

Juin 2023

*Lentinula edodes* (Berk.) Pegler

Photo : Francis MEIGNIEZ

**MYCOLOGUES du LUXEMBOURG BELGE asbl**

Président : Paul PIROT, rue des Peupliers, 10, 6840 Neufchâteau  
32(0)61279132

[paul.pirot.mycology@skynet.be](mailto:paul.pirot.mycology@skynet.be)

Vice-président : Pierre OTJACQUES, chemin de la Hette, 19, 6840 Neufchâteau  
32(0)61279063

[pierre.otjacques@skynet.be](mailto:pierre.otjacques@skynet.be)

Secrétaire : Jean-Marie PIRLOT, rue des Ponts, 11, 6887 Herbeumont  
32(0)478754460

[jeanmarie.pirlot@gmail.com](mailto:jeanmarie.pirlot@gmail.com)

Trésorier : Philippe GUIOT, rue des Bouleaux, 5, 6840 Neufchâteau  
32(0)497411559

[phguiot@g.mail.com](mailto:phguiot@g.mail.com)

Administrateurs : André Burnotte, Maurits Mercken, Marc Petitjean

**MYCOLOGUES DU LUXEMBOURG BELGE Rue des Ponts, 11 B-6887 HERBEUMONT**

**Compte bancaire : IBAN = BE26 7775 9299 5129 BIC = GKCCBEBB**

## ART. 2 des statuts :

- L'association a pour objet de favoriser, développer et coordonner, lors de rencontres conviviales et par les moyens qu'elle juge utiles :

- a) toutes initiatives tendant à accroître les connaissances de ses membres dans le domaine de la mycologie et, accessoirement, dans celui des sciences naturelles en général ;
- b) l'étude de toutes questions relatives à l'écologie en général, et particulièrement à son application dans le domaine de la mycologie ;
- c) toutes actions en vue de la protection de la nature en général et de la fonge en particulier.

## Art. 4 du règlement d'ordre intérieur :

Toute personne revendiquant la qualité de membre du cercle « M.L.B. » est réputée souscrire à un **code déontologique** tel que formulé ci-dessous :

- \* Le membre du cercle « M.L.B. » œuvre dans le sens d'un respect total de la nature ;
- \* il protège, autant que faire se peut, les espèces rares et les biotopes menacés ; il veillera, par conséquent, à limiter le nombre des spécimens prélevés aux stricts besoins de ses recherches scientifiques ; il éduquera dans ce sens le public qu'il guidera sur le terrain ;
- \* il se refuse à tirer de sa qualité de membre un profit commercial à titre personnel et, hormis la publication d'ouvrages mycologiques, il n'utilise en aucun cas ses connaissances à des fins lucratives ;
- \* il valorise la vocation didactique du cercle « M.L.B. » en participant aux manifestations patronnées par le cercle et, lors de ses activités grand public, il précisera si sa démarche est effectuée à titre personnel ou au nom du cercle « M.L.B. ».

## RAPPEL

Si sous l'avez oublié :

## COTISATION

L'augmentation des frais postaux nous a contraints à adapter la cotisation M.L.B. – A.M.F.B. 2023.

Celle-ci donne droit :

- aux feuilles de contact **e-Mycolux** en PDF des MLB ;
- au bulletin annuel (72 pages en couleurs) de l'**AMFB**, transmis en mains propres (à moins d'un supplément de cotisation – cf. ci-dessous) ;
- à la participation à nos activités M.L.B. comme à celles de l'A.M.F.B., et notamment aux J.M.E. ;
- à l'accès aux bibliothèques des deux sociétés ;
- à l'accès à un dossier dans Drop box, écho illustré de nos réunions et autres activités.

### Cotisation et remise du bulletin AMFB en mains propres

pour la Belgique : **20 €**  
pour l'étranger : **20 €**

### Cotisation et envoi du bulletin AMFB

en Belgique : **28 €** (20 € + 8 € de frais d'envoi)  
hors Belgique : **30,50 €** (20 € + 10,50 € de frais d'envoi)

A verser au compte :

**MYCOLOGUES DU LUXEMBOURG BELGE, Rue des Ponts, 11, B-6887 HERBEUMONT**  
**Compte bancaire (IBAN) : BE26 7775 9299 5129**

## Belles récoltes de 2022

Photos : Bernard CLESSE  
Commentaires : Jean-Marie PIRLOT

Comme il est de tradition, Bernard CLESSE a proposé, lors de nos réunions de janvier et de février, un diaporama présentant les belles récoltes qu'il a faites pendant l'année 2022.  
Voici quelques photos qu'il nous a aimablement fait parvenir pour e-Mycolux.

### *Amyloenasma elongatisporum* Duhem & Schultheis



Classification : *Basidiomycota, Agaricomycetes, Amylocorticiales, Amylocorticiaceae.*

Les espèces de l'ordre des *Amylocorticiales* se caractérisent par leurs spores amyloïdes. Comme chez beaucoup de cortices, les caractères macroscopiques sont peu distinctifs : *A. elongatisporum* forme une mince croûte blanchâtre sur du bois mort et ressemble à nombre d'autres saprophytes lignicoles, et plus particulièrement à *A. allantosporum*. C'est par la microscopie qu'on peut l'identifier : les spores d'*A. elongatisporum*, comme l'épithète spécifique le suggère, sont plus longues (6,5 – 8 µm) que celles d'*A. allantosporum* (4,5 – 6 µm). Le long pédicelle des basides clavées est également caractéristique.

\*

***Ascocoryne albida* (Berk.) Seifert**



Classification : *Ascomycota*, *Leotiomyces*, *Helotiales*, *Gelatinodiscaceae*.

La famille des *Gelatinodiscaceae* rassemble des espèces « gélatineuses » de consistance molle avec généralement un aspect céracé (*Ascotremella*, *Neobulgaria* ...)

*A. albida* est l'anamorphe d'*Ascocoryne solitaria* (Rehm) Dennis. Il ne produit donc pas d'ascospores puisqu'il s'agit d'une forme conidienne. Les conidies allantoïdes mesurent 3 –3,5µm et sont produites par des conidiophores renflés superposés par groupes de 2 ou 3.

Les carpophores tuberculiformes mesurent 1 – 3 mm de diamètre. De couleur crème blanchâtre, ils deviennent brun roux. Ils sont souvent munis d'un court pied noirâtre.

Son substrat préférentiel est le cerisier, mais les exemplaires photographiés poussaient sur hêtre, bois sur lequel on trouve beaucoup plus fréquemment son congénère *A. sarcoides*.

\*

***Leucoagaricus americanus* (Peck) Vellinga**

Classification : *Basidiomycota*, *Agaricomycetes*, *Agaricales*, *Agaricaceae*.

*L. americanus*, comme son nom l'indique, est une espèce américaine : il est commun dans l'est de l'Amérique du Nord. Il s'agit donc probablement d'une espèce introduite en Europe.

C'est une espèce saprophyte qui pousse au sol sur des copeaux de bois, dans des zones aménagées, près des décharges, sur les sols perturbés et sur les souches.

Son chapeau pouvant atteindre 12 cm est d'abord blanchâtre avec des écailles rouge brunâtre, puis il devient brun rosâtre avec des écailles plus foncées ; son pied mesurant jusqu'à 12 cm de long est d'abord blanchâtre, puis se teinte de brun rougeâtre avec l'âge. Il est muni d'un anneau d'abord blanc qui se tache de rougeâtre avec l'âge.



\*

*Lindtneria leucobryophila* (Henn.) Jülich



Classification : *Basidiomycota, Agaricomycetes, Agaricales, Stephanosporaceae.*

La famille des *Stephanosporaceae* tire son nom de *Stephanospora*, un genre de champignons gastéroïdes ressemblant à des truffes et appartenant à l'ordre des *Agaricales*. Mais les espèces peuvent aussi être corticoïdes.

*L. leucobryophila* a été décrit à l'origine à partir de touffes de *Leucobryum* (d'où le nom), mais il pousse sur le sol ou sur du bois pourri ou des débris végétaux et est généralement récolté sur du bois mort de feuillus tels que l'aulne, le charme, le hêtre, le peuplier, le prunier et le chêne.

Il est reconnaissable à ses basidiospores ellipsoïdes, subfusiformes à amygdaloïdes, épineuses-verruqueuses, cyanophiles, mesurant  $6 - 9 \times 4,5 - 5 \mu\text{m}$ , avec un apicule proéminent et à ses basides clavées à granulations internes cyanophiles.

Il forme des plaques membraneuses d'abord méruloïdes, puis poroïdes, de couleur blanc crème.

L'exemplaire photographié poussait sur tremble

\*

***Phaeomarasmium erinaceus* (Fr.) Scherff. ex Romagn.**



Classification : *Basidiomycota, Agaricomycetes, Agaricales, Tubariaceae.*

Malgré sa petite taille (le chapeau atteint à peine 1,5 cm de diamètre), *P. erinaceus* est une espèce assez spectaculaire qui porte bien son nom de « hérisson ». De couleur brun-roussâtre, il est hérissé de mèches sur la cuticule et sur le stipe.

C'est un saprophyte lignicole qui pousse sur branches et brindilles de feuillus.

Ses grandes spores ( $9 - 14 \times 6,5 - 9 \mu\text{m}$ ) le distinguent de *Flammulaster muricatus* (spores :  $6 - 9 \times 4 - 5 \mu\text{m}$ ).

\*

### *Sarcoscypha jurana* (Boud.) Baral



Classification : *Ascomycota, Pezizomycetes, Pezizales, Sarcoscyphaceae.*

Les *Sarcoscypha* sont bien connus pour leur belle couleur et pour leur apparition souvent étonnante en plein hiver, parfois dans la neige. Le genre comporte 3 espèces européennes que l'on a longtemps confondues sous le nom collectif de « *Sarcoscypha coccinea* ». *S. jurana* pousse exclusivement sur branches de tilleul de novembre à mai en terrain calcaire : chez nous, on le trouve particulièrement en Famenne caestienne, en altitude moyenne. Ses grandes spores (26 – 38 µm) renferment 2 grosses guttules polaires et sont souvent entourées d'une enveloppe mucilagineuse hyaline.

\*

### *Terana coerulea* (Lam.) Kuntze

Classification : *Basidiomycota, Agaricomycetes, Polyporales, Phanerochaetaceae.*  
Synonyme : *Pulcherricium coeruleum* (Lam.) Parmasto

*T. coerulea* est un champignon attirant immanquablement le regard par sa belle couleur bleue qui lui a valu les noms anglais de *velvet blue spread* (pâte à tartiner bleue) ou *cobalt crust* (croûte de cobalt). Il forme une fine couche bleue veloutée sur la face inférieure de troncs et de branches de feuillus tombés au sol. L'exemplaire photographié poussait sur buis.

*T. coerulea* fait l'objet de recherches dans le domaine médical. En effet, lorsqu'il est exposé à des vapeurs de solvants toxiques ou mis en contact avec un mélange eau-toluène, il produit un antibiotique appelé cortalcérone qui inhibe la croissance de *Streptococcus pyogenes*.

Par ailleurs, le pigment bleu est un polymère proche de l'acide théléphorique dont des recherches ont montré une possible efficacité dans le traitement de la maladie d'Alzheimer.



## Le Shiitake : danger ou santé ?

Jean-Marie PIRLOT

Avec le champignon de Paris et le pleurote, le Shiitake est un des champignons les plus courants dans les rayons de nos supermarchés. Tous trois présentent le même avantage : la facilité avec laquelle on peut les cultiver.

La culture du Shiitake est pratiquée depuis plus de 1.000 ans en Asie et, actuellement, il en est produit plus de 2 millions de tonnes par an. Il est cultivé sur des rondins de bois (chêne, etc.) sur des ballots de paille ou de la sciure.

Sa réputation sur le plan culinaire n'est plus à faire, mais il est également considéré comme un ingrédient important dans la médecine traditionnelle en Asie.

Les données qui suivent sont reprises à Christian BRAIBANT dans son livre consacré à l'utilisation des champignons dans le domaine médical.





***Lentinula edodes* (Berk.) Pegler**

« La lentinane extraite est autorisée au Japon pour le traitement du cancer de l'estomac. Elle permet de soulager le traitement chimique des patients atteints du cancer colorectal, cancer de la prostate, du foie et du sein.

La lentine inhibe le virus HIV en freinant son évolution vers le SIDA.

L'éritadénine abaisse le niveau de cholestérol LDL.

Une expérience menée en France sur 60 personnes par l'INRA (1989) a montré que la consommation normale de ce champignon pendant 1 semaine abaissait de 4% le taux de cholestérol.

Il contient des provitamines (ergosterol) absentes dans les végétaux, convertibles en vitamine D (calciférol) en présence du soleil. Il contient aussi de l'adenine et de la choline contre la cirrhose du foie et la sclérose vasculaire

L'alpha-mannane est un inhibiteur de *Candida albicans*. »

Mais il semble que la prudence doit être de mise :

« Certains cas d'intolérance se manifestant par des réactions allergiques de la peau : des dermatites, flagellées ont été rapportées pour des champignons crus ou peu cuits (cf. SMF125-3/4 Dr Giacomoni) »

Nous nous sommes donc référés à l'avis du Docteur L. GIACOMONI. Il s'agit d'une réponse dans une discussion publiée sur le forum *Europaëa mycologica*. En voici quelques extraits.

« ... une ancienne élève du professeur [Meynardier] ... nutritionniste et spécialiste de médecine chinoise, avait préparé une décoction de shiitake qu'elle conservait au réfrigérateur et elle consommait une petite quantité de liquide de temps en temps (pour désintoxiquer son organisme [?])... »

Tout se passait bien jusqu'au jour où une toxicodermite flamboyante l'a frappée, la défigurant même et résistant à tout traitement. Il a fallu plusieurs semaines pour résorber cette affection cutanée. Il semblerait donc que le produit toxique soit hydrosoluble et qu'il existe peut-être une notion de seuil.

Son cas n'était pas isolé, puisqu'on signalait des toxidermies un peu partout, même en France, à Nancy et Lyon en particulier.

Nous savions déjà par notre ami le mycologue italien Nicola Sitta que le shiitake contenait du formaldéhyde (un composé soufré sous-produit de la lentinine), mais qui n'est vraisemblablement pas responsable du tableau clinique. Reste le principal suspect, ce polysaccharide appelé lentinane. Ce qui semble avoir été prouvé par Keisuké et Koichi lors d'expérimentations sur des volontaires ou présumés volontaires.

J'ai voulu voir sur le net comment le shiitaké était présenté, le plus souvent en gélules, seul ou associé à un autre champignon (généralement le Lingzhi <sup>1</sup> ou Manentaké<sup>2</sup>) ou à un végétal. Première mention de tous ces produits, à de rares exceptions près : la mention bio (mais comment un champignon peut être bio ?) ... »



« Pour savoir si je pouvais bénéficier de la toxicodermie par le shiitaké en poudre et surtout dans l'espoir d'améliorer mes quatorze maladies, je me suis astreint à consommer 200 de ces gélules à raison de 4 par jour. A la fin, à part des brûlures d'estomac (peut-être psychiques ?), j'ai vivement senti que je n'étais pas plus mal qu'avant. La preuve que si ces produits sont inutiles, au moins ils ne sont pas dangereux. Jusqu'à plus ample informé... »

Synonymes : *Agaricus edodes Berk.*, *Lentinus edodes* (Berk.) Singer, *Lepiota shiitake* (J. Schröt.) Nobuj. Tanaka

Noms vernaculaires : Shiitake : champignon de l'arbre shii (*Castanopsis euspida*), Xiang gu en Chine « champignon parfumé ». Dong gu « champignon d'hiver ». Lentin du chêne.

<sup>1</sup> *Ganoderma lucidum*.

<sup>2</sup> *Ganoderma tsugae*.

Classification : *Basidiomycota, Agaricomycetes, Agaricales, Omphalotaceae.*



Quelques références :

BRAIBANT C. *Les champignons médicinaux. Se soigner par les champignons.*

GIACOMONI L. (2009). *Un syndrome méconnu : la toxicodermie du shiitaké, Lentinula edodes (Berkeley, Pegler, 1976) ; in Bulletin de la S.M.F. (Société Mycologique de France), tome 125, fascicules 3 et 4 : 197-212.*

NAKAMURA T. (1977). *Toxicoderma caused by shiitake (Lentinus edodes).* J. Clin. Dermatol., 31.

SHAH S.K., WALKER P.A., MOORE-OLUFEMI S.D., SUNDARESAN A., KULKARNI A.D. & ANDRASS R.J. (2011) *An Evidence-Based Review of a Lentinula edodes Mushroom Extract as Complementary Therapy in the Surgical Oncology Patient.* Journal of Parenteral and Enteral Nutrition, 35 : 449-458.

## Le lactaire et le céleri

Jean-Marie PIRLOT

*Lactarius helvus* (Fr.) Fr. est une belle espèce de dimensions souvent respectables : le chapeau peut atteindre 10 – 12 cm de diamètre et son stipe, jusqu'à 10 cm de long. Sa cuticule feutrée à pelucheuse est agréable au toucher. D'une couleur gris beige, il peut se nuancer de tons ocracés ou rosâtres.

Il exsude un lait aqueux, transparent, peu abondant et de saveur douce.

Espèce réputée d'origine boréale, il croît dans les tourbières et les bois mêlés humides sur sol acide et n'est pas rare dans de telles stations en Ardenne.

Mais la caractéristique la plus remarquable est son odeur tout à fait particulière qui s'amplifie au séchage ; selon les auteurs : chicorée torrifiée, coumarine, ou bien encore céleri, Maggi, fenugrec, et même curry ou sirop d'érable brûlé. Ce qui lui a valu son nom anglais de fenugreek milkcap ou allemand de Maggipilz.

Des chercheurs ont étudié les agents responsables de cette odeur. Voici un aperçu des résultats obtenus.

« L'odeur de *Lactarius helvus* ... a été décrite comme une forte odeur épicée rappelant la chicorée et le fenugrec. *Lactarius helvus* a fait l'objet d'une recherche de composés volatils par GC/MS. La proportion de composants volatils correspond à 0,04% du poids sec. Trente-huit composants ont été identifiés. Les principaux composants sont l'acide caprique (25,6 %), le 3-amino-4,5-di-méthyl-2(5H)-furanone (15,8 %, [1]) et l'acide 2-méthyl-butérique (12,9 %). La 3-Hydroxy-4,5-diméthyl-2(5H)-furanone (= sotolon, [2], 1,4 %), la molécule dérivée de l'hydroxy furanone à

l'arôme caractéristique des graines de *Trigonella foenum graecum*, est le composé clé responsable de l'odeur de fenugrec



Photo B. Clesse - ©

de *L. helvus*. Le Sotolon est largement utilisé comme composant aromatique dans les industries alimentaires et du tabac en raison de sa forte odeur de rappel. »<sup>3</sup>

Le **sotolon**, une lactone, est un composé aromatique très puissant, à l'odeur typique de fenugrec quand il est très concentré et de caramel à des concentrations plus faibles. Le sotolon est le composé aromatique principal des graines de fenugrec et de livèche et un des nombreux composés aromatiques du sirop d'érable artificiel. Il est aussi présent dans la mélasse ainsi qu'en rancio dans le vieux rhum<sup>5</sup>, le vieux saké, le vin de voile, le whisky, etc.<sup>4</sup>

### Merci celeri



Alphonse ALLAIS (1854-1905)

Mais laissons-là ce ton académique pour rejoindre le grand humoriste Alphonse Allais.

Nous sommes en 1897, en gare de Venise où il attendait l'arrivée de son ami, l'académicien Maurice Donnay. En déambulant dans la gare, il voit une affiche portant l'inscription « MERCI CELERI ». Perplexe, il se demande si nos fougueux voisins méditerranéens témoignent une réelle reconnaissance envers cette plante dont certaines vertus sont bien connues. Il en fait part à son ami qui consigne dans son *Journal* avoir été étonné par « cet hommage rendu à un simple végétal. »

C'est seulement le lendemain qu'ils comprennent que

<sup>3</sup> Sylvie RAPIOR, Françoise FONS et Jean-Marie BESSIÈRE, « *The fenugreek odor of Lactarius helvus* », *Mycologia*, Mycological Society of America, vol. 92, n° 2, 2000, p. 305–308.

<sup>4</sup> <https://fr.wikipedia.org/wiki/Sotolon>

*Merci celeri* signifie « Fret rapide », et que cela est bien loin de « *Grazie sedano* » !

A. Allais était aussi un mycologue très observateur. N'est-ce pas lui qui a découvert que « Les champignons poussent dans les endroits humides, c'est pourquoi ils ont la forme d'un parapluie. » ?



*Parasola leiocephala* (P.D. Orton) Redhead, Vilgalys & Hopple

## Corrigendum

Abel FLAHAUT nous communique que les photos de *Thecotheus rivicola* publiées dans e-Mycolux janvier 2023, 24 ne sont pas de lui, mais de Camille MERTENS. Rendez à César...

## Lu dans la presse et ailleurs

### Une guerre pour "l'or noir"

« Tandis que des chiens renifleurs de truffes dans les collines vallonnées d'Italie reniflent des trésors terrestres, leurs propriétaires sont à l'affût de quelque chose de mortel qui se cache dans les broussailles : des friandises empoisonnées, mélangées avec des appâts d'escargot et de la strychnine, destinées à leurs cabots spécialement entraînés.

Les truffes italiennes rares sont en quantité limitée en raison du changement climatique. Les variétés les plus recherchées peuvent coûter plus de 5.000 \$ la livre et un chien dressé renifleur de truffes [...] peut coûter 8.500 \$. "Il s'agit de se débarrasser de la concurrence" a rapporté Saverio Dogliani, un chasseur de truffes de 57 ans dont le chien, Floki, a été empoisonné deux fois.

Les friandises empoisonnées coûtent la vie à plusieurs chiens et animaux sauvages, tels que les cerfs et les renards, chaque année. Le journal de Wall Street a rapporté qu'un vétérinaire de la ville d'Alba traite entre huit et dix chiens truffiers empoisonnés par an, bien que le nombre réel de cas soit probablement beaucoup plus élevé et affecte parfois les chiens de la famille – pas seulement ceux à la recherche de truffes.

Brando, le chien de Martina Ercoli, est mort dans les bras de son frère en une demi-heure. Elle a publié sur Facebook que la police italienne lui a dit qu'il était le troisième chien cette semaine-là à être empoisonné par "ces criminels, vraisemblablement des gens qui chassent les truffes et répandent des morceaux empoisonnés pour tuer les chiens des autres."

Un groupe de chasseurs de truffes vêtus de camouflage a fouillé la zone où Brando a été empoisonné, dans l'espoir de débarrasser l'environnement des restes de poison. Parmi eux se trouvait Antonio Morasca, qui a raconté que son propre chien, Thor, a [...] mangé un peu de hot-dog empoisonné qui avait roulé sous sa voiture. "Je l'ai retiré de sa bouche, mais il s'est enfui – il adorait s'enfuir – et en a eu un autre dans la bouche", a déclaré Morasca. "Il a commencé à trembler. Nous l'avons ramené à la ville, et il a commencé à écumer. Nous lui avons fait manger du sel à vomir, mais le blanc de ses yeux était devenu rouge. Ses jambes se sont allongées, et il s'est raidi. Il était mort avant que nous soyons arrivés à la clinique. Une demi-heure."

La police nationale italienne a envoyé des chiens détecteurs de poison dans les bois d'Alba dans l'espoir d'éliminer la source des empoisonnements, qui coûtent régulièrement la vie à des chiens truffiers dans la région. "C'est de pire en pire", a déclaré l'agent Emanuele Gallo. "Il y a plus de concurrence et, malheureusement, des moyens illicites sont davantage utilisés."

Les habitants, fatigués des risques pour leurs proches, ont pris en main la chasse aux empoisonneurs. Belardo Bravi, un chasseur de truffes dont le chien Bella a failli être empoisonné il y a plus de dix ans, a installé des caméras sur son camion et a rejoint le groupe informel de chercheurs de truffes à la recherche des responsables. »

Publié par Merlin Charpie  
Dernières Nouvelles | News 24

### **Plastique ou champignons ?**

*La pollution par les déchets de plastique est une catastrophe à l'échelle planétaire. Comment y remédier ?*

« Les conclusions d'une nouvelle étude sont désolantes: en 2050, nos océans abriteront davantage de plastique que de poissons. Ce que nous infligeons à notre planète est inqualifiable... et pourrait même ébranler notre foi en l'humanité. Heureusement, il y a Terry, Christina et Chris, trois amis qui se sont documentés sur le problème du plastique et sur la "grande plaque d'ordures du Pacifique", une immense île flottante de déchets à moitié immergés, faisant deux fois la taille de la France. Ecœurés, ils ont inventé une solution simple: le SeaVax, un bateau fonctionnant à l'énergie solaire capable d'aspirer jusqu'à 22 millions de kilogrammes de plastique par an! Et ça marche : quelques-unes de ces embarcations seraient en mesure de nettoyer la grande plaque d'ordures du Pacifique en tout juste 10 ans!! [...]

Si cette pollution nous gêne, ce n'est rien à côté des dégâts qu'elle cause à nos précieux écosystèmes marins. Les dauphins, les baleines, les poissons, toutes les créatures vivantes sont touchées, car le plastique se décompose en petits morceaux qui bouchent leurs voies respiratoires et leurs branchies. »

Ricken Patel - Avaaz <avaaz@avaaz.org>  
13-03-2016

*Mais une autre solution serait de remplacer le plastique par des matériaux biodégradables. Les recherches ne manquent pas, notamment sur les possibilités offertes par les champignons.*

### **Ikea veut faire des emballages... à base de champignons**

« Peu coûteux et facile à concevoir, l'emballage à base de champignons mis au point par un groupe américain pourrait chambouler l'univers du conditionnement. Certains grands groupes comme Ikea affirment utiliser ce nouveau procédé, une petite révolution est en marche.

Les champignons pourraient remplacer les matières plastiques. C'est en tout cas un challenge que le groupe Ikea souhaite relever. Le géant du meuble en kit a en effet fait part de son intention de remplacer progressivement le polystyrène utilisé dans ses cartons par les matières biodégradables, comme les champignons. « Ikea cherche à avoir un impact positif à la fois sur les gens et la planète, ce qui implique d'être pionnier dans la transformation des déchets, de développer des matériaux qui contribuent inversement au flux des déchets et de concevoir des emballages facilement recyclables pour les produits clés de notre gamme », confie au *Figaro* Elise Hoppe Liogier, responsable des relations presse du groupe. La société américaine Ecovative, une entreprise de matériaux bio innovants, a

en effet mis au point un système d'emballage novateur, à partir de mycélium. Ce composant, également surnommé « blanc de champignon », présente plusieurs atouts dont celui d'améliorer l'absorption de l'eau et des nutriments de nombreuses plantes. Ainsi, en plus de se décomposer parfaitement et rapidement, l'organisme participe au cycle du carbone et donc à la réduction des gaz à effet de serre. »

publié par Mathilde Golla  
<https://://lefigaro.fr/flash-eco/2016/03/13>

### **Panneaux acoustiques en mycélium**

« Le studio d'architecture Arup et la société italienne de biodesign Mogu ont collaboré pour concevoir un système de panneaux acoustiques en mycélium, baptisé Foresta. Le mycélium [...] est un matériau à croissance rapide et entièrement renouvelable qui peut être réutilisé ou composté en fin de vie. Chaque module est conçu en cultivant le mycélium sur un substrat de déchets agro-industriels, tels que du chanvre, du coton et des résidus textiles. Le matériau bio-composite ne contient pas de spores, favorisant des environnements sains et offrant une alternative aux matériaux d'origine fossile. Grâce à sa structure souple et poreuse, le mycélium est un matériau léger et un excellent absorbeur de bruit. [...] Le système (de panneaux) est facile à assembler, permet une flexibilité de conception et des changements de disposition faciles. [...] »

<https://://MOGU.BIO/ACOUSTIC/FORESTA-SYSTEM>

### **PermaFungi: des champignons pour remplacer le plastique**

« Après le recyclage du marc de café pour en faire des pleurotes, PermaFungi se lance dans un nouveau projet ; la production de « myco-matériaux ». Cette matière, produite par un mycélium dont la consistance ressemble à celle du plastique, pourrait être utilisée pour remplacer certains emballages comme la frigolite. C'est dans les caves de Tour & Taxis, au bord du canal bruxellois, que l'aventure de PermaFungi a commencé en 2013. Quoi de mieux qu'une cave pour cultiver des champignons ? Le projet est né d'un simple constat, détaille Julien Jacquet, directeur général de la coopérative : les déchets sont une invention de l'être humain. Dans la nature, tout est toujours transformé et réutilisé : Pour faire une simple tasse de café, par exemple, il faut récolter, torréfier et transporter les grains. Pour nous, c'était impensable qu'après toutes ces transformations, le marc de café soit tout bonnement jeté à la poubelle. »

Publié par Alexandrine Morant  
Le Soir, 07-06-2022

### **Cosmétique et champignons**

« Il existe plus de 10 000 variétés de champignons mais une poignée seulement sont utilisés en cosmétique. Ces superaliments, faciles à cultiver de manière durable, sont devenus en quelques années à peine les champions de l'industrie. On connaît enfin l'un des secrets de la jeunesse éternelle de Pharrell Williams. Et il tient en un mot : champignon. Une variété en particulier a semble-t-il retenu son attention lors de la création de la ligne de skincare Humanrace lancée par la star il y a deux ans. La trémelle, mieux connue sous le nom de champignon des neiges, est devenue en quelques années seulement l'un des actifs préférés de l'industrie cosmétique.

Celui que l'on appelle aussi le champignon aux oreilles d'argent est capable de retenir jusqu'à 500 fois son poids en eau. Ses propriétés humectantes l'ont rendu aussi populaire que l'acide hyaluronique. Et il est loin d'être le seul membre de la famille des fungi à titiller la curiosité des formulateurs.

Largement utilisés en médecine traditionnelle chinoise, les champignons ont fait leur apparition dans nos crèmes et sérums sous l'impulsion d'un médecin féru de botanique, diplômé de l'université de Harvard. En 2004, Andrew Weil est approché par Origins, intéressée par ses recherches sur les plantes. Ensemble, ils mettent au point la franchise Mega-Mushroom dont la lotion – avec le chiffre d'un flacon vendu toutes les 10 secondes – caracole en tête des produits best-sellers de la marque américaine. »

Publié par Isabelle Willot  
Le Vif Weekend, 19-01-2023

## Petit clin d'œil

Jean-Marie PIRLOT

Si on veut citer un nom d'espèce d'une manière scientifiquement correcte, il est obligatoire de faire suivre celui-ci du nom de l'auteur, ce qui permet dans certains cas de distinguer des homonymes.

Parfois, ce nom doit se contenter d'une simple lettre pour l'identifier ; ainsi, le brave pied de mouton sera simplement suivi d'un « L. » qui désigne ce cher Linné :

### ***Hydnum repandum* L.**

Cela, c'était « avant ». Mais aujourd'hui qu'il faut passer par de multiples laboratoires et analyses avant d'oser publier une nouvelle espèce, le nombre d'intervenants aussi se multiplie et c'est justice que chacun soit cité. On citera donc, sans oublier personne :

***Imperator luteocupreus* (Bertéa & Estadès) Assyov, Bellanger, Bertéa, Courtec., Koller, Loizides, G. Marques, J.A. Muñoz, Oppicelli, D. Puddu, F. Rich. & P.-A. Moreau (= *Boletus luteocupreus* Bertéa & Estadès).**

Mais le Code de nomenclature, qui a pitié des pauvres rédacteurs ou correcteurs d'articles, prévoit que lorsque le nombre des autorités est supérieur à 3, on peut abrégé le tout en utilisant, par exemple, la formule « & al. ».

Donc :

***Imperator luteocupreus* (Bertéa & Estadès) Assyov, Bellanger & al.**

Ouf !

Et tant pis pour les Bertéa, Courtecuisse et autres Koller qui disparaissent dans l'anonymat d'un bref « & al. » !

## Chez nous et ailleurs

### Réunion du 12-01-2023

PRÉSENTS : P. Claessens, G. Demanet, J.-L. Dassy, D. Thoen, O. et C. Troupin, M. Petitjean, J. Pellicani, J.-M. Pirlot, S. Prévost, S. Degrez, J. Francart, A. Burnotte, B. Clesse, P. Pirot, L. Bailly, J. De Vos.

EXCUSÉ : G. Mouton.

### CONFÉRENCE

Bernard CLESSE, respectant la tradition, nous présente ses belles récoltes : cette première conférence concerne les mois de janvier à septembre de l'année 2023.

### Réunion du 09-02-2023

PRÉSENTS : L. Bailly, G. Demanet, S. Prévost, S. Degrez, M. et D. Thoen, J.-L. Dassy, G. Mouton, A. Burnotte, C. et O. Troupin, J. Pellicani, J. De Vos, J.-M. Pirlot, L. Poupard, P. Quindot, B. Clesse, F. Etienne, P. Claessens, P. Pirot.\*

EXCUSÉ : J. Francart.

### COMMUNICATIONS

Daniel Druart nous a fait part du décès de Jean-Louis LIENARD que tous les participants aux JME ont bien connu. Les invitations aux congrès des différentes sociétés seront relayées dans e-Mycolux. Vous pouvez également trouver



ces renseignements sur le site de l'AMFB.

## CONFÉRENCE

Bernard CLESSE propose la suite de son exposé sur ses récoltes de 2022 : mois d'octobre à décembre.

### Réunion du 09-03-2023

PRÉSENTS : J.-B. Perez, J.-M. Pirlot, G. Demanet, J. De Vos, F. Dechany, S. Willems, P. Voss, V. Autunno, S. Prévost, R. Marquet, J.-L. Dassy, J. Francart, N. Valmorbidia, M. et D. Thoen, P. Pirot, P. Guiot, M. Mercken, L. Poupard.

EXCUSÉS : L. Ciarniello, F. Leboutte et G. Mouton.

## COMMUNICATIONS

Nous souhaitons la bienvenue au groupe de nos amis liégeois.

Paul sera à Madagascar durant le mois de mai. Il présentera une conférence sur les champignons au printemps à la réunion d'avril.

Nous apprenons le décès d'un ancien membre de notre cercle : Jean-Marie HAMOIR.

## CONFÉRENCE

Jean-Marie PIRLOT présente un diaporama visant à expliquer les raisons des nombreux changements que la nomenclature mycologique connaît actuellement.

### Réunion du 13-04-2023

PRÉSENTS : L. Lecoq, S. Prévost, S. Degrez, P. Pirot, J.-M. Pirlot, G. Mouton, G. Demanet, J.-L. Dassy, M. Mercken, S. Feron, J. De Vos, J.-B. Perez, J. Thorn, J. Keup, M. Petitjean, A. Burnotte, P. Claessens, J. Francart, P. Otjacques.

EXCUSÉS : L. Ciarniello, F. Leboutte.

DÉTERMINATIONS (en gras : les espèces intéressantes ou plus rarement attestées chez nous)

De Serge PREVOST, à Bouillon (Vivy) : *Clitocybe obsoleta*, *Panaeolus ater*.

De Georges MOUTON, à Kleinhoscheid : *Diatrype bullata*, *Ganoderma applanatum*, *Ganoderma carnosum*, *Gloeophyllum abietinum*, *Gloeophyllum odoratum*, *Gloeophyllum sepiarium*, *Hydnoporia tabacina*, *Lentinus brumalis*, *Lyomyces sambuci*, *Melanoleuca exscissa*, *Peniophora polygonia*.

De Jean-Baptiste PEREZ, à Léglise (E411, sortie 28) : *Elaphomyces muricatus* var. *variegatus*, ***Elaphomyces papillatus***, *Lachnum virgineum*.

## CONFÉRENCE

Paul PIROT a réuni des photos de champignons prises au printemps lors des années précédentes. Il nous les présente en précisant bien que certaines de ces espèces ne sont pas exclusivement printanières et qu'elles peuvent apparaître à d'autres périodes de l'année.

### Réunion du 11-05-2023

PRÉSENTS : J.-B. Perez, J. Thorn, J. Keup, P. Claessens, A. Burnotte, C. Braibant, P. Guiot, J.-L. Dassy, G. Mouton, O. et C. Troupin, N. Valmorbidia, J.-M. Pirlot, S. Prévost, S. Degrez, M. Petitjean, L. Lecoq, M. Mercken, P. Otjacques, J. Francart, R. Marquet, S. Feron.

EXCUSÉ : P. Pirot.

## ASSEMBLEE GENERALE

La réunion commence par l'assemblée générale dont vous trouverez le compte rendu ci-après.

DÉTERMINATIONS (en gras : les espèces intéressantes ou plus rarement attestées chez nous)

De Gérard DEMANET, à Bouillon : *Coprinellus micaceus*.

à Paliseul (Fays-les-Veneurs) : *Galerina heterocystis*, *Paragymnopus perforans*.

De Serge PREVOST, à Bouillon (Vivy) : *Entoloma clypeatum*, *Jackrogersella cohaerens*, *Kuehneromyces mutabilis*, *Lentinus substrictus*, *Mycena abramsii*, ***Oxyporus populinus***, *Peniophora incarnata*, *Trametes versicolor*, *Trichaptum abietinum*.

De Lambert LECOQ, à Dinant (Bouvignes) : *Agrocybe praecox*, *Calocybe gambosa*, *Pseudosperma rimosum*, ***Sarcosphaera coronaria***.

De Jean-Baptiste PEREZ, à Dun-sur-Meuse : *Pluteus romellii*.

D'Oscar TROUPIN, à Esneux : *Agrocybe praecox*.

De Maurits MERCKEN, à Libramont : ***Gymnopus ocior***

à Habay (Hachy) : *Exidia glandulosa*, *Helvella acetabulum*, *Hypholoma fasciculare*, *Lentinus substrictus*.

De Georges MOUTON, à Kleinhoscheid : *Agrocybe praecox*, *Dacrymyces capitatus*, *Hypholoma fasciculare*.

De Sophie FERON, à Malmédy (Ligneuville) : *Trichaptum abietinum*.

De Jean-Luc DASSY, à Sainte-Ode (Lavacherie) : *Gloeophyllum odoratum*, *Kuehneromyces mutabilis*.

### Réunion du 08-06-2023

PRÉSENTS : J.-M. Pirlot, J.-B. Perez, S. Degrez, S. Prévost, G. Demanet, P. Otjacques, P. Pirot, P. Claessens, A. Burnotte.

EXCUSÉS : G. Mouton et S. Feron.

#### COMMUNICATIONS

Les exemplaires de *S'initier aux discomycètes* sont arrivés. Paul se chargera de la distribution. Pour rappel, ils reviennent à 17,70 € TTC.

Paul, revenu de Madagascar, nous explique le nouveau projet qu'il a mis sur pied : de nouveaux locaux, déjà bâtis, serviront de centre de formation professionnelle (cuisine, couture, carrelage, menuiserie, mécanique, etc.) pour des jeunes qui auront échoué au Bac.

DÉTERMINATIONS (en gras : les espèces intéressantes ou plus rarement attestées chez nous)

De Jean-Baptiste PEREZ, à Neufchâteau : ***Melanogaster ambiguus***.

De Serge PREVOST, à Bouillon (Vivy) : *Marasmius rotula*, *Russula cyanoxantha*, *Trametes versicolor*.

De Philippe Guiot, à Neufchâteau : *Agaricus arvensis*, *Agaricus bisporus*.

#### CONFÉRENCE

Paul PIROT présente la 2<sup>e</sup> partie de son exposé sur les champignons au printemps : il s'agit cette fois uniquement de basidiomycètes.

### Assemblée générale du 11.05.2023

#### MEMBRES

##### Présents :

BRAIBANT Christian, BURNOTTE André, CLAESSENS Pierre, DEMONCEAU Colette, GUIOT Philippe, LECOQ Lambert, MERCKEN Maurits, MOUTON Georges, OTJACQUES Pierre, PEREZ Jean-Baptiste, PETITJEAN Marc, PIRLOT Jean-Marie, PRÉVOST Serge, THORN Jerry, TROUPIN Oscar, VALMORBIDA Norbert.

##### Procurations :

PIROT Paul donne procuration à OTJACQUES Pierre.

Le quorum étant atteint, le Secrétaire donne la parole au Vice-président.

#### MOT DU VICE-PRÉSIDENT ET BILAN MORAL DE L'ANNÉE ÉCOULÉE

En l'absence du Président, Pierre Otjacques, Vice-président présente le bilan moral de l'année écoulée. Il nous propose d'abord d'avoir une pensée pour les membres et amis disparus depuis peu : Jean-Louis Liénard, Jean-Marie Godart, Casimir Trawinski et Jean-Marie Hamoir ; tous ont, entre autres, participé à des JME. Mais les générations se succèdent et nous avons le plaisir d'accueillir dans nos rangs de nouveaux membres pleins d'enthousiasme. La page Covid étant maintenant tournée, nos activités ont repris leur rythme traditionnel : réunions mensuelles, microscopie, JME, sorties et journées ont remporté leur succès habituel.

#### CALENDRIER DES ACTIVITÉS EN 2023

Le calendrier proposé dans e-Mycolux est approuvé. En cas de modifications ponctuelles dues aux conditions météorologiques, les membres seront avertis par courriel.

#### COMPTABILITÉ ANNÉE 2022 PAR LE TRÉSORIER

## Aperçu de la comptabilité de l'année 2022

- Etat des comptes fin 2021 + 41860 €
- Etat des comptes fin 2022 + 42110 €

Dépenses principales		Rentrées principales :	
- location Espace 29	435 €	- bénéfice bar, souper, JME	680 €
- conférences	80 €	- cotisations	350 €
- assurance	70 €	- intérêts	0 €
- frais de gestion des comptes	65 €		
- abonnements, cotisations	55 €		
<b>TOTAL</b>	<b>780 €</b>	<b>TOTAL</b>	<b>1030 €</b>

Différence par rapport à l'exercice 2021 + 250 €

### Vérification des comptes et décharge au C.A.

Les comptes sont vérifiés par les deux commissaires désignés : Pierre CLAESSENS et Marc PETITJEAN.  
Les comptes sont approuvés et l'Assemblée donne décharge au Conseil d'Administration.

### BUDGET PRÉVISIONNEL 2023

Recettes		Dépenses	
Cotisations	350 €	Conférences	80 €
		Assurances	70 €
JME + souper + bar	680 €	Divers (gaz, bureau, cotisation...)	130 €
		Espace 29	430 €
		Frais de gestion des comptes	65 €
		Livres et revues	255 €
<b>Total</b>	<b>1030 €</b>	<b>Total</b>	<b>1030 €</b>

Le budget est en équilibre et approuvé par l'Assemblée.

### LISTE DES MEMBRES EFFECTIFS

Le statut de membre effectif, comme proposé en 2022, a été attribué par le C.A. à Gérard DEMANET et à Jean-Luc DASSY : l'A.S.B.L. comporte donc à présent 29 membres effectifs.

### DIVERS

Christian BRAIBANT et d'autres membres rappellent l'opportunité de contracter une assurance locataire pour nos locaux et pour les biens mobiliers nous appartenant. L'A.G. approuve et veillera à prendre les dispositions nécessaires.

Aucun autre divers n'ayant été proposé, l'ordre du jour est épuisé et le Vice-président déclare l'Assemblée générale close.

## Congrès

### Journées Mycologiques de Haute Auvergne

Mail de la F.A.M.M :

Bonsoir cher(e)s Adhérent(e)s

Je vous transmets les dates pour ceux qui seraient intéressés par les Journées Mycologiques de Haute Auvergne qui seront cette année du Lundi 02 au dimanche 08 octobre à Riom-es-Montagnes dans les Monts du cantal. N'hésitez pas à transmettre cette information à vos membres.

Le préprogramme sera disponible début Avril

Pour toutes questions vous pouvez les contacter à l'adresse suivante [myco.haute-auvergne@orange.fr](mailto:myco.haute-auvergne@orange.fr)

Amicalement

SECRETARIAT F A M M

### **Congrès de la Société mycologique de France 2023**

Bonjour à tous,

Comme certains d'entre vous le savent déjà, la session annuelle de la S.M.F. se tiendra cette année à Haguenau (67, Bas-Rhin), du 9 au 14 octobre 2023. Ce congrès revêt cette fois un caractère particulier car, réalisé en partenariat avec l'O.N.F., il aura pour mission d'inventorier les quatre réserves biologiques intégrales (R.B.I.) et la réserve biologique dirigée (R.B.D.) de la forêt d'Haguenau (« Forêt d'exception »). De plus, nous bénéficierons de conférenciers de haut niveau, que je ne cite pas ici pour ne pas agresser leur modestie ;o). Toutes les informations et le formulaire d'inscription sont sur notre site : [www.mycofrance.fr](http://www.mycofrance.fr)

Patrice Lainé

### **39èmes Rencontres mycologiques de la SMS**

Du dimanche 15 au samedi 21 octobre 2023 à Benoîte Vaux (55)

Les formulaires d'inscription sont disponibles chez les MLB ([jean-marie.pirlot@gmail.com](mailto:jean-marie.pirlot@gmail.com) ou [paul.pilot.mycology.skynet.be](mailto:paul.pilot.mycology.skynet.be))

### **MLB CALENDRIER 2023**

#### **Réunions mensuelles**

A 20h00, les jeudis 13/07, 10/08, 14/09, 28/09, 12/10, 26/10, 09/11, 14/12. Local de Petitvoir.

#### **Réunions de microscopie**

A 20h00, le mercredi 15/11. Local de Petitvoir.

#### **Sorties**

Sortie d'automne : 16/09.

Le rendez-vous est donné traditionnellement au Parking St-Roch, à Neufchâteau, à 09h00. Des précisions complémentaires seront envoyées en temps voulu par courriel.

#### **Journée du champignon**

Elle aura lieu le dimanche 24/09, à notre local de Petitvoir.

Programme de cette journée qui se déroulera en 2 parties :

Le matin : à partir de 10h00, portes ouvertes dans notre local avec possibilité de pique-nique et de dégustation dès 12h00 ;

L'après-midi : sortie sur le terrain à 13h30.

#### **Journées mycologiques d'été**

Les JME 2023 auront lieu du 24 au 27 août, normalement à l'Espace 29.

**Si vous désirez participer à ces Journées mycologiques d'été, n'oubliez pas de vous inscrire au moyen du formulaire que vous trouverez en doc joint et de nous le faire parvenir avant le 15 août.**



## In memoriam

C'est avec tristesse que nous vous faisons part du décès de trois membres de notre cercle :

**Jean-Marie GODART**  
**Jean-Louis LIENART**  
**Jean-Marie HAMOIR**

Tous trois ont participé, à des époques diverses, à nos JME.  
Nous adressons nos plus sincères condoléances à tous leurs proches

## Table des matières

CLESSE B. & PIRLOT J.-M.	Belles récoltes 2022	3
PIRLOT J.-M.	Le Shiitake : danger ou santé ?	8
PIRLOT J.-M.	Le lactaire et céleri	11
	Lu dans la presse et ailleurs	13
PIRLOT J.-M.	Petit clin d'œil	16
	Chez nous et ailleurs	16
	Congrès à l'étranger	19
	Calendrier MLB	20

\*



*Imperator luteocupreus*  
(Bertéa & Estadès) Assyov,  
Bellanger, Bertéa, Courtec.,  
Koller, Loizides, G. Mar-  
ques, J.A. Muñoz, Oppicelli,  
D. Puddu, F. Rich. & P.-A.  
Moreau

Photo : mycoex.org