont variables, jaune verdâtre, jaune moutarde, jaune ochracé olivâtre, jaune brunâtre, plus soutenu sur le mamelon.

Lames libres, ventrues, blanches, jaune pâle, puis rose saumoné.

Stipe cylindrique, 4,5-5,5 cm × 2-3,5 mm, droit, légèrement renflé à la base, fibrilleux, lisse et brillant, blanchâtre à crème pâle.

Chair blanche, odeur faible non définie.

Spores subglobuleuses 6-8  $\times$  5-6,5  $\mu$ m.

Boucles absentes.

Sa cuticule celluleuse range cette espèce dans les *Cellulodermi*.

Pigment intracellulaire jaunâtre.



Habitat et récolte : La Barre-de-Monts (85), lieu-dit La Parée Grollier (MEN 1125C), 5 exemplaires poussant sur un tas de copeaux de bois en décomposition, d'une année environ, issus du broyage de branches de chênes verts et peupliers blancs, découverts par Bernard Fréchet et Jean-Noël Le Foll, en bordure de forêt.

Ce champignon est assez rare chez nous, cette récolte est à notre connaissance seulement la troisième pour notre région : une première en novembre 1989, commune d'Oudon (44), la seconde en janvier 2005, commune du Pellerin (44).

## Coprinus levisticolens E. Ludw. & P. Roux (1995)

(GO) (leg. B. Fréchet) (Ph. GO) (P. Roux, Mille et un champignons 2006, p. 1054).



Le chapeau en forme de doigt de gant de ce champignon coiffe étroitement le pied sur une hauteur de 9,5-10 cm x 4,5-5 de diamètre ; sa cuticule laineuse, en se développant devient fortement hérissée par de nombreuses écailles recourbées presqu'à l'horizontale, blanches (exemplaire très jeune), puis brunissant, en conservant au centre une calotte brunâtre.

Les lames sont libres, serrées, blanches puis rosâtres et enfin noires à maturité.

Le pied, blanc, est creux, fibreux, cylindrique, haut de 24 cm × 2 de diamètre, progressivement renflé, puis rapidement très radicant sur 9 cm, muni d'un anneau situé au niveau de la base du chapeau; il est profondément enterré sur près de la moitié de sa hauteur.

La chair assez dense, devient rapidement très déliquescente, coulant comme de l'encre, jusqu'à disparaître, ne laissant que le pied nu. Odeur faible, non identifiée *in situ*, citée comme rappelant la chicorée avec laquelle elle pourrait correspondre.

Espèce proche de *Coprinus comatus* que nous rencontrons dans l'herbe sur terrain riche, dont la base du stipe est un peu bulbeuse, parfois seulement très courtement radicante, d'odeur insignifiante; *Coprinus* 

levisticolens en diffère surtout par un pied longuement radicant, une odeur forte de chicorée et son écologie dans les terrains sablonneux.

Habitat et récolte : La Barre-de-Monts 85, lieu-dit La Parée Grollier, (MEN 1125C). Récolte de Bernard Fréchet, le 24 novembre 2019, sous peupliers de reboisements et chênes verts, sur un sol sableux recouvert d'une importante couche de feuilles et d'humus, 7-8 exemplaires poussaient par intervalles d'un ou deux mètres. Un sujet en décomposition dont le stipe, seul vestige restant, dépassait les 30 cm hors du sol.

**Amanita crocea var. subnudipes** Romagn., 1982 Basidiomycota / Agaricomycetes / Agaricales / Amanitaceae (RC) (Ph. RC)



Contrairement au type, Amanita crocea var. subnudipes\* n'a pas le chiné stipe avec des flocons concolores au chapeau ; il est blanchâtre à crème et le revêtement de son chapeau est plus mat. Elle semble également pousser uniquement sous feuillus. Cuticule d'un iaunelumineux. orange ocre jaune, un peu plus foncé au centre. Marge très nettement striée, sur 3 à 4 mm ou davantage. Lames blanches, très serrées, un peu fourchues à partir du centre. Chair épaisse. Stipe élancé, aminci en haut, sans anneau ni ornementations. lisse. blanchâtre. Base revêtue d'une volve engainante, membraneuse, souvent

entièrement enterrée, blanche à l'extérieur, légèrement jaune crème à l'intérieur.

Espèce appartenant au sous-genre Amanitopsis (sans anneau visible).

Habitat : sous feuillus, terrain acide.

Ce champignon a été apporté à l'exposition mycologique de la section du Pays de Retz, à Saint-Colomban, commune du sud de la Loire-Atlantique.

Il fructifiait dans une prairie, en bordure de haie, à proximité de notre salle. Le découvreur n'ayant pas la moindre idée de l'espèce récoltée. Sur le terrain, nous avons compté une trentaine de spécimens de belles tailles, certains dans un état avancé.

Ce champignon est peu courant dans le département. Pour ma part, je ne l'ai rencontré qu'une seule fois, en forêt du Gâvre (44), trois exemplaires, il y a une quinzaine d'années.

\*A noter, le terme subnudipes est particulièrement bien choisi pour cette variété, car le stipe est le plus souvent complètement nu, mais parfois avec une ébauche de petites méchules blanches, très discrètes...

### Une amanite difficile à identifier

#### ? ? Amanita amici Gillet 1884

?? = Amanita junquillea f. amici (Gillet) Veselý

Basidiomycota / Agaricomycetes / Agaricales / Amanitaceae

(CM) (Ph. GO, VD, JLM et CM) (NEVILLE P. & S. POUMARAT, 2004 - Fungi Europaei. Amanitaceae).

Cette amanite, cueillie par nos adhérents Valentine et Gilles Drouaillet, en zone urbaine à Saint-Herblain (44), nous a été présentée lors d'une sortie en Vendée, le 24 novembre 2019.

Valentine était intriguée par son allure générale, ressemblant pour elle à une *A. muscaria*, mais présentant une couleur peu commune.



Les mycologues présents penchent plus pour une *A. junquillea* non typique, du fait de la présence de verrues grisâtres sur le chapeau.

Gilbert Ouvrard décide alors de la conserver et de la soumettre à Pierre-Arthur Moreau dont la présence à Nantes était annoncée pour le 26.

Tout de suite, il nous oriente vers A. gioiosa, que l'on ne connaît pas.

Il nous promet de l'étudier et transmet très vite ses observations à Gilbert :

Aussitôt rentré j'ai passé ton amanite au micro pour vérifier mes hypothèses. Je n'ai vu aucune boucle, malgré une recherche attentive; j'élimine donc Amanita gioiosa, à laquelle je pensais, ainsi que toutes les variantes d'Amanita muscaria. J'ai aussi cherché du côté d'Amanita emilii, mais les spores subglobuleuses ne vont pas (elles sont ici bien étirées, vers  $10 \times 6,5 \ \mu m$ ). Les spores sont non amyloïdes, on élimine donc aussi A. strobiliformis qui était de toute façon improbable.

Reste comme possibilité Amanita amici (ou junquillea f. amici), décrite comme une variante spectaculaire d'A. junquillea - ce qui lui va bien! Je ne la connaissais pas jusqu'ici, mais je ne trouve rien à redire à la description de Neville & Poumarat (Fungi Europaei.

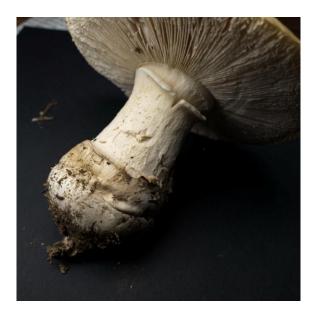
Ayant joint les récolteurs, je retourne sur le lieu le 30 novembre et constate la présence d'autres exemplaires, malheureusement pour la plupart très abîmés.



Récolte du 30-11-2019, photo CM







On remarque sur ces photos les squames grisonnantes, l'absence d'anneau et le stipe napiforme, un peu cotonneux au-dessus des bourrelets.

Les lames ont des arrêtes floconneuses.



Le parterre d'une cinquantaine de mètres carrés, planté de quatre *Cedrus atlantica*, est coincé entre l'entrée et la sortie d'une résidence. Au pied de ces arbres, je repère également quelques belles *A. muscaria*, ainsi que *A. junquillea*, conformes aux récoltes habituelles (reste de voile blanc sur le chapeau, pas de verrues).

Pierre-Arthur a récupéré le 7 février à Paris le type d'*Amanita emilii* pour comparer, ainsi que l'*Amanita gemmata* originale de Paulet, qui n'est pas *junquillea*, et ressemble beaucoup aussi à cette récolte.

Pierre-Arthur (communication personnelle) pense que ces espèces nécessitent une étude complémentaire et que notre champignon se situe très près de *A. emilii*.

La question de l'identification sera intéressante à discuter et donnera l'occasion d'essayer de s'y retrouver entre ces taxons que personne, ou presque, ne semble vraiment connaître.

La poursuite de cette étude demandera l'observation consciencieuse des amanites baptisées *A. junquillea*.

Cette amanite est présente quasi toute l'année en Loire-Atlantique. Dans la littérature, elle n'est pas inféodée au cèdre. Cela est peut-être aussi une piste.

## Pseudocolus fusiformis (E.Fisch.) Lloyd

(PR) (Ph. PR) (Cahiers AMO n° 28 : 24-27)

Volve blanche à grisâtre, de  $1.5 \times 0.8$  cm, avec à la base plusieurs cordonnets mycéliens, de forme allongée, à demi enterrée, donnant naissance à un réceptacle formé de trois bras cylindriques rouge clair, plissés dans leur partie supérieure, mesurant  $2.5 \times 0.4$  cm et se rejoignant au sommet. Le seul exemplaire récolté est immature, comme le montre l'absence de gléba sur le réceptacle et de spores à l'examen microscopique.

Récolté le 1<sup>er</sup> septembre 2019, dans un parterre, sous divers arbustes, au Parc oriental de Maulévrier (Maine-et-Loire).

Cette rare espèce d'origine exotique, de la famille des *Phallaceae*, avait été trouvée en nombre important à La Baule (Loire-Atlantique),



par Bernard FRÉCHET, au printemps 2015. Il s'agissait apparemment de la première récolte française. On se reportera à l'article détaillé de Gilbert OUVRARD sur cette récolte (Cahiers de l'AMO n° 28, pp. 24-27).

## NOS EXPOSITIONS

Nous remercions les associations qui voudraient bien les annoncer dans une prochaine publication

### **SALON A.M.O. 2020**

Le Palais de la Beaujoire (salles Erdre et Loire) à Nantes accueillera

Les 6, 7 et 8 novembre le Salon du Champignon 2020

qui sera ouvert au public de 10 heures à 18 heures

### SECTION A.M.O. DE BOUSSAY

16, rue du Stade - 44190 BOUSSAY - Tél. 02 40 06 81 95

## **EXPOSITION à REMOUILLÉ** (salle Henri Claude Guignard)

Vous y trouverez également une présentation de plantes toxiques et de minéraux

Le samedi **24 octobre 2020**, de 14 heures à 19 heures Le dimanche **25 octobre**, de 10 h à 13 h et 14 h à 18 h 30 (entrée gratuite)

### SECTION A.M.O. DES PAYS DE RETZ

16, rue de la Guerche - 44830 BRAINS - Tél. 06 89 77 79 20

## **EXPOSITION à PONT-SAINT-MARTIN** (salle des Fêtes)

Les 10 et 11 octobre 2020, de 9 h 30 à 12 h 30 et 13 h 30 à 18 heures (entrée gratuite)

### SECTION A.M.O. DE CHOLET

103, rue Nationale - 85500 LES HERBIERS - Tél. 06 29 66 91 17

## **EXPOSITION aux HERBIERS** (salle du Lavoir)

Le samedi **24 octobre 2020,** de 14 heures à 19 heures Le dimanche **25 octobre,** de 10 heures à 19 heures (entrée gratui

## LE GROUPE MYCOGIQUE NAZAIRIEN

organise

## SALON DU CHAMPIGNON, DES ALGUES ET DES PLANTES

Les 24 et 25 octobre 2020

De 10 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 heures Salle Polyvalente de l'Immaculée 44600 SAINT-NAZAIRE

Entrée 2 euros, gratuit aux moins de 16 ans

# JOURNÉES MYCOLOGIQUES DE L'ESTUAIRE

du vendredi 6 au jeudi 12 novembre 2020

Centre de vacances Le Razay Saint-Sébastien/Piriac-sur-Mer (44)



**Fig. 1.** *Agaricus vittadinii* illustrated by Moretti (1826b: tab. 1 selected as lectotype by Bas) and reproduced in Vittadini (1826).