CLASSE OUVERTE

Tout ou presque sur les Champignons… (1/2)

Pour coïncider avec la pousse printanière des champignons en France métropolitaine, nous vous invitons à découvrir des morceaux choisis de la classe ouverte présentée par Philippe Nadeau lors du dernier rendez-vous du CIRP, à Conflans-Sainte-Honorine. Cette collection a pour objectif, à travers de belles pièces en multicollection (dont plus de la moitié philatéliques), de lever le voile sur les mystères qui entourent très souvent les champignons.

Présents sur notre planète depuis près de 430 millions d'années, ni végétaux, ni animaux, les champignons forment un règne à part. D'abord aquatiques, puis terrestres, les premiers champignons étaient assez proches de nos actuels levures, moisissures, mildiou et mérules. Ces cellules microscopiques dégradent des milliards de tonnes de matières, chaque année, fidèles à l'énoncé de Louis Pasteur selon lequel : *« Le rôle de l'infiniment petit dans la nature est infiniment grand. »* Nous passerons sous notre loupe ces champignons minuscules. Puis, nous partirons à la découverte de quelques espèces qui font le bonheur des cueilleurs et parfois leur malheur… en cas de méconnaissance. Nous verrons toutefois qu'il existe des moyens de se prémunir des risques d'intoxication.

Levures, moisissures, mildiou et mérules

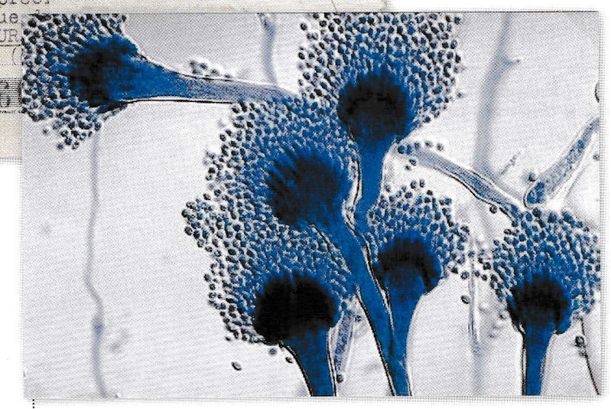
Les levures sont des cellules eucaryotes (c'est-à-dire avec un noyau structuré) qui ont la propriété de faire fermenter les éléments avec lesquels elles entrent en contact. Elles sont ainsi utilisées pour la fabrication du vin, de la bière ❶, des alcools industriels et des pâtes levées ❷…

Les moisissures sont des champignons microscopiques filamenteux. Il en existe des milliers de variétés ❸. Certaines sont très bénéfiques à l'homme, qui en extrait des composants pour ses médicaments ❹ ❺, par exemple, les antibiotiques.

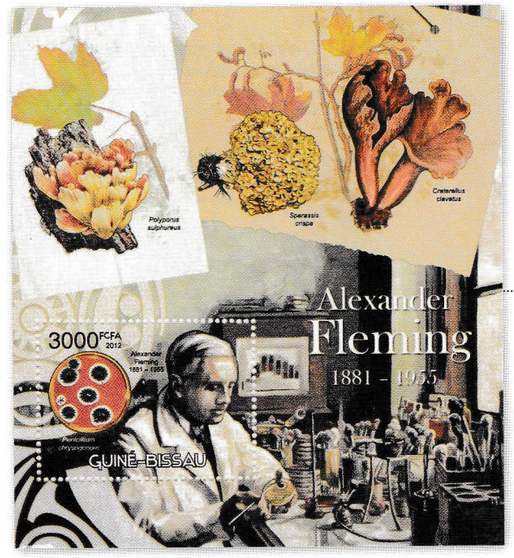
Le mildiou, maladie causée par un champignon, touche de très nombreuses cultures : vigne ❻, tomates, pommes de terre, laitues, courges… ●●●

❶ La fermentation alcoolique du malt et du houblon permet la fabrication de la bière. Ici, **publicité pour les brasseries de Champigneulles sur la couverture d'un carnet de 20 timbres-poste « Jeanne d'Arc » de 1929, tarif 50 c pour lettres et paquets de 0,5 à 20 g.** Carnet YT 257 – C2, série Nancy.

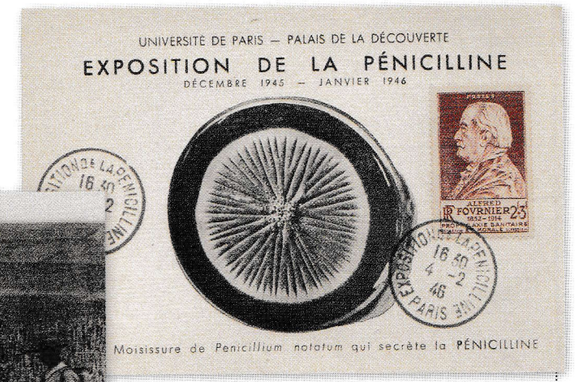
❷ Par fermentation, les levures font lever la pâte du pain en lui donnant goût et texture. **Traite du 03/12/1931 de Nancy vers Murat, société Moensh et fils La Levure alsacienne spécialité Alsa.**



❸ **Cette carte-photo** donne un exemple de moisissure : l'*Aspergillus*, capable de provoquer des infections pulmonaires chez l'homme.



❹ **Bloc-feuillet émis par la Guinée-Bissau en 2012** et montrant Sir Alexander Fleming, bactériologiste, découvreur du Pénicillium, moisissure capable de stopper la culture de bactéries.



❺ **Carte commémorative de l'exposition de la pénicilline au Palais de la Découverte,** à Paris, de décembre 1945 à janvier 1946, avec timbre à date du 4/02/1946 et timbre à l'effigie du dermatologue Alfred Fournier (1832-1914).

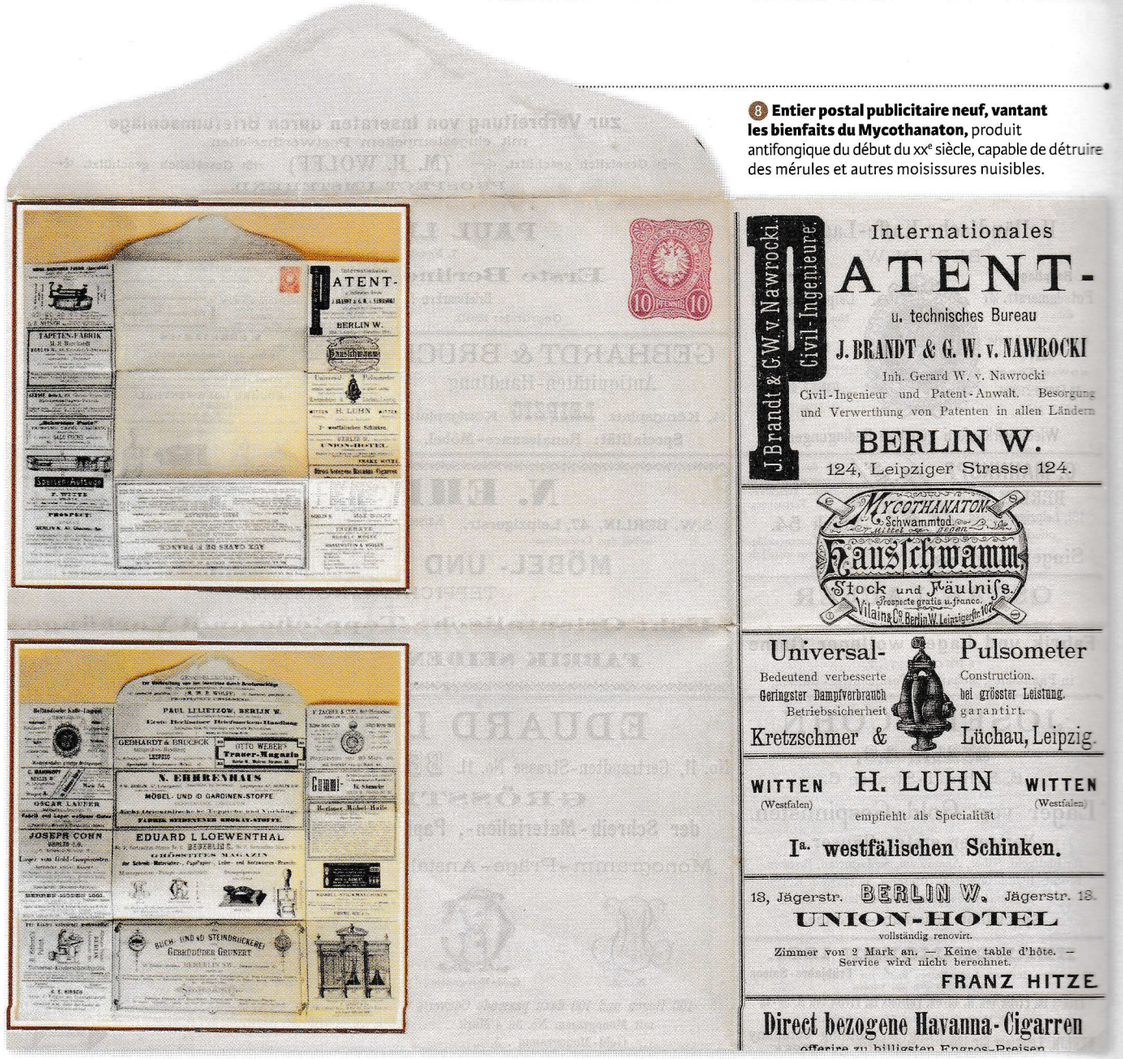
❻ Sulfatage de la vigne contre le mildiou au début du XXe siècle, **carte de la maison de Champagne Pommery & Greno.**

●●● Les mérules ⑦ sont des champignons également appelés lèpre du bois et notoirement connus pour les dégâts considérables qu'ils peuvent causer, notamment dans les boiseries de nos habitations. Pour s'en prémunir, il existe des produits chimiques destinés à les anéantir ⑧.

Au fil des saisons et des espèces

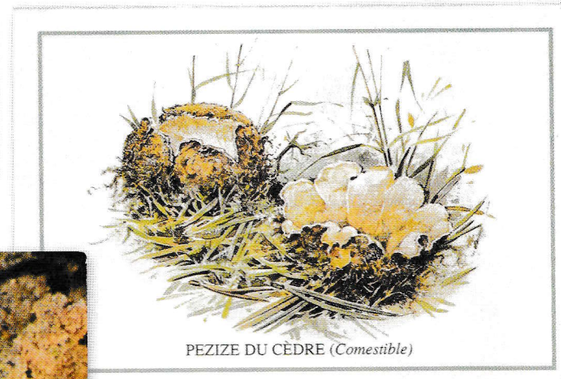
Un panier ⑨ et un opinel, l'équipement du cueilleur est tout simple. Tout autant passionné de champignons comestibles que non-comestibles, le mycologue se munira de deux paniers pour éviter de les mélanger et de contaminer ceux destinés à la consommation.

⑦ **Photographie prise par Philippe Nadeau en forêt de Saint-Germain-en-Laye** montrant des mérules, parasites du bois.



⑧ **Entier postal publicitaire neuf, vantant les bienfaits du Mycothanaton,** produit antifongique du début du XXe siècle, capable de détruire des mérules et autres moisissures nuisibles.

⑨ **Sur un entier postal suédois au tarif prioritaire de 2002,** voici un panier adéquat pour accueillir une belle récolte de Girolles *(Cantarellus cibarius)*.



⑩ Pézize du cèdre, non-comestible, sur **carte postale.**

⑪ Pézize orangée, comestible, sur **carte postale**.

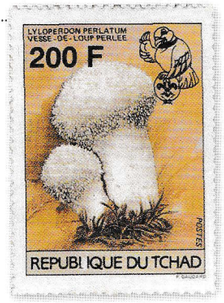
⑫ Le *Sparassis crispa* **sur un timbre de Pologne.**

⑬ Le *Ramaria botrytis* (Clavaire choux-fleur), comestible, **sur un timbre de Hongrie.**

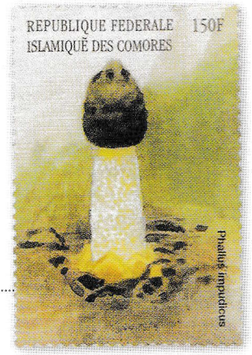
⑭ **Timbre de Pologne** représentant le *Clathrus ruber*, non-comestible.

⑮ **Timbre du Luxembourg** illustré d'un *Geastrum varians*, non-comestible.

⑯ **Timbre de Pologne** montrant un *Phallus hardriani*, non-comestible.



⑰ **Timbre de République du Tchad** donnant à voir le *Lycoperdon perlatum*, non-comestible.

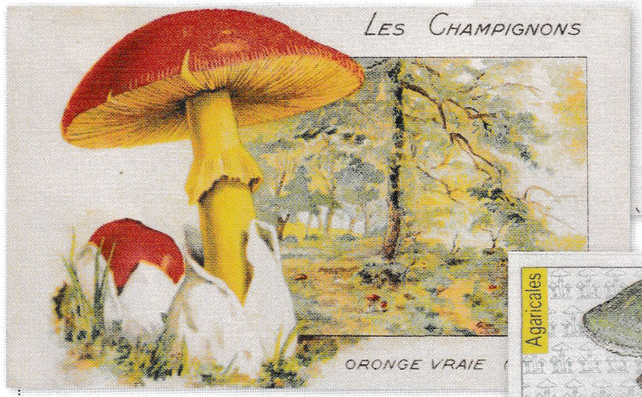


⑱ **Timbre des Comores** relatif au *Phallus impudicus*, non-comestible.

Au printemps, il rencontrera sur son chemin la pézize ⑩ ⑪, à la forme de coupelle et à l'aspect gélatineux. Il s'émerveillera face à la multitude des aspects que prennent les champignons *Sparassis* ⑫ et *Ramaria* ⑬ évocateurs des éponges, des choux-fleurs et des coraux, aux tailles respectables – 50 cm et plus. Pieds plus ou moins trapus, chapeaux plus ou moins étalés ⑭ à ⑱ le séduiront dans leur diversité. ●●●

●●● Il goûtera au bonheur simple de dénicher sous une feuille un beau bolet bai *(boletus baldius)* ⑲ et un peu plus loin, une oronge vraie *(amanita caesare)* ⑳. À l'approche de l'hiver, les espèces se raréfient considérablement. Parmi les plus tardives se trouvent les Strophaires ㉑, les Pieds bleus ㉒, les Trémelles ㉓... Et que dire de l'Hydne Pied de Mouton ㉔ qui se récolte au-delà des premières gelées ? Les Hydnes ㉕ ㉖, il l'apprendra, sont reconnaissables à leur aiguillons sous le chapeau, qui les différencient des autres champignons, à lames ㉗, à pores ou à plis ㉘. ●●●

⑲ **Cette épreuve de luxe du Burkina Faso** présente le Bolet bai *(Boletus badius)*, bon comestible.



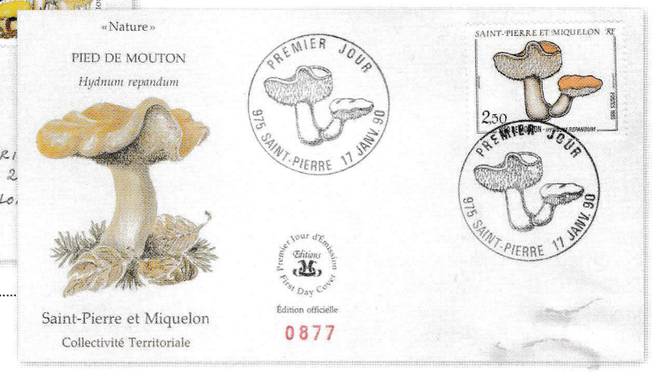
⑳ **En illustration d'une enveloppe,** cette Oronge vraie *(Amanita caesare)* est un excellent comestible.

㉑ Strophaires vert de gris, non-comestible, **sur un billet de loterie espagnol.**

㉒ Le *Lepista nuda* (Pied bleu), très apprécié des mycophages pour son goût savoureux, ici sur **carte téléphonique suisse.**

㉓ La Trémelle en fuseau *(Tremella fuciformis)*, champignon comestible, **par bloc de quatre avec coin daté du 27/01/1970, de la République du Congo.**

㉔ Cette **composition affranchie de sept timbres** a été adressée depuis l'Islande à un négociant en philatélie de la région parisienne, que les collectionneurs qui fréquentent le Marché aux Timbres de Paris connaissent bien. Trois des timbres représentent des Hydnes Pieds de Mouton.



㉕ **Enveloppe numérotée Premier Jour de Saint-Pierre et Miquelon** du 17/01/1990 représentant un Pied de Mouton ou Hydne.

㉖ **Image de chocolat d'Aiguebelle** ornée notamment de deux Hydnes comestibles : l'Hydne corail et l'Hydne hérisson poussant sur des troncs.

㉗ Les Hygrophores et Hygrocybes, champignons de la famille des Hygrophoracées, ont souvent une cuticule (peau) visqueuse et surtout des lames au toucher cireux, très épaisses. Ici, **trois variétés sur des opercules de crème à café.**

㉘ Sur ce souvenir philatélique réalisé à l'occasion du Salon international des timbres-poste à Cologne du 6 au 8/11/1987, **les quatre timbres représentent un champignon à lamelles, un à pores, un à alvéoles et un à plis.**

●●● Parmi les grands champignons, les cortinaires 29 font bonne figure avec le plus grand nombre de représentants. Ces derniers offrent, de surcroît, une belle variété de formes. Les lactaires 30 et les russules 31 se déclinent également de nombreuses façons. Après cette première approche de terrain, le cueilleur se demandera comment aller plus loin....

Améliorer ses connaissances

Nombre d'énigmes du passé ont aujourd'hui une réponse scientifique. Non, les ronds de sorcières ne sont pas dus aux sortilèges et aux maléfices jetés par des créatures inquiétantes ! C'est moins poétique mais ils correspondent à des poussées du carpophore (partie fructifère du mycélium) se développant en une circonférence et s'agrandissant au fil du temps 32. Superstitions et fausses croyances mycologiques ont leurs adeptes et si elles protègent ceux qui sont terrifiés à l'idée de consommer des champignons 33, d'autres ont payé de leur vie le fait d'en avoir mangé.

Autrefois, les instituteurs donnaient des leçons de choses où l'on apprenait notamment à reconnaître les champignons 34. De nos jours, l'un des meilleurs moyens pour progresser dans ses connaissances est de rejoindre un club mycologique. Sorties en forêt, conférences, expositions 35, salons 36, congrès 37 et observations au microscope 38 39 sont au programme pour apprendre à différencier les espèces. Dès que l'initié aura atteint un certain niveau, il pourra rejoindre la Société mycologique de France (SMF), à la renommée internationale 40 et il aura alors peut-être l'occasion d'assister à des *symposiums* avec les meilleurs spécialistes mondiaux 41

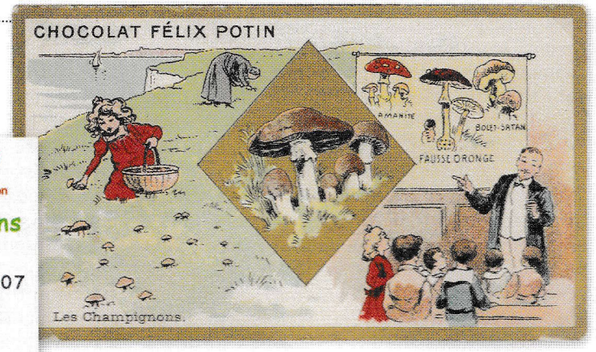
29 Le *Cortinarius varius*, non-comestible, sur timbre du Congo.

30 **Cette décalcomanie donne à voir un *Lectarius deliciosus*** ou Lactaire délicieux qui, comme son nom l'indique, est comestible. Il est notamment très présent dans la gastronomie provençale.

31 **La Russule verdoyante *(Russula Virescens)* sur une flamme temporaire d'exposition mycologique** à Nantes du 10 au 12/10/1987.

32 **Bloc-feuillet des Comores** montrant un rond de sorcières.

33 Selon une croyance populaire, les champignons qui bleuissent au toucher ou lorsqu'on les coupe sont mauvais. Or, ce n'est pas exact, certains sont même excellents comme le ***Gyrosporus cyanescens*** de cette carte-maximum. Impression Combier à Mâcon. Oblitération spéciale 1er Jour du 15/09/1987.

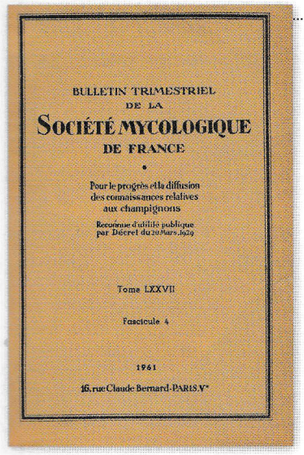


34 **Chromo** des chocolats Félix Potin.

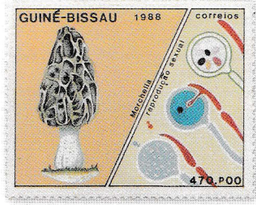
35 **L'exposition annuelle du club mycologique de la MJC de Conflans-Sainte-Honorine,** annoncée sur ce prospectus, est très appréciée.

37 **Grand cachet à date illustré à l'occasion du congrès mycologique du Dauphiné,** des 12 et 13 octobre 1985.

36 **Flamme temporaire illustrée, émise à l'occasion du Salon du Champignon de Nantes,** du 22 au 24 octobre 1988.

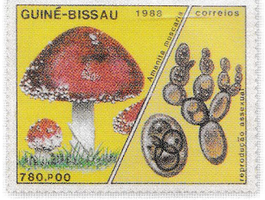


40 **Bulletin du dernier trimestre 1961** de la Société mycologique de France.



38 **Sur timbres de Guinée-Bissau,** vue au microscope de la reproduction **sexuée** de la Morille...

39 ... et **asexuée** de l'Amanite.



41 **Entier postal chinois édité à l'occasion d'un *symposium* international de mycologie** du 6 au 10 novembre 1989.

42 Sans être toxique, l'Amanite citrine (ici avec sa variété alba blanche) n'est pas comestible. **Planche de présentation de champignons.**

Se prémunir des espèces toxiques

De très nombreux champignons se situent à mi-chemin entre la non-comestibilité et la toxicité, comme l'Amanite citrine 42 qui, au mieux, n'est pas très agréable sous la dent, et au ●●●

●●● pire, produit une indigestion. Le degré de toxicité varie parfois selon la manière dont les champignons sont ingérés, par exemple, certains sont toxiques crus, tout en étant bien tolérés cuits. C'est le cas de l'Amanite vineuse *(Amanita Rubescens)* 43. Il arrive que des effets toxiques ne se manifestent que lors de certaines associations ; ainsi, le Coprin noir d'Encre *(Coprinus altramentarius)*, médiocre comestible, n'est toxique que s'il est consommé en même temps que l'alcool 44. Et puis, nous ne sommes pas tous égaux face aux effets toxiques des champignons 45.

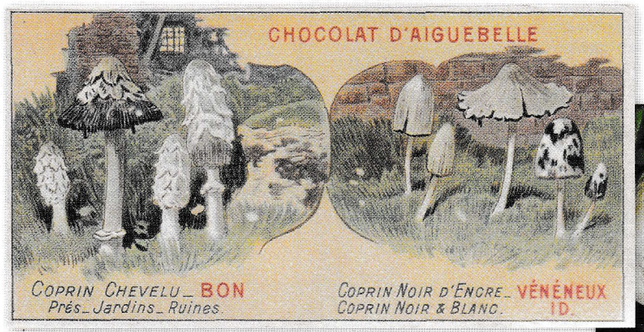
Bien que rarement mortelle, l'Amanite tue-mouches 46 est la *star* des champignons toxiques. Nous soupçonnons néanmoins que la violence de ses effets hallucinogènes est moins la cause de ce succès que son esthétisme.

Quelques champignons contiennent de la muscarine, un poison qui provoque de fortes sécrétions, un ralentissement du rythme cardiaque, la contraction des muscles et des troubles de la vision. C'est notamment le cas pour les Inocybes dont l'*Inocybe patouillardii* du nom de son découvreur, le mycologue Narcisse Patouillard (1854-1926) 47.

Si vous avez le moindre doute sur un champignon de votre cueillette, n'hésitez pas à consulter un spécialiste. Autrefois, à la campagne surtout, les pharmaciens 48 étaient à même de donner un avis éclairé, aujourd'hui, il est préférable de se tourner vers un club mycologique.Dans un but pédagogique, des émissions philatéliques ont représenté le champignon comestible avec son faux-ami toxique 49 50. Mieux vaut toujours bien s'informer 51 ... En dernier recours, en cas d'ingestion fautive, il faudra faire appel au centre antipoison 52. ●

À SUIVRE

43 **Carte postale humoristique** illustrée par R. Sabatier.



44 Le comestible Coprin chevelu voisine sur cette **image de chocolat** avec le vénéneux Coprin noir d'encre *(Coprinus atramentarius)*.

45 **Représenté sur cette carte postale éditée par le club mycologique de Conflans-Sainte-Honorine,** le Bolet de Satan *(Boletus satanas)* est faiblement à fortement indigeste selon les individus, mais jamais mortel.

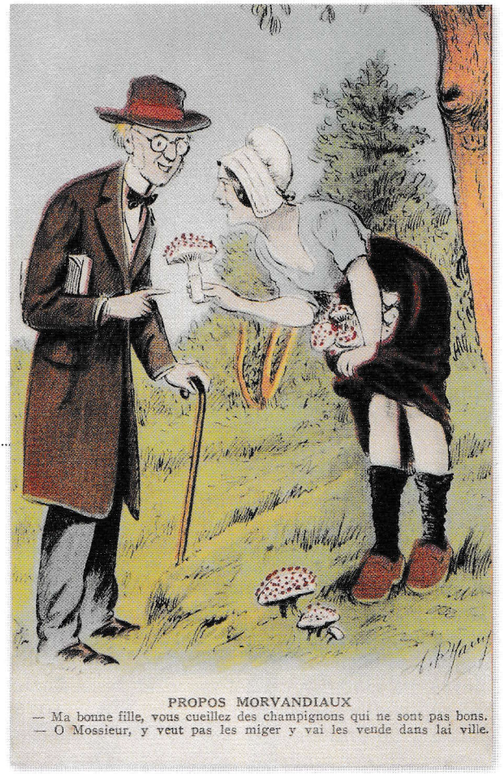
46 **Serviette de table en papier illustrée d'une Amanite tue-mouches** *(Amanita muscaria)*.

47 **Cachet daté du premier salon européen « Champignon – Nature »** Dole 4/10/1984 montrant Narcisse Patouillard, le célèbre mycologue et un Inocybe patouillardii.

48 **Sachet** distribué en pharmacie.

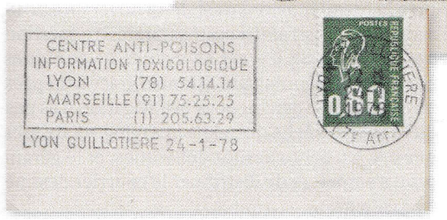
49 **Ce bloc-feuillet de Pologne permet de différencier les espèces comestibles de leurs cousines toxiques :** la Russule verdoyante face à l'Amanite phalloïde et la Morille comparée à la Gyromitre.

50 **Sur le même principe, ce bloc-feuillet polonais met face à face :** la Coulemelle avec l'Amanite panthère ; l'Armillaire avec l'Hypholome en touffe.



51 Les pauvres urbains ignares risquent des déconvenues s'ils font aveuglément confiance à n'importe quel vendeur, comme en plaisante cette **carte postale humoristique** (existe en non-colorisée).

52 **Flammes postales avec les anciens numéros des centres anti-poisons Nord de Valenciennes, Rhônes-Alpes de Lyon...** Notez que pour le centre de Lyon figurent aussi les anciens numéros des centres de Marseille et de Paris.



Le CIRP est le Centre international de Rencontres philatéliques, il organise tous les ans, en un lieu différent, à l'occasion des Journées européennes du Patrimoine, une exposition non-compétitive et à but non-lucratif. Plus d'informations sur **www.cirp.eu**