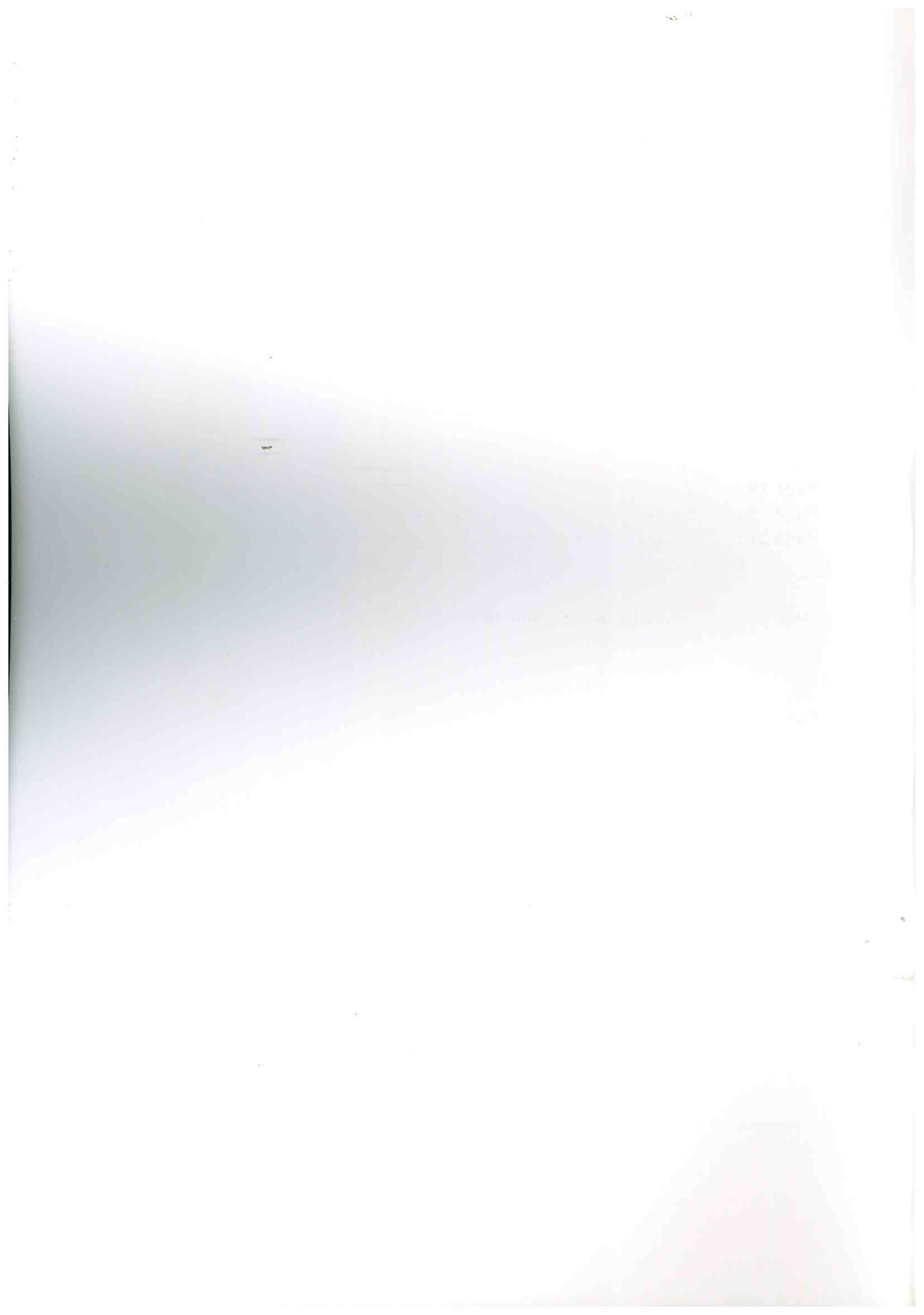


*Quelques Taxons
de la fonge lignicole*

*Toxidermie du Shiitaké
(Conférence aux 26^e J.M.E.)*

La sexualité des Mycologues





BULLETIN N° 52 Mars 2011

- Page 2 :** Champignons psychoactifs dans certaines traditions populaires italiennes
Gianluca Toro
- Page 7 :** Les lichens, possibles espèces psychotropes
Gianluca Toro
- Page 9 :** Présentation de quelques taxons de la flore lignicole
Pauline Domergue, Pierre Ivaldi, Marcel Robert, Francis Fouchier

- La Chronique de Tjakko Stijve

- Page 16 :** Bibliographie en anglais des champignons hallucinogènes sur CD
- Page 18 :** Compte-rendu d'un livre sur les champignons à psilocybine
- Page 19 :** Compte-rendu d'un livre peu connu de Guzman
- Page 21 :** Comment distinguer les bons champignons des mauvais et surtout des espèces mortelles. Une présentation sur DVD de Taylor Lockwood

- Page 23 :** La Sexualité des Mycologues
Didier Borgarino
- Page 27 :** La Toxidermie du shiitaké
Dr Lucien Giacomoni
- Page 36 :** Compte-rendu de l'Assemblée Générale de l'AEMBA (bilan 2010)
Dr Lucien Giacomoni (résumé)
- Page 37 :** Nécrologie : Maurice ne viendra plus...
Dr Lucien Giacomoni

«*Quand il s'agit de champignons, la certitude devient vite de la présomption.* »
Georges Becker (La Mycologie et ses corollaires, 1974)
« *Volo quod vis, volo quia vis, volo quomodo vis, volo quamdiu vis.* »
(Clément XI, Oraison)

Le bulletin est ouvert à tout naturaliste, adhérent ou non à l'association, désireux de publier un travail original, même non conventionnel, mais si possible... intelligent et conforme aux Statuts et au Règlement Intérieur de l'AEMBA, c'est-à-dire n'entraînant aucune polémique de nature politique, philosophique ou religieuse. Le Comité de Lecture est juge souverain pour accepter ou refuser tout article proposé, et se réserve le droit de modifier la présentation, la mise en page, le choix des polices, la taille des caractères.

Responsable de publication : Dr Lucien Giacomoni
Directrice de la Commission du Bulletin : Alexandrine Sigaud
Responsable de la Commission de Lecture : Marie-France Haemmerlé
Traductions originales (articles en anglais) : Daniel Rémy
Consultants en informatique : Lucien Gautier, Roger Larcule
Coordination Administrative : Monique Correnson
Régie financière : Fernande Isnardy
Distribution : Micheline Kessler, Paulette Guéret, Colette Giacomoni, Yvette Barthelemi, Geneviève Brun

CHAMPIGNONS PSYCHOACTIFS DANS CERTAINES TRADITIONS POPULAIRES ITALIENNES

Gianluca Toro, Via S. Fer n° 3, 10064 Pinerolo, Torino (Italy); e-mail : gianlucatoro@libero.it
Traduction : Daniel Rémy, Route des Lasbordes, 11400 Saint-Papoul; e-mail : daniel.remy13@orange.fr

Résumé: Certains témoignages provenant du folklore italien indiqueraient une possible connaissance traditionnelle des propriétés psychotropes de certaines espèces de champignons. Cet article prend en considération deux histoires, des provinces de Rieti et d'Agrigente, et une donnée linguistique de Val di Fassa. Ils contiendraient des éléments qui remonteraient à des traditions préchrétiennes, comme l'association du champignon en général avec les flatulences, le tonnerre, l'éclair et le serpent, auxquels des éléments chrétiens ont été ajoutés en tant que thème de la tentation par le démon. Les propriétés psychoactives des champignons décrits sont représentées par l'acquisition d'un pouvoir supérieur, la capacité à comprendre le langage des animaux, mais les espèces ne sont pas identifiables.

Abstract : Normally, it is retained that the traditional cultures of the New World knew and used a greater number of psychoactive vegetals in respect to the European cultures, even if the psychotropic flora of Europe is equally abundant. The reason would seem to be the existence of shamanic practices in the American Continent, in which the experience of the altered states of consciousness, obtained in different ways, above all the consumption of psychoactive substances, is common (La Barre 1970; Furst 1976; Schultes & Hofmann 2000). As for Europe, there aren't sure data about the traditional use of such species. It seems that the witnesses on this regard have been lost or destroyed, mainly because of the christianization process, but it is probable that such uses were known also in Europe. This could be valid also for the psychoactive mushrooms (Camilla 1993; Gartz 1996).

Mots clés: ethnomycologie, flatulence, tonnerre, éclair, serpent, champignons psychoactifs, *Amanita muscaria*, *Psilocybe semilanceata*

Key words: ethnomycology, flatulence, thunder, lightning, snake, psychoactive mushrooms, *Amanita muscaria*, *Psilocybe semilanceata*.

Normalement, il est admis que les cultures traditionnelles du Nouveau Monde connaissaient et utilisaient un plus grand nombre de végétaux psychoactifs en comparaison des cultures européennes, même si la flore psychotrope d'Europe est aussi abondante. La raison semblerait être l'existence de pratiques chamaniques sur le Continent américain, dans lesquelles l'expérience des états modifiés de la conscience, obtenue par différents moyens, surtout la consommation de substances psychoactives, est commune. (La Barre 1970; Furst 1976; Schultes & Hofmann 2000). En ce qui concerne l'Europe, il n'y a pas de données certaines sur l'utilisation traditionnelle de telles espèces. Il semble que les témoignages sur ce sujet aient été perdus ou détruits, principalement à cause du processus de christianisation, mais il est probable que ces utilisations aient été connues aussi en Europe. Cela pourrait aussi être valable pour les champignons psychotropes (Camilla 1993; Gartz 1996).

Il est probable que la découverte des propriétés psychoactives de certaines espèces de champignons ait été fortuite, basée sur l'observation du comportement animal après leur consommation, ou comme conséquence d'intoxications humaines accidentelles. Leur utilisation aurait pu être sujette à des tabous très stricts et impénétrables, une utilisation qui a été cachée, réprimée et pour finir oubliée. Mais si un élément de la culture populaire est suffisamment important, quand il perd sa place dans la culture qui le maintient vivant, il ne disparaît pas complètement, mais les éléments et pratiques qui forment son expression passent sous une autre forme (Samonini 2001)

La manifestation d'une possible connaissance traditionnelle et l'usage de champignons psychoactifs pouvaient alors s'exprimer d'une façon plus ou moins directe, dans des légendes et des expressions populaires et le but du présent article est de présenter et commenter certains documents italiens qui pourraient être intéressants à ce propos.

L'histoire suivante, originellement collectée en 1895 dans la Haute Vallée du Tibre, dans la province de Rieti a été choisie et discutée par G. Samonini (2005) :

Une femme pieuse voyageait autour du monde, en convertissant les mauvaises femmes. Le diable la suivait et lui causait tous les problèmes possibles.

Un jour, en août, vers midi, elle se retrouva perdue au milieu d'une vaste campagne. Il faisait très chaud. Seule dans cette endroit brûlant, elle sentit sa foi devenir énorme et tourna son esprit vers Dieu.

Satan essaya de la dévoyer ; mais se voyant battu, il fait entendre un son ambigu comme le démon de Dante.

Cela ressemblait au tonnerre. La femme effrayée vit un champignon noir se dresser devant elle et sentit une

puanteur pénétrer ses narines jusqu'à sa gorge d'une façon intolérable.
Elle dut s'arrêter et s'enfuir.

Celui qui rencontre ce champignon et respire l'air fétide qu'il répand, obtient des pouvoirs sur les hommes et les choses et devient plus rusé que M. Berlik.

L'épisode a lieu à un moment bien défini, à savoir midi et en plein été. Dans l'Ancien Monde, surtout en Grèce, midi était considéré comme un moment où le temps s'arrête, pendant lequel l'ombre de l'homme est la plus courte et par conséquent où l'homme lui-même est en danger parce qu'il peut être la proie du soi-disant « démon méridien » (Caillois 1999).

Le champignon surgit après que satan ait émis une flatulence, assimilée au tonnerre, et le tonnerre est vraisemblablement précédé par l'éclair, même si ce n'est pas rapporté explicitement dans l'histoire. Dans différentes cultures et depuis l'Antiquité, les champignons ont été et sont encore associés aux flatulences, tonnerre et éclair.

En ce qui concerne la flatulence, les noms suivants identifient les espèces de champignons dans le genre *Lycoperdon*: *bullfist* ("pet de taureau"), *puckfist* ("pet de Puck", Puck étant le nom d'un elfe), *puff-ball* ("boule à pets"), *puff-fist* (*), *fistball* ("balle à pets"), et *pixiepuff* ("pet de Pixie", Pixie étant le nom d'un autre elfe) en anglais, *vesse de loup* en français, *vescia di lupo* ("pet de loup") en italien, *cuesco de lobo* ("pet de loup") et *pedo de lobo* ("pet de loup") en castillan, *bufa del diable* ("pet du diable"), *bufa del dimoni* ("pet du démon"), *pet de bou* ("pet de boeuf"), et *pet de llop* ("pet de loup") en catalan, *astaputz* ("pet d'âne") en basque, *wolfsveest* ("pet de loup") en néerlandais, *ulve-fuis* ("pet de loup") en danois, *pare-pûster* ("pet de crapaud"), *podde-fyst* ("pet de crapaud"), et *ûlefyst* ("pet de chouette") en frison, *bẓḍjuka* ("pet") en russe, *padd baherā* ("pet de noix de galle") en indien (Panjabi) (Wasson & Wasson 1957).

En ce qui concerne le tonnerre, Juvenal (I-II siècle après JC.), dans les *Satires*, déclare que les champignons surgissent du tonnerre, tandis qu'Athanaeus (II-III siècle après JC.) cite l'*Historia plantarum* de Théophraste (IV-III siècle avant JC.), disant que certains champignons souterrains, connus sous le nom de *oiton* en Thrace, surgissent après qu'un coup de tonnerre ait éclaté. Dans certaines régions de France, on dit que quand il tonne, c'est le bon moment pour récolter des truffes, tandis qu'en Nouvelle Zélande, en maori, le terme *whatitiri* désigne à la fois un champignon et le tonnerre. Dans le *Rig-Veda*, un des plus anciens textes de la tradition indienne (1.500-800 avant JC.), le dieu Soma, à la fois divinité, plante et boisson sacrée est dit "fils de Parjanya", le dieu du tonnerre. On se souvient que l'identification la plus probable du Soma est avec une espèce psychotrope *Amanita muscaria*. Toujours en Inde (Cachemire), le champignon est génériquement appelé *bēdur* et *bēnda* ("produit par le tonnerre"). En Perse, on croit que les champignons poussent après le tonnerre, et dans le poème *Meghadūta* (400 après JC.) de Kalidasa on dit qu'ils sont apportés par le tonnerre. En Chine, "champignon" correspond à *lei-ching* ("né du tonnerre") ou *lei chūn* ("champignon du tonnerre"). Dans une vallée près de Samarcande (Ouzbékistan), il y a une croyance selon laquelle, quand en hiver le dieu suprême secoue son vêtement, cela produit un coup de tonnerre, et les enfants disent qu'après cela on trouve des champignons. Pas très loin, dans le Zarafshan, on raconte une légende similaire, où, quand la déesse Mama secoue son pantalon, elle fait tomber sur la terre une nuée de poux. Ensuite, il tonne et les champignons surgissent. (Wasson & Wasson 1957; Samorini 1995).

Concernant l'éclair, on croit que les champignons surgissent à l'endroit où l'éclair rejoint la terre, après être tombé. Ensuite ce type de génération fut appliqué à *A. muscaria*. Les Grecs appelaient *keranion* ("éclair") la truffe et Plutarque (I-II siècle après JC.), dans le *Symposium*, déclare que dans l'éclair, il y a un fluide générateur qui se mêle à la chaleur, pénètre dans la terre, qu'il fait se coaguler sous la forme de la truffe. Egalement, les Latins croyaient que les truffes surgissaient là où l'éclair était tombé (Wasson & Wasson 1957; Samorini 1995, 2005). La référence possible à l'éclair rappelle certaines croyances étrusques. En fait dans les Appénins, partie centrale de l'Italie, pas très loin de l'endroit où le l'histoire a été collectée, les étrusques faisaient de la divination au moyen des éclairs. Les endroits où ils tombaient étaient considérés avec crainte et respect et les prêtres attachés devaient les exorciser, éloignant leurs effets négatifs (Wasson 1968; Samorini 2005).

Dans le récit, c'est le diable lui-même qui fait apparaître le champignon après la flatulence-tonnerre, de la même façon que, chez les Vasyugans de Sibérie, *A. muscaria* jaillit du crachat du dieu des enfers, c'est à dire le Diable. Egalement, la description du champignon, comme noir et à l'odeur désagréable convient bien à un environnement démoniaque.

Mais surtout on dit dans l'histoire que celui qui respire les exhalaisons de ce champignon (en d'autres termes, le mange) obtient un pouvoir supérieur et devient plus rusé que le diable lui-même, c'est à dire Berlik. Cela rappelle la scène de la Tentation d'Adam et Ève dans la *Génèse* de la Bible:

Et la femme dit au serpent: Nous pouvons manger les fruits des arbres du jardin. Mais pour le fruit de l'arbre qui est au milieu du jardin, Dieu a dit: Ne le mangez pas, et ne le touchez pas afin de ne pas mourir. Et le serpent dit à la femme: Vous ne mourrez pas du tout. Mais Dieu sait que le jour où vous le mangerez, vos yeux s'ouvriraient; si

bien que vous serez comme des dieux, ayant la connaissance du bien et du mal.

Devenir “comme des dieux, avoir la connaissance du bien et du mal” pourrait correspondre au “pouvoir sur les hommes et les choses” de l’histoire. Par conséquent, le diable tentant la femme pieuse pourrait correspondre au serpent de la Bible tentant Eve et le champignon au fruit de l’Arbre de la Connaissance du Bien et du Mal. Cela vaut la peine de noter la relation entre le champignon et le serpent, comme nous le spécifierons.

Le récit a une structure de base caractérisée par l’association du champignon au démon méridien, flatulence, tonnerre et éclair, à laquelle ont été ajoutés des éléments essentiellement tirés de la culture chrétienne, comme la femme pieuse, la tentation du diable, la référence possible à la Tentation de la Bible, et la couleur noire, démoniaque du champignon (Samorini 2005).

On pourrait émettre l’hypothèse que le noyau le plus ancien de l’histoire remonte à une connaissance traditionnelle possible des champignons psychotropes de la part des Etrusques. Comme éléments indiquant cette direction, nous nous rappelons l’interprétation proposée pour deux vestiges archéologiques étrusques, tel qu’un chandelier en bronze provenant d’une tombe à Vulci et le petit bronze provenant de Monte Guragazza, discutés respectivement par Samorini (2001) et G. Baldelli (2003a, 2003b).

La base du chandelier est formé d’un satyre nu, identifié comme tel par les oreilles pointues, qui écrase un serpent au moyen d’un bâton, et tient une pierre et un oeuf dans l’autre main. Dans la même main qui supporte le bâton, on pourrait reconnaître un champignon. Le satyre se défend probablement du serpent avec le bâton et une pierre, alors qu’il ramasse des champignons. Un champignon associé à un satyre, participant aux processions de Dionysos, le dieu de l’enivrement, est probablement une espèce psychotrope. En fait, l’hypothèse a été émise selon laquelle l’enivrement de Dionysos et de ses disciples n’était pas obtenu simplement avec du vin mais en l’ajoutant à des plantes et des champignons psychoactifs, principalement du lierre et *A. muscaria*. La relation champignon-oeuf se rencontre dans différentes cultures. En particulier pendant le développement initial d’espèces de la famille des *Amanitaceae*, ils sont très semblables à un oeuf.

Le petit bronze représente une jeune personne tenant une “patera”, c’est à dire une sorte d’assiette, pas nécessairement pour de la nourriture. La patera est un élément typique de la culture étrusque et correspondrait à une assiette pour des offrandes rituelles. Cet objet à des dimensions voyantes, est presque charnu, parfois la surface supérieure est parsemée de verrues et a un umbon, c’est à dire un relief central, la surface inférieure, quand elle est visible, a des stries radiales, et le bord externe est enroulé. La patera est en général associée à une jeune personne debout qui sourit, ou à une personne sur le point de mourir, disposée sur une tombe. Les caractéristiques mentionnées ci-dessus amènent à identifier la patera, au moins dans ce cas spécifique en tant que chapeau d’une *A. muscaria*. De plus, le terme latin *boletar* (de *boletus*, “boletus”, “mushroom”) est traduit par “assiette pour les champignons”, ou plus généralement comme “assiette”, “vase”. La patera pourrait représenter une nourriture sacrée, en relation avec un passage initiatique (mort symbolique) de la vie d’enfant à celle d’adulte, ou à la connaissance d’un autre monde après la mort, qui correspondrait aussi à l’idée de salvation. Dans les deux cas, on connaît l’association de champignons psychotropes avec le passage vers un autre monde et le voyage vers l’Empire des Morts. Ensuite, le sourire sur le visage de la jeune personne pourrait représenter le soit-disant “sourire archaïque”, c’est à dire le sourire extatique, reconnaissable parmi les effets de la consommation de substances psychotropes. Ce sourire indiquerait un état modifié de la conscience, une condition d’illumination typique du monde initiatique.

Nous pouvons encore considérer la production de vases étrusques imitant ceux importés de Grèce, dans laquelle les grappes de raisins, surtout présentes dans les scènes dionysiaques, ont souvent clairement une forme de champignon. Précisément, *A. muscaria* pouvait être représenté sur les vases grecs sous l’apparence de grappes de raisins, surtout quand elles sont isolées (Samorini & Camilla 1995). Il est possible que deux attributs symboliques probables de Dionysos aient coexisté dans cette iconographie, à savoir les raisins et les champignons, permettant, selon les cas, une interprétation alternative, or double. D’autre part, l’hypothèse a été formulée, selon laquelle Dionysos était le protecteur des potiers, en particulier de ceux produisant le *kantharos*, le vase typiquement associé à ce dieu. En fait, Pausania (II siècle après JC.), dans *Periegesis de Grèce*, rapporte que la Céramique, le quartier athénien des potiers tirait son nom du héros Ceramus, fils de Dionysos et Ariadne. Il est probable que beaucoup de potiers étaient initiés aux mystères dionysiens et auraient représentés certains détails dans leurs oeuvres, au moyen d’images à double interprétation, sacrée et profane (Samorini & Camilla 1995).

En fin de compte, concernant le champignon noir démoniaque du récit, il ressort qu’il s’agit d’une espèce psychoactive non identifiable, mais dont l’effet est en quelque sorte décrit.

I. Calvino, dans les *Fiabe italiane* (1996), rapporte une histoire de Cianciana (Agrigento):

Il était une fois, un jeune homme marié, qui, n'étant plus capable de vivre dans son environnement, émigra dans un autre endroit et entra au service d'un prêtre. Un jour, travaillant dans la campagne, il trouva un gros champignon et l'apporta à son maître. Et le prêtre lui dit: "Retourne au même endroit demain, creuse là où était le champignon et rapporte moi ce que tu auras trouvé .

Le paysan creusa et trouva deux vipères. Il les tua et les apporta à son maître. « Ce jour là, des anguilles avaient été apportées au prêtre, alors, il dit à la domestique : Donne à manger à cette jeune personne, prends deux des anguilles les plus minces et fais lui les frire. La domestique se trompa : elle fit frire les vipères et les servit au paysan. Le paysan les mangea et il les aima.[...].

Le paysan comprit qu'en mangeant les deux vipères il avait acquis la vertu de comprendre le langage des animaux.

Les vipères trouvées à la place du champignon représenteraient le champignon lui-même. L'association du champignon et du serpent est ancienne et on la trouve dans différentes cultures, typiquement dans les cultures asiatiques tandis que l'équivalent européen du serpent est le crapaud. Nicander (III-II siècle avant JC), dans *Alexipharmaca*, rapporte que les champignons absorbent le poison des serpents tandis que Pline l'Ancien (I siècle après JC.), dans *Historia naturalis*, dit qu'on ne peut ramasser les champignons sans risque qu'après que les serpent soient entrés en hibernation. De plus les Grecs croyaient que champignon, serpent et repère du serpent étaient parents. Nous nous rappelons les termes *suge-perretxiko* ("champignon-vipère») pour *Marasmius oreades* en basque, *bad'aci buby* et *bad'unke buby* ("champignons-vipère") in Slovaquie (Tatra), *čatr-i-mār* ("ombrelle de serpent") en persan, *abi-chattrā (ka)* ("ombrelle de serpent") en sanscrit, *sāp kē rotī* ("pain de serpent") en hindi, et *sapido* ("petit serpent") en sindhi (Wasson & Wasson 1957; Samorini 2001). Le paysan aima les serpents. Ce fait rappelle un passage de Pausania, dans *Periegesis de Grèce*, qui rapporte la légende de la fondation de la cité de Mycène de la part du héros Persée (Heinrich et al. 1999):

J'ai aussi entendu dire que, alors qu'il avait soif, [Persée] eut l'idée d'arracher du sol un champignon; de l'eau ayant jailli, il la but, et comme il avait éprouvé du plaisir, il donna à l'endroit le nom de Mycène.

Une autre référence pourrait être à nouveau dans la Tentation de la Bible:

Alors, la femme, voyant que le fruit de l'arbre était bon à manger et qu'il était très plaisant à voir et que l'arbre était désirable pour avoir l'intelligence, elle prit le fruit et le mangea, et en donna plus à son mari, afin qu'il le mange.

La référence au plaisir de Persée en buvant l'eau (c'est à dire en mangeant le champignon) et à l'aspect appétissant du Fruit de la Connaissance du Bien et du Mal pourrait indiquer que le champignon-serpent de l'histoire avait des propriétés psychoactives, correspondant à la capacité de comprendre le langage des animaux.

Cette histoire serait basée sur la relation champignon-serpent et la référence possible à la légende de Mycène et à la Tentation Biblique sembleraient des additions postérieures.

Également dans ce cas, l'espèce à laquelle appartient le champignon n'est pas identifiable.

Enfin, nous rappelons un nom dialectal attribué à un champignon populairement considéré comme vénéneux, à Val di Fassa (Beccaria 1995). C'est *ciapièi da malán*, c'est à dire "cheveux du diable".

Outre l'association avec le diable, ce champignon est caractérisé par le fait d'être très fin. Cela rappelle le nom populaire donné à l'espèce psychotrope *Psilocybe semilanceata* au Pays Basque, à savoir *sorgin zorrotz*. Cela peut se traduire par "sorcière pointue", au sens de "sorcière qui a une pointe", ou "sorcière pointue", en référence à la papille typique de l'espèce et le chapeau pointu des sorcières, ou cela pourrait correspondre aux "fils* de sorcière" (Samorini 1994, 2001). De plus, une autre espèce psychotrope, *Psilocybe mexicana*, est connue au Mexique en tant que *pitpa*, c'est à dire "semblable à un fil" (Guzmán 1997). En ce qui concerne Val di Fassa, le terme populaire pourrait être rapporté simplement à *P. semilanceata*.

Communément, il est retenu que toutes les espèces du genre *Psilocybe* sont indigènes du Nouveau Monde. Certains pensent que que leur présence dans l'Ancien Monde est largement antérieur au 20^{ème} siècle et qu'en réalité l'origine de *P. semilanceata* serait européenne, spécifiquement originaire des Alpes (Samorini 1988; Wilson 1999). L'hypothèse que cette espèce était déjà connue et utilisée dans les temps anciens dans la région alpine naquit de l'intérêt de A. Hofmann qui obtint l'indication d'un habitant des Alpes suisses, qui lui dit que juste dans les Alpes, il y avait un champignon avec des effets semblables aux espèces mexicaines de *Psilocybe* (Hofmann et al. 1963). Sur cette base, on émit l'hypothèse que les nomades des Alpes avaient utilisé *P. semilanceata* déjà dans le passé. R.E. Schultes et A. Hofmann (2000) déclarent que cet usage, en Europe Centrale pourrait remonter à environ 12 000 ans et que cette espèce était connue en tant que "champignon des rêves" (Golowin 2000; Schultes & Hofmann 2000).

Des dossiers discutés, certains indices émergent, concernant la possible connaissance traditionnelle des propriétés psychoactives de certaines espèces de champignons dans la région de l'Italie.

En ce qui concerne les deux histoires, on peut mettre en évidence des éléments renvoyant à des traditions préchrétiennes, éléments qui ont survécu ou qui ont été sujets à des réinterprétations. Il s'agit de l'association du champignon avec la flatulence, le tonnerre, l'éclair et le serpent, auxquels des éléments chrétiens comme le thème de la tentation par le démon ont été ajoutés. Les propriétés psychoactives des champignons sont représentées par l'acquisition d'un pouvoir supérieur et la capacité à comprendre le langage des animaux, mais les espèces ne sont identifiables

Si d'un côté il y a quelques données ethnomycologiques italiennes pour *A. muscaria*, d'un autre côté celles concernant les champignons psilocybiens (essentiellement les espèces des genres *Psilocybe* et *Panaeolus*) sont très rares et interprétables avec difficulté. La donnée provenant de Val di Fassa pourrait représenter un indice dans cette dernière direction.

Enfin, l'analyse systématique des histoires dans la tradition populaire, et une recherche de terrain également systématique pourrait mettre en lumière des références intéressantes sur les champignons psychotropes en Italie.

Bibliographie

- Baldelli G., 2003a, "Toponomastica etrusca. Parte II", *Savena Setta Sambro*, 24: 3-11
- Baldelli G., 2003b, "Toponomastica etrusca. Parte III", *Savena Setta Sambro*, 25: 60-66
- Beccaria G.L., 1995, *I nomi del mondo. Santi, demoni, folletti e le parole perdute*, Einaudi, Torino
- Caillois R., 1999, *I demoni meridiani*, Bollati Boringhieri, Torino
- Calvino I., 1996, *Fiabe italiane*, Mondadori, Milano
- Camilla G., 1993, "Funghi coprofilii e culti coprofagi", *Bollettino SISSC*, 4: 2-5
- Furst P.T., 1976, *Hallucinogens and culture*, Chandler & Sharp, San Francisco
- Gartz J., 1996, *Magic Mushrooms Around the World*, LIS Publications, Los Angeles
- Golowin S., 2000, *Psychedelische Volkskunde*, in: Bauer W. et al., 2000, *Der Fliegenpilz*, AT Verlag, Aarau
- Guzmán G., 1997, *Los nombres de los hongos y lo relacionado con ellos en América Latina*, Instituto de Ecología, A.C., Xalapa, Veracruz
- Heinrich C. et al., 1999, "Perseo, il raccoglitore di funghi", *Eleusis. Piante e Composti Psicoattivi*, 2 (n.s.): 25-56
- Hofmann A. et al., 1963, "Présence de la psilocybine dans une espèce européenne d'Agaric, la *Psilocybe semilanceata* Fr.", *Comptes Rendus*, 257: 10-12
- La Barre W., 1970, "Old and New World narcotics; a statistical question and an ethnological reply", *Economic Botany*, 24: 73-80
- Samorini G., 1988, "Sulla presenza di piante e funghi allucinogeni in Valcamonica", *Bollettino Camuno di Studi Preistorici*, 24: 132-136
- Samorini G., 1994, "Funghi psicotropi: aggiornamenti corologici, biochimici ed etnomicologici", *Bollettino SISSC*, 6: 7-12
- Samorini G., 1995, *Gli allucinogeni nel mito*, Nautilus, Torino
- Samorini G., 2001, *Funghi allucinogeni. Studi etnomicologici*, Telesterion, Dozza
- Samorini G., 2005, "Funghi psicoattivi italiani: aggiornamenti", *Eleusis. Piante e Composti Psicoattivi*, 9 (n.s.): 71-83
- Samorini G. & G. Camilla, 1995, "Rappresentazioni fungine nell'arte greca", *Annali del Museo Civico di Rovereto*, 10: 307-326
- Schultes R.E. & A. Hofmann, 2000, *Les Plantes des dieux*, Éditions du Léopard, Paris
- Wasson R.G., 1968, *Soma, Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Jovanovich, New York
- Wasson P. V. & R.G. Wasson, 1957, *Mushrooms, Russia and History*, Pantheon Books, New York
- Wilson P.L., 1999, *Ploughing the Clouds. The Search for Irish Soma*, City Lights Books, San Francisco

LES LICHENS EN TANT QUE POSSIBLES ESPÈCES PSYCHOACTIVES : BRÈVE NOTE ETHNOBOTANIQUE

Gianluca TORO, Via S. Fer N°3, 10064 Pinerolo (Italie) - e-mail : gianlucatoro@libero.it
Traduction française de **Daniel REMY**, 11400 St. PAPOUL- e-mail : daniel.remy13@orange.fr

Les lichens sont des organismes symbiotiques formés par l'association d'une cyanobactérie ou une algue (en particulier, une chlorophyte) et un champignon (généralement un ascomycète ou un basidiomycète). Ils tirent de cette association un avantage réciproque ; le champignon hétérotrophe vit grâce aux composés organiques produits par l'activité photosynthétique de la cyanobactérie ou de l'algue, tandis que ces dernières reçoivent du champignon la protection, des sels minéraux et de l'eau. En pratique l'un ne peut pas vivre sans l'autre.

Il y a plus ou moins 20 000 espèces de lichens répandues dans le monde entier depuis le niveau de la mer jusqu'aux hautes montagnes, poussant sur les sols, les rochers et les arbres. Les lichens produisent des métabolites secondaires connus en tant que substances lichéniques qui s'accumulent sous forme cristalline. Ces substances maintiennent la symbiose au moyen de la minéralisation du substrat, protection superficielle, facilitation des mécanismes de transport, régulation métabolique, photoprotection et action antibiotique.

D'un point de vue ethnobotanique, les lichens étaient et sont encore utilisés comme nourriture (substitut à la farine de céréale, principalement en période de famine), comme médicaments (par exemple, pour leur action antimicrobienne, antivirale, antifongique, antimutagène et anti-tumorale), comme teintures pour les textiles, cosmétiques et parfums.

Si de telles utilisations sont bien établies et documentées, cela n'est pas vrai (pour autant que nous sachions) en ce qui concerne les utilisations psychotropes possibles des lichens. En conséquence nous allons présenter dans la partie qui suit, les données disponibles et quelques commentaires.

Une espèce de *Dictyonema* était utilisée jusque vers 1900 par les Indiens Waorani de l'Est de l'Équateur, où elle est connue en tant que *nenendape*. Elle était employée dans un rituel chamanique, quand un chaman malveillant envoyait une malédiction afin de causer la mort d'une autre personne. Le lichen était préparé en infusion avec des espèces de bryophytes appelées *kigiwai*. Cela causait des maux de tête sévères, de la confusion mentale, mais aussi la stérilité et dans ce but était donné aux enfants (Davis & Yost 1983). Il est possible que les bryophytes ajoutées aient pu contribuer à l'effet général.

Selon certaines informations des missionnaires Jésuites qui remontent à la fin du XVIIe et au début du XVIIIe, les Indiens Yurimagua du Pérou buvaient un breuvage toxique préparé à partir d'un champignon poussant sur les troncs couchés, actuellement identifié comme *Psilocybe yungensis* (contenant de la psilocybine et/ou de la psilocine). Le texte original rapporte qu'ils mélangeaient ce champignon avec une « peau » au goût très fort qu'on trouve sur les arbres pourris (Schultes 1994). J. Ott (1996) émet l'hypothèse que ce champignon pourrait aussi être une espèce de *Dictyonema*, tandis que J. Gartz (1993) pense à *Gymnopilus purpuratus* (qui contient de la psilocybine et de la baeocystine). De toute manière, la « peau » pouvait apporter une contribution à l'effet mentionné. Une autre hypothèse est que la « peau » elle-même pourrait être une espèce de lichen non encore identifiée.

Un lichen non identifié, connu localement en tant que *jivut hiawsik*, « fleur de la terre », est employé en Amérique par les Indiens Pima et Papago. Il a une profonde signification religieuse et est fumé, mélangé avec du tabac (*Nicotiana tabacum*), au cours des danses d'été. Il y a une croyance selon laquelle, à l'instar de la marijuana (*Cannabis indica*), il rend fous les jeunes hommes et que les hommes peuvent avoir n'importe quelle femme qu'il désirent (Curtin 1984).

Le tabac est souvent combiné avec différentes autres espèces ou préparations psychoactives (Rätsch 1996). Dans ce cas spécifique, il pourrait simplement renforcer l'effet du lichen, ou bien le lichen pourrait renforcer l'effet du tabac. Considérant l'induction d'une condition de folie, cette espèce de lichen pourrait être considérée comme théogène. Un théogène est une substance généralement employée dans des contextes chamaniques de

certaines cultures pour que les gens ne soient plus maîtres d'eux-mêmes et deviennent comme fous furieux. Cet effet pourrait être dû à un principe actif particulier, ou pourrait être une simulation (Toro & Thomas 2007).

Au Canada le mouton sauvage à grosses cornes se nourrit d'un lichen non identifié, en le raclant sur les rochers avec les dents jusqu'aux gencives. Il semble que ces animaux tirent du plaisir de l'effet narcotique, également découvert par les Indiens locaux (Siegel 1989). C'est un des nombreux exemples d'espèces psychoactives naturelles employées de façon plus ou moins intentionnelle par les animaux. Ce comportement n'est pas typique des humains, mais s'étend au règne animal en général, en suivant une attitude innée et biologiquement normale (Samorini 2000).

Parmelia karatschadalis, *Parmelia perforata* et *Parmelia perlata* sont employés en Inde. Ils ont de nombreuses propriétés médicinales et sont également sédatifs et soporifiques. On les utilise dans les encens pour soulager les maux de tête (Nadkarmi 1976). Dans ce cas aussi, il faut prendre en compte l'effet psychotrope possible des autres ingrédients de l'encens.

Un autre lichen psychoactif non encore identifié a été mentionné pour l'Alaska (Rudgley 2000).

Pyrenocarpus est un lichen composant d'une poudre à priser en Amazonie, connue sous le nom de *baduhutsina*, « poudre à priser du cerf ». Elle a un effet sternutatoire, mais elle pourrait aussi avoir une utilisation chamannique (Prance 1972a, 1972b) peut-être en combinaison avec d'autres composants.

Parmelia paraguariensis est employé en tant que tabac en Mauritanie (Richardson 1988).

D'autres lichens avec des effets psychotropes possibles appartiennent au genre *Usnea*, composants des encens modernes (Rätsch 1998). Dans ce cas également, les ingrédients de l'encens pourraient jouer un rôle.

On utilise en Inde trois espèces de *Parmelia* dans une drogue connue en tant que *charila*. Elle est employée dans les systèmes de médecine Ayurvédique et Unani et aussi comme aphrodisiaque. Il y a une croyance selon laquelle la fumée soulage les maux de tête (Saklani & Upreti 1992). Comme pour les aphrodisiaques, il est très difficile d'établir un effet précis de ce type, car il s'agit souvent d'un effet psychologique.

En conclusion, les recherches sur l'emploi des lichens comme espèces psychotropes semblent peu abondantes. Compte tenu du nombre relativement élevé d'espèces et leur vaste diffusion, il est probable que des nouvelles espèces psychoactives soient découvertes, en considérant une approche ethnomycologique spécifique. En particulier, il sera intéressant d'identifier les éventuels principes actifs responsables des effets rapportés plus haut, seuls ou en combinaison avec d'autres, dans certaines préparations.

PRÉSENTATION DE QUELQUES TAXONS DE LA FONGE LIGNICOLE

Pauline DOMERGUE¹, Pierre IVALDI², Marcel ROBERT³ & Francis FOUCHIER⁴

¹) 14, rue Auguste Aiguier, F-83200 Toulon, <Paulineetgeorges@aol.com>

²) 16 Impasse Quo Vadis F-13012 Marseille

³) 65 rue Paul Codaccioni F-13007 Marseille

⁴) "la Granette", 91 Chemin de St Joseph à Ste Marthe F-13014 Marseille, <fouchier.francis@free.fr>

Résumé : Des récoltes de *Leucogyrophana romellii* Ginns, *Botryobasidium isabellinum* Rogers, *Dacrymyces microsporus* karst., *Panellus violaceofulvus* Sing. & *Arachnopeziza aurelia* Fuck. sont décrites et illustrées.

Title : Presentation of some lignicolous fungal taxa.

Summary : Descriptions and illustrations of *Leucogyrophana romellii* Ginns, *Botryobasidium isabellinum* Rogers, *Dacrymyces microsporus* karst., *Panellus violaceofulvus* Sing. & *Arachnopeziza aurelia* Fuck. gatherings.

INTRODUCTION

La fonge lignicole est très variée dans ses formes et manifestations. Nous avons choisi d'en présenter cinq taxons pas nécessairement rares mais qui sont souvent ignorés des mycologues amateurs et qui ont pu l'occasion de trôner sur les tables d'expositions printanières ou automnales. Chaque taxon est décrit par sa diagnose originale (parfois fort succincte) et par la description de notre récolte illustrée d'une photographie couleur.

DESCRIPTIONS

1) *Leucogyrophana romellii* Ginns

Description originale :

Leucogyrophana romellii Ginns (1978 :1968)

«*Basidiocarpi resupinati, effusi, molles, tenues. Hymenium merulioideum, colore variabili, flavido vel flavobrunneo. Contextus albidus vel pallidissime flavidus. Hyphae distincyae, fibulatae, 2,5-5(-9) µm diam, in fasciculis aggregatae. Basidia clavata, (17-)20-28 x 5-7(-8) µm, sterigmatibus 4. Sporae late ellipticae vel late ovoideae, 4.4-6 x 3.2-4.4 µm, parietibus, subflavidis, crassis, laevibus, dextrinoideis, cyanophilis, apiculo lato, obtuso.*

Holotypus : ut Merulius fugax, Sweden, det. E. FRIES (O).»

Synonymie :

Leucogyrophana mollusca sensu ROMELL (1911), BURT (1917), LUNDELL & NANNFELDT (1934), PARMASTO (1962), GILBERTSON (1974), ERIKSSON & RYVARDEN (1976 : 819).

Leucogyrophana pseudomollusca sensu BREITENBACH & KRÄNZLIN (1986 : n°241).

Iconographie :

BREITENBACH & KRÄNZLIN (1986 : n°241) sous *L. pseudomollusca*

FOUCHIER (p. 14)

PIROT (2007) [2009]

Description de notre récolte :

Macroscopie (photographie p. x)

Basidiome entièrement résupiné, grossièrement en forme de pointe de flèche, d'une épaisseur maximale de 2 mm pour une longueur de 3 cm et une largeur de 2,5 cm. Une marge blanche, ouateuse (près de l'hyménium) à membraneuse est présente, d'une largeur maximale de 3 mm ; ce contexte blanc est responsable de la faible adhérence du basidiome sur le substrat. La surface hyméniale est mérulioïde, plissée, de couleur jaune-blanchâtre, jaune-orangé teinté de rosâtre à presque ocracé. Sa consistance est assez molle à l'état imbu, elle devient cassante à l'état sec.

Microscopie

Directement sur le substrat, on trouve un contexte monomitique constitué d'hyphes hyalins à paroi fine, flexueux, bouclés, souvent branchés au niveau d'une boucle. Ces hyphes cylindriques (2 à 6 µm d'épaisseur) forment un entrelacement lâche ; ils peuvent être incrustés de cristaux épars.

Juste au dessus on trouve des hyphes agrégés (2 à 6 µm d'épaisseur), bouclés aux cloisons, à paroi fine mais contenant un pigment intracellulaire jaunâtre.

De ces hyphes partent de nombreuses basidioles et basides clavées. Les basides bouclées à la base sont de dimension : 20 à 30 µm de longueur pour une largeur à la base de 3-4 µm et à l'apex de 6-8 µm sont tétrasporiques (stérigmates jusqu'à 4 µm de longueur). Les spores lisses sont fortement cyanophiles, et pour la plupart dextrinoïdes. Les spores sont de formes ellipsoïdes larges à presque ovoïdes larges et à paroi épaisse (bien mise en évidence par la cyanophilie) ; de dimensions : 4-5,3-6,2 µm x 3,5-4,1-5,0 µm (moyenne (5,3 ± 0,7 µm x 4,1 ± 0,4 µm pour 37 spores mesurées). Les cystides et cystidioles sont absentes.

Habitat

1 exemplaire au sol, sur branche décortiqué de pin à crochet (*Pinus uncinata*) à 1760 m dans la forêt de Calvet auprès du lac de Balcère (Commune des Angles, Pyrénées Orientales), le 26 septembre 2008. FOUCHIER n° FF08081.

Leucogyrophana mollusca Pouzar , un sosie de *L. romellii* montre des spores plus grandes (6-7,5 x 4-4,8 µm).

2) *Botryobasidium isabellinum* D.P. Rogers,**Description originale :**

Botryobasidium isabellinum (:Fr.) D.P. Rogers, 1935.- Univ. Iowa Stud. nat. Hist. 17(1): 11.

Basionyme: □

Hypochnus isabellinus Fries, 1818 Observ. mycol. 2: 281.

«247. *HYPOCHNUS isabellinus, effusus tomentosus isabellinus, pseudo-papillis, irregularibus. Tab. VI ; f.3. In corice dejecto Fagi. Species memoratu dignissima ; Latissine effusa, tomentosa. Colore obscure et exacte isabellino, Oriuntur papillae sparsae et nodulis corticis, spaerulis etc.»*

Synonyme :

Botryohypochnus isabellinus (:Fr.) Eriksson (1958 : 2). 1958.

Iconographie :

BREITENBACH & KRÄNZLIN (1986 : n°69) sous *Botryohypochnus isabellinus*

FOUCHIER (p. 14)

LOSI in BERNICCHIA & GORJÓN (2010 : 791)

GORJON in BERNICCHIA & GORJON (2010: 792)

Description de notre récolte :

Macroscopie (photo p. x)

Basidiome entièrement résupiné, très mince, ouateux, floconeux à feutré, de couleur grise à gris jaunâtre, argillacé. Bordure non différenciée.

Microscopie

Système hyphal monomitique en réseau lâche, formé d'hyphes enchevêtrés, branchés. Hyphes réguliers (8-10 µm de largeur), à paroi brune, lisse, épaisse de 1-1,2 µm, cloisonnés mais sans boucles. Les branchements sont perpendiculaires pour donner des articles de plus en plus courts, ramifiés en croix et devenant peu à peu hyalins, et à paroi mince. Basides, courtes, trapues (12-25 x 8-12 µm, n = 10) à 4 stérigmates. Spores sphériques (6-10 µm, n = 20), à paroi jaunâtre, un peu épaissie, cyanophile, ni amyloïde, ni dextrinoïde, de nombreux aiguillons subcylindriques (3 µm de longueur maximale) avec un apicule conique très évident.

Cystides absentes.

Habitat

Sur un tronc abattu et décortiqué de *Quercus suber*, forêt de Janas (commune de Seyne-sur-mer, Var), le 9 janvier 2011. FOUCHIER FF11001.

Corticé très commun dont le genre est facile à déterminer (branchement hyphal perpendiculaire). *isabellinum* est le seul *Botryobasidium* européen non bouclé à spore sphérique et longuement épineuse.

3) *Dacrymyces microsporus* P. Karst.**Description originale :**

Dacrymyces microsporus P. Karsten, 1889.- Bidr. Kann. Finl. Nat. Folk, 48: 459.

«1250. *D. microsporus* Karst. n. sp.

Fruktkroppen i början diskformig, slät, blek och fotlös, derpå vågigt veckad, blekgul och ofta med mer eller mindre tydlig, brandgulaktig fot, torr stötande mer eller mindre i orangegult. Sporerne cylindriska eller aflånga, encelliga, 7—10 = 3 mmm.

Gamm. tallved, m. r. (Mustiala). 6.»

Iconographie :

RAYMOND-BOYER (2008)

FOUCHIER (p. 15)

Description de notre récolte :Macroscopie

Basidiomes onduleux-ellipsoïdes, cérébroïdes, jaune à jaune-orange brillant jusqu'à 6 mm de longueur et 5 mm de hauteur avec un pseudostipe clavé. Base du stipe entouré d'un réseau d'hyphes crèmes et mats (loupe). Basidiomes grégaires de consistance gélatineuse.

Microscopie

Pseudostipe couvert de poils à paroi plus ou moins épaisse, septés, cylindriques à subclavés dont la cellule terminale montre des parois très épaisses et un lumen étroit. Hyphes internes à paroi fine, sans incrustations, septés et sans boucles. Hyménium amphigène avec des basides fourchues (en forme de diapason) jusqu'à 45 µm de longueur et des probasides cylindriques à longuement clavées (26-35 x 3-4 µm) avec ou sans ébauche de fourche à leur apex. Base des basides ou basidioles septées avec une cloison non bouclée. Spores cylindriques (6,7-10 x 2,5-4 µm, n = 20) généralement un peu courbées, à paroi lisse et fine et apicule net. Les spores à maturité présentent au plus une cloison.

Habitat

De nombreux exemplaires sur branches décortiquées au sol de *Picea abies*, Col de Finiels (Grandes Nasses), 1540 m (Commune de Pont de Montvert, Lozère), le 25 septembre 2010. FOUCHIER FF10050.

D. microsporus d'après MCNABB (1973) montre une très grande variabilité morphologique mais se distingue facilement des autres espèces de *Dacrymyces* par l'absence de boucle et la petite taille des spores.

4) *Panellus violaceofulvus* (:fr.) Singer, 1936.- Beih. Bot. Centrabl., 56: 142**Description originale :**

Panellus violaceofulvus (:Fr.) Singer, 1936.- Beih. Bot. Centrabl., 56: 142.

Basionyme:

Agaricus violaceofulvus Batsch [as '*violaceofulvens*'], 1783.- *Elench. fung.* (Halle): 95.

«*Pileus lateraliter sessilis, absque stipite, lamellis a puncto assixionis versus marginem radiantibus.*

141) *A. violaceo-fulvens.*

Ic. Jen. XXXIX. Pileo membranaceo, violaceo-fulvo ; lamellis concoloribus.»

Synonymes :

Panus violaceofulvus Quélet (1873 : 227).
Pleurotus violaceofulvus f. *violaceofulvus* Pilát (1935 : 73).
Pleurotus violaceofulvus f. *delastrei* Pilát (1935 : 74)
Pleurotus violaceofulvus f. *typica* Pilát (1935 : 74)
Resupinatus violaceofulvus Murrill (1915 : 241)

Iconographie :

FOUCHIER (p. 15)
 ROUX (2006 : 285)
 WALDVOGEL in WALDVOGEL *et al.* (2001 : 371)
 LUDWIG (2000 : pl. 127, 60.1)
 BREITENBACH & KRÄNZLIN (1991 : n° 392)

Description de notre récolte :Macroscopie

Chapeau large de 0,5 à 3 cm, en forme de cône hémisphérique pour les jeunes exemplaires, convexe à conchoïde pour les exemplaires mûrs. Il existe une faible striation au niveau de la marge du chapeau. Au niveau de l'insertion au substrat, il existe un feutrage blanc qui tranche avec la couleur brun rougeâtre, brun violet du revêtement du chapeau. Aucun stipe sur les exemplaires récoltés. Les lames sont espacées, larges et rayonnent à partir du point d'insertion, de couleur blanche sur les jeunes exemplaires puis violet brunâtre sur les exemplaires mûrs. La chair concolore aux lames est pelliculaire.

Microscopie

Les basides sont étroitement clavées (19-24 x 4-5 µm) avec quatre stérigmates et bouclées à leur base. Les spores ellipsoïdes-cylindriques à cylindriques (7-9,5(10) x 2,6-4,0 µm, n = 20) sont à paroi fine, lisse, hyaline et amyloïde. Les pleurocystides sont absentes ; les cheilocystides sont assez polymorphes avec une prépondérance de fusiformes étroites, de sublagéniformes à excroissances apicales (20-35 x 3-5 µm). Le revêtement est formé d'hyphes bouclés, enchevêtrés avec des cellules terminales dressées et à paroi épaissie (2-5 µm de largeur).

Habitat

Une dizaine d'exemplaires sur bois mort de sapin blanc (*Abies alba*) dans le bois des Ruelles 1050 m, Louveton (commune de Saint André en Vivarais, Ardèche), le 22 septembre 2009. FOUCHIER FF09025.

P. violaceofulvus a un sosie sur feuillus : *Panellus ringens* (:Fr.) Romagnesi à cheilocystides absentes ou très rares et des spores plus petites.

5) *Arachnopeziza aurelia* Fuckel**Description originale :**

Arachnopeziza aurelia Fuckel, 1870.- Jb. nassau. Ver. Naturk. 23-24: 303.

Basionyme : □

Peziza aurelia Persoon, 1822.- *Mycologia europaea*, vol. 1: 270.

«*Cupulae in subiculo villosa aut submembranacea insidentes. Cupulis tomentosis.*

129. aurelia, sparsa sessilis subventricosa aureo-rubiginosa, subiculo tenui niveo.

Species pulchella innascitur foliis deciduis fagineis, vere in Vogesia ubi a D. Mougeot reperta. Color in fungillo recente aurorae. Cupulae majusculae, submembranaceae, subcrispatae, 2 lin. Latae.»

Iconographie

FOUCHIER (p. 15)
 BREITENBACH & KRÄNZLIN (1984 : n° 248)
 MEDARDI (2006 : 9)

Description de notre récolte :

Macroscopie

Les apothécies sont sessiles, cupuliformes à discoïdes (0,25-2 mm de diamètre). L'hyménium est lisse, jaunâtre. La surface extérieure poilue est jaune vif à jaune orangé à l'état imbu et jaunâtre à l'état sec. La marge est régulière avec des paquets de poils pyramidaux. Sur le substrat s'étend un subiculum formant un réseau mycélien dense, blanchâtre à jaunâtre.

Microscopie

Les asques sont cylindriques, octosporés, inoperculés, issus de cellules à crochet à la base (90-100 x 10-11 µm, n = 10) ; les spores sont bisériées. L'appareil apical de l'asque se colore en bleu avec le lugol. Les spores (17-23 x 2,5-4,5 µm, n = 20) sont cylindro-ellipsoïdes à paroi lisse et avec 3 septa à maturité, hyalines à très légèrement jaunâtre (montage dans l'eau) et très souvent avec un appendice hyalin à chaque pôle (montage dans l'eau). Les paraphyses filiformes qui dépassent légèrement les asques sont cylindriques septées (105-110 x 3-4 µm, n = 10) et à vésicules internes. L'excipulum ectal est composé d'une à plusieurs couches de cellules hyalines à paroi plus ou moins épaisse formant une textura prismatica au niveau de la marge et tendant vers une textura angularis vers la base de l'apothécie. Les poils septés sur la surface externe (200-400 x 3-6 µm, n = 10) sont hyalins à jaunâtres très clairs, lisses à paroi mince, souvent fasciculés et garnis de cristaux brun roux. Le subiculum est constitué d'hyphes (3-5 µm de largeur) branchés à paroi mince, hyalins à jaunâtres très clairs garnis de quelques cristaux brun roux.

Habitat

Une vingtaine d'exemplaires sur écorce au sol d'eucalyptus (*Eucalyptus globulus*), arboretum de Pierrefeu, Var, le 14 mars 2010. FOUCHIER FF10007.

A. aurelia ressemble fortement à *Arachnopeziza aurata* Fuck. mais s'en distingue par des spores aciculaires (7 septa à maturité) de taille : 60-75 x 1,5-3 µm. Nous trouvons chaque année *A. aurelia* sur écorce d'eucalyptus de février à fin mars à Pierrefeu et sur l'île de Porquerolles (Var) notamment.

BIBLIOGRAPHIE

- BATSCH, A.J.G.**, 1783.- *Elenchus Fungorum Latine et Germanice, Accedunt Icones LVII Fungorum Nonnullorum Agri Jenensis Secundum Naturam ab Auctore Deptic., Aeri Incisae et Viris Coloribus Fucatae*. Ed. J.J. Gebauer, Halae, 184 p. + pl. 1-12.
- BERNICCHIA A. & GORJON S. P.**, 2010.- *Corticaceae* s.l. Fungi Europaei 12. Ed. Candusso, Alassio (Italie), 1008 p.
- BREITENBACH J. & KRÄNZLIN F.**, 1984.- *Champignons de Suisse. Tome 1. Les Ascomycètes*. Ed. Mykologia, Lucerne, Suisse : 310 p.
- BREITENBACH J. & KRÄNZLIN F.**, 1986.- *Champignons de Suisse. Tome 2. Champignons sans lames*. Ed. Mykologia, Lucerne, Suisse : 412 p.
- BREITENBACH J. & KRÄNZLIN F.**, 1991.- *Champignons de Suisse. Tome 3. Bolets et Champignons à lames 1^{ère} partie*. Ed. Mykologia, Lucerne, Suisse : 364 p.
- BURT E. A.**, 1917.- *Merulius* in North America. *Ann. Mo. Bot. Gard.*, 4 : 305-362.
- ERIKSSON J.**, 1958.- *Studies in Corticiaceae (Botryohypochnus Donk, Botryobasidium Donk, and Gloeocystidiellum Donk)*. *Svensk bot. Tidskr.*, 52(1): 1-17
- ERIKSSON J. & RYVARDEN L.**, 1976.- *The Corticiaceae of North Europe. Vol. 4*. Ed. Fungiflora, Oslo(Norvège) : 549-886.
- FRIES E. M.**, 1818.- *Observationes Mycologicae praecipue ad illustrandam floram suecicam. Pars secunda*, G. Bonnier, Hafniae, X & 378 p., 4 pl. (Réimpression 1994, *Confederatio Europaea Mycologiae Mediterraneensis* A.E., Saronno).
- FUCKEL L.**, 1870.- *Symbolae mycologicae*, Beiträge zur Kenntnis der rheinischen Pilze. *Jb. Nassau. Ver. Naturk.*, 23-24 : 1-459.
- GILBERTSON R.L.**, 1974.- *Fungi that decay ponderosa pine*. Ed. Univ. Arizona Press, Tucson, AZ (USA), 197 p.
- GINNS J.**, 1978.- *Leucogyrophana* (Apophyllophorales) : identification of species. *Can. J. Bot.*, 56 : 1953-1973.
- KARSTEN, P.A.**, 1889.- *Kritisk öfversigt af Finlands basidsvampar (Basidiomycetes; Gastero- & Hymenomycetes)*. *Bidr. Kann. Finl. Nat. Folk*, 48: 1-470.
- LUNDELL S. & NANNFELDT J.A.**, 1934.- *Fungi exsiccati suecici*. No 86. Ed. Almquist & Wiksells, Uppsala (Suède).
- LUDWIG E.**, 2000.- *Pilzkompodium Vol 1. Abbildungen. Die kleineren Gattungen der Makromyzeten mit lamelligem Hymenophor aus den Ordnungen Agaricales, Boletales und Polyporales*. Ed. IHW, Eching, Allemagne, 192 p., 188 pl.

- MCNABB R.F.R.**, 1973.- Taxonomic studies in the *Dacrymycetaceae*. VIII. *Dacrymyces* Nees ex Fries. New Zel. J. Bot., 11 : 461-524.
- MEDARDI G.**, 2006.- Atlante fotografico degli ascomiceti d'Italia. Ed. AMB, Trento, Italie, CCXXI & 454 p.
- MURRILL, W.A.**, 1915.- North American Flora, New York, vol. 9(4) : 237-269.
- PARMASTO E.**, 1962.- A survey of the genus *Merulius* in Estonian S.S.R. Scripta Bot., 2 : 211-214.
- PERSOON C.H.**, 1822.- *Mycologia Europaea*. Vol. 1, Erlanga, 358 p.
- PILAT A.**, 1935.- Atlas des Champignons de l'Europe, II: Pleurotus Fries, Praha, 193 p.
- PIROT P.**, 2007 [2009] *Leucogyrophana romellii* Ginns. Bull. Soc. Myc. Fr., 123(2) :160.
- QUELET L.**, 1873.- Les Champignons du Jura et des Vosges (1^{re} et 2^e Parties + 1^{er} et 2^e Suppléments), Paris et Montbéliard, 424p., 24+5pl.
- RAYMOND-BOYER**, 2008.- *Dacrymyces microsoprus*, trémelle à petites spores.
<http://www.flickr.com/photos/7642542@N03/2437350627>.
- ROGERS D.P.**, 1935.- Notes on the lower basidiomycetes. Univ. Iowa Stud. nat. Hist., 17(1) : 1-43.
- ROMELL L.**, 1911.- Hymenomycetes of Lappland. Ark. Bot., 11(3) : 1-35.
- ROUX P.**, 2006.- Mille et un champignons. Ed. Roux, Sainte-Sigolène, France, 1223 p.
- SINGER R.**, 1936.- Studien zur Systematik der Basidiomyceten. 1. Beih. Bot. Centrabl., 56 : 137-156.
- WALDVOGEL F., NEUKOM H.-P. & WINKLER R.**, 2001.- Pilze, Champignons, Fungi. Ed. AT, Aarau, Suisse, 432 p.



Leucogyrophana romellii Ginns photo Fouchier FF08081.



Botryobasidium isabellinum Rogers photo Fouchier FF11001.



Dacrymyces microsporus Karst. photo Fouchier FF10050



Panellus violaceofulvus Sing. photo Fouchier FF09025.



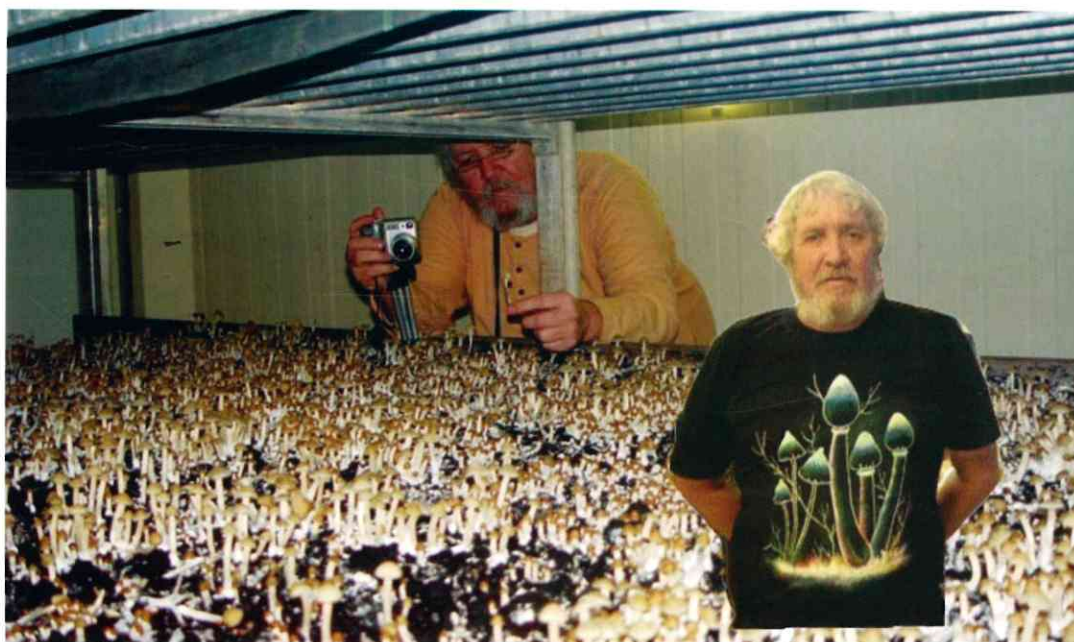
Arachnopeziza aurelia Fuck. photo Fouchier FF10007.

La Chronique de Tjakko Stijve

Sentier de Clies 12, 1806 Saint-Légier, Suisse ; e-mail : tjakko.stijve@bluewin.ch

1. Une Bibliographie en Anglais des Champignons Hallucinogènes sur CD

John W. Allen et Jochen Gartz, Ph.D. *Teonanácatl: A Bibliography of Entheogenic Fungi*. Copyright 2001 – 2009. Revised edition by John W. Allen, P.O. Box 45164, Seattle 98145, WA, USA. ISBN 1582 14399 – 4. e-mail mjshroomer1@yahoo.com. Prix \$39,99 + \$ 5,99 frais de port.



Les Aztèques anciens donnaient le nom de Teonanácatl (qui se traduit comme « Chair de Dieu ») aux champignons hallucinogènes, qu'ils utilisaient dans leurs cérémonies religieuses. Entheogenic = enthéogène est un mot grec signifiant « Générant le divin à l'intérieur ». Ce terme moderne désigne les substances psychoactives utilisées pour leurs effets religieux ou spirituels, comme par exemple, le LSD, la mescaline et la psilocybine. Cette dernière substance est le principe actif de beaucoup de champignons. La bibliographie présentée concerne donc les champignons, qui sont aussi connus (surtout aux Etats-Unis d'Amérique) comme « Magic Mushrooms ». On trouve sur le CD plus de 2900 références, 2306 annotations et 1512 photos en couleur et autres illustrations. Le total comprend l'équivalent de 1100 pages A4 (soit environ 275 mégabits). Rechercher et classer toute cette information a dû être un travail énorme. La bibliographie est dédiée à la mémoire de R. Gordon Wasson, Richard Evans Schultes et Albert Hofmann, qui ont redécouvert les champignons psychoactifs dans les années 1950. L'auteur bien connu qu'est Jonathan Ott donne dans une préface un bref aperçu historique du sujet, où il discute également le contenu du CD. Selon Ott, cette bibliographie serait un service inestimable rendu aux ethnomycologues du monde entier. Ceci est à peine exagéré, car on y trouve non seulement une grande partie des archives de Gordon Wasson, mais également les travaux de ses successeurs. Une annexe intitulée « Early Historical References » renvoie le lecteur aux publications espagnoles sur la conquête de Mexique, dans lesquelles des auteurs anciens comme Bernardino de Sahagún (1500 ? – 1590), Gaspar de Covarrubias (1579) et Juan de Cordera (1587) ont décrit l'utilisation rituelle des champignons enivrants (Los hongos que emborrachan). Il y a trois chapitres sur les champignons contenant de la psilocybine. Environ 120 espèces appartiennent au genre *Psilocybe*, ce qui a donné son nom au principe actif. Chaque année on découvre de nouvelles espèces, surtout sous les Tropiques. La présence de psilocybine/psilocine a également été rapportée dans quelques membres des genres *Conocybe*, *Copelandia*, *Galerina*, *Gymnopilus*, *Inocybe*, *Panaeolus* et *Pluteus*. En outre, ces substances se trouvent probablement aussi dans quelques espèces de

Leucoagaricus et de *Weraroa*. Les « Psilocybian Reference and Cross Reference Index » sont facile à utiliser. A l'aide de ces listes, j'ai trouvé sans peine quelques publications d'auteurs européens moins connus, comme l'étude de Ceruti Scurti *et al.* (1972) sur les dérivés indoliques dans *Panaeolus subbalteatus* et celle de Stijve & Bonnard sur la psilocybine et l'urée dans quelques Plutées. Beaucoup de références sont illustrées par une photo de la couverture de l'ouvrage indiqué ou, dans le cas des revues, le titre et le résumé de l'article sont reproduits. Il y a de très belles photos de tous les champignons contenant de la psilocybine. Il va de soi qu'il y a aussi des erreurs. Par exemple, une jolie photo d'*Inocybe calamistrata* est présentée avec la légende « Notez la coloration bleue qui se manifeste en touchant le champignon (Une telle réaction indiquerait la présence de la psilocybine/psilocine). Or, il n'y pas de changement de couleur, car le teint vert sombre est simplement dû à la présence d'un pigment stable. Cette fausse interprétation se trouve dans une publication depuis longtemps réfutée de Gartz (1986) qui, suite à des erreurs analytiques, rapporta la présence de psilocybine non seulement dans cet *Inocybe*, mais également dans quelques autres champignons appartenant aux genres *Gerronema*, *Hygrocybe* et *Psathyrella*. Le « Cross Reference System » indique aussi la distribution géographique. Par exemple, si on clique sur « Africa », on obtient une liste de références sur les champignons psycho-actifs trouvés dans cette partie du monde. Il est surprenant d'apprendre ainsi que Karl Kalchbrenner, mycologue bien connu, rapportait déjà en 1880 la présence du *Psilocybe* lancéolé (*Ps. semilanceata*) dans la région de Boschberg en Afrique du Sud. Les Pays-Bas reçoivent beaucoup d'attention, car la possession, la culture et le commerce de ces champignons y étaient entièrement légaux de 1995 jusqu'à 2008. L'auteur John W. Allen a visité trois « Mushroom Farms » situées dans différentes parties de la Hollande. Il interviewait les propriétaires et décrivait les méthodes de culture dans une série d'articles richement illustrés, qui figurent tous en annexe. Parfois, la production totale de ces fermes dépassait les 20.000 kg par mois. Après avoir commencé simplement par la culture de quelques souches de *Ps. cubensis*, la production s'étendait bientôt aux espèces comme *Ps. mexicana*, *Ps. tampanensis*, *Copelandia cyanescens* et même *Panaeolus subbalteatus*. Il est inquiétant que ce dernier champignon soit offert au public, car il ne contient que peu de psilocybine. Par conséquent, on doit en ingérer des quantités substantielles pour obtenir les effets désirés, qui sont alors souvent accompagnés par des désordres gastro-intestinaux. Récemment le Gouvernement des Pays-Bas a fait passer une loi qui rend illégale la possession, la vente et la distribution d'environ 180 espèces de champignons psycho-actifs. Ironiquement, cette législation se base sur une liste publiée en 1998 par Gaston Guzmán et John W. Allen (!). Les « Mushroom Farms » sont maintenant fermées, mais une échappatoire permet encore de vendre des « Magic Truffles », qui sont des sclérotés de *Ps. mexicana* et *Ps. tampanensis*. On vend encore des « mushroom growing kits » pour la culture des champignons psycho-actifs chez soi.

Il y a 356 références et 189 annotations consacrées à l'amanite tue-mouches (*Amanita muscaria*). La théorie de Gordon Wasson selon laquelle ce champignon bien connu serait le SOMA sacramental mentionné dans les anciens textes religieux hindous a été le point de départ de toute une littérature sur le rôle de cette amanite dans les grandes religions. Dans ce contexte, les ethnomycologues Giorgio Samorini et Joseph Fericgla sont encore assez prudents, contrairement à John Allegro, dont le livre *The Sacred Mushroom and the Cross* est à considérer comme une blague énorme.

Il y a beaucoup d'information sur la chimie d'*Amanita muscaria*. Dans les années 1950 il y avait une compétition rude entre les Laboratoires des Universités d'Utrecht (Pays-Bas) et de Zürich sur qui parviendrait le premier à isoler les substances psycho-actives de ce champignon. Le vainqueur fut le chercheur suisse Conrad Hans Eugster, qui identifia les principes actifs comme étant l'acide iboténique et le muscimol. Par conséquent, ce chimiste éminent est commémoré dans une liste de publications, tandis que Fritz Kögl, considéré jadis comme l'expert par excellence sur la chimie des champignons, est maintenant tombé dans l'oubli, tout comme ses collaborateurs néerlandais.

Il convient de féliciter les auteurs pour cette bibliographie, qui est tellement riche qu'elle rend beaucoup de livres, de fascicules et d'articles pratiquement obsolètes. Même si on ne s'intéresse guère aux « Magic Mushrooms », mais plutôt au genre *Psilocybe*, l'achat de ce CD est vivement recommandé. Le prix est actuellement bas, grâce au cours très favorable du dollar américain.

2. COMPTE-RENDU D'UN LIVRE EN AMÉRICAIN SUR LES CHAMPIGNONS CONTENANT DE LA PSILOCYBINE

Ethnomycological Journals: Sacred Mushroom Studies. Vol. VIII, winter 2009 – 2010. Editor John W. Allen, Associate editor Prakitsin Sihanoth. Published by Exotic Forays, Seattle, Washington 98145 – 0164. ISBN 978 – 1 – 61623 – 898 – 8. 90 pages, 51 colored illustrations. www.ethnomycologicaljournals.com

Ceux parmi nos lecteurs qui ont suivi les développements dans le domaine des champignons hallucinogènes connaîtront sûrement la personnalité pittoresque de John W. Allen (JWA). Sous l'épithète « Mushroom John » il gère un site Internet, où les aspects récréatifs de son hobby prédominent. Bien plus sérieux sont ses *Ethnomycological Journals : Sacred Mushroom Studies*. En effet, votre rapporteur se rappelle un numéro paru dans les années 1990, qui traitait l'utilisation de *Psilocybe cubensis* chez les touristes en séjour sur les îles de Koh Samui et Koh Phangan (Thaïlande). A cette époque j'avais un permis pour travailler avec de la psilocybine et JWA m'envoya plusieurs champignons trouvés dans ces îles pour une analyse chimique. Par conséquent, la publication finale sur l'abus de ces champignons rapporta aussi bien l'identité des espèces que leurs teneurs en psilocybine et ses dérivés. C'était pour ainsi dire une étude ethnomycologique moderne.

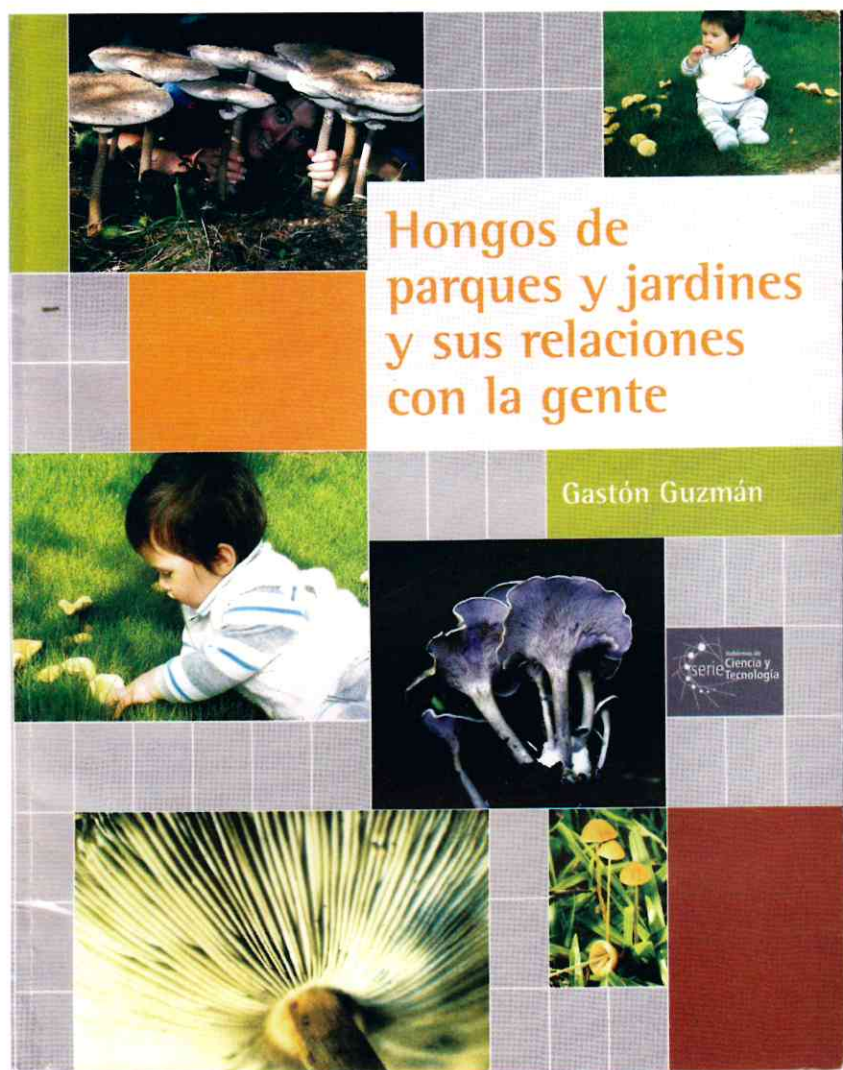
Le numéro VIII qu'on discutera ici, est un mélange curieux de rapports scientifiques et d'autobiographie, qui est égayée par des illustrations hautes en couleurs. La partie scientifique est constituée de deux articles qui sont plus ou moins au niveau des publications qu'on trouve dans les journaux mycologiques. Le premier article par JWA, Jochen Gartz, Prakitsin Sihanoth et Fulvio Castillo Suarez traite l'habitat, la distribution géographique et l'analyse chimique de *Psilocybe villarrealiae*, une espèce mexicaine décrite récemment par Gaston Guzmán, le spécialiste du genre. Cette espèce subtropicale appartenant à la section des *Cordisporae* préfère des sols boueux mélangés de débris de bois sous des *Magnolia* et des *Alnus*. Sa teneur en psilocybine s'avérait assez basse, mais il convient de noter que les chercheurs analysaient de vieilles collections. Le champignon est sans doute psychoactif et on peut le cultiver sur de la sciure de bois enrichie.

La 2^{ème} publication par les mêmes auteurs nous présente *Psilocybe ovideocystidiata*, une espèce américaine qui bleuit fortement et qui est un proche parent de *Ps. caerulipes*. On décrit une méthode de culture empirique, qui est illustrée par des belles photos en couleurs. Des « scanning electro micrographs » montrent les différentes étapes de la production des basidiospores. La plus grande partie de ce volume est prise par « Sex, Mushrooms and Rock and Roll », une narration autobiographique par JWA qui, à peine déguisé comme *Shroomius gloriosus*, exalte les propriétés aphrodisiaques des champignons à la psilocybine. Dans ce but il ne se fonde pas seulement sur son expérience personnelle, mais également sur des textes des chroniqueurs de la conquête du Mexique par les Espagnols, comme Francisco Flores et Bernardo de Sahagún. Ici, nous ne pouvons pas suivre JWA. Puisque les Espagnols voulaient éradiquer l'utilisation rituelle et païenne de ces champignons par les Aztèques, ils prétendaient que la consommation de ces « hongos » provoquait la luxure. C'est aussi simple que ça. En outre, la littérature scientifique de ces 50 dernières années ne rapporte rien sur d'éventuelles stimulations sexuelles par consommation de la psilocybine et psilocine. L'expérience faite aux Pays-Bas, où le commerce et l'utilisation des champignons à la psilocybine ont été légaux pendant presque 15 ans, ne confirme pas non plus les prétentions de JWA. Les consommateurs principaux étaient de jeunes touristes qui visitaient la ville d'Amsterdam. En novembre 2008 la production et la vente de ces champignons furent finalement interdites, mais pas parce que ces touristes étaient en train de forniquer en pleine rue, mais plutôt à cause des multiples accidents provoqués par des « bad trips ». On nota même un cas de suicide !

À part cela, l'autobiographie de JWA vaut bien la peine d'être lue. Dans cette histoire passionnante, le lecteur ne fait pas seulement connaissance avec la personnalité originale et intelligente qu'est John Allen, mais il y rencontre également des auteurs et des scientifiques bien connus comme Weston La Barre, Albert Hofmann, Gordon Wasson, Sasha Shulgin, Timothy Leary, Terence McKenna et bien d'autres qui se sont distingués dans le domaine des champignons psychoactifs.

3. Compte-rendu d'un livre peu connu de Guzman

Hongos de parques y jardines y sus relaciones con la gente par Gastón Guzmán. Edité en 2008 dans la série *Hablemos de Ciencia y Tecnología* par le Secretaria de Educación de Veracruz. CP 91190, Xalapa, Veracruz, Mexico. Format 21 x 27 cm, 242 pages, 366 photos en couleurs. ISBN 978 – 970 – 670 – 170 – 1



Guzmán (1932) nous est bien connu comme le grand spécialiste du genre *Psilocybe*. En 1983 parut sa monographie *The Genus Psilocybe* comme numéro 74 dans les *Beihefte zu Nova Hedwigia*. Une édition plus étendue et améliorée de ce travail paraîtra bientôt. En outre, Guzmán est l'auteur principal d'une longue liste de champignons hallucinogènes, parmi lesquels figurent 144 espèces du genre *Psilocybe*. Cette liste était une source d'inspiration pour le législateur néerlandais, qui y basait l'interdiction récente de la possession, culture et commerce des champignons psycho-actifs (mieux connus aux Pays-Bas sous le nom de Paddo's). Contrairement à l'Europe et aux États-Unis d'Amérique, il n'y a guère des livres mycologiques populaires au Mexique, bien qu'on y mange beaucoup de champignons. Il y a plus que 200 espèces comestibles, qui sont, sous environ 1000 noms populaires, consommés par les différents groupes ethniques de la population.

Dans son nouveau livre, édité avec une subvention de l'État de Veracruz, l'auteur voudrait familiariser ses lecteurs avec les champignons les plus communs qu'on puisse rencontrer dans des parcs et jardins de son pays. Dans ce but, il donne des descriptions et des photos d'environ 100 espèces :

45 comestibles, environ 30 de non comestibles et 25 champignons qui sont plus ou moins toxiques, parce qu'ils provoquent un syndrome gastro-intestinal.

Apparemment, il n'y pas de champignons mortels comme certaines amanites, petites lépiotes ou cortinaires dans les zones urbaines. Sur la couverture du livre et également à la page 17 on voit une photo d'un petit enfant assis dans un cercle de fée, constitué par un champignon non identifié. Bien sûr, l'enfant porte un exemplaire à la bouche, ce qui fait frémir les connaisseurs en Europe ou aux États-Unis, où les petits tombent encore trop souvent malades après avoir ingéré un *Inocybe* ou une autre espèce toxique poussant dans les pelouses. Le Professeur Roy Watling, mycologue bien connu, a même écrit un petit manuel pour les praticiens, intitulé *Children and toxic fungi* (Edinburgh, 1995). Guzmán nous assure pourtant que « en los jardines de México, por lo general, no hay hongos venenosos mortales ». Nous voulons bien le croire, mais manger un panéole ou un conocybe poussant dans l'herbe peut rendre un enfant très malade. À juger d'après maintes photos qui montrent des enfants et des adolescents avec des champignons, l'idéal de Guzmán serait de familiariser la jeunesse avec le monde des champignons.

Les premiers chapitres traitent de la biologie, où les lecteurs sont invités à faire des sporées comme étape importante dans l'identification. Un chapitre de deux pages est consacré aux empoisonnements fongiques. On y traite 5 syndromes, dont le plus fréquemment observé serait le syndrome gastro-intestinal, qui se traduit par des nausées et des diarrhées. Les amanites mortelles sont mentionnées sous le syndrome *Hépatica*, mais ces champignons ne se trouvent pas dans les parcs et jardins. En effet, l'amanite phalloïde n'a pas encore été signalé au Mexique, mais on y trouve *A. virosa* et *A. bisporigera* dans les forêts tropicales humides. L'auteur ne mentionne pas *Galerina marginata* ni une demi-douzaine des petites lépiotes, qu'on trouve bel et bien dans des régions urbaines et qui contiennent également des amatoxines en quantités dangereuses.

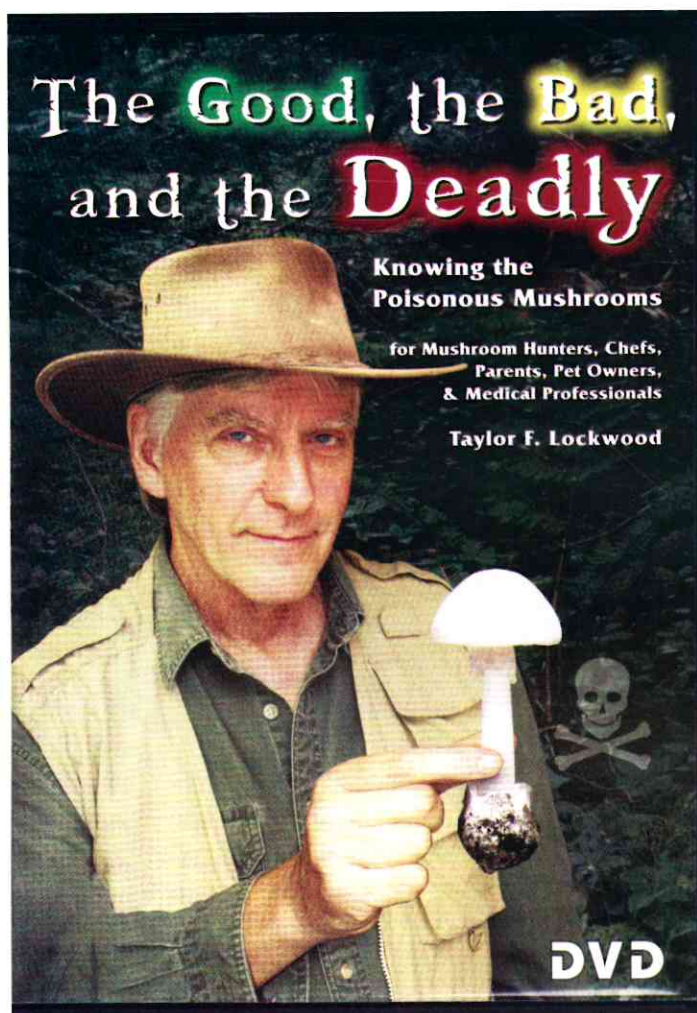
Parmi les champignons comestibles qu'on mange au Mexique, on trouve des espèces qui nous sont bien connues comme les agarics des prés, des *Macrolepiota*, les morilles, des vesses-de-loup géantes, des coprins chevelus et des pieds bleus. Il est surprenant d'apprendre que les Mexicains mangent également des *Daldinia concentrica*, des *D. escholzii*, les œufs de *Dictyophora indusiata* et une espèce bizarre comme *Hydropolyporus fimbriatum*. Il est pourtant grave que Guzmán recommande *Mycena pura* (une espèce bien toxique) comme champignon comestible. Il maintient également qu'on puisse manger sans distinction les Plutéés. Or, si on se rend compte que le genre en Europe ne compte pas moins de trois espèces hallucinogènes, on se méfie des assertions de l'auteur. Le chercheur de champignons est dûment averti du danger de *Chlorophyllum molybdites*, qui a l'air engageant. En réalité il s'agit d'une lépiote assez toxique, qui se caractérise par des spores vertes. Guzmán mentionne également *Agrocybe semiorbicularis* = *A. pediades* comme étant vénéneux. Chez nous ce petit champignon passe pour non comestible sans intérêt.

À part des défauts signalés plus haut, il est regrettable que l'auteur n'ait pas été assez critique dans le choix des illustrations. Beaucoup de photos montrent des déviations chromatiques et beaucoup ne sont simplement pas assez nettes. Pour l'amateur sérieux le livre est plutôt une curiosité qu'une source d'information digne de foi.

4. Comment distinguer les bons champignons des mauvais et surtout des espèces mortelles

Une présentation sur DVD par le fameux photographe Taylor Lockwood !

Ce DVD a été édité par Taylor F. Lockwood lui-même. On peut le visualiser sur un poste de TV ordinaire ou « wide-screen ». Durée environ 1 heure. A commander en s'adressant à l'auteur, soit par e-mail taylor@taylorlockwood.com ou en écrivant à 300 Pinecrest Drive, Mount Dora, FL 32757, USA. Le prix est de \$ US 29,95 + frais de port.



Au cours de ces dernières années nous avons présenté plusieurs fois des livres du photographe américain Taylor Lockwood. Récemment cet auteur a édité un DVD intitulé « The Good, the Bad and the Deadly – Knowing the poisonous mushrooms. For Mushroom Hunters, Chefs, Parents, Pet Owners & Medical Professionals », ce qu'on peut traduire par « Les bons, les mauvais et les mortels – Connaître les champignons vénéneux. Destiné aux chercheurs de champignons, aux chefs de cuisine, aux parents d'enfants, aux maîtres d'animaux de compagnie et aux professionnels de la santé ».

Sur ce DVD, destiné à un public américain, l'auteur présente de l'information richement illustrée pour distinguer les champignons comestibles des espèces mauvaises et mortelles. Lockwood parle un anglais très compréhensible, qui est même agréable à l'oreille.

Il commence par démolir les recommandations populaires (et erronées!) pour distinguer les champignons vénéneux des comestibles. Par exemple, les champignons mangés par les

animaux ne sont pas nécessairement comestibles pour l'homme. Pour illustrer cette affirmation il nous montre la photo d'une tortue qui mord dans une belle Russule toute rouge. On peut aussi oublier la légende selon laquelle une pièce d'argent, chauffée avec des champignons vénéneux devrait infailliblement noircir. En effet, il n'existe pas d'autre moyen que de déterminer chaque espèce et de ne manger que celles qui sont reconnues comestibles. Les immigrés qui, dans leur pays d'origine, cueillaient sans problème des champignons pour leur table, doivent tenir compte de la possibilité que, dans le nouveau pays, leurs espèces favorites peuvent avoir des sosies bien dangereux. En Suisse, ce problème nous est bien connu par l'intermédiaire des requérants d'asile et des travailleurs immigrés.

La classification des champignons toxiques et leurs syndromes que Lockwood propose ne diffère guère de celle adoptée par Flammer et Horak dans le livre *Giftpilze/Pilzgifte* (Schwabe, Bâle, 2003). Il va de soi que les intoxications phalloïdiennes, que Lockwood appelle « cyclopeptide poisoning » occupent la première place. En Amérique on ne trouve pas *Amanita phalloides* et *A. virosa*, mais d'autres amanites mortelles qui ne sont pas connues en Europe, comme *A. bisporigera*, *A. ochreata* et (exclusivement en Hawaï) *A. marmorata*. En outre, un nombre appréciable d'autres champignons appartenant aux genres *Lepiota*, *Galerina* et *Conocybe* contiennent également ces cyclopeptides dangereux. Dans ce contexte l'auteur nous met en garde contre tous les petits champignons bruns qu'il appelle les LBM (Little Brown Mushrooms) et que seul un mycologue chevronné peut identifier. Par exemple, il y a eu plusieurs cas où les adeptes de la psilocybine ont avalé des *Conocybe filaris* qu'ils avaient pris pour des *Psilocybe cyanescens*, espèce hallucinogène fort populaire. Lockwood est bien au courant des dernières nouvelles mycotoxicologiques, car il mentionne les empoisonnements récents par *Cortinarius orellanus* en Norvège et en Ecosse. Les douze cas français de rhabdomyolyse aiguë (une destruction des muscles striés) due à une consommation appréciable et successive du tricholome équestre ne sont pas passés inaperçus non plus aux États-Unis. En ce qui concerne les amanites néphrotoxiques, l'auteur nous présente *Amanita smithiana*, qui a été responsable de 13 cas d'intoxication survenus dans le Nord-Ouest du Pacifique. Il paraît que toutes les victimes l'avaient confondu avec le fameux Matsutaké (*Tricholoma magnivelare*), un champignon comestible très recherché qu'on paie parfois à prix d'or. En Europe nous avons *Amanita proxima*, qui provoque également une néphropathie aiguë. Cette amanite est souvent confondue avec l'amanite ovoïde (*A. ovoidea*), un bon comestible, qui pousse dans les mêmes milieux. Dans les quarante cas du syndrome proximien qu'on a signalés depuis 1995, l'insuffisance rénale des victimes a pu être guérie, mais il faut quand même considérer *A. proxima* comme une espèce potentiellement mortelle. Parmi les champignons d'Amérique qui provoquent des intoxications du type gastro-intestinal, *Chlorophyllum molybdites*, une belle lépiote aux spores vertes, vient en premier lieu. Dans les États du Sud on le voit assez souvent en grandes troupes sur les pelouses. Il faut également se méfier des *Gomphus floccosus*, des agarics jaunissant à l'odeur d'encre et des bolets ayant des pores rouges. Le pied bleu (*Lepista nuda*), bon comestible, est très populaire sous le nom de Blewit, mais certains amateurs américains le confondent avec des cortinaires violets. Lockwood nous montre comment éviter cette erreur. Dans tout ce que l'auteur nous communique, je n'ai trouvé que deux petites erreurs, qui trouvent d'ailleurs leur origine dans des publications européennes. Le clitocybe nébuleux ne contient pas de muscarine et le muscimol, principe toxique de l'amanite tue-mouche (*Amanita muscaria*), n'a pas été trouvé dans la peau des crapauds.

Puisque la documentation des espèces trouvées est très importante, surtout dans les cas d'intoxications, Lockwood donne quelques bons tuyaux pour photographier des champignons en utilisant des caméras simples, de type digital. Même si on n'a pas l'intention d'aller cueillir des champignons aux États-Unis, ce DVD avec ses belles photos constitue néanmoins une bonne introduction à la mycoflore d'outre-Atlantique.

La sexualité des mycologues

Contribution à une approche spécifique, quoique débridée, illustrée par l'exemple.

Didier Borgarino, La Tuilière, 84160 Cadenet ; e-mail : clo@latuiliere.com

Cette passionnante entreprise a vu le jour à la suite d'une observation soigneuse d'un lot de mycologues que nous appellerons donc A, et dont le comportement amoureux est des plus curieux. Il existe en effet des mycologues de tous les sexes. Et, si la plupart sont monocotylédones, il en est de bi, de tri, voire de tétrasporiques comme les basides. Certains sont même pentasexuels, ce qui est, reconnaissons-le, « hexa »géré.

Y a-t-il des mycologues ascosexuels ? Pas encore à ma connaissance, mais cela ne saurait tarder, parité oblige. Comment les mycologues se reproduisent-ils ? Mal. Il n'y a pas de nos jours de lignée de mycologues, comme il y a des lignées d'hommes politiques, d'acteurs de cinéma, voire de banquiers. C'est que la mycologie est moins gratifiante que le suffrage universel, moins glamour que le show-business, et moins rentable que le racket organisé.

Lorsqu'un mycologue rencontre une mycologue, il est déjà trop tard. Alors que les abeilles et les pistils se débrouillent toujours pour s'entraider efficacement, le mycologue souffre d'un incoercible problème de timing. Le gène de la mycologie étant récessif, il faudrait absolument un mycologue mâle et un mycologue femelle pour obtenir à coup presque sûr un mycologue moyen. Mais la mycologie se développant souvent après l'arrêt de la période technique de fertilité virtuelle, il s'avère que finalement, les mycologues se rencontrant sur le tard n'ont plus la capacité d'engendrer quoi que ce soit, mis à part quelques articles insignifiants qui détournent l'attention des vrais sujets.

Pour assurer, malgré tout, la survie de l'espèce animale, les mycologues sont obligés de se reproduire avant de savoir qu'ils le sont ou le deviendront. Ils copulent ainsi, durant leur première vie, avec n'importe quel partenaire venu, généralement non champicline. Il faut dire que dans la population ordinaire le gène AM (pour Absolutely Mycology) est rarissime (10 ppm à peine. Et en pourcentage, je ne vous dis même pas !). Bref, la probabilité pour que deux allèles AM se retrouvent face à face l'un de l'autre est microscopique et c'est bien ce qui gène. Et tic !

Nonobstant tous ces inconvénients, pourtant rédhibitoires, les mycologues continuent néanmoins désespérément de pratiquer l'acte sexuel à tout propos, comme si un instinct déjanté les y poussait, ou comme s'ils y éprouvaient un plaisir quelconque. S'apercevant enfin que les errements de leur prime jeunesse n'ont rien apporté en terme de prolongement, ils n'ont de cesse d'essayer vainement de rattraper le coup, si j'ose m'exprimer aussi vertement.

C'est ainsi que l'on peut voir dans les associations, les congrès, et autres lieux de rencontres, toutes sortes d'improbables assortiments, de recombinaisons sulfureuses, voire de non-sens techniques, éclore sous les yeux incrédules de la communauté bien pensante.

Je ne vais pas décrire ici les turpitudes entrevues ou supposées qui ont fait le succès de nos dernières manifestations. D'abord cela ne vous regarde pas, et ensuite je ne voudrais pas faire une concurrence injustifiée aux média nationaux dont le sujet constitue, de nos nuits, le fond de commerce habituel. S'agissant des footballeurs, en plus, cette saison.

Puisque nous voilà en train de parler sport, autant vous dire tout de suite que les problèmes de minorité ne se posent pas dans le monde de la mycologie. Tous les impétrants chez nous sont majeurs, et largement : deux ou trois fois au minimum, et jusqu'à cinq fois dans les cas les plus désespérés et priapiques. Il faut dire que les champignons ne nous facilitent pas les choses, tant ils se comportent comme d'incessants rappels à la bagatelle, avec toutes ces espèces phalliques, voire phalloïdes, vaginées, lubriques, trompeuses, impudiques. Et si l'on est romantique, c'est pire encore : « féline, demi-nue, panthère blonde et gracile »... Vous ne craquez pas, vous ?

Bizarrement, les activités libidineuses, bien qu'officielles, sont bannies des programmes compétents et des bulletins d'inscription que l'on reçoit à la maison. Il en est de même pour les libations et autres occupations spiritueuses qui sont toujours prévues, mais jamais mentionnées.

Cet oubli répété explique en large partie les difficultés que rencontrent parfois les organisateurs pour faire le plein de congressistes. Messieurs, mettez donc Zahia en première page, un verre de whisky à la main, et vous verrez la différence.

Mais il n'est question sur ces dépliants rébarbatifs que de sorties du matin, de travail en salle de détermination, de conférences, de repas... Pas bien excitant tout ça.

Alors que la nuit, les couloirs bruissent de bruits de couloirs... J vous dis pas !

Bref, malgré cette volonté farouche de perpétuer l'espèce quoi qu'il lui en coûte, le mycologue est en voie de raréfaction. Il est sur la liste rouge des mammifères à protéger. D'ailleurs la chasse au mycologue n'est plus autorisée qu'un dimanche sur deux.

Certains poussent le dévouement jusqu'à rater une conférence sur les cortinaires du mimosa à nos jours, pour se jeter dans une improbable étreinte qui ne produira rien de plus qu'une extase sans lendemain. Quelle abnégation ! Il faudrait ériger une statue à ces héros désintéressés. Une statue équestre, comme le tricholome, statue dont l'érection pourrait être prise en charge par toute la communauté dans un élan vertical de gratitude financière et sculpturale.

La tendance concupiscente de nos collègues ne date pas d'hier. L'histoire regorge de récits licencieux qui ont fait le régal de nos grands-mères.

Tout le monde se souvient du père Machin dit « le marin », qui avait une russule jolie dans chaque port, et du grand Bidule, qui mourut d'amour dans les bras d'une lépiote déguenillée.

Plus récemment, j'ai vu un mycologue fantasmer au microscope sur des cheilocystides qui évoquaient plus ou moins des formes féminines ; le rouge congo pâle en carnation délicate.

Un autre taquinait sans cesse des lépiotes pudiques et faisait même virer des amanites rougissantes.

Contrairement à Monsieur Cigale qui, pour attirer les femelles, produit cette stridulation gonflante dont raffolent les gens du nord, le mycologue entame son œuvre de séduction de différentes manières, particulièrement subtiles : dès qu'il aperçoit une libellule dont le plumage lui convient, il se met à faire le beau de diverses et ridicules façons. Parlant haut, plastronnant, tel un coq emphatique. Il emploie des arguments inédits, se montre anormalement intentionné, souriant de sourires dont son épouse légale ne l'aurait pas cru capable. Il utilise des mots qu'il ne connaît pas, se vante d'exploits illégitimes, et fait état de capacités indues.

La libellule, en son for intérieur, rigole.

Tout ceci me direz-vous se rencontre chez n'importe quel pecus, si vulgum soit-il.

Un notaire, un syndicaliste, un employé de banque, un rocker, un botaniste même, tout le monde, et tous les mâles en particulier « paonisent » à qui mieux mieux, lorsqu'il est question de charmer une demoiselle, y compris octogénaire.

Mais le mycologue emploie quelques arguments particuliers qu'il m'a paru judicieux de recenser ci-dessous, à l'usage des jeunes gens à cours d'imagination et des jeunes filles innocentes qui pourraient manquer de discernement.

Observons deux faisans : le mâle est bien plus joli et coloré que la femelle. C'est idiot. Tous les mâles faisans sont plus beaux que toutes les femelles bien faisanes, ça ne facilite donc aucunement le choix. La nature, parfois, ne réfléchit pas.

Observons deux escargots. Tous les mâles sont hermaphrodites et toutes les femelles aussi. C'est dommage.

Observons deux papillons : dans le règne ani-mâle, il a été décidé une fois pour plusieurs que c'était le garçon qui faisait la cour. Bon, c'est ainsi. Le papillon papillonne. D'où son nom. Autour de la femelle qui s'appelle la papillote. Il l'hypnotise de ses yeux surnuméraires et hop, il l'emballe. Et elle est chocolat.

Observons maintenant deux mammifères ordinaires, je veux dire pas mycologues : pour peu que la belle soit de sexe opposé, les manœuvres rotatoires commencent alors, toujours les mêmes : le mâle le plus bourru et mauvais coucheur, se fait disert et galant homme. Il couvre sa présupposée conquête de délicatesses infinies, s'enquiert de l'adéquation de la température avec les souhaits de la mignonne. Se faisant fort, dans le cas contraire, d'obtenir un réglage de la climatisation mieux approprié. Il pose cent questions et fait même mine d'écouter les réponses, s'intéresse à Schumann si la minette pianote, lui le footballistique exclusif, dont les exploits virtuoses dans les trilles passent largement au dessus du cervelet.

Bref, c'est la drague moyenne, stéréotypée, le fameux « Vous marinez chez vos harengs ? » qui a fait les beaux jours des comédies romantiques.

Observons maintenant deux mammifères de l'ordre des mycologues : le comportement élémentaire ci-dessus décrit est judicieusement adapté par le mâle à la personnalité et aux habitudes de la femelle. Les questions se spécialisent : De quelle société appartenez-vous ? Y a-t-il un genre d'espèces qui plus que davantage retienne votre attention ? Ah, comme c'est curieux, moi aussi, je suis littéralement passionné par les aristomycètes... Mais alors vous connaissez forcément Ernest Delouest, un ami. Nous avons publié ensemble un papier traitant de l'influence de la marée montante sur la largeur des cystides chez les russules héliophiles... Bref, rien que du très banal.

Parfois, plus subtilement, le papillon invite la belle, non pas aux puces le dimanche, mais aux bolets le jeudi. C'est prometteur, un galant qui offre des cèpes, et puis ça lui évite d'acheter des fleurs. En langage brélien, cela donne ceci :

« J'veus ai apporté des bolets, parce que les fleurs c'est périssable
Puis les bolets c'est tell'ment gai, bien qu' les fleurs soient plus présentables »...

Si donc vous voyez un galant qui dévoile ses meilleurs coins à une belle inconnue, ne doutez plus, il y a : -
Girolle sous mousse, réponse A

- Trompette sous feuilles, réponse B
- Anguille sous roche, réponse C.

C'est bien ça, réponse C : « Anguille sous roche ». Vous êtes perspicaces.

Mais là où le mycologue se distingue le mieux de la bête sauvage, en terme de parade nuptiale, c'est lorsqu'il se fait professeur, Pygmalion bienveillant et infiniment dévoué. Lorsqu'il offre à la belle ses trésors de patience pour lui expliquer pour la douzième fois la différence entre une plutée et un entolome.

- Tu vois, chez la plutée, le pied se sépare facilement du chapeau.

Et in petto :

- C'est quoi ce p... de b... de pied qui veut pas se séparer. Mais m... ! Oh p..., c'est un entolome !

Ah il faut le voir, lui l'irascible, habituellement exaspéré rapidement par les débutants un peu trop moustachus, déployer une gentillesse et une persévérance infinie, pour peu que la papillote ait de beaux yeux en amande.

Là où l'on s'amuse follement, c'est lorsque l'idée lui vient, au précepteur, de se faire moniteur en microscopie, pour une demoiselle qui n'a encore jamais mis l'une de ses amandes dans un oculaire. Quand on est juste à côté, cela donne ceci :

- Alors, là tu vas voir, là tu as des spores et tu verras aussi des basides et quelques cystides. Tiens, vas-y, regarde.
- Je vois rien, c'est tout noir !
- Attends, tu es trop près et pas bien en face. Il faut que je te rapproche les oculaires. Vas-y.
- Ah oui, ça y est, je vois, ça fait comme des billes.
- C'est ça, ce sont les spores !
- Il y en a deux !
- Comment deux ? Il y en a des centaines...
- Ah bon, j'en vois que deux !
- Fais voir ! Ah non ce que tu vois qui est bien rond, ce sont deux bulles d'air. Les spores c'est beaucoup plus petit, ça fait comme des graines, regarde !
- Ah d'accord, mais c'est minuscule... Et il y a des quilles aussi !
- Ouaihs super ! Génial ! C'est exactement ça. Ce sont les cystides. Et en forme de quille ou de bouchon de carafe. Super. Eh ben avec ça, tu peux confirmer que ton champignon, c'est bien un conocybe...
- Ouaihs, c'est génial ! T'es vraiment super comme mec...

Voilà. Bon. On se marre.

Parfois le pédagogue inspiré se fait magicien. Avec des réactifs chimiques, il épate la donzelle :

- Regarde, je mets une goutte sur le pied, et hop, ça devient violet!
- Wouahs, chouette, c'est dingue, comment tu fais ça ?
- Et là tu vois, je frotte ce cristal et toc, ça va devenir rose !
- Wouahs, trop fort. C'est un truc de ouf !

Il y a aussi le galant qui veut absolument filer plein de machins à la gazelle qui n'en demande pas tant.

Le profil type, c'est le mycologue bosseur qui a dans son ordinateur ou ses classeurs des fiches, des clés, des photos à en revendre. Et il veut absolument tout donner à la miss.

Elle, non, elle s'en fiche des fiches. Elle fait juste un peu de mycologie à l'automne parce qu'à la pharmacie, de temps en temps, un péquin passe avec une cagette, et qu'elle voudrait être un peu moins ignorante. Mais lui veut absolument la couvrir de fichiers, saturer son ordinateur, la noyer sous des livres.

- J'ai plus de place sur mon disque dur...

- Attends, je vais effacer tes photos de vacances et te charger la dernière clef des inocycles de Norvège. Tu verras, elle est super bien faite.

- Ouaihs, euh, merci !

- Et puis je vais te charger la dernière version de Mycostroumpf. C'est un logiciel qui te permet de calculer le coefficient cystobasidique à partir de n'importe quelle vue micro. Tu verras, c'est direct. C'est génial, non ?

- Ah ouaihs, euh, super !

La demoiselle récupérera un portable envahi de dossiers inutiles et encombrants, de logiciels tous plus déments les uns que les autres, et dont elle sait très bien qu'elle ne les ouvrira jamais.

Mais comme elle est gentille, elle fera semblant d'être contente.

Le soir, le mycologue mâle entraîne souvent la femelle plus jeune (les mycologues femelles plus jeunes ont deux avantages ; le premier qui est d'être plus jeune, le deuxième qui est d'être plus jeune, et le dernier qui est d'être moins expérimentée, et donc de laisser une large place à la supériorité technique du mâle dominant). Entraîne souvent donc la femelle plus jeune, disais-je, avant d'être assez grossièrement interrompu par moi-même, dans un tour d'exposition privé, rien que pour elle, au cours duquel il va tout lui re-expliquer de la classification des champignons, de A comme Amanites jusqu'à Z comme polypores. Je ne sais pas pourquoi, mais on finit toujours les tours d'exposition par les polypores.

La nymphette est épatée :

- Mais vous en savez des choses, c'est incroyable !

L'autre, l'air blasé :

- Ouaihs, en courant les prairies, j'ai appris deux ou trois p'tits trucs !

Ainsi donc le mycologue se trouve en position favorable. Il a passé sa journée à avancer ses pions, à multiplier les amabilités, à délaissier ses propres travaux. Certes ses camarades se moquent gentiment de lui et le regardent avec des sourires ironiques en coin.

Mais c'est qui, au final, qui aura les faveurs de la demoiselle ? Hein, c'est qui ?

Donc il va porter l'estocade. Il va « conclure », comme dit Michel Blanc dans les bronzés. Il se lance :

- Et ce soir, ça ne vous dirait pas de vous échapper du congrès et que nous allions dîner quelque part ? Je connais un restaurant avec une terrasse magnifique sur le lac. Les patrons sont des amis ... Je vous invite ...

- Ah ouaihs super, d'autant que mon fiancé arrive pour dîner. Il ne s'intéresse pas du tout à la mycologie et, justement, ça le faisait flipper de se retrouver à table avec toute cette escouade de gens qui ne discutent que de champignons...

Bon, j'ai à peu près fini mon tour d'horizon. J'en connais qui respirent. Les malheureux ont tout lu en diagonale et à toute vitesse, pour voir s'il y avait quelque part des noms, des dates, des précisions...

Mais non, camarades, rassurez-vous, je ne dirai rien. Je sais rester discret, malgré tout. Tout est dans l'annonce, le suspense, l'illusion. Je n'irai pas brûler mes cartouches (à supposer que j'en aie) ni risquer de semer la zizanie dans les foyers.

Je suis pour la paix des ménages.

Et puis, je n'ai aucune raison de dénoncer qui que ce soit, surtout gratuitement.

LA TOXIDERMIE DU SHIITAKÉ

Dr Lucien Giacomoni, 04320 Entrevaux –e-mail : lucien.giacomoni@wanadoo.fr

Avertissement : Ce texte est celui, restreint, à peine modifié dans sa présentation et sans les photos, de la conférence donnée aux 26^e (et ultimes) Journées Mycologiques d'Entrevaux.

La toxicodermie du shiitaké, c'est une affaire en or pour les gens comme nous qui cherchons avec jubilation à déterrer quelque nouvel épouvantail dans le placard de la mycophagie, chez les mangeurs de champignons, donc. Hélas, aujourd'hui, je ne vous présenterai pas de champignon mortel. On se contentera donc d'un champignon qui provoque, dans certaines circonstances, une maladie de peau extrêmement désagréable que nous avons eu l'honneur de décrire dans un récent bulletin de la Société Mycologique de France, un travail que nous avons dédié à la mémoire de notre ami Pierre Neville, récemment disparu (nous ne pouvons, hélas, reproduire les photographies en raison des copyrights).

Toxicodermie, certes, mais d'abord **shiitaké**, un champignon aussi célèbre que mal connu et que nous allons essayer de vous présenter dans tous ses états, y compris sous la forme de pseudo-médicaments que des commerçants avisés prétendent en extraire, en exploitant sur internet de nombreux sites à l'intention des éternels naïfs.

Alors c'est quoi, la toxicodermie ? C'est une intoxication qui se manifeste par des éruptions cutanées liées à un mécanisme immunologique, et survenant lors de traitements médicamenteux, le plus souvent chez des sujets poly-médicamentés, hépatiques, ou avec des facteurs héréditaires mal connus. Voici d'ailleurs la définition du dictionnaire médical Garnier et Delamare : « **Trouble cutané et/ou muqueux lié à l'ingestion ou l'injection d'un médicament.** » Médicament seulement ? **Non !** Il faudra bientôt que les dictionnaires se mettent à jour par la faute d'un champignon présumé comestible, puisqu'il est consommé dans le monde entier...

La toxicodermie, c'est une maladie de peau parfois dramatique qui peut imiter n'importe quelle autre affection cutanée : une **urticaire** avec papules oedémateuses prurigineuses, une **éruption eczématiforme** avec ses lésions papulo-microvésiculaires, une **éruption papulo-pustuleuse acnéiforme**, une **érythrodermie fébrile**, un **érythème polymorphe** avec cocardes, lésions bulleuses et atteinte des muqueuses, etc. Rassurez-vous, on ne va pas faire un cours de médecine. Dieu merci, je m'en suis échappé, même s'il me reste quelques séquelles...

Il faut d'abord que nous parlions de ce fameux shiitaké, et longuement, parce que c'est l'un des champignons les plus importants en médecine traditionnelle chinoise et japonaise. Il est commun en Extrême-Orient où il pousse sur les branches tombées de quelques arbres exotiques aux noms bizarres et c'est un excellent comestible, consommé et même cultivé depuis plus de 4000 ans en Chine, depuis 2000 ans peut-être au Japon, et certainement depuis des siècles en Corée et à Taïwan. On l'appelle là-bas, en patois local, « champignon parfumé » ou « trésor de bienfaits » ou encore « élixir de vie ». Les Japonais l'appellent simplement shiitaké, parce qu'il pousse sur un arbre mystérieux (pour nous) nommé shii, la désinence « také » signifiant champignon. Nous ne donnerons pas le nom chinois, car il change selon la province, et notre accent est déplorable.

Ce sont les Japonais qui l'ont introduit aux USA au début des années 50 et il a fait son apparition sur les marchés européens, en commençant bien entendu par la France, dans le courant des années 70. Vingt ans, c'est à peu près le temps habituel qu'il nous faut pour imiter servilement les Américains, qu'il s'agisse de lessive, de big mag ou de vociférations concertantes. Mais il est là, le shiitaké, et on

doit maintenant tenir compte de ce champignon très important du point de vue commercial (la deuxième production au monde après le champignon de Paris).

Ce champignon médicinal est essentiel dans l'arsenal thérapeutique des pays d'Extrême-Orient et surtout en Chine, où il est connu pour ses propriétés curatives légendaires depuis la dynastie Min et la publication d'un certain Wu-Rui dans le *Ri Yong Ben Cao*, un ouvrage fondamental que je vous conseille vivement de décortiquer si vous savez lire les idéogrammes. Chinois et Japonais préconisent le shiitaké dans les états de fatigue et de dénutrition, la prévention de la cirrhose du foie et de l'athérosclérose par l'abondance de choline et d'adénine, le traitement de l'hypercholestérolémie grâce à la présence d'acide butyrique actif sur le sérum, de l'hypertension grâce à la tyrosinase, du rachitisme en raison de sa richesse en ergostérol, précurseur de la vitamine D, de l'hypokaliémie par sa forte teneur en potassium, et en cancérologie grâce à la présence d'un polysaccharide, le lentinane qui stimule la production d'interleukine et de cellules tueuses (*natural killers*).

Il est facile à reconnaître, moins facile à identifier, mycologiquement parlant, si l'on ne suit pas jour après jour les changements de noms dans le dédale des deux mamelles de la mycologie, la Nomenclature et la Systématique. La liste des synonymes est impressionnante, et nous ne vous l'infligerons pas aujourd'hui (les maniaques pourront se reporter avec jubilation au BSMF).

Mais nous ne sommes pas au bout de nos peines : c'était un beau lentin, ce *Lentinus edodes*, mais en 1980 un Japonais fureteur nommé Aoshima s'aperçoit qu'il existe quelques menues différences de structure, notamment au niveau des hyphes, et le mycologue américain Pegler en profite pour créer un nouveau genre, le genre *Lentinula* en créant trois espèces de shiitaké, vraiment très proches les unes des autres, dont *Lentinula edodes*, le nôtre, qui est distribué depuis les régions tempérées jusqu'aux régions tropicales du nord de l'Asie. Simple, oui, mais vous n'avez pas pensé à l'ADN ribosomal, et aux différences phylogénétiques dans le clade, qui sont encore imprécises. Le nommé Hibbet, et quelques autres après lui, se sont mis au travail et nous ont sorti cinq lignées, dont la plupart des espèces sino-asiatiques appartiennent au groupe V. Comme on n'y connaît encore pas grand chose, il nous sera difficile d'apprécier le degré d'agressivité cutanée d'éventuelles sous-espèces ou variétés mises en cause. Demandez donc à votre marchand de shiitaké bio de vous préciser la traçabilité ribosomale de ses champignons. Vous verrez la tête qu'il fera.

Si vous êtes amateur, vous savez à coup sûr que le shiitaké est souvent vendu sec et doit être réhydraté avant usage. Car si vous le mettez sec dans la poêle, vous risquez quelques dyspepsies, voire même de méchantes gastralgies. C'est ce qui nous est arrivé, il y a déjà longtemps, lors de Journées Mycologiques qui étaient en partie consacrées au shiitaké, subitement venu à la mode, quand l'illustre René-Charles Azéma a voulu cuisiner du champignon sec à sa manière, et sans contestation possible. C'était bien avant qu'il ne se lance dans la consommation d'omelettes au *Cortinarius splendens* pour prouver que ce champignon inquiétant n'était pas toxique et enquiquiner ses contradicteurs. Dire que René-Charles était têtue, c'est un pléonasme. Le brouet répugnant que notre sadique ami nous a imposé était élastique, rabougri mais gorgé d'huile et dégageait une odeur bizarre que je peux identifier aujourd'hui, grâce aux récentes révélations de Nicola Sitta. Ce jour funeste, nous étions une dizaine de kamikazes décomposés devant l'assiette, machouillant cette infamie en forme de chamalloh. Certains que je ne nommerai pas, et que je vois aujourd'hui dans la salle, ont fini fortement incommodés.

Les Japonais ont longtemps eu le monopole d'importation des produits secs. Marufuji, c'est le plus connu, avec une présentation polyglotte, comme pour les Toyotas. Nous avons droit au très poétique « champignon parfumé », mention que vous trouverez rarement en France, sauf peut-être chez Hédiard ou Fauchon. Maintenant, nous n'avons plus besoin des Japonais, ni des Chinois, ni même des Coréens.

Le Français étant un mycophage réputé, nous cultivons nous-mêmes le champignon parfumé sur rondins de chêne, de châtaignier ou de bouleau et plusieurs entreprises exploitent le filon, et peuvent vous livrer du lentin frais, sec ou congelé, tant que vous en voudrez. En Val de Loire par exemple, en Bretagne, où les producteurs ne manquent pas de culot, ils l'appellent Lentin de St Pol : St Pol de Léon, sans doute, où fleurissent l'artichaut et le lisier des porcheries.

Il est vrai que la mention « Lentin du chêne » est une marque commerciale déposée et que vous n'avez pas le droit de l'utiliser même si vous cultivez le champignon sur rondins de chêne. On le cultive aussi à Chourgnac en Dordogne, avec le titre un tantinet prétentieux d'Euroshiitaké, et même dans les Cévennes dans un joli patelin qui s'appelle Saint Bonnet de Salendrinque où l'entreprise Champisud s'est spécialisée dans les champignons et les châtaignes. Elle est une des rares, peut-être la seule, à vendre le shiitaké en poudre, à l'intention, probablement, des fabricants de philtres magiques.

Laissons-là ces cultivateurs qui vivent dans les grottes et les galeries humides et revenons à l'histoire de ce shiitaké qui a de nobles références. On dit que Confucius en était gourmand, prétendant que le champignon était un vigoureux stimulant intellectuel, avec probablement quelques vigueurs plus intimes, sous la robe, ce qui ne gênait en rien la profondeur de sa philosophie et l'hermétisme de ses pensées, même si ce vilain réactionnaire n'était pas encore maoïste.

Nous avons déjà dit que le shiitaké est un champignon important, en réalité il est plus que ça, car sa composition chimique hors du commun explique pourquoi il a été utilisé et il l'est encore dans le traitement de très nombreuses maladies. D'ailleurs, vous n'échapperez pas complètement à la chimie, car il faut absolument présenter le spécialiste mondial de la question, l'extraordinaire Pr Takashi Mizuno, scandaleusement méconnu des mycologues, y compris des grandes vedettes de la spécialité : l'un d'eux, que je ne nommerai pas, croyait que c'était un amiral japonais de la guerre du Pacifique !

Selon Mizuno, le *professor emeritus*, le shiitaké contient de nombreux sucres, la plupart des acides aminés essentiels, et des métaux, du potassium, du phosphore, du calcium et du fer, de nombreuses substances comme le glutamate de sodium qui participent au goût du champignon, et bien d'autres substances aromatiques. Nous n'insisterons pas exagérément sur la chimie, sinon pour vous informer avec plaisir que le shiitaké est extrêmement pauvre en lipides, ce qui explique son succès quand il faut dégraisser les dames un peu trop enveloppées.

Tous les champignons sont des usines chimiques, nous a dit un jour notre vénéré maître Roger Heim. Le shiitaké ne fait pas exception à la règle. Il faut quand même que l'on vous révèle sa richesse en sucres, des sucres libres comme le tréhalose, le mannitol, le glucose, le mannose, l'arabinose, mais aussi des polysaccharides qui comprennent à la fois des **substances non digestibles** comme la chitine et la lignine, les constituants du bois, encore appelées fibres diététiques par les naturopathes et des **substances hydrosolubles** comme les polysaccharides anticancéreux dont le fameux béta-glucane ou lentinane. Ce produit majeur est donc soluble dans l'eau, c'est pourquoi les partisans de la médecine naturelle conseillent de consommer le champignon cru, mais je suppose qu'ils ne le font pas eux-mêmes, ou qu'ils ne le referont plus dès qu'ils auront gratté leurs pustules.

Dans la célèbre classification en trois sections de Mizuno qui fait aujourd'hui autorité (comestibilité, gustativité, propriétés thérapeutiques), le shiitaké est placé parmi la vingtaine de champignons importants, avec les huit espèces essentielles, très près du **manentaké** (Reishi ou Lingzhi en chinois), le champignon de l'immortalité, c'est-à-dire *Ganoderma lucidum*. La thérapeutique anticancéreuse et hypocholestérolémiante est surtout utilisée au Japon et en Chine. On peut dire que **les enfants de l'empire du soleil levant** ont beaucoup écrit et **les fils du ciel** beaucoup prescrit. Là bas, associé au Ginseng et au fameux *Yarshagumba*, le shiitaké aurait été utilisé pour stimuler des athlètes malingres

qui ont pulvérisé des records du monde. Chez nous il est plus souvent recherché pour stimuler les ardeurs des vieillards libidineux.

Mais se shooter à grands coups de kilos de champignons, c'est franchement indigeste et ça donne des gaz, ce qui est ennuyeux dans le métro et pendant les conférences de haut niveau (merci, merci, mais non, je vous en prie), alors les Japonais ont inventé la poudre de shiitaké et sa présentation en gélules. Et puis les Chinois et les Coréens (**ceux du Sud**, les autres travaillent sur les champignons atomiques) se sont mis de la partie. Et les Anglais, comme d'habitude, se sont insidieusement infiltrés avec la marque très connue Superfoods, qui était déjà réputée pour sa production de *Makusaku*, un pansement japonais à base de bambou qu'on appelle aussi outre-manche sap sheets ou encore detox pads.

Et puis survient alors le fantastique déferlement des marques françaises, championnes du monde du naturel, bio, presque bio ou présumé bio (**onze milliards de chiffre d'affaire sur internet**), médaillées d'or, d'argent et de bronze en naturopathie, médecines alternatives et autres gamineries, et qui vont nous inonder de produits plus ou moins douteux à base de shiitaké et vont même inventer quelques panacées prodigieuses extraites des meilleures souches de champignons, par les meilleurs chimistes, dosées et mélangées par les meilleurs droguistes, et sans doute consommées par les plus crédules (en Provence, on dit : *fadas*). Et c'est là, mesdames et messieurs que le bât blesse, et va nous blesser longtemps. Je ne voudrais pas dire du mal des Français, nous avons eu assez d'ennuis avec notre équipe de football, mais on ne sait pas qui sélectionne la souche de champignon, comment on la traite pour fabriquer cette poudre que l'on va introduire dans les gélules, avec quels ingrédients, si elle provient du champignon entier ou seulement du chapeau qui est cinq fois plus riche... Il nous étonnerait fort, vu le prix de ce noble champignon, que les fabricants gardent le chapeau et jettent le pied, le stipe en jargon mycologique. Voilà pourquoi, hélas, on ne peut pas affirmer que le champignon garde ses vertus, et les dosages incertains et les mentions confuses n'arrangent pas nos affaires... Mais le pire, c'est la **qualification même de bio** pour un champignon quand on connaît son mode de nutrition et son appétence, j'allais dire sa gourmandise, pour tous les polluants qui traînent, qu'ils soient liquides, solides ou gazeux. Et il y en a trop pour qu'on les rappelle aujourd'hui.

Il est gênant que la plupart des produits sur le marché soient entre les mains de marques tentaculaires qui produisent toutes sortes de gadgets appelés pudiquement « compléments alimentaires » et qui ne servent à rien, quand ils ne sont pas toxiques, comme tout le monde le sait. Un de ces géants de la mise en poudre que nous ne citerons pas associe le shiitaké à quelques échantillons de produits miraculeux parmi une centaine d'autres aux noms mystérieux. Ces friandises exotiques, nous ne les connaissons pas toutes, mais nous avons trouvé parmi elles du *Muira Puana*, on se demande pourquoi car le *Muira* n'est autre que le *bois bandé*, qui n'a jamais fait bander ni homme ni animal, comme aurait dit saint Augustin avant sa conversion. J'ai l'intention de vous mettre en garde contre les plus connues des mixtures à base de shiitaké, avant de m'en prendre au shiitaké lui-même, j'allais dire en chair et en os, frais ou sec. Pourquoi ? Eh bien pour deux raisons :

-d'abord, parce que je suis excédé, et vous l'êtes sûrement aussi, qu'on nous prenne en permanence pour des crétins décervelés — ce que nous ne sommes pas tous ici, Dieu merci. Mais, bon, je ne vois pas bien de loin... Cette révolte, c'est au nom de la **zététique**, une science nouvelle et fondamentale, qui verrouille de nombreuses disciplines, dont toutes les sciences, les pseudo-sciences et autres canulars ésotériques.

-ensuite et surtout, parce que s'il y a une substance toxique dans un champignon, on la retrouve toujours, en moindre quantité dans n'importe quel extrait et personne ne peut dire ce qu'il va arriver

lors de la répétition des prises et avec l'accumulation du produit. Il faut rappeler la notion de seuil, et plusieurs expériences douloureuses comme celle du *Tricholome équestre*.

Nous ne rendrons pas visite à ces dizaines sociétés que l'ont trouve sur internet et dont les noms sentent bon la nature et le printemps. Les producteurs de shiitaké, sous toutes ses formes, sont innombrables, avec des arguments qui frisent parfois l'escroquerie. Nous pourrions continuer des heures à citer les marchands de perlimpimpins. Arrêtons-nous là. Mais il nous faut plutôt constater que le shiitaké en poudre coûte cher quand il est mis en gélules. Nous avons eu la patience de faire quelques comparaisons édifiantes sur la variation des prix et le tableau que nous vous présentons ne tient pas compte du dosage des principes actifs, ni même du poids de la gélule. Nous sommes dans l'approximation biologique. Et voilà pourquoi quelques préparations à base de shiitaké qui figuraient jadis dans le très sérieux dictionnaire Vidal des médicaments (le fameux livre rouge des médecins) ont subrepticement disparu.

On trouve toutes les présentations imaginables, en gélules, en ampoules, en croquettes, comme un célèbre aliment pour chiens, et même en flacons unidoses, avec cette mention qui ne veut rien dire, à la limite de l'escroquerie : « au shiitaké » (combien de shiitaké ? un milligramme ? un centigramme, un gramme ? un kilo ? – c'est un peu comme le pâté de merle ou d'alouette : un merle, un cochon - ou une alouette et un cheval, ça dépend de la religion). Plus grave, totalement incompréhensible : « testé in vitro », comme la fécondation in vitro. J'espère qu'ils n'ont pas fait appel aux donneurs de sperme !

Nous pouvons conclure que tous les produits que nous avons montrés, où le shiitaké, champignon à la mode, joue un rôle majeur, sont considérés comme des **aliments** (terme associant aliment et médicament, inventé par un génial publicitaire) ou **compléments alimentaires** et surtout pas comme des **médicaments**, ce qui serait illégal et ne laisserait pas indifférent l'Ordre des pharmaciens.

Tout de même, il m'est venu un regret, presque un remords : et si ça marchait ? Il n'y avait qu'une façon de le savoir, l'auto-expérimentation, comme nous l'avions fait jadis pour d'innombrables champignons, avec des plus fous que nous comme feu Bastien, feu Azéma et même Olivier Daillant qui est toujours vivant puisqu'il est dans la salle. Mais entre nous, je crois qu'il est resté un peu bizarre. N'ayant pas de matériel frais, et pas très emballé par les shiitaké secs japonais, souvenir douloureux d'Azéma, j'ai choisi d'essayer les gélules de concentré actif. J'ai donc pris le risque d'attraper la gratouille et de boursoufler mon visage austère et c'est ainsi que j'ai commandé chez l'un des producteurs une boîte de 200 gélules que j'ai avalées à raison de 4 par jour, ce qui me semblait correct pour une prescription adulte, avec le vague espoir d'améliorer quelques-unes de mes quatorze maladies. À la fin, à part des brûlures d'estomac (mais c'était peut-être psychique) j'ai vivement ressenti **que je n'étais pas plus mal qu'avant**. Mais j'étais quand même un peu déçu, car, chemin faisant, je m'étais presque mis à y croire, comme tous les gogos qui enrichissent ces marchands du temple (bios, évidemment !). Mais je n'ai pas subi la toxidermie du shiitaké, pas plus d'ailleurs que les clients des marchands de poudre, sinon il y aurait eu quelques procès retentissants et les autorités s'en seraient mêlées entre deux épidémies de grippe H1-N1 et quelques défaites de notre équipe de *fotebal*.

Il y a bien des années de ça, Roger Heim, voyant que j'étais rétif à la Nomenclature, et surtout passionné d'ethnomycologie, m'avait vivement conseillé de lire les ouvrages de Gordon Wasson, qui, on le sait, fut son compagnon d'aventures au Mexique à la recherche des *Teonanacatl*, les champignons sacrés des anciens Mexicains, les Mazatèques, les Zapotèques, les Chatinos et bien d'autres ethnies. N'entrons pas dans les détails, mais on se souvient de la théorie de Wasson sur l'utilisation de champignons, avec quelques centaines de plantes, dans la médecine ayurvédique (en sanscrit, science de la vie : ayur, la vie et véda, la science), approche holistique de la culture védique

de l'Inde ancienne. Le *Prana* des Hindous, c'est exactement le *T'chi* des asiatiques, c'est-à-dire « la force vitale ». L'ayurveda étant contemporain de l'utilisation millénaire du shiitaké dans les pays voisins d'Extrême-Orient, il est possible que notre champignon, parmi d'autres, ait fait partie de l'arsenal thérapeutique ayurvédien. Mais la mort de Wasson a mis fin aux recherches et peu de mycologues s'intéressent encore à l'ethnomycologie. Comme j'avais des doutes, je me suis procuré grâce à l'un de mes fils revenant des Indes du *Chyavanaprasha* que j'ai consommé sans plus tarder, malgré l'aspect peu engageant de la mixture. Bien entendu, ce goudron fétide ne m'a pas guéri des quatorze maladies et sa composition en langue vernaculaire d'innombrables ingrédients m'a laissé perplexe. Je ne sais toujours pas si l'emplâtre contient des champignons...

Il ressort de ces expériences stupides, comme d'ailleurs de l'inventaire de tous les gadgets de shiitaké en poudre plus ou moins bios que nous vous avons présentés, que toutes ces gélules sont peut-être inoffensives, et plus que probablement inefficaces. Quant au *Chyavanaprasha*, je n'ai toujours aucune idée de ce qu'il contient, mais je vais poursuivre mes recherches, dès que j'aurai rasé les douze cheveux qui me restent et trouvé une robe safran.

Il nous faut donc revenir au champignon frais seul responsable du syndrome toxicodermique. En précisant que le champignon sec, s'il est réhydraté, est également responsable d'accidents, ce qui prouve que la dessiccation n'élimine pas le poison. C'est la première fois, bien entendu, qu'un champignon est responsable d'une toxicodermie et nous allons voir aussi que cette toxicodermie est aggravée par l'exposition au soleil. C'est donc la première fois aussi qu'un champignon est responsable d'une photosensibilisation (double record du monde) et on ne peut pas utiliser le terme médical de phytophotosensibilisation, puisque le champignon n'est plus une plante. Il faut donc enrichir notre vocabulaire. Que proposer ? mycophotosensibilisation ou fungophotosensibilisation ? Ne voulant pas déclencher une nouvelle polémique, je laisse le bébé aux linguistes.

La Toxicodermie

Les premiers cas ont été décrits au Japon, par Takéhiko Nakamura qui, à lui tout seul, présentera 51 dossiers de ce qu'il appellera la « shiitaké dermatitis » et qui décrira parfaitement le syndrome, même si la communauté des mycologues critiqua, comme d'habitude, sa découverte et ses travaux. Mais on ne pouvait plus douter, car de nombreuses publications s'ensuivirent au Japon qui rapportèrent un cas ou deux par ci par là, comme l'article d'Hanada, un autre chercheur connu. Et puis les Chinois et les Coréens se sont penchés sur le problème en citant plusieurs cas typiques. Nous, on se sentait bien à l'abri de ce curieux syndrome exotique, mais c'était oublier qu'il existe en Europe des restaurants chinois et japonais de plus en plus nombreux qui utilisent le shiitaké frais, ou réhydraté quand leurs réserves sont épuisées, et parfois servi en carpaccios. Le premier cas européen a été décrit en Angleterre et n'a pas eu un grand retentissement en France. C'est normal, il a été publié aux États-Unis, dans un périodique confidentiel (en France), comme pour la fameuse rhabdomyolyse du bidaou.

Il s'agissait d'une éruption très prurigineuse, constituée de lésions linéaires, enflées, chez un sujet grand amateur de cuisine chinoise et qui avait oublié un incident identique plus ancien. Le champignon avait été consommé à moitié cru et le diagnostic de *shiitaké dermatitis* a été confirmé par un test de consommation volontaire du champignon cru : trente six heures après l'absorption de quelques exemplaires, ce patient courageux a développé l'éruption caractéristique, avec un thorax véritablement « fulminant ». Il a peut-être été inconscient d'expérimenter plus tard le champignon, sachant ce qu'il risquait, mais, bon, avec les Anglais on ne sait jamais, depuis Jeanne d'Arc on ne doute plus qu'ils aiment le feu. L'histoire ne dit pas si ce mycophage insulaire a changé de restaurant.

Et puis, il a fallu se rendre à l'évidence. Une toxicodermie a été décrite à l'hôpital Desgenettes à Lyon. Il s'agissait d'un homme de 48 ans présentant des zébrures prurigineuses sur le cou et le thorax. Il avait consommé récemment du champignon cru dans un restaurant japonais et s'est souvenu avoir présenté les mêmes symptômes, deux ans auparavant, dans les mêmes circonstances : une éruption flagellée comme celle induite par la bléomycine. Il est bon de rappeler que flageller vient du latin *flagellum*, le fouet, et c'est l'action de frapper à coups de fouet ou de verge, laissant des lésions linéaires caractéristiques. L'exemple le plus connu est la flagellation de Jésus-Christ ordonnée par Ponce Pilate, ce procureur romain (ou préfet de Judée) qui «s'en lavait les mains».

Un autre cas, bien typique à été traité à Montpellier par le Pr Meynadier en personne, médecin-chef du service de dermatologie-photobiologie du CHU de Montpellier. Il s'agissait d'une jeune femme que j'ai eu l'occasion d'interroger personnellement après la dermite, et dans de bonnes conditions puisqu'elle est médecin nutritionniste et spécialiste de phytothérapie chinoise. Ce médecin, appelons-la le Dr X, pour respecter son anonymat, consomme régulièrement des champignons chinois, dont le shiitaké. Malheureusement pour elle, et tant mieux pour nous, le champignon sec avait été préparé en décoction longuement infusée, réchauffée et conservée au réfrigérateur. Or le champignon sec est aussi toxique que le frais et le Dr X, hélas, ignorait, c'est un comble, les travaux chinois et japonais. Elle va s'en mordre les doigts (moralement) : les malaises apparaissent très vite, avec des brûlures intolérables et une éruption flagellée qui gagne la presque totalité du corps, notamment le thorax, le cou, l'abdomen et la face interne des cuisses. La régression progressive sera longue, malgré un traitement lourd à base de cortisone, d'anti-histaminiques et d'atarax. C'est une punition assez sévère pour un médecin nutritionniste, spécialiste de la phytothérapie chinoise !

Nous avons aussi une très belle description à Nancy, dans le service de dermatologie du Pr Schmutz ; Il s'agit d'une éruption macropapuleuse très prurigineuse, commençant par les membres et rapidement disséminée sur l'ensemble du corps, prenant par endroits la fameuse disposition linéaire pseudo-flagellée. La dermite bulleuse a pris des proportions beaucoup plus importantes, d'abord sur tous les membres de la malheureuse victime, et puis sur l'ensemble du corps, et je ne peux pas tout vous montrer, vous n'avez pas l'âge requis. La patiente avait consommé, 48 heures auparavant, des lentins crus. Elle n'en mange plus...

Là-dessus, le CAP d'Angers s'est penché sur le problème et a étudié les dossiers sur une période dix ans (1999-2009), ce qui lui a permis de faire quelques découvertes, dont plusieurs dossiers avec éruption cutanée et prurit intense après ingestion du champignon. La dermite flagellaire caractéristique, avec éruption prurigineuse et papuleuse en lignes, a touché cinq personnes et s'est rapidement généralisée au tronc et aux membres. Il est intéressant de noter qu'un des patients a présenté une aggravation des lésions cutanées après exposition au soleil, une photosensibilisation donc, mais nous avons déjà noté cette complication.

Il nous faut maintenant déterminer quelle est la substance responsable de la toxicodermie. Nous savons depuis l'incident de Montpellier qui a défiguré cette malheureuse Dr X qu'elle est hydrosoluble. C'est d'ailleurs confirmé par toutes les autres intoxications : jamais un shiitaké *cuit* n'a été mis en cause, toujours un champignon *cru* ou *mal cuit*.

Et pourtant, qu'il soit cru ou cuit, *Lentinula edodes* contient une substance toxique, du formaldéhyde, du formol si vous préférez, comme le prouve un récent travail du chimiste italien Paolo Davoli et de notre ami mycologue Nicola Sitta qui, vous le savez, contrôle les champignons destinés au commerce, provenant, entre autres, d'Extrême-Orient, et avait demandé ces analyses en raison de l'odeur extrêmement désagréable des lots de shiitaké sec. Rappelons que le formol est reconnu toxique et

cancérigène par les normes européennes et par l'OMS. Dans la chair du champignon, le formaldéhyde est un sous-produit de la lentionine, composé volatil soufré responsable de l'arôme du shiitaké qui se forme par dégradation enzymatique de l'acide lentinique contenu dans le champignon.

Mais bien entendu, je ne vous apprend rien, on en revient à la notion de seuil de toxicité et de doses admissibles. Ces quantités de formaldéhyde (bio !) ne devraient pas vous tuer, si vous ne mangez pas trop de shiitaké. Intéressons-nous plutôt à la substance responsable de cette toxicodermie. L'hydro-solubilité et le caractère photosensibilisant du lentinane sont les arguments essentiels avancés par la plupart des chercheurs. La preuve, semble-t-il, a été apportée par les japonais Keisuké et Koichi en utilisant des extraits aqueux de shiitaké sec sur plusieurs volontaires ou présumés volontaires et produisant chaque fois ce qu'ils appellent une *scratch dermatitis*, que l'on peut traduire par **griffure** ou **dermite en coups d'ongles**. Nous en avons une autre preuve avec l'expérience dramatique du Dr X, qui avait consommé naïvement sa macération de shiitaké et qui n'a pas fini de subir les sarcasmes de ses confrères. Ce milieu est impitoyable ! Aujourd'hui, la dermatotoxicité du lentinane n'est plus mise en doute. Hanada et Hashimoto postulent que ce polysaccharide induit une sécrétion de l'interleukine 1 qui produit elle-même une vasodilatation et donc une hémorragie et une éruption cutanée. Cette réaction est bien ennuyeuse pour les espoirs suscités par le champignon en médecine, car le lentinane, comme d'autres polysaccharides produits par d'autres champignons, est une substance anticancéreuse sur laquelle de nombreux chercheurs travaillent actuellement à travers le monde..

Il faut donc maintenant que nous tirions les conclusions de cette étrange affaire. Le Dr Herault, dans un article que nous avons cité, écrit : « La consommation de produits exotiques ou bio devenant à la mode, cette dermatose toxique au lentin risque de se rencontrer de plus en plus fréquemment en Occident, imposant pour les dermatologues d'en connaître les caractéristiques cliniques. » Nous ajouterions volontiers : pour les mycologues et les mycophages aussi.

Rappelons qu'en tant qu'animateurs d'associations ou de fédérations mycologiques, il nous appartient d'informer les membres de nos associations et même l'ensemble des consommateurs, dans la mesure où ils fréquentent nos expositions et lisent nos publications. Et ceci conformément à la **cindynique**, encore une science nouvelle pratiquement inconnue, même de scientifiques de haut niveau, d'une importance considérable dans tous les domaines de la vie puisqu'elle définit le principe de précaution actuellement reconnu par toutes les autorités mondiales. Mais pour les champignons, nous étions en avance sur les cindynistes, et l'affaire du shiitaké en est une preuve supplémentaire. Pour en revenir à notre champignon, j'aimerais vous exposer les inquiétantes restrictions qu'un producteur, dans sa présentation d'une mixture Maïtaké-Shiitaké, je précise *bio*, annonce à la fin de son texte :

(à noter que les gélules en question contiennent aussi du *lapacho*, une bignonacée d'Amérique du Sud, *Tecoma crurialis* = *Tabebuia impetiginosa*. C'est l'arbre sacré des Incas, dont il existe une infinité de préparations en gélules, bios évidemment, qui guérissent tout et le reste. Cet arbre intéresse aussi les mycologues, car il est immunisé contre toutes les attaques des champignons lignivores, et c'est sans doute le seul au monde.). Ceci dit, la première information nous apprend que le produit est un *complément alimentaire qui ne se substitue pas à un régime alimentaire varié* (autrement dit, si on se nourrit normalement, le shiitaké en gélules ne sert à rien). Suivent les restrictions :

-interdit aux femmes enceintes (c'est donc toxique pour le fœtus).

-interdit aux femmes allaitantes (c'est donc toxique pour le nourrisson).

-ne pas laisser à la portée des enfants (c'est donc toxique pour les enfants).

-et enfin cette contrindication qui laisse pantois : **interdit aux moins de 18 ans**. Il faut donc être majeur pour avaler du shiitaké, comme pour voter (avec intelligence ?) ou conduire (dangereusement). Et il ne s'agit pourtant que de poudre en gélules d'un champignon certifié comestible, lesquelles selon le fabricant lui-même ne servent à rien si vous mangez normalement. En ce qui concerne les femmes enceintes et les femmes allaitantes, c'est évident. Quant aux jeunes enfants, on sait depuis longtemps qu'il ne faut pas qu'ils mangent de champignons. Néanmoins si vous voulez empoisonner tous les mineurs de votre famille, les enfants de la communale, et même tous les écoliers du canton, le commerçant en question peut vous fournir en gros, à des prix dégressifs jusqu'à mille gélules d'un coup... Un bon conseil nutritionnel : ouvrir les gélules et faire un kouglof !

Les intoxications par le shiitaké **cru** sont un argument supplémentaire pour conseiller aux consommateurs de ne jamais manger de champignons crus ou mal cuits (au barbecue par exemple), et nous répétons pour les distraits et les somnolents, **même pas** ces carpaccios d'espèces réputées, proposés chaque année à la bonne saison, non seulement par les revues écologiques, naturalistes ou bios, mais par la plupart des magazines féminins à la mode dans une rubrique qui fait vendre : les recettes pour maigrir ! Mais nous n'allons pas finir sur ces tristes constatations. Ou bien vous avez tout compris de la mycologie et vous avez déjà trouvé une réponse à la question du Dr Roques, un mycologue de la fin du 19^e siècle qui n'avait pas peur des mots : « Les champignons vénéneux sont-ils là pour empoisonner les empiriques, les imprudents et les imbéciles ? ». Ou bien vous êtes exceptionnellement intelligents et la philosophie scientifique n'a plus de secret pour vous. Et vous faites confiance aux spécialistes qui ne se trompent jamais. Vous avez tort car en science, a dit Carl Sagan, il n'y a pas d'autorité, seulement des experts¹, et les experts qui ne se trompent jamais, ça n'existe pas. Wolfgang Pauli, le prix Nobel autrichien est un savant patient et optimiste quand il affirme que la vérité ne triomphe jamais...mais que les imbéciles finissent par mourir.

Fin de l'entracte et redevons sérieux puisque c'est notre état normal, entre deux crises. Je citerai volontiers Aldous Huxley : « Les faits sont des faits et ne cessent pas d'exister parce qu'ils sont ignorés ». Et justement, la toxicodermie du shiitaké est maintenant une pathologie bien connue, c'est une intoxication originale qu'aucun mycologue ne doit ignorer. Bien sûr, certains vous diront, comme ils l'ont fait jadis pour le Tricholome équestre : *j'en ai toujours mangé et je continuerai*. J'espère pour eux bien cuit et jamais au barbecue. Il est vrai, comme l'a écrit Kundera que *rien n'est plus inutile que de vouloir prouver quelque chose aux imbéciles*.

Le shiitaké est un champignon médicinal qui ouvre des perspectives très encourageantes en thérapeutique humaine. C'est incontestablement un champignon dit comestible, puisqu'il s'en vend des tonnes dans le monde. Néanmoins et encore une fois, un comestible potentiellement dangereux. Et puis, il faut bien l'avouer, les champignons, nous on les aime d'un amour que les non-initiés ne peuvent pas comprendre et on continuera à les aimer pour leur mystère et leur beauté, même sans l'ail et le persil ou les œufs de la sacro-sainte omelette, cette hérésie gastronomique !

Alors, un dernier conseil : jetez l'eau du bain, et le bébé lui-même si vous avez bien réfléchi !

¹ « Des arguments d'autorité n'ont que peu de poids – par le passé il est arrivé à des autorités de se tromper, d'autres se tromperont à l'avenir. Autrement dit, en science, il n'y a pas d'autorité : au mieux seulement des experts. » (1996)

Association Entrevalaise de Mycologie et de Botanique Appliquée

Assemblée Générale du 12 février 2011

L'Assemblée Générale de l'AEMBA s'est tenue ce jour à 17 heures dans la salle polyvalente d'Entrevaux. La séance a été ouverte par le Dr Giacomoni, président de l'association, le nombre de procurations ayant été préalablement contrôlé par Mr Guibert, président de la Commission de Surveillance. Le nombre de membres présents ou représentés s'élève à 73. Le quorum établi conformément aux statuts et au Règlement Intérieur étant atteint, l'Assemblée Générale a pu régulièrement délibérer, après que le président ait rendu hommage aux membres disparus.

Rapport moral du président :

Le Conseil d'Administration ayant voté la fin des Journées Mycologiques Internationales d'Entrevaux, le président explique qu'il n'était plus possible de maintenir une manifestation aussi lourde faute de moyens humains et financiers. Faute de moyens humains, car l'association est vieillissante, elle a perdu en quelques années plusieurs de ses membres actifs et membres d'honneur, décédés, partis sous d'autres cieux ou démissionnaires. Il n'y a plus guère de relève chez les jeunes (ou les moins vieux) et l'organisation des 26^e Journées a été très difficile malgré le dévouement des membres de l'association qui avaient accepté de participer à la mise en place et au déroulement de ces journées. Faute également de moyens financiers, malgré la subvention de la commune et une subvention (d'ailleurs amputée) du Conseil Général ; la Région PACA, quant à elle, n'a pas jugé utile de donner la moindre réponse, même négative, au dossier constitué en collaboration avec Mme Correnson, l'administratrice désignée. Il est vrai, rappelle le président, que la presse a révélé quelques malversations dans la gestion de cet organisme, ce qui explique sans doute ce manque de courtoisie. Nous avons réussi le tour de force de limiter les dégâts sur le plan financier, grâce à quelques dons, à la tombola et à la vente de différents objets de notre patrimoine (livres, sacs, insignes, stylos et autres gadgets).

Comme d'habitude, les 26^e Journées ont connu un succès considérable, grâce à la présence de conférenciers français comme Francis Fouchier et Philippe Saviuc et étrangers comme Paul Pirot, Marcel Lecomte et Roger Pierlot (de Belgique), Luigi Cocchi et Anna Marini (d'Italie) et Philippe Ward (d'Australie). Nous avons eu le plaisir de recevoir également Olivier Daillant, fondateur de l'Observatoire Mycologique, Jean-Paul Maurice, spécialiste réputé des associations végétales, et bien d'autres habitués comme Paul Bertéa, toujours fidèle aux Journées d'Entrevaux.

Mais l'AEMBA n'abandonne pas ses activités habituelles. Pour l'instant, l'organisation d'un Symposium sur les Champignons Toxiques et l'avenir du bulletin ne sont pas mis en cause si nos moyens financiers le permettent et, bien entendu, les sorties d'herborisation vont continuer.

Le président rend compte que Mme Barthelemi a remplacé Mme Kessler, souffrante, au poste de secrétaire et l'Assemblée donne son accord.

Enfin, le Conseil d'Administration a décidé de rajeunir le Règlement Intérieur, complètement obsolète, notamment en raison de la suppression des Journées Mycologiques et d'anciennes commissions inopérantes (à l'exception de la Commission du Bulletin). Le président donne lecture du nouveau texte qui est adopté par l'Assemblée Générale. Le quitus est accordé à l'unanimité

Bilan comptable de l'exercice 2010 :

La trésorière, Mme Isnardy, donne lecture des dépenses engagées pour les Journées Mycologiques et des recettes, un travail très lourd en raison des nombreuses opérations financières. Finalement, le déficit de l'exercice s'établit à 327,12 € et le solde CCP reste positif, ce qui permet avec la rentrée des cotisations, de mettre rapidement en chantier le bulletin N°52. Le quitus est accordé à l'unanimité.

Autres questions à l'ordre du jour :

-la cotisation est maintenue à 22 € (unanimité).

-l'abonnement au bulletin de la FAMM (11€) est souscrit par plusieurs membres.

-Le congrès conjoint de la FAMM et de la CEMM qui aura lieu du 25 au 30 septembre prochains à Gillette, avec de nombreuses sorties dans la région, est présenté par Éliane Raffaghello à l'aide de nombreuses photos. Des bulletins d'inscription sont d'ores et déjà à la disposition des adhérents.

-Le président lève la séance à 18h. et l'assistance est invitée à partager le jambon gagné par Patrick Collombon, ainsi que les entrées et nombreux desserts préparés par les dames des l'association.

Maurice ne viendra plus...

...Il ne viendra plus avec nous au Col des Champs ou dans le vallon des Sanguinières. Maurice Heullant nous a fait une bien triste plaisanterie en quittant ce monde de misères. Nous ne verrons plus ses yeux brillants de malice devant son cru préféré de Côtes du Rhône ou tirant majestueusement sur ses célèbres bretelles ornées de champignons phalliques qui s'allongeaient, s'allongeaient....

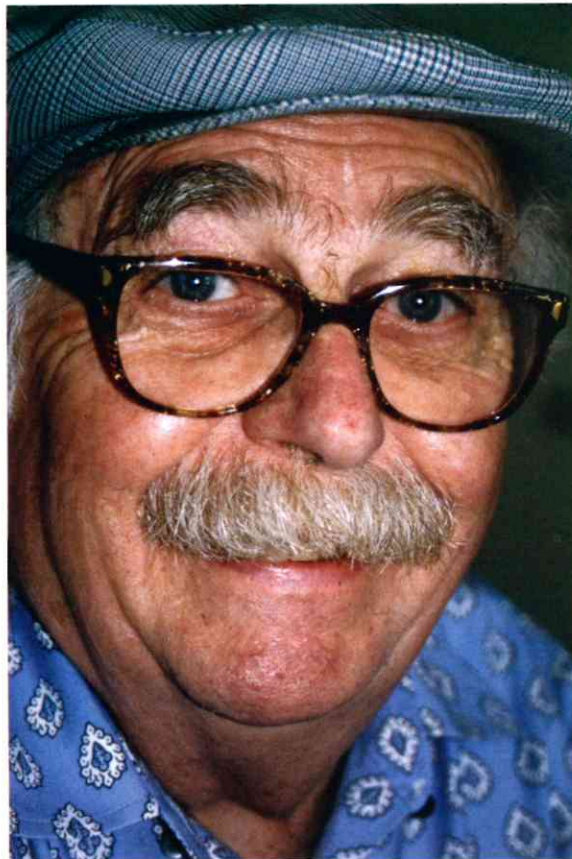
Mais s'il aimait la plaisanterie, Maurice était aussi un mycologue et un botaniste extrêmement sérieux, un vieux routier des sciences naturelles qui avait acquis de solides connaissances au travers de ces innombrables congrès qu'il illuminait de sa joie de vivre. Un petit déjeuner avec lui, très tôt le matin, dans ce célèbre et défunt Hôtel Moderne de Bédarieux qui a vu passer tant de mycologues, c'était un véritable bonheur. Il était là, et on savait que nous allions prospecter, apprendre et comprendre avec autant de plaisir que de facilité.

Nous le revoyons encore, quelque part au-dessus de Chastelonnelle, méditant devant une plante mystérieuse que nous ne connaissions pas — ou que nous n'avions pas reconnue, et levant enfin les yeux vers nous avec un sourire ironique derrière sa moustache. Nous savions qu'il allait ouvrir la bouche pour énoncer sa phrase préférée : « Je vais te dire... ». Et ça ne manquait pas. « Je vais te dire... » glissait-il avec un petit silence qui faisait durer le suspense, et la sentence tombait... il ne se trompait jamais dans sa détermination, même si sur le tard sa mémoire commençait à flancher et son temps de réflexion se prolongeait. Mais il trouvait toujours.

A Entrevaux, où il n'avait que des amis, l'annonce de sa mort a été accueillie avec une immense tristesse, et nous pensons aujourd'hui à notre amie Malou, son épouse, qui l'a accompagné pendant les terribles semaines où la maladie l'avait petit à petit retiré du monde. Il avait progressivement abandonné la mycologie, puis la botanique, puis tout le reste, et la lumière s'est éteinte dans ses yeux.

Adieu, Momo, et si tu rencontres saint Pierre, tire sur tes bretelles et n'oublie de lui annoncer : « Je vais te dire... » et tu lui en apprendras sûrement une bien bonne.

L.G.





Cypripedium calceolus



Amanita phalloides



Ophrys scolopax



Tricholoma pardinum



Aster alpinus