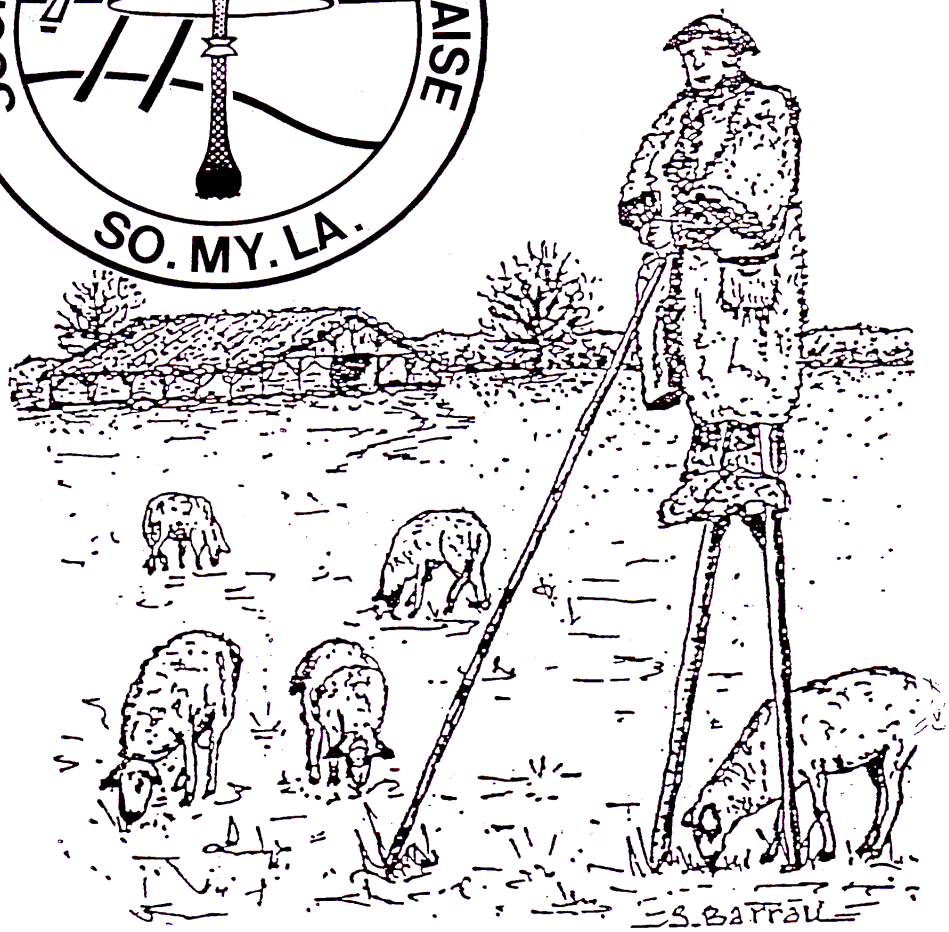
ISSN 1156-4725

SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE

MYCOLOGIE
BOTANIQUE
SCIENCES NATURELLES



BULLETIN N° 36
ANNEE 2011

INDEX des PAGES

Les membres du conseil d'administration		p 1
Photos des activités		p 2
Le mot des Présidents		p 3 à 4
Programme des activités	SO-MY-LA	p 5 à 6
Session et voyage au programme		p 7
Hommage à Jean VIVANT		P 8
Voyage au pays de la truffe	Jacqueline TARRIER	p 9 à 11
Tulostoma exasperatum	Françoise CANDOUSSAU	p 12 à 13
Amanites de printemps	Michel PESTEL	p 14 à 17
Olpidium parasite du pollen de pin	Jean DEXHEIMER	p 18 à 19
Les lézards ocellés de Tarnos	Claude Séguy	p 20 à 22
Genista monspessulana	Jean DEXHEIMER	p 23 à 25
Les rouilles des végétaux	Jean DEXHEIMER	p 26 à 29
Une nana pas comme les autres	J. Baptiste COLLÉ	p 30
Quelques espèces rares ou intéressantes	Pascal DUCOS	p 31 à 33
Communiqués		P 34 à 36

SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE

Fondée en 1974 par Vincent Henri MESPLEDE†† et le naturaliste Jean VIVANT †

Membres d'honneur :

Mmes J. FLOISSAC, A. SIRGUE ….. M. R. TOUTAIN

Membres du conseil d'administration 2011

Président

Pascal DUCOS Menaouchicq 40380 Gamarde les Bains tél : 05 58 98 40 46

***Vice Président* (Mycologie)**

Michel PESTEL 23 Avenue Robert Schuman 40000 Mont de Marsan tél : tél :05 58 75 66 86
(chargé des relations extérieures SO.MY.LA et inventaires)

***Vice Président* (Botanique)**

Jean DEXHEIMER 73 Rue des Alaoudes 40170 Lit et Mixe tél : 05 58 42 70 76
(chargé des relations extérieures secteur côte Nord)

Secrétaire général

J -Baptiste COLLÉ 14 Allée de la Sablière 40230 St Vincent de Tyrosse tél : 06 30 10 74 17

Secrétaire adjoint

Jacqueline TARRIER 2 Impasse de l'évasion 40000 Mont de Marsan tél : 05.58.03.25.15
(chargée des relations extérieures MDM et communication)

Trésorière

Josiane HOURET Au bourg, 40300 - Saint Lon les Mines tel : 05 58 57 65 41
(chargée des relations extérieures secteur DAX)

Trésorière adjointe

Françoise PILET 364 Allée des genêts 40 440 Ondres tél. : 06.76.46.53.02

Membres

Bernard ESCOUBE 55 avenue de Marquèze 40 510 Seignosse tél : 05 58 72 05 22
(Chargé du site Internet)

M. Françoise MÉNÉTREY 482 Av des Martyrs de la Résistance 40000 Mt de Marsan tél : 05 58 06 02 76

Marc PRUJA 875 Route des Lacs 40150 Hossegor tél : 05 58 43 52 71

Gilbert SERRE 215 Av des Violettes 40150 Hossegor tèl : 05 58 43 93 79
(Chargé des relations extérieures secteur Côte Sud)

Geneviève BORDES 7 rue de Bagatelle 40100 Dax tél : 05.58.56.13.09
(Chargée des relations extérieures secteur DAX)

La SO-MY-LA SE PORTE BIEN

VOYAGE AU " PAYS DE LA TRUFFE "

SESSION MYCOLOGIQUE D'AUTOMNE

LE MOT DU PRESIDENT

Après plus de 15 ans passés à la présidence de la Somyla, Michel Pestel a décidé de passer la main. 15 ans à se rendre disponible, à répondre aux nombreuses sollicitations, à organiser, à créer des contacts, à être le gardien du patrimoine de notre Société, à stimuler des vocations ou des compétences, à faire connaître l'action de la Somyla, à tenter de comprendre le fonctionnement de la nature landaise... vaste programme qu'il a accompli avec l'opiniâtreté d'un breton mais toujours prêt à s'émerveiller devant les choses de la nature. Qu'il soit ici remercié de son action au nom de tous.

Les membres du Conseil d'administration ont choisi de me faire confiance pour présider à la destinée de la société pour cette année, je les en remercie et espère être à la hauteur de leurs attentes et des vôtres.

Depuis 1974, date de la (re)création de la Société Mycologique Landaise, les administrateurs successifs se sont attachés à accumuler et transmettre les connaissances sur le milieu landais, principalement sur la fonge et la flore.

Michel Pestel a poursuivi ce travail de longue haleine et continue à travailler sur l'inventaire des espèces landaises et à maintenir les relations privilégiées aussi bien avec les spécialistes de la fonge qu'avec les autres sociétés mycologiques, nationales ou internationales.

L'objectif est de participer au programme national d'inventaire qui s'inscrit lui-même dans une démarche européenne et de produire, à terme, une liste rouge des espèces menacées des Landes.

Pour la partie botanique, le Pr. Jean Dexheimer, avec sa rigueur scientifique teintée d'humour, continue à prospecter et à observer l'évolution des milieux les plus fragiles de notre département et fait partager ses découvertes avec ses talents de conteur et son goût pour la pédagogie.

Cette action d'inventaire ne concerne pas uniquement les espèces rares ou en voie de disparition, elle doit aussi porter sur les espèces plus courantes, comestibles ou non... Il est en effet tout aussi important d'observer les variations de répartition et de comportement de ces espèces, indicatrices des changements climatiques mais aussi des modifications du milieu causées ou non par l'activité humaine. C'est pourquoi tous les adhérents sont impliqués dans cet inventaire, chacun à son niveau, chacun prospectant régulièrement une partie du territoire landais et limitrophe. Ces observations, pour sembler banales, peuvent être de précieux indices et il important de les consigner et de les compiler pour obtenir une vue d'ensemble de l'évolution de nos milieux.

La Somyla est un ensemble de personnes que réunit le goût des champignons, des plantes, de la nature en général. Chacun est là pour une raison et une vision des choses parfois différentes des autres. Mycologues en herbe ou confirmés, passionnés ou dilettantes, mycophages forcenés, parfois phytophages convaincus, quelle que soit la manière d'aborder le naturel, tous cohabitent lors des sorties, stages et expositions.

Je crois que cette diversité, présente depuis longtemps à la Somyla et transmise par nos prédécesseurs, est essentielle et doit être conservée, voire développée.

C'est pourquoi je m'attacherai, avec l'aide et l'appui des membres du conseil d'administration, à développer les animations et les actions dans lesquelles tous les adhérents pourront trouver de quoi satisfaire leur soif de connaître ou de partager.

La Somyla ne serait pas ce qu'elle est sans l'ouverture permanente vers l'extérieur, sans les contacts développés avec les sociétés mycologiques et autres associations voisines ou plus lointaines, sans les relations régulières avec les acteurs de l'aménagement, de l'étude et de la protection du milieu, acteurs publics comme privés.

Parmi ceux-ci, les municipalités de Dax et Mont de Marsan ainsi que le Conseil Général des Landes nous apportent une aide précieuse qui soutient grandement notre action.

Par la somme des connaissances accumulées, la Somyla peut et doit continuer à jouer un rôle dans la compréhension, la gestion et la protection de nos milieux landais.

La Somyla possède une documentation riche qui doit servir à tous. La liste des articles et revues disponibles au siège sera établie et diffusée aux adhérents. Ceux qui seront intéressés par une parution pourront la consulter. Nous étudierons les moyens les plus pratiques pour ce faire.

Pour que nos actions soient plus riches, vivantes et efficaces, n'hésitez pas à proposer vos services et idées. Tous les membres du conseil d'administration sont à votre disposition pour entendre vos demandes, suggestions ou autres propositions, alors n'hésitez pas à nous consulter.

Les tâches ne manquent pas qui nous permettront d'atteindre notre but : préparation d'expositions, création et réalisation de supports pédagogiques et de communication (panneaux, plaquettes, affiches...), préparation de sorties et de sessions, inventaire et diffusion des listes documentaires, prospection de nouveaux sites, participation aux inventaires mycologiques, développement des actions pédagogiques (scolaires, grand public, associations, gestionnaires...), développement du site internet, création d'un espace de discussion sur internet (forum pour les adhérents ou autre)...

C'est pourquoi il est important que de nouveaux membres s'investissent au Conseil d'administration et viennent nous y rejoindre. Pensez-y et parlons-en !

Je peux vous assurer que tous les membres du Conseil, ceux de la première heure comme les derniers rentrés, ont à coeur de faire en sorte que la Somyla se développe et reste à tout prix un lieu où la convivialité est de mise, et nous continuerons, tout en parlant de champignons, plantes, insectes, oiseaux, milieux, vieilles pierres... à découvrir et partager quelques spécialités des uns et des autres, quelques bons crus de derrière les fagots ou quelques fromages improbables...

Bonne saison à tous.

Pascal DUCOS

Au revoir et Merci à tous

En parcourant le Bulletin n° 15 de la SO-MY-LA j'ai du mal à croire que 16 années se sont écoulées depuis le jour ou l'on m'a fait l'honneur de me demander d'exercer la présidence de notre vénérable association .L'objectif que je m'était fixé à l'époque étant de maintenir la SO-MY-LA à flots et de renforcer son identité . Mais comment succéder à un personnage comme Henri Mesplède ? Heureusement, j'ai eu la chance d'être aidé par deux vices Présidents formidables :Jean VIVANT † et Jean Pierre PRUJA † .

Le soutien des membres s'avéra indispensable, heureusement la solidarité fut entière et à ce sujet je souhaite qu'il en soit de même aujourd'hui pour Pascal ; nous avons tous ensembles mis sur pied un grand nombre d'actions qui perdurent encore tel que les soirées myco, les stages, les permanences sur Dax et Mont de Marsan, les sorties incontournables comme les Amanites de printemps et les dunes littorales, qui nous permettent de rencontrer des mycologues de toute la France mais aussi nos collègues Espagnols ou Italiens.

L'identité de la SO-MY-LA n'est plus à faire, à nous tous de conserver la convivialité qui est l'image de marque de notre association, ainsi que ce magnifique lien et vecteur scientifique qu'est le Bulletin.

Pas de raison donc de s'inquiéter, souhaitons « Bon vent » à notre ami Pascal ;.pour ma part, je l'aiderai par tous les moyens dont je dispose en acceptant le poste de vice Président et en assurant la pérennité du siège à Mont de Marsan avec l'aide de Jacqueline Tarrier toute nouvelle retraitée dynamique .C'est pourquoi je vous dis à tous 'à bientôt .

Michel PESTEL

PROGRAMME DES SORTIES

Printemps - Été 2011

AVRIL

DIMANCHE 10 **Sortie mycologique et botanique au pont de Pichelèbe courant d'Huchet**
R/V à 10h00 au pont de Pichelèbe (accès par Vielle ou Moliets D328)

SAMEDI 16 **Sortie mycologique et botanique à Roquefort** (Pont de La Braise)
R/V 9h30 place du marché à Roquefort .

MAI

DIMANCHE 15 **Sortie Amanites de printemps à Onesse et Laharie**
pour les mycologues, R/V à 9h30 place de la Mairie à Onesse
Accès par R.N10, carrefour de Laharie prendre D38 – **Resp. M. Pestel**
et sortie botanique à la réserve d'Uza avec le prof. Jean Dexheimer
pour les botanistes, R/V 9h30 place de l'église à Uza.
Accès depuis RN 10 par le Souquet : D41 ou par Castets D5.
Il est recommandé de se munir de bottes – **Resp. J. Dexheimer**
Tous se retrouvent à Onesse (D140 en direction de Lesperon) pour le déjeuner

SAMEDI 21 **Sortie orchidées des Landes aux environs de Geaune**
R/V 9h30 : grande place de Geaune – **Resp. P. Ducos - Thierry Gatelier**

SAMEDI 28 **Sortie orchidées des Landes à Cagnotte**
R/V 9h30 mairie de Cagnotte (sur D29 Dax Peyrehorade par Bénesse)
Resp. P. Ducos

JUIN

SAMEDI 4 **Sortie mycologique et botanique aux étangs de Bostens**
R/V 9h30mn à l'église de Bostens – **Resp. M. Pestel**

SAMEDI 25 **Sortie mycologique et botanique à Lit et Mixe Plaine de Pigeon .**
R/V à 9h30 sur le parking du cinéma, en face de l'église de Lit et Mixe.
Resp. J. Dexheimer

Pour toutes les sorties :
► n'oubliez pas de vous munir de votre pique-nique,
► de consulter le répondeur de la SO-MY-LA avant de partir, au 05 58 85 96 23,
afin de vérifier qu'une modification de la sortie ne soit pas intervenue, question météo notamment..

NB : Seuls les membres à jour de la cotisation bénéficient de l'assurance SO-MY-LA lors des sorties.
Adhésion à l'année : 20€ par personne - 30€/famille
S'adresser à Josiane HOURET – trésorière de l'association
Au bourg - 40300 – Saint Lon les Mines – tel 06 26 06 04 53

Été - Automne 2011

JUILLET/AOUT sorties ponctuelles possibles. Consulter le répondeur.

DIMANCHE 28 AOUT - Sortie mycologique et botanique bois de Mixe – 64 -
R/V à 9h30mn devant l'église de **Bidache** (9km au sud de Peyrehorade)
Resp. P. Ducos

SEPTEMBRE

SAMEDI 3 **Sortie mycologique et botanique au lac de La Gioule**
R/V à 9h30 parking du lac, commune de Cazères / l'Adour
(Accès : D 934 le Vignau) – **Resp. M. Pestel**

DIMANCHE 11 **Sortie mycologique et botanique à Cagnotte**
R/V à 9h30 parking de la Mairie – **Resp. J.B. Collé**

SAMEDI 17 **Sortie mycologique et botanique à Uchacq**
R/V 9h30 place de l'église à Uchacq (sortie ouest de Mont de Marsan)
Resp. M. Pestel

DIMANCHE 25 **Sortie mycologique au bois d'Abesse – Resp. G. Bordes**
R/V 9h30 parking de la piscine – Lac de Christus – St Paul lès Dax

DU 26 au 30 **Session mycologique** dans les Hautes Pyrénées – **Resp. F. Pilet**

OCTOBRE

SAM 8 et DIM 9 **Week-end mycologique à Hostens avec la Sté Linéenne de Bordeaux**
R/V le samedi à 9h30 au Village Vacances (sur inscription)
Resp. J. Tarrier

DIMANCHE 16 **Sortie mycologique et botanique** au **domaine départemental d'Ognoas – Resp. J. Tarrier**
R/V à 9h30 devant l'église d'Arthez (accès par Villeneuve de Marsan)

SAM 22 DIM 23 **Exposition mycologique à Léon – Maison de la réserve**

SAM 29 DIM 30 **Exposition mycologique à DAX – Halles 1° étage**

NOVEMBRE

DIMANCHE 6 **Sortie mycologique au cap de l'Homy commune de Lit et Mixe**
R/V 9h30 au camping de la plage au cap de l'Homy (accès par D88)
Resp. J. Dexheimer

SAMEDI 12 **Sortie mycologique à Capbreton La Pointe**
R/V à 9h30 Camping de La Pointe - **Resp. F. Pilet**

DIMANCHE 20 **Sortie mycologique à St Girons Plage – Resp. G. Serre**

SAMEDI 26 **Sortie mycologique à Lespecier,** au sud de Mimizan **.**
R/V à 9h30 à Bias place de l'église (accès par D 38) **– Resp. B. Escoubé**

DÉCEMBRE

DIMANCHE 4 **Sortie mycologique à Contis Plage**
R/V à 9h30 au phare de Contis – **Resp. J. Tarrier**

SESSION MYCOLOGIQUE DANS LES HAUTES PYRENNEES 2011

Du Lundi 26 septembre 2011 au Vendredi 30 inclus.

Cette année, la session se déroulera à **GUCHEN**
Au centre JEAN POUZET.

Le centre est situé dans la vallée d'Aure, à 750m d'altitude, entre Arreau et Saint Lary.

Logement en chambres particulières avec sanitaires (Les chambres sont équipées de quatre lits superposés, les sanitaires sont petits mais les personnes seules disposeront d'une chambre au même tarif).

La pension est de 25€ par personne, tout compris

Si vous êtes intéressés, merci de contacter :
F.PILET, 364 Allée des genêts, 40440 0NDRES
TEL : 05 59 45 36 80
Adresse internet : franpilet@aol.com
Frais d'inscription : 5€ par personne.

JOURNEES D'HOSTENS
Les 8 et 9 octobre 2011

Les journées mycologiques sur le Domaine Départemental d'Hostens se dérouleront cette année les 8 et 9 Octobre entre Landes et Gironde, Nous serons accompagnés comme l'an dernier par nos amis de la Société Linnéenne de Bordeaux .et ceux de l'association 'Entre Leyre & Ciron d'Hostens .

Le Domaine Départemental s'étend sur 500h boisés avec 5 lacs et 40 km de sentiers balisés.
Nous serons hébergés au centre dans des bâtiments en dur ,et prendrons nos repas au restaurant du centre ;une salle d'exposition sera mise à notre disposition et ouverte au public le dimanche 9 afin de partager notre passion avec le plus grand nombre.

Le prix de la pension pour la durée du stage est de 35,00 € environ*
Pour les réservations contacter Jacqueline TARRIER au siège de la SO-MY-LA

*alors que nous mettons le Bulletin sous presse, les tarifs 2011 ne nous sont pas encore parvenus.

Un grand Naturaliste nous a quitté : JEAN VIVANT *

Nous l'avions rencontré une dernière fois lors de sa remise de la Légion d'Honneur le 12 juin 2010 et nous avions échangé quelques mots. Pour la circonstance, le vieux montagnard qu'il était devenu (il était originaire des Landes) serrait dans sa main son piolet, signe de l'amour qu'il portait à sa montagne Pyrénéenne dont il avait prospecté tous les sites, des étages alpins aux vallées et aux gaves, toujours à la recherche d'une plante ou d'un Lichen nouveau ; en 2005, il décrivait avec passion et cette précision du détail, du grand naturaliste qu'il était, les espèces qu'il rencontrait sur les ilots sauvages des gaves, chaque description était accompagnée de fins croquis à la plume plus explicites que la meilleure des photos.

Nous avions fait sa connaissance lors de la création de la SO-MY-LA au début des années 70 et il avait tout de suite accepté d'être notre conseiller scientifique: il côtoyait les Naturalistes les plus connus sans jamais se départir de sa simplicité et de sa modestie . La botanique le passionnait mais il gardait toujours un œil sur les champignons, sa première passion . Très vite il accepte d'encadrer nos stages pyrénéens et nous fait découvrir la Botanique . En 1994 il accepte la vice présidence de la SO-MY-LA :ses nombreuses occupations ne lui permettant pas de prendre la présidence . Il nous accompagne alors dans toutes nos manifestations et nous fait partager ses immenses connaissances scientifiques pendant plus de 10 ans ; il rédige un grand nombre de publications naturalistes pour notre Bulletin contribuant ainsi à la notoriété de notre association à laquelle il avait ajouté le volet Botanique et sciences de la Nature .

C'est pourquoi aujourd'hui ,la SO-MY-LA se fait un devoir de lui rendre ce dernier Hommage ;nous tous qui l'avons côtoyé avec toujours autant de plaisir nous garderons en nous le souvenir de cet homme de valeur et d'une grande simplicité que nous avons eu la chance de croiser un jour sur les sentiers de l'éternelle Nature .

Michel PESTEL

* L'herbier de Jean VIVANT riche de cent mille spécimens de plantes est déposé au Conservatoire des Hautes Pyrénées .

Jean accompagné de son épouse Jacqueline lors de la remise de sa Légion d'Honneur

Voyage au pays de la truffe –

22 / 23 janvier 2011 à Sorges en Périgord.

(Jacqueline TARRIER)

Organisé par Gilbert et Chantal SERRE pour la SOMYLA, ce voyage a décroché 2 étoiles de mon point de vue, au Michelin = mérite le détour…
Partis en car de la côte à point d'heure (!), nous sommes 42 et le soleil est rouge ce matin là, mais le dicton « Aube rouille, temps de pluye » a été démenti, puisque ce week-end culturel et surtout gastronomique, fut superbe, lumineux, sec, donc bleu et froid !
Ce dicton est cependant plus véridique que celui-ci :
« La langue des femmes est leur épée; elles ne la laissent jamais *rouiller ».*
proverbe masculin, mais vous l'aviez deviné.
Au cours du trajet, Jean Dexheimer a su capter notre attention et communiquer un peu de son savoir à propos de l'historique de la truffe.

La première mention des truffes est celle d'un auteur anonyme 1600 ans avant l'ère chrétienne. Puis 300 ans avant notre ère, le grec Théophraste explique que les truffes sont des végétaux sans racines issus de la conjugaison de la terre et d'un éclair. Pour Pline l'ancien, les truffes seraient des excréments de la terre mais pour le grec Plutarque, ce serait le résultat d'une réaction entre le sol, l'eau, la chaleur et des éclairs.

Le très célèbre général romain Lucullus, surtout connu pour sa gourmandise et le faste de sa table, est un grand amateur de truffes, ce qui n'est pas l'opinion de tout le monde, car le poète Juvenal déclarait qu'il valait mieux « une récolte de grains qu'une récolte de truffes » !
Cependant, il semble que les « truffes » de ces auteurs aient été plutôt des terfez que de vraies truffes. Elle fut cataloguée également aphrodisiaque : sûrement aussi vrai que ces mêmes vertus que l'on attribue à l'huitre, au gingembre ou à la corne de rhinocéros…

La truffe est le nom vernaculaire de la fructification souterraine d'un champignon qui vit en association avec l'arbre truffier au niveau des racines ; (ectomycorhize)
« Le champignon sans chlorophylle ne peut pas fabriquer de sucres, il doit les trouver dans son alimentation, d'où la symbiose avec un arbre, végétal chlorophyllien produisant des sucres. En retour, le champignon fournit à l'arbre des substances de croissance, des sels minéraux et en particulier du phosphore.
Dans le cas particulier des espèces de truffe, il semble que les échanges soient surtout de l'arbre vers le champignon »..
La truffe « pousse » dans des sols calcaires, notamment ceux des causses du Quercy, grands plateaux formés d'assises sédimentaires des périodes Jurassique et Crétacé (Ère secondaire) sous des chênes, des noisetiers, hêtraies, charmes …
Les sols propices sont généralement peu profonds, de 1 à 15 cm, avec un pH moyen de 8 et, après 5 à 10 ans de plantation, on peut observer, autour de l'arbre, le « brûlé », zone sans herbe due à l'action du champignon.
Le cycle : il dure pratiquement 1 an, puisque la truffe se développe au printemps, grossit vers la mi-août pour arriver à maturité en hiver.

En fait, il existe plusieurs variétés de truffe, et même de nombreuses variétés ;
Certaines sont peu gustatives et peu odorantes, telles les truffes de Chine : Tuber sinensis -
D'autres ont une odeur puissante et sont très recherchées comme la truffe blanche du Piémont ou d'Alba – Tuber magnatum - Certaines ont une odeur musquée telle Tuber brumale
Personnellement je trouve le goût en deçà de l'arôme, mais Jean Dexheimer me répond qu'elles sont *indiscernables des melanosporum! Ce qui les distingue, c'est qu'elles ont toujours un moins bel aspect et que la réputation du Périgord s'est faite sur la melanosporum)*
*La preuve, c'est que dans le code de la charcuterie, des salaisons et des conserves de viande (11/1978 et révision 01/1986), les préparations à base de Tuber melanosporum et..**Tuber brumale** sont les seules à avoir droit à l'appellation "truffé "*

La « **T**uber unsinatum » de bonne qualité qui pousse aussi bien en Bourgogne qu'en Prusse, Autriche ou Alsace; elle est à maturité entre mi-septembre et mi-janvier.

Et la fameuse truffe du Périgord « **T**uber melanosporum » espèce à part entière et qui pousse également en Italie, Espagne Provence, au Maghreb, en Croatie et Slovénie…

Il existe également une truffe d'été – **T**uber aestivum - dont les qualités gustatives sont plus faibles, et des « fausses truffes » telles que les « terfèzes » nombreuses au Maghreb, ou bien la « truffe du cerf » appréciée par les sangliers et les cerfs.

La Melanogaster variegatus (encrière du Lot) est considérée, en Hongrie, comme un comestible de choix à odeur de vin, de rhum ou de pomme. La même espèce est appelée en Grande Bretagne, truffe rouge ou truffe de Bath, elle est commercialisée sur le marché de cette ville, et préférée aux vraies truffes.

Pour l'heure c'est la truffe du Périgord - Tuber melanosporum - qui nous intéresse ainsi que la « brumale » également présente et qui a tendance à être invasive.

Il faut savoir que les terres des causses sont peu riches et que la truffe est réellement de « l'or noir » pour les habitants.

La végétation se compose de chênes puisqu'on parle de chêne truffier, mais pas seulement : chêne vert (Quercus ilex), cornouiller sanguin (Cornus sanguinea), prunellier (Prunus spinosa), viorne lantane (Viburnum lantana), cerisier de Sainte-Lucie (Prunus mahaleb), aulne glutineux (Alnus glutinosa). Et les plantes associées au biotope : fétuque ovine (Festuca ovina), orpin acre (Sedum acre) garance voyageuse (Rubia peregrina), épervière piloselle (Hieracium pilosella), carline commune (Carlina vulgaris).

Sur le terrain notre mentor - président des trufficulteurs et contrôleur du marché aux truffes que nous allons bientôt découvrir - nous explique que la plupart des terres à vigne ont été reconverties en truffière, de rapport plus prometteur même si c'est fort incertain..

Le circuit nous permet de découvrir le travail d'un chien tout à fait remarquable, race obtenue par les italiens et qui a pour nom « Lagotto Romagnolo » ; à l'appel de son maître le chien flaire tout autour des arbres puis, tout à coup, se met à l'arrêt et déclenche un coup de patte, 1 seul, à l'endroit où il flaire la truffe : remarquable, incroyable, stupéfiant…

L'Auberge de la TRUFFE à Sorges nous accueille par 2 fois, avec un menu à faire danser les papilles ! Cuisine haute en couleur, accords pleins d'audace.

La truffe accommodée de façon assez « *incredible* » et, grâce à l'organisation prévue par Gilbert, nous avons eu droit, et la chance surtout, d'avoir un cours de cuisine suivi d'une dégustation par le chef Pierre CORRE ainsi qu'une liste de recettes !

Jugez plutôt : *œufs brouillés aux truffes, salade de ris de veau aux copeaux de truffes, magret à la royale, médaillon d'agneau à l'embeurré de truffes, pintadeau en écailles de truffes, île flottante à la truffe, gratiné soufflé aux pommes et aux truffes, crème anglaise à la truffe, etc…*

Nous découvrons, toujours avec notre mentor, le fameux marché à la truffe de Sorges et pénétrons dans l'antre avant même l'ouverture au public, nantis d'explications et de commentaires sur le vif; un petit marché sympa, avec des canards entiers ou au détail, des carcasses, des foies gras, du miel et de la soupe cuisinée sur place. Quels parfums, quelles odeurs !!

Retour par Périgueux où une visite du centre historique, magnifique, de la tour Mataguerre par les chemins de Saint-Jacques jusqu'à la cathédrale Saint-Front – très curieuse – nous est offerte grâce à Gilbert, par l'Office du Tourisme.

Ce week-end à la truffe fut un moment de partage, partage de la connaissance, voire de l'expertise de certains d'entre nous, mais aussi partage des repas, du pique-nique aux repas gastronomiques, week-end sous le double signe de la convivialité et de la connaissance.

Merci à toutes et tous pour la bonne humeur, et un merci en particulier à Gilbert et son épouse Chantal ainsi qu'à Jean Dexheimer pour l'humour toujours en filigrane derrière la connaissance.

Bientôt d'autres aventures : *les Pyrénées, les amanites de printemps, les bolets ….*

VOYAGE AU
" PAYS DE LA TRUFFE "

SORGES EN PERIGORD

Sur le sentier des truffières

"Lagotto Romagnolo" au travail...

Au marché: le contrôle des commissaires

Le cours de cuisine de Pierre CORRE

Très attentifs au cours du chef

La truffe du Périgord :tuber melanosporum

Dégustation appréciée

Tulostoma exasperatum Mont.

Françoise Candoussau
26, rue Alphonse Daudet, 64000 Pau

Nous donnons ici la description de notre collègue Gérard Gilles (✞) pour son abondante récolte (plus de 20 exemplaires) de *Tulostoma exasperatum* Montagne, qu'il nous avait donnée il y a bien longtemps et qui serait encore aujourd'hui la première récolte connue de Côte d'Ivoire.
J. Chabrol (2008), depuis, a récolté un exemplaire en Guadeloupe. Il s'agit de toute évidence d'une espèce rarissime et, de ce fait, peu connue. G. Gilles avait noté ne l'avoir vue ni à Madagascar ni au Gabon.

Tulostoma exasperatum Montagne - Ann. Sc. Nat. 2. VIII: 362 (1877)

Description : Dissing & Lange, Bull. Jard. Bot. Bruxelles 32:400; fig. 62 (1962).

Caractères macroscopiques
Péridium subglobuleux, plus ou moins déprimé, 8-20 mm de long et 5-10 mm de haut, brun clair, densément couvert de verrues coniques brun foncé, de 1-3 mm de haut, entourées de verrues plus petites, concolores, formant un réseau très net après la chute des grandes verrues. Ostiole conique se fendant en 5-6 dents. Gléba brune, pulvérulente à maturité. Stipe 2,5-4 cm de haut, 1,5-3 mm de large, brun, concolore ou légèrement plus pâle que le péridium, à squames dressées, fugaces, muni à la base d'un tomentum mycélien irrégulier, blanchâtre à brunâtre (Planche l).

Caractères microscopiques
Spores 7,6 - 8,3 (8,8) µm de diamètre, globuleuses, brunâtre pâle, munies d'une enveloppe très caractéristique atteignant 2 µm d'épaisseur, hyaline et réticulée.
Capillitium 2-8 µm de large, presque hyalin, à membrane épaisse, septé, étréci aux cloisons.

Récolte en Côte d'Ivoire
Sur tronc abattu très pourri et humide, en forêt ombrophile. Forêt du Banco, près d'Abidjan, Côte d'Ivoire, Afrique de l'Ouest. Leg. G. Gilles, 1974.

Distribution géographique connue
Amérique du Sud, Guadeloupe, Indes, Tanganyika, Zaïre (ex Congo Belge).

Habitat
Groupé sur le bois en décomposition, en forêt.

Observations
Espèce unique dans son genre, tant par son habitat lignicole que par son péridium verruqueux.

Bibliographie
Chabrol J., Poumarat S. Courtecuisse R. 2008. Trois espèces de *Tulostoma* récoltées en Guadeloupe. Bull. trim. Soc. Mycol. France 2008 ; 124(1-2,) : 55-72.

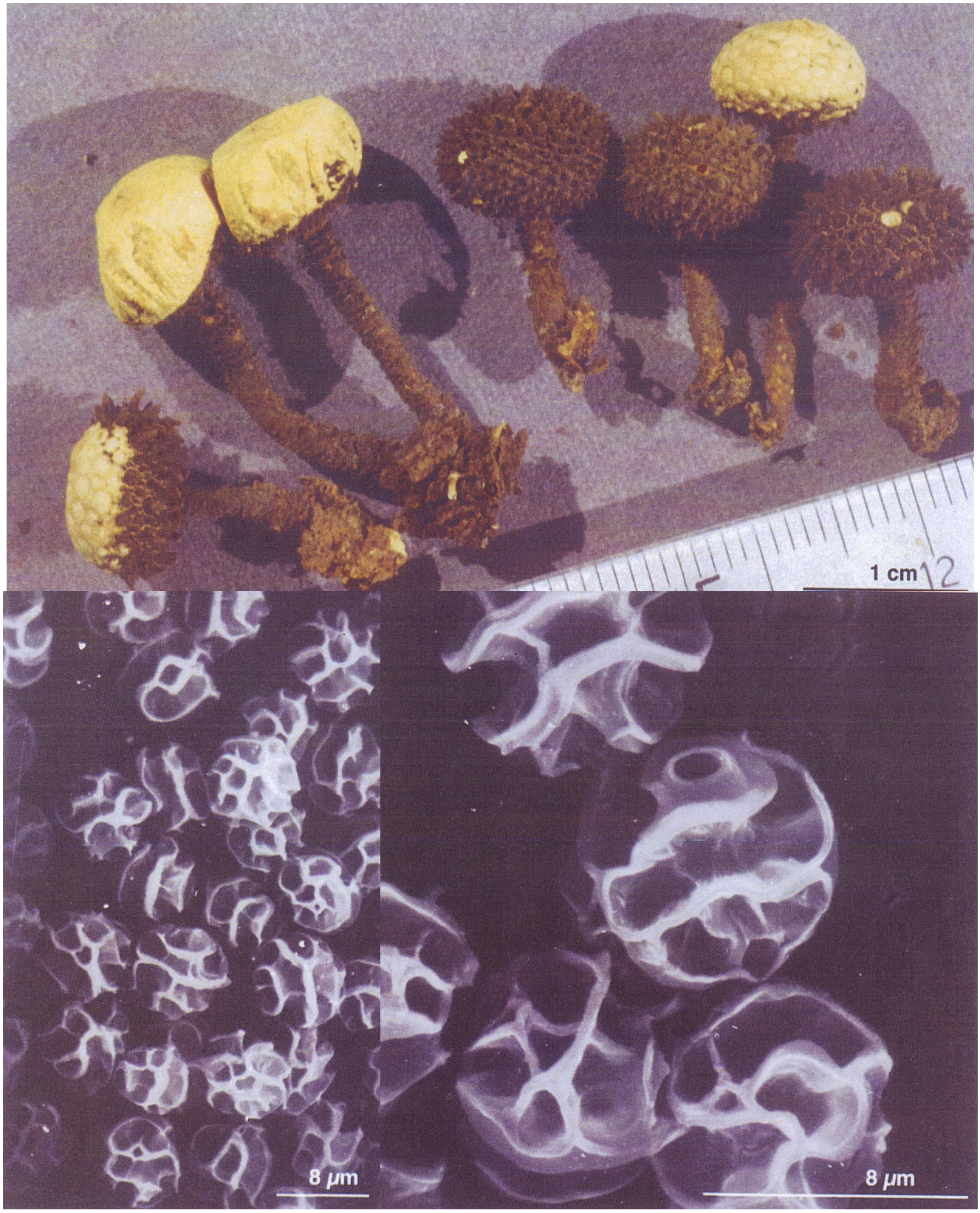


Planche 1
Tulostoma exasperatum Montagne. Caractères macroscopiques et microscopiques.
Photos : E. Jarras, Pau (carpophores) et J. Perreau (SEM, spores).

AMANITES DE PRINTEMPS : une spécialité landaise *

(par Michel Pestel)

Les amanites apparaissent en général au début du printemps et perdurent jusqu'à la fin de l'automne. Curieusement, dans notre région des Landes certaines espèces telles que l'amanite jonquille sont présentes toute l'année, tandis que d'autres poussent en quantité dès le mois d'avril, alors qu'elles sont peu courantes voire même inexistantes dans d'autres régions à cette saison.

Depuis quatre décennies, la Société Mycologique Landaise organise à la mi-mai une sortie dans les environs de Mimizan pour étudier ces champignons assez rares. A cette occasion, nous avons le plaisir d'accueillir des mycologues d'autres régions, mais aussi d'autres pays comme nos amis de la Société Aranzadi de San Sébastian et de la Société Mycologique de Portugalete (Bizkaia) ; tous les mycologues d'Aquitaine sont également présents.

La saga de l'amanite jonquille

L'éminent géologue Pierre Eudoxe Dubalen* fut le premier à étudier, à la fin du 19e siècle, ce champignon que les bergers et résiniers des Landes connaissaient sous le nom de « pentecouste » du fait de son apparition, très attendue, autour de la Pentecôte. A cette époque, certaines régions de la Landes girondine étaient particulièrement déshéritées. Il n'est donc pas étonnant que leurs habitants aient eu l'idée d'améliorer l'omelette de printemps avec ce champignon familier, si abondant au pays des boyens, du littoral jusqu'au Marsan. Il y a fort à parier qu'ils le consommaient depuis bien longtemps.

Dubalen, après l'avoir goûté et apparemment beaucoup apprécié, entreprit de lui trouver une place dans les planches de la botanique mycologique de l'époque.

Vers 1880, les espèces du genre Amanita étaient mal définies au point que les erreurs de détermination étaient fréquentes et hélas souvent fatales aux mycophages imprudents. Persuadé d'avoir découvert une espèce non décrite, Dubalen baptisa le « pentecouste » du nom d'Amanita deliciosa et en fit parvenir quelques exemplaires au docteur Nestor Léon Marchand, Professeur de cryptogamie à la Faculté de pharmacie de Paris. Ce dernier la détermina, à tort, comme étant *Amanita mappa* Fries, notre actuelle amanite citrine. Dubalen persista dans son idée de faire publier son *A. deliciosa*. Entre temps, un mycologue de Toulouse. Roumeguère, reçoit de Dax une nouvelle amanite comestible dont le goût délicat rappellerait le mousseron (il s'agit toujours de notre « pentecouste »). Il la nomme *Amanita vernalia*.

De son côté, le docteur Marchand, reconnaissant son erreur, envoie un lot *d'Amanita deliciosa* (Dubalen) au célèbre mycologue Emile Boudier, futur président de la S.M.F,qui connaissait déjà *Amanita junquillea* décrite par Quélet. Il pense être en présence de *Amanita gemmata* (l'amanite à pierreries) décrite par Fries et envoie quelques exemplaires à Quélet qui reconnut *Amanita junquillea*.

Voilà donc une amanite qui aura fait couler beaucoup d'encre, sans doute du fait de son polymorphisme. Parrot dans « Amanites du Sud Ouest de la France » remarque qu'*Amanita gemmata*, par son abondance en toutes saisons (parfois même en plein hiver), par ses formes et ses variétés innombrables, forme une stirpe extrêmement confuse qui mérite d'être étudiée à fond.

Toutes ces formes sont actuellement regroupées sous le nom de *Amanita junquillea* Quélet.

* Cet article a été publié par l'auteur dans le Spécial Champignons Magasine N° 18 avril 2000.

* Fondateur en 1907 de la Société Mycologique des Landes avec MM Gauthier, Lummau et Pallu.

Une comestibilité suspecte

A notre connaissance, l'amanite jonquille n'a jamais causé d'intoxication dans les Landes lorsqu'elle a été cueillie sous pin maritime dans une période ne dépassant pas le mois de mai. Par la suite ce sont surtout les risques de confusion avec certaines amanites toxiques, comme la panthère (*A. pantherina*) ou mortelles comme *A. phalloides* qui interviennent.

De nombreux mycologues de notre région l'on encore consommée jusqu'aux années 60. C'est en 1971 que notre amie Françoise Candoussau de Pau, alors membre de la Société Mycologique du Béarn, fut victime d'une intoxication après avoir consommé des « junquillea » récoltées sous épicéa au col d'Aspin, au mois de juillet. Les champignons avaient été consommés sans les peler et avaient un goût « franchement nauséeux », bien éloigné des descriptions de Dubalen, tellement nauséeux que la servante fut tout de suite prise de vomissements qui ne furent suivis d'aucun trouble. Le mari de Françoise Candousssau ne ressentit aucun effet indésirable, tandis qu'elle-même fut rapidement victime d'états euphoriques suivis de perte de connaissance, de troubles visuels et enfin d'états comateux prolongés par de nouveaux états euphoriques, tout ceci sans troubles gastriques. Les effets disparurent au bout de 48 heures, non sans avoir entraîné de nombreuses pertes de mémoire le jour suivant l'intoxication.

A la suite de cet incident, les mycologues du Sud Ouest classent définitivement Amanita gemmata finalement devenue Amanita junquillea dans les champignons suspects, tout comme Henri Mesplède président fondateur de la Société Mycologique Landaise, dans le « Le Genre Amanita » (Bull SMF.(T 96). Nous n'en conseillons donc pas la consommation. Mais la question de savoir s'il existe plusieurs formes d'amanites jonquilles, en particulier plusieurs formes écologiques, reste ouverte ; de même qu'il reste à étudier l'existence éventuelle d'une amanite panthère jaune pyrénéenne, source possible de confusions.

Une amanite enterrée dans le sol l'Amanite de Gilbert (*A. gilbertii*)

En 1925, Albert Beauseigneur, pharmacien à Saint Sever, Landes, présenta une thèse de doctorat sur les champignons des Landes dans laquelle il décrit 530 espèces, parmi lesquelles 21 amanites, dont certaines étaient encore inconnues, telles *Amanita gilbertii* et *Amanita beillei*.

Amanita gilbertii fut dédiée au mycologue Gilbert de la S.M.F. C'est une espèce typique des sables purs ou légèrement humifères (pare-feux, voies ferrées, bords de route…) sous le couvert unique des pins maritimes, en présence de bruyères, d'ajoncs et de cistes. Les carpophores ont la caractéristique d'être profondément enterrés dans le sol. Seul le chapeau affleure à la surface et signale discrètement sa présence par une protubérance de quelques millimètres. Une fois dégagée, A. gilberti découvre un chapeau lisse blanchâtre, isabelle à gris pâle, nu ou avec plusieurs lambeaux blancs provenant de la volve. Le pied, qui peut mesurer plus de 20 cm, très gros et souvent renflé en un bulbe volumineux, arbore un anneau membraneux. La volve étroitement appliquée sur le bulbe ou sur le pied, possède le plus souvent un bourrelet circulaire, visible juste au dessus du bulbe. Dans notre région, cette amanite se rencontre de fin avril à mi juin environ mais elle ne semble plus être seulement circonscrite au sud de la Gironde, puisqu'elle a été signalée le 15 septembre 1989 sur l'île d'Oléron.

Une espèce exclusivement landaise l'Amanite de Beille (*A. beillei*)

Dédiée par Albert Beauseigneur au docteur Beille, de la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Bordeaux, *Amanita beillei* pousse à ce jour exclusivement dans le département des Landes, sur terrain sablonneux et sous le couvert des pins maritimes. Elle est pourtant loin d'y être rare. On connaît des stations jusqu'à 80 km à l'intérieur des terres.

Sa période s'étend sur avril et mai. Le chapeau est d'un blanc sale, couvert de petites verrues pyramidales concentriques d'un rose saumon pâle chez les individus encore en œuf, puis de plus en plus blanchâtres à argilacées à maturité. Les lames libres ont la caractéristique d'être rose saumon à rouge brique. Le pied couvert de squames est élancé et peut présenter un bulbe parfois très prononcé. La chair est café au lait pâle. Cette amanite n'a pas la réputation d'être toxique, mais sa comestibilité demeure inconnue.

L'amanite de Boudier

Amanita boudieri Barla est très fréquente au printemps dans les Landes, surtout en mai, également sous pins maritimes. On la retrouve dans le Midi de la France, tout comme au Portugal, en Espagne et au Maroc. Le chapeau jusqu'à 10cm, d'un blanc mat à isabelle jaunâtre revêtu de verrues pyramidales blanches, peut être surmonté d'un couvercle de sable car ce champignon demeure presque toujours profondément enterré. Les lames libres à légèrement adnées sont blanches à crème. Le pied blanc est terminé par un bulbe turbiné plus ou moins gros. La chair est blanche. Commercialisé au Portugal, ce serait un excellent comestible, mais attention aux erreurs de détermination.

Le groupe Valens

Sous le nom de valens, on retrouve plusieurs formes qui ont été décrites par les anciens mycologues, comme *A. volvata A. ponderosa A. curtipes*, et sans doute *A. cocola* et *A. baccata*. On préfère actuellement parler de « groupe valens… ». Nous rencontrons dans les Landes plusieurs formes d'amanites apparentées à ce groupe et, au printemps, en mai et juin, la forme type en abondance dans les sols sablonneux siliceux et schisteux. On la retrouve parfois en automne. On la reconnaît au chapeau hémisphérique qui s'étale et devient déprimé avec l'âge. Mais sa couleur va de blanc lorsqu'il apparaît à la surface du sol, à crème rosé brun incarnat, argilacé ou gris brun plus ou moins fauve. Le pied apparaît le plus souvent sans trace d'anneau et sa base est ensachée dans une volve membraneuse souvent doublée d'un limbe interne . Ce champignon est considéré comme comestible.

Amanita curtipes (ph J&A Guinberteau)

Attention à l'amanite printanière

Les sols sablonneux des Landes accueillent toutefois également au printemps Amanita verna, champignon mortel bien connu mais qui peut facilement être confondu avec d'autres amanites blanches, des agarics ou des lépiotes blanches comme la lépiote pudique (Leucoagaricus leucothites) qui est comestible. Amanita verna est d'ailleurs responsable de 1% des accidents mortels par champignons en France.

Son chapeau blanc est souvent plus ou moins lavé d'ocracé sale vers le centre. Ses lames sont blanches. Le pied élancé arbore un anneau membraneux blanc, tombant en jupe ou restant appendiculé autour de la marge. La volve est membraneuse, solide, en sac, enserrant étroitement le bulbe, se déchirant en plusieurs lobes aigus. La chair blanche exhale selon l'âge une odeur d'abord faible puis suave et vireuse de rose fanée, comme celle de la phalloïde. Précisons qu'il existe plusieurs formes d'amanite printanière. La plus répandue dans les Landes est *Amanita decipiens* qui réagit aux bases fortes (soude ou potasse) en prenant une teinte jaune d'or ; mais nous avons également rencontré en 2009 *Amanita verna* type, qui elle n'a aucune réaction aux bases fortes.

Ces amanites, contrairement à celles qui précèdent, poussent surtout sous le couvert de chênes pédonculés. Du fait de leur présence dans notre région, nous conseillons de ne pas consommer les autres amanites citées plus haut. Aucune d'entre elles ne possède des qualités culinaires qui méritent de prendre le risque d'une confusion. Par contre, nous vous invitons au plaisir de les découvrir sur le terrain, en cette année 2011 nous vous donnons rendez-vous à ONESSE le dimanche 15 mai, les Amanites de Printemps des Landes n'ont jamais manqué ce rendez-vous .

Amanita gilberti (ph SOMYLA)

Amanita decipiens (ph SOMYLA)

Amanita boudieri (x2) (ph J&A Guinberteau) Amanita beillei (x4)

UN CHAMPIGNON PARASITE DES GRAINS DE POLLEN DE PIN, OLPIDIUM SP. (CHYTRIDIALES)

par Jean DEXHEIMER

Au printemps, lorsque les pins maritimes fleurissent, des milliards de grains de pollen sont dispersés dans l'air. Un nombre infime atteindra les organes femelles et assurera la fécondation. La plus grande partie du pollen émis est perdu et retombe sur le sol ou dans l'eau. Ce peut être une simple flaque, une cuve d'arrosage de jardin, une mare, un étang ou un cours d'eau.

Lorsque l'on examine au microscope ces grains de pollen tombés dans l'eau, on observe, à l'intérieur, une ou plusieurs vésicules arrondies claires, ou plus ou moins brunes et présentant alors une paroi épaissie. Il s'agit d'un champignon aquatique microscopique appartenant au genre *Olpidium* (CHYTRIDIALES). Parfois, les vésicules émettent un diverticule qui fait saillie à l'extérieur du grain de pollen.

Les images, en p.18, correspondent à divers stades du développement du champignon.

La dispersion du champignon est assurée par des spores nageuses uninucléées (zoospores) à un seul flagelle et dont le cytoplasme est nu. Après une courte phase autonome dans le milieu liquide, la spore se fixe sur un grain de pollen, perd son flagelle, secrète une paroi renfermant de la chitine et perfore la paroi pollinique. Par cette ouverture, le contenu cytoplasmique de la spore est injecté dans le cytoplasme de l'hôte. Là, il différencie une vésicule (fig. 1) d'abord à un seul noyau, puis avec de nombreux noyaux. Ensuite, chaque noyau et un peu de cytoplasme qui l'entoure se transforme en zoospore. La vésicule émet un diverticule (fig. 2 et 3). Son ouverture assure la libération des zoospores dans le milieu. Ces zoospores iront à leur tour parasiter d'autres grains de pollen.

Dans d'autres cas, deux zoospores fusionnent et constituent un zygote biflagellé et binucléé. Ce sont des gamètes, mais aucun caractère évident ne permet de les distinguer des zoospores végétatives. Le zygote nageur se comporte comme une zoospore végétative, c'est à dire qu'il se fixe sur un grain de pollen, son cytoplasme pénètre et se différencie en vésicule.

C'est à ce stade que les noyaux fusionnent. La vésicule s'entoure d'une paroi épaisse et teintée en brun (fig. 4). C'est une forme de résistance qui donnera, après méiose des zoospores végétative lorsque les conditions seront favorables.

Une des espèces les plus communes dans les grains de pollen de pin est *Olpidium pendulum*. Mais d'autres espèces peuvent aussi parasiter les grains de pollen de pin, comme *O. luxurians* ou *O. longicollum*. Différentes espèces aquatiques parasitent les algues unicellulaires (particulièrement les Desmidiées) ou filamenteuses (spirogyres, vaucheries, *Ulothrix*, *Zygnema*). Il s'agit notamment de *Olpidium saccatum, Olpidium endogenum* et de *Olpidium entophytum*. Enfin, beaucoup d'autres Olpidium sont des parasites des végétaux supérieurs. Nous citerons *Olpidium viciae*, parasite des Légumineuses et *Olpidium brassicae*, parasite des Crucifères. Pour ces dernières espèces, la dispersion des zoospores se fait à la faveur de la rosée ou d'une pluie.

Ces espèces citées n'étant qu'un faible aperçu des nombreuses espèces d'Olpidium.

Dans tous les cas, il s'agit de champignons très primitifs, se propageant par des zoospores nageuses et dont le thalle, réduit à une vésicule, est uninucléé pendant la phase végétative. Ce n'est que lorsque se différencient les zoospores ou les gamètes que le noyau se divise..

BIBLIOGRAPHIE

JOHNSON T.W.-1969, Aquatic fungi of Iceland : Olpidium (Braun) Rabenhorst, *Arch. Mikrobiol.*, 69,1-11.

CZECZUGA B., MUSZYNSKA E.,.-2001, Zoosporic Fungi Growing on Gymnosperm Pollen in Water of Varied Trophic State, *Polish Journal of Environmental Studies 10, 89-94*

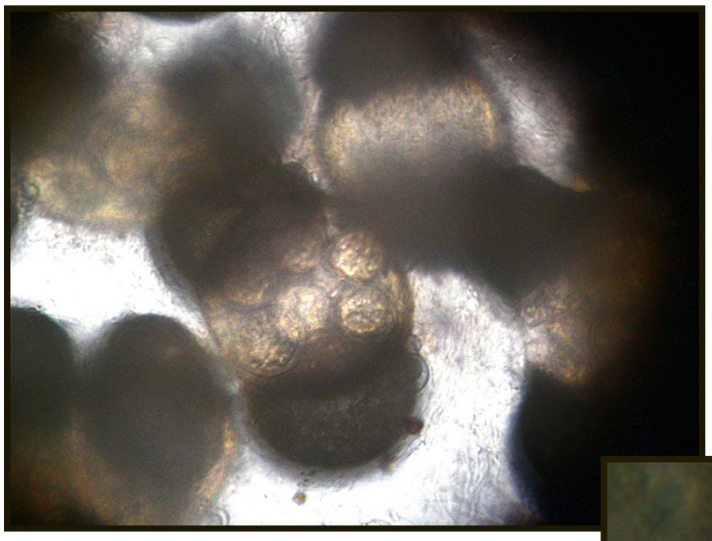


Fig. 1.- Grain de pollen de pin renfermant plusieurs vésicules d'Olpidium.

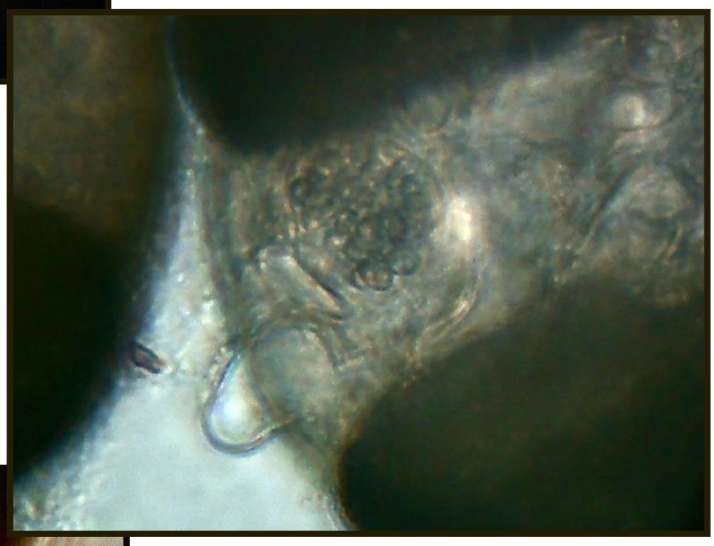


Fig. 2.- Début d'émission du diverticule externe. Les zoospores, sous l'aspect de granules, sont déja individualisées dans la vésicule, à l'intérieur du grain de pollen.

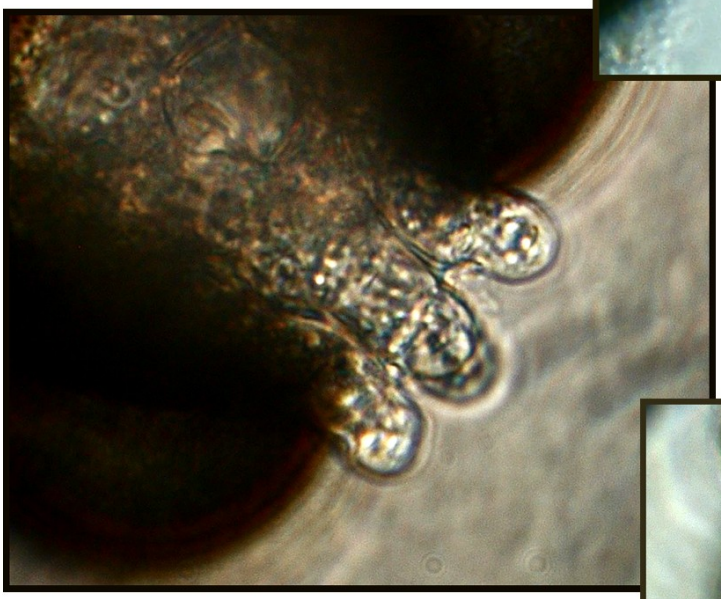


Fig. 3.- Grain de pollen avec 3 diverticules de sortie, résultat d'une infection multiple. (voir fig. 1)

Fig. 4.- Grain de pollen renfermant 3 zygotes entourés d'une paroi épaisse.

LES LEZARDS OCELLES de TARNOS (LANDES)

par Claude Séguy

Le lézard ocellé est un animal protégé, menacé par la régression de son habitat dans les régions urbanisées et touristiques et par la disparition de ses proies découlant de l'usage inconsidéré d'herbicides ou d'insecticides.

A Tarnos, près de la plage du Métro, s'est développée une colonie de ces spectaculaires animaux qui compte, aujourd'hui de nombreux individus dont certains de taille respectable.

Le site:

Il y a une dizaine d'années, après le classement de la zone côtière en site Natura 2000, l'aéropiste Turboméca, de 1200 m de longueur, construite sur la dune grise parallèlement à la côte, était rendue à la nature. Quelques terrassements, limités à des dislocations locales du revêtement, la rendirent, alors, inutilisable à toute activité humaine.

Les rares lézards ocellés qui jusqu'ici vivotaient dans les arrière-dunes, en se réfugiant sous des racines ou dans de fragiles terriers de lapins abandonnés, trouvèrent dans ce site remanié, les conditions propices à leur prospérité :

- Gîtes inexpugnables et résistants aux intempéries sous les morceaux de dalle disloquée qui constituent, en outre, de merveilleux solariums et de sécurisants observatoires.
- Proximité des terrains de chasse : lette grise où la végétation dunaire a repris ses droits et, à la belle saison, attire de nombreux insectes; forêt toute proche avec ses précurseurs buissons de cistes.
- Abris nombreux et sûrs en cas de mauvaises rencontres au cours des promenades au soleil, comme, notamment, les touffes de cette exécrable herbe des pampas!
- Relative tranquillité : ce site protégé et clôturé attire peu l'estivant absorbé par les occupations de la plage; à cette grande étendue entièrement nue, où la marche est malaisée et où les chiens doivent être tenus en laisse, le promeneur éventuel préfère les pistes forestières voisines bien ombragées.

L'animal:

Le lézard ocellé, de nom scientifique (genre/espèce): ***Timon lepidus*** (anciennement *Lacerta lepida*), fait partie des « reptiles à écailles » (Classe : Reptilia ; Ordre : Squamata) et du Sous-Ordre des sauriens (Sauria). Il appartient à la Famille des lézards (Lacertidae).

C'est le plus grand lézard d'Europe. En France, il atteint 60cm et peut même dépasser 80cm dans les Pyrénées-Orientales, région où l'ensoleillement est le plus important.
Absent des Pyrénées-Atlantiques, il est rare à occasionnel dans les Landes, plus courant dans les zones méditerranéennes.

Il se nourrit de divers insectes, mollusques, petits vertébrés et même fruits.
L'accouplement a lieu en mai; la ponte fin mai/début juillet : 5 à 24 oeufs mous, d'environ 20mm sur 10, sont déposés dans un simple trou puis recouverts de sable. Les jeunes naissent 3 mois après la ponte; ils mesurent alors 5/7cm. La maturité sexuelle est atteinte vers 2 ans chez le mâle, 3 chez la femelle.
Il hiberne d'octobre à mars/avril.
Sa longévité, supérieure à 10 ans dans la nature, approcherait 20 ans en captivité.

L'observation:

Comme pour toutes les espèces strictement menacées, l'observation du lézard ocellé doit être entourée de toutes les précautions nécessaires à sa tranquillité. Evitons notamment les déplacements en groupe et la présence de chiens. Ne piétinons pas trop le secteur : rappelons-nous que de fragiles oeufs sont enterrés quelque part pendant les 3 mois d'été ! La survie locale de l'espèce passe par le respect impératif des consignes apposées à l'entrée de ce site Natura 2000 (la tenue en laisse des chiens notamment).

Gros mâle lézardant, peu de temps avant sa rencontre fatale.

Couple aux aguets près de son terrier.

Photos C.SEGUY

Ce joli lézard, reconnaissable par sa taille et par les ocelles azurés bordés de noir que les adultes portent sur les flancs, est relativement facile à observer.
Pour l'approcher (un peu !), il est bon de connaître quelques-unes de ses habitudes et des caractéristiques qui motivent son comportement en présence d'intrus :

- Son activité de surface, essentiellement diurne, qui commence dès que la température atteint 15 à 16°C, est régie par sa « thermorégulation » : en mars et avril il consacre beaucoup de temps aux expositions solaires; en mai et juin, beaucoup aux déplacements. En juillet et août, s'il est actif en début de journée et au crépuscule, il se ménage une phase de repos à l'ombre, souvent dans son gîte, durant les heures chaudes de l'après-midi. En septembre, enfin, et jusqu'à l'hibernation d'octobre il est tenu d'effectuer de longues expositions au soleil.
- Il est vigilant et a une très bonne vue : c'est lui qui vous voit le premier; il vous surveille, alors, souvent dressé sur ses pattes avant, l'oeil fixe ; vous le surprendrez rarement. Son ouïe, par contre, semble peu développée.
- Il est patient : si vous ne bougez pas, lui non plus; le face-à-face peut durer longtemps!
- Il est prudent : si vous approchez trop brusquement ou s'il vous juge trop près, il détale vivement et se met à l'abri. A proximité de son terrier, il se sent davantage en sécurité et vous laissera plus facilement approcher.
- Il vit généralement en couple. Les femelles, légèrement plus petites que les mâles, semblent plus timides et sont les premières à s'enfuir.

La queue du lézard ocellé:

Comme tous les lézards, le lézard ocellé présente un moyen de défense passive original qui lui permet souvent de sauver sa vie : sous une certaine sollicitation, sa queue, aux vertèbres fragiles, se rompt près de sa base et donne le change à l'agresseur par ses soubresauts. Elle se régénère petit à petit mais au lieu de vertèbres elle n'a plus, alors, qu'un solide ligament cartilagineux comme support et n'atteint que rarement sa taille originelle supérieure à la moitié de la longueur totale de l'animal.

Cette mutilation, qui touche un grand nombre de mâles, est souvent un signe d'intrépidité. Ce sont, en effet, les individus qui s'aventurent loin des abris qui risquent le plus de rencontres fâcheuses (souvent avec des chiens non maîtrisés ou même encouragés par leurs accompagnateurs).

La restauration de la queue du lézard ocellé peut prendre un temps relativement important. Sur le gros mâle mutilé de la première photo, on a évalué la vitesse de repousse en comparant, sur deux lots de photos prises à trois semaines d'intervalle (29 mai et 21 juin 2010), les longueurs de queue par rapport à celle du corps : en extrapolant, on peut ainsi estimer à **10/12 mm**, pour un mois de fin de printemps, la pousse de la queue de ce mâle long de près de vingt centimètres du nez à la base de la queue (atteignant donc 45 cm avant mutilation). Cette vitesse de repousse, qui dépend du métabolisme de l'animal, n'est, bien sûr, pas uniforme pendant tous les mois de l'année.

Mais, hélas, ce stratagème de défense ne marche qu'une fois ; notre beau lézard a été trouvé mort sur la lette fin juillet, vraisemblablement victime d'un chien laissé inopportunément en liberté.

Bibliographie:

- J. Cihar et A. Cepicka : Reptiles et amphibiens – Atlas illustré. Gründ 1979
- Conservatoire du Littoral : Les Cahiers du C. du L. n°11 – Flore et vertébrés rares. 1998
- P. Dauphin, H. Thomas, L. Triolet : Guide des insectes et petits animaux des dunes atlantiques. Editions Sud-Ouest 2004
- Muséum National d'Histoire Naturelle : Inventaire de la Faune de France. Nathan 1992
- J. Vivant : Bulletin SO MY LA n°26. deuxième semestre 2001

UN GENÊT MÉDITERRANÉEN DANS LES LANDES, LE GENÊT DE MONTPELLIER

Genista monspessulana (L.) L.A.S. Johnson

par Jean DEXHEIMER

Au cours de l'hiver 2008, mon attention avait été attirée par une petite population de « genêts » d'aspect inhabituel pour les Landes. Cette population est localisée à Contis, aux Pélindres, en bordure de la large piste bétonnée qui va vers l'Océan et construite par les Allemands au cours de la dernière guerre. Plus précisément, la station est localisée en face de l'arrivée de la piste cyclable (coordonnées GPS: 44°05'01 Nord; 1°18'54 Ouest).

Je suis revenu sur la station au printemps suivant, au moment de la floraison et du début de la fructification. Ce qui m'a permis de déterminer cette Fabacée. Les clefs de plusieurs flores m'ont toujours conduit à *Genista monspessulana*. Bien sûr, suivant les Flores, cette espèce est décrite sous plusieurs noms: *Genista candicans* (Flore de Coste, Grande Flore de Bonnier), *Cytisus monspessulanus* (4 flores de France de Fournier). Le nom reconnu actuellement comme valide est *Genista monspessulana.*

Il s'agit d'un buisson de moins d'un mètre de haut, densément pubescent dans toutes ses parties (rameaux, face inférieure des feuilles, calice, gousses) (Figures 1 et 2). Les rameaux sont striés longitudinalement et portent des feuilles à trois folioles ovales. Les stipules sont très discrets. Les fleurs de taille moyenne, comportent un calice velu, presque régulier, et une corolle jaune, avec l'organisation typique des Fabacées, avec deux pétales formant la carène, deux pétales latéraux, les ailes et un pétale supérieur, l'étendard, dressé et dont la longueur est à peine supérieure à celle de la carène.

Les gousses, très légèrement courbées, renferment 5 à 6 graines.

Les flores consultées indiquent une répartition essentiellement méditerranéenne.

Dans la flore de Coste, l'espèce est décrite sous le nom de *Genista candicans* et sa répartition est: bois et coteaux siliceux, Provence, Languedoc, Roussillon, Corse

Dans les 4 Flores de France de Fournier, l'espèce est décrite sous le nom de *Cytisus monspessulanus* et il est indiqué : répartition circumméditerranéenne

Dans la Grande Flore de Bonnier, l'espèce est mentionnée sous le nom de *Genista candicans* et une répartition en région méditerranéenne. Toutefois, il est aussi mentionné que la plante est cultivée à titre décoratif.

Dans la Flore du Pays Basque et des contrées limitrophes, plus récente, l'espèce est indiquée sur silice en région méditerranéenne avec une présence très rare dans les vallées atlantiques (introduit ?),

Afin d'obtenir des données plus récentes, j'ai aussi consulté deux sites Web : Inventaire National du Patrimoine Naturel (**INPN)** et la Base de Données Nomenclaturale de la Flore de France (**BDNFF**).

L'INPN donne comme répartition, la Corse, le Var, l'Hérault et le Tarn et Garonne. C'est à dire sensiblement ce qui est indiqué dans les flores.

Par contre la BDNFF indique une répartition beaucoup plus large. On retrouve la Corse, mais aussi tous les départements de la zone méditerranéenne du pied des Pyrénées aux Alpes et surtout des localisations extra-méditerranéennes : les Landes, la Gironde, les Hautes Pyrénées, le Morbihan.

Il est regrettable que pour ces localisations extra-méditerranéennes il ne soit pas indiqué s'il s'agit de peuplements naturels ou d'introductions.

J'ai remarqué un problème avec la fiche de cette base de donnée. L'illustration qui est censée représenter le genêt n'est pas cette espèce. Les folioles sont étroites et linaires ce qui ne correspond pas aux illustrations figurant dans toutes les flores et aux clichés photographiques du présent article. En outre, l'étendard de la fleur semble plus court que la carène, ce qui n'est pas le cas. Il en est de même de l'inflorescence en grappe allongée qui n'est pas du tout celle de cette espèce de genêt.

En fait, après une recherche dans la Flore de Coste, il apparaît que l'illustration correspond à *Genista ephedroides.*

Genista monspessulana. Fleur à étendard dressé.

Genista monspessulana. Les gousses.

Figure 1.- Genista monspessulana- Fleur à étendard dressé. Remarquer le rameau strié longitudinalement.
Figure 2.- Genista monspessulana. Les gousses, légèrement courbées sont velues. Les feuilles trifoliolées sont bien visibles.

La station de Contis est la seule que nous connaissions dans les Landes. Toutefois, en 1985, Jean VIVANT signale cette espèce, sous le nom de *Theline monspessulana*, dans la pinède du campement municipal de Biscarosse-plage.

Plusieurs hypothèses permettent d'expliquer la présence de cette station isolée.

-Il s'agit d'une introduction ponctuelle résultant par exemple d'un rejet de débris de jardin ou comme le propose J. VIVANT, liée au « trafic touristique ».

-Il s'agit de populations relictuelles d'une flore méditerranéenne qui par ailleurs a laissé plusieurs autres représentants comme par exemple les chênes lièges, les cistes à feuille de sauge, les arbousiers, les filaria à feuille étroites.

Dans l'état actuel, il nous est impossible de trancher pour l'une ou l'autre interprétation.

BIBLIOGRAPHIE

COSTE H..- Flore de la France, édit. A. BLANCHARD, second tirage, 1901.
FOURNIER P..- Les quatre Flores de la France, 1961-édit. P. LECHEVALLIER (réédition)
BONNIER.G.- La Grande Flore en couleurs,1990-édit BELIN (réédition)
AIZPURU I., C. ASEGINOLAZA, P.M. URIBE-ECHEBARRIA, P. URRUTIA, I. ZORRAKIN, Claves ilustradas de la Flora del PaIs Vasco y territorios limitrofes, édit. Servicio Central de Publicationes del Gobierno Vasco, 2000.
VIVANT J.- 1985, Plantes vasculaires intéressantes observées dans les Landes en 1983-1984 au cours des excursions de la SO.MY.LA. (2e note), Bull.Société Mycologique Landaise, n° 3, pp. 5-7.

LES ROUILLES DES VÉGÉTAUX, CHAMPIGNONS PARASITES AU CYCLE PARTICULIÈREMENT COMPLEXE

Par Jean DEXHEIMER

Les rouilles sont des champignons parasites des végétaux vasculaires. Ils appartiennent à l'Ordre des Urédinales. Certaines espèces ont un cycle particulièrement complexe qui fait appel à deux plantes différentes et à plusieurs types de spores. Prenons comme exemple la rouille du blé, *Puccinia graminis,* parasite redouté du blé. Pour que le champignon puisse accomplir son cycle, il doit passer d'une POACEE, le blé, à l'épine vinette (*Berberis vulgaris* - BERBERIDACEES).

A noter qu'il existe plusieurs sous espèces, chacune étant spécialisée dans le parasitisme d'une Poacée (blé, avoine, orge, seigle). C'est ainsi que la rouille du blé est *Puccinia graminis* ssp. t*ritici*., pour l'avoine c'est *Puccinia graminis* ssp. *avenae*, etc..

Puccinia graminis est un champignon hétérothallique, c'est à dire qu'au stade haploïde, il y a des mycéliums complémentaires, notés + et -.

Nous commençons le cycle par la germination de basidiospores haploïdes sur l'épine vinette. Dans les tissus de la feuille, ces spores vont donner des mycélia monocaryotiques (haploïdes) + et -. Lorsque ces mycélia sont établis, ils vont différencier sur la face supérieure de la feuille des corbeilles, les **pycnides,** produisant de très petites « spores », les **pycniospores.** Elles correspondent à des gamètes mâles (**spermaties**) et vont fusionner avec un mycélium complémentaire. Les cytoplasmes fusionnent, mais les noyaux restent individualisés. C'est un **dicaryon**. Les hyphes à articles binuclées, résultant de cette fusion édifient sur la face inférieure de la feuille une structure (**écidie**) produisant des spores contenant un noyau + et un noyau -, les **écidiospores**.

Les écidiospores ne sont pas infectantes pour le *Berberis*. Elles infectent le blé et produisent un mycélium dicaryotique.

En été, le mycélium dicaryotique forme sur l'épiderme des feuilles et des chaumes des sores allongés, de couleur rouge-orangé, qui renferment des spores colorées par des caroténoïdes dissous dans les gouttelettes huileuses. Ce sont les **urédospores** dont la couleur « rouilleuse » a donné le nom commun à ce parasite. Les urédospores assurent la propagation du mycélium dicaryotique sur le blé.

En automne, le champignon ne produit plus d'urédospores, mais différencie des sores bruns (rouille noire), qui renferment un autre type de spore. Ce sont des spores en forme de massue, pluricellulaires, chacune des cellules renfermant deux noyaux, les **téleutospores** ou **téliospores**.

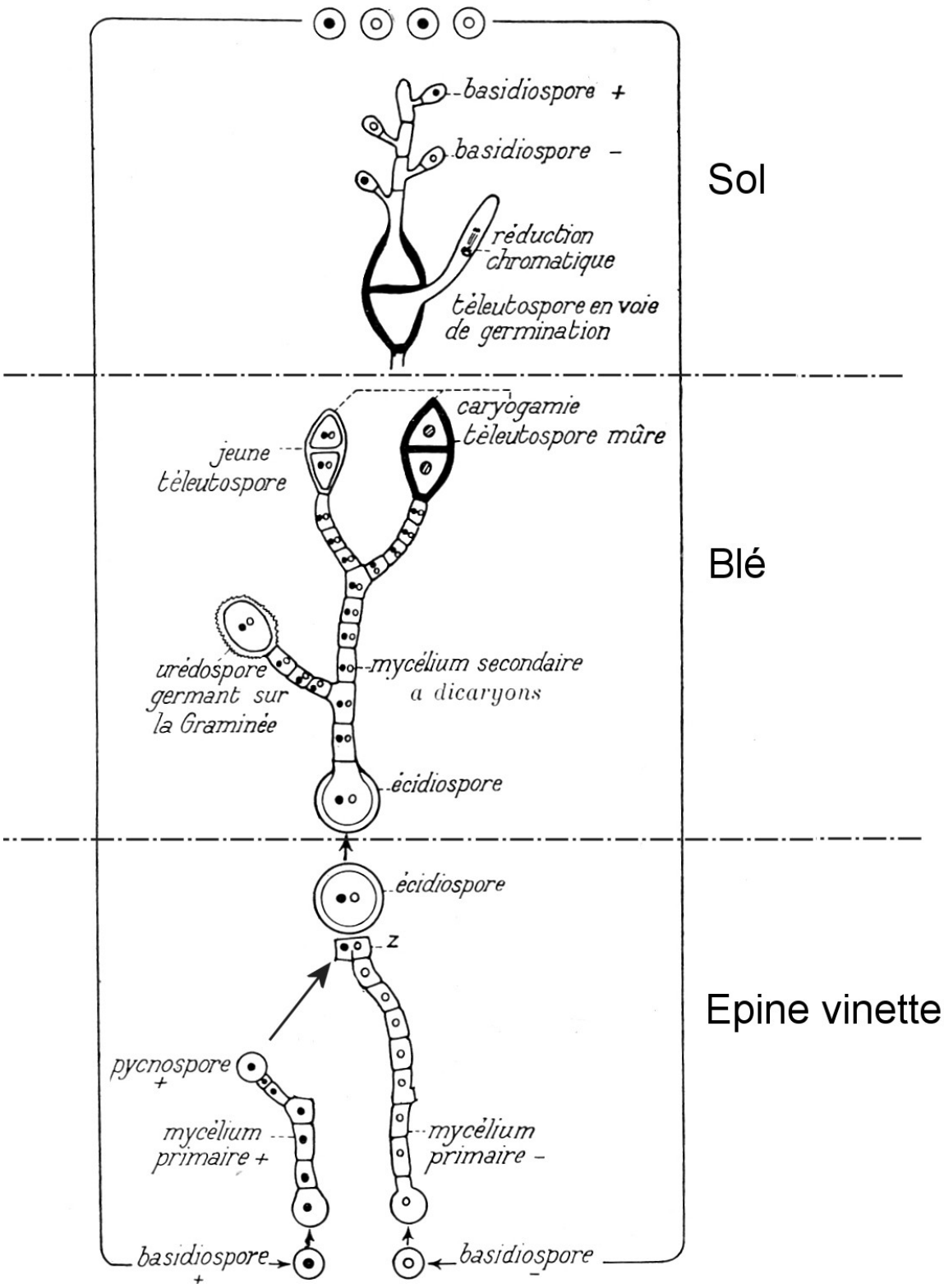
Les téleutospores tombent et au printemps, elles se développent sur le sol humide. La première étape du développement est la caryogamie, c'est à dire la fusion des deux noyaux du dicaryon. Puis les cellules de la téleutospores émettent des tubes germinatifs dans lesquels se produit la réduction chromatique avec pour résultat la formation de 4 noyaux, 2 de signe + et 2 de signe -.

Ensuite, l'extrémité du tube germinatif se cloisonne pour isoler 4 articles uninucléés, 2 avec un noyau haploïde + et deux autres avec un noyau haploïde -. Chaque article émet un stérigmate qui différencie à son extrémité une spore. Cette formation correspond à une baside cloisonnée de structure archaïque, c'est une probaside. Les basidiospores libérées iront infecter l'épine vinette.

En résumé, la partie monocaryotique du cycle de la rouille du blé s'effectue sur l'épine vinette avec production de spermaties (pycniospores). Après fusion d'une pycniospore avec une hyphe de signe opposé, il se forme un dicaryon. Le dicaryon différencie des spores binucléées (écidiospores) qui infecteront les Poacées.

Ce deuxième hôte abritera la partie dicaryotique du cycle. En été, il y aura production de spores (urédospores) qui infecterons d'autres Poacées et en automne de spores particulières, pluricellulaires (téleutospores) qui germeront sur le sol en formant une baside. Les basidiospores iront infecter l'épine vinette.

Planche 1 - Cycle de la rouille du blé



D'autres espèces de rouilles présentent le même type de cycle. Nous mentionnerons la rouille des Carex, *Puccinia urticae-caricis*. Les orties abritent le stade monocaryotique avec formation de pycnides et d'écidies et les Carex, le stade dicaryotique avec urédospores et téleutospores.

Les Oxalis cultivés sont aussi porteurs de deux espèces de rouilles hétéroïques (à deux hôtes), P*uccinia oxalidis* (*Berberis* et *Oxalis*) et *Puccinia sorghi* (maïs et *Oxalis*).

Sur les pervenches, notamment la grande pervenche on peut observer une rouille, *Puccinia vincae*. La rouille produit des spermaties, des urédospores et des téleutospores, mais toujours sur le même hôte (rouille autoïque ou autoxène).

D'autres rouilles ont des cycles beaucoup plus simples. C'est ainsi que la rouille qui affecte les Malvacées (*Puccinia malvacearum*), et en particulier les roses trémières (*Althea rosea*) de nos jardins effectue tout son cycle sur un seul hôte, une Malvacée (*Malva, Althea, Hibiscus, Abutillon,...*). Elle n'est connue que par des téleutospores qui se forment dans des sores qui apparaissent comme des pustules brunes sur l'envers des feuilles.

Ces téleutospores constituent un matériel de choix pour obtenir la germination et la formation de basides cloisonnées. Il suffit de mettre les téleutospores dans un environnement humide. C'est ce que nous avons fait en plaçant des téleutospores sur la lamelle d'une chambre de culture pour observations microscopiques (*). En 2 jours, nous avons obtenu la germination puis la formation des basides. Comme la fixation des spores sur les stérigmates est très fragile et que les spores se détachent très facilement, il n'est pas possible de faire une préparation microscopique classique dans l'eau entre lame et lamelle. Toutes nos observations ont été effectuées dans l'air humide, à travers d'une lamelle, sur des téleutospores développées dans la chambre de culture.

(*) Une chambre humide est constituée par une lame de verre pour préparations microscopiques sur laquelle est collée un anneau de verre ou de plastique qui délimite la chambre de culture. Il suffit de déposer à la partie supérieure une lamelle où a été déposé, en goutte pendante, un peu d'eau ou de substrat de culture. Pour éviter le dessèchement de la culture, il est indispensable de déposer un peu de vaseline sur le bord supérieur de l'anneau, ce qui assure l'étanchéité de l'ensemble.

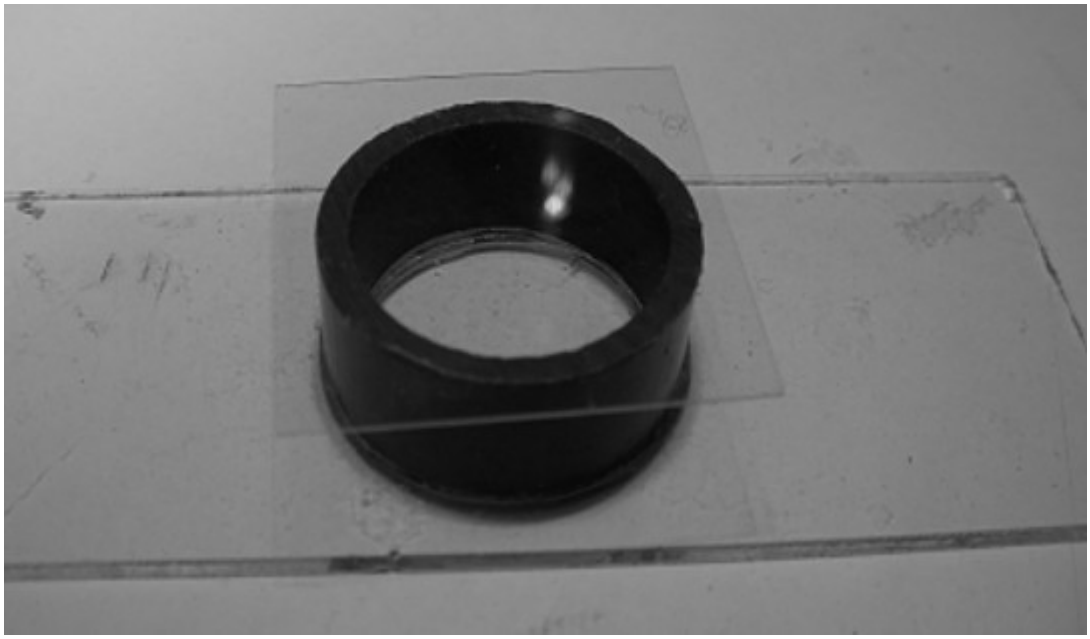


PLANCHE 2 : Puccinia malvacearum

Fig . 1.-

Fig . 2.-

Fig . 3.-

Fig . 4.-

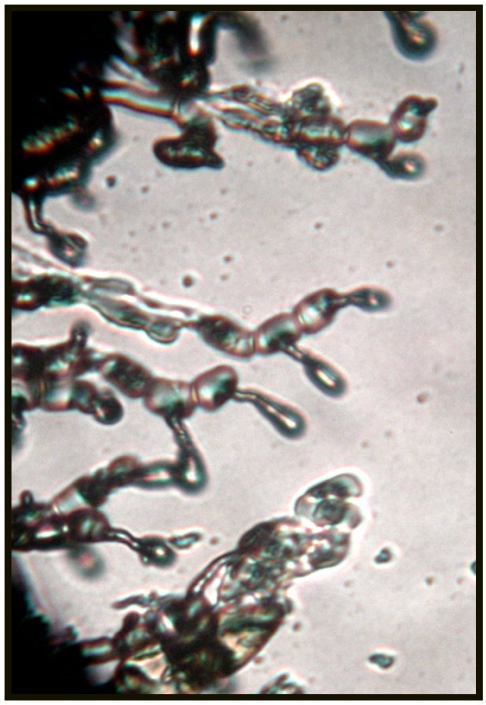


Fig. 1.- Face inférieure d'une feuille de rose trémière montrant les sores à téleutospores
Fig. 2.- Début de germination en atmosphère humide d'une téleutospore. A ce stade, seule la cellule du haut a émis un tube germinatif. Les noyaux du dicaryon ont fusionné.
Fig. 3.- Formation de la baside. Cloisonnement de l'extrémité du tube germinatif. La méiose a eu lieu.
Fig. 4.- Les basides sont différenciées. Chaque cellule a émis un stérigmate qui porte à son extrémité une basidiospore.

UNE NANA PAS COMME LES AUTRES

Par J.B. Collé

C'est lors d'une promenade mycologique du coté d'Azur que nous avons rencontré cette petite nana. Elle se cachait dans l'herbe en petite troupe mais pas en touffe, dans l'humus, au pied d'un petit talus proche d'un ruisseau bordé d'aulnes et de saules, entre un champ de maïs déjà récolté et un bois de chênes-lièges et de pins maritimes.

Après l'avoir photographiée, je l'observai en me disant qu'elle ressemblait bien à une galère mais laquelle ? Je la mettais soigneusement dans une boîte pour mieux l'étudier.

Chapeau 1 à 1,5 cm de diamètre, campanulé, conique, le centre jaune miel, marron clair vers la marge devenant marron en séchant; strié sur les deux tiers.

Lames peu serrées légèrement ventrues sublibres, avec des lamellules.

Stipe 10-20 x 06-1 mm un peu bulbeux, ocre, au sommet poudré de blanc, ocre foncé orné de fibrilles blanches en bas.

Chair ocre pâle sans saveur ni odeur.

Au microscope, les **spores** sont brunes et rugueuses.
Les basides sont bisporiques 30-35 x 9-12 ¾. Les cheilocystides 65 - 75 x 9-12 ¾, métuloïdes (ornées de cristaux) et à parois épaisses.

A la vue de ces cheilocystides, je me demandais si je n'avais pas affaire à un inocybe mais rien de ce côté là. Alors je commençais une recherche dans tous les genres pour enfin être complètement perdu. C'est avec l'aide de mycologues me disant qu'il existait des Galerina ayant des cheilocystides de ce type que je m'orientais vers Galerina nana.

Cette Galerina a été signalée plusieurs fois en France. Elle est saprophyte. Elle est signalée sous Populus, Alnus, Salix, Fraxinus, Corylus, Pinus, herbes, sols nus, sciures, boue, marécages, sphaignes.

Son nom : **Galerina nana** (Pétri) Kühner 1935 - Quelques synonymes : Naucoria nana Petri 1904 = Galera nana (Pétri)J.E. Lange 1938 = Naucoria montana Murill 1912 = Inocybe whitei ss. Velenovsky 1920 = Galerula velenovskyi Khüner 1934

Quelques espèces rares ou intéressantes

par P. Ducos

• Agrocybe rivulosa Nauta

Un aspect qui rappelle un grand Agrocybe praecox mais avec un chapeau très lubrifié, brillant par temps sec et couvert, dans sa jeunesse, de rides rayonnantes qui figurent un réseau hydrographique (qui, vraisemblablement, lui ont valu son nom de rivulosa) et qui persistent sur la marge. Ce qui frappe aussi, au premier abord, est son anneau blanc, ample et retombant en jupe sur le stipe. Celui-ci est assez élancé, renflé à la base, avec des rhizoïdes bien visibles qui se prolongent dans le substrat.

Des groupes de nombreux carpophores colonisaient les tas de copeaux de bois issus du broyage de branches d'arbres dans le Bois Guilhou au Boucau (64), près de Tarnos en septembre 2010 et donc juste hors des Landes ! À rechercher sur le département où, après la tempête de 2009, les tas de copeaux se multiplient et où le broyage de branches est de plus en plus utilisé.

D'après la littérature consultée, il semble que cette espèce, décrite en 2003 au Pays-Bas (1) , ne se trouve que sur mulch de copeaux ligneux. Son extension depuis les pays nordiques a été très rapide puisque signalée en 2007 dans l'Essonne, en 2008 par nos amis espagnols (2) ainsi qu'en Bretagne par D. Réaudin (3), en 2009 sur Grenoble. Sa récente description demeure un mystère eu égard à l'aspect spectaculaire et caractéristique de l'espèce qui n'a pu passer inaperçue jusqu'alors.

(1) M.M.Nauta : A new agrocybe on woodchips in north western europe ,PERSOONIA Volume 18, Part 2,271-274 (2003)
(2) Arrillaga Anabitarte P, Laskibar Urkiola X. & Olariaga Ibarguren I. 2008. *Agrocybe rivulosa*, nueva cita para la Península Iberica. *Zizak* 5: 35-43.
(3) Site de la FAMO (www.famo.fr) rubrique Documentation puis Publications, bonne description et photos de D. Réaudin.

• Volvariella bombycina (Schoeff.) Singer

Espèce caractéristique, cette espèce, peu fréquente, est facile à déterminer. Ses lames libres, rosissant à saumon foncé par la sporée et la présence d'une volve bien visible, lâchement engainante la font ranger dans les volvaires. Le chapeau clair, tirant sur l'ocracé pâle et recouvert de fibrilles pelucheuses, la taille massive et la volve assez pâle puis brunissant, tout ceci rajouté au substrat (troncs et souches de feuillus) dévoile l'espèce.

Découverte par Geneviève Bordes en début août 2010, cette récolte illustre le fait qu'il n'est pas nécessaire de partir dans des coins reculés et encore sauvages, non perturbés par l'homme, pour rencontrer des espèces peu fréquentes. En effet, cette volvaire poussait dans une cavité, au pied d'un Liquidambar du Bvd Carnot, sur un trottoir bétonné du centre ville de Dax. Il est probable que la préférence des Volvaires pour les débris très azotés et le bois pourri (1) explique sa présence dans ce lieu, eu égard à la quantité de chiens qui fréquentent notre ville et qui fertilisent le collet des arbres d'alignement.

Cette récolte est un bon exemple que l'on ne peut consommer n'importe quoi, fut-ce un bon comestible comme cette espèce. Il est important d'observer le milieu et de se méfier des pollutions diverses qui peuvent rendre la récolte impropre à la consommation. De plus, on se doit, plus généralement, d'éviter de récolter les espèces rares.

(1) Champignons d'Europe par R. Heim Ed. Boubée & Cie 1969 – p.587

- **Coprinus iocularis** Uljé

La taille et la rapidité de développement de cette espèce contribuent sûrement à la rareté de son signalement. Les exemplaires trouvés ici dépassaient à peine le cm, chapeau étalé.

Blanc au départ, le chapeau est couvert de flocons neigeux et vire au gris par transparence à maturité. Le stipe est lui aussi blanc et floconneux, subbulbeux à la base. La présence de ces flocons farineux produits par des sphérocystes labiles, le font classer dans la section Farinosi

Il ressemble ainsi à beaucoup d'espèces de coprins poussant dans l'herbe.
Sa singularité saute aux yeux en faisant une observation au microscope : les spores brunes sont remarquables...et surprenantes ! De face, deux protubérances arrondies de chaque côté et un pore germinatif large, central et proéminent semblent figurer une espèce de pantin. Une grosse guttule centrale complète le tableau. La taille des spores est réduite, longueur < 12µ et largeur < 8µ.

Une autre espèce possède des spores de forme approchante C. doverii L. Nagy (1), mais son habitat sur excréments, son appartenance à la section des Setulosi, chapeau sans voile apparent et avec des poils courts, l'écarte sans problème. De plus, elle n'est pas inscrite dans le référentiel national.

L'espèce poussait en groupe, sur le sol, au milieu de l'herbe d'une pelouse remaniée du Parc du Sarrat, en septembre 2010. À cet endroit, proche du plan d'eau, la tempête Klaus avait joué aux quilles avec 12 grands cèdres bleus avec, pour conséquence, un enlèvement de grosses souches et un apport de terre exogène, suivi d'un engazonnement. Le site est aussi un lieu de passage obligé du petit transporteur de l'équipe d'entretien du parc, il est donc très perturbé, d'autant plus qu'un remplacement du double alignement des cèdres est prévu !

Reste à savoir si ce coprin se maintiendra là...affaire à suivre !

Description accompagnée de dessins sur le site très illustré et documenté de Kees Uljé (recherche Google : coprinus site – en anglais).
(1) *C. doverii* sp. nov. a unique new species of subsection Setulosi from central and southern Europe – L. Nagy – Mycotaxon vol. 98 pp 147-151 – oct déc 2006

- **Pholiotina aeruginosa (Romagnesi) Moser ex M. Bon**

La rencontre de ce conocybe est un moment privilégié. La teinte du chapeau est unique. Elle hésite entre le bleu et le vert, est mate, ce qui la distingue des strophaires bleues, lisse et contraste avec le stipe blanc.
Un habitat non lignicole et sous le couvert des arbres plutôt qu'héliophile complète le tableau.

Quelques individus se trouvaient en septembre 2009 dans les bois de feuillus de Cagnotte, sur sol calcaire, en compagnie de Pluteus exiguus que l'on retrouve aussi dans les bois feuillus hygrophiles de Chalosse (Montfort en Chalosse).

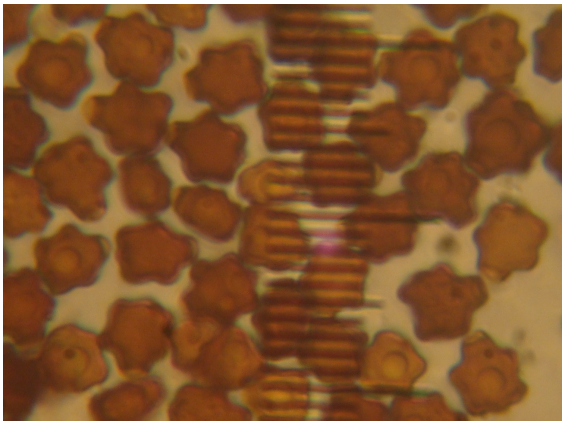
- **Boletus junquilleus** (Quélet) Boudier

C'est un bolet peu commun que Louis Lalanne-Claux nous a ramené lors de la dernière exposition de Dax en oct 2010, récolté dans les environs de Mées.
Là aussi, une espèce spectaculaire, toute de jaune vêtue, se tâchant avec l'âge d'ocracé rouge. Pores, tubes, stipe, chapeau, le jaune est partout...tant qu'il n'est pas dérangé : à la moindre meurtrissure, une coloration bleu intense vient salir cette teinte homogène.

Espèce massive, elle semble maintenant être considérée comme une variété de Boletus erythropus, le bolet à pied rouge, d'après le référentiel du Museum (= B. erythropus var. Junquilleus (Quélet) M. Bon).
Son habitat sous feuillus acidophiles et son intense coloration à la blessure ne le contredisent pas !
Si sa comestibilité est identique, ce qui reste à définir, l'espèce étant peu fréquente, on s'abstiendra, tout comme la volvaire, de la récolter.

Agrocybe rivulosa

Volvariella bombycina



Coprinus iocularis

Pholiotina aeruginosa

Boletus junquilleus

COMMUNIQUES

BIENVENUE A LA SO-MY-LA

CAMIADE Nadine	40180 Narosse
COUZINET Eric et Mme	40000 Mont de Marsan
GARNIER Annie	40190 Pujo le Plan
GASSIE Maurice	40380 Montfort en Chalosse
GAVIO Martine	40190 Villeneuve de Marsan
GUARINI Annie (Anne-Marie)	64320 Ousse
HOUVENAGHEL Didier & Josy	40100 Dax
MOREL Daniel	40100 Dax
TERON Eveline	56190 Muzillac
VENTENAT Elizabeth & Jacques	40510 Seignosse
WUNSCH Alex	40090 Laglorieuse

LES CIGOGNES SONT DE RETOUR

Comme au printemps 2007, les cigognes sont repassées à Hossegor chez nos amis Emmanuel et Marc, cette année, c'est un beau gros poupon de 3,750 kg qui est venu rejoindre petite sœur Capucine .

PIERRE-LOUIS

Il est né le 25 mars 2011

Nos félicitations aux valeureux parents, la lignée des naturaliste de la famille Pruja s'agrandit nous vous donnons rendez-vous en 2015 quand les cigognes repasseront par là .

Bienvenue et longue vie également à Giulia, petite fille de Marie Françoise Ménétrey qui est arrivée parmi nous le 15 avril dernier

L'herbier de Gérard GILLES

Notre amie Françoise CANDOUSSAU nous a remis l'herbier de Gérard GILLES qu'elle a accompagné pendant de longues années sur la trace des Aphyllophorales et des Corticiaccae .

Cet herbier comprend environ 3800 spécimens identifiés, avec sporée et lieu de récolte .

Malheureusement la liste a été perdue ,donc du travail en perspective, nous avons débuté par les espèces des landes afin de mettre à jour notre base de données .

Cet herbier, bien conservé en sachets plastiques pourrait sans doute trouver sa place au Muséum .

EXPOSITIONS MYCOLOGIQUES

Prévues les 22 et 23 Octobre à Léon, et les 29 et 30 Octobre à Dax, elles nous paraissent encore bien loin et pourtant il faut déjà s'en occuper afin de les organiser au mieux.

En 2010, une Commission Exposition a été créée regroupant les membres suivants :
Pascal Ducos - Michel Pestel - Josiane Houret - Françoise Pilet - Jacqueline Tarrier
Jean-Baptiste Collé et Gilbert Serre.

En 2011, suite au nouveau Conseil d'Administration, cette commission sera reconduite : en attendant, elle doit continuer son travail fondamental qui est de préparer les prochaines expositions.

Elles ne se feront pas sans vous, les adhérents, sans vous, les bénévoles.

Nous aurons besoin de vous pour :
distribuer les publicités (marché, magasins…).
installer l'expo
ranger et nettoyer en fin d'expo
…et bien sûr amener des champignons pour fournir nos expos.

Merci de nous faire savoir, au plus tard début septembre, quelle sera votre forme de participation.
Pour nous contacter, vous aurez tout loisir de le faire au cours des différentes sorties programmées, sinon vous pourrez contacter directement Josiane Houret.(coordonnées en page 1).

COTISATION 2011

20 € pour une personne, 30 € pour 2 personnes vivant sous le même toit
payable au siège de la SO-MY-LA
ou au trésorier (voir Bureau couverture 1)
chèque libellé à l'ordre de la SO-MY-LA

DEDUCTION FISCALE : 66%

66% de votre adhésion sont déductibles de vos impôts, à concurrence de 20% de votre revenu imposable :
Pour une adhésion de 20 € : votre réduction fiscale = 13,20€, votre dépense = 6.80€.
Pour une adhésion de 30€ : votre réduction fiscale = 19,80€, votre dépense = 10,20€.

c'est aussi valable pour les dons...!
Un reçu vous sera remis sur demande pour pouvoir bénéficier de la réduction d'impôts.

SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE

Siège social : Maison des associations René Lucbernet
6 rue du 8 mai 1945
40000 Mont de Marsan

Permanence et atelier le lundi de 17h00 à 19h00
Tél répondeur 05 58 85 96 23
Messagerie somyla@wanadoo.fr

Antenne de Dax : Atelier le mardi après-midi au parc du Sarrat sur R:V
Joindre Geneviève Bordes au 05 58 56 13 09 ou par mail genebor@wanadoo.fr
Ou Josiane Houret 05 58 57 65 41

Antenne littoral sud : Gilbert SERRE Hossegor tèl : 05 58 43 93 79

Antenne littoral nord : Jean DEXHEIMER Lit et Mixe tél : 05 58 42 70 76 17

Retrouvez-nous sur le site http://perso.wanadoo.fr/somyla/ ou sur Google tapez somyla