



Bulletin de liaison de la Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie

N° 15 | Août 2014

Potentilla micrantha
(Chancy, canton de Genève, Suisse), 19 mars 2014

Craterellus cornucopioides
(« Le Mont », Bellosy, Haute-Savoie), 2 octobre 2013

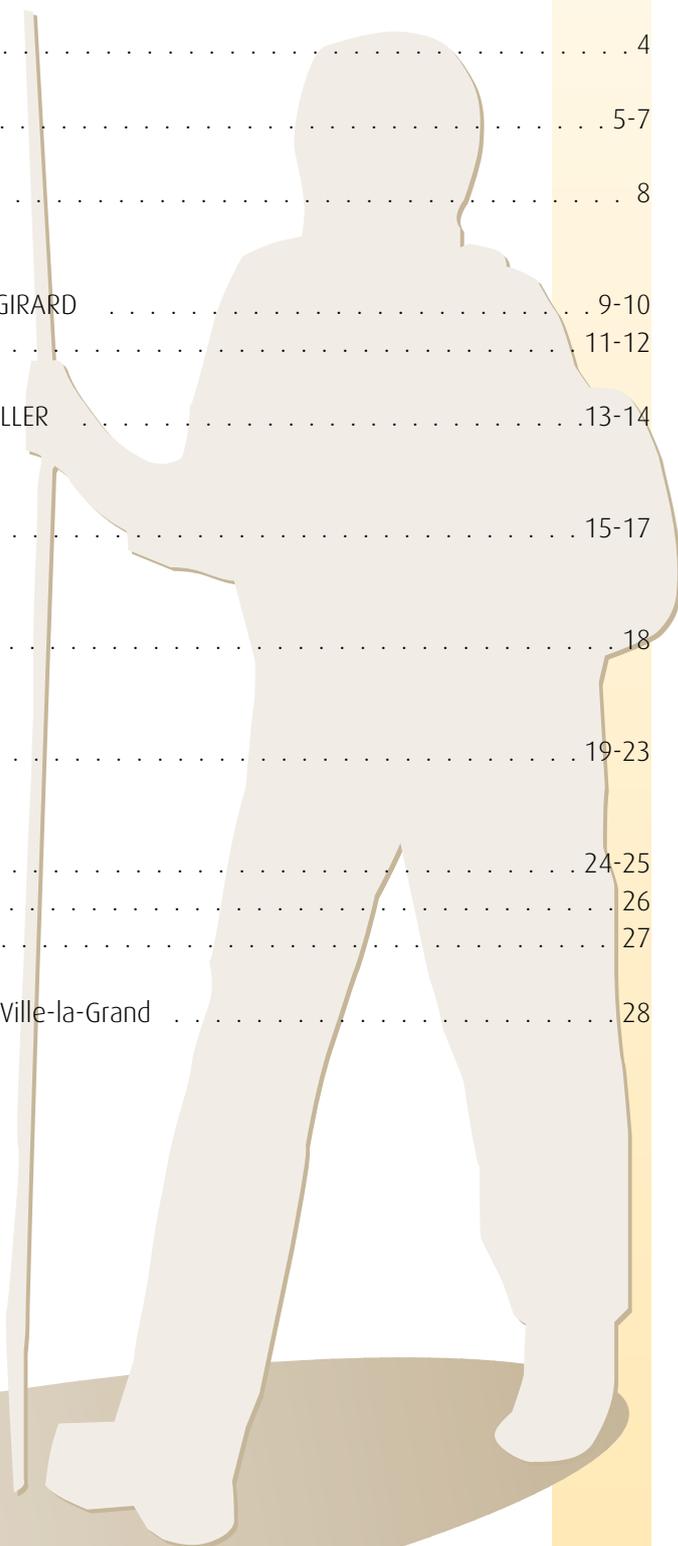


Photos: L. Francini



Sommaire

A propos... de votre bulletin de liaison, par Laurent FRANCINI	3
Le billet de la présidente, par Espérance BIDAUD	4
† Pierre CHAMPOLION, par François ARMADA	5-7
Publicité: Microscopie et Services	8
Groupe Mycologique et Botanique du Val-de-Saône	
Une cérémonie originale sous un chêne porte-gui, par Louis GIRARD	9-10
Clandestine ...ment, par Louis GIRARD	11-12
Offre de souscription <i>RUSSULARUM ICONES</i> , par Helga MARXMÜLLER	13-14
Société Mycologique du Dauphiné	
Programme d'activités – Saison 2014	15-17
Publicité	
Les Gîtes du Bois-de-Chelles	18
Société d'Histoire Naturelle du Pays Rochois	
Botanique Corse, par Claudine CHÉRÈZE	19-23
Seyssinet-Pariset	
Bilan de la formation printemps 2014	24-25
Programme automne 2014	26
Le petit mot du président Pierre BAYNAC-MAURY	27
La page du naturaliste, par Laurent FRANCINI, la Chanterelle de Ville-la-Grand	28



A propos... de votre bulletin de liaison

par Laurent FRANCINI · 35, allée du Tremblay · Maisonneuve · 74160 Vers · liaison@fmbds.org

Le bulletin de liaison **N° 15** est entre vos mains. Grâce à tous les contributeurs, ce bulletin existe et semble être apprécié. Je souhaite remercier vivement toutes les personnes qui participent à le rendre attractif et agréable à consulter. Grâce au talent de tous les auteurs, il constitue plus que jamais le trait d'union nécessaire entre toutes les sociétés fédérées, et il vous permet de voir comment fonctionnent les autres sociétés et, pourquoi pas, de vous en inspirer. N'hésitez pas à me contacter pour toute suggestion ou critique !

Afin de permettre à toutes les sociétés de s'exprimer, nous demandons aux auteurs de bien vouloir ne pas dépasser 6 pages par société, photos comprises.

Merci de votre compréhension !

Nature du matériel envoyé

Le Directeur du Bulletin de Liaison recevra, sans exception, tout le matériel (textes et images) par courriel : liaison@fmbds.org. Aucune autre adresse ne devra être utilisée, notamment en raison de l'élimination possible de certains messages par les filtres antisпам des fournisseurs d'accès.

Lorsque le matériel (notamment les images) sera d'un poids excessif pour être envoyé par mail, il sera fait usage de sites de transfert spécialisés comme **WeTransfer** par exemple, ou **DropBox**.

Les textes devront être au format Word (.doc ou .docx). Dans le cas de traitements de texte plus ou moins anciens ou « exotiques », le texte pourra être envoyé **directement** dans le corps d'un message électronique.

RAPPEL: les pdf seront refusés, sauf dans le cas des tableaux Excel (voir ci-après). En effet, ces fichiers sont formatés selon une mise en page et des polices propres à chaque société, ce qui ne saurait convenir dans le cadre de ce bulletin. Je serais obligé dans ce dernier cas de récupérer le texte tant bien que mal et de le reformater complètement, ce qui m'occasionnerait une grande perte de temps. Vous devez donc retaper ces textes au format Word et envoyer les images à part.

• **Images:** les formats .bmp, .jpeg, .tif, .png, .eps sont acceptés. N'envoyez pas de format RAW car ces fichiers sont trop lourds (dans ce dernier cas, utilisez un des sites ci-dessus). Au cas où les images sont nombreuses, prévoir plusieurs mails différents.

• **Tableaux Excel:** ils devront parvenir au format .pdf, afin d'éliminer les possibles problèmes de compatibilité au niveau de la mise en pages.

• **Autre matériel:** faire la demande par courriel.

Mise en pages

Le format de la mise en pages reste le format A4.

En effet, si certaines sociétés souhaitent imprimer le Bulletin de Liaison, ce format leur permet de le faire dans les meilleures conditions.

Le Directeur du Bulletin de Liaison, ancien professionnel de la mise en pages et du prépresse, se réserve le droit de mettre en pages les articles comme bon lui semble, en fonction du sujet de chaque article et ceci dans un souci de continuité de l'aspect graphique du Bulletin. Les éventuelles exigences particulières des auteurs seront discutées au coup par coup et par e-mail seulement. Il ne sera pas envoyé de pdf de contrôle aux auteurs.

Ces derniers devront par conséquent relire soigneusement leurs textes avant envoi.

Fichier pdf final

La mise en pages finale au format pdf sera envoyée à la Présidente de la FMBDS à chaque parution. Après validation, elle le transmettra à toutes les sociétés fédérées disposant d'une adresse e-mail.

Le Directeur du Bulletin de Liaison n'enverra en aucun cas le pdf final directement aux sociétés.

Pour terminer...

Ce bulletin est **VOTRE** bulletin. C'est vous qui le faites vivre par vos articles et vos photos.

N'hésitez pas à communiquer au Directeur du Bulletin de Liaison vos dates d'expos ou toute autre information que vous jugez nécessaire.

Et si vos articles sont déjà prêts, envoyez-les tout de suite !



Attention, mémorisez cette adresse mail:
liaison@fmbds.org

Les articles et les illustrations transmis sont sous la responsabilité des associations qui se sont assurées des autorisations auprès des intéressés avant leur publication.

Le billet de la Présidente

par Espérance BIDAUD



Le réseau national **MYCOLISTE** est opérationnel depuis début juillet 2014. Il est composé des neuf centres antipoison français et d'une trentaine de mycologues bénévoles sur l'ensemble du territoire.

La Fédération s'est inscrite bien volontiers dans cette démarche grâce à l'engagement volontaire de Gilbert Bonthoux, Michel Martin, Eric Michon, Henry Prud'homme, Philippe Saviuc, Pierre Roux et moi-même.

Le fonctionnement de ce réseau est simple: par mail, le centre concerné par une intoxication, supposée ou avérée, adresse à tout le réseau une photo (ou plusieurs) du ou des champignons en cause, avec une description succincte des symptômes présentés par le patient. Les mycologues répondent dès que possible. A noter que les photos sont très rarement de bonne qualité, ce qui ne facilite pas toujours l'identification.

Cela ne fait pas encore deux mois que MYCOLISTE fonctionne et ce sont 56 cas qui ont été traités par le réseau qui se pose déjà la question « comment faisait-on avant le réseau? »

Eric Michon s'est proposé d'en faire la synthèse pour le réseau. Il nous la produira sans doute pour notre réunion MYCOTOX de novembre prochain.

La saison mycologique commençant particulièrement tôt cette année, une journaliste du *Dauphiné-Libéré* m'a posé quelques questions pour l'édition de dimanche 17 août dernier (presque une pleine page consacrée aux champignons). Elle m'a dit avoir été surprise que j'en décourage la consommation et très intéressée par le rôle du champignon dans la nature.

En attendant la prochaine réunion MYCOTOX, je suggère une trame « un peu directe » pour vos messages: Vous ne connaissez personne pouvant déterminer **l'ensemble de votre récolte** (pharmacien ou association mycologique)?

Laissez les champignons INTACTS sur place car ils ont une fonction dans la nature (sans champignons, pas de forêt).

Vous tenez absolument à consommer des champignons que vous avez ramassés?

Assumez seul les risques:

N'en faites pas manger aux enfants, amis ou voisinage, n'en donnez pas, ne les vendez pas.

Conservez au frigo, dans un emballage hermétique, un exemplaire CRU (non cuit) des espèces consommées.

Avant le passage au frigo, faites une photo nette (entier et détail).

Cela aidera le centre antipoison pour votre prise en charge en cas d'intoxication.

Message assorti de quelques mots sur le respect de la propriété d'autrui, sur la législation...

Malou Heulland, veuve de notre ami Maurice disparu l'an dernier, vient de nous apprendre qu'elle faisait don à la FMBDS de l'essentiel de sa bibliothèque mycologique. Nous l'en remercions chaleureusement.

Bonne saison mycologique à tous!

Espérance Bidaud

M. Pierre CHAMPOLION

6 novembre 1926, Bourg de Péage (Drôme) - 9 juin 2014, Vienne (Isère)

Il y a de ces mycologues qui ne font aucun bruit, les discrets, les humbles et modestes, avec peut-être une pointe de timidité maladive. M. Champolion faisait partie de ces mycologues qu'on entend peu. Mais aussi de ces mycologues de terrain chevronnés – comme on en voit peu aujourd'hui –, dotés d'une connaissance accrue de la belle nature qui nous entoure. Il contracta le virus de la mycologie vers 1960, auprès de Louis Gropellier, tous deux employés chez «Diederichs». Il adhèrera au groupe mycologique de Vienne, puis deviendra trésorier sous la présidence de Roger Fouilly et Henry Bragard, ensuite vice-président et enfin président d'honneur. En plus de la vie



M. Champolion (au centre), en compagnie de M. Serve (à gauche) lors de l'exposition mycologique de Vienne (salle des fêtes); on peut reconnaître, à droite, M. Michalet, président du Groupe de Vienne, et à l'extrême gauche, deviner M. Boursier (Groupe mycologique de Givors).

de sociétaire qu'il menait au sein du groupe de Vienne, il a, en compagnie de Georges Raffini, mis en œuvre ses vastes connaissances pour participer à la construction de l'incroyable fichier de la Fédération mycologique Dauphiné-Savoie, fichier incontournable, toujours utilisé par toutes les sociétés mycologiques de la région. Il est décédé en ce début du mois de juin et a fait don de son corps à la science.

Voici comment j'ai croisé la route de cet homme.

En ce mois de juillet 1999, vers la fin du mois exactement, je commençai à être saisi par les premiers symptômes d'une étrange maladie (c'est un peu comme ça que le perçoivent d'autres gens!). Un virus qui vous fait lever très tôt le matin, qui vous fait prendre votre voiture et parcourir des centaines de kilomètres dans la journée. Pour aller où? Dans les bois. Cette maladie ou pathologie se nomme la mycologie. Elle s'attrape simplement par les airs, ou par simple contact avec des espèces étranges portant des noms divers comme *Robertus Detroyus*, *Pierrus Champolionus* ou bien encore *Georgeus Raffinii*, une espèce très bizarre atteinte d'une autre maladie, la Cortinariologie aiguë...

Ma destination ce jour-là, Saint-Bonnet-le-Froid. Pourquoi Saint-Bonnet me direz-vous? Impossible de m'en souvenir! J'avais sûrement été informé que les champignons abondaient dans ce coin. Ce fut le cas ce jour-ci. Je découvrais une poussée extraordinaire d'*Amanita rubescens* – ou golmotte –, il y en avait de toutes les tailles. Extraordinaire! Je n'en ai d'ailleurs jamais revu autant depuis. Mon panier était plein, accompagné de *Boletus calopus* (en abondance également ce jour-là), de *Xeromus badius*, des «*citrina*», plus quelques *Lactarius plumbeus* et «deux-trois» cortinaires. De nombreux classiques de la forêt sur sol acide. Mais à cette époque, je n'en savais évidemment rien du tout...

De retour à la maison, je commençais à essayer, avec mon «petit Bon» et mon «Phillips», de déterminer tout cela.

J'étais plus ou moins sûr à 90% de mes récoltes, mais comme il arrive souvent pour les gens isolés, il manque cette personne qui vous confirmerait vos déterminations. Il fallait coûte que coûte que je trouve celle-

ci. Je vis, à la fin du livre de Marcel Bon, une liste de groupes mycologiques français et étrangers (comme quoi ça peut servir!). Je remarquai celui de Vienne (13, rue Teste-de-Bailler, M. Henry Bragard), la ville où je résidais à l'époque. Cela ne pouvait mieux tomber. Le lendemain, je me rendis aussitôt à l'adresse indiquée. Mais quelle ne fut pas ma déception, je ne découvris qu'un bâtiment à l'abandon, aux portes closes et condamnées. Je pris alors mon téléphone: mairie, syndicat d'initiative, office du tourisme, tout y est passé! Je crois me souvenir que c'est ce dernier qui m'orienta vers un membre du groupe mycologique de Vienne. Et cette personne, c'était Pierre Champolion. Avec un nom pareil, ça laissait présager une belle rencontre, moi qui ai toujours été un passionné de l'Égypte ancienne. Avec un peu d'appréhension, je l'avoue, je composai son numéro de téléphone. Je crois bien me rappeler que c'est M^{me} Champolion qui décrocha (c'est toujours elle qui décroche d'ailleurs) et lui exposai mon problème. Elle s'empressa de me passer son mari qui accepta gentiment que je lui montre mes champignons. Ce qui fut fait l'après-midi même, mes champignons ne pouvant attendre davantage en cette chaude journée de juillet.

Je me rappellerai toujours de cette rencontre. Je fus accueilli par un homme pas très grand, avec presque plus de cheveux, accompagné de sa chère femme. Je lui ai immédiatement expliqué mes efforts pour trouver un contact et que l'on m'avait dirigé vers lui. Je lui montrai mon panier de champignons et il confirma toutes mes récoltes. Ce fut une révélation. Je me souviens encore de ses rires en me voyant m'exciter. Et je les remerciai encore et encore de m'avoir accueilli chez eux. Oui, il m'a fait entrer chez lui, moi, un inconnu, comme s'il me connaissait déjà depuis longtemps. Il m'expliqua également que le groupe de Vienne se réunissait le lundi soir à la maison de la nature, hormis les mois d'été, c'est pourquoi j'avais trouvé les portes du local fermées. Je pris congé de mes nouveaux «amis», tout en n'oubliant pas de se donner rendez-vous pour le mois de septembre.

Le premier lundi de septembre je me rendis donc à ma première réunion et ce fut une autre vie qui commença. Et les sorties avec! Je me souviens de celle-ci: Georges Raffini (dont je fis la connaissance au groupe), au volant de sa voiture, M. Champolion à ses côtés (ils sortaient la plupart du temps ensemble) et moi derrière, découvrant des lieux inconnus comme le massif des Chambarans, la forêt de Mantaille ou les bois de Bonnevaux. Ils m'ont appris tellement de choses, entre autres, le fonctionnement d'une association et des expositions, telle que l'entraide des sociétés pour alimenter les tables en champignons). M. Champolion avait une prédilection pour les russules. Je me souviens encore de ce moment, chez lui, lorsqu'il me montra la bible de ce genre, le «Romagnesi». Un choc pour moi. Je me fis un point d'honneur à l'acquérir. Je découvris également la «Cortinarius, Flora Photographica» (autre choc), le «British Ascomycetes» de Dennis, etc. Ils devaient s'en poser des questions ces deux briscards: «Mais qui est donc ce gène qui pose tant de questions et qui s'intéresse aux champignons?» Mais je crois qu'ils étaient également heureux de pouvoir transmettre leur savoir. Et ça, je le ressentais aussi. On passait des journées formidables. Avec l'un, spécialiste des russules et l'autre spécialiste des cortinaires, je ne pouvais pas mieux tomber. Cela a duré à peu près deux ans. Par la suite, je continuais à herboriser le plus souvent avec M. Raffini. M. Champolion, lui, commençait à être gravement touché aux yeux par une dégénérescence maculaire et donc, par la force des choses, se mit à sortir de moins en moins. Ce fut assez terrible pour nous de le voir terrassé par cette maladie qui l'empêchait peu à peu de voir. Il faisait partie de ces passionnés de la nature et ne plus faire de mycologie a, je crois, été terrible pour lui. Avec G. Raffini, nous avons essayé de le sortir le plus possible, jusqu'au bout, afin de lui faire profiter encore un peu de cette forêt qu'il aimait tant. Je me souviens également de cette sortie de fin d'hiver, au parc de Gemens, à Vienne, où il m'apprenait les diverses essences d'arbres, suivant leurs bourgeons ou leurs écorces. Cela a duré un certain temps puis, la maladie le faisant devenir une «vraie tête de mule», il ne voulut plus du tout sortir, malgré nos incitations ou nos pressions amicales.

Et puis les années passèrent. Sans l'usage de ses yeux, mais avec des facultés intellectuelles intactes, il me racontait les anecdotes de sa jeunesse où comment, entre les heures de travail (à midi par exemple), il filait dans les bois pour courir récolter des champignons! J'essayai d'aller le voir le plus souvent possible (pas assez à mon goût), pour lui raconter les potins de la mycologie. Je sais que je parle souvent un peu trop, mais sans prétention, j'espérais le sortir de son ennui lorsque je lui contais les nombreuses sorties ou expositions ou lui commentais les champignons que je publiais dans le bulletin de notre fédération. Et il me semble qu'il aimait ça...

Imaginer que M. Champolion ne puisse me recevoir chez lui cet été là, peut-être serais-je passé tout simplement à côté de la mycologie! Qui peut savoir?

Mais il ne l'a pas fait, et si je suis ce que je suis aujourd'hui, c'est sûrement grâce à lui. C'est aussi grâce à lui que je suis entré au groupe de Vienne et que j'ai connu G. Raffini. J'imagine la souffrance de ce dernier qui a perdu son ami. Je ne sais comment exprimer ma gratitude envers M. et M^{me} Champolion. Je suis fier de les avoir rencontrés et que nous soyons devenu des amis, car il n'y a pas d'âge pour l'amitié. Je suis aussi heureux qu'il soit parti sans trop souffrir, lui qui militait pour le droit à mourir dans la dignité. Mais bon sang qu'il me manque déjà... Bien sûr, je n'oublierai pas M^{me} Champolion, elle sait combien je l'estime. Toujours disponible pour le groupe mycologique de Vienne, elle suivait son mari aux expositions et dans les bois. Elle était d'ailleurs une grande vendeuse de livres lors des expositions, ce qui permettait de renflouer les maigres caisses du groupe! J'espère qu'elle saura s'adapter à cette nouvelle vie; elle pourra compter sur moi. En cette période très difficile pour elle, je tiens à redire ma profonde amitié à M^{me} Champolion.

Hasta luego Señor.

François Armada

Microscopie

& services



Que vous soyez particuliers ou associations,
la société **Microscopie et Services**
(spécialisée dans la microscopie pour la mycologie)
vous accompagne lors de vos sessions
dans le choix du matériel qui convient
à votre activité. Elle met à votre disposition,
avec possibilité d'essayer les appareils adaptés :

MICROSCOPES
STEREOMICROSCOPES
CAMERAS
ECLAIRAGES ANNULAIRES, A FIBRES, A LED
LOUPES
OBJECTIFS & OCULAIRES
ACCESSOIRES DIVERS
MODIFICATIONS & ADAPTATIONS
ENTRETIEN DES APPAREILS



Contact :

Didier BRAULT

Microscopie et Services

21000 DIJON

06.10.07.03.37

info@microscopie-et-services.com

www.microscopie-et-services.com



Groupe Mycologique et Botanique du Val de Saône



Une cérémonie originale sous un chêne porte-gui

Le 24 juin dernier, une cérémonie inédite s'est déroulée sur la commune de Limonest (69): la labellisation officielle d'un chêne porte-gui «**ARBRE REMARQUABLE DE FRANCE**».

Un dossier de demande de labellisation avait été constitué en mars 2013 par Louis Girard et Maurice Bellevègue, deux membres du groupe de Neuville-sur-Saône. Le label ARBRE REMARQUABLE DE FRANCE a été rapidement décerné par l'Association A.R.B.R.E.S (Arbres Remarquables: Bilan, Recherches, Etudes et Sauvegarde) au vu de l'extrême rareté des chênes porte-gui (voir bulletin de liaison N° 12, pp. 20-22, août 2013), du très grand nombre de touffes



M^{me} Berthier portant fièrement son nouveau diplôme.

de gui (environ une centaine) sur cet arbre, de son très beau port, de sa situation au bord d'un chemin de randonnée avec une très belle vue sur les Monts du Beaujolais.

Environ 70 personnes étaient présentes sous ce chêne (mais rien à voir avec une cérémonie druidique!), dont Monsieur Max Vincent, Maire de Limonest, Espérance Bidaud, Prési-



Le chêne aussi a son diplôme.

dente de la FMBDS, de nombreux représentants du groupe de Neuville-sur-Saône, des membres des Associations de défense des Monts d'Or. Lionel Staub, représentant de l'Association A.R.B.R.E.S, a remis un diplôme officiel à MM. Berthier, propriétaires de cet arbre, qui ont grandement contribué à la réussite de cette opération en acceptant très aimablement toutes les démarches que nous avons dû faire auprès d'eux.

Grâce à la mairie de Limonest et au Syndicat Mixte des Monts d'Or (un grand merci à Julie Dussert qui a piloté avec efficacité cette labellisation), une plaque didactique est désormais placée sous cet arbre et invite chacun à la protection de ce patrimoine botanique exceptionnel. Une initiative qui fera peut-être école... si vous connaissez un arbre remarquable.

*Louis Girard
& Maurice Bellevègue*

Groupe Mycologique et Botanique du Val de Saône

Photos J. & G. Verdier



Clandestine ...ment

Ah *Clandestine*, quel joli nom qui chante comme un prénom féminin!

Alors qu'au masculin, clandestin est chargé de connotations plus ou moins suspectes: amour clandestin, passager clandestin, travail clandestin, argent clandestin...

Clandestine est le nom vernaculaire d'une beauté qui se cache dans les fossés, tout au bord des ruisseaux où elle émerge au printemps comme un elfe: elle ne montre que sa belle corolle violette à ras du sol. A notre première rencontre, à 10 mètres de moi, au creux d'un ru, j'ai cru voir des guirlandes de plastique abandonnées par un goujat, tellement la couleur était étonnante. Et puis, en me rapprochant, quelle merveilleuse fleur de 4 à 5 cm, avec deux lèvres, la supérieure en casque et l'autre, inférieure, pulpeuse, comme maquillée de pourpre.

Sur l'état civil officiel, Clandestine est *Lathraea clandestina*; sa famille adoptive est désormais les Orobanchacées. «*latraea*» veut dire caché en grec; alors cachée et clandestine, on ne peut pas être plus discrète! Clandestine a une sœur, *Lathraea squamaria*, beaucoup moins belle, car à peine fardée de rose et surtout beaucoup plus banale.



Première rencontre clandestine au bord d'un ruisseau.



Clandestine dans toute sa beauté.

énorme masse blanche, écailleuse, qui peut atteindre 10 kg. Cet organe blanc peut porter une grande quantité de fleurs formant un bouquet de plusieurs dizaines de cm de diamètre.

Cela donne forcément envie d'en savoir plus. Alors, creusons au pied des fleurs, portées par un long pédoncule lui-même en grande partie enterré. La surprise est de découvrir une



Fleurs et rhizome de Clandestine; noter le départ d'une racine.

Donc, la pauvre Clandestine n'a pas de feuilles, pas de tige aérienne et est totalement dépourvue de chlorophylle. Comme elle cache bien son jeu, il faut de la chance pour découvrir qu'elle est fixée sur les racines d'arbres (peuplier, saule, aulne, noisetier, érable); elle possède donc, très clandestinement, un énorme rhizome, d'où partent des racines qui enserrant les racines d'un arbre dans lesquelles elle aspire de la sève pour se nourrir. Clandestine est donc un parasite total, un holoparasite qui, semble-t-il, ne porte pas préjudice à son hôte. Elle ne fleurit qu'au tout début du printemps, précisément lorsque la sève des arbres recommence à circuler.

Clandestine produit des fruits globuleux contenant chacun 3 à 4 graines. Et une nouvelle curiosité nous attend: lors de leur déhiscence, les fruits projettent les graines à une certaine distance, graines qui vont s'éparpiller au gré de l'eau du ruisseau. Si ces graines trouvent un milieu favorable, les jeunes plantes, fidèles à leur clandestinité ancestrale, sont longuement invisibles car elles ne fleurissent qu'au bout de 10 ans.

A la fin du printemps, Clandestine disparaît, s'escamote, s'évanouit dans le sol.

Au revoir Clandestine, à l'année prochaine!

Notes

- Elfe: divinité des forces de la Nature, dans la mythologie scandinave.
- La sève brute (= sève minérale) des arbres contient au printemps aussi des substances organiques (sucre, etc.) issues des réserves concentrées dans le bois... ce dont profite Clandestine.
- Vous ne pourrez rencontrer Clandestine que dans la moitié ouest de la France... et n'oubliez pas, seulement au printemps! Attention, **elle est protégée en Basse-Normandie et Ile-de-France.**



Louis Girard

Groupe Mycologique et Botanique du Val de Saône

Photo Louis Girard

Chers amis et mycologues, bonjour!

J'ai le plaisir de vous faire connaître la parution prochaine de mon atlas qui est le résultat de près de 40 années de travail passionnant avec les Russules. Ce livre pourrait aussi s'intituler:
„Les Russules au cours du temps - des méthodes classiques de détermination jusqu'aux analyses moléculaires modernes“

Henri Romagnesi a pressenti en 1980 le grand bouleversement qui se produirait quand on serait un jour capable de tester les Russules.

Bien cordialement, Helga MXM

Offre de Souscription

RUSSULARUM ICONES

une Iconographie des RUSSULES

par Helga Marxmüller

va paraître vers la fin de l'année 2014
en deux volumes, plus de 700 pages, format 23 x 29,7 cm

bilingue (allemand / français)

ISBN 978-3-00-044823-2

- 300 planches de RUSSULES, peintes en grandeur nature avec dessins microscopiques et textes descriptifs de l'auteur, complétés par 120 descriptions des espèces et une clé de détermination (pour les sections), issues d'un manuscrit inédit de Henri Romagnesi.

- environ 230 espèces et formes

- avec un code de couleurs de sporées détachable

- la préface du Professeur Dr. Andreas Bresinsky

- Addendum avec des commentaires sur les critères retenus en biologie moléculaire pour un tiers des récoltes, par Felix Hampe et Ursula Eberhardt.

-
Prix de souscription (valable jusqu'au 1^{er} octobre 2014) : 70 € par volume, soit 140 € pour les deux, plus 18 € de port (à commander ensemble et à régler jusqu'au 1^{er} oct. 2014 sur facture)

À partir du 1^{er} oct. 2014, prix définitif: 180 € pour les deux volumes (plus 18 € de port).

À commander (de préférence) chez:

Edition ANATIS Munich par e-mail

anatis.verlag@gmail.com

ou par écrit chez Helga Marxmüller / Zehentbauernstr. 15

D-81539 München / Allemagne



Russula cutefracta Cooke



Société Mycologique du Dauphiné

Fondée en 1935 – 24, quai de France – 38000 GRENOBLE – 04 76 85 39 81
www.smd38.fr – smd38@club-internet.fr

Programme 2014

Expositions

20-21 septembre 2014

Le Pinet-d'Uriage

27-28 septembre 2014

Grande exposition de Grenoble

Ancien musée de peinture, place de Verdun – Ouverture de 10 h-12 h /14 h-19 h

11 octobre 2014

Meylan (dans le cadre de la foire aux champignons) – Place de la Louisiane

Nos moyens

Notre association met à la disposition de ses adhérents: une bibliothèque riche de plus de 700 ouvrages de mycologie, de nombreux documents internes, originaux, des cédéroms et cassettes vidéo, des ordinateurs et du matériel d'optique (appareil photo, microscopes, loupe binoculaire), des réactifs chimiques, etc.

Adhésions 2014-2015

Vous désirez mieux connaître les champignons et notre association vous intéresse, alors adhérez!
L'adhésion (valable du 1^{er} septembre au 31 août) vous donne accès à toutes les activités.

Prix annuel de la carte SMD: personne seule = 15 €
 Couple = 20 €

Prix annuel de la carte SMD +FMBDS (Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné-Savoie)
4 bulletins mycologiques/an

Personne seule = 33 €
Couple = 38 €

2^e semestre

Formations
Conférences
Détermination
Microscopie
Sorties d'étude
Expositions

Elles s'adressent à toutes les personnes qui souhaitent faire identifier leurs cueillettes pour l'étude ou la consommation.

Permanences

Tous les lundis à partir de 19 h 00 au siège de la société, sauf jours fériés ou veilles de fêtes.

A la Société Mycologique du Dauphiné, des mycologues expérimentés et reconnus, dotés de moyens matériels importants, sont à la disposition des personnes qui souhaitent en savoir plus sur ce monde passionnant et mystérieux.
Fondée en 1935, la SMD joue un rôle sanitaire important dans la cité.

Elle participe chaque automne au contrôle des champignons sauvages vendus sur la commune de Grenoble.

Formations et conférences

Soirées thématiques pour parfaire ses connaissances.

Elles ont lieu à 20 h 00 au siège de la société. Accueil à partir de 19 h 30.

Lundi 3 novembre: 1^{re} partie

« **Principales familles dans la nouvelle classification** » par J. Sergent

Lundi 10 novembre: 2^e partie par J. Sergent

Lundi 1^{er} décembre:

« **Les champignons et leur biotope** » par B. Champon

Lundi 15 décembre:

« **Les découvertes automnales** » par C. Rougier et R. Garcin

4 et 5 octobre

« Journées de formation sur le terrain » à Lescheraines.

Initiation et perfectionnement à la microscopie.

Samedi 18 octobre 2014

de 9 h 00 à 17 h 00, au local.

Stage SMBSP-SMD.

Samedi 13 et dimanche 14 septembre à Allevard

Sorties sur le terrain

Les sorties d'étude sur le terrain sont exclusivement réservées aux adhérents.

Le départ est habituellement prévu à 8 h 30 précises et le lieu de rendez-vous est fixé sur le parking du supermarché Casino d'Echirolles, extrémité sud, côté Pont de Claix. Prévoir son pique-nique (retour vers 17 h 00).

Le co-voiturage est organisé sur place.

Pour obtenir des précisions sur le lieu de la sortie, téléphoner la veille au responsable.

Le port du gilet de sécurité fluo est obligatoire.

Nos amis les chiens ne peuvent pas participer.

Dimanche 7 septembre

A. Tartarat (04 76 89 77 90) / O. Hugonot

Jeudi 16 octobre

M. Boijoux (06 19 16 18 35) / J. Sergent

Samedi 25 octobre

N. Szylowicz (04 76 89 85 89) / F. Pierre - R. Garcin

Sorties cueillettes pour les expositions

- Vendredi 19 septembre (Le Pinet)

- Vendredi 26 septembre (Grenoble)

- Vendredi 10 octobre (Meylan)

EXPOSITION

Grenoble

Place de Verdun
Ancien Musée de peinture

27 et 28 septembre 2014



Photo Charles Rougier

*Entrée libre
10h-12h
14h-19h*

Champignons du Dauphiné



Organisation
Société Mycologique du Dauphiné
Ville de Grenoble





Les Gîtes du Bois-de-Chelles

Location de gîtes meublés, en pleine nature

Villages de gîtes situé au cœur de l'Auvergne, à 7 km de la Chaise-Dieu, à 1000 m d'altitude, dans le Parc Naturel Régional du Livradois-Forez.

10 gîtes 4 ou 5 places répartis dans 3 pavillons sur 1,5 ha.

Location de meublés :

A la semaine en juillet-août, à la semaine, au week-end (du vendredi au dimanche) ou du lundi au jeudi.

Adresse : **Les Gîtes du Bois-de-Chelles – Le Bourg – 43160 La Chapelle-Geneste**

Contacts : www.boisdechelles.com – boisdechelles@orange.com – christian.hurtado@orange.fr

Christian HURTADO – 04 71 06 16 53 – 06 82 36 70 28 – 06 19 38 15 66

Palaeochrysopterus hippothoe
Prénoval (Jura) - 27 juin 2014.

Photo L. Francini



Botanique Corse

Embouteillages, klaxons rageurs, l'accent qui se promène, vue sur la « Bonne Mère », nous sommes bien à Marseille et proches du départ pour la Corse. Un « énorme navire » nous attend, moi qui n'ai navigué que sur une gabarre sur la Dordogne, j'écarquille les yeux... Ça ne va pas couler, au moins? Surtout qu'un vent fort et une houle impressionnante sont de la partie.

Nous n'avons pas coulé et sommes arrivés sains et saufs à Bastia, petit déjeuner sur le vieux port et départ vers nos premières découvertes botaniques.

Premier arrêt au col de Teghime, nous y découvrons *Helichrysum italicum* et son odeur de « curry », *Arisarum vulgare*, *Anemone hortensis*, un feu d'artifice de *Serapias lingua*, *cordigera* et *vomeracea*, *Teucrium marum* (pouah ça pue!), un tapis d'*Hyoseris radiata*, une forêt d'*Asphodelus ramosus*, la *Lavandula stoechas* vient nous caresser les yeux et les narines et bien d'autres, inconnues en Haute-Savoie, nous interpellent, le tout dominé par *Ferula communis*, dont on me fera tester les effets sur les jambes,



même si j'étais bien sage. Les premières endémiques corses nous font de l'œil: *Allium roseum*, *Plantago coronopus*, *Panocratium illyricum*.

Direction Saint-Florent et le Désert des Agriates, *Cistus creticus* et *monspeliensis*, divers *Ophrys*, quelques *Panocratium illyricum*, *Stachys glutinosa* et *Rosmarinus officinalis*, il a le même nom que celui que nous connaissons sur le continent, mais ni ses feuilles ni surtout son odeur ne sont comparables, mystère de sa dénomination. Et, pour sortir un peu de la botanique, ces curiosités géologiques que sont les *tafoni*.

Arrivés à Corte, notre destination, nous nous installons dans nos bungalows.

Deuxième jour, bords du Golu. Nous marchons sur une moquette de *Paronychia argentea*, croisons *Sherardia arvensis*, *Glaucium flavum*, *Ruscus aculeatus*, puis en route pour la Castagniccia.

Pique-nique dans un champs à l'ombre des chênes liège, en compagnie de vaches corses, d'*Urtica pilulifera*, *Convolvulus*

cantabrica... Visite des ruines du couvent d'Orenzza et du cimetière attenant, nous sommes accueillis par *Orchis provincialis*, *Erica arborea*, *Buxus sempervirens*; liste non exhaustive car il faudrait plusieurs pages pour nommer toutes les plantes, dont une bonne part est visible sur le continent.

Le 3^e jour nous prenons la route de Bonifacio. Après un arrêt regroupement (à 5 voitures c'est nécessaire, surtout quand certains se trompent de route!) sur la plage de Favone: *Cakile maritima*, *Carpobrotus edulis*, *Eryngium maritimum*, arrêt dans la baie de Rundinara sous un ciel plombé. Mais les splendeurs rencontrées nous font vite oublier la météo: *Urospermum dalechampii*, *Briza maxima*, *Evax pygmae*, *Pistacio lentiscus*, *Arbutus unedo*, *Silene nicaensis*... et, cachées sous les buissons, nos amies les *Serapias* posent devant nos appareils photos en nous obligeant à éprouver la souplesse de nos articulations.



Gladiolus italicus



Lupinus angustifolius

Nous nous rapprochons de Bonifacio, le maquis nous offre ses plus belles endémiques: *Erodium corsicum*, *Pancratium illyricum*, *Silene sericea*, mais aussi *Asteriscus maritimus*, *Astragalus spinosa*, *Ophrys lutea*, et tant d'autres dont nos yeux et nos carnets de relevés se remplissent.

Enfin, Bonifacio où nous rencontrons *Gladiolus italicus*. Le retour vers Corte sera tardif et la nuit courte!

Dimanche 4 mai, visite du petit village de Soveria installé sur son petit piton. Pas âme qui vive, juste un vieux Corse qui nous indique où trouver nos petites plantes préférées et quelques nouvelles: *Orchis papilionacea*, *Verbascum conocarpum*, *Silybum marianum*, *Hyoseris radiata* aux feuilles frisottées, *Linum bienne*, *Cytinus hypocistis subsp. clusii* (parasite des Cistes à fleurs roses alors que *subsp. hyposistis* parasite les Cistes à fleurs blanches), *Dactylorhiza insularis*, *Limodorum abortivum*...



Pinguicula corsica

Nous nous dirigeons ensuite vers le lac Calacuccia. Au loin sur le Monte Cintu l'orage gronde, mais rien n'arrête les botanistes et nous poursuivons nos découvertes les plus surprenantes. Dans un éboulis occupé en grande partie par des déchets, nous trouvons *Saxifraga corsica*, comme quoi il ne faut pas hésiter à mettre les mains dans la m... pour découvrir des pépites. Sur le chemin du retour, dans la vallée du Golu, un arrêt photo s'impose pour *Armeria leucocephala*.

Lundi 5 mai, journée libre.

Certains partent en randonnée, d'autres préfèrent goûter aux spécialités corses, solides et liquides, puis vont se perdre dans la Castagniccia à la recherche des mines d'arsenic (les belles-mères n'ont qu'à bien se tenir!). Deux groupes partent par le petit train, l'un vers Ajaccio, l'autre vers l'Ile-Rousse; ce dernier, outre une mer aux couleurs «tropicales», découvre, sur le promontoire menant à la tour génoise, *Frankenia laevis*, *Aloe maculata* et l'endémique *Plantago coronopus ssp. coronopus*.



Saxifraga pedemontana subsp. cervicornis

gasparinii, puis à côté du village d'Asco, *Urtica atrovirens*. Nous ne savons plus où donner de l'appareil photo et il faut prendre son ticket pour immortaliser nos rencontres, sans oublier des paysages à couper le souffle. Ce souffle que nous reprendrons à Asco en dégustant une bière corse, bien sûr!

Mercredi 7 mai, départ pour les Aiguilles de Bavella.

A Boca di Larrone, juste au bord de la route, nous tombons sur *Lupinus angustifolia*, aux corolles d'un bleu indéfinissable, là aussi c'est un festival d'endémiques: *Coincya monensis subsp. recurvata*, *Digitalis purpurea subsp. gyspergerae*, *Ptilostemon casabonae*. Les yeux encore tout pétillants, nous repartons en direction du col de Bavella. Au détour d'un virage, c'est un tapis d'*Anemone apennina* qui nous surprend. Impossible de continuer sans s'arrêter: clic-clac, couchés, accroupis, debout, à l'envers, toutes les positions sont testées pour avoir la meilleure photo. Il nous faudra quand même repartir vers les hauteurs. Col de Bavella, son parking, sa foule de touristes (nous en avons un

par le petit train, l'un vers Ajaccio, l'autre vers l'Ile-Rousse; ce dernier, outre une mer aux couleurs «tropicales», découvre, sur le promontoire menant à la tour génoise, *Frankenia laevis*, *Aloe maculata* et l'endémique *Plantago coronopus ssp. coronopus*.

Mardi 6 mai, nous partons pour la vallée de l'Asco.

Dans le hameau de Tonde, nous ajoutons à notre tableau de chasse aux endémiques: *Bellium bellidoides*, *Genista corsica*, *Brimeura fastigiata*, *Petrorhagia saxifraga subsp.*



Ferula communis



Pancratium illyricum



Plantago coronopsus

peu perdu l'habitude); placide, un taureau promène son harem au milieu des voitures. Vite, quelques photos de *Teucrium marum*, *Helleborus lividus subsp. corsicus*, *Crocus corsicus* et autres *Gagea lutea*, et nous prenons la fuite vers le lac de l'Ospedale, beaucoup plus calme. A peine le temps de manger et nous nous éparpillons dans le maquis à la recherche de ses beautés. Et le festival des endémiques se poursuit: *Armeria multiceps*, *Brimeura fastigiata* (toujours elle), *Crocus corsicus*, *Barbarea rupicola*, *Saxifraga pedemontana subsp. cervicornis*, *Stachys corsica*, sans compter toutes celles que nous avons déjà vues au cours de nos pérégrinations. Nous terminerons la journée sur la plage de Favone, devant une bière toujours corse, on y a pris goût et face à la mer c'est toujours meilleur.

Jedi 8 mai. Dernière excursion. Nous partons à la découverte de la vallée de la Restonica en direction du lac Melo.

La route est étroite et les croisements difficiles, mais le paysage en vaut la peine. Du parking nous prenons le sentier qui monte au lac avec quelques variantes car le pont a été emporté par le courant à la fin de l'hiver. Nous rencontrons de «vieilles» connaissances: *Brimeura fastigiata*, *Saxifraga pedemontana subsp. cervicornis* et *Crocus corsicus*. De nouvelles belles corses s'offrent à notre vue: *Berberis aetnensis*, *Pinguicula corsica* et *Aquilegia bernardii*, qui ne nous montrera que ses feuilles. La montée jusqu'au lac sera bloquée par la neige



Brimeura fastigiata



Helleborus lividus subsp. corsicus



Urtica atrovirens

Photos Alain MILLET et Claudine CHÉRÈZE



Osmunda regalis

et ceux d'entre nous qui avaient tenté l'ascension feront demi-tour, les autres ayant déjà pris place sous *Pinus nigra subsp. laricio* pour les attendre. Après un pique-nique bienvenu, nous reprendrons la route de Corte pour y effectuer une autre recherche, celle de souvenirs.

Vendredi 9 mai.

Et voilà, notre rêve corse s'achève, il faut faire les bagages, ranger les bungalows et retourner à Bastia. Un petit tour sur les sables de Biguglia, envahis de détritits, une dernière promenade dans le vieux port et retour sur le bateau. Nous regardons s'éloigner le rivage, sous un soleil qui joue à cache-cache avec les nuages. Nous avons fait un beau voyage et il est fort à parier que les Corses nous reverrons bientôt trainer, le nez au sol, sur leur île.

Claudine Chérèze

Société d'Histoire Naturelle du Pays Rochois

Mai 2014

Bilan de la formation printemps 2014

La Botanique

Notre Société Mycologique et Botanique de Seyssinet-Pariset est, jusqu'à ce jour, surtout connue pour ses compétences et ses animations, ses expositions sur la mycologie. Certes la partie botanique existe, est souvent présente dans les diverses activités, mais en second plan. Il n'y a que la foire Bio de Méaudre, début juillet, qui voit les fleurs et les arbres plus présents que les champignons. Question de date, sans doute!

Pourtant on sentait intuitivement un intérêt croissant pour la botanique chez un nombre non négligeable d'adhérents. J'ai donc accepté l'automne dernier, à la demande du conseil d'administration, de participer activement à des modules d'initiation à cette discipline.

C'est à cette époque que nous nous sommes réunis à deux reprises avec Odile CHABERT, Danièle et Pierre SANCHEZ, porteurs du projet. Nous sommes vite tombés d'accord pour un programme composé de 7 modules.

J'en animerais cinq concernant une initiation à la reconnaissance des principales familles de plantes. Afin d'utiliser au mieux les compétences de chacun, deux autres seront plus spécifiques: un consacré aux arbres et arbustes, conçu et présenté par Pierre REPELIN, un autre sur les plantes toxiques, conçu et présenté par Gilbert BONTHOUX.

Il faut bien avouer que nous partions avec une incertitude quant à l'intérêt que les adhérents allaient porter à ces nouvelles formations.

Le bilan quantitatif est bon, puisque 48 personnes ont été présentes à un ou plusieurs modules. La moyenne de participants a été de 25 sur les 6 premiers modules. A noter une petite faiblesse sur le module 7 avec 16 personnes. Lassitude ou concomitance avec le premier match de la coupe du monde de football? Peut-être un peu les deux!

La sortie terrain du côté du col du Granier a rassemblé 16 adhérents qui sont venus découvrir les plantes du coin avec, en vedette, le célèbre Sabot de Vénus que plusieurs découvraient pour la première fois dans son biotope.

La chance était avec nous: temps excellent et surtout floraison optimum (alors que la date était choisie depuis deux mois). Après s'être un peu attardés en début d'après-midi, au-delà du col, pour observer d'autres plantes et orchidées, la visite prévue ensuite au marais de Montfort, à Crolles, a été très rapide. A cause, bien sûr, du timing, mais surtout de la chaleur excessive... et de la bière qui nous attendait à la brasserie artisanale du Chardon toute proche.

Donc, un bilan quantitatif satisfaisant, mais qu'en est-il du qualitatif?

20 familles de plantes présentées avec leurs espèces les plus représentatives.

Qu'en restera-t-il?

Pour beaucoup de ces familles le nombre d'espèces présentes en France est:

• Asteracées (composées)	757	• Scrophulariacées (linaires)	224
• Poacées (graminées)	496	• Apiacées (ombellifères)	204
• Fabacées (papilionacées)	411	• Lamiacées (labiées)	185
• Rosacées	329	• Cyperacées (Carex)	183
• Brassicacées (crucifères)	297	• Renonculacées	165
• Caryophyllacées (œillet)	224	• Orchidacées	128

Cela relativise les connaissances qui ont pu être acquises.

Les cypéracées (Carex, laiches...), les poacées (graminées) et les joncacées (joncs) n'ont été que survolées, tant les différences entre les espèces et leur aspect selon leur état de croissance les rendent difficiles à distinguer même pour les spécialistes.



Pour les primulacées (primevères), les liliacées (lis), les violacées (violettes et pensées), les géraniacées (géraniums), les iridacées (Iris), les amaryllidacées (jonquilles, narcisses...), les choses seront sans doute plus faciles. Quant aux arbres, leur lien plus direct avec bon nombre de champignons devrait vous motiver pour consolider les connaissances transmises par Pierre.



Enfin, nous espérons au moins que la présentation de Gilbert vous évitera des désagréments en nous empêchant de consommer ou, plus vraisemblablement, de toucher des plantes toxiques. Mais c'est à vous



Atropa belladonna

de nous dire si vous avez l'impression de mieux connaître maintenant notre flore régionale. N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques et à nous envoyer des photographies de plantes que nous déterminerons dans la mesure de nos compétences.

Devant l'intérêt relatif de ces formations/initiations à la botanique, l'expérience se poursuivra sur la période fin 2014, début 2015. Nous vous proposons d'aborder les choses différemment en abordant la botanique par des aspects moins rébarbatifs que la systématique des espèces. Mais nous retrouverons nécessairement des plantes déjà étudiées cette année, cela vous aidera à mieux les mémoriser. Par exemple un premier module sur « Les fruits et les baies » est déjà pratiquement certain. Après, nous attendons vos propositions. Si vous manquez d'idées, quelques exemples: les fleurs des bords de route, les plantes d'altitude, la flore sauvage dans la ville, les plantes protégées...

Des sorties terrains pourront également être organisées sur ces thèmes si le besoin s'en fait sentir.

Jean GUERIN

La Mycologie

Le 13 et 27 mars 2014, Jean DEBROUX nous a présenté les deux modules de formation relatifs aux champignons de printemps.

Afin de structurer la formation des champignons de printemps celle-ci a été divisée en plusieurs chapitres:

Dans le premier chapitre, vous découvrirez les Myxomycètes, les Ascomycètes, une partie des Basidiomycètes. Les points évoqués sont:

- La Systématique moderne
- La classification traditionnelle
- Les Myxomycètes, les Ascomycètes, une partie des Basidiomycètes
- les bolets
- les lactaires
- les russules
- les hygrophores

Les modules de formation sont tous disponibles sur le site:

<http://champignon38.asso-seyssinet-pariset.fr/>

Dans le deuxième chapitre, les généralités sur les champignons à lames vous sont présentées:

- les volves
- les voiles
- les anneaux
- les cortines
- l'armille
- la couleur des spores
- les lames

Dans le troisième chapitre, les autres Agarics :

- avec une volve
- avec un anneau seul
- sans volve, sans anneau mais avec un pied central
- sans volve, sans anneau mais avec un pied décentré

Toute cette formation ne serait pas complète, si Jean ne nous avait pas préparé un exercice de détermination afin de nous faire rechercher les différents genres et espèces.

Encore merci Jean pour ce superbe travail de mycologue formateur.

A bientôt pour de nouvelles formations.

Pierre SANCHEZ



Jean DEBROUX

Programme automne 2014

Sorties mycologiques

Les sorties sont organisées tous les mercredis et samedis, les mois de septembre, octobre et jusqu'au 8 novembre 2014.

Stage mycologique

Les 13 et 14 septembre 2014 à ALLEVARD.

Animation sur le marché de SEYSSINET

Samedi 27 septembre 2014.

Les expositions

MÉAUDRE

Samedi 30 août, cueillette des espèces, dimanche 31 août, exposition mycologique et botanique

FORUM des ASSOCIATIONS à SEYSSINET-PARISSET

Samedi 6 septembre

BOURG-D'OISANS

Dimanche 7 Septembre, exposition mycologique dans le cadre de la Foire d'Automne

LUS-LA-CROIX-HAUTE

Dimanche 5 octobre, fête du champignon

SEYSSINET PARISSET

Lundi 6, mardi 7 et jeudi 9 octobre: atelier pour les scolaires.
Samedi 11 et dimanche 12 octobre: exposition mycologique, botanique.

Formations et Conférences

Formation

Perfectionnement à la Mycologie

10.09, 24.09 et 15.10.2014: journées d'étude par Josette MONPERT.

19.11.2014: Les champignons d'automne par Jean DEBROUX.

Les lundis du 01.09 au 27.10.2014: étude par J.-L. FASCIOTTO des espèces présentées (à 18 h 00).

Formation microscope le 15.11.2014 par J.-L. FASCIOTTO.

Perfectionnement à la Botanique (à 20 h 30)

17.09.2014: fruits et baies toxiques et comestibles par Jean GUERIN.

15.10.2014: plantes sauvages et santé par Jean GUERIN.

18.03.2015: lexique illustré par Pierre REPELLIN.

Conférences (à 20 h 30).

10.12.2014: la myco-toxicité par Gilbert BONTHOUX.

21.01.2015: le site internet *champignon38* par Danielle et Pierre SANCHEZ.

18.02.2015: les champignons de printemps par J.-L. FASCIOTTO.

15.04.2015: les huiles essentielles par Gilbert BONTHOUX.

Le p'tit mot du Président

On ne naît pas mycologue, on le devient.

Je revois cette forge au foyer flamboyant, le forgeron avec son épais tablier de cuir et sa visière de protection baissée. Dans la main gauche la barre de fer rougeoyante et dans la droite, le lourd marteau qui frappe presque en cadence comme si c'était une danse. Plusieurs passages dans l'eau et au fourneau, de nombreux coups de marteau, sans brasure ni bavure et notre barre commence à avoir fière allure. Puis, après moult courbures, la voici transformée en un magnifique champignon qui ira orner une porte de maison.

En mycologie, notre passion, nous sommes un peu comme ce forgeron. Aller souvent sur le terrain et en fonction des saisons, braver le froid et la chaleur, la pluie ou le soleil. Observer le terrain, voir s'il est calcaire ou acide en fonction des arbres qui vont proliférer dans ce milieu, chênes ou frênes, épicéas ou pins sous lesquels risqueront de pousser quelques champignons malins. Ils seront cueillis avec précaution et déposés délicatement dans le panier. Ensuite, dans cet environnement et en prenant quelques notes, on écouterait avec attention la présentation et les premières descriptions données avec simplicité et méthode par les mycologues avertis. Cette première approche effectuée, quoi de plus logique que de prolonger ce travail mycologique en salle par une étude approfondie et un essai microscopique qui nous fera découvrir ce monde merveilleux de l'infiniment petit.

En effet, il nous arrive parfois de perdre de vue le but premier de la société qui est la mycologie. Un grand merci à l'équipe de connaisseurs chevronnés et très dévouée, qui a décidé de remettre sur rails, le petit train mycologique qui attendait sur une voie de garage.

Comme le renard dit au Petit Prince « apprivoise-moi » ou comme notre forgeron qui façonne sa barre de fer, sachons apprivoiser et façonner le champignon, car nous ne connaissons pas encore la « potion mycologique » qui nous donnerait la science infuse.

Ainsi, par la suite, par le travail et les connaissances acquises, nous pourrions assurer la pérennité de la société.

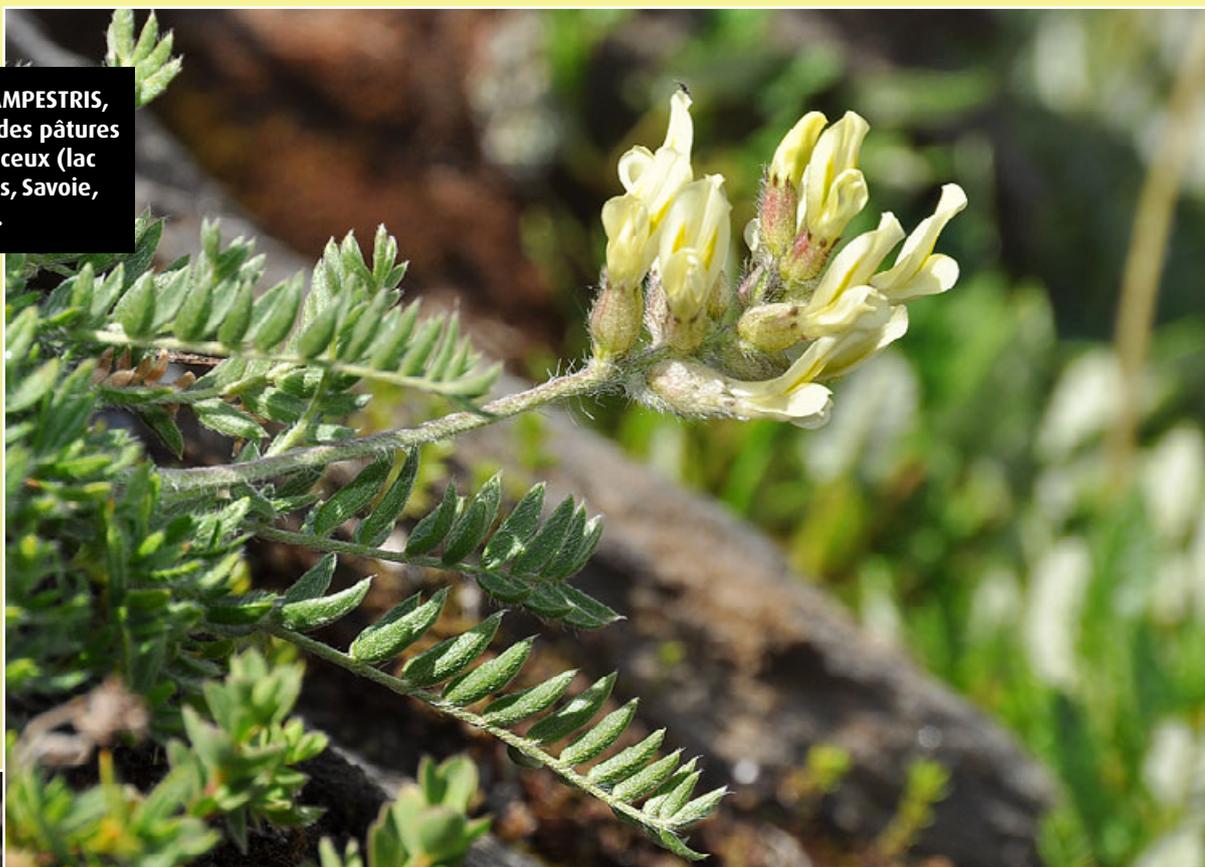
Pierre BAYNAC-MAURY

La page du naturaliste

par Laurent FRANCINI – La Chanterelle de Ville-la-Grand – www.francini-mycologie.fr

OXYTROPIS CAMPESTRIS,
une fabacée des pâtures
et éboulis siliceux (lac
du Mont-Cenis, Savoie,
3 août 2013).

Photos L. Francini



TRICHOLOMA CINGULATUM,
un tricholome gris annelé
(Cruseilles, Haute-Savoie),
3 octobre 2013.

