

Sortie mycologique commémorative des 150 ans de la SSNM à Culles-les-Roches le samedi 08 novembre 2025

MODALITÉS

- Rendez-vous: 13h30 Parking de B&M, zone Californie à St-Rémy et à 14h à l'église de Culles-les-Roches.
- Organisation: Société des Sciences Naturelles et Mycologique de Chalon.
- Lieu de sortie: Collines boisées granitiques du chemin du tunnel de Culles-les-Roches.
- Participation: 33 participants : 10 adhérents + 23 externes. Détermination : Jean-Paul LEBEURRIER.

NE = Non évalué NA = Non applicable DD = Données insuffisantes

LC = Préoccupation mineure NT = Quasi menacé VU = Vulnérable

EN = En danger PR = Protection régionale

LISTE DE DÉTERMINATION MYCOLOGIQUE (x16 espèces)

- 
- LC *Agaricus essettei (jaunit, pied courbé en canne, base en toupie, bulbeux, marginé, odeur anisé)
 - LC *Clitocybe nebularis (lames décurrentes, crème-blanchâtre, stipe robuste à duvet cotonneux à la base)
 - LC *Coprinus picaceus (brun-noir avec des plaques blanches persistantes, très grêle)
 - LC *Exidia thuretiana (gélatineux, cartilagineux, étalé en "coulée", un peu épais, blanchâtre à grisâtre)
 - LC *Inocybe phaeomis = cincinnata (lames blanches puis brunes, arêtes floconneuse, pied à reflets violet)
 - LC *Lentinula edodes (le shiitaké asiatique cultivé, brun, écaillieux, couvert de plaques laineuses, en touffes)
 - LC *Mycetinis alliaceus (gris brun, pied long brun foncé à noirâtre à la base, odeur d'ail)
 - LC *Mycena inclinata (odeur rance de cire de bougie, stipe blanc puis ocre roux vers le bas, port incliné)
 - LC *Mycena polygramma (port très élancé, chapeau pruineux, stipe strié à reflets argentés)
 - ↓ LC *Mycena vitilis (petit, pied lisse et poli, gris beige métallisé, se cassant sèchement en tirant dessus)
 - // *Fuligo cinerea (masse dense blanchâtre devenant grisâtre cendré avec l'âge, sur bois morts et souches)
 - // *Panaeolus sp.
 - LC *Phallus impudicus (vert excrément, alvéolé, stipe blanc, creux, gaufré, odeur cadavérique, visqueux)
 - ↑ LC *Agrocybe praecox (ochracé puis plus pâle, crevassé dans l'âge, lames beiges à brunes, anneau fugace)
 - ↓ LC *Galerina graminea (strié, plat, jaune ocre, lames espacées, pied finement poudré-pubescent)
 - LC *Volvopluteus = Volvariella gloiocephala (gris-olivâtre, visqueux, volve blanche en sac, lames roses)

Observations complémentaires

- Exidia thuretiana, Inocybe phaeomis, Lentinula edodes et Galerina graminea sont nouvellement observés et consignés dans nos inventaires de sorties.
- Exidia thuretiana a été initialement découvert poussant sur du hêtre en France et décrit en 1848 par Joseph-Henri LÉVEILLÉ sous le nom *Tremella thuretiana* puis transféré au genre *Exidia* par Fries en 1874. Marinus Anton DONK (1908-1972), mycologue néerlandais spécialisé dans la taxonomie et la nomenclature des champignons, préférait le nom *Exidia albida* (Huds.) mais la plupart des auteurs ultérieurs ont suivi Derek Agutter REID (1927-2006), mycologue anglais en considérant *E. albida* comme un nomen dubium (nom d'application incertain) qui pourrait à l'origine faire référence à n'importe quel champignon gélatineux blanchâtre ou transparent. L'épithète « thuretiana » rend hommage au botaniste Gustave THURET, propriétaire du château de Rentilly, sur le domaine duquel *E. thuretiana* fut collectée pour la première fois.
- Galerina graminea peut parfois faire penser à une espèce du genre *Tubaria*. Contrairement à de nombreux champignons du genre *Galerina*, elle peut survivre dans l'herbe dépourvue de mousse. Elle a longtemps été connue sous le nom de « *Galerina laevis* », proposé par Christiaan Hendrik PERSOON.

Secrets de champignon : Lentinula edodes, la grande histoire révélée d'une culture ancestrale asiatique

L'histoire du shiitaké s'entremèle avec celle de l'homme depuis plus d'un millénaire. Les premières preuves de sa culture remontent à la Chine de la dynastie Song (960-1127 apr. J.-C.), où était pratiquée une forme primitive de myciculture sur des troncs de chêne. Cette tradition séculaire, perfectionnée au cours des siècles, représente l'une des premières formes de culture de champignons documentées dans l'histoire humaine. Aujourd'hui, le shiitaké est le deuxième champignon comestible le plus cultivé au monde, avec une production qui dépasse plusieurs centaines de milliers de tonnes annuelles. Une légende circule en Chine, qui se réfère à la découverte du shiitaké vers 1.100 ap. Dans cette histoire, Wu Sang Kang découvre le champignon shiitake lors d'une de ses explorations dans les forêts du sud-ouest de la Chine. Pour une raison inconnue, il démembre le tronc d'arbre mort sur lequel pousse le shiitake. Lors de l'expédition suivante, il constate que le champignon s'est développé beaucoup plus vite sur le bois brisé et a produit beaucoup plus de fructifications que les champignons voisins sur des troncs d'arbres intacts. Il avait donc déjà découvert à l'époque une méthode efficace pour cultiver le shiitaké.

Considéré comme le « roi des champignons médicinaux », il est utilisé pour soulager les affections les plus diverses, comme les troubles circulatoires, l'augmentation des lipides sanguins, l'hypertension et même le cancer mais également en médecine alternative comme tonique efficace car il contient aussi du phosphore, régénérant des tissus et indispensable à la santé des os et des dents.

De plus, la recherche médicale s'intéresse à ses effets antibactériens, antiviraux et anticancéreux.

Originaire des forêts de feuillus du Japon, de la Chine et de la Corée, il pousse principalement sur le bois dur mort des arbres à feuilles caduques dont son préféré est le « faux châtaignier ».

Décomposé, son nom « také » signifie « champignon » et « shii »



« sur l'arbre ». Cet arbre, le shii, sur lequel pousse le plus communément le Shiitaké, *Castanopsis cuspidata*. Mais attention, bien que comestible réputé, il faut bien le faire cuire pendant 15 à 20 minutes minimum pour éviter les désagréments de la dermatite flagellaire, une réaction cutanée allergique dû à une réaction d'hypersensibilité au lentinan, un polysaccharide thermolabile, apparaissant lorsque le champignon est consommé cru ou mal cuit dans les 48h comme l'a démontré l'histoire de cet homme de 72 ans rapporté le 12 octobre 2023 par des médecins suisses dans l'hebdomadaire médical américain *The New England Journal of Medicine* qui présentait des papules (boutons en relief) rouges, disposées de façon linéaire sur le tronc et le corps et s'accompagnent de très fortes démangeaisons (prurit intense) tel des coups de fouets. Un traitement anti-inflammatoire de dermocorticoïdes et antihistaminiques peut être administré pour soulager les symptômes d'une pathologie qui, en général, disparaît spontanément dans les huit semaines. Signalée pour la première fois au Japon en 1977, la dermatite du shiitake est plus courante en Asie, où ces champignons sont plus largement consommés. Mais la dermatite à shiitaké n'a été décrite sur le vieux continent que depuis le début des années 2000, en parallèle de la hausse de leur consommation. Dans un rapport, publié en avril 2021, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation et de l'environnement (Anses) alertait sur la recrudescence des cas d'intoxications avec 59 cas rapportés aux centres antipoison entre le 1er mai 2014 et le 31 décembre 2019 chez des patients âgés de 19 à 69 ans.

L'observation en série de cas de dermatose induite par la consommation de shiitake par les CAP-TV en 2014 (Boels et al., 2014) a fait l'objet d'un communiqué de presse de la DGCCRF le 21 août 2015 qui recommande de ne pas consommer ce champignon sans l'avoir préalablement fait cuire suffisamment, qu'il soit acheté frais, séché ou en poudre. La mise sur le marché de *Lentinula edodes* présentés à l'état frais, en vrac ou préemballés, et n'étant pas accompagnés d'une information claire pour le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation a été suspendue par arrêté le 5 août 2016.



Bon à savoir : vigilance particulière sur la comestibilité de Clitocybe nebularis

Le clitocybe nébuleux est, en général, comestible à bon comestible. MAIS il contient du mannitol, un alcool mal absorbé qui provoque des diarrhées aqueuses, pouvant engendrer selon Morelli (1981) une partie des problèmes digestifs. Contiendrait des toxines cytotoxiques : clitocybine & nébularine qui sont incompatibles à certains. *Lepista nebularis* concentre le mercure (Azéma 1985, Giacomoni 1989).

*la nébularine cytotoxique qui inhibe la xanthine-oxydase (Brown 1994, Bezivin 2002).

*la clitocybine inhibant les proteinases (Brezin 2000).

*les acides nébulariques A & B antifongiques et antibactériens (Wangun 2006).

Spoerke (1994) signale juste un défaut de cuisson comme étant à l'origine des intoxications.

Intoxication à Clitocybe nebularis (Batsch) P. Kummer 187? Généralement comestible, mais il provoque parfois des intolérances à la cuticule du chapeau qui le font classer comme toxique.

Lors de manque d'amylases dans l'organisme, il provoquerait des occlusions intestinales.

Comme il faut toujours tenir compte des susceptibilités individuelles et qu'il faudrait peler les chapeaux, certains renoncent à sa cueillette. Certains toxicologues considèrent que les sujets malades présentent un déficit en Lactate déshydrogénase: enzyme qui découperait les fibres et empêchant l'occlusion intestinale. De plus certains consommateurs présentent de une demi-heure à 6 heures après le repas: Vomissements et gastro-entérites alarmantes. L'évolution est bénigne, bien que des crampes puissent apparaître de 10 à 15 heures après le repas, ayant nécessité un passage aux urgences de Joigny.

Les personnes touchées pouvaient l'être lors de leur premier repas, ou pour certains lors de leur énième repas. Certains en ont consommé plus d'une dizaine d'années. C'est pourquoi l'on parle d'un phénomène d'accumulation et de doses toxiques dépendant de chaque individu.

