



Présentation des
activités de
l'Association
Balagne Corte

Au début de l'année, plusieurs adhérents ont exprimé le désir de transmettre leur savoir-faire en matière de recettes faciles à réaliser. Nous avons ainsi proposé plusieurs journées placées sous le signe de la convivialité.



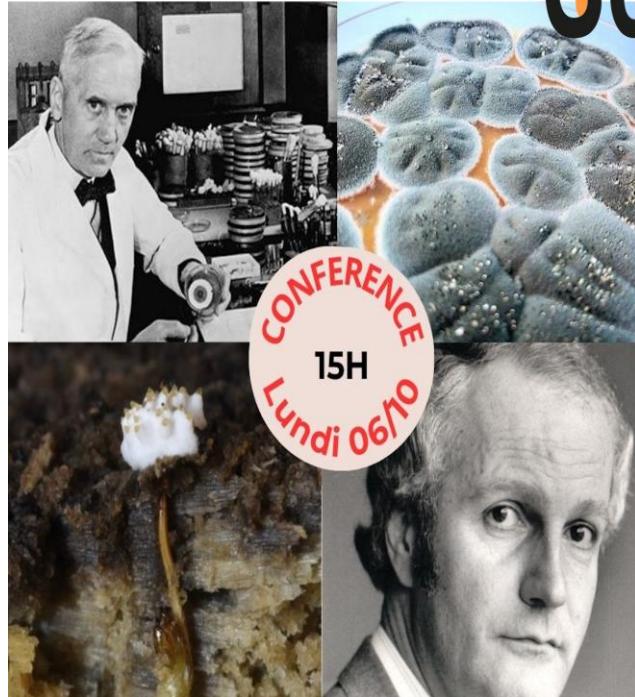
Plusieurs sorties, sur les plantes autour de chez nous, ont été organisées pendant le printemps



Sortie sur les dunes de l'Ostriconi au mois de mai avec l'association mycologique et botanique d'Ajaccio



DU HASARD A L'INTELLIGENCE



Conférence/débat animé par M Alesandri Jean professeur agrégé de biologie et Mycologue de la SMBA

Magnifestation nationale soutenue par la Collectivité de Corse et le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la recherche



fête de la Science

L'histoire de 2 découvertes sérénitaires aux magnifiques conséquences pour la médecine

CINEMA L'ALBA
Faubourg
St Antoine
CORTE

AUTOMNE

Fête de la science.

La première partie de la conférence a présenté comment en 1928, le médecin et biologiste britannique Sir Alexander Fleming, en découvrant par hasard dans son laboratoire en revenant de vacances, l'aspect du champignon microscopique *Penicillium notatum*, a eu l'inspiration du rôle fondamental qu'il pourra jouer dans la guérison de nombreuses maladies.

La seconde partie de la conférence a montré comment 50 ans plus tard, l'histoire des sciences médicales se répète !

Fête de la science

L'association est intervenue à l'école primaire de L'Île-Rousse afin de faire découvrir aux élèves les stratégies que des champignons ont du développer pour se nourrir (la notion de trophisme).





Permanence mycologique

Tous les lundis du 20 octobre au
24 novembre
Au Cyrnea Bar (vêranda) 17-19h



**Vous avez un doute sur votre récolte ? Apportez-la à la Société
Mycologique de Balagne-Corte. C'est ouvert à tous et gratuit !**

Contact : 06 82 55 42 51
06 83 70 35 72



- Cette année, nous avons proposé, en partenariat avec le Conservatoire Botanique National de Corse, service de l'Office de l'Environnement de la Corse - OEC, une permanence mycologique sur Corte.



NICOLAS SUBERBIELLE



LE13H TFI

Maya Hentic, Marie-Rose d'Angelo et Nicolas Suberbielle conseillent les cueilleurs de champignons.
Photos: José Martineau

MORGANE QUILICHINI
mquilichini@corsematin.com

Sous la véranda du bar Le Cygne, l'odeur de champignons envahit tout l'espace. Sur une longue table, Marie-Rose, Maya et Nicolas ont disposé le contenu d'un grand panier : des dizaines de champignons, de toutes les formes et de toutes les couleurs, posés sur un lit de mousse. Le tableau est joli. Et potentiellement mortel. L'occasion pour, jusqu'au 24 novembre, la Société mycologique de Balagne-Corte propose une permanence, de 17 heures à 19 heures, gratuite et ouverte à tous : « Le but premier, c'est d'éviter les intoxications », explique Marie-Rose d'Angelo, la présidente. D'habitude, nous tenions ces permanences en Balagne. Cette année, nous avons eu envie de délocaliser sur Corte pour rencontrer de nouveaux publics, notamment les étudiants. »

Pour les passionnés, il s'agit aussi d'assurer la transmission d'un savoir empirique et scientifique, qui s'est largement perdu entre deux générations. « Il y a eu un moment où, au moins donné, les jeunes ne sortent plus dans la nature », déplore Marie-Rose. Quand on leur demande s'ils connaissent les champignons, ils répondent non, mais ils en gardent un beau souvenir d'enfance, avec leurs parents ou leurs grands-parents.

Reste que, sur le sujet, il y a autant de vérités qu'il y a d'idées reçues. Si on vaut le vif du faux, c'est aussi l'objectif de ces permanences.

Frotter une gousse d'ail sur un champignon permet de déterminer s'il est comestible

titre
« Faux, répond Maya Hentic, service civique au sein de l'association. C'est une mauvaise idée. »

Si un champignon toxique touche les comestibles, il faut tout jeter

« Pas forcément, dit Maya. Le contact ne va pas intoxiquer toute la cueillette. En revanche, si des morceaux

de toxiques se collent aux comestibles et que l'on en mange, cela devient dangereux. » Pour éviter cela, Marie-Rose d'Angelo préconise de trier les champignons un à un après la récolte.

L'amantide phalloïde est le champignon le plus dangereux

« C'est un mortel parmi d'autres », répond Nicolas Suberbielle du conservatoire botanique national, « et c'est celui qui provoque le plus d'intoxications parce que c'est un très bon champignon, qui sent bon, qui pousse en quantité. Et puis il peut être très variable, arborer différentes couleurs, et il peut être confondu avec d'autres. »

Pour reconnaître un champignon, une photo peut suffire

« Faux ! Il faut observer son chapeau, dessus et dessous, détaille Marie-Rose d'Angelo, son pied, dans sa globalité.

En cas de doute sur sa cueillette, il faut la montrer à un mycologue

« C'est un réflexe qu'il faut toujours avoir, répond Marie-Rose d'Angelo, car on ne trouve pas de mycologues partout. Pour autant, il est vrai qu'à une époque, l'étude des champignons était optionnelle dans le parcours des études universitaires. Il existe également des stages et des formations qu'ils peuvent suivre pendant leur carrière. Dans tous les cas, ils peuvent nous contacter en cas de besoin et nous pouvons nous déplacer. »



Les spécialistes des champignons viennent en aide aux amateurs

Chaque lundi jusqu'au 24 novembre, le bar Le Cynea accueille une permanence de la Société mycologique de Balagne-Corte. L'occasion pour les cueilleurs de faire expertiser leur récolte, et d'en apprendre plus sur ce petit monde.

Seule une petite partie des espèces est comestible

On dénombre une vingtaine de « très bons comestibles » sur plus de 100 000 espèces.

Les mortels sont en tout une quinzaine, « et entre les deux, il y a plusieurs centaines qui sont mortels mais qui n'ont pas mal à cœur ». Dans tous les cas, manger des champignons n'est pas anodin et en surconsommer - même des comestibles - peut comporter des risques.

En cas de doute sur sa cueillette, il faut la montrer à un mycologue

« C'est un réflexe qu'il faut toujours avoir, répond Marie-Rose d'Angelo, car on ne trouve pas de mycologues partout. Pour autant, il est vrai qu'à une époque, l'étude des champignons était optionnelle dans le parcours des études universitaires. Il existe également des stages et des formations qu'ils peuvent suivre pendant leur carrière. Dans tous les cas, ils peuvent nous contacter en cas de besoin et nous pouvons nous déplacer. »



L'amantide tue-mouche, très reconnaissable, fait partie de la longue liste des champignons toxiques.

Festival des petits cailloux

Nous sommes intervenues le 28 octobre sur la sortie de Pioggiola pour parler du règne des Fungi

<http://www.ventudimare.org/>





- L'association a participé à l'exposition de l'association Mycologique des « Pieve de Haute corse » (Bastia) et a proposé un atelier « Odeurs »
- Faire découvrir l'importance d'utiliser son nez pour la détermination de certaines espèces

Et bien entendu les sorties associatives (forêts de Bonifato, de Marmano, du Fango, de Vizzavona, de Cervellu...)





EXPOSITION DE L'ASSOCIATION SUR L'ILE ROUSSE



EXPOSITION MYCOLOGIQUE



*Les 8 et 9 Nov
Au spazio de l'Ile rousse*

Société Mycologique Balagne Corté

Contact : 06.83.70.35.72

venez nombreux avec
vos recoltes





EXPOSITION MYCOLOGIQUE

Venez comprendre le merveilleux monde des champignons

18 NOVEMBRE

Cité scolaire
Pasquale Paoli



L'association mycologique de
Balagne-Corte vous propose stands
et ateliers autour des champignons

Le rôle des
champignons
Où les trouver et
comment les
identifier ?



EXPOSITION MYCOLOGIQUE

Venez comprendre le merveilleux monde des champignons

19 NOVEMBRE

Cité scolaire
Pasquale Paoli

9h - 17h



ENTREE GRATUITE - L'association
mycologique de Balagne-Corte vous
propose stands et ateliers autour des
champignons

Le rôle des champignons
Où les trouver et
comment les identifier ?

- Deuxième exposition de l'association sur Corte le 18 Nov avec les collégiens et les lycéens et le 19 Nov tout public



grands types et cinq autres...

des espèces de plantes supérieures sont obligatoirement mycorhizées !

des espèces de Dikarya sont mycorhiziennes

pas toutes les plantes avec tous les champignons...

Ectomycorhizes

Manteau

Réseau de Hartig

Plusieurs centaines de champignons par hôte !

→ hôte = niche écologique

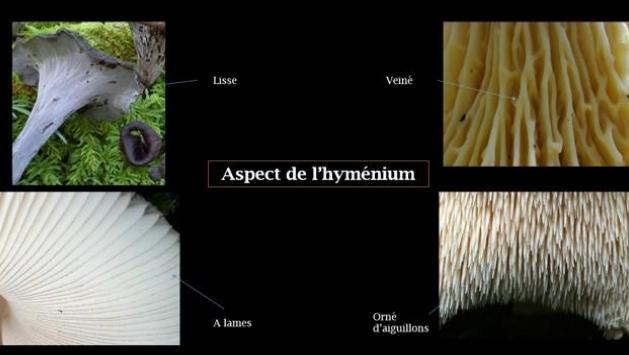
Fonctions

- Amélioration de l'état de santé des plantes
- Renforcement la tolérance des hôtes
 - à des stress environnementaux (sécheresse, variations de température, forte salinité...)
 - à des pathogènes
 - à des herbivores (implications agronomiques...)
- Premiers stades de dégradation de la litière

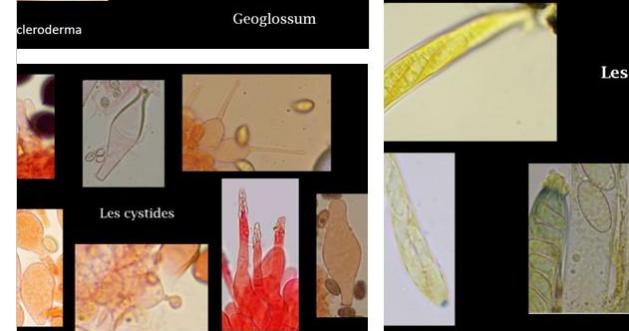
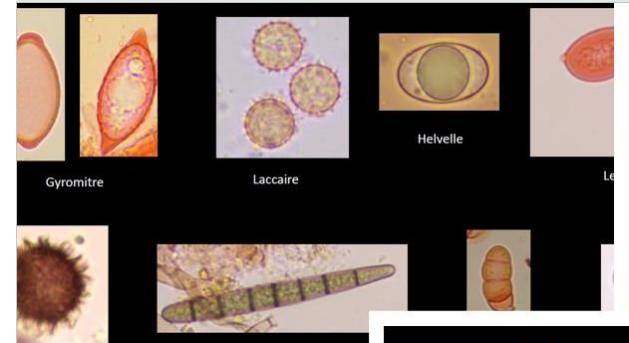
Des ateliers ont été organisés :

- Les champignons saprophytes
- Les champignons parasites
- Les champignons ectomycorhiziens
- L'observation des éléments important pour une détermination macroscopique
- La microscopie
- L'atelier odeur

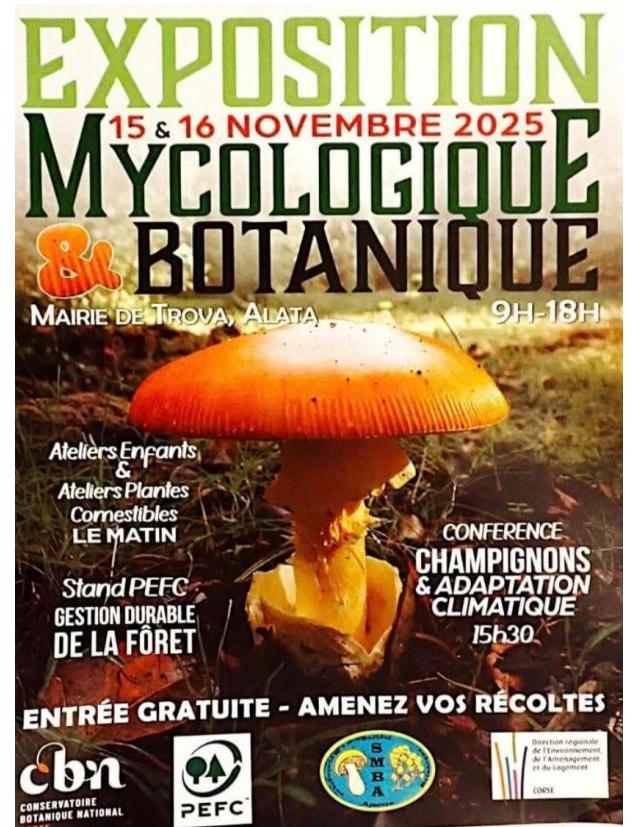




Les odeurs



Exposition de la SMBA



- Nous avons aidé et participé à l'exposition de l'association Mycologique et Botanique d'Ajaccio

Exposition de la SMPV



**EXPOSITION
MYCOLOGIQUE**

**Samedi 22 Novembre
Dimanche 23 Novembre**

A large, detailed illustration of a fly agaric mushroom (Amanita muscaria) with its characteristic red cap, white warts, and white gills. The mushroom is positioned on the right side of the poster.

Venez avec votre récolte ou sans !

**Découverte
Détermination
Conseils**

SALLE POLYVALENTE

Entrée libre

Rue Mansuetus Alessandri - Porto-Vecchio
de 9h à 12h et de 14h à 18h

Société Mycologique de Porto-Vecchio
Associu « U Muchjinu » 06 87 74 22 89

Scamperla imprimerie 06 95 56 09 98

- Nous avons aidé et participé à l'exposition de l'association Mycologique de Porto Vecchio

Animation du village de san Martino di Lota

- Le Maire de Santa Maria di Lota a organisé début décembre une journée de découverte des champignons pour ses administrés. Pour la deuxième année consécutive, il a invité les associations mycologiques corses ainsi que le Conservatoire Botanique de Corse afin d'accompagner les cueilleurs du dimanche dans la détermination des espèces.
- L'évènement a rencontré un franc succès : plus de 40 participants se sont retrouvés dans les bois entourant le village à la recherche de trésors fongiques.
- De retour de la balade, après de riches échanges de connaissances, un pique-nique composé de figatellu, de fromage frais et de clémentines, offert par Monsieur le Maire, a ravi l'ensemble des participants.



Notre page FACEBOOK

- Nous sommes suivis par plus de 855 personnes
- <https://www.facebook.com/mycoBalagneCorte/>

ASSOCIATION MYCOLOGIQUE
BALAGNE~CORTE

mycobalagne@gmail.com





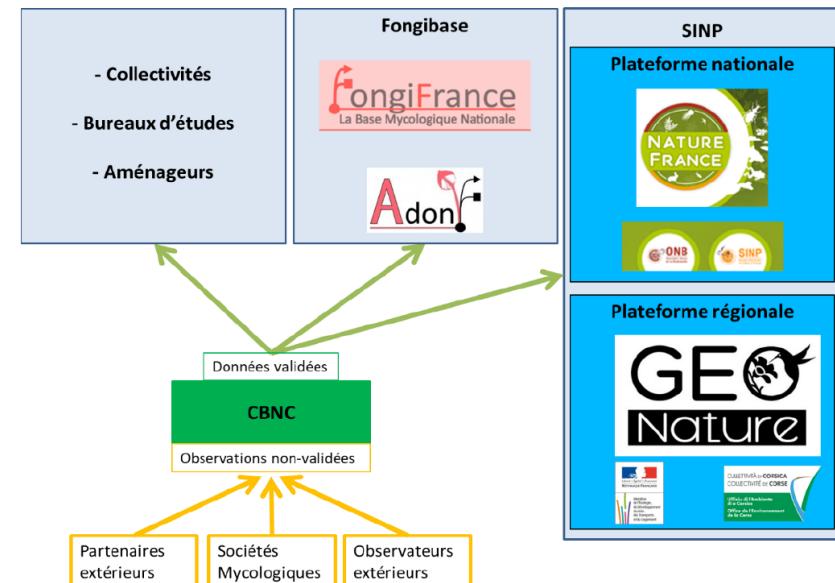
Le volet scientifique

L'Observatoire Mycologique de Corse

Depuis 2005, le Conservatoire Botanique National de Corse (service de l'Office de l'Environnement de la Corse) et les trois sociétés mycologiques corses, la Société Mycologique et Botanique d'Ajaccio (SMBA), la Société Mycologique des Pieve de la Haute-Corse (SMPHC) et la Société Mycologique de Porto-Vecchio « U Muchjelu » (SMPV), se sont associées au sein de l'Observatoire Mycologique de Corse (OMYCO). Cette collaboration est réaffirmée en 2019 lorsque la Société Mycologique de Balagne-Corte (SMBC), nouvellement créée, rejoint l'OMYCO. Les 3 thématiques principales de cette collaboration sont l'acquisition des connaissances, la gestion des ressources documentaires et des données et la transmission des savoirs mycologiques et lichenologiques.

Avec l'appui scientifique, technique et financier du CBNC, un grand nombre de projets d'envergure ont pu voir le jour au fil des années tels que les inventaires des communautés fongiques des aulnaies montagnardes et subalpines (2004-2005), du thermoméditerranéen (2005-2007), des sapinières (2020-2022), l'étude des lichens du littoral rocheux (2021-2023) et des roches andésitiques (2021-2022) ... menés dans le cadre de la stratégie d'inventaire de la fonge de Corse. L'OMYCO participe également à de nombreuses études, sur la structuration des populations d'oronges (2010), le genre *Morchella* (depuis 2018), les inocybes sections *Rimosae* et *Cervicolores* (2019) ... Des liens étroits se sont tissés avec des institutions, des chercheurs et des mycologues nationaux et internationaux comme Franck Richard, Jean-Michel Bellanger et Pierre-Arthur Moreau (CEFE), Nicolas Van Vooren et Michel Hairaud (Ascomycete.com), Didier Borgarino, Danièle et Olivier Gonnet (AFL) ...

L'Observatoire Mycologique de Corse est donc une organisation unique qui regroupe près de 200 personnes et structures, professionnels, passionnés, experts et amateurs, formant un réseau à la pointe de la connaissance mycologique et lichenologique.



Service civique

Cette année nous avons recruté un service civique pour transmettre et sensibiliser sur l'importance de la mycologie dans un écosystème

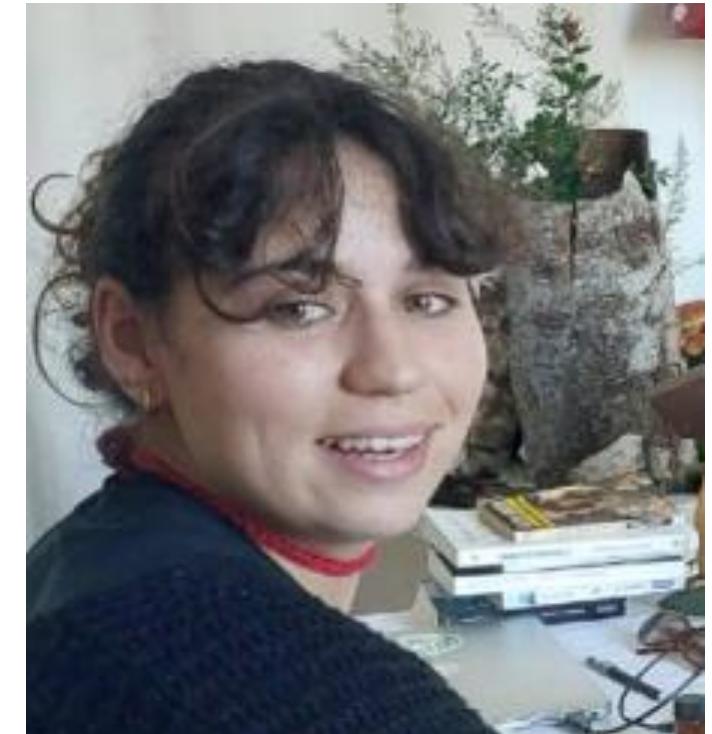
Pour cela nous avons mis en place une permanence sur Corté (qui est une ville universitaire), accompagnée d'un mycologue référent, afin d'être disponible pour analyser et conseiller les cueilleurs sur leur panier et les étudiants sur les éventuels débouchés en mycologie.

Elle a été d'une aide précieuse sur les différentes expositions et sorties associatives,

Dans le cadre de l'organisation, par l'association, du congrès de la Fédération des Associations Mycologiques Méditerranéennes prévu en 2026, plusieurs missions seront confiées au volontaire afin de préparer cet événement.

Celles-ci incluent notamment la préparation d'un dossier destiné aux participants, transmis en amont afin de leur permettre de se préparer au mieux. Ce travail consistera, par exemple, à identifier les stations les plus intéressantes à prospection, à dresser la liste des espèces déjà recensées sur le site, et à présenter l'importance des biotopes concernés. Le volontaire sera également invité à proposer ses propres idées afin d'enrichir et de structurer au mieux ce dossier.

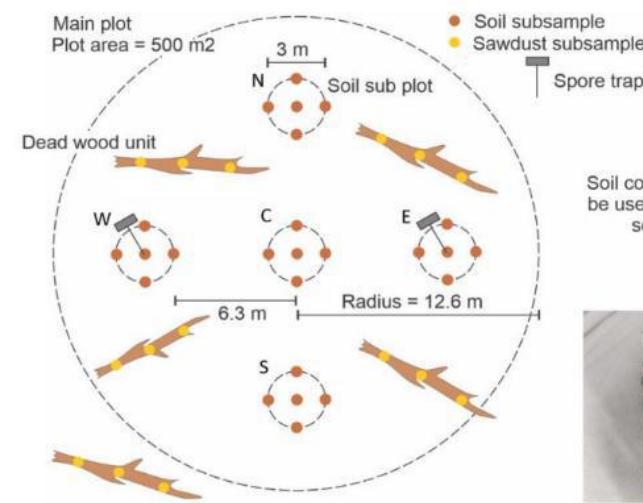
Par ailleurs, une étude de certains groupes de champignons, tels que les entolomes ou les ascomycètes, sera menée. Ces groupes seront mis à l'honneur lors du congrès, auquel participeront des spécialistes reconnus. Dans ce cadre, des missions de terrain seront organisées pour effectuer des récoltes, suivies d'un travail en laboratoire consacré à la détermination des espèces.



Programme FUN DIVE deuxième Année

- Notre association a été convié par le CBN Corse à participer à l'étude du cortège mycélium du pin Lariciu par échantillonnage des communautés fongiques par ADN environnementale. Cette étude s'inscrit dans un programme européen de grande envergure. Nous avons guidé M Lucas MALLET étudiant en thèse sur différents sites.
- Ce projet est porté par Franck Richard (CEFE) Eric Marcon (AgroParisTech) Jean Michel Bellanger (CEFE)

Protocole



Lucas MALLET



1 cm diameter wood borer
that will be used to collect
sawdust samples

Relation plante/champignon

Etude sur les champignons qui sont en association avec l'Hellebore Corse



Projet SPUN

Récolte des champignons dans la boulaié sur le site du fer à cheval commune d'Albertacce

