

“Gabaye mycologia”

Mai 2007

Numéro 1

Le cèpe d'été

Photos

Mes premiers cèpes d'été trouvés le 4 mai 2007 à Maransin



Le cèpe d'été (appelé aussi cèpe réticulé) ressemble fort au cèpe de Bordeaux.

La chair est blanche, un peu moins ferme que celle du "Bordeaux", parfois légèrement sucrée et onctueuse. Il fait partie des espèces apparaissant le plus souvent après les pluies d'orage.

L'édition :

Numéro 1 de « Gabaye mycologia ».

Auteur : Pascal MICHEL.

web : Gabaye mycologia

Boletus aestivalis

Chapeau : 6-20 cm ; de couleur croûte de pain, brun tabac clair, beige grisâtre, parfois brun roussâtre. Le revêtement est lisse puis par temps sec fissuré ou même craquelé.

Tubes : assez longs, blancs, puis jaunes et enfin jaune olivâtre.

Pores : serrés, concolores aux tubes.

Pied : 5-15X2-7cm, obèse puis élancé, beige avec un réseau longtemps blanc qui est très marqué et étendu.

Saveur : douce.

Comestibilité : Très bon comestible mais vite véreux.

Habitat : Sous feuillus, précoce à partir de début mai. Espèce fréquente au printemps.

Microscopie : Cheilocystides fusiformes.

Le Tricholome de la Saint Georges



Synonymes :
mousseron de
printemps, mousseron
vrai
latin : calocybe georgii,
tricholoma gambosa,
tricholoma georgii,
lyophyllum georgii

Détermination

Chapeau : de 5 à 10 cm mais pouvant aller jusqu'à 15 cm, hémisphérique devenant convexe souvent irrégulier et bosselé puis s'étant en vieillissant, à marge enroulée, épais, mat à finement velouté, de couleur blanche à crème ou gris fauve, parfois teinté d'ocre clair

Lames : adnées à échancrées, fines et serrées, de couleur blanche ou crème

Période de cueillette : quoique parfois présent dès la mi-mars, c'est principalement d'avril à juin qu'il se montre, parfois aussi un peu plus tard



Biotope

on le trouve dans les taillis, les lisières de forêt, les haies, les prairies en friche, les bois aérés, souvent au voisinage des frênes et des ormes - il est également présent sous les aubépines et les pruneliers bordant les ruisseaux, appréciant la mousse et se cachant le plus souvent sous la végétation basse - préférant les biotopes ombragés, c'est surtout en exposition nord à nord-ouest qu'on peut le trouver

Le Morillon (*Mitrophora semilibera*)

Le morillon est souvent confondu avec les morilles d'ailleurs nombreux sont les ramasseurs qui ne font pas la différence, le morillon est pourtant facilement reconnaissable à la taille de son chapeau par rapport au pied, comme les morilles il est toxique à l'état cru et doit être cuit environ 15 mn pour détruire ses toxines.

Chapeau

2 à 4 cm de haut, il est conique et pointu, creusé de petites alvéoles, brun fauve très foncé à noir. Le chapeau est toujours plus petit que le pied, il mesure environ la moitié de la hauteur de celui-ci.

Pied

Élancé, il mesure de 4 à 8 cm de haut pour 1 à 2 cm de diamètre, il est creux de couleur blanche ou crème.

Chair

Blanche ou à peine ocrée.

Habitat

Répendu dans les forêts humides de Mars à Juin.

Champignon comestible



Les Morilles

Les morilles sont des champignons de printemps, c'est souvent les premiers champignons recherchés, très réputées pour leur goût inimitable, elles poussent en général dès le mois de mars ou avril.

Le chapeau de la morille est formé d'alvéole sa couleur est très variable allant du blanc, gris, brun, orangé, noir, ocre.... Il arrive fréquemment de trouver des morilles aux formes très tourmentées au niveau du chapeau comme du pied ceci n'altère en rien ses qualités gustatives.

Certaines fois il est difficile de déterminer l'espèce exacte de la morille trouvée car les critères de reconnaissance sont peu visibles à l'œil nu, mais ceci n'a pas d'importance elles sont toutes comestibles une fois cuites.

Où trouver des morilles ?

Sous les frênes

Sous les lilas

Les bords de rivières et d'étangs

Les zones inondées

Les coupes de bois

Les sites d'incendie

Les sites historiques

Les friches



La société mycologique de France

Association scientifique ouverte au public

La Société mycologique de France s'occupe de tout ce qui a rapport aux champignons.

Nos prestations intéressent les chercheurs dont nous publions les écrits, ainsi que les amateurs que nous conduisons sur le terrain pour y herboriser et ramasser des champignons en toute quiétude. Nous proposons à nos membres tout un éventail d'activités.

Pour connaître nos moyens d'action, vous pouvez consulter nos statuts. Vous y apprendrez que l'instance suprême de la SMF est l'Assemblée générale.

*N'hésitez pas à contacter
« Gabaye mycologia » pour
toute info intéressante !*

Liste des champignons mortels

AMANITA DECIPIENS M
 AMANITA DUNENSIS M
 AMANITA PHALLOIDES M
 AMANITA PHALLOIDES var.ALBA M
 AMANITA PHALLOIDES var.LARROQUEI M
 AMANITA PORRINENSIS M
 AMANITA VERNA M
 AMANITA VIROSA M
 CLAVICEPS PURPUREA M
 CORTINARIUS BRUNNEOFULVUS M
 CORTINARIUS ORELLANOIDES M
 CORTINARIUS ORELLANUS M
 CORTINARIUS ORELLANUS var.TRISTIS M
 CORTINARIUS RUFULUS M
 CORTINARIUS SPECIOSISSIMUS M
 CORTINARIUS SPECIOSISSIMUS var.JULII M
 CORTINARIUS SPECIOSISSIMUS var.OCHRACEOVELATUS M
 CUDONIA CIRCINANS M
 ENTOLOMA LIVIDUM M
 GALERINA BADIPES M
 GALERINA MARGINATA M
 GALERINA UNICOLOR M
 GYROMITRA ESCULENTA M
 GYROMITRA ESCULENTA var.FRAGILIS M
 GYROMITRA INFULA M
 LEPIOTA FUSCOVINACEA M
 LEPIOTA HELVEOLA M
 MAUBLANCOMYCES GIGAS M
 TRICHOLOMA PARDINUM var.FILAMENTOSUM M

*Si vous voulez
participer à « Gabaye
mycologia » d'une
manière ou d'une autre,
vous êtes les bienvenus*

Soit une trentaine connus...

[La liste des champignons toxiques, mortels et comestibles est consultable sur le site de la Société Mycologique de France](#)

A l'automne dernier

L'Amanite safran (*Amanita crocea*)

Rare habituellement, cette Amanite a été bien présente sur notre territoire à l'automne dernier.

Chapeau

4 à 12 cm, en cône puis hémisphérique enfin étalé gardant parfois un mamelon, de couleur rouge orangé, la marge est striée, le revêtement lissant et humide.

Dessous du chapeau

Lames peu serrées, blanches à crème.

Pied

Long, floconneux mou et creux de couleur blanche ou concolore au chapeau sans anneau avec une volve blanche épaisse et engainante.

Chair

Mince et fragile, blanche ou peu colorée.

Habitat

Dans les bois clairs et ensoleillés, en lisière de bois de Juillet à Octobre.

Champignon comestible

ne pas confondre avec [Amanita caesarea](#) dont les lames sont jaunes



Amanite safran
« La fond de l'hiver » Maransin

Les deux groupes composants les champignons supérieurs

les ascomycètes :

La morille, la truffe, le pénicillium se reproduisent par des spores qui mûrissent dans des sacs appelés asques, d'où le nom ascomycète (voir reproduction).

Dans les asques les spores sont en général au nombre de 8.

Les basidiomycètes :

les champignons à chapeau, amanites, cèpes.....

Ils se reproduisent par des spores portées par des sacs appelés basides d'où le nom basidiomycète (voir reproduction).

Sur les basides qui ont une forme de massue les spores sont au nombre de 4

**"La finalité de
la mycologie
n'est pas de
manger l'objet
même de son
étude !"
Roland
Sabatier**

La vie des champignons

Gabaye mycologia

La jolie
33230 Maransin

Nous sommes sur le
Web !

Retrouvez-nous, à l'adresse :

<http://topvaness.unblog.fr/>

Ou pour les amoureux des
Amanites :

<http://amanita.unblog.fr/>

Les saprophytes

Ils s'attaquent à la matière organique morte : bois, humus, fruit, cadavre, ils digèrent tout, et participent activement au nettoyage de la forêt.

Ex : coprins, agarics des prés ...

Les parasites

Il suffit d'une blessure ou d'une faiblesse sur un arbre pour qu'ils s'y installent. Ils pénètrent dans les cellules, s'attaquent aux tissus vivants, et y puisent tout ce dont ils ont besoin en entraînant la mort de leur victime.

Ex : polypores, fistuline hépatique ...

La symbiose

Les champignons vivent sur les racines de certains arbres. Ils s'apportent mutuellement des avantages qu'ils n'auraient pas les uns sans les autres. Certains arbres ne peuvent vivre dans un sol neuf sans leurs champignons.

Ex : cèpes ...

Combien sont ils ?

Les champignons supérieurs, sont au nombre de 4000; ils offrent une incroyable multitude de formes, de grosseurs, de couleurs, de goûts. Certains font le bonheur des gastronomes passionnés de promenade en forêt.

PASCAL MICHEL
LA JOLIE
33230 MARANSIN



Gabaye mycologia

Numéro 1