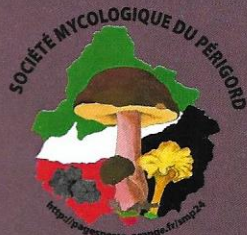


Juin 2022
Numéro 49



Cotisations 2022

Membre actif: 19 €

Couple: 25 €

Bulletin de la Société mycologique du Périgord



Dordogne
PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

Mycena inclinata © Hoang Cong Minh

Sommaire

| | |
|---|-------|
| Éditorial | p. 3 |
| par Guillaume EYSSARTIER | |
| La vie de la SMP | p. 4 |
| par Claude LETOURNEUX et Monique SÉGALA | |
| Les gyromitres et la maladie de Charcot | p. 6 |
| par Alain COUSTILLAS et Danielle LEROY | |
| In memoriam. Yvette Chartroule nous a quitté | p. 8 |
| par Daniel LACOMBE | |
| Le miroir à deux faces des champignons | p. 9 |
| par Claude LETOURNEUX | |
| La vie de la SMP : l'exposition de Belvès | p. 10 |
| par Marie PUCHEU | |
| L'histoire des trois petites russules pectinées | p. 11 |
| par Alain COUSTILLAS | |
| De 1998 à 2021, 24 ans de récoltes à la SMP | p. 14 |
| par Jean-François RIEUPEYROUX | |
| Deux espèces printanières nouvelles pour la Dordogne | p. 16 |
| par Alain COUSTILLAS | |
| L'Amanite solitaire, Amanita strobiliformis | p. 18 |
| par Marie-Thérèse PUCHEU | |
| Recettes au naturel | p. 19 |
| par Monique SÉGALA | |

RAPPELS IMPORTANTS AUX SOCIÉTAIRES POUR LE BON DÉROULEMENT DES SORTIES MYCOLOGIQUES

La Société mycologique du Périgord propose une quarantaine de sorties par an dans tous les secteurs du département le week-end, mais aussi la semaine. Afin que les identifications se déroulent de la façon à la fois la plus scientifique et la plus pédagogique, il vous est demandé si vous participez à ces sorties :

- **de ne pas oublier de noter aussi précisément possible l'habitat de vos récoltes** : vous pouvez, si vous ne faites pas confiance à votre mémoire, noter ainsi et par exemple les arbres sous lesquels vos champignons poussaient, ce qui peut être très important pour l'identification ;
- **de ne pas mettre dans une assiette un champignon sans l'avoir montré à un mycologue**, même s'il paraît identique : il existe chez les champignons de nombreux sosies et les mycologues sont là pour vous apprendre à les distinguer ;
- **de ne pas vider votre panier sans l'aide d'un mycologue** : c'est de cette façon que vous apprendrez à reconnaître les champignons et cela évitera aux mycologues d'avoir à trier les assiettes, travail laborieux et source d'erreurs ;
- **de ne pas oublier de faire noter aux responsables vos espèces**, y compris s'il s'agit de bons comestibles que vous souhaitez emporter : vous participerez, ainsi, à l'inventaire mycologique du département ;
- **de préciser si, d'aventure, vous apportez des champignons qui n'ont pas été récoltés sur le lieu de la sortie** ; cela ne vous empêche pas, bien sûr, de les faire identifier : les mycologues seront toujours intéressés par les champignons que vous pouvez apporter et sont là pour vous renseigner.