

Meilleurs vœux et bonne année mycologique !



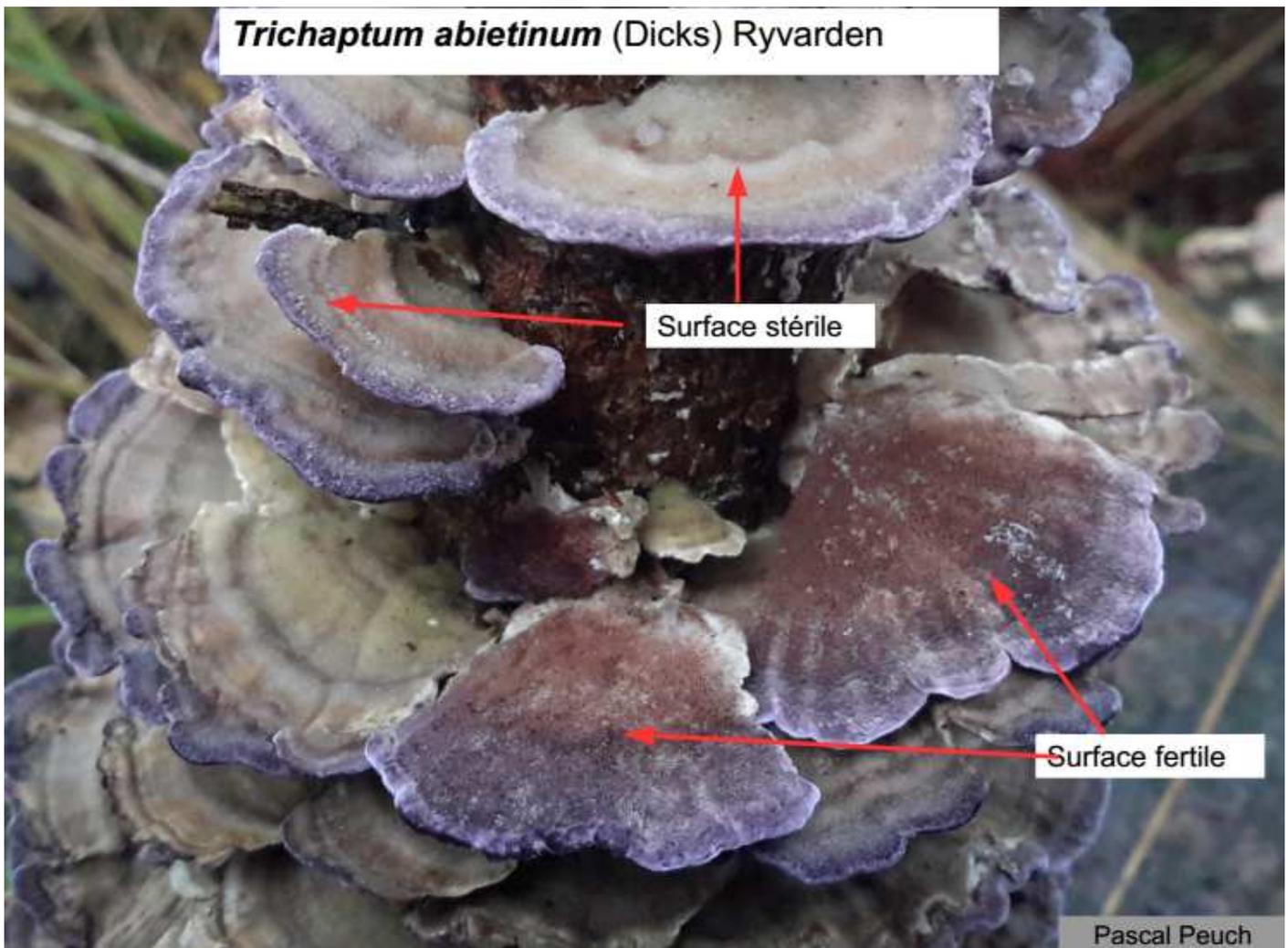
Le Président et tous les membres du Conseil d'Administration de la Société Mycologique de Rennes vous souhaitent une très bonne et heureuse année 2018. Tous nos vœux se dirigent vers ce qui vous tient le plus à cœur : famille, santé, travail. Que cette année vous apporte tout ce que vous souhaitez.

Mais nos vœux sont aussi mycologiques en espérant une bonne année, bien pluvieuse au bon moment, de nombreux champignons toute l'année et une bonne progression de chacun dans l'apprentissage et la connaissance de la mycologie.

Trichaptum cf abietinum (Dicks.: Fr.) Ryvardeen

Par Pascal PEUCH

Récolte le 3 décembre 2017 à Gahard (35) dans une forêt en monoculture de pins, sur tronc de pin au sol. Sporée non réalisée (regrettable négligence).





Nombreuses fructifications dimidiées (sessiles et développées d'un seul côté), coriaces, à marge aiguë ondulée. On ne note pas de changement de couleur au froissement.

- Surface stérile veloutée gris crème, zonée concentriquement, à marge d'un beau violet. Début d'aspect verdâtre au centre (envahissement par des algues)
- Surface fertile brun rougeâtre sur la moitié centrale du diamètre et du même violet que la marge de la surface stérile sur la moitié extérieure.

Chair : <ul style="list-style-type: none">• Contexte blanc dont la structure évoque celle de <i>Trametes versicolor</i>.• Hyménium à pores irréguliers. 4 à 5 pores / mm.• Entre les deux, une couche brun sombre de texture gélatineuse• L'ensemble ne dépasse pas 2 mm d'épaisseur. Odeur : nulle	Micro : <p>J'y ai consacré très peu de temps. La structure me semble dimitique (deux sortes d'hyphes) avec des hyphes génératrices (celles qui portent les basides) ramifiées et des hyphes squelettiques longues non ramifiées.</p> <p>Il y avait très peu de spores et bien que j'avais isolé les exemplaires dès la récolte, il y avait des spores d'au moins trois espèces différentes</p>
--	---

Discussion

J'ai utilisé les clés de Bernicchia (voir référence [1] ci-dessous). Je n'ai pas fait toutes les observations micros pour confirmer le genre *Trichaptum* mais ce genre semble bien caractérisé par des teintes lilas/violet quand le sporophore est en phase de croissance.

Éléments de détermination à rechercher ultérieurement au micro pour confirmer le genre :

- Spores cylindriques, lisses, hyalines, négatives au Melzer
- Cystides présentes, négatives au Melzer
- Système hyphal dimitique

Considérons le genre acquis et cherchons l'espèce. Voici un extrait simplifié de la clé des *Trichaptum* présente dans la référence [1] :

- Hyménium lamellé => *T. Laricinum*
- Hyménium poré
 - Couche intermédiaire gélatineuse, conifères
 - Chapeau zoné => *T. abietinum*
 - Chapeau non zoné => *T. fuscoviolaceum*
 - Pas de couche gélatineuse, feuillus => *T. biforme*

L'habitat sur pin, la couche intermédiaire gélatineuse, les teintes violettes me font proposer *T. Abietinum*. *T. Fuscoviolaceum* est très proche mais il est non zoné selon Bernicchia et avec un hyménium irpicoïde à lamellé.

Fort de cet apparent succès, j'ai consulté la référence [2] co-rédigée par L. Ryvarden, auteur de toutes les combinaisons du genre *Trichaptum* citées plus haut. Les descriptions que j'y ai trouvées me semblent en désaccord avec celle de Bernicchia. Par exemple, pour Ryvarden, *T. Abietinum* est non zoné et sa marge est concolore.

Moralité : Il ne faut pas choisir la mycologie quand on aime la simplicité et les certitudes.

Bibliographie

- [1] "Polyporaceae s.l.", Annarosa Bernicchia, Fungi Europeaei, edizioni Candusso, 2005.
[2] "European Polypores, Vol 2", Ryvarden & Gilbertson, Fungiflora, 1993.

Référentiels mycologiques et inventaire

Par Bertrand HELSENS

Quelques définitions

- La **taxinomie** est la science ou technique utilisée pour faire une classification.
- Un **taxon** est une entité conceptuelle qui est censée regrouper tous les organismes vivants possédant en commun certains caractères taxinomiques ou diagnostiques bien définis.

Source : Article *Taxon* de Wikipédia en français (<http://fr.wikipedia.org/wiki/Taxon>).

- L'**espèce** constitue le taxon de base de la classification systématique. Un taxon est identifié par son nom correct (nom valide *sanctionné*, au détriment des synonymes). C'est une information essentiellement nomenclaturale, relevant des codes internationaux de nomenclature propres à chaque discipline.

Source : Article *Taxon* de Wikipédia en français (<http://fr.wikipedia.org/wiki/Taxon>).

- Un **référentiel taxinomique** est la base de correspondance entre les différents synonymes d'un taxon.

Extraits de <http://fongiref.adonif.fr/> page de bienvenue



Valide » signifie que le nom a été publié selon les règles du code. Une seule règle du code non respectée et le nom est invalide. Par exemple s'il n'existe ni description ni diagnose en anglais ou en latin, le nom est invalide. Ainsi, tous les synonymes peuvent être valides.

Un certain nombre de noms sont "**sanctionnés**" soit par Fries, soit par Persoon. Ça se voit par exemple dans *Xxxx yyy Bull.:Fr.* Le nom a été publié validement par Bulliard. Il a été repris dans l'ouvrage de Fries. Ce nom est dit sanctionné par Fries. Si ce même nom apparaissait tout à coup dans un article antérieur oublié dans une bibliothèque, le nom publié par Bulliard resterait légitime ;

Illégitime » signifie que le nom a déjà été publié validement antérieurement. La règle de l'antériorité s'applique sauf dans le cas du sanctionnement.

Taxonomie / taxinomie ?

Source : Article *Taxinomie* de Wiktionary en français (<https://fr.wiktionary.org/wiki/taxinomie>).

La forme **taxonomie** est incorrecte sur le plan étymologique et les spécialistes de la langue s'entendent sur le fait qu'on ne saurait justifier l'emploi de *taxonomie* (1813) en se basant sur le mot *taxon*, puisque ce dernier a été créé après, soit en 1864.

La forme postérieure **taxinomie** est recommandée en 1864 et correspond un peu mieux au grec ancien [τάξις](#), *táxis* (« rangement, ordre »), la seconde partie du mot dérivant de [νόμος](#), *nómos* (« ce qui est attribué en partage, part »).

La forme **taxinomie** reste cependant moins courante chez les spécialistes que la forme originelle **taxonomie**.

Index fungorum

Index Fungorum

Index Fungorum (littéralement « Liste des champignons » en latin) est une base de données internationale consacrée au règne des champignons (*Fungi* en latin), comparable à l'IPNI pour les plantes.



Ce projet est porté par CABI (*Centre for Agricultural Bioscience International*, à Wallingford, Royaume-Uni), CBS (*Centraalbureau voor Schimmelcultures*, à Utrecht, Pays-Bas) et *Landcare Research* (à Lincoln, Nouvelle-Zélande). Il compte de nombreux autres contributeurs, chercheurs ou sociétés scientifiques.

La base de données est consultable gratuitement en ligne et fournit la liste des espèces dans chaque genre, avec pour chacune d'elle :

- Le taxon correct, la citation d'auteur, la date et le support de publication, voire une image de celui-ci, ainsi qu'un rappel de la position de l'espèce dans la classification traditionnelle (arborescence complète jusqu'à la racine *Fungi*).
- Mais également les mêmes informations pour tous les noms erronés (synonymes, périmés), ce qui facilite la recherche et la reconstitution de l'historique des diverses dénominations de l'espèce.

Le site est en anglais. Un site lié est MycoBank, administré par l'International Mycological Association.
Source : Article Index Fungorum de Wikipédia en français

TaxRef, FongiRef : référentiels nationaux

Pourquoi ne pas utiliser Index Fungorum ou MycoBank ? (Extrait de la page <http://fongiref.adonif.fr>)

« Ces deux bases ne sont pas exemptes d'erreurs (FongiRef non plus !), et elles se fondent sur des conceptions de la systématique et de la taxinomie différentes entre elles et avec l'**Ecole française** que nous défendons ici. Ces bases sont complémentaires, avec leurs qualités et leurs défauts, mais les différences essentielles sont l'expertise taxinomique des gestionnaires. »

TaxRef est le Référentiel national pour tous les organismes connus sur le territoire français, géré par le Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris (MNHN) dans le cadre de l'Inventaire National du Patrimoine Nature (INPN).

Le Groupe de travail Référentiel d'**AdoniF** (Association pour le Développement d'Outils Naturalistes et Informatiques pour la Fonge) alimente chaque année la future version de **TaxRef**, qui deviendra la nouvelle version de **FongiRef** (Référentiel National de la Fonge) après validation par le MNHN. Chaque nouvelle version de **TaxRef** est publiée en décembre de chaque année.



Inventaire mycologique du 35

Un inventaire mycologique des 4 départements bretons est tenu à jour. Il s'enrichit annuellement des nouvelles découvertes dans chaque département.

Ces inventaires ne sont pas basés sur un référentiel déterminé ce qui a conduit à la génération de nombreux doublons par synonymie ou par l'utilisation de références obsolètes.

Un travail a été effectué au sein de la SMR pour intégrer cet inventaire dans le référentiel TAXREF.

Ces inventaires n'ont pas encore donné lieu à publication.

La Société Mycologique de Rennes se base sur le référentiel **TAXREF** pour son inventaire et ses références éditoriales. La version 11 de ce référentiel vient d'être mise en ligne le 6 décembre 2017.

Formations FAMO 2018 – Programme et inscriptions

Pour la FAMO : Michel HAIRAUD, Brigitte CAPOEN, René CHEREAU



En 2018, la FAMO (Fédération des Associations Mycologiques de l'Ouest) propose 2 nouveaux stages aux adhérents de ses associations.

Pour chaque stage, veuillez trouver ci-après le thème retenu, les dates et lieu de stage, le nom du responsable de l'animation, les modalités et la **date limite d'inscription**.

Pour faciliter la participation, une formule de séjour sur place a été organisée assurant un bon confort à coût limité.

Merci d'adresser dès que possible les inscriptions et demandes de renseignements ainsi que toutes remarques. N'oubliez pas d'indiquer vos coordonnées (nom, adresse, mail, téléphone portable,). Les divers règlements seront effectués sur place.

La FAMO prend en charge des frais de structure, supports et animation. Une contribution de 10 € sera demandée par stagiaire adhérent d'une association FAMO pour chaque stage effectué, quelle que soit la durée du stage. Un reçu de la FAMO sera délivré sur demande. Il est possible de s'inscrire aux deux stages proposés.

Stage 1. Microscopie. Initiation et perfectionnement (du 22 au 24 mars 2018)

Date : du jeudi 22 mars à 10h au samedi 24 à 16h

Animateur et responsable du stage : Patrick Vanhecke (animateur depuis de nombreuses années des formations de microscopie à la Société Mycologique de France.)

Lieu : Le Grand Hôtel à Pont Réan (35)

Limite d'inscription 25 février 2018 (Il est recommandé de s'inscrire le plus tôt possible) auprès de michel.hairaud@wanadoo.fr ou brigitte.capoen@orange.fr

Public concerné : découverte de la microscopie en mycologie ou amélioration de la pratique courante. Chaque stagiaire apportera son microscope, personnel ou emprunté (voir éventuellement avec son association. Colorants et réactifs, lames et lamelles seront disponibles sur place.

Contenu : Ce stage réparti sur 2 jours 1/2, s'adresse essentiellement à tous ceux qui envisagent d'acquérir un microscope pour des études mycologiques, ainsi qu'à ceux qui ont déjà une petite expérience et qui veulent approfondir leurs connaissances. Le stage propose d'aborder les sujets suivants :



- Le microscope, ses divers composants et son utilisation ;
- Les colorants, réactifs et milieux d'observation ;
- Les préparations microscopiques ;
- L'étude des caractères microscopiques des champignons.

À l'issue du stage, les participants seront en mesure de :

- Savoir les éléments du champignon à observer en vue d'une identification ;
- Choisir la technique de préparation microscopique et le milieu d'observation ;
- Régler le microscope et faire la mise au point pour avoir la meilleure image.

Intendance : Le stage se déroulera entièrement au Grand Hôtel de Pont Réan qui dispose d'une salle de travail dédiée. (Site de l'hôtel : www.Le-grand-hotel-bretagne.com). Chaque stagiaire fera ses réservations souhaitées auprès de l'hôtel. (Responsable Mme Guillet 02 99 42 21 72)

Déroulé du stage : Jeudi 22 mars : Accueil des stagiaires à partir de 10h. Travail en salle avec l'animateur le matin et l'après-midi. Déjeuners à 12h30, dîners à 19h 30.

Un certain nombre de chambres sont pré-réservées pour le séjour des stagiaires éloignés. Arrivée possible la veille du stage.

Exemples de formules d'hébergement

- Pension complète sur place à partir du jeudi matin comprenant 2 nuitées (+ déjeuner du samedi) 130,60 € en chambre double (1 grand lit ou 2 lits) ou 158,60 en ch. individuelle.

- Pension complète à partir du dîner du mercredi 21 comprenant 3 nuitées :

177 € en chambre double, 219 € en ch. individuelle.

Stage 2 : l'étude des ascomycètes du 22 au 25 mai 2018

Date : du mardi 22 mai 2018 à 9h au vendredi 25 à 16 h.

Animateurs : Brigitte Capoen & Michel Hairaud

Lieu : Centre de Vacances de Christian Hurtado à La Chapelle Geneste près de La Chaise Dieu (43). Le centre est au milieu de zones naturelles particulièrement riches (tourbières, forêts feuillus et conifères, prairies) Arrivée des participants le lundi 21 et début du stage le mardi 22 au matin jusqu'au vendredi après-midi inclus. Salle de travail sécurisée et spacieuse à 100 m. du centre.

Le centre sera réservé aux stagiaires pendant toute la semaine.

Date limite d'inscription : 25 mars 2018. Il vaut mieux s'inscrire dès que possible.

Public concerné : mycologues ayant déjà une pratique du microscope désirant découvrir ou se perfectionner sur les techniques d'études des discomycètes. A noter qu'un certain nombre de participants au stage similaire organisé en 2016 souhaitent de nouveau être présents.

Nombre de participants : Maximum 25

Contenu : Stage de mycologie pratique d'une durée de 4 jours au terme duquel les participants pourront réaliser les descriptions macro et micro permettant la détermination des espèces récoltées.



Scutellinia crinita – Photo B.Helsens

Différentes phases (terrain, travaux pratiques, conférences) permettront d'aborder les techniques de récolte et de conservation, d'observation et de description macroscopique et microscopique, le vocabulaire approprié, les milieux d'observation, l'utilisation de clés de détermination spécifiques, les sources documentaires et des éléments de classification ainsi que l'évolution de la classification. Une place particulière sera faite à la préparation et l'analyse des coupes sur matériel vivant, notamment sur Pezizales et Helotiales.

Conditions du séjour. Un programme détaillé et les conditions d'hébergement et d'intendance seront adressés aux personnes intéressées. Une organisation similaire à celle du stage de 2016 est envisagée, avec un hébergement au centre de vacances, réputé peu onéreux, déjeuners pris dans un restaurant traditionnel à proximité du centre et fourniture d'un plat principal sur place, au diner, par un traiteur.

Contact, renseignements et inscription auprès de Michel Hairaud (michel.hairaud@wanadoo.fr 0686478275) et Brigitte Capoen (brigitte.capoen@orange.fr 0631783887)

Anecdotes d'officine

Par Isabelle STRICOT



Pendant la saison automnale, beaucoup de pharmaciens reçoivent des cueilleurs de champignons néophytes ou en plein doute.

On ne le redira jamais assez : il ne faut jamais manger un champignon sans l'avoir précisément identifié. La mycologie est une science difficile qui requiert un apprentissage et surtout une pratique régulière.

Beaucoup de gens n'imaginent pas la difficulté à identifier certaines espèces de champignons, qui peuvent prendre des aspects et des couleurs différentes en fonction de la météo et de l'hygrométrie.

Voici quelques anecdotes, qui vous feront sans doute sourire, que j'ai rencontrées lors de la détermination de champignons, dans mon officine :

↳ Une personne m'a apporté un jour un grand sac plastique rempli de champignons ; comme il me l'a précisé « je n'ai ramassé que les plus beaux ! ». J'ai dû lui expliquer que l'on n'utilisait jamais de sac plastique pour la cueillette des champignons et que l'on évitait de mélanger les différentes espèces entre elles, surtout quand on était débutant comme lui. De plus sa cueillette datait de quelques jours, donc avec la macération dans le sac plastique, plusieurs champignons avaient commencé à pourrir ! Je lui ai donc rappelé que ce n'est pas parce qu'un champignon est joli qu'il est forcément comestible, bien au contraire, et je lui ai pris son sac pour le mettre directement dans ma poubelle.

↳ Dernièrement, une famille avec de jeunes enfants m'a apporté un panier rempli des chanterelles ; ils étaient très fiers de leur cueillette et voulaient s'assurer qu'ils pouvaient la consommer sans danger. Malheureusement, au milieu du panier, il y avait un cortinaire semi-sanguin. J'ai dû leur expliquer qu'il fallait jeter l'ensemble de leur cueillette car ce petit champignon qui était mortel avait contaminé l'ensemble du panier. La mère m'a demandé à plusieurs reprises s'il ne suffisait pas de bien laver les chanterelles car il était dommage de jeter toute leur cueillette pour un si petit champignon, d'autant plus qu'ils avaient passé au moins 2 heures dans la forêt à ramasser leur récolte. Le père de famille m'a avoué qu'il venait de mettre en commun la récolte de chacun dans son panier, aussi il serait difficile de savoir quel spécimen avait été en contact avec le cortinaire...

↳ Une personne m'a apporté un jour 2 spécimens à identifier car elle avait un doute. Au cours de la conversation elle m'a avoué en avoir plein d'autres dans son coffre de voiture, mais qu'elle les connaissait parfaitement. Je lui ai demandé de me montrer sa cueillette par curiosité, et heureusement pour elle, car il y avait un petit panier contenant de jeunes amanites vireuses qu'elle avait identifié comme étant des petits roses !

↳ Une personne ne m'a apporté, une autre fois, que les chapeaux des champignons ; elle pensait bien faire en jetant les pieds qui, pour elle, n'avaient aucun intérêt !

↳ Une personne m'a apporté un soir, juste avant la fermeture de la pharmacie, une assiette contenant des champignons coupés en petits morceaux mélangés avec de l'ail et du persil ; elle a eu un doute au moment où elle allait les faire cuire !

Par ailleurs, à chaque détermination de champignons, je rappelle aux cueilleurs qu'un champignon n'est pas un aliment mais un condiment. En effet un champignon est assimilable à une éponge qui capte toute la pollution de l'air ; ainsi il ne faut jamais manger de grande quantité de champignons et éviter d'en donner aux jeunes enfants qui n'ont pas un système digestif assez mature pour éliminer toutes les toxines qui se trouvent dans les champignons. Par conséquent, je leur rappelle l'importance du lieu de la cueillette et qu'il ne faut jamais ramasser des champignons au bord des routes car cela reviendrait à ingurgiter la pollution de tous les pots d'échappements passés par là.

Fin de saison 2017 conviviale ...

Par Catherine PAYANT

Les personnes présentes au repas du 10 décembre 2017 ont apprécié cette journée qui s'est réalisée dans la bonne humeur. Excellent repas, animations diverses et variées. Tout le monde s'en est allé très content.

