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

- Qu'il s'agisse d'une toxicité innée ou acquise, qu'ils soient crus ou cuits, certains champignons peuvent entraîner la mort ou 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** : il y a plus de 5200 espèces dans le Nord - Pas-de-Calais 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'œil !** 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. 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 les risques 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 (cryptomaïnes) ou le développement de micro-organismes éventuellement pathogènes.

- **Ne mangez jamais de champignons ramassés près d'un site industriel** (En particulier : 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 (voire mortelles) 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.

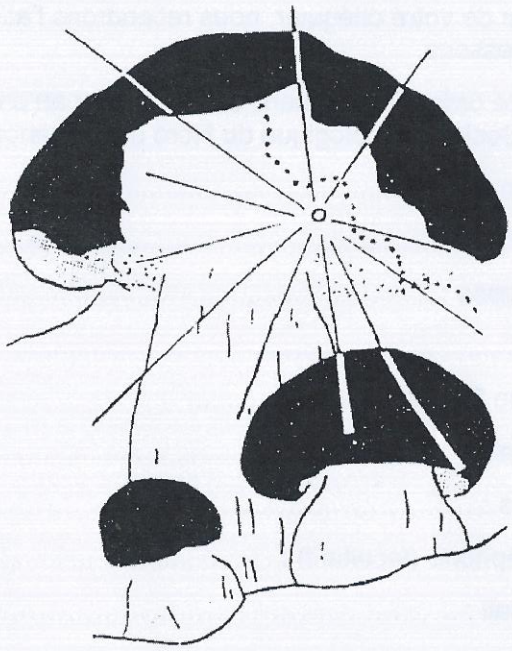
- **Dans tous les cas, soyez raisonnables sur les quantités ingérées !** En raison des pollutions évoquées plus haut (l'homme, en fin de chaîne alimentaire, accumule sans les éliminer, ces substances, qui sont toxiques au delà d'un seuil à ne pas franchir !), il est recommandé de **limiter le nombre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

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

Au moindre doute, abstenez-vous toujours !

Mise à jour : Février 2014

SOCIETE MYCOLOGIQUE du NORD de la FRANCE



LE PLAISIR DE CHERCHER ET DE DECOUVRIR ENSEMBLE LA DIVERSITE DES CHAMPIGNONS

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

En cas de discordance entre l'adresse ci-dessous et celle de votre chéquier, nous retiendrons l'adresse ci-dessous.

Votre ordre de paiement sera à libeller au crédit de la "Société Mycologique du Nord de la France".

Nom :.....

Prénom :.....

Adresse :.....

.....

Code Postal :.....

Localité :.....

Pays :.....

Téléphone (facultatif) :.....

E-mail : .....

Profession :.....

Date de naissance : .....

désire adhérer à la Société Mycologique du Nord de la France et verse ce jour la cotisation suivant le tarif ci-dessous:

Renouvellement de cotisation.....25 €
Nouveaux membres:.....35 €
25€ + 10€ de droit d'entrée, fascicule « à la découverte des champignons » inclus.
Etudiants.....15 €
Associations..... 32€

Date et signature : .....

SOCIETE MYCOLOGIQUE DU NORD DE LA FRANCE

Association Loi 1901 créée en 1967

Siège : Département de Botanique, Faculté des sciences pharmaceutiques et biologiques, B.P. 83 ; F-59006 Lille Cedex - Tél : 03.20.96.47.13 - **C.C.P.** : 302-76 D Lille

Site : http://www2.ac-lille.fr/myconord/

Président :
▶ **Christophe LECURU**
Département de Botanique / Faculté des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques
B.P. 83. F-59006 Lille Cedex
courriel: christophe.lecuru@univ-lille2.fr

Vice-Président et Secrétaire :
▶ **Pascal ALEKSANDROWICZ**
7, rue de la Gare
F-59144 Jenlain
courriel: pascal.aleksandrowicz@wanadoo.fr

Présidents honoraires:
Luc COPPIN
Gilbert LANNOY
Paul GIBON
Régis COURTECUISSE
Guy VANHELLE

Trésorier :
▶ **José CAMBIER**
9, rue de la Libération
F-62410 Meurchin
courriel : jose.cambier@gmail.com

Vice-Présidents :
▶ **Pour le 59 :** Prof. **Régis COURTECUISSE**
Département de Botanique
Faculté des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques
B.P. 83. F- 59006 Lille Cedex
Tél. : 03.20.96.47.13 ; Fax : 03.20.95.90.09
courriel: regis.courtecuisse@univ-lille2.fr

▶ **Pour le 62 : Didier HUART**
8, Avenue de Champagne
F - 62360 Condette
courriel: didier.huart@sfr.fr

La **Société Mycologique du Nord de la France** 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 (un par semestre) proposent la visite de lieux répartis dans le Nord et le Pas-de-Calais (parfois au delà) ;*
- *elle organise des séances de formation à la microscopie, ainsi que des séances de détermination ;*
- *elle réalise une exposition annuelle de champignons et s'associe éventuellement à d'autres manifestations ;*
- *elle publie un bulletin semestriel ;*
- *elle réunit ses membres lors de conférences en salle, plusieurs fois par an ;*
- *elle dispose d'une bibliothèque mycologique et peut donner des renseignements sur les livres parus ou à paraître ;*
- *elle offre à chacun des chances de progresser par les nombreux contacts possibles et permet à ses membres de prendre part aux progrès d'une science surprenante et passionnante ;*
- *elle entretient des relations étroites avec d'autres sociétés de sciences naturelles régionales (Société Linnéenne du Nord - Picardie ; Société de Botanique du Nord de la France ; etc...).*

Les **adhérents** de la S.M.N.F., issus d'origines et de formations très diverses, sont tous des amis... ou le deviennent.

La **cotisation** est modeste, elle donne droit au programme d'activités et aux deux bulletins annuels ; son montant est indiqué sur le volet ci-contre.

ATTENTION

La S.M.N.F. 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 (ou 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 donc amener le public à voir, observer et comprendre les champignons.

Notre environnement, soumis à de fortes 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 Nord de la France représente donc une opportunité de réflexion et de motivation vis-à-vis de la compréhension et de la protection des milieux naturels hébergeant les espèces de champignons que vous aurez appris à connaître et à reconnaître.