

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU POITOU

Association Loi 1901 créée en 1978

Siège Social :

24 rue des Fougères

F-86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR

Téléphone : 05 49 38 05 19 - Portable : 06 88 17 26 70 - E-Mail : raphael.herve@wanadoo.fr

Site : <http://www.societe-mycologique-poitou.org/>

Président : Raphaël HERVE
24 rue des Fougères
F- 86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR
Tél : 05.49.38.05.19
Port. : 06 88 17 26 70
E-Mail : raphael.herve@wanadoo.fr

Secrétaire : Jean PROVOST
5 plan de la Maillerie
F- 86 170 Cissé
Tél: 05.49.54.43.18

E-Mail : deji.provost@wanadoo.fr

Trésorier : Daniel BOURDIER
16 rue du Hameau du Cherpe
F- 86280 SAINT-BENOIT
Tél : 05.49.88.49.22

E-Mail : bourdierda@wanadoo.fr

ATTENTION

La S.M.P. vise à accroître les connaissances sur les champignons ; son objet n'est pas d'aider à remplir les congélateurs d'espèces comestibles. Si la comestibilité (et la toxicité) des champignons est un sujet qui peut et doit être abordé lors de nos sorties, notre but se situe bien au-delà de cette simple préoccupation.

Nous souhaitons amener le public à voir, observer et comprendre les champignons dans leur environnement.

Ce dernier, soumis à toutes sortes de pressions liées à la présence de l'homme et à ses activités, se dégrade.'

Nous souhaitons aider à la prise de conscience de cette réalité, par le biais des champignons, qui jouent un rôle crucial dans le fonctionnement des écosystèmes.

Mieux connaître pour mieux protéger !

Devenir adhérent à la **Société Mycologique du Poitou** doit être une source de réflexion et de motivation pour une meilleure compréhension des milieux naturels. Milieux qui hébergent les espèces de champignons que vous aurez appris à connaître et reconnaître.

Si vous souhaitez adhérer, veuillez photocopier ou détacher ce coupon, le remplir lisiblement et l'envoyer au trésorier à l'adresse ci-contre accompagné de votre versement.

Si votre adresse est différente de celle du chéquier veuillez indiquer l'adresse où vous souhaitez recevoir le courrier.

Veuillez porter sur votre ordre de paiement
« **Société Mycologique du Poitou** »

Mme, Mlle, M.

Nom

Prénom

Adresse

.....

Localité

Téléphone (facultatif).....

E-mail

Profession

Désire adhérer à la **Société Mycologique du Poitou** et verse ce jour ma cotisation pour l'année Mycologique **2010** fixée à :

18 € pour les particuliers et organismes divers

9 € pour les étudiants

Remarque importante :

Possibilité de déduction fiscale pour les dons effectués "au profit d'œuvres ou d'**organismes d'intérêt général**, de caractère philanthropique, **éducatif**, **scientifique**, social, familial ou culturel".

La **SMP** répond à cette définition prévue aux conditions générales du code général des impôts, à l'article 238 bis 1.

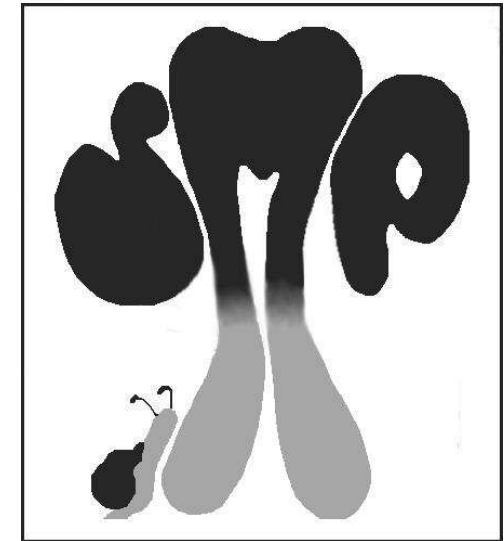
Pour vous permettre de bénéficier de ces dispositions la SMP vous adressera en fin d'année, un reçu à joindre à votre déclaration sur le revenu.

La Société Mycologique du Poitou a pour but d'aider les fervents de Nature à mieux connaître les champignons.

Pour cela :

- Elle organise des sorties dans des milieux régionaux, offrant une certaine diversité d'habitats et d'espèces. Les programmes d'activités (deux par an) proposent la visite de lieux répartis dans la Vienne et les départements limitrophes.
- Elle réalise une exposition annuelle de champignons et s'associe éventuellement à d'autres manifestations.
- Elle édite un bulletin annuel et des bulletins spéciaux (microscopie, morphologie macroscopique etc...).
- Elle organise des séances de détermination le lundi soir suivant les sorties (se renseigner auprès du Président).
- Elle dispose d'une bibliothèque mycologique et d'un matériel d'observation microscopique (utilisé notamment lors des séances de détermination).
- Elle entretient des relations étroites avec d'autres sociétés de sciences naturelles régionales.
- Elle participe à l'inventaire national des Mycota français.

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU POITOU



**LE PLAISIR
DE
CHERCHER
ET DE
DÉCOUVRIR
ENSEMBLE
LA
DIVERSITÉ
DES
CHAMPIGNONS**

Les dix commandements de l'amateur de Champignons...

Qu'il s'agisse d'une toxicité innée ou acquise, certains champignons peuvent entraîner de graves désordres après absorption. Aujourd'hui, de plus en plus de problèmes sont dus à des toxicités acquises (pollutions, phénomènes environnementaux). Pour éviter au maximum les ennuis consécutifs à une consommation imprudente de champignons, quelques règles élémentaires sont à respecter.

- Sachez d'abord que la **mycologie est une science difficile**. Actuellement il y a plus de 2000 espèces recensées dans la région du Poitou et beaucoup d'entre elles peuvent présenter des aspects déroutants dans certaines conditions écologiques ou climatiques.

- **Ne mangez Jamais de champignons déterminés uniquement d'après des illustrations**, Rien ne remplace l'expérience ! Recherchez les conseils de personnes avisées (pharmaciens, mycologues) qui peuvent déjouer les pièges de certaines ressemblances trompeuses.

- **Méfiez-vous des personnes qui nomment toutes les espèces au premier coup d'oeil** ! Beaucoup ne peuvent être déterminées qu'après examen approfondi, parfois au microscope. Il est du devoir du vrai mycologue d'accepter cette incapacité à tout nommer sur le terrain.

- **Attention aux ouvrages anciens**. Certains travaux scientifiques reconnus mais non mis à jour récemment peuvent indiquer comme comestibles des espèces qui se révèlent aujourd'hui toxiques Attention, la Mycologie, comme toutes les Sciences, avance...!

- **Ne ramassez pas les sujets les plus jeunes** : leur détermination sera parfois impossible, faute de pouvoir observer tous les caractères. Ces jeunes champignons augmentent le risque d'erreur et ils ont encore une fonction à remplir dans la nature : disséminer des spores !

- **Ne consommez jamais de champignons trop vieux, altérés, ayant gelé sur place, ou conservés dans des sacs en plastique..** Ces conditions favorisent la production de toxines (cryptomaines) ou le développement de micro-organismes éventuellement pathogènes.

- **Ne mangez jamais les champignons ramassés près d'un site industriel** (usine chimique, incinérateurs, etc.) ou d'une route. Les champignons accumulent des polluants toxiques (métaux lourds, radio-éléments) et ces sites constituent un grand risque pour le mycophage.

- **Ne consommez pas de champignons crus** : certaines espèces comestibles cuites sont toxiques crues et, d'autre part, la cuisson peut également éliminer d'autres micro-organismes potentiellement indésirables. Faites toujours bien cuire vos récoltes.

- **Soyez prudents si vous consommez un champignon pour la première fois** ! Quelques espèces, réputées comestibles, sont mal tolérées par certains (incapacité à digérer certaines molécules complexes) et il vaut mieux se contenter d'une petite quantité la première fois.

- **Dans tous les cas, soyez raisonnables sur les quantités Ingérées** ! En raison des pollutions évoquées plus haut (l'homme, en fin de chaîne alimentaire, accumule sans les éliminer, ces substances, qui sont toxiques au-delà d'un seuil à ne pas franchir !); il est recommandé de limiter le nombre de repas à base de champignons.

- En complément, nous recommandons aux femmes enceintes, aux jeunes enfants, aux personnes âgées, d'éviter la consommation de champignons sauvages.

Au moindre doute, abstenez-vous toujours!