

Cher membre de l'USSM,

Nous avons le plaisir de te présenter notre deuxième newsletter. Tu y trouveras un aperçu des articles toujours passionnants du BSM 1/2020 que tu recevras ces prochains jours.

Nous te souhaitons un bon moment de lecture et nous nous réjouissons aussi de toute réaction ou suggestion.

Avec nos chaleureuses salutations mycologiques. Le comité de l'USSM

Traduction: D. Hofer-Muller

"Il ne faudrait généralement plus gérer la forêt!" Cette exigence radicale que l'ingénieur forestier et auteur Peter Wohlleben pose dans son ouvrage "La vie secrète des arbres" en 2015 a déclenché une discussion fondamentale: approbation enthousiaste chez les représentants de la nature et stupéfaction scandalisée dans le milieu forestier, telles ont été entre autres les réactions.

Un film du même nom vient maintenant de sortir sur nos écrans, comme Nicolas Küffer le mentionne dans son éditorial: "Le film offre des images de nos forêts à couper le souffle!" De plus les champignons y jouent un rôle important - une raison de plus pour retourner au cinéma!

"Le printemps est le temps des morilles! Leur apparition sort les cueilleurs de champignons de leur torpeur hivernale!" ainsi commence l'article de notre toxicologue Kathrin Schenk-Jäger et de Barbara Zoller sur les morilles et les gyromitres.

Elles expliquent les caractéristiques distinctives et rappellent leur toxicologie: la toxicité des gyromitres frais est généralement connue, en revanche les symptômes d'intoxication pouvant survenir après la consommation de morilles fraîches sont moins connus. Entre 1997 et 2017, Tox Info Suisse a été consulté pour 178 cas de consommation de morilles, alors que, dans le même temps, seuls sept cas d'intoxication supposée à la gyromitrine ont été traités. Tu trouveras toutes ces informations aux pages 14 à 17.

Il n'est pas forcément évident que 33 enseignants et enseignantes sacrifient leur congé du mercredi après-midi pour participer à une excursion mycologique. Près d'Ettingen BL Franziska et Claus Maler ont accueilli ces enseignants très motivés à découvrir le monde des champignons. L'idée était aussi de leur apporter des conseils sur la manière d'éveiller la joie, la curiosité et l'enthousiasme des jeunes enfants. Un bel après-midi en forêt au "Chirsgärten" dans la région bâloise! Pour en savoir plus sur cet événement, voir à la page 31.

Des champignons tropicaux en Suisse aussi? Une conséquence du changement climatique? Beatrice Senn-Irlet et Markus Wilhelm donnent l'exemple du *Marasmius teplicensis* pour montrer que ce n'est pas encore le cas. Cette espèce et d'autres espèces tropicales sont issues des serres tropicales des jardins botaniques ou des établissements horticoles, ou de la halle Masoala du Zoo de Zurich. Elles apparaissent sporadiquement ou même durablement. Qu'est-ce qui les a amenées dans les serres tropicales? Substrat, plantes, graines ou outils sont autant

de suspects ; ou l'envol de spores suffit-il déjà dans un environnement adéquat? La solution intéressante est décrite dans les pages 10 et 11 du nouveau BSM.

" Ah, c'est ça la route! Mais moi, je ne suis pas un tuyau!" s'écrie Sporelle. Elle explore son corps qui lui révèle quelques bosses et trous.

Une fois de plus, Jean-Pierre Monti et Yves Delamadeleine parviennent parfaitement à me fasciner avec leur introduction très vivante sur les Plutéacées. Je peux lire à la page du débutant des informations faciles à comprendre sur le sujet : un texte prenant, comme toujours!

Quelle est la localité suisse qui compte 17'000 habitants avec bien 30 pour-cent d'étrangers? Avec une carrière de grès d'où proviennent les pierres de la Cathédrale de Berne? Avec une société mycologique comptant 100 membres, qui fête cette année ses 75 ans d'existence? Il s'agit naturellement d'Ostermundigen qui nous attend le dimanche 29 mars au "Zentrum Tell" pour la 102e assemblée des délégués de l'USSM.