

Le Mousseron Des Haies, Champignon Comestible Des Environs De Poitiers

Mm. E. Roze & G. Poirault

To cite this article: Mm. E. Roze & G. Poirault (1880) Le Mousseron Des Haies, Champignon Comestible Des Environs De Poitiers, Bulletin de la Société Botanique de France, 27:7, 257-261, DOI: [10.1080/00378941.1880.10825896](https://doi.org/10.1080/00378941.1880.10825896)

To link to this article: <http://dx.doi.org/10.1080/00378941.1880.10825896>



Published online: 08 Jul 2014.



Submit your article to this journal [↗](#)



Article views: 5



View related articles [↗](#)

une différenciation morphologique et physiologique dans l'ensemble des cellules qui dérivent de la vésicule embryonnaire. Bien que l'époque où l'on cherchait partout des rapprochements entre le règne animal et le règne végétal soit déjà fort éloignée, les faits qui précèdent semblent montrer qu'il existe, quant à la nutrition embryonnaire, certains points encore inexplorés.

M. Roze communique à la Société, au nom de M. Poirault et au sien, la note suivante :

LE MOUSSERON DES HAIES, CHAMPIGNON COMESTIBLE DES ENVIRONS
DE POITIERS, par MM. E. ROZE et G. POIRAULT.

On apporte tous les ans, pendant les mois d'avril et de mai, sur les marchés de Poitiers, un Champignon que les cultivateurs des environs récoltent en assez grande abondance sous les haies d'Aubépine, et qu'en raison même de son habitat on désigne sous le nom de *Mousseron des haies*. L'art culinaire peut du reste en tirer un très bon parti, et l'on peut dire qu'il est, à juste titre, estimé des amateurs. Dans l'étude spécifique que nous avons faite de ce Champignon, nous avons donc été fort surpris de ne pouvoir le rapporter qu'à l'*Agaricus clypeatus* Linn. (in Fries *Hymenomyces europæi*), que les auteurs français, Cordier (1) et MM. Quélet et Gillet (2), s'accordent à signaler comme suspect ou vénéneux. Cette assertion nous portait à penser que nous avions plutôt affaire à une espèce nouvelle, et nous l'avions déjà annoncée comme telle à la Société, sous le nom d'*Entoloma sæpium* (3), lorsque des documents nouveaux nous permirent de mieux connaître l'histoire de ce curieux Champignon.

À la réception de quelques spécimens fraîchement recueillis à Poitiers, M. Quélet eut l'obligeance de nous faire savoir qu'il confirmait en tous points notre détermination; qu'il s'agissait bien, en effet, de l'*Agaricus clypeatus* Linn. (in Fries); que c'était à tort qu'il l'avait qualifié de suspect (*Champ. du Jura et des Vosges*, 1^{re} partie, page 85) sur la foi de Cordier, et qu'il l'avait essayé depuis et reconnu parfaitement comestible, ainsi que l'attestait la liste des espèces alimentaires publiée par lui dans le *Bulletin de la Société* (Session mycologique de 1876, t. XXIII, p. 315). Il ajoutait que ce Champignon, d'après les renseignements à lui fournis par MM. Parat et Bernard, était depuis fort longtemps, sous le nom de *Potiron*

(1) *Les Champignons de France* (1869), p. 45.

(2) *Les Hymenomyces de France*, p. 402.

(3) Voy. plus haut, page 123.

d'avril, consommé dans les Charentes. Mais ce qui donnait plus de prix encore à sa communication, c'est qu'il la terminait en nous faisant remarquer que le nom spécifique de Fries devrait avoir pour synonyme celui d'*Agaricus scepium*, nom sous lequel MM. Noulet et Dassier avaient décrit et figuré cette même espèce en 1838, c'est-à-dire l'année même de la publication de la diagnose du type Friésien dans l'*Epicrisis*.

L'ouvrage dans lequel les deux auteurs ont fait connaître leur *Agaricus scepium* n'avait probablement pas été connu de Fries, qui ne le cite pas dans ses *Hymenomycetes europæi* (1874), et, dans tous les cas, devait être un livre épuisé à cette date, puisque M. Quélet nous a appris, en en faisant l'éloge, qu'il en avait reçu de M. Noulet un dernier exemplaire complété par trois planches coloriées à la main. Nous ne croyons pas non plus qu'on le connaisse à Paris, où il ne se trouve d'ailleurs ni au Muséum d'histoire naturelle, ni dans la bibliothèque de la Société. Cet ouvrage a pour titre : *Traité des Champignons comestibles, suspects et vénéneux, qui croissent dans le bassin sous-pyrénéen, orné de figures colorées de grandeur naturelle*, par J.-B. Noulet et A. Dassier, docteurs en médecine, etc. Toulouse, 1838.

Il nous a paru utile de faire connaître comparativement ici la description que donnent les deux auteurs de leur *Agaricus scepium* et celle que nous avons rédigée nous-même, d'après l'examen d'un assez grand nombre d'échantillons du Champignon de Poitiers. Cela permettra du moins de mieux juger de l'identité des types.

Nous nous permettrons seulement de faire remarquer que Fries a classé son *Agaricus clypeatus* Linn. dans son sous-genre *Entoloma*, et que, pour des raisons qu'il serait trop long de faire valoir, plusieurs mycologues ont cru devoir élever ce sous-genre au rang de genre proprement dit, d'où le nom générique également adopté par nous.

AGARICUS SÆPIUM Noulet et Dassier
(Agaric des haies [loc. cit. p. 115]; en
gatois : *Moussairigo*).

L'Agaric des haies a le pédicule nu, cylindrique, strié dans le sens de sa longueur, blanc ou d'un gris fauve, plein dans le jeune âge, à demi-fistuleux dans la vieillesse : sa substance interne, blanche, ressemble alors à un tissu d'amiant. Il a ordinairement deux à deux pouces et demi de longueur sur trois lignes de diamètre. Il se continue avec la chair du chapeau. Celui-ci est assez régulièrement arrondi, les bords roulés en dessous, et mamelonné au

ENTOLOMA SÆPIUM Noh. (Mousseron des haies ou Mousseron gris).

Stipe solide, cylindrique, quelque fois renflé, mais le plus souvent aminci à la base, présentant une légère courbure : plein, spongieux au centre, strié-fibreux à la surface ; d'ordinaire d'un blanc soyeux, mais parfois blanchâtre teinté de fauve livide, glabre même au sommet, et d'une longueur variant de 5 à 10 centimètres.

Chapeau assez peu charnu, d'abord conique puis campanulé-convexe et mamelonné au centre ; à bord recourbé en dessous et d'ordinaire irrégulièrement lobé ; cendré-fulgineux ou fauve

centre. Sa surface est lisse, sèche, de couleur roussâtre ou grisâtre mêlée de bistre, d'un à trois pouces de diamètre. Sa surface inférieure est garnie de lames non adhérentes au pédicule, larges, épaisses, minces sur leur tranche, et présentant entre deux feuillets entiers un rudiment de feuillet. Ces lames sont d'une couleur blanche mêlée d'incarnat et un peu fauves dans la vieillesse; elles adhèrent fortement à la chair, qui est blanche et d'un goût prononcé de farine fraîche. La peau s'élève assez difficilement.

Cet Agaric ne vient qu'au printemps. Aux environs de Toulouse, on le rencontre fréquemment isolé ou par groupes, dans les terrains caillouteux, sous les haies, et principalement sous celles qui sont formées par le *Buisson noir* ou *Prunier épineux* (1).

..... Il est alimentaire; on le prépare à la poêle ou sur le plat: c'est un mets savoureux et de facile digestion, qui peut remplacer le Mousseron.

livide, *hygrophane*, terne (humide), puis luisant soyeux (sec), parfois crevassé et fendillé en laciniures rayonnantes (surtout si la maturité s'effectue lors d'une grande sécheresse de l'atmosphère), et mesurant en diamètre depuis 2 jusqu'à 12 centimètres.

Lamelles assez épaisses, parfois très larges, à *tranchant irrégulièrement crénelé*, sinuées ou adhérent par une petite dent au stipe, dont elles se détachent à la maturité; d'abord blanches ou d'un gris très pâle, puis d'un beau rose carné, et tardivement d'un incarnat légèrement grisâtre.

Spores roses, apiculées, sphéroïdales, polyédriques à angles très peu accusés, et mesurant en diamètre de 0^{mm},007 à 0^{mm},008. Odeur faible et fugitive de farine fraîche, qui s'accuse fortement par la saveur.

Ce Champignon, qui se mange communément à Poitiers depuis la fin de mars jusqu'aux premiers jours de mai, se trouve aux environs de cette ville, principalement dans les terrains sablonneux, sous les haies d'*Aubépine*. On le rencontre soit solitaire, soit en groupes de 3-4 individus à stipes soudés à la base.

L'examen de la planche 26 du traité de MM. Noulet et Dassier achève de faire disparaître tous les doutes: les figures accusent nettement la forme conique qu'offre le chapeau avant sa maturité, et représentent le Champignon avec ses dimensions moyennes les plus ordinaires, de façon à le caractériser entre tous. Aussi avons-nous été conduits, à la suite de cet examen, à assimiler complètement l'un à l'autre les deux Champignons de Toulouse et de Poitiers.

Reste à éclaircir la question de la synonymie ou plutôt de l'antériorité des noms spécifiques publiés presque en même temps, en Suède et en France, dans l'*Epicrisis* et le traité de MM. Noulet et Dassier. Or, bien que Fries, en adoptant le nom linéen d'*Agaricus clypeatus*, semble, au premier abord, se contenter de décrire une espèce déjà connue, il n'a distingué réellement cette espèce que dans son *Epicrisis*. On ne la voit figurer en

(1) M. Noulet a bien voulu tout récemment nous confirmer cet habitat. C'est un renseignement qu'il est intéressant de signaler aux observateurs.

effet dans le *Systema mycologicum*, que comme synonyme de son *Agaricus Pluteus*; et comme la diagnose de l'*A. clypeatus*, dans l'*Epicrisis*, est suivie des indications suivantes : *Linn. Suec.* n° 1216 ! cela pourrait donner à supposer qu'elle émane littéralement de l'auteur du *Flora suecica* et s'applique en tous points à notre Champignon. La comparaison des deux descriptions permettra, ce nous semble, de changer d'avis.

N° 573. *AGARICUS CLYPEATUS* [Fries *Epicrisis*, etc. 1836-1838].

Pileo leviter carnoso e campanulato explanato umbonato glabro hygrophano, stipite floccoso-farcto attenuato fibriloso pallescente, lamellis rotundato-adnexis secedentibus serrulatis sordido incarnatis.

In cultis, ruderalis, pratis Eur. præc. bor.; præc. vere.

Magnus, gregarius, vegetus, luridus ingratusque, sicc. griseus subnitens virgatus tigrinusque. Stip. apice subpruinatus. Lam. sporidiis obscur. pulverulentæ.

N° 1216. *AGARICUS CLYPEATUS* [Linn. *Flora suecica*, 1755], stipitatus pileo hemisphærico sordido : umbilico prominente lamellis albis, stipite longo cylindræco albo.

Fl. lapp. 506; *Fl. suec.* 1057; *Spec. plant.* 1174. Fungus viscidus papillaris striatus terreus, subtus albus : Hall. *Hels.* n° 45.

Habitat ubique in silvis et pratis silvaticis.

Pileus hemisphæricus sæpe cum acuminæ viscidus. Lamellæ albæ non concavæ, lateribus pulvere obscuro adspersa. Stipes teres, longus, angustus, albus.

On sera conduit à reconnaître que Linné, dans sa diagnose, a eu surtout en vue un Champignon à lamelles blanches, et c'est là un point des plus importants, car notre type est certainement, dans le groupe des *Entoloma*, un de ceux qui présentent les lamelles les plus colorées : elles sont d'abord roses, puis d'un rose foncé, enfin d'un rose obscur. Nous ne voulons pas non plus entrer ici dans une autre discussion qui nous mènerait trop loin, celle des synonymes cités par Fries. Mais nous croyons utile de faire remarquer que le dernier ne peut être accepté qu'avec doute : il s'agit du *Fungus clypeatus* Vaillant (1). Le *Botanicon parisiense* donne, au n° 53, la description assez détaillée, mais non accompagnée de figure, du *Fungus clypeatus in medio protuberans*. Or, il s'agit d'une espèce automnale, à chapeau crevassé et à lamelles d'abord blanchâtres, puis cendrées. Quelques rapports que puisse avoir notre Champignon avec plusieurs autres caractères de ce *Fungus*, les différences qui précèdent nous paraissent suffisantes pour empêcher de les identifier.

Il nous paraît devoir résulter de cet examen comparatif, que la question de priorité doit être débattue non plus entre MM. Noulet et Dassier, et

(1) C'est à l'illustre Fries que l'on devra de ne pas laisser se perdre la tradition des anciens mycologues : néanmoins, par suite de la difficulté même du sujet, on ne doit pas être surpris de voir signaler certains de ses synonymes comme contestables.

Linné, mais entre ces deux auteurs et Fries. Toutefois, comme il n'est pas possible de la trancher d'une façon équitable, nous croyons plus utile de l'admettre en faveur du mycologue suédois, dont l'ouvrage porte tout au moins comme date d'impression les années 1836 à 1838. D'un autre côté, comme la description de la forme méridionale accuse quelques différences avec celle du type Friésien, nous sommes d'avis de proposer de considérer cette forme comme une *variété* remarquable, suffisamment caractérisée par les descriptions que nous avons données du *Mousseron des haies* de Toulouse et de Poitiers, lequel pourrait être alors désigné sous le nom d'*Entoloma clypeatum* (Fr.), var. *sæpium* Noulet et Dassier.

Il ne nous reste plus, pour terminer, qu'à dire quelques mots pour atténuer, sinon détruire, la portée que pourrait avoir encore l'assertion de Cordier, quant à la nocuité de ce Champignon. M. Sicard nous a déjà fait part du changement qui s'était opéré, à cet égard, dans l'esprit de M. Cordier peu de temps avant sa mort, notamment à la suite d'expériences faites avec des échantillons qu'il avait reçus de Poitiers. Il convient donc de le rappeler ici pour en tirer cette importante conséquence, que les citations faites de son opinion erronée par MM. Quélet et Gillet n'ont été, de l'aveu même de ces auteurs (que nous sommes autorisés à reproduire ici), appuyées, à leur connaissance, d'aucune autre preuve solidement établie, qu'elles ont de plus été combattues par des expériences toutes contraires, et qu'enfin l'*Agaricus clypeatus* doit être signalé comme une espèce parfaitement comestible. Il faut toutefois souhaiter qu'on ne la confonde pas avec quelque autre espèce d'*Entoloma* plus ou moins dangereuse, erreur qui probablement n'a pas été commise dans le Languedoc et le Poitou, où l'usage s'est si bien répandu de la consommation de ce Champignon, mais qui appelle en retour la prudence dans les contrées où cet Agaric, plus rarement récolté, est moins bien connu et jouit encore d'une réputation suspecte.

M. Cornu donne une liste de Champignons récoltés dans une récente herborisation :

LISTE DES ESPÈCES RECUEILLIES DANS UNE EXCURSION FAITE A MONTMORENCY
par **M. Maxime CORNU.**

M. le Dr Harkness (1), de Sacramento (Californie), ayant exprimé le

(1) M. le Dr Harkness est un mycologue de mérite qui a exploré le territoire d'Arizona et a publié, en collaboration, un catalogue des Champignons de la côte du Pacifique, que j'ai l'honneur d'offrir de sa part à la Société : *Catalogue of the Pacific Coast Fungi*, published, under the direction of the California Academy of science, by H. W. Harkness. MD. Justin P. Moore A. M