



**Société des Sciences Naturelles  
et Mycologique  
de Chalon sur Saône**

**BULLETIN de LIAISON N° 47**  
*Janvier 2024*

*Fritillaria meleagris*

**Espace Jean Zay - 4 Rue Jules Ferry - 71100 Chalon sur Saône**

**[www.ssnm-chalon.fr](http://www.ssnm-chalon.fr)** -

**[ssn.sm.chalon@gmail.com](mailto:ssn.sm.chalon@gmail.com)**

## Société des Sciences Naturelles et Mycologiques de Chalon sur Saône

Fondée en 1875, la Société des Sciences Naturelles de Saône et Loire a fusionné avec la Société Mycologique de Chalon sur Saône en 1934

Elle a pour but l'étude de toutes les sciences de la nature ; aujourd'hui ce sont surtout la botanique et la mycologie qui retiennent l'attention de ses membres. A cette fin, des réunions hebdomadaires ont lieu à l'Espace Jean Zay les lundis soirs à 20h. A l'automne les réunions sont essentiellement consacrées à la mycologie, alors qu'au printemps, elles sont plutôt dévolues à l'étude de la flore de notre région.

Des sorties d'étude et d'initiation sur le terrain sont également organisées pour nos adhérents et parfois en liaison avec d'autres sociétés de sciences naturelles de la région. Ces sorties sont aussi régulièrement ouvertes aux habitants du Grand Chalon.

### A la suite de l'Assemblée Générale du 21 janvier 2023 et de la réunion de CA du 26 février 2023

- Le Conseil d'Administration (18 membres + 1 membre coopté) est le suivant

| Renouvelables en 2024 | Renouvelables en 2025 | Renouvelables en 2026 |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| ALARY Jean Claude     | BERTRAND Marie-Claire | DONGUY Jean Paul      |
| BIED Jean Jack        | BOSSU Robert          | GUY Bernard           |
| JOUAIN Jeannine       | PAILLARD Caroline     | KACZMAREK Frédéric    |
| LEGER Christian       | TETE Gabrielle        | LEBEURRIER Jean-Paul  |
| PAROT Brigitte        | JOUSSIER Rolande      | MARTIN Nelly          |
| PROST Claude          | VIOLET Jean           | DELHOMMEAU Antoine    |

Rémy DUBOIS : coopté par les membres du CA depuis 2019

- Le Bureau (9 membres) est composé de

Président : Antoine DELHOMMEAU

Vice-Président responsable du bulletin : Jean Claude ALARY

Vice-Président Mycologie : Jean Paul LEBEURRIER

Vice-Président Botanique : Fred KACZMAREK

Secrétaire : Christian LEGER

Bibliothécaire et adjointe botanique : Nelly MARTIN

Communication : Claude PROST

Trésorier : Jean Paul DONGUY

Conservateur général : Jean VIOLET

## Le mot du président

Chers membres, chers naturalistes,

Je commencerai par vous remercier pour votre participation, pour votre implication et surtout pour votre convivialité. Chacun d'entre vous vient dans l'association avec une partie de lui-même et l'apporte aux autres : que ce soit sa connaissance, sa bonne humeur, sa curiosité, son sérieux, sa philosophie, etc. Et l'assemblage de tout cela fait la SSNM, fait que nous nous y sentons bien. Continuons. La pérennité d'une association dépend du bien-être de ces membres et de l'intérêt qu'elle suscite, pour que chacun trouve sa place. J'ai trouvé la mienne aujourd'hui, grâce à vous, en tant que président, vous en remercie et vous souhaite de trouver la vôtre.

Ce n'est pas par hasard que j'ai poussé la porte de la SSNM au printemps 2022 : Mon grand-père était passionné de mycologie et ma mère, une passionnée de botanique. Actif, je développe des applications numériques exclusivement pour la mise en valeur du patrimoine et de la culture. Volontaire chez les pompiers, improvisateur sur scène et motard épris de liberté, ma curiosité est mon meilleur défaut. Je me ferai un plaisir et un devoir de faire profiter mes compétences et mes qualités à la Société.

Pour l'association, je souhaite continuer à dynamiser ses activités dans la continuité du travail de mes prédécesseurs. Nous allons progressivement diversifier nos activités lors de nos réunions hebdomadaires, pour éviter une routine démotivante, en introduisant différentes façons d'aborder nos déterminations et différents ateliers, que nous avons sélectionnés à partir du sondage lancé auprès de vous cette année. Vous avez d'ores et déjà pu constater quelques changements, comme les déterminations mycologiques par petits groupes de travail, les quiz et la détermination par famille. Nous continuerons dans cette démarche. Nous maintiendrons bien évidemment nos sorties hebdomadaires sur le terrain en tâchant de vous trouver à chaque fois des endroits intéressants malgré les dérèglements climatiques qui, malheureusement, mettent à mal la nature. Également, nous allons continuer nos interventions locales pour promouvoir notre association et transmettre notre savoir et connaissances naturalistes auprès du public. Notre exposition mycologique et botanique d'octobre est une réussite chaque année et est toujours plébiscitée par un public de plus en plus nombreux et intéressé, tout comme notre stand lors de la fête de la biodiversité. Le savoir n'est utile que s'il est partagé ! Enfin, nous ne négligerons bien évidemment pas la convivialité, en continuant nos regroupements lors de la galette des rois, du repas d'été, du voyage annuel, ou encore durant d'autres occasions ! Nous, le conseil d'administration, allons-nous assurer de la pérennité et du dynamisme de notre Société qui soufflera ses 149 bougies cette année.

Je vous présente, au nom de la Société, mes meilleurs vœux pour une année 2024 heureuse, en bonne santé pour vous et les vôtres. Et je souhaite également une excellente année à la nature, trop souvent malmenée, elle en a bien besoin. Portez-vous bien.

Antoine DELHOMMEAU

## ***Le mot du responsable du bulletin***

Ce bulletin 2023/2024 est pour moi l'occasion de faire le point.

Le point sur ce qu'ont été toutes ces années, depuis qu'en 1974/1975, alors tout nouveau sociétaire, j'ai eu l'idée et voulu réaliser un bulletin pour notre société. J'ai tenu, depuis cette date, comme je l'écrivais alors « à ce que ce bulletin soit le reflet de nos recherches, de nos travaux, de nos activités ... et, un lien entre ses différents membres »

Non seulement il a été créé, mais aussi, ce que je souhaitais – qu'il perdure- ; Il est encore là 49 ans après ; cette réussite n'est pas due à moi seul, elle est due à de nombreux sociétaires qui, au fil des années, m'ont suivi, ont bien voulu m'aider à le réaliser (comme Jean Paul ces dernières années) ou qui nombreux ont écrit ces articles...

Je les remercie profondément et chaleureusement.

*Il nous faudra réaliser un bulletin spécial, je pense, pour les 150 ans de notre société, l'an prochain, je compte sur chacun de vous, nous en reparlerons.*

Mais il y a une personne que je tiens à remercier en particulier, qui, sans elle, ce bulletin n'aurait pas pu voir le jour, ni perdurer.

Cette personne c'est Annie mon épouse qui vient de nous quitter.

Dès le début, elle a accepté de m'aider, m'a encouragé, elle m'a aidé dans mes recherches, elle a participé en me corrigeant, relisant toutes ces pages.

Aujourd'hui ma conseillère, ma correctrice n'est plus.

Jamais elle n'a quitté ce désir profond d'aider pour ce bulletin, quand ma volonté, quand mon enthousiasme faiblissaient, elle savait remonter les ressorts qui avaient permis à cette horloge de marcher et, si vous me permettez l'expression

- Mais pas que ! —.

La réalisation de ce bulletin a été une chose importante certes, mais il y a eu aussi ses aides tout aussi précieuses lorsque j'ai, soucieux d'aides pédagogiques, accepté de donner des cours de mycologie à Lyon puis à Chalon et au département. Ces cours suivaient ceux que j'avais donnés à Chalon sur les classes de médicaments aux 5<sup>èmes</sup> années de préparateur en pharmacie. Je n'ai pas accepté de continuer de prodiguer ces cours à Dijon, conscient que tous ces déplacements seraient trop fatigants.

Aides aussi concernant les conférences sur les sciences de la vie et de la terre. Annie était ma 1<sup>ère</sup> auditrice, jamais elle n'a subi, au contraire, je peux vous l'assurer. Elle était heureuse quand, enfin, après bien des recherches, des lectures, des semaines ou des mois de travail, je lui annonçais : « j'ai fini, si tu veux bien me relire, m'écouter et me conseiller... »

Elle était heureuse également quand, pendant des dizaines d'années, elle m'a vu revenir satisfait, « gonflé à bloc » de mes stages de mycologie, d'abord à Gresse en Vercors, puis à Saint Cyrgues en Montagne et enfin à Saint Agrève avec une belle brochette de mycologues, profs, auteurs d'ouvrages dont la mycologie ne pourrait se passer aujourd'hui.

Ce que je dis là concerne certes mon investissement pour notre société de Sciences Naturelles et de Mycologie, mais aussi mes investissements pour l'Histoire et l'Archéologie (recherches, conférences...) et pour le Club Alpin (réalisations, créations...). Ces élans ont été les miens certes, mais sont devenus également les siens ; en me soutenant, m'aidant, m'encourageant et aussi en me modérant...

Je n'ai pas besoin de vous le dire, vous le savez, Annie était pour tout et pour tous, une personne souriante, aidante, généreuse, discrète et combien serviable à l'image de ce qu'elle a été dans son engagement immense pour l'organisation des Virades de l'Espoir à Dracy le Fort puis à Gergy pour l'association « Vaincre la Mucoviscidose »

Alors Annie, en mon nom d'abord et en votre nom - Merci infiniment.

Jean Claude ALARY



*Gomphus clavatus (Jura)*

## **Les activités de la SSNM en 2023**

### **Réunions d'étude et de détermination Botaniques et/ ou Mycologiques :**

Les Lundi soir à 20H les semaines suivantes :

10, 13, 14, 16, 17, 20, 21, 24, 23, 27,35, 38, 39, 40, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 48.

### **Sorties Botaniques et ou Mycologiques effectuées en 2023 :**

|                |                                                     |
|----------------|-----------------------------------------------------|
| Jeudi 16/03    | Sortie botanique à Russilly                         |
| Jeudi 23/03    | Sortie botanique (Fritillaires)                     |
| Jeudi 30/03    | Sortie botanique au mont Avril                      |
| Jeudi 06/04    | Sortie botanique parc Nouvelle.                     |
| Jeudi 13/04    | Sortie botanique parc des Aubépins.                 |
| Jeudi 27/04    | Sortie botanique carrières de Remigny.              |
| Jeudi 04/05    | Sortie botanique à Fley.                            |
| Jeudi 11/05    | Sortie botanique à Brancion.                        |
| Jeudi 18/05    | Sortie botanique prairie de Brancion.               |
| Jeudi 25/05    | Sortie botanique au sentier du Montadiot.           |
| Jeudi 01/06    | Sortie botanique a saint Martin sous Montaigu.      |
| Jeudi 29/06    | Sortie botanique au lac Genin.                      |
| Samedi 07/10   | Sortie mycologique au bois de Beauregard (ouverte). |
| Mercredi 11/10 | Sortie mycologique au bois de la ferté (ouverte).   |
| Mercredi 18/10 | Sortie mycologique au bois de Pontoux.              |
| Mercredi 25/10 | Sortie mycologique au bois de Beauregard.           |
| Vendredi 03/11 | Sortie mycologique pour atlas des forêts humides.   |
| Samedi 04/11   | Sortie mycologique (ouverte) avec la SMF.           |
| Mercredi 08/11 | Sortie mycologique au bois de Sevrey.               |
| Samedi 25/11   | Sortie mycologique bois de la charmée (ouverte)     |

### **Expositions et autres activités en 2023 :**

|                 |                                                                                             |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lundi 09/01     | Galette des rois                                                                            |
| Samedi 21/01    | Assemblée générale                                                                          |
| Lundi 20/02     | Conférence « Les baies toxiques » par JC ALARY                                              |
| Lundi 13/03     | Conférence « Pourquoi les vaches regardent-elles passer les trains »<br>Par Gérard FERRIERE |
| Lundi 20/03     | Conférence « Formation et vie d'une tourbière » par JC ALARY                                |
| Du 5 au 8 Juin  | Voyage d'étude dans le Queyras.                                                             |
| Samedi 03/06    | Participation à la fête de la biodiversité                                                  |
| Samedi 08/07    | Pique-nique d'été à Saint Marcel                                                            |
| Samedi 02/09    | Participation au Forum des associations                                                     |
| 14 / 15 Octobre | EXPOSITION MYCOLOGIQUE et Botanique Annuelle                                                |

### **Inventaires Botaniques effectués en 2023**

|             |                                                            |
|-------------|------------------------------------------------------------|
| Jeudi 06/04 | Inventaire botanique sur les bords de la Thalie            |
| Lundi 15/05 | Inventaire botanique autour de la roselière aux Charreaux. |
| Jeudi 22/06 | Inventaire botanique sur les bords de la Corne             |

## Dernier voyage de notre tortue Luth

Une partie des adhérents actuels de la SSNM connaissaient la présence d'une tortue marine naturalisée sur le pallier à l'entrée de nos anciens locaux Rue Doneau.

Suite à notre déménagement à l'Espace Jean Zay, nous avons été obligé de laisser cette tortue dans les anciens locaux par manque de place à notre nouvelle adresse.

Courant 2023, la mairie de Chalon a décidé de vendre le bâtiment rue Doneau et nous a demandé d'évacuer la tortue.

Que faire de ce spécimen imposant (2 m de long et 1,50 m de large) ?

Après concertation, nous avons décidé de rechercher un musée qui serait intéressé pour l'intégrer à ses collections.

Sur les conseils de Gérard FERRIERE, nous avons pris contact avec Monsieur Stéphane PUISSANT, entomologiste, Attaché de Conservation au Muséum d'Histoire Naturelle de DIJON qui nous a immédiatement fait part de son grand intérêt à accueillir cette espèce qui n'existe pas dans leurs collections.

D'un commun accord, nous avons décidé de faire une donation de notre tortue au Muséum de DIJON.

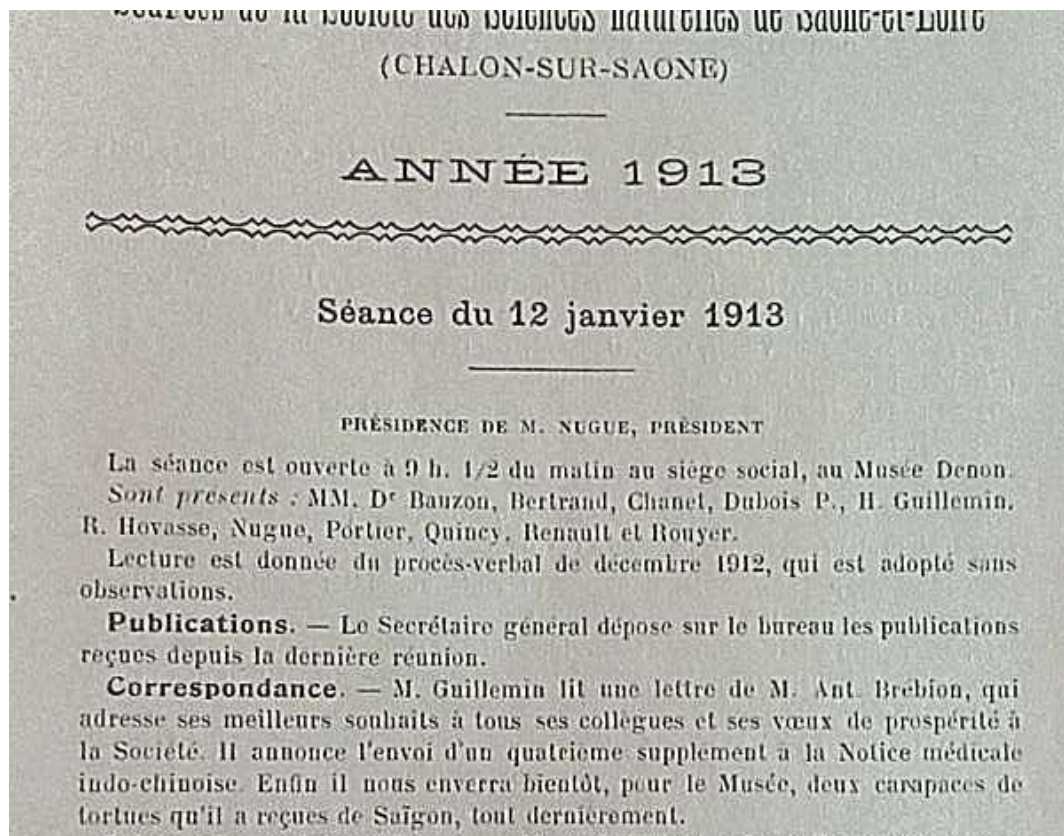
Pour ce faire, il fallait auparavant justifier auprès de la DREAL Bourgogne Franche-Comté que la SSNM était bien propriétaire de cette tortue.

Jean VIOLET, notre Conservateur Général, assisté de Marie Pierre FONTAINE, ont commencé un long travail de recherche des origines de cette tortue.

Je vous livre ci-dessous le compte-rendu de leurs recherches :

### LA TORTUE DE LA RUE DONEAU

*Nous avons consulté l'ensemble des bulletins qui comprenaient la rubrique « Dons » ; rien. La seule trace de tortue a été trouvée dans le bulletin de la SSN de 1913, séance du 12 janvier, dans la rubrique "Correspondance". Lecture y est faite d'une lettre de M. Antoine Brébion, où il annonce la prochaine livraison à notre association (SSN SL) de deux carapaces de tortue qu'il a reçues de Saïgon. (L'une d'elles, plus petit, serait aujourd'hui au Musée d'Histoire Naturelle d'Autun)*



Quelques notes sur M. Brébion :

*Il est né le 27/07/1857 à Lyon et mort le 08/01/1917 à Paris. C'était un journaliste français, professeur et chercheur indépendant, qui a vécu 28 ans en Asie du Sud-Est. Il a écrit :*

- ☐ *Bibliographie des voyages du 9ème au 19ème en Indochine,*
- ☐ *Dictionnaire de la biobibliographie générale ancienne et moderne de l'Indochine française,*
- ☐ *Biographie de Diard, naturaliste français dans l'Extrême -Orient,*
- ☐ *Un ouvrage sur l'opium,*
- ☐ *Un ouvrage sur une excursion chez les Moïs de Thumaudot,*
- ☐ *Complément à la notice sur la médication chinoise.*

*Il a écrit également de nombreux articles pour différentes revues françaises.*

*Nous possédons, dans notre bibliothèque, certaines de ses œuvres. Il faut souligner que M. Brébion était notre correspondant officiel en Indochine.*

Il s'agit donc d'une tortue Luth (*Dermochelys coriacea*) de la famille des *Dermochelyidae*. C'est la plus imposante des tortues marines. Elle peut atteindre 400 kg et dépasser les deux mètres de longueur. Sa carapace n'est pas recouverte d'écailles mais d'une peau coriace.

Après avoir réuni tous les documents nécessaires à cette donation, nous avons arrêté la date du mercredi 4 octobre pour le dernier voyage de notre tortue Luth après un siècle de présence à Chalon sur Saône.

A l'heure où j'écris cet article, elle est dans les ateliers du Muséum d'Histoire Naturelle de DIJON pour une sérieuse toilette avant d'être l'une des vedettes d'une exposition courant Avril 2024.

Nul doute que certains d'entre nous seront présents à cette exposition pour la revoir dans sa nouvelle vie.



Jean VIOLET, Marie-Pierre FONTAINE, Jean Paul DONGUY

## Les Orchidées de Saône et Loire (partie 3)

### Genre *Ophrys*

**Étymologie :** *Ophrys* (du grec *Ophis*: serpent)

**Particularités :** 2 à 3 tubercules entiers, ovoïde à ellipsoïdes; bractées foliacées; sépales latéraux étalés; pétales allongés, très différents des sépales; labelle sans éperon, orienté vers le bas, entier ou lobé, muni d'une pilosité importante, courte, en nappes uniformes, et d'une zone brillante, glabre (= macule), l'ensemble ressemblant au corps d'un insecte; ovaire sessile, contourné.

Genre monophylétique, très isolé, ne formant aucun hybride intergénérique, composé de 32 groupes et de 250 espèces très voisines. Répartition principalement méditerranéenne, des îles Canaries à la mer Caspienne et du sud de la Scandinavie au nord du Maghreb.

**Pour la zone qui nous concerne, le département de Saône et Loire, 5 espèces ont été recensées.**

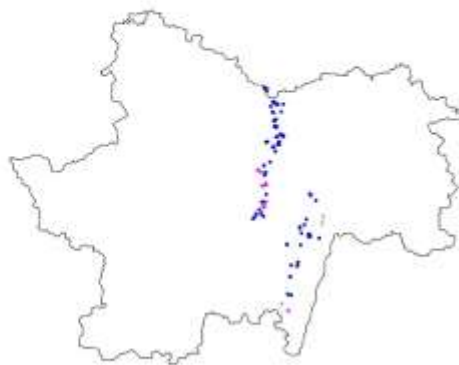
*Ophrys apifera*, seul représentant du genre chez lequel l'autofécondation assez fréquente, pourrait être à l'origine de certaines malformations; ces lusos sont décrits sous différentes variétés.

*Ophrys scolopax* noté jadis, n'a pas été confirmé; il s'agit certainement de l'hybride *Ophrys x albertiana*.

Deux espèces méditerranéennes ont été découvertes : *Ophrys tenthredinifera* à Blanot (non revu) depuis 2009, et *Ophrys aymoninii* à la Roche Vineuse (3 individus en 2023) espèces implantées par un indélicat ?

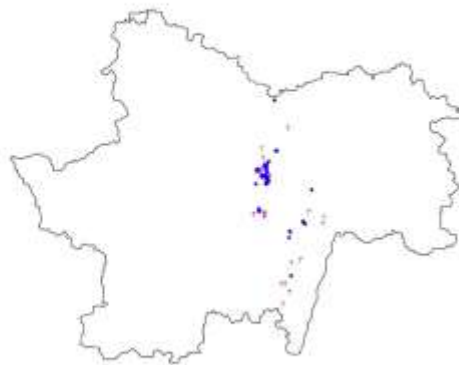
### *Ophrys virescens* (syn. *araneola*)

Plante assez robuste 20-35 cm; inflorescence dense à subluxiflore; 4-10 petites fleurs; sépales étalés, vert jaunâtre, lancéolés; pétales largement oblongs-lancéolés, glabres, vert jaunâtre, plus foncés que les sépales, les bords ± fortement ondulés; labelle petit, entier à rarement trilobé, sans gibbosité, le centre brun rougeâtre à noirâtre, couronne externe jaune vif, macule peu brillante grisâtre. Pelouse substrat calcaire.



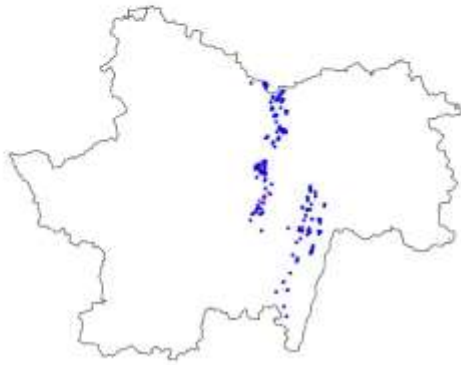
### *Ophrys aranifera* (syn. *sphagodes*)

Plante 25-40 cm, inflorescence lâche 5-9 fleurs grandes; sépales ovales-lancéolés, vert vif, vert blanchâtre à jaunâtre; pétales étalés, glabres, lancéolés, ovales, jaune verdâtre à vert olive, les bords ± fortement ondulés bordés de rouge; labelle entier à trilobé, noirâtre à brun rougeâtre, muni d'une pilosité submarginale noirâtre; gibbosités ± marquées; macule grisâtre à bleuâtre, brillante; appendice petit. Pelouse, prairie substrat alcalin.



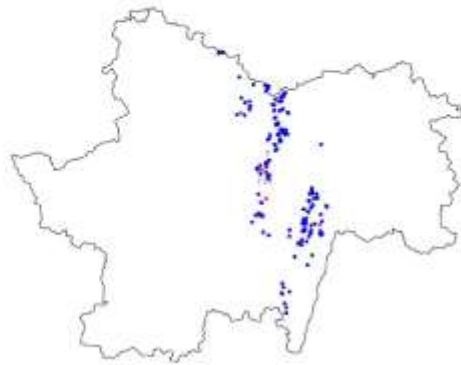
*Ophrys insectifera*

Plante 15-60 cm, tige flexueuse, grêle, vert jaunâtre; 3-5 feuilles glauques, subdressées; bractées foliacées égalant l'ovaire; inflorescence lâche allongée; 2-15 fleurs; sépales ovales-oblongs vert jaunâtre; pétales pourpre brunâtre, linéaires; labelle plus long que large, pendant, trilobé à la base, pubescent, brun noirâtre à violacé, macule peu brillante, quadrangulaire, glabre, gris bleuâtre. Pelouse, carrières sur substrat calcaire.



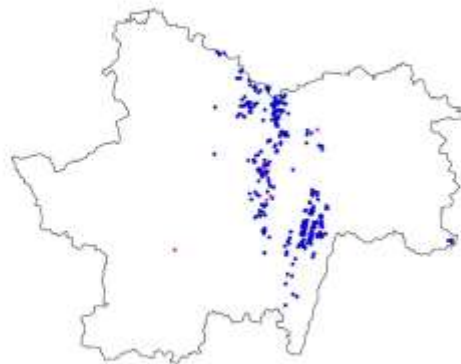
*Ophrys fuciflora*

plante robuste 10-30 cm; inflorescence lâche, 2-10 grandes fleurs; sépales blancs à pourpre violacé foncé; pétales plus foncés que les sépales, velus, ciliés, triangulaires à auriculés; labelle entier, trapézoïdique, brun rougeâtre clair à pourpre noirâtre, muni de gibbosités longues, d'une pilosité marginale courte blanchâtre à brunâtre; macule basale gris bleuâtre ou rougeâtre brillante, liserée de blanchâtre; appendice tridenté. Pelouse calcaire.



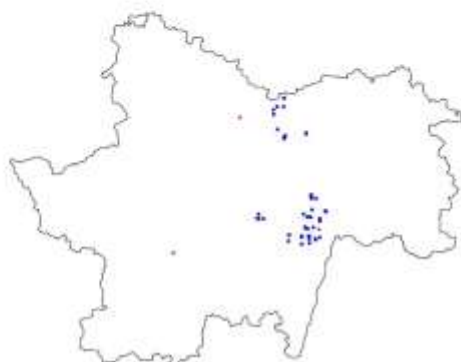
*Ophrys apifera* subsp. *apifera*

Plante robuste 20-50 cm; inflorescence sublaxiflore; 4-12 grandes fleurs; sépales ovales-lancéolés, blanc à pourpre foncé; pétales très petits, vert à rosâtre, velus, triangulaires à auriculés, enroulés paraissant linéaires; labelle trilobé, brun rougeâtre à noirâtre, pilosité submarginale blanchâtre à brunâtre; macule bleuâtre, bordée de blanchâtre à jaunâtre; appendice important vert. Pelouses xériques à marécageuses, substrat alcalin.



*Ophrys apifera* subsp. *jurana* var. *friburgensis*

Plante 20-50 cm; inflorescence subtaxiflore; 4-12 grandes fleurs; sépales ovales-lancéolés, blanc à pourpre foncé; pétales sépaloïdes, grands (deux tiers sépales), à bords peu pubescents; labelle comme *apifera* type, à dessin maculaire un peu irrégulier. Dans la forme *botteronii*: labelle paraissant dégénéré, plan à bords élargis; écusson déformé, macule irrégulière, composé de taches ou sans cohérence. Habitat comme *apifera* type.



*Ophrys apifera* var. *chlorantha*

Plante 20-50 cm; inflorescence subtaxiflore; 4-10 grandes fleurs; sépales ovales-lancéolés, blanc pur; pétales très petits, vert-jaune à jaune; labelle à lobe médian verdâtre ou vert; dessin maculaire à peine apparent, limité à des taches ou des traits blancs estompés. Dans la forme, *basiliensis* syn. var. *jurana* f. *chlorantha*: pétales sépaloïdes, grands, (deux tiers sépales), blanc pur (photos). Habitat comme *apifera* type.



*Ophrys apifera* var. *trollii*

Plante 20-50 cm; inflorescence subtaxiflore; 4-12 fleurs; sépales ovales-lancéolés, blanc à pourpre foncé; pétales très petits, vert à rosâtre, triangulaires à auriculés; labelle présentant des phénomènes de dégénérescence, lobes latéraux bien développés et dégagés du lobe médian étiré en pointe, bords révolutes, qui le font paraître remarquablement étroit et long; dessin maculaire éparse et diffus. Habitat comme *apifera* type.



*Autres variants d'Ophrys apifera*



*variété aurita*



*variété bicolor*



*variété urbinensis*



*variété flavescens*

*Espèces d'origine méditerranéenne*



*Ophrys tenthredinifera subsp ficalhoana*  
Blanot (2010) non revu



*Ophrys aymoninii*  
La Roche-Vineuse (2023)



*Ophrys aymoninii*  
Causses Aveyron

*Hybrides interspécifiques*



*Ophrys apifera x fuciflora*



*Ophrys virescens x Ophrys aranifera*



*Bibliographie*

Delforge Pierre 1994-2001-2005, \_ Guide des orchidées d'Europe, d'Afrique du nord et du Proche Orient  
Ouvrage collectif de la Société Française d'Orchidophilie 2010, \_ Atlas des Orchidées de France  
Marcel Boumérias 1998, \_ Les Orchidées de France, Belgique et Luxembourg  
Texte et photographies \_ Bossu Robert

*Texte et photographies Robert BOSSU*

## Trois formes blanches naturelles rares

### Un Orchis, une jacinthe et une fritillaire.

Dans le n° 42 de notre bulletin je vous présentais une forme totalement jaune de Sabot de Vénus et une forme blanche de Lis Martagon

Dans ce n° 47 je vous présente 3 autres formes blanches rares de fleurs sauvages :

1 – Orchis mascula forme blanche.

Il s'agit d'une forme d'Orchis mascula découverte sur la côte de Beaune.

A proximité du village d'Orches, lors d'une sortie randonnée entre amis, j'ai découvert cette fleur blanche d'Orchis mascula, au milieu d'une dizaine d'autres fleurs violettes. Aucun pigment rose-violet n'apparaît sur cette fleur. Je pense qu'il s'agit non d'une espèce différente mais d'une forme différente.



2 – Jacinthe sauvage forme blanche – Jacintoïdes non scripta.

Voilà plusieurs années que je rencontre cette jacinthe sauvage dans les forêts à proximité du Puy de Sancy. Dans les forêts de conifères et de hêtres ; elle y pousse en abondance et forme des tapis importants de couleur vert sombre sur lesquels surnage une couche légère de couleur bleu-violet. C'est une vision originale.

Bien entendu j'ai recherché régulièrement s'il y avait des formes blanches et cette année (2023) j'en trouvé une en bouton et une seconde fleurie. Là également il n'y avait pas de pigments bleu-violets.



### 3 – Une fritillaire pintade forme blanche (*Fritillaria meleagris*)

Il y 3 ans à la veille des restrictions Covid, je suis allé faire quelques photos de Fritillaire pintade du côté d'Ouroux sur Saône. Il y avait des centaines et des centaines de fritillaires et, chose originale, l'eau de la Saône avait recouvert les parties basses de la prairie, et seule la fleur de nombreuses plantes sortaient de l'eau.

J'ai alors découvert 2 fleurs blanches au milieu de centaines de fleurs à damier rose-violet.

Il n'y avait aucun pigment coloré, et les nervures du damier de cette fleur étaient de couleur vert-clair.



Voilà bien longtemps que j'observe cette plante à divers endroits du val de Saône, depuis de nombreuses années, mais c'est bien la 1<sup>ère</sup> fois que je rencontre cette forme blanche et jamais on m'avait signalé cette forme blanche.

Je ne saurais dire pourquoi ces formes blanches ou claires apparaissent ainsi parfois rarement.

Jean Claude ALARY

## Nouvelles espèces botaniques observées en 2023 lors des sorties de la SSNM

Au printemps 2023 la saison botanique fut l'objet de plusieurs riches escapades sur des sites d'une grande diversité végétale avec un grand nombre de plantes aussi bien ligneuses qu'herbacées dont tout un panel d'orchidées qui valurent bien, à elles seules, le déplacement.

Lors de toutes ces sorties d'études qui ont jalonné la saison de mars à juillet, nous avons répertorié pas moins de 17 nouvelles espèces observées et consignées dans nos inventaires pour la première fois, issues de diverses familles telles que les lamiacées, linacées, crassulacées, brassicacées, asteracées, violacées, rosacées, apiacées sans oublier 6 orchidées incluant certaines variétés.

En voici une brève petite rétrospective.

A l'occasion d'une sortie mensuelle du samedi 22 avril 2023 sur les hauteurs à travers les vignobles de Mercurey, 3 espèces recensées avec une crassulacée, une asteracée et une lamiacée :



**Sedum ochroleucum**

-*Sedum ochroleucum*, présent sur les murets bordant un petit chemin de terre montant le long des vignobles. Semblable à *Sedum reflexum* = *rupestre* mais ayant un port plus étalé et moins haut. Il a surtout des feuilles linéaires plus courtes en général pouvant prendre une belle teinte rougeâtre en début de saison avant de devenir glauque pâle. Plus ou moins retombant, il se comporte comme une "queue de rat".

- *Nepeta racemosa*, plante buissonnante observée le long des murs vers l'église de Touches semblable au lierre terrestre, est une plante cultivée mellifère avec la particularité de dégager un parfum de menthe attirant les chats.



**Nepeta racemosa**



**Erigeron Karvinskianus**

-*Erigeron karvinskianus*, ornant les murailles le long de la route, est originaire d'Australie, naturalisée et cultivée en France mais aussi sur les Îles Britanniques, la péninsule ibérique, la Suisse, l'Italie et l'Amérique du Sud. Elle peut présenter une multitude de fleurs blanches et roses à la fois.

Lors de la sortie aux carrières de Chagny/Remigny du 27 avril, il y eut cette fois quelques espèces arbustives naturalisées qui furent recensées le long du chemin caillouteux très buissonnant de Collonge:

-*Cotoneaster lacteus* = *coriaceus*, grands arbustes persistants issu du Sud-ouest de la Chine aux feuilles vert foncé au revers orné d'un fin duvet blanchâtre. Il s'est naturalisé et devenu envahissant dans de nombreux pays comme l'Australie et la Californie comme en France. Il peut concurrencer les espèces indigènes par sa croissance rapide, son vaste système racinaire et son adaptabilité à des milieux variés. Sa grande vigueur lui permet de résister aux sécheresses marquées et aux hivers très rudes.

-*Amelanchier ovalis*, bordant le Chemin de Collonge à l'extrémité nord de la carrière, est spécifique des pentes rocheuses calcaires. Il a de petites fleurs blanc laiteux à structure étoilée : cinq pétales étroits, en forme de spatule allongée, très écartés entre eux laissent voir dessous le calice vert à revêtement laineux.

Il peut dépasser les 50 ans d'âge et avoir un tronc du diamètre d'un poignet. Ses petits fruits en forme de « mini-poires ou petites sorbes » passant du vert teinté de rose au noir bleuâtre sont comestibles avec un goût sucré et une saveur douce.



**Amelanchier ovalis**

-*Viola tricolor*, la pensée sauvage, arbore des teintes violet bleuâtre à blanc à jaune à l'inverse de la pensée des champs (*V. arvensis*) qui est jaunâtre. Considérée comme l'ancêtre des pensées cultivées et vendues par les fleuristes, elle aurait, par infusion, la vertu de soigner les maladies de peau et aurait aussi des vertus diurétiques.

-*Orchis x meilsheimeri*, est l'hybride de l'Orchis pourpre et l'homme-pendu qui arbore les couleurs de l'orchis pourpre mais est muni d'un labelle d'apparence similaire à celle de l'orchis homme-pendu.



**Orchis x meilsheimeri**

À la sortie dans les hautes prairies de Fley, le 04 mai, c'est une ombellifère semi-aquatique et surtout une rare orchidée automnale qui furent observées :

-*Helosciadium nodiflorum*, présente à foison sur les berges du ruisseau des 3 Fontaines, est une très envahissante plante des cours d'eau dont la présence indique un sol riche en nutriments.

-*Spiranthes spiralis*, une rare orchidée tardive dont un unique spécimen fut observé sous forme de rosette feuillue. De floraison automnale, la rosette fanera avant l'apparition d'une nouvelle avec la hampe florale en septembre. C'est une espèce très discrète, pas très calcicole que l'on trouve surtout sur les Grès.



**Spiranthes spiralis**



**Helosciadium nodiflorum**

Puis grande escapade à travers l'immense prairie du site médiéval de Martailly-les-Brancion et ses nombreuses orchidées avec 2 espèces se distinguant particulièrement du lot :

-*Cephalanthera longifolia*, espèce protégée en Bretagne, Champagne-Ardenne, Centre-Val de Loire, Picardie et Pays de la Loire, elle serait en nette régression dans plusieurs régions (comme en Lorraine) et mériterait une protection plus générale sur l'ensemble du territoire.



**Cephalanthera longifolia**



**Orchis simia**

-*Orchis simia* dont l'unique individu observé a été planté il y a quelques années et s'est acclimaté et naturalisé. C'est une espèce rare et protégée en Bourgogne (CENB guide espèces protégées 2002). Présente dans une grande partie de la France, mais irrégulièrement répartie, elle est semblable à *O. militaris* mais s'en distingue par les lobes du labelle étroits, allongés et projetés vers l'avant. D'autre part la floraison débute par le haut de l'inflorescence alors qu'elle démarre par le bas chez *O. militaris*.

Jeudi 25 mai, sortie sur les chaumes calcaires du Montadiot à Mellecey, avec la présence d'une rare orchidée ainsi qu'une Linacée et surtout une importante population de lavandes sauvages buissonnantes :

-*Linum tenuifolium* fréquente dans les pelouses sèches de basse altitude, sur sols calcaires a une durée de floraison assez courte. Délicate et fragile, le moindre piétinement détruit la plante. Elle a divers usages allant du textile (vêtements, draps), aux matériaux composites, la corderie et les pâtes à papiers fabriqués à partir de ses fibres en passant par le paillage, les enduits, les litières animales avec les résidus. Un unique individu présent fut observé.



**Linum Tenuifolium**



**Ophrys apifera var. aurita**

-*Ophrys apifera* var. *aurita*, décrit en 1869 au rang de variété par le botaniste anglais **Johann Traherne MOGGRIDGE**, se distingue de l'espèce type par ses pétales latéraux longs d'au moins la moitié de la longueur des sépales. Dans l'étymologie, *aurita* vient du latin *auritus* = qui a de longues oreilles.

-*Lavandula angustifolia*, la lavande officinale, dont une importante population à l'état sauvage fut observée dans les prairies à marne calcaire du Montadiot, est connue pour fournir une huile essentielle plus forte encore que la lavande vraie qui est cultivée. D'une efficacité exemplaire pour soulager et guérir quasi instantanément les brûlures sévères et piqûres de guêpe, c'est un des fleurons de l'aromathérapie moderne dont la parfaite innocuité et son excellente tolérance, alliées à une efficacité sans faille ont très certainement contribué au rôle primordial qu'elle occupe dans toute pharmacie aromatique. Cette mellifère, vrai trésor de la nature, arbore de multiples propriétés aux bénéfices tant physiques, psychiques et énergétiques que gustatifs, après transformation en miel par les abeilles.



**Lavandula angustifolia**

Jeudi 01<sup>er</sup> juin, inventaire botanique pour le Grand Chalon, sur les sentiers de St-Martin-sous-Montaigu :  
3 nouvelles espèces sont observées: une Caryophyllacée, une Lamiacée et une Orchidacée :

-*Minuartia rostrata*, rare Caryophyllacée qui se rencontre dans les prés rocaillieux et entre les rochers des montagnes parfois à basse altitude dans le quart Sud-Est de la France. Elle se caractérise par des fleurs à 5 pétales égalant les sépales ou légèrement plus courts mais surtout par ses sépales bien spécifique qui sont scarieux (marge translucide) avec une ligne longitudinale verte (flèche). Classée LC par l'UCIN à l'échelle de la France elle est considérée en danger (EN) en Auvergne et vulnérable (VU) en Bourgogne du fait du déclin des activités agropastorales entraînant la régression des milieux ouverts et la raréfaction des plantes héliophiles.



**Minuartia rostrata**



**Clinopodium acinos**

-*Clinopodium acinos* : petite Lamiacée annuelle de 20-30 cm se raréfiant par diminution de ses habitats, à petites fleurs bleu-violet verticillées de 2 à 6 fleurs avec une corolle à deux lèvres dont l'inférieure arbore une tache blanche. Les feuilles sont ovales, très finement dentées et courtement pédonculées. Typique des friches rocaillieuses, talus, moissons, vieux murs, éboulis fixés et pelouses ouvertes, elle est caractéristique des communautés pionnières calcicoles à acidiclinales de dalles rocheuses + /- horizontales.

-*Epipactis helleborine*, une orchidée rare restant pourtant très répandue partout en France et plus ou moins commune selon les régions, dont un seul spécimen fut observé à l'extrémité des zones prairiales hautes. Elle se rencontre sur tous types de sols, en lisière de forêts, parfois en milieux anthropiques comme les parcs ou jardins.



**Epipactis helleborine**

**Fred KACZMAREK**

## Journée SMF du 01<sup>er</sup> juillet 2023 à Villefermoy

Au début de l'été 2023, nous étions conviés entre mycologues à participer à une journée SMF en forêt Domaniale de Villefermoy (Seine-et-Marne) sous la direction de grands experts que sont René CHALLENGE, le vice-président de la SMF, mais aussi Jean-Pierre MÉRAL et Marie-Paule VIGNERON, des grosses pointures en mycologie et spécialiste des russules pour cette dernière, en commun avec l'Association des naturalistes de la vallée du Loing.

Pour la petite histoire, celle-ci se situe près de Montereau Fault-Yonne et fut quadrillée sous Louis XIV pour ses chasses royales. Il y a 4 routes qui se croisent parfaitement selon les axes N-S, E-O, ...

À la révolution Française une partie de l'ancienne forêt ecclésiastique, dont l'abbaye était située aux étangs de Villefermoy, est devenue forêt domaniale. En 1999, la forêt domaniale couvre une superficie de 2650 hectares.

Après plus de 3h d'autoroute, nous étions attendus pour 10h sur le parking du carrefour des Huit-Routes à 20 km au nord-est de Fontainebleau, au croisement de la D213 et de la D12.

Le temps était à la pluie et la fraîcheur et c'est dans une ambiance plutôt humide que la balade du matin se déroulait sur les sentiers boisés de l'aire des Huit Routes sous les arbres de l'arboretum.

Car, oui, cette forêt abrite, de plus, l'arboretum des Huit Routes regroupant en un même lieu un ensemble de différentes espèces issues de plusieurs continents.

Celui-ci a été créé en 1963 avec de jeunes arbres de moins d'1,5 m de hauteur et sa gestion est assurée par l'ONF et le Conseil Général de Seine-et-Marne.



C'est à une dizaine de personnes accompagnées d'un père et de son fils, venus découvrir et connaître les champignons, que démarrait donc la prospection matinale en parcourant la zone arborée de l'aire de pique-nique des Huit routes entre la route forestière de Valence au Sud et celle de la Montgarnie au Sud-Est qui laissait déjà le plaisir de la découverte de quelques beaux *Boletus aestivalis* et *aereus* pour le côté



gustatif mais ensuite, pour le côté étude, vint la découverte d'une belle *Amanita lividopallescens* et autres *rubescens* ainsi que des russules pas toujours faciles à identifier mais bien présentes à l'image de *Russula zvarae*, *lilacea*, *persicina* identifiée et confirmée par micro ou encore *luteotacta* un peu plus loin au sud au-delà du sentier délimitant l'aire de la parcelle forestière, observées à proximité d'une mare pleine de vase. Dans cette dernière des branches à demi immergées laissaient entrevoir des *Lentinus tigrinus*.

Une zone forestière plus dense où il fut aussi trouvé *Lactarius azonites*, non zoné à chair rose orange aux meurtrissures, ainsi que *Lactarius acerrimus*, très âcre. Mais aussi *Polyporus tuberaster* et *Leccinum crocipodium*. Du côté opposé, au Sud-Est, à gauche de la route forestière de la Montgarnie, dans la zone boisée qui fut longée sur plus de 260m jusqu'au parking des Huit Routes, ce fut *Boletus queletii* au stipe à base couleur betterave ou encore *luridus* et sa fameuse ligne de bataille visible à la coupe qui furent observés et désormais nommés *Suillelus*.

Après la cueillette de quelques *Cantharellus pallens*, c'est au bord de la Route de Donnemarie que fut découvert, au niveau du carrefour, un énorme *Agaricus augustus* suscitant admiration et attention.

Ensuite, lors d'un bref passage dans une zone boisée clairsemée à gauche de la maison forestière des Huit Routes, il put être observé *Amanita franchetii*, *Russula heterophylla* ou encore *Hymenochaete cruenta*.

Après cette première balade d'étude, le groupe partageait un convivial pique-nique sur l'aire des Huit Routes alors que quelques rayons de soleil tentaient, tant bien que mal, de pénétrer à travers les nuages.

À 14h, reprise des voitures pour se rendre à 10 min de là sur l'aire du Ru Guérin au Nord-Est pour la prospection de l'après-midi effectuée sur la grande aire boisée de pique-nique peuplée en majorité de chênes, qui révélait ici un grand nombre de *Boletus aereus* surtout mais en notant une diversité de carpophores moins importante.

Ce qui n'empêcha pas de faire quelques observations de *Hortiboletus rubellus* (ex *Xerocomus*) ainsi que plusieurs russules comme *Russula melliolens*, observée au même endroit lors d'une sortie à Villefermoy en 2013, *vesca*, *virescens* ou encore *insignis*, russule douce peu courante de couleur marron à lames blanche et mycélium jaune.

En fin de parcours, après échanges mycologiques entre mycologues, la route du retour fut prise vers 16h après une très enrichissante journée passée auprès de grands spécialistes renommés qui nous ont beaucoup appris et fait découvrir certaines espèces plus ou moins rares et peu ou jamais observées chez nous qui ont tiré leur épingle du jeu et que voici page suivante parmi les 47 espèces consignées.

Tout d'abord, l'attention fut portée en premier lieu sur *Amanita huijsmanii* (Rouzeau & Massart) aux Huit Routes, une amanite assez rare jamais observée dans nos contrées Saône-et-Loiriennes et qui, dans le cas contraire, aurait pu nous échapper de par sa très grande similarité avec *Amanita mairei*, son sosie plutôt lié aux pins, avec laquelle elle est souvent confondue tant la ressemblance est frappante tout comme les espèces de la section *Vaginatae*.

Elle a un chapeau d'aspect gris métallisé cendré uniforme avec parfois des nuances de beige, très cannelé et souvent des restes vélaires en lambeaux. De petite taille et assez grêle, elle a un stipe assez court et finement fibrilleux avec une volve mince en bourrelet. Poussant le plus souvent isolément dans les endroits touffus des couverts, cette espèce thermophile du sud de la France est parfois masquée par la végétation basse, expliquant ainsi le fait qu'elle soit longtemps passée inaperçue.



Du côté des lactaires, au Ru Guérin cette fois, c'est *Lactifluus oedematopus* (Scop.) Kuntze, autrefois appelé *Lactarius volemus* mais étant bien une espèce à part entière, qui fut observé. Celui-ci n'est généralement pas accepté en tant qu'espèce, mais considéré comme une variante de couleur rouge brique de *L. volemus*. Fries (1838) qui l'a formellement recombina sous le nom de *Lactarius volemus* var. *oedematopus* (Scop.) Fr., mais plusieurs auteurs ne reconnaissent pas non plus cette entité au rang variétal et ils considèrent qu'il fait partie de la gamme de couleurs de *L. volemus* (Lalli et Pacioni, 1992, Verbeken et al. 1996, Heilmann-Clausen et al., 1998, Basso, 1999).



À ce propos, il nous fut dit que cette espèce déjà peu courante était sans doute plus rare encore que ce qu'on croyait du fait de la confusion fréquente avec *Lactarius (Lactifluus) oedematopus*.

*Lactifluus oedematopus* est plus sombre ou pourpré, le chapeau plus craquelé et on l'aurait longtemps pris pour *Lactarius volemus* lors de nos récoltes alors que ce dernier ne serait que très peu voire pas présent de par chez nous.

Hormis ces 2 espèces bien spécifiques d'autres espèces remarquables retiennent l'attention :

### Du côté de l'aire des Huit Routes tout d'abord

*Inocybe perlata*, (Cooke) Sacc., est peu fréquent et proche d'*Inocybe fastigiata* mais est beaucoup plus gros et n'a pas de jaune sur le chapeau. Le stipe blanc crème vers le haut est typiquement brunissant à la base. Il a une odeur faiblement spermatique à terreuse.

*Russula anatina*, Romagnesi, est une petite russule qui peut se confondre avec *Russula virescens* mais s'en différencie par une taille plus petite, un chapeau de couleur gris cendre à gris plombé teinté de vert sombre à reflets lilas bleuté. Le stipe est blanc pouvant brunir à la base. Furfuracé craquelé, les craquelures sont disposées de façon discontinue et uniquement vers la marge.

*Russula sororia*, (Fries) Romell, assez rare, est une russule âcre à odeur spermatique mêlée de topinambour ou de fromage dans sa chair. Le chapeau est brun bistré à brun ochracé et un stipe blanchâtre puis teinté de gris brunâtre.

*Hymenochaeta cruenta*, (Pers. : Fr.) Donk, à fructification étalée en disque puis confluent en larges plaques rouge sang vif à brunâtre, à un aspect bosselé, irrégulier. Il croît surtout sur les branches de sapins, parasitant les rameaux malades contribuant à leur élagage naturel.



### Du côté de l'aire du Ru Guérin

*Russula laeta*, Jul. Schäffer, peu fréquente, elle a un chapeau mat, rouge à marge rose avec parfois des tons orangés, se décolorant en crème jaunâtre par plages et des lames jaune pâle à jaune foncé. Elle a une saveur un peu mentholée et la chair du pied devient rose pâle orangé au sulfate de fer.

*Russula chloroides* var. *trachyspora*, (Romagnesi) Sarnari, qui serait synonyme de *Russula delica* var. *trachyspora*, a un chapeau blanc ochracé plus régulier que le type, à dépression étroite avec un revêtement plus lisse et presque brillant. Son pied est court et très dur.



**Fred KACZMAREK**

# Histoire de la Mycologie

Résumé de l'exposé de Jean-Marie Pirlot à Bellème en Octobre 2012  
(les noms propres sont pris phonétiquement)

Tout commence en l'Année 1 500.

**Tout commence avec le Microscope de Hook qui grossit 30 fois.** On y voit la cellule végétale.  
Zaccharias et Antony van Hoenkook ont créé, chacun de leur côté un appareil ressemblant de microscope.

1501

Matthiolo (mort de la peste) = MATTHIOLUS.

Médecin, botaniste sous Maximilien II, traduit des textes de Dioscoride (401 PC) et décrit tomate et renoncule.  
Il utilisait *Laricifomes officinalis* contre la tuberculose.

1550

Hadrianus Iunius Hornanus

Ecrivit un traité sur le *Phallus impudicus*.

Charles de l'Ecluse = CLUSIUS

Fit droit et botanique. Il travaille aux jardins botaniques de Vienne et de Leyde.

Il introduit aux Pays-Bas la tulipe et la pomme de terre.

En 1601, il publie un recueil de 1000 gravures dont 100 descriptions de champignons.

CODEX FUNGORUM.

On lui avait dédié *Russula Clusii* sensu Hook mais dont le nom est illégitime et qui est devenu *Russula emetica*.

On lui dédia la Tulipe de Perse : *Tulipa Clusiana* blanche avec des bords rose dans le jardin botanique de Chalon

Alfonso Ciccarelli :

Médecin travailla sur les truffes d'Ombrie. Il fût faussaire en testaments et diplômes.

Jean Bauhin 1541 – 1613 :

Travailla sur 60 pommiers, 50 poiriers, les cerisiers et les champignons.

Il promut la culture de la pomme de terre en tant qu'aliment à Montbéliard.

Fabio Colonna = COLUMNA - Est un botaniste épiléptique à la recherche d'un remède. La valériane le soulage.

Il crée des critères pour classer en botanique.

Il étudie *Clathrus ruber*, *Pleurotus Eryngii*, *Pleurotus ostreratus*, *Macrolepiota procera*.

XVII<sup>e</sup> siècle.

Van Sternberg (nom incertain car phonétique ??) 1630-1693 - Viten Belgique à Anvers.

Philosophe, lettré, théologien, curé, pendant 22 ans, il étudie les champignons que l'on nommait les campernouilles.

Pierre Antonio Micheli 1679, 1739.

Botaniste, mycologue, il crée un herbier de 1900 plantes. Il fût directeur du jardin des simples de Florence.

Il s'intéressa aux lycoperdons, aux basides, aux spores.

On lui dédia une *Peziza Micheli*. Il eut à Florence une statue à coté de Léonard de Vinci, Michel Ange et Galilée.

Vaillant 1669 – 1722.

Fils de fermier, il aborda l'étude de la nature grâce à l'abbé Subtile.

Médecin, chirurgien à Paris, botaniste, professeur et sous-démonstrateur.

Il demande au roi la permission de faire construire des serres chaudes pour les cactées.

Il découvre étamines, ovaires et ovules.

Linné se servit textuellement de ses écrits ! Il étudia *Amanita phalloides*, *Hydnum repandum*.

On lui dédia *Marasmiellus Vaillantii*.

D. Jacob Dillen (?) = DILLENIIUS

Devint anglais. Il étudia 160 champignons. Il classifia les hydnes et étudia lamelles et pores

Johan Willem Weinman 1683 – 1740. Pharmacien. En 1713, il y eût la peste.

Sa pharmacie devint un hôpital. Botaniste, il conserva 9000 plantes séchées.

Il publia le premier livre en couleurs sur les champignons. On lui dédia le genre *Weinmania*.

Carl von Linné. Fils de pasteur, médecin, botaniste à Upsalla.

Il est envoyé en Laponnie (tableau en habits lapon) afin d'y étudier la flore.

Il publie *Systema Naturale*. C'est un créationniste ! ! !

Il publie *Species Plantarum* en 1753. Il étudie *Trametes versicolor* qu'il classe dans le grand genre *Boletus*.

Il étudie aussi *Hydnum repandum* et des plantes comme *Linnea borealis* (fleur du tableau).

Jacob Schaeffer 1718 – 1790. Professeur allemand, botaniste, mycologue, entomologiste, inventeur, curé, philosophe. Il publie 4 volumes de botanique. Il s'intéresse à la mycologie, aux oiseaux (échassiers), aux insectes, à l'électricité, aux couleurs, à l'optique (crée des prismes et lentilles), à une machine à laver mécanique, à la fabrication de papier à partir de mousses et peupliers. !!!!!

**Ce n'est pas Julius Schäffer.** On lui dédia *Neolentinus Schaefferii*

Jacques Paulet 1740 – 1828.

Médecin à Montpellier, il s'intéresse à la petite vérole et au feu de Saint-Antoine. Il devient mycologue.

Jean-Baptiste-François Bulliard

Est médecin et botaniste. Chez Martinet, il apprend la gravure et l'aquarelle.

Il crée la méthode de trois planches colorées superposées. VERT – ROUGE – JAUNE sont ses couleurs de base.

Il crée un herbier de France en 1791.

Il étudia *Coprinus picaceus*, les genres *Fistulina* et *Hypoxylon*.

Sir James Sowerby 1757 – 1822.

Naturaliste, illustrateur. Il publie 2592 gravures colorées à la main. Les notions de clair et de foncé apparaissent.

Il a trois couleurs primaires ROUGE, JAUNE, BLEU. Il inspire William Turner qui met en application ses théories. En 1812, le *Queen Charles* le plus gros navire de guerre jamais créé, coule lors de sa mise à l'eau car il est rongé par la mûre et un *Coniophora*.... (Comme la coupole de Saint Paul).

Il étudie le problème et institue des bois secs, des hangars ventilés et couverts, à l'abri de la pluie.

Il reçoit une gratification de 200 guinées. On lui dédie *Sowerbiella imperialis*

Louis Secrétan (Suisse) 1758 – 1829

Vit à Lausanne en tant qu'homme politique, avocat.

Il sera celui de Necker, de Benjamin Constant, de Madame de Staël (fille de Necker).

Il participe à la fondation du canton de Vaux.

Christian Persoon 1761 – 1836,

Né en Afrique du Sud. Il devient théologien et médecin à Paris en 1802.

Sans ressources ! Il étudie 20 000 plantes. Il crée 60 champignons.

Il crée 30 genres dont : *Amanita*, *Lactarius*, ....

La formule de la préparation des mèches d'amadou est lue.

A suivre .... Peut-être l'an prochain.

Fin de l'exposé.

Jean Paul LEBEURRIER

## **Importante hausse des intoxications avec des champignons en 2023**

### **Mise en garde, statistiques et bon gestes**

Chaque année en France, près de 2000 personnes font appel aux urgences suite à une intoxication provoquée par des champignons. Si les pathologies restent majoritairement superficielles avec de simples désordres gastriques, des cas plus graves peuvent conduire à la dialyse hépatique ou rénale, voire au décès des patients fragiles.

La saison 2023, démarrée dès le mois d'août, ne dérogeant pas à la règle et face à la recrudescence du nombre d'intoxications signalées rien que pour ce seul mois, il semble nécessaire de revenir sur le sujet dans un souci de prévention de quelques mises en gardes et un rappel des bons gestes pour une cueillette sans risque.

### **Marne et Côte d'Or : Cas d'absurde flagrance d'intoxications de 2 familles en août 2023**

Parfois on peut entendre des phrases comme '*J'habite dans la rue des Mousserons, je pensais que les champignons poussant dans les allées étaient comestibles !*' Entendu dans un centre antipoison, cette phrase reflète bon nombre d'idées reçues du même genre sur les champignons.

Dans les 2 cas suivants l'absurdité est plus ou moins de mise :

Le samedi 19 août 2023 les médias faisaient état d'une intoxication alimentaire collective aux champignons de 6 personnes lors d'un repas de famille à Villedieu dans le nord de la Côte d'Or.

C'est 20 sapeurs-pompiers qui furent mobilisés ainsi que le Samu pour porter secours à ces 6 personnes âgées de 21 à 85 ans qui ont eu plus de peur que de mal. Selon France 3 Régions. Ce qui aurait permis aux pompiers d'être prévenus serait le fait que certaines personnes du foyer auraient refusé d'en manger.

Les champignons en question auraient été cueillis et cuisinés la veille au soir.

A en croire l'article plus complet de France 3 Régions, selon le maire de Villedieu, Patrick GOUYETTE, cette famille aurait vraisemblablement consommé des cèpes, apparemment nombreux en cette saison, dont la cueillette aurait malencontreusement compté d'autres bolets toxiques.

On peut en déduire, bien que l'on ne connaisse pas avec exactitude les espèces incriminées, que cette famille a dû cueillir une certaine diversité de variétés de bolets comptant certaines espèces toxiques dans le lot pensant certainement que toutes les espèces de cette vaste famille devaient être toutes comestibles puisque s'agissant là de bolets.

Il ne s'agit pas là d'un cas isolé, une autre famille de 10 personnes avait fait l'objet d'une intoxication alimentaire due aux champignons le 1er août dans la Marne à Vernancourt. Là aussi les secours mobilisés ont été conséquents ; on sait que cette fois ce sont des clitocybes de l'olivier pris pour des girolles qui ont provoqués de forts vomissements, le père de famille qui, habituellement, s'en référait à un pharmacien en cas de doute, ne l'avait exceptionnellement pas fait, erreur qu'il aurait pu payer chère.

On assiste là, une fois de plus, à une confiance excessive accordée aux réseaux sociaux tous jugeant et affirmant au père de famille, sur simples photos, qu'il s'agissait sans aucun doute de girolles sans aucune confirmation formelle.

**NE PAS SE FIER AUX AVIS POSTÉS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX QUI SONT PLUS SOUVENT SOURCES D'ERREURS DRAMATIQUES QUE GAGE DE SÉCURITÉ !!**

### **Explosion des cas d'intoxications aux champignons : des chiffres doublés en août 2023**

Une nouvelle information relayée dans de nombreux médias le samedi 02 septembre 2023 faisaient état d'une explosion des intoxications aux champignons avec plus de 250 cas recensés par les centres antipoison selon l'ANSES qui a publié sur son site une nouvelle mise en garde.

Des chiffres qui ont doublé en ce mois d'août 2023 par rapport à 2022 à la même période

Patrice LAINÉ, secrétaire national de la SMF, sur BFMTV dans un reportage avec les commentaires de spécialistes et professeurs expliquait comment éviter les confusions, comment bien cuire les champignons comme l'amanite rougissante et surtout mettait en garde contre les applications qui ne valent rien !

Ces intoxications sont souvent dues à des champignons mal cuits, mal conservés ou en mauvais état mais aussi par les confusions entre comestibles et toxiques et surtout par **l'utilisation de plus en plus importante d'applications de reconnaissance sur smartphone qui n'ont aucune fiabilité et fournissent des identifications erronées !!**

### Quelques statistiques annuelles de l'ANSES publiées en juillet 2023 dans le bulletin Vigil 'Anses

Entre le 31 juillet et le 31 décembre 2022, c'est 1923 intoxications qui ont été recensées, hausse par rapport à 2020 et aussi 2021 qui en comptait 1269 malgré un nombre de cas graves amoindri en 2022 avec 37 cas dont 2 décès contre 41 cas et 4 décès en 2021. Cela bien que les statistiques de l'année 2019 restaient les plus importantes avec 2025 cas recensés alors que nous n'en étions qu'à 607 en 2016.

En 2023, nouvelle hausse des chiffres avec des intoxications toujours plus importantes malgré toute la communication préventive faite régulièrement sur ce sujet comme le soulignait Juliette BLOCH, directrice des alertes et vigilances de l'ANSES.

L'article de Chloé GREILLET (bulletin n°20 de juillet 2023 de Vigil 'Anses), publiait les derniers chiffres officiels de l'année 2022 avec des chiffres édifiants.

On peut ainsi se rendre compte que les bolets de Satan (24,7 %) et les agarics jaunissant (21,5 %) arrivent en tête des confusions, suivis de près par les entolomes livides (10,5 %), les lépiotes vénéneuses (7,7 %), les clitocybes de l'olivier (7,3 %), ou encore les amanites tue-mouches (5,7 %).

Parmi les cas de gravité forte, il y eut même un enfant de 11 mois hospitalisé en réanimation pour hépatite sévère après consommation de champignons issus d'une cueillette familiale. Consommation contre-indiquée chez les très jeunes enfants !

### Face au phénomène Guillaume EYSSARTIER en personne monte au créneau

Le vendredi 1er septembre 2023 sur France-tv-info Guillaume EYSSARTIER tirait la sonnette d'alarme dans une longue et intéressante interview dont la première partie de ses propos résumait à elle seule l'essentiel du problème :

*"Chaque année, nous avons des gens qui récoltent absolument n'importe quoi". Il constate "un phénomène de mode de retour à la nature". Selon lui, les cueilleurs "ne connaissent plus rien aux champignons", une méconnaissance due "probablement au déclin programmé de l'enseignement des sciences naturelles". Tout en pointant aussi le fait que "les jeunes pharmaciens ne sont plus formés à la mycologie".*

Mais il en appelle surtout à la vigilance sur les applications pour smartphone qui "se trompent dans un nombre très considérable de cas".

### Un cran dans l'absurdité et l'inconscience : le cas polémique du "Chemin de la nature"

Il faut se méfier aussi de certains site web donnant des propos erronés et parfois de manière inconsciente tel "Le chemin de la nature", créé par "Christophe de HODY" publiant beaucoup de vidéos sur YouTube, et qui donne/vend des leçons de mycologie... Ainsi, en octobre 2022 déjà circulaient plusieurs vidéos sur internet :

- La première montrant un renard urinant sur un beau champignon et sous-titrée gare à l'échinococcose ! Une maladie du foie rare mais potentiellement grave causée par un petit ténia (Echinococcus), un vers plat dont les renards mais aussi les chiens et parfois les chats non vermifugés sont les hôtes et dont les œufs sont propagés dans la terre par les crottes et les fourrures de ces animaux. **Pour éviter ce risque il faut bannir la consommation de champignons crus prélevés dans la nature.**

- La deuxième vidéo polémique tentait de démontrer qu'en la faisant bouillir l'amanite tue-mouches (A. muscaria) devenait comestible. Très toxique et provoquant des syndromes pantheriniens extrêmement graves, il est hors de question de tenter de cuisiner Amanita muscaria.

Au vu de la réaction vive des différents groupes de mycologie sur les réseaux sociaux la vidéo a vraisemblablement fini par être supprimée. Mais il reste toutefois scandaleux qu'un tel site qualifié DATADOC QUALIOPI République Française, avec SIX PHARMACIENS pour la phytothérapie se permettent de raconter autant d'inepties concernant la comestibilité des champignons en se faisant, en plus, payer pour le faire !

En 2023, ce site refaisait parler de lui en mettant cette fois sur le devant de la scène Rubroboletus satanas !

### Un comble, des guides mycologiques rédigés par Intelligence Artificielle (IA) sont vendus sur Amazon

Une nouvelle info tombée dans la foulée début septembre qui a fait l'écho de nombreux médias.

Alors que les applications de reconnaissances étaient jusqu'à présent pointées du doigt, il a cette fois été révélé que des dizaines de guides sur les champignons vendus sur Amazon seraient en réalité écrits par des IA soit des Intelligences artificielles du style ChatGPT alors même que des experts alertaient sur la vente de certains livres dédiés à l'identification et la consommation des champignons pouvant contenir des propos erronés !

C'est la New York Mycological Society relayée par 404 Media qui a lancé l'alerte, mettant en garde contre la commercialisation d'ouvrages, fournissant des indications sur tel ou tel champignon, selon qu'il soit comestible ou pas et qu'il vaudrait mieux éviter de se procurer.

C'est le Guardian, média britannique, qui a révélé l'info après avoir enquêté sur plusieurs des ouvrages commercialisés par Amazon. D'après les recherches des journalistes du quotidien britannique aidés par la société américaine Originality.ai, une entreprise spécialisée dans la détection des contenus générés par des IA, qui a fait analyser certains passages de ces ouvrages, le résultat est éloquent alors que des guides aux titres évocateurs tel que "Livres de recettes de champignons sauvages - De la forêt au plat gourmet, un guide complet de la cuisine aux champignons sauvages" et d'autres comme "Wild Mushroom Cookbook" : un guide de débutant pour apprendre les bases de la cuisine aux champignons sauvages avec des recettes complètes, faciles à suivre, bonnes pour la santé et la gourmandise, se sont avérés être bel et bien écrits par un robot conversationnel ou des chatbots.

La plus grande attention est donc de mise avant d'acheter un guide, certains peuvent être très dangereux car prodiguant des conseils et donnant des informations pouvant s'avérer littéralement mortelles !

Ces ouvrages rédigés par IA contiennent des imprécisions et des erreurs aux conséquences pouvant être funestes comme la référence à "l'odeur et au goût" comme caractère identifiant. *"Cela semble encourager la dégustation comme méthode d'identification. Ce qui ne devrait absolument pas être le cas"*, selon les déclarations de Léon FEY, un mycologue anglais et guide de cueillette cité par le Guardian.

Certains champignons toxiques ressemblent à des comestibles et y goûter pour en être sûr n'est pas une technique généralement recommandée.

Ces guides écrits grâce à des outils ayant recours à l'intelligence artificielle (IA), sont présentés comme ayant été rédigés par des humains. Ce qui peut être anodin pour un ouvrage de fiction l'est moins quand la santé du lecteur est en jeu.

De nombreux livres sur le sujet récemment mis en ligne sur la plateforme de vente en ligne ont ChatGPT pour même auteur sans que cela ne soit signifié nulle part.

La New York Mycological Society a également révélé, qu'outre les guides de champignons, les livres et guides de botanique étaient également concernés.

Le trésorier de la société, Elan TRYBUCH, précisait à 404 Media que l'intelligence artificielle n'était pas capable de discerner les différences entre un champignon comestible et un champignon toxique, qui peuvent parfois être très subtiles en raison de la ressemblance entre certains spécimens.

La Société de mycologie New-Yorkaise s'est alarmée expressément du phénomène :

*"S'il vous plaît, n'achetez que des livres d'auteurs et cueilleurs connus, c'est littéralement une question de vie ou de mort"*.

**La meilleure solution reste de montrer sa cueillette à un pharmacien ayant de bonnes connaissances ou à un mycologue. En France, la Société mycologique propose également une liste des champignons toxiques et comestibles sur son site Internet.**

Le professeur Myron Smith, spécialiste des champignons à l'Université Carleton à Ottawa (Canada), est allé plus loin en affirmant au Guardian qu'il qualifiait ces guides de "totalement irresponsables" *"Certaines différences entre les champignons comestibles et non comestibles sont très subtiles, et il faut vraiment un œil exercé et des connaissances pour les distinguer."*

Il ne faut jamais accorder sa confiance aux IA, robots capables de faire la confusion entre un rosé des prés comestible et une amanite blanche qui peut s'avérer mortelle.

Depuis ces révélations, Amazon a déjà supprimé plusieurs titres relevés dans ses étals.

C'est sans doute là une dérive de plus qui ne manquera pas d'alimenter le débat sur la dangerosité de l'intelligence artificielle.

Ces nouvelles pratiques présentent le risque potentiel d'une augmentation encore plus massive des intoxications dues aux champignons.

Une question essentielle se pose : Comment un cueilleur inexpérimenté peut-il avaler un champignon sans avoir vérifié auparavant qu'il n'est pas un dangereux toxique ? **L'inconscience ou l'ignorance peuvent tuer. Dans le doute, on s'abstient plutôt que de mettre sa santé en danger !**

### **Conseils et recommandations importantes**

**01**-Ne pas stocker ses cueillettes dans un sac plastique : une fermentation peut occasionner une contamination bactérienne. Utiliser donc en priorité un panier d'osier garni de fougère ou de feuilles.

**02**-Apprendre à bien identifier les champignons les plus simples à reconnaître en premier lieu comme les cèpes, girolles, trompettes-des-morts, chanterelles, etc... En évitant les spécimens trop abîmés, âgés ou trop jeunes.

Avant de parfaire ses connaissances, mieux vaut ne pas consommer les champignons additionnant la présence de lames, d'anneaux et de volve à la base du pied.

**03**-En cas de doute d'identification, toujours demander conseil à un pharmacien ou un mycologue confirmé.

**04**-Prélever la totalité du champignon (pied et chapeau) afin d'en permettre l'identification et prendre une photo de la récolte avant cuisson qui sera utile en cas d'intoxication pour décider du traitement adéquat.

**05**-Ne pas mélanger les champignons que l'on ne connaît pas avec les comestibles.

**06**-Éviter les sites pollués comme les bords de routes, aires industrielles, prairies traitées, décharges où les champignons concentrent les polluants. Il faut bien avoir à l'esprit que les champignons récoltés à côté d'un champ de maïs traités sont toujours toxiques !

**07**-Au retour, après la cueillette, toujours vérifier le contenu de son panier.

**08**-Consommer les champignons rapidement en quantité raisonnable soit 150 à 200gr par personne et par semaine et bien les cuire 20 à 30 minutes à la poêle ou 15 minutes à l'eau bouillante avec rejet de l'eau de cuisson. Cela détruit parasites et bactéries, et rend certaines espèces comestibles (shiitake, morilles, certains bolets).

Conserver les champignons en évitant tout contact avec d'autres aliments au réfrigérateur (maximum 4°C) et les consommer dans les 2 jours après la cueillette.

**09**-Se méfier des pseudo-connaisseurs qui offrent des champignons ou des achats à la sauvettes.

**10**-Faire attention aux anciens ouvrages mycologiques qui donnaient certains champignons pour comestibles à une certaine époque et désormais classés comme toxiques, voire mortels comme le tricholome équestre, autrefois très consommé et interdit de vente, d'export et d'import par décret du 19 septembre 2005 car vecteur de nombreuses intoxications par consommation excessive et plusieurs cas mortels dans le Sud-Ouest.

**11**-Participer aux sorties guidées et expositions proposées par les associations mycologiques afin de profiter de conseils et améliorer ses connaissances est une bonne alternative.

### **Mise en garde contre les idées reçues !**

**A** -Un champignon à la chair changeant de couleur à la coupe est toxique : **FAUX**.

Le bolet à pied rouge (*B. erythropus*), appelé récompense du mycologue, est comestible bien cuit.

**B** -Un champignon qui a une bonne odeur est comestible : **FAUX**.

L'amanite phalloïde qui est mortelle, exhale une odeur de rose.

**C** -Un champignon mangé par les limaces est forcément comestible : **FAUX**.

Les gastéropodes mangent les amanites phalloïdes mortelles pour l'homme.

**D** -Seuls les champignons présentant une volve à la base de leur pied sont toxiques : **FAUX**.

Le cortinaire couleur de rocou (*Cortinarius orellanus*) en est dépourvu mais reste tout aussi mortel.

**E** -Les champignons dont le pied est cerné d'un anneau sont toxiques : **FAUX**.

L'agaric champêtre (*Agaricus campestris*) et la lépiote élevée (*Macrolepiota procera*) ont un anneau et sont de bons comestibles.

**Fred KACZMAREK**

# VOYAGE DU 5 AU 8 JUIN 2023 DANS LE QUEYRAS

**Départ de Chalon sur Saône à 6 h00** parking Promenade Sainte-Marie à côté de la Maison des vins. 2 minibus et une voiture particulière.

Après un arrêt café sur une aire d'autoroute près de Grenoble, nous continuons jusqu'au lac de l'Orceyrette par le col du Lautaret : Le lac de l'Orceyrette (1 927 m) se situe dans les Hautes-Alpes, à la limite du Briançonnais et du Queyras, à une quinzaine de kilomètres au SUD de Briançon.

Les alentours du lac de l'Orceyrette dévoilent le fond d'un océan profond de plus de 3 000 m , il y a 150 millions d'années, l'océan liguro-piémontais.

Cette région est caractérisée par une forêt ancienne de Pin cembro (*Pinus cembra*), associé au Mélèze d'Europe (*Larix decidua*).

Repas tiré du sac avec une surprise de taille tout près de notre pique-nique, des morilles de belle taille que nous ferons cuisiner le soir à l'hôtel.

Nous herborisons ensuite autour du lac où nous trouvons de très nombreuses fleurs.



## Liste non exhaustive de nos observations :

|                                  |                            |                            |                                  |
|----------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| <i>Ajuga pyramidalis</i>         | <i>Daphne cneorum</i>      | <i>Petasites paradoxus</i> | <i>Tussilago farfara</i>         |
| <i>Astragalus monspessulanus</i> | <i>Equisetum arvense</i>   | <i>Pulmonaria montana</i>  | <i>Viola caccarata</i>           |
| <i>Barbarea stricta</i>          | <i>Juniperus thurifera</i> | <i>Primula farinosa</i>    | <i>Vincetoxicum hirundinaria</i> |
| <i>Caltha palustris</i>          | <i>Myosotis</i>            | <i>Pulsatilla alpina</i>   | <i>Ziziflora clinopodioide</i>   |
| <i>Dactylorhiza sambucina</i>    | <i>Pedicularis comos</i>   | <i>Silene dioica</i>       |                                  |



**Ajuga pyramidalis**



**Pedicularis comosa**



**Pulsatilla alpina**



**Caltha palustris**



**Primula farinosa**

- **15h00 départ en direction de Saint Crépin** pour une balade sur le sentier des genévriers thurifères, ou genévrier à encens, certains ont plus de 10 siècles.

Le Genévrier Thurifère (*Juniperus thurifera*) est très résistant au froid, à la chaleur, à la sécheresse et se satisfait d'un sol très pauvre.

C'est une espèce de genévrier très menacée, son bois est pratiquement imputrescible, il est riche en essences et était autrefois utilisé pour produire de l'encens.



Arrivée en fin de journée à l'Hôtel Lacour à Eyglies. Installation dans les chambres et dîner à l'hôtel

## 6 JUIN, 2<sup>ème</sup> JOUR DU VOYAGE

**-Départ de l'hôtel à 9H pour Ceillac** avec Nathalie RUIZ-SIALVE guide botaniste pour une randonnée d'une journée dans le vallon du Mélezet.

La vallée de Ceillac est traversée par le Cristillan (affluent du Guil).

Depuis Ceillac nous regagnons le fond de la vallée du Mélezet, nous restons dans la vallée car un peu plus en altitude il y avait encore de la neige très récemment et les fleurs seraient encore trop rares.

Nous pique-niquons en cours de randonnée.



### Liste non exhaustive de nos observations :

Anemonastrum narcissiflorum  
Astragalus monspessulanus  
Bistorta officinalis  
Blitum bonus-henricus  
Buglossoides purpureocaerulea  
Cerastium alpinum  
Colutea arborescens  
Crinthe minor  
Daphnee cneorum  
Dryas octopetala

Erysimum duriaeri  
Gentiana acaulis  
Geranium sylvaticum  
Gymnadenia conopsea  
Limodorum abortivum  
Meum athamanticum  
Narcissus poeticus  
Polygala alpina  
Polygala chamaebuxus  
Ranunculus alpestris

Ranunculus kuepferi  
Sambucus racemosa  
Sempervivum arachnoideum  
Senecio doronicum  
Soldanella alpina  
Tragopodon pratensis  
Tulipa australis  
Viola arvensis  
Viola calcarata  
Viola tricolor



*Erysimum duriaeri*



*Viola tricolor*



*Daphne cneorum*



*Sempervivum arachnoideum*



*Senecio doronicum*



*Anemonastrum narcissiflorum*



*Tulipa australis* et *Anemonastrum narcissiflorum*



*Tulipa australis*

- **16h30 départ en direction de Réotier** pour la visite de la fontaine pétrifiante et des alentours.



Cette fontaine se construit naturellement, le calcaire dissous dans l'eau se dépose à la sortie à l'air libre, il est à sursaturation sous terre.

La tête (Chien ou dragon selon l'imagination) s'est cassée en 1981 sous son propre poids, mais c'est depuis reconstruite.

Au-dessous du versoir, l'eau crée une vasque circulaire qui s'agrandit progressivement en ondes concentriques.

- **retour à l'hôtel vers 19h 00 et dîner**

## **7 JUIN, 3<sup>ème</sup> JOUR DU VOYAGE**

- **Départ 8 h en direction d'Abries-Ristolas** pour une visite du Musée « l'Arche des Cimes »

L'Arche des cimes est un centre d'interprétation et de connaissance de la nature de la vallée du Queyras, Il expose les richesses de la faune et de la flore de la vallée.

- **11h30 départ pour le village de Saint Véran** considéré comme l'un des plus beaux villages de France. Pique-nique sur place, visite du village et visite guidée du musée Le Soum (musée d'arts et traditions). Saint-Vérand (altitude 2042m) est entouré du massif du Chambaran au Nord et du massif du Vercors.

- **16h00 départ en direction d'Eygliers** et promenade sur le sentier des marmottes.

C'est un chemin aménagé pour l'observation des marmottes qui, habituées aux nombreux visiteurs ne sont pas farouches.



- **Retour à l'hôtel et dîner**

## 8 JUIN, 4<sup>ème</sup> JOUR DU VOYAGE

- 9h00 départ de l'hôtel en direction du col du Lautaret où nous attend une visite guidée du Jardin Alpin  
Le jardin botanique du Lautaret (altitude 2100 m) présente et conserve depuis plus de 100 ans une collection de plus de 2000 espèces de fleurs de montagne du monde entier.  
Ces fleurs sont très bien présentées dans un cadre en lui-même magnifique.



*Papaver alpinum*



*Doronicum grandiflorum*



*Dactylorhiza sambucina*



*Alyssoides utriculata*



*Meconopsis integrifolia*



*Pedicularis comosa*



*Veronica gentianoides*



*Ajuga genevensis*



*Pulsatilla rubra*



*Saxifraga longifolia*

La visite de ce jardin très bien aménagé est un ravissement pour les yeux, de nombreuses plantes rares y sont présentes.

**- à 12h00 nous déjeunons à l'Auberge de Villar d'Arène et à 14h00 départ pour le trajet retour en direction de chalon et arrivée à 19h00 comme prévu.**

Voyage enrichissant sur le plan botanique, mais qui laisse cependant à tous un gout amer, notre camarade Annie n'a pu profiter de nos activités malgré son courage et sa volonté de nous accompagner sans jamais se plaindre ni restreindre la bonne ambiance de ce séjour.

Dès notre retour Annie a été hospitalisée en urgence, elle nous a quittés deux mois plus tard, ce voyage restera lié au souvenir de sa gentillesse que nous garderons d'elle.

Christian LEGER

## *Pacôme de la Pâte à Crêpe, Sitting Hound et la truffe*

*Uderzo & Goscinny ont créé Ompah-Pah le peau rouge. Qui a pour ami Hubert de la pâte feuilletée. L'un est très doué lors de ses balades dans la nature, l'autre a un langage très précieux et est doué dans les cours européennes. Cette BD permet aux gamins de comprendre la différence entre deux mondes : les scientifiques et les gens proches de la nature*

*Dans cette optique, j'imagine Pacôme de la Pâte à Crêpes et son ami Sitting Hound qui va transcrire deux ou trois principes observés lors de nos ballades comme un journaliste.*

*En se promenant dans un pré ou tout le monde cherchait de petites fleurs bleues (Anemone pulsatilla) situées à ras le sol, Pacôme, remarque que tous les buissons alentour présentent un disque de végétation importante de deux mètres de rayon autour de la base de l'arbuste, SAUF un ! Un buisson a autour de lui, une végétation de très faible hauteur.*

*Sitting Hound trouva la réponse « c'est dû à un champignon hypogé (sous-terrain), tels un terfez (plutôt marocain), un choiromyces (semi-hypogé nauséux) ou à une des nombreuses Tuberaceae ou genres voisins ».*

*Mais oui une caractéristique de la truffe est de vivre dans une zone nommée brûlis car la végétation est comme brûlée.*

*Peu de Tuberaceae sont bonnes à consommer. De plus, une truffe comestible est âgée et à une odeur repérée par une truie, un porcelet, un chien dressé ou un insecte d'aspect voisin d'une mouche qui n'arrête pas de faire du sur place en descendant par moments pour pondre dans la truffe.*

*Il faut bien retenir la truie qui est très gastronome dit Sitting Hound.*

*La production française entre 1920 et 1960 a été divisée par 1000, et je ne parle pas des années postérieures ou le remembrement et la construction de maisons et piscines a tout chamboulé, d'autant plus que les chercheurs ne communiquaient pas leurs coins. A cause des « brûlis » les propriétaires jugent cette partie de terrain pauvre car peu d'herbe pousse.*

*Les truffes peuvent être produites grâce à la plantation d'arbres truffiers. Il faut de 5 à 7 ans pour commencer à avoir une production. Mais cette invention française, doit être faite avec des plants récemment mycorhizés ! Plus de deux à trois mois augmentent nettement le risque de non production car la truffe supporte mal les godets ou d'être emmaillottée sur des racines à moitié à l'air libre.*

*Le Sioux Sitting Hound précise que les plantations françaises d'arbres mycorhizés sont situées au sud du Loiret ou une forêt entière de chênes truffiers fût plantée dans les années 2 000.*

*Des Français, donc, ont mycorhizé énormément de plants dont certains ont été vendus et plantés sur des hectares, il y a plus de 10 ans, en Australie, dans des zones où le microclimat correspond à celui des zones de pousse. L'Australie devrait donc logiquement bientôt produire des truffes d'origine française en grande quantité.*

*Pacôme voit rouge, « ces satanés anglais vont recommencer avec les truffes le coup du thé »,*

*Les anglais ont réussi à exporter des plants de thé de Chine et à les planter sur l'île de Ceylan (actuellement nommée Sri-Lanka) et en Inde dans la région de Darjeeling qui correspondaient au microclimat chinois, puis à faire de même dans des pays d'Afrique centrale (Malawi, Congo, ...) où les productions de café avaient des problèmes. En fait la Chine échangeait le thé très prisé des Anglais contre de l'Or, ce qui épuisait le trésor britannique ! Les plants de thé : Camélia Sinensis étaient interdits d'exportation et les Anglais ont alors joué avec les idéogrammes en étiquetant les plants avec l'idéogramme d'une plante très voisine. [N. B. le théier est une espèce particulière de Camélia].*

*Sitting Hound précise que La truffe adore des zones éclairées, et il est conseillé de planter autour 4 arbres que l'on peut tailler tous les 4 à 5 ans (ou un par année), tels des noisetiers. Ainsi, on peut avoir du bois tous les 4 à 5 ans et placer les « arbres à truffes » dans un microclimat qui favorise leur culture.*

*Tuber melanosporum est quatre fois plus recherchée que Tuber aestivum (au goût de noisette), Tuber uncinatum, Tuber brumale (au goût parfois musqué dans la variété moschatum), Tuber indicum, Tuber macrosporum, Tuber oligospermum (alliace) et Tuber Borchii (comestible jeune mais au goût intense) ; les autres Tuberaceae étant sans valeur gustative, voire au goût rance comme Tuber foetidum.*

*Sitting Hound de remarquer que de nombreux truands, membres de la secte des Fo-Q (tribu imaginaire habitant tous les continents) s'amusent à colorer et parfumer la truffe de Chine qui est plus rapidement prolifique que Tuber melanosporum, et moins cher car beaucoup moins apprécié gustativement, mais ils n'ont encore pas réussi à planter des poils sur les spores des fausses truffes. Si on a des doutes, il est très facile de rechercher des spores poilues au microscope !*

*La truffe doit être consommée crue ou très légèrement cuite, c'est-à-dire être mise dans le plat en fin de cuisson ! Un chef reconnu conserve ses truffes au congélateur dans un cylindre de graisse d'oie ou de canard, et il peut ainsi couper des tranches très fines.*

Jean Paul LEBEURRIER

## **Un charmant poème de notre amie Jeanine**

### **Forêt de France**

Forêt de Coudoulière...  
Tes pin s'élancent fiers !  
Maritimes ou parasols...  
Ombrant tout le sol !

Forêt d'Orléans...  
Tes Chênes puissants, géants !  
Leurs branches sinueuses...  
S'étendent en griffes noueuses !

Forêt de Tronçais...  
Qu'il fait bon ! Qu'il fait frais !  
Essences rares et centenaires...  
Sont dans la France, légendaires !

Forêts de toutes régions...  
Offrant charme et passion !  
Girolles et chanterelles...  
Ballades éternelles !

Jeanine JOUAIN

## Sommaire

|         |                                                              |
|---------|--------------------------------------------------------------|
| P. 2    | Présentation de la société                                   |
| P. 3    | Le mot du Président                                          |
| P. 4-5  | Le mot du responsable de ce bulletin                         |
| P. 6    | Les activités 2023                                           |
| P.7-8   | Le dernier voyage de notre tortue Luth                       |
| P.9-12  | Cartographie des Ophrys en Saône et Loire                    |
| P.13-14 | 3 formes blanches naturelles rares                           |
| P.15-17 | Nouvelles espèces botaniques observées en 2023               |
| P.18-20 | Journée SMF à Villefermoy                                    |
| P.21-22 | Histoire de la mycologie                                     |
| P.23-26 | Hausse des intoxications avec des champignons en 2023        |
| P.27-33 | Notre voyage dans le Queyras                                 |
| P.34    | Les pensées de Pacôme de la Pâte à Crêpe et de Sitting Hound |
| P.35    | Poème de notre amie Jeanine                                  |
| P.36    | Sommaire                                                     |