LA JOURNÉE MYCOLOGIQUE DE REMICH DU 13 OCTOBRE 1974

Excursion Mycologique

Conférence sur la vigne et ses maladies cryptogamiques
Exposition de Champignons

par Félix JUNGBLUT

Agréablement surpris par le succès remporté par une première exposition de Champignons combinée à la projection d'une centaine de diapositives de Champignons, lors d'une séance de la *Société des Naturalistes* en automne 1973, nous pensions rendre service aux amateurs de Mycologie en combinant cette année l'exposition avec l'excursion mycologique fixée par le comité de la S. N. L. au 13 octobre 1974.

Comme lieu de ces deux manifestations du 13 octobre 1974 nous avions proposé Remich et ses alentours. Cela pour différentes raisons, entre autres parce que nous y savions la population quelque peu sensibilisée par rapport à la Mycologie grâce à l'activité y déployée depuis des années par nos deux membres, M. Nicolas THILL, pharmacien et M. Henri SCHMIT, instituteur et parce que nous pensions trouver à la Station viticole de l'Etat à Remich une salle appropriée se prêtant bien à l'exposition projetée. C'est cette perspective qui nous a incité à proposer au Directeur de la Station viticole, M. Jos. FABER dont nous connaissions la compétence et la prévenance, de nous faire à cette occasion un exposé sur la vigne et ses champignons parasitaires. Cette conférence, nous le soulignons dès maintenant, parfaitement appréciée par le nombreux auditoire composé non seulement par nos membres, mais également de nombreux amateurs de Mycologie de Remich et ses environs et d'ailleurs, a constitué une contribution des plus valables à notre Journée de Mycologie.

L'excursion mycologique

Il était prévu d'employer la *matinée* à la récolte de champignons dans le « Remicher Boesch » en traversant sous la conduite de MM. N. THILL, H. SCHMIT et F. JUNGBLUT, la forêt dans toute sa longueur, à partir du chemin partant de la route de Luxembourg à l'entrée de Remich jusqu'au château Buschland. Ce trajet devait permettre d'explorer à tour de rôle bois feuillus et à aiguilles, futaie, fourré et lisières de forêt sur des sols à soubassement de Calcaire coquillier à pH ± 7 favorable à bien des espèces de champignons.

L'après-midi devait être réservée aux manifestations à la Station viticole.

M. F. JUNGBLUT salua dès l'arrivée du car, amenant nos membres de Luxembourg, les quelque soixante personnes prêtes à prendre part à l'exploration mycologique du « Remicher Boesch » tout en donnant quelques précisions et des instructions concernant respectivement promenade et récolte correcte des champignons. Il insista sur le fait que les guides prénommés seraient à la disposition des participants pour donner in situ sur demande des explications concernant les champignons récoltés et invita les membres à garder des exemplaires intéressants intacts pour l'exposition de l'après-midi.

Grâce à la période pluvieuse et malgré une température relativement peu clémente de la quinzaine révolue, nous espérions pouvoir compter sur une récolte de champignons satisfaisante. Contre toutes les prévisions météorologiques une matinée sans pluie allait agrémenter notre exploration ce qui contribua à stimuler bonne humeur et zèle de tout le monde.

Aussi la cueillette s'organisa-t-elle rapidement. Les uns, plutôt mycophages furent avides à remplir quelque peu leur panier, les autres plutôt mycologues furent portés à repérer quelque champignon moins commun ou peut-être même rare. Echanges de vue et discussions animèrent bientôt les différents groupes qui s'étaient formés peu à peu.

Dans les trois heures que dura environ la traversée du « Remicher Boesch » nous avons passé en revue tout un cortège d'Amanites, de Collybies, Marasmes et Mycènes, de Tricholomes et Clitocybes, de Pholiotes, Hypholomes et Strophaires,

de Lépiotes et Coprins, de Russules et Lactaires, de Cortinaires ainsi que des Polypores divers, en espèces plus ou moins communes que nous allons examiner de plus près en présentant l'ensemble des champignons récoltés, exposés à la Station viticole.

Dès maintenant cependant nous voudrions attirer l'attention sur quelques-uns des champignons récoltés, plutôt rares au Grand-Duché et se distinguant soit par leur beauté ou par leur habitus particulier.

Voici en premier lieu deux *Ascomycètes,* donc des champignons dont les spores sont contenues dans des asques. Il s'agit de:

1. *Helvella crispa,* Helvelle crépue, Krause Lorchel (Fig. 1). Elle fait partie de la famille des Helvellacées dont nous connaissons encore *H. lacunosa* et *H. sulcata* au pays. Notre Helvelle a été trouvée comme groupe à plusieurs exemplaires



Fig. 1.

au bord du chemin forestier principal. Le chapeau de cette espèce, à plusieurs lobes contournés, est généralement blanc sale, plus jaune dessous. Le pied lacuneux blanchit avec l'âge jusqu'à blanc pur. Il s'agit d'une espèce comes-

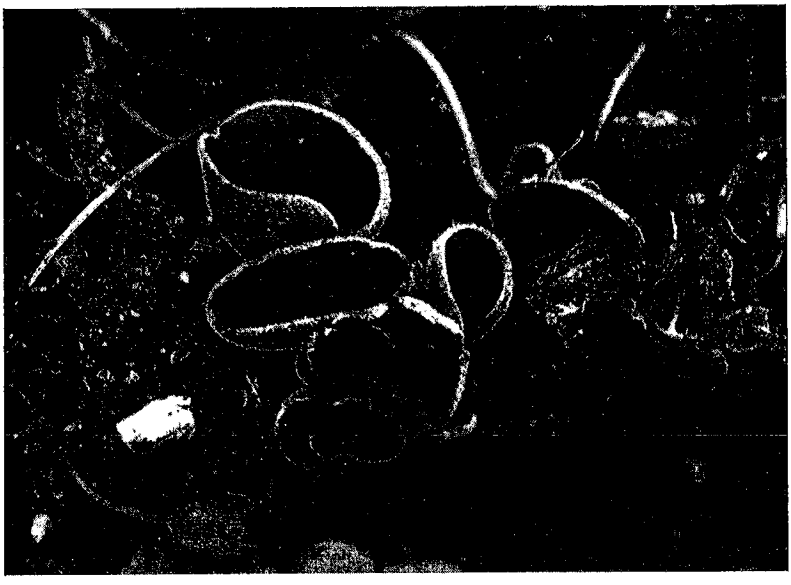


Fig. 2.



Fig. 3.

tible qu'il est préférable de *blanchir d'abord,* puis d'éliminer la première eau.

2. *Peziza aurantia,* Pezize orangée, Orangeroter Becherling (Fig. 2).

   Elle appartient à la famille des Pezizacées. Nous en connaissons plusieurs espèces au Grand-Duché. La Pezize orangée est la plus belle et pas trop fréquente. Notre exemplaire a été recolté dans la futaie de hêtre. Il se distingua par sa taille extraordinaire (cespiteux, il avait 12 cm Ø) et sa coloration éclatante, le chapeau orange-rouge intérieurement, incarnat extérieurement. L'espèce est comestible.

Aux deux espèces suivantes il s'agit de *Basidiomycètes* lamellés qui portent donc leurs spores sur des basides fixées sur les lamelles.

3. *Russula aurata,* Russule dorée, Goldener Täubling (Fig. 3). Son chapeau est rouge orangé ou citron, les lamelles sont jaune safran aux arêtes tandis que le stipe est blanc mais souvent teinté de jaune vers la base. Cette Russule, sans âcreté, est comestible. Elle est reconnue comme assez rare en Europe. Au Grand-Duché nous la rencontrons aussi bien au Bon Pays qu'à l'Oesling, assez dispersée cependant.

4. A la quatrième espèce il s'agit du *Laccaria proxima,* repéré par H. SCHMIT, inlassable, dans le petit marécage au NE de Château Buschland entre des touffes de Glyceria fluitans. Les Laccaria qui appartiennent à la famille des Tricholomacées se distinguent par leurs lamelles bien espacées et relativement épaisses ainsi que par leurs spores assez épaisses (10 µ) ornées d'épines. Au *Laccaria proxima* repéré il s'agit d'un exemplaire curieux par son stipe extraordinairement long et son chapeau petit. Chapeau et stipe sont d'un roux brun fauve et fibrilleux. Les lamelles brunes sont à reflets violets.

Le très rare *Lepiota erminea* au port élégant, « à chapeau campanulé-conique, puis campanulé, à mamelon très accusé, à revêtement soyeux-subfibrilleux », à odeur de radis, rencontré encore au mois d'août dans la hêtraie n'a plus été retrouvé lors de la visite du 13 octobre.

Comme nous avions réussi à boucler dans le délai prévu la traversée du « Remicher Bœsch » nous avons pu terminer à temps le repas pris dans un restaurant de Remich et être à l'heure fixée, à nouveau tous réunis, à la station viticole.

La vigne et ses maladies cryptogamiques

En l'absence de M. J. BINTZ, Président de la S. N. L., empêché, M. L. REICHLING, Vice-Président prit la parole devant une salle comble pour présenter M. Jos. FABER qui allait nous faire une conférence sur la vigne et ses maladies cryptogamiques.

M. Jos. FABER avait prévu de publier dans le Bulletin de la S. N. L. sa conférence. Mais hélas, le destin en a décidé autrement et la mort nous l'a ravi brusquement le 6 juin 1975 à Remich. Nous tenons à dire ici toute la peine que nous ressentons, avec ses nombreux amis, après cette disparition brutale, en nous rappelant ses hautes qualités intellectuelles et morales.

Nous nous contenterons de ne présenter ici qu'un bref compte rendu afin d'arrondir quelque peu l'impression que nous a laissée cette journée consacrée à la Mycologie.

Le conférencier a commencé son exposé par la description des deux maladies principales de la vigne causées par des Champignons: il s'agit en premier lieu de l'oïdium, maladie de la vigne causée par le Champignon nommé *Uncinula necator* classé dans la famille des Erysiphales de la classe des Ascomycètes. Il attaque tous les organes verts de la vigne. Ceux-ci se couvrent de taches farineuses blanchâtres surtout visibles sur feuilles et jeunes sarments (Conidiophores). Lorsque l'enduit s'enlève, des taches noirâtres apparaissent sur l'organe attaqué.

L'oïdium se développe surtout en atmosphère chaude et humide, par temps couvert.

En second lieu le conférencier nous a parlé de la maladie connue sous le nom de mildiou, causée par le Champignon au nom de *Plasmopara viticola,* rangé dans la famille des Peronosporaceae de la classe des Phycomycètes. Ce champignon attaque également tous les organes verts de la vigne, feuilles, grappes, grains et rameaux.

Suivant la saison et les conditions atmosphériques les attaques du mildiou se présentent de façon différente.

On distingue une contamination primaire (printemps) provoquée par les « spores d'hiver » et les contaminations secondaires (printemps et été) qui proviennent des conidies.

Le conférencier décrit les traitements préventifs et curatifs contre ses deux maladies.

Pour les autres champignons dont les attaques de la vigne sont moins graves nous nous contenterons de les citer brièvement. Relevons entre autres les représentants du groupe *Guignardia* appartenant à la classe des Ascomycètes. L'un de ces Champignons, *G. Bidwelii* attaque surtout les feuilles, l'autre, *G. baccae* provoque des crevaisons dans les rameaux. L'anthracnose ou charbon de la vigne est une maladie très anciennement connue en Europe. Elle est due à un Champignon parasite *(Gloeosporium)* qui attaque jeunes sarments, grains et feuilles en laissant des taches grisâtres et noirâtres et provoquant le dessèchement. L'attaque de *botrytis cinerea* en temps humide et à température suffisante cause au moment de la maturité du raisin la pourriture noble. Lorsque au contraire le raisin est envahi avant sa maturité par le champignon, celui-ci provoque la pourriture grise.

L'exposition de Champignons

Après l'exposé remarquable de M. Jos. FABER sur les maladies cryptogamiques de la vigne, les participants avaient le loisir d'examiner à leur aise les champignons présentés, bien étiquetés et rangés par groupes et familles, sur des assiettes sur deux rangées de tables occupant tout le fond de la grande salle de la Station viticole. Il s'agissait d'espèces (113) recueillies le matin lors de l'exploration du « Remicher Boesch » ou apportées par des membres ou visiteurs pour identification. En voici la liste des espèces exposées, réunies en trois groupes: Basidiomycètes, Ascomycètes et Myxomycètes. Rappellons que les principaux champignons parasitaires de la vigne, le mildiou et l'oïdium, sont classés respectivement parmi les Phycomycètes et les Ascomycètes.

BASIDIOMYCÈTES

A. Holobasidiomycètes

Familles	1. *Agraricales* D'après la « Flore Analytique des Champignons supérieurs » de R. Kühner et H. Romagnesi.		
I. *Bolétacées porées*			
Tupiporus	Boletus edulis	Steinpilz	***
Krombholzia	Boletus leucophaeus (scaber)	Birkenröhrling	*
Xerocomus	Boletus subtomentosus	Ziegenlippe	*
	Boletus badius	Maronenröhrling	**
Ixocomus	Boletus bovinus	Kuhröhrling	*
	Boletus viscidus (aeruginascens)	Grauer Lärchenröhrling	
lamellées	Gomphidius glutinosus	Großer Schmierling, Kuhmaul	**
	Paxillus involutus	Kahler Krempling (non cuit indigeste)	*
II. *Cantharellacées*	Cantharellus cibarius	Echter Pfifferling, Eierschwamm	***
	Cantharellus tubaeformis	Trompetenpfifferling	
	Cantharellus cornucopioides	Toten-Herbst-Trompete	**
III. *Hygrophoracées*	Hygrophorus agathosmus	Wohlriechender Schneckling	
	Hygrophorus puniceus	Granatroter Saftling	***
	Hygrophorus eburneus	Elfenbeinschneckling	
IV. *Pleurotacées*	Pleurotus ostreatus	Austern-Seitling	***
V. *Marasmiacées*	Marasmius oreades	Nelkenschwindling	***
	Marasmius putillus		
	Marasmius alliaceus	Knoblauchschwindling	
	Marasmius dryophilus	Waldfreund-Rübling	*
	Collybia butyracea	Kastanienroter Rübling	*
	Oudemansiella mucida	Beringter Schleimrübling	
	Mycena galericulata	Rosablättriger Helmling	*
	Mycena pura	Rettich-Helmling	

VI. *Tricholomacées*	Hygrophoropsis aurantiaca	Falscher Pfifferling, Orangeroter Trichterling	*
	Laccaria laccata	Rötlicher Lacktrichterling	*
	Laccaria proxima	Fuchsiger Lacktrichterling	*
	Melanoleuca melaleuca	Gemeiner Weichritterling	**
	Clitocybe nebularis	Nebelkappe, Nebelgrauer Trichterling	**
	Clitocybe odora	Anis-Trichterling	*
	Clitocybe infundibuliformis	Ockerbrauner Trichterling	
	Clitocybe inversa	Fuchsiger Trichterling	
	Clitocybe clavipes	Keulenfüßiger Trichterling	
	Clitocybe fragrans	Weißer Anis-Trichterling	
	Clitocybe splendens	—	
	Clitocybe dicolor	—	
	Clitocybe mellea (Armillaria)	Hallimasch	**
VII. *Rhodophyllacées*	Rhodophyllus staurosporus	Kreuzsporiger Glöckling	
	Entoloma sericeum	Seidiger Rötling	*
VIII. *Naucoriacées*	Cortinarius safranopus var. bulbosus	Knolliger Gürtelfuß	
	Cortinarius saturatus	—	
	Cortinarius bulliardi	—	
	Cortinarius alboviolaceus	Weißvioletter Dickfuß	*
	Cortinarius collinitus	Blaustiel-Schleimfuß	
	Kuehneromyces mutabilis (Pholiota)	Stockschwämmchen	***
	Pholiota squarrosa	Sparriger Schüppling	
	Hypholoma fasciculariis	Grünblättriger Schwefelkopf	
	Hypholoma sublateritia	Ziegelroter Schwefelkopf	
	Hypholoma capnoides	Rauchblättriger Schwefelkopf	
	Stropharia aeruginosa	Grünspan-Träuschling	*
IX. *Coprinacées*	Coprinus comatus	Schopftintling	***
	Coprinus picaceus	Spechttintling	
	Drosophila spadicea	Zartling	
	Drosophila velutina (Lacrymaria)	Saumpilz	**

X. *Lepiotacées*	Psallioto haemorrhoidaria	Großer Blut- oder Waldchampignon	***
	Psallioto arvensis	Weißer Anis- oder Schafchampignon	***
	Psalliota silvicola	Dünnfleischiger Anis-Champignon	***
	Lepiota procera	Großer Schirmling	***
	Lepiota rhacodes	Rötender Schirmling	
	Cystoderma amianthinum	Amiant-Körnchenschirmling	
XI. *Volvariacées*	Pluteus cervinus	Brauner Dachpilz	
XII. *Amanitacées*	Amanita phalloides	Grüner Knollenblätterpilz	mortelle
	Amanita muscaria	Fliegenpilz	toxique
	Amanita citrina	Gelblicher Knollenblätterpilz	désagréable et indigeste
XIII. *Russulacées* (Astérosporales)	Russula fellea	Gallentäubling	
	Russula ochroleuca	Gelbweißer Täubling	
	Russula turci	Jodoform-Täubling	
	Russula nauseosa	Geriefter Weichtäubling	
	Russula integra	Brauner Leder-Täubling	
	Russula aurata	Goldener Täubling	*
	Russula queletii	Stachelbee-Täubling	

Bien qu'aucune Russule ne puisse être regardée comme toxique, au moins à l'état cuit, on fera bien de rejeter toutes les espèces de saveur âcre ou d'odeur désagréable. Les espèces douces sont comestibles.

Lactarius hepaticus	Später Milchling	
Lactarius torminosus	Birkenreizker	
Lactarius quietus	Eichenmilchling	
Lactarius mitissimus	Milder Milchling	
Lactarius deliciosus	Echter Reizker	*
Lactarius piperatus	Grünender Pfeffermilchling	

Familles	2. *Aphyllophorales* D'après « Mitteleuropäische Porlinge » de H. Jahn.	
Polyporaceae	Polyporus squamosus	Schuppiger Porling
	Polyporus picipes	Süßriechender Porling
Poriaceae	Meripilius giganteus	Riesen-Porling
	Tyromyces caesius	Blauer Saftporling
	Hapalopilus nidulans	Zimtfarbiger Weichporling
	Fomes fomentarius	Zunderschwamm
	Fomitopsis pinicola	Rotrandiger Baumschwamm
	Fomitopsis annosa	Wurzelschwamm
	Piptoporus betulinus	Birkenschwamm
	Bjerkandera adusta	Angebrannter Rauchporling
	Pycnoporus cinnabarinus	Zinnoberschwamm
	Trametes gibbosa	Buckel-Tramete
	Trametes hirsuta	Striegelige Tramete
	Trametes versicolor	Bunte Tramete, Schmetterlingsporling
Ganodermataceae	Ganoderma lucidum	Glänzerder Lackporling
	Ganoderma applanatum	Flacher Lackporling
Hymenochaetaceae	Phaeolus schweinitzii	Kiefern-Porling
	Diverses autres Aphylophorales	
	Fistula hepatica	
	Telephora terrestris	(d'après Michael-Hennig vénéneux)
	Ramaria formosa	*
	Hydnum repandum	

Ordres et familles	3. *Gastéromycètes* D'après « Les Gastéromycètes » de V. Demoulin.	
Lycoperdales Lycoperdaceae	1. Bovista plumbea	Zwergbovist
	2. Lycoperdon pyriforme	Birnenförmiger Stäubling
	Lycoperdon perlatum	Flaschenstäubling
	4. Lagermannia * gigantea	Riesenbovist
	5. Calvatia excipuliformis	Beutel-Stäubling
	Calvatia utriformis	Hasen-Stäubling
	* Langermannia gigantea (Batsch per Pers.) Rostkov = synonyme de Lycoperdon giganteum, Calvatia gigantea et C. maxima = Riesenbovist, Riesen-Stäubling, comestible étant jeune.	
Phallales Phalaceae	Phallus impudicus	Stinkmorchel
	B. **Hétérobasidiomycètes**	
	Tremella mesenterica	Goldgelber Zitterling
	Tremellodon gelatinosum	Gallertartiger Zitterpilz, Eispilz
	Calocera viscosa	Klebriger Hörnling, Schönhorn
	Ascomycètes	
Familles	D'après « Kleine Kryptogamenflora, Ascomyceten » de M. Moser.	
Helotiaceae	Bulgaria inquinans	Schmutzbecherling
Xylariaceae	Ustulina deusta	Brandiger Krustenpilz
	Xylaria hypoxylon	Geweihförmige Holzkeule
	Xylaria polymorpha	Vielgestaltige Holzkeule
Helvellaceae	Helevella crispa	Herbst-Morchel, Krause Morchel
Peziaceae	Peziza aurantia	Orangegelber Becherling
	Myxomycètes	
	Lycogala epidendrum	Blutmilchpilz
	Fuligo septica	Lohblüte

Rappelons que pour le groupe des Agaricales non seulement les noms d'espèce et de famille indiqués au relevé ci-dessus sont ceux de « La Flore Analytique des Champignons Supérieurs » de R. KÜHNER et H. ROMAGNESI, mais également les *Indices de Comestibilité* marqués dans cette liste: le signe * pour comestible médiocre, le même signe redoublé ou triplé si l'espèce passe pour bon ou excellent. S'il s'agit d'espèces toxiques c'est indiqué en toutes lettres. Les noms d'espèce allemands sont ceux employés dans « Kleine Kryptogamenflora, Die Röhrling- und Blätterpilze » de M. MOSER. Pour le groupe des Aphyllophorales les noms d'espèce et de famille indiqués sont ceux des « Mitteleuropäische Porlinge » de H. JAHN.

Comme chaque famille des Agaricales fut représentée dans la collection exposée au moins par une ou le plus souvent par plusieurs espèces, nous avions l'occasion, en passant en revue celles-ci devant l'auditoire, de rendre attentif aux caractéristiques principales pouvant faciliter la distinction entre elles des familles *à vue*.

Puisque nous disposions de trois espèces d'Amanites, nous pouvions bien mettre en évidence, en rappelant le danger de la toxicité de plusieurs d'entre elles pour les mycophages, les particularités de la famille des Amanites.

Nous aurions préféré en faire autant pour d'autres espèces nocives, mais nous n'avions pas l'occasion de récolter sur notre trajet relativement court de la matinée des champignons nocifs d'autres familles, tels que certaines Lépiotes, Inocybes ou Clitocybes. Nous avions bien récolté de la famille des Rodophyllacées *Entoloma sericeum,* comestible, mais pas d'Entolome livide, assez souvent ailleurs au Bon Pays, surtout en région mosellane. Ce magnifique champignon est un des plus dangereux, après les Amanites mortelles et facilement confondu par les amateurs inexpérimentés avec la Clitocybe nébuleuse.

A ce sujet il convient de souligner que ce furent surtout les mycophages, bien intéressés évidemment aux champignons comestibles, mais alertés par les accidents nombreux, souvent mortels, à la fin de cet automne en France, à la suite d'ingestion de champignons nocifs, qui furent les plus avides de renseignements. Le nombre de tels accidents ne cesse de croître puisque d'année en année le nombre de chercheurs de cham-

pignons, chez nous comme ailleurs, augmente. Il importe donc d'intensifier d'un côté la *vulgarisation* des connaissances mycologiques, d'un autre côté le *contrôle* des Champignons offerts dans le commerce.

En ce qui concerne la vulgarisation, la France, pays des chercheurs de Champignons, est certainement la plus avancée grâce à son réseau de Sociétés mycologiques régionales, affiliées ou non à la Société Mycologique de France ainsi que ses centres universitaires aux experts des plus qualifiés. Mais c'est certainement au point de vue contrôle l'Allemagne de l'Ouest la mieux placée puisqu'au moins pour la région du sud ouest il existe déjà un office central qui a pour mission d'instruire des personnes (Pilz-Instruktoren) chargées de la vulgarisation des connaissances mycologiques, du contrôle du commerce des Champignons et disponibles en saison pour assister les amateurs sur demande par leurs conseils et leurs informations. Mais le plus difficile paraît être d'habituer la masse des mycophages inexpérimentés à se servir de ces ressources et moyens mis gratuitement à leur disposition.