

L'année mycologique 1992

par Guy FOURRÉ (*)

Nous allons évoquer dans cette rubrique, comme dans les bulletins précédents, quelques récoltes qui nous paraissent dignes d'intérêt, parmi celles que nous avons pu faire, voir, ou qui nous ont été signalées par d'autres mycologues, au cours de l'année écoulée.

Ce petit bilan non exhaustif débordera largement de notre Centre-Ouest, notre liberté nouvelle d'emploi du temps nous ayant permis de participer à de nombreuses sessions et journées mycologiques, dans toute la France et un peu à l'étranger. Mais comme on ne peut pas être partout à la fois, le compte rendu sera très partiel pour notre région, et il sera utilement complété par les rapports de nos collègues.

L'année 1992 fut encore marquée, dans bien des régions et en particulier dans la nôtre, par des périodes de sécheresse très défavorables aux activités mycologiques. Cependant de brèves mais intenses fructifications comme celle de fin août, et les pluies abondantes d'octobre et novembre, ont permis de fructueuses récoltes.

"Truffes roturières" et autres hypogés

Les chercheurs de truffes sont de précieux alliés des mycologues ; car les "fausses truffes", qui n'intéressent pas les premiers, et qu'ils découvrent en cherchant les vraies, sont souvent très intéressantes à étudier.

Ainsi dès le 8 janvier, J. ARNAULT nous apporte du Thouarsais un *Hymenogaster* récolté sous un chêne truffier : il s'agit de *Hymenogaster olivaceus*, espèce semblant assez fréquente dans notre région sur les truffières (elle nous avait déjà été envoyée à plusieurs reprises de Charente et de Charente-Maritime), et bien caractérisée par des spores très grandes, dépassant 30 µm de longueur, verruqueuses, avec apicule bifide et apex allongé.

Le 16 février, en prospectant une truffière récente dans les environs de Niort, chez M. THIBAULT à Vouillé, nous découvrons un autre Gastéromycète hypogé, paraissant bien plus rare : *Melanogaster ambiguus*.

Le même jour, l'excellent chien truffier (un épagneul breton) de Jean BABIN, qui opère habituellement près d'Aulnay-de-Saintonge, marque une truffe inattendue dans le jardin de notre ami Marcel BERNARD, à proximité d'un noisetier déjà âgé et qui n'avait point été planté en pensant au "diamant noir". Cette première récolte de truffe à Vouillé, dans la banlieue de Niort, nous permet d'étudier un ascocarpe à gleba ocre très clair et veines peu marquées, à forte odeur un peu musquée, et pouvant correspondre à *Tuber hiemalbum*, considérée par certains auteurs comme un *Tuber brumale* immature, mais bien représentée, telle que nous l'avons observée, dans l'ouvrage de CHATIN.

(*) G.F. : 152, rue Jean Jaurès, 79000 NIORT (Tél. 49 09 25 87).

Cette même forme nous est à nouveau remise le 23 février, à l'occasion du championnat de France de chiens truffiers qui a lieu à Fontcouverte près de Saintes. Elle provient cette fois de Saint-Mandé, près d'Aulnay-de-Saintonge.

La journée du 23 février nous apporte également d'autres hypogés intéressants à étudier : *Tuber melanosporum* bien sûr, la production de cette truffe dite "du Périgord" étant de plus en plus importante dans les Charentes ; la truffe "roturière" (par opposition aux "espèces nobles") *Tuber rufum*, venant de Bagnizeau près de Matha (chez M. PERRON) ; à nouveau *Hymenogaster olivaceus* récolté à Jarnac-Champagne ; et *Tuber uncinatum*, la truffe dite "de Bourgogne", apportée de Côte d'Or (1) par un concurrent du championnat de chiens truffiers. Tandis qu'un échantillon sentant affreusement mauvais se révélera être tout simplement un *Tuber brumale* très vétuste.

A la même époque nous avons pu étudier également la Truffe du Texas (*Tuber texense*) expédiée d'Amérique à notre ami L. J. RIOUSSET, de Maillane (Bouches-du-Rhône), qui nous fit aimablement bénéficier d'un fragment de l'exsiccatum.

Champignons exotiques "at home"

Alors que les récoltes, dans la nature, se limitaient aux espèces bien connues *Pleurotus ostreatus*, *Flammulina velutipes*, et encore quelques *Cantharellus lutescens* au début de janvier, nous avons pu étudier, à la maison, des champignons beaucoup plus insolites, grâce à un technicien chinois travaillant en France, le Dr Guanglai ZHANG, qui exerce au laboratoire des Ets Le Champion, producteurs de mycélium à Beaulieu-les-Loches (Indre-et-Loire).

Nous avons ainsi photographié (et dégusté) *Pholiota nameko*, un excellent champignon asiatique (l'un des meilleurs de tous ceux qui sont cultivés dans le monde) ; *Lyophyllum decastes*, sous une apparence assez différente de l'espèce que nous connaissons sous ce nom en Europe (étude en cours) ; *Auricularia polytricha*, qui est le vrai "champignon noir" des restaurants asiatiques ; *Agrocybe chaxingu*, une espèce inédite en Europe (publiée seulement dans une revue chinoise) et dont l'aire de répartition semble limitée à une partie de la province du Fujin en Chine populaire.

Ces diverses espèces nous ont été aimablement fournies par le Dr ZHANG sous

(1) Comme la truffe "du Périgord", celle "de Bourgogne" existe aussi en bien d'autres régions, et nous en avons étudié il y a quelques années une récolte faite à Fontcouverte près de Saintes.

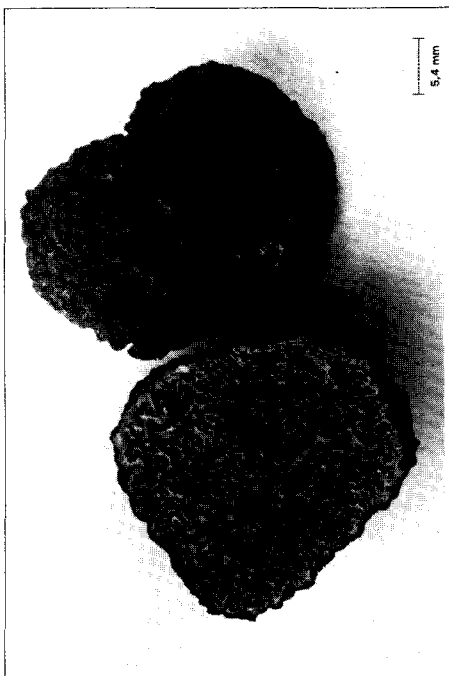
Photo n° 1 : La photo qui met l'eau à la bouche : *Tuber melanosporum*, la truffe dite "du Périgord", mais récoltée en abondance en Charente-Maritime et en Charente au cours des deux derniers hivers. (Photo Guy Fourré).

Photo n° 2 : *Tuber brumale*, la truffe dite d'hiver, se distingue de *T. melanosporum* par sa gléba aux veines épaisses et très espacées, et par les verrues un peu caduques de son peridium. Bien que son parfum soit moins agréable, *T. brumale* est admise comme truffe noble (du moins en mélange) par la législation. (Photo Guy Fourré).

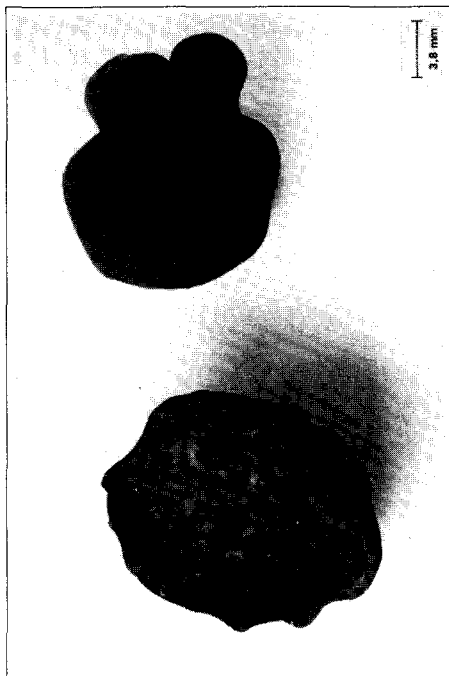
Photo n° 3 : *Tuber uncinatum*, la truffe dite "de Bourgogne" : mais comme pour celle "du Périgord", le nom de la province ne comporte aucune exclusivité : cette espèce a été également trouvée en Charente-Maritime. (Photo Guy Fourré).

Photo n° 4 : *Tuber rufum*, la truffe "roturière" (par opposition aux "truffes nobles", appelée aussi "nez de chien", est commune partout où l'on cherche le "diamant noir". (Photo Guy Fourré).

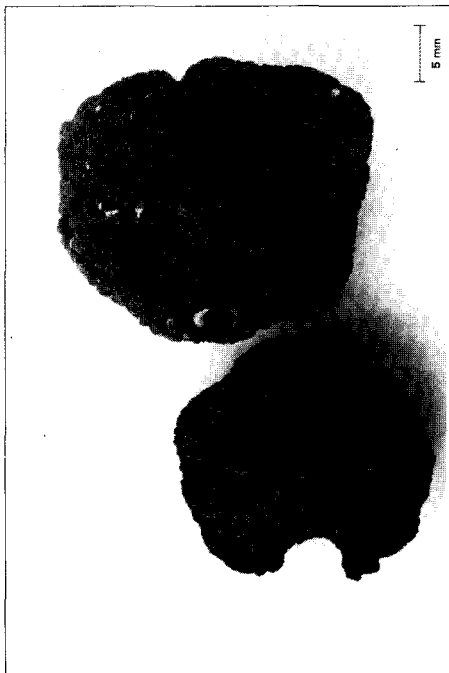
3



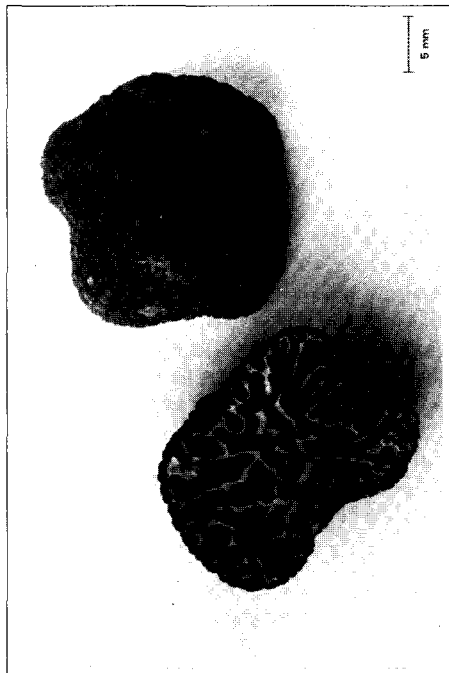
4



1



2



forme de flacons de verre remplis de substrat ensemencé, et qu'il suffisait de placer dans une ambiance pas trop sèche, à la température normale d'un appartement, pour les voir fructifier au bout de quelques jours ou de quelques semaines.

A noter, au chapitre du substrat, l'utilisation intéressante (et inédite) d'un sous-produit de l'industrie : l'anas de chanvre, qui est le coeur de la tige restant après prélèvement des fibres utilisables. Il s'agit ici d'une variété spéciale, le chanvre-papier, utilisé par certaines papeteries.

Nous avons pu observer également, sous une apparence inhabituelle, des espèces qui existent à l'état spontané dans nos régions, comme *Grifola frondosa*, *Hericium erinaceus*, *Flammulina velutipes* et *Ganoderma lucidum*, ce dernier étant cultivé par les asiatiques pour une utilisation thérapeutique : il joue un rôle important dans la pharmacopée populaire chinoise (1).

Encore un printemps trop sec et froid

Dans la nature, le printemps est encore très maussade : toujours la sécheresse, plus le froid. Les récoltes de Morilles sont rares, et même les Pezizes du Cèdre (*Geopora sumneriana* = *Sepultaria* s.) ont du mal à émerger. Les Entolomes de printemps n'ont pas reçu assez d'eau pour fructifier, et les mycophages devront attendre le 15 avril pour récolter *Agrocybe aegerita*, *Calocybe gambosa* et encore quelques morilles, avec des morillons (*Mitrophora hybrida*) un peu plus communs.

Agaricus bisporus, le champignon de couche "sauvage", est l'une des rares espèces bravant la froidure de mars (comme chaque année) : nous le récoltons... dans notre jardin à Niort, où il s'est implanté spontanément !

Le 19 avril, jour de Pâques, on pourrait récolter en abondance, dans l'île de Ré, le bolet granulé (*Suillus granulatus*), appelé à tort "cèpe de pins" par les profanes, et dont nous observons de nombreux carpophores, très frais. Beaucoup plus discret mais plus intéressant sur le plan mycologique, nous récoltons *Geastrum nanum* dans la plaine des Evières. Ce petit Geaster est assez facile à distinguer de *Geastrum minimum*, que nous connaissons de Jard-sur-Mer et de La Coubre : *nanum* possède un péristome fortement sillonné, alors que *minimum* a un péristome presque lisse, seulement fimbrié. Trouvé également à l'île de Ré le *Rhizopogon luteolus*, très commun sur le littoral atlantique.

Le 26 avril, au cours d'une sortie du Cercle des Naturalistes des Deux-Sèvres au château de Chantemerle, à Niort-Sainte-Pezenne, nous observons une station spectaculaire de Chardon-Marie (*Silybum marianum*) : nous n'évoquons pas ce phanérogame pour marcher sur les plates-bandes de nos amis botanistes, mais pour rappeler que l'on tire du chardon-marie une substance protectrice du foie, la Silymarine, utilisée dans les centres anti-poison pour soigner les victimes d'intoxications phalloïdiennes (2). A signaler, en cette fin d'avril, l'abondance de "pieds bleus des bois" (*Lepista nuda*) dans le sud du Maine-et-Loire (J. ARNAULT), et quelques beaux exemplaires de la peu commune Pezize veinée (*Disciotis venosa*), excellent comestible malgré son odeur d'eau de javel à la récolte.

(1) Les lecteurs de notre bulletin qui seraient intéressés par ce sujet pourront se procurer le numéro 129 (avril 1993) du Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, où nous avons publié plus en détail nos observations sur ces champignons exotiques (14 pages, 5 photos couleurs). Ecrire à : Mme C. Roupioz - Marlioz - 74270 Frangy - Prix du n° : 35 F (plus frais de port).

(2) voir notre ouvrage *Dernières nouvelles des champignons*, 1990, édité par l'auteur.

Un aperçu sur les infiniment petits

En mai, la participation à une session organisée par la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie près de Moutiers (Savoie), va nous permettre d'ouvrir une fenêtre sur le monde de l'infiniment petit : il s'agit de l'étude des Myxomycètes, et plus particulièrement des espèces nivales, qui apparaissent en nombre à la fonte des neiges, en montagne, là où le manteau neigeux a persisté pendant au moins trois mois.

L'étude de ces étranges et minuscules champignons est affaire de spécialistes, et ils sont nombreux : 35 participants venus de toute la France, d'Allemagne, Suisse et même de Madrid ! On ne peut pas multiplier les spécialisations, mais sans chercher à devenir un vrai "myxomycétologue", on peut, à l'occasion d'une session comme celle-ci, avoir un aperçu sur une catégorie de champignons peu connus et passionnants à étudier.

A l'occasion, on peut aussi récolter des macromycètes de printemps en cherchant les myxomycètes : nous découvrons sur les cônes d'épicéa *Strobilurus esculentus*, bon comestible comme son nom le laisse supposer, qui semble inconnu dans notre région.

De plus en plus petit : après les Myxomycètes, nous participons en juin à une session sur les Micromycètes organisée par notre Société Botanique du Centre-Ouest, à Aubeterre-sur-Dronne (Charente), sous l'égide du Pr CHEVASSUT. Son élève, Philippe PELLICIER, venu de Savoie, anime la session avec compétence et dévouement. Il s'agit cette fois d'étudier les parasites cryptogamiques des plantes spontanées (ceux des plantes cultivées étant beaucoup mieux connus en raison des dommages qu'ils causent sur le plan économique).

En examinant les feuilles à l'envers (à la loupe) on découvre de minuscules "fructifications", à peine visibles à l'œil nu, mais qui se révèlent très spectaculaires sous le microscope : c'est la revanche des petits !

La détermination de ces micromycètes est aussi une affaire de spécialistes, mais ils sont moins nombreux que pour les Myxos. La grande disponibilité de Philippe PELLICIER, aidé de M. NAVALON, nous permettra d'acquérir quelques notions sur ces "champignons" insoupçonnés des profanes.

Enfin sur le plan scientifique, le bilan de cette session de la S.B.C.O. sera extrêmement positif, avec 52 espèces identifiées, dont 16 nouvelles pour la France (voir dans ce même bulletin le compte-rendu complet de la session).

Champignons "d'ailleurs"

En juin, notre collègue Yves ANTOINETTE-FONT, de Melle (Deux-Sèvres), nous rapporte du Portugal d'excellents dessins et clichés d'une espèce fort rare, qu'il a découverte le 22 mai sur la plage de Faro : il s'agit sans aucun doute du Gastéromycète agaricoïde *Gyrophragmium dunali* (Fr.) Zeller (= *G. delilei* Mont.), dont on ne connaît que deux ou trois stations en France (dont une à l'île d'Oléron, près de Saint-Trojan).

Le même Y. ANTOINETTE-FONT, qui a le don de découvrir des espèces rarissimes et passant facilement inaperçues, nous avait apporté en 1988 le *Geoporella michaelis*, qu'il avait récolté en Limousin sur le plateau de Millevaches.

Jean MORNAND nous signale en juin à Angers, dans un jardin, *Lepiota helveola* ss. str., peu commun : nous l'avions reçu il y a quelques années de la forêt de Chizé.

Dans la première quinzaine de juillet, un "temps pourri" (pour les touristes) nous vaut d'abondantes récoltes dans les Pyrénées. Avec une grosse surprise : la découverte le 12 juillet d'abondantes fructifications de *Flammulina velutipes*, espèce connue pour être hivernale (on peut même la trouver sous la neige). Il est vrai que cela se passait à environ 1 500 m d'altitude, au-dessus de Barèges et que le temps était particulièrement froid à cette période, avec des "maxis" de 10 à 11°C dans la journée à 800 m. Non loin de la station de *Flammulina*, il y avait aussi de superbes touffes de *Kuehneromyces mutabilis*, la Pholiote changeante, dont la présence était plus normale à cette saison.

Parmi les autres espèces vues en ce début d'été dans les Hautes-Pyrénées, signalons *Calocybe gambosa*, que nous avons déjà trouvé d'autres années en juillet en altitude (à environ 1 600 m), et *Lepista irina*, que nous récoltons habituellement là-bas... à la Toussaint !

Au retour des vacances, début août, l'espèce qui se révélera peut-être la plus intéressante de l'année (pour nous) vient fructifier... à notre domicile, non pas dans le jardin, mais dans la maison, dans un pot de plantes vertes laissé dans le couloir derrière une porte vitrée. C'est une petite Lépiote, *Leucocoprinus heinemannii* Migliozi 1987, qui ne semble pas avoir été signalée auparavant en France, du moins dans la littérature (il est cependant possible que ce taxon ait été également récolté et déterminé par d'autres mycologues, mais sans faire l'objet d'une publication). Le créateur de l'espèce V. MIGLIOZZI, qui a confirmé notre détermination, pense que cette Lépiote a pu aussi être confondue avec *Leucoagaricus melanotrichus* (Malenç. & Bert.) Trimb., très proche d'aspect, mais notre *Leucocoprinus* s'en éloigne par les stries sur le chapeau, les spores et la présence de pseudoparaphyses caractéristiques.

Festival de bolets

Mais c'est de nouveau la sécheresse, et la pénurie de champignons : nous sommes tout heureux de pouvoir étudier deux petites Lépiotes récoltées et déterminées par un mycologue lorrain en vacances en Deux-Sèvres, Gérard TRICHIÈS : il a trouvé *Leucoagaricus sericeus* près de Puyhardy, et *Lepiota kuehneri* à Coulonges-sur-l'Autize, dans le parc du Château.

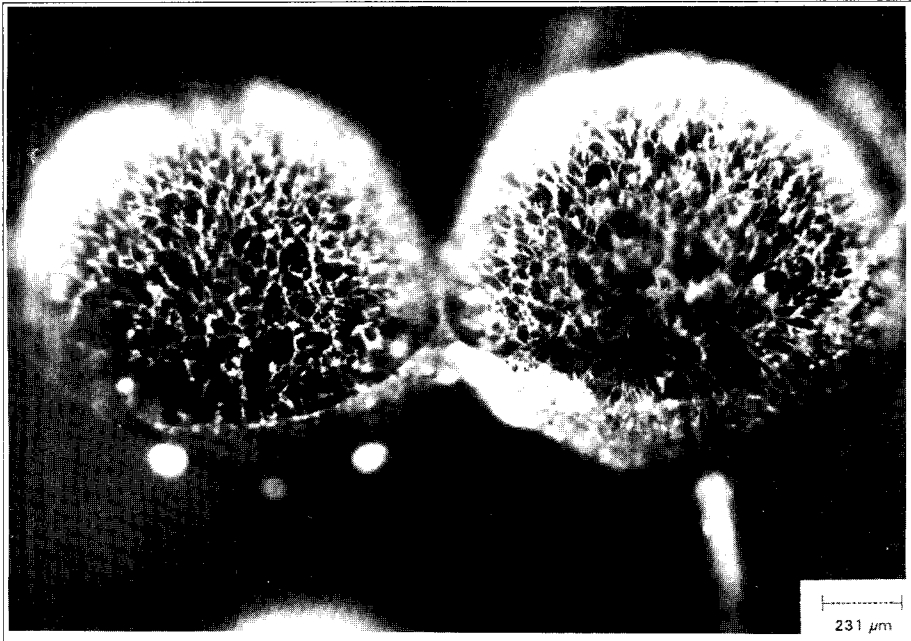
Une brusque et abondante fructification de Bolets se manifeste dans la dernière semaine d'août en Deux-Sèvres : en plus de *Boletus aereus*, *aestivalis*, *queletii* et *Aureoboletus gentilis* (= *Boletus cramesinus*) à Bécéleuf, *Xerocomus armeniacus* qui nous est apporté de Champdeniers, nous récoltons près de Lezay, au bois du Chapitre, *Boletus fechtneri*, *pseudoregius*, *legaltae*, *rhodopurpureus*,

Photo n° 5 : Un aperçu sur le monde étrange des Myxomycètes, grâce aux sessions organisées par la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie autour des espèces nivales : ici deux sporocystes de *Lamproderma sauteri*, arrivés à maturité, perdent leur périidium et laissent apparaître le capillitium aux extrémités blanchâtres. Ces curieux "champignons", que l'on va chercher en mai à 2 000 m d'altitude autour des plaques de neige fondante, ne mesurent guère plus d'un millimètre de diamètre ! (Photo Guy Fourré).

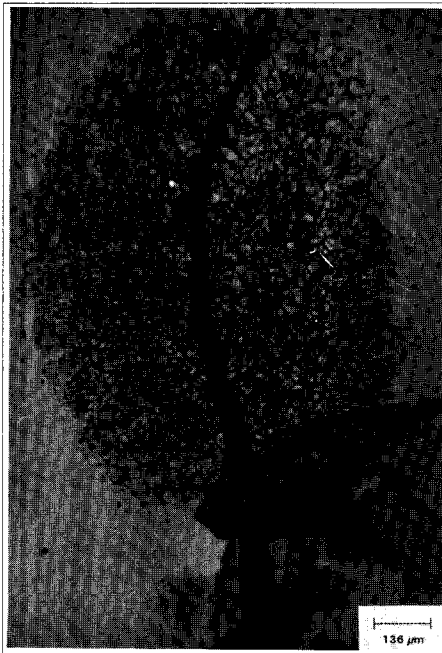
Photo n° 6 : L'étude des Myxomycètes permet de découvrir sous le microscope de surprenantes arborescences, formées par le capillitium de certaines espèces après évacuation des spores : il s'agit ici du rare et nival *Comatricha fusiformis*. (Photo Guy Fourré).

Photo n° 7 : Ne dirait-on pas un arbre fruitier ployant sous la tempête, ou encore un exotique bonzaï ? C'est seulement le capillitium, observé au microscope, du Myxomycète *Lamproderma sauteri* (espèce dont il existe de nombreuses variétés). (Photo Guy Fourré).

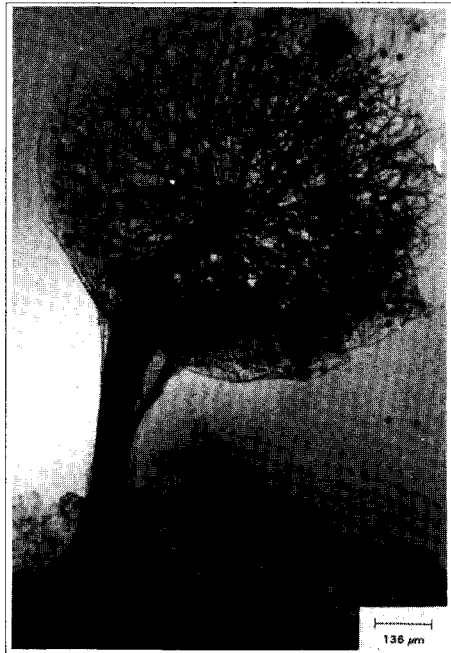
5



6



7



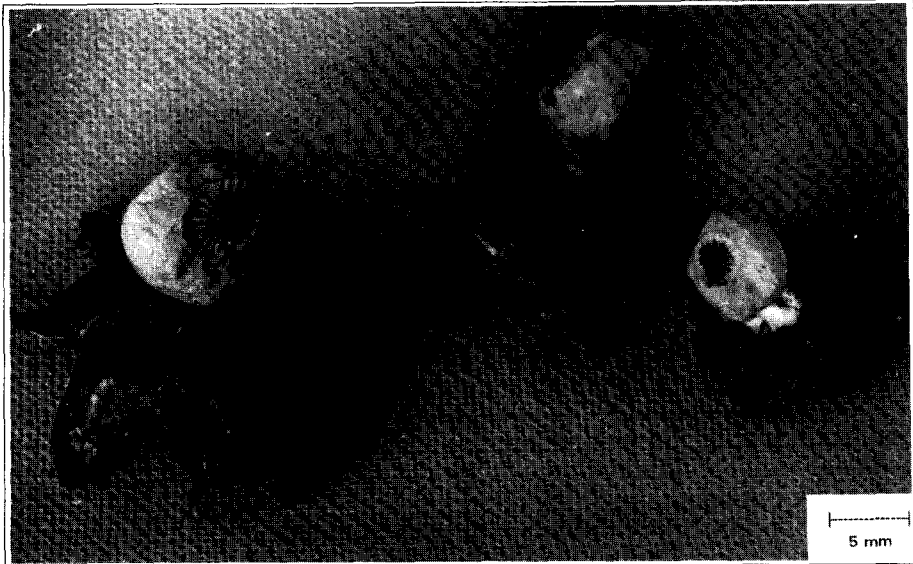


Photo n° 8 : *Geastrum nanum*, récolté à l'île de Ré le jour de Pâques 1992 : on le reconnaît à son péristome sillonné, alors que *Geastrum minimum*, plus rare, a un péristome lisse et fimbrié. Selon M. SANDRAS, la grande poussée de ce *Geaster* très commun a lieu de novembre à février, mais, comme la plupart des espèces du genre, il peut sans doute rester plusieurs mois en place. (Photo Guy Fourré).

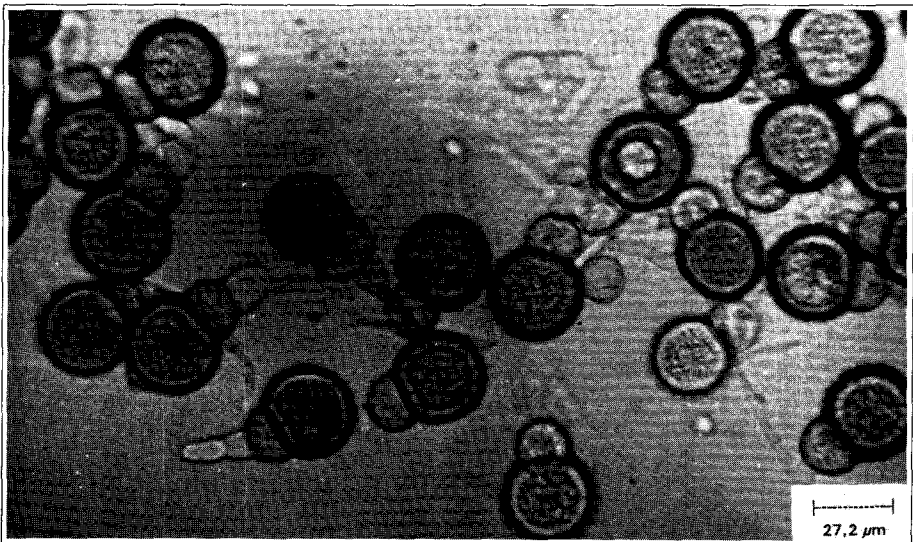


Photo n° 9 : Les spectaculaires aleuries (sortes de conidies) du *Mycogone rosea*, Deutéromycète pouvant parasiter diverses espèces de macromycètes : nous l'avons observé, en août 92, sur *Amanita caesarea* ! (Photo Guy Fourré).

Leccinum crociodium et *L. duriusculum*.

À la même époque, Michel HAIRAUD retrouve en forêt de Chizé *Boletus torosus*, abondant, et *Boletus dupainii*. On nous signale aussi *Boletus lupinus*, *radicans* (= *albidus*), *Xerocomus rubellus*, etc.

L'Amanite des Césars est observée en diverses stations, et même dans des régions où elle est très rare, comme en Anjou et dans la Marne. Nous la retrouvons à Béceleuf, dans une station préservée où nous ne l'avons vue que 2 fois en 20 ans auparavant, en 1975 et en 1987 (mais entre temps nous l'avons récoltée un peu plus souvent dans d'autres stations de la même commune).

Nous remarquons qu'*Amanita caesarea* apparaît souvent en même temps que les Bolets rares et thermophiles que nous avons la chance de rencontrer certaines années dans le sud des Deux-Sèvres : *B. dupainii*, *torosus*, *rhodopurpureus*. Ce fut le cas notamment en août 1982 et août 1987.

Le 29 août, nous récoltons dans notre station à éclipses 6 carpophores d'*Amanita caesarea*, dont trois sont fortement parasités par le *Mycogone rosea*, moisissure rose qui envahit tout le champignon et "castre" complètement les lames, réduites à une masse informe. Cela va nous permettre d'étudier le *Mycogone*, qui livre sous le microscope de spectaculaires aleuries. Une excellente étude de Daniel FERRÉ et Eugène FEUILLARD, parue dans le bulletin de la Société Mycologique de Reims (n° 11, janvier 1989) nous apprend que le *Mycogone rosea* est presque toujours accompagné d'un comparse, *Verticillium agaricinum* Link. Effectivement, nous observons nous aussi, sous les aleuries, les verticilles et conidies du champignon imparfait. L'Oronge supporte ainsi non pas un mais deux parasites !

Nous lisons dans la monographie italienne de MERLO & TRAVERSO *Le Amanite* que les Oronges envahies par le *Mycogone rosea* conservent leur comestibilité, et même que certains amateurs considéreraient les exemplaires parasités comme des friandises ! Comme nous avons 3 exemplaires de chaque, nous décidons aussitôt (et peut-être un peu imprudemment) d'en faire l'essai, en les faisant cuire à part. Notre avis : les Oronges parasitées ne sont pas mauvaises en effet, mais nous préférons quand même, très nettement, celles qui ne le sont pas !

Enfin un pays où il pleut !

La sécheresse continuant à sévir dans notre Ouest qui tend vers le Sahara, nous décidons d'aller chercher les champignons là où il pleut... Et pour la pluie, le Lake District, dans le nord de l'Angleterre, près de l'Ecosse, est une région bénie. Pendant trois jours, nous allons prospecter des terrains très humides sous des averses continues !

Cela nous permet de rencontrer des mycologues britanniques très sympathiques, et des champignons en quantité. Notamment des *Hygrocybes*, dont le genre semble tenir congrès lui aussi : Régis COURTECUISSE détermine *Hygrocybe reidii*, *chlorophana*, *unguinoso*, *laeta* fo. *pseudopsittacina*, *quieta*, *constrictospora* (= *strangulata*), *psittacina*, *phaeococcinea*, *tristis*, *Cuphophyllus flavipes*, et nous découvrons plusieurs *Hygrocybe splendidissima* méritant bien leur adjectif ! Nous observons également *Amanita badia*, *Entoloma pyrospilum*, *Leccinum varicolor*, et le contesté *Xerocomus badio-rufus*, tandis que Roy WATLING récolte *Amanita nivalis* sous *Salix*, en altitude. Il est à noter que cet *Amanitopsis* d'un blanc éclatant (synonymisé par certains auteurs avec *vaginata* var. *alba*) avait été décrit pour la

première fois en 1823 par GRÉVILLE, à partir d'une récolte faite en Ecosse, dont nous sommes très proches dans le Lake District.

Les sorties très arrosées dans le Comté des lacs étaient le prélude du Congrès Européen de Mycologie, tenu au Royal Botanical Garden de Kew, dans la banlieue de Londres, du 7 au 11 septembre.

Pendant le Congrès, plusieurs sorties sur le terrain apporteront encore leur lot de raretés, dont le nordique *Hygrocybe viola* découvert par Régis dans un bois de la banlieue de Londres, non loin de l'aéroport international d'Heathrow.

Les sorties d'après congrès dans les Costwolds (Gloucester) seront également fructueuses. Nous verrons ainsi, entre autres récoltes intéressantes, *Melanophyllum eyrei*, *Lepiota hystrix* (voir notre rubrique "signes particuliers"), *Microglossum viride*, et une colonie incroyablement prolifique de *Geastrum triplex*, à tous les stades.

Petite anecdote en marge du congrès : on sait que les anglais moyens sont très mycophobes et ne cherchent pas les champignons pour les manger (J. DELMAS a lu dans un journal anglais, à propos des Cèpes de Bordeaux, « il paraît qu'en France, certaines personnes mangent ces champignons ! »). Or nous avons vu dans les Costwolds une anglaise qui avait récolté un plein panier de... *Lycoperdon perlatum*, elle nous a assuré que c'était pour les manger, et que c'était le plat à la mode dans un grand restaurant de Cardiff !

Mais nous avons pu constater que si les mycophages sont rares en Grande-Bretagne (et ils se recrutent surtout parmi les immigrés, notamment dans la très forte colonie italienne de Londres), les mycologues, par contre, sont très nombreux : la British Mycological Society fait preuve d'un sérieux et d'un dynamisme que d'autres pays plus mycophages pourraient lui envier.

Le temps des voyages

Après un retour par Lille et la Belgique, nous retrouvons en Poitou... la sécheresse, mais quand même quelques récoltes intéressantes : *Amanita strobiliformis* (= *A. solitaria*) trouvé au Fouilloux par Mme IMERET, *Strobilomyces strobilaceus* signalé en forêt de l'Hermitain par D. VIAUD, *Amanita muscaria* var. *formosa* au bois du Chapitre, sous trembles (sans bouleaux ni résineux à proximité). Près de Fenioux, M. GERBIER suit une station extrêmement prolifique de *Macrolepiota venenata*.

A fin septembre, nous observons *Clathrus ruber* à Béceleuf. P. CAILLON voit apparaître près de Saint-Maixent, en quantité, *Inocybe adaequata* (= *I. jurana*), qui ne s'était jamais montré là depuis 30 ans. H. GUITTON nous apporte de l'Hermitain deux touffes énormes de *Podoscypha multizonata*, apparemment fort rare.

Début octobre, l'exposition organisée par les mycologues locaux à La Mothe Saint-Héray (Deux-Sèvres, le pays de DUPAIN), nous permet d'admirer, entre autres, *Cortinarius phoeniceus*, *Leucopaxillus paradoxus*, *Leucoagaricus cinerascens*, *Rhodocybe mundula*. Au cours de la sortie du Cercle des Naturalistes au bois du Fouilloux nous observons *Russula amoena*, *aurea*, *Cortinarius odoratus*, *Paxillus lamellirugus* (= *P. panuoides*), etc. Nous récoltons aussi *Ertoloma euchroum*.

Un "week-end du champignon" à Loches (Indre-et-Loire) nous fait découvrir, dans un jardin, *Lepiota brunneoincarnata* et *Clitocybe dealbata* (dangereux "légumes"!), tandis que les profanes nous apportent, de la forêt voisine, *Clavicornona pyxidata*, *Clitocybe alexandri*, *Cortinarius praestans*, *Geastrum triplex*, *Hygrophorus*

latitabundus (= *H. limacinus*), *Mutinus caninus*, *Volvaria bombycina* var. *flaviceps*. *Gomphidius glutinosus* nous est transmis d'un parc des environs de Loches.

Du 18 au 23 octobre, le congrès de la Société Mycologique de France à Montluçon va nous permettre de retrouver la très belle forêt de Tronçais, où nous découvrons d'emblée *Elaphomyces granulatus*, dont la discrétion est trahie par son parasite *Cordyceps capitata* (récolte de M. GARNIER), puis *Ripartites tricholoma* et *Amanita porphyria*. Au cours de la seconde sortie à Tronçais, Mme MORNAND récolte le rare *Cantharellus friesii*. Il faut souligner l'abondance, tout à fait inhabituelle, de *Cortinarius orellanus*, vu à chaque sortie. De quoi empoisonner plusieurs sections d'élèves-officiers comme en 1987 en Bretagne avec l'espèce voisine *orellanoides* (1) !

L'exposition mycologique organisée, les 24 et 25 octobre, par le Cercle des Naturalistes des Deux-Sèvres et la S.B.C.O. à Vouillé, près de Niort, est un succès, avec 300 espèces. Nous utilisons pour la première fois un programme informatique permettant, avec un micro-ordinateur portatif et une imprimante laser, d'**éditer des étiquettes** claires et informatives **au fur et à mesure des déterminations**, et de sortir à tout moment, en quelques secondes, la liste des espèces reçues depuis le début de l'exposition.

Nous bénéficions surtout de la visite, le samedi après-midi, de Régis COURTECUISSÉ : il nous détermine en quelques heures au moins 50 espèces qui seraient restées dans les cageots faute de spécialistes capables de les identifier sur le champ ! Il butera pourtant pendant plusieurs heures, dans la nuit du samedi au dimanche, sur de superbes *Cortinaires* encore non déterminés à ce jour, ainsi que sur un *Crepidotus* ne correspondant apparemment à aucune des espèces connues.

Du 27 au 30 octobre, nous participons aux Journées mycologiques des dunes organisées cette fois dans le Morbihan, par Pascal HERIVEAU et ses amis de la dynamique Société de Ploemeur. Nous y admirons d'emblée un *Lactarius atlanticus* venant... d'Italie, avec d'autres récoltes intéressantes apportées par deux participants transalpins, MM. GORI et MARCHETTI. Ils ont aussi exposé *Chamaemyces fraccidus*, *Lepiota josserandii*, *Scleroderma geaster*, *Omphalotus olearius*, *Calocybe constricta*, etc. De la Haute-Loire, Pierre BORDES a apporté *Lepiota ventriosospora*, *Tricholoma pardinum*, *Lepiota ignivolvata*, etc.

Mais les sorties sur le littoral du Morbihan vont être également fructueuses, notamment sur la presqu'île de Quiberon, où nous observons à Plouharnel (à proximité inquiétante du ballet des avions de chasse de l'Aéronavale au-dessus de leur champ de tir), de nombreux *Hygrocybes*, *Clitocybes*, *Omphales*, *Mycènes* et autres espèces praticoles. Un peu plus loin nous rencontrons de magnifiques carpophores de *Paxillus lamellirugus*, et plusieurs belles fructifications de *Cordyceps militaris*.

Novembre dans le Midi

Début novembre, la mycologie au long cours nous conduit sur la Côte d'Azur, où l'exposition de Nice est marquée par la présence de l'Amanite à réhabiliter *Amanita proxima*, dont nous retrouvons le lendemain une station à Saint-Jean Cap-Ferrat (voir dans ce même bulletin "Signes particuliers"). Nous remarquons aussi un bel "assortiment" d'*Hygrophores* : *Hygrophorus camarophyllus*, *poetarum*,

(1) voir *Dernières nouvelles des champignons*.

latitabundus, *gliocyclus*, *pudorinus*, *lucorum*. Et de nombreux autres champignons peu connus, comme *Lepiota rufipes* (apporté de Saint-Papoul, dans l'Aude, par D. REMY), *Lepiota oreadiformis*, *Spathularia flavida*, *Tremiscus helvelloides*, etc.

Nous retrouvons avec plaisir le cadre splendide des journées mycologiques d'Entrevaux (Alpes de Haute-Provence), les sorties au Col du Fa et à l'ancien Evêché de Glandèves où nous découvrons le superbe *Tricholoma aurantium* (qu'il ne faut pas confondre avec *auratum*, ce dernier étant le Tricholome équestre de la Côte atlantique), *Hygrophorus penarius* et *Hygrophorus russula*, *Tricholoma focale*, et une grande abondance de superbes Chanterelles en tube. A l'exposition nous remarquons *Cortinarius ionochlorus*, *herculeus*, *Hericium erinaceus*, *Leotia lubrica*, *Albatrellus ovinus*, *Tricholoma colossum*, et le rare *Boletopsis subsquamosa* (= *B. leucomelaena*).

Au retour, le 10 novembre, au cours d'une brève halte sur l'aire de repos de Fabrègues, près de Montpellier, nous récoltons de superbes touffes d'*Omphalotus olearius*, sous chênes-verts. Ils sont très frais, et pourtant nous constaterons à l'arrivée qu'ils ne sont pas du tout luminescents, malgré un long séjour dans l'obscurité totale pour habituer la vue et tenter d'apercevoir une lueur.

Le 11 novembre, nous sommes en Vendée à Jard-sur-Mer, pour une sortie dont on lira par ailleurs le compte-rendu. Le 12 à Poitiers, on nous apporte *Lepiota josserandii*, fructifiant en abondance dans un jardin !

Le 19 nous repartons vers le Midi, pour les journées mycologiques de Marseille. Les champignons sont rares sur les collines calcaires très ventées, un peu plus abondants dans les bas-fonds humides du Massif de la Sainte-Baume, où *Hygrophorus penarius* voisine avec *Tricholoma focale*. Mais nous retiendrons surtout de ces journées la merveilleuse excursion à Porquerolles, où M. Joseph ASTIER nous fait découvrir, entre autres, le très rare *Bolbitius varicolor*, *Peziza saccardiana*, *Amanita mairei*, *Agaricus augustus* (de superbes carpophores), *Leucocoprinus birnbaumii* (en plein air, ce qui est assez inhabituel pour cette espèce des pots de fleurs), etc. Paul BERTEA nous montre le *Lecctinum corsicum*, qui faisait défaut ...en Corse lors des Journées du Cortinaire à Ajaccio en 1990, mais qui est "en vacances" à Porquerolles. Nous sommes le 22 novembre, et nous avons bien de la chance de pique-niquer au soleil, parmi les champignons, alors que la saison est finie et le froid venu dans d'autres régions !

Après ces lointains périples, le mois de décembre en Deux-Sèvres sera très calme, avec seulement quelques récoltes surprenantes, pour la saison, d'*Agaricus bisporus* "sauvages".

Et l'année se termine comme elle avait commencé, sur de suaves odeurs de truffes, car la saison du "diamant noir" a commencé plus tôt que d'habitude, avec des récoltes bien plus abondantes que l'année précédente. Près d'Aulnay-de-Saintonge une plantation récente produit 4 kg de truffes dites "du Périgord" pour seulement 10 ares en production (sur un hectare au total). C'est une récompense méritée pour les courageux planteurs qui ont cru à la truffe, malgré le scepticisme de leurs voisins ou amis, et qui ont eu la patience d'attendre 5 à 10 ans avant de "se mettre au parfum".