

OCTOBRE 1968 — N° 31

8^{me} ANNEE — PRIX : 0,50



Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie

Siège Social : SOCIETE MYCOLOGIQUE, 35, Avenue de Marlioz, 73-AIX-LES-BAINS



CLITOCYBE LAQUE

LINGE de MAISON - LAINAGES

GODET & C^{ie}

Ancienne Maison HUGUET

Place Métropole

- CHAMBERY -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

Chambériens ! ...

Tous les lundis à 20 h. 30

CAFE DE LYON

Place Monge



Détermination des cueillettes

JAMBONS - SALAISONS

GUERRAZ FRÈRES

73 - MONTMELIAN



Tél. 13 et 29

**MANUFACTURE SAVOISEENNE
D'OUTILS**SCIERS et OUTILS
TRANCHANTS MECANIQUES

Téléphone : 103

73 - MONTMELIAN

HOTEL — RESTAURANT
— DU PAS DE L'ECHELLE —**D. Dittet**

74 - PAS DE L'ECHELLE - Etrembières

Pension de Saison - Salles de Société
RESTAURATION à toutes heures

Banquets de Noces — Tél. 38.81.22

**HOTEL - RESTAURANT
DES GORGES DU BORNE****J. JANIN**

74-ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY

BANQUETS NOCES
FONDUE SAVOYARDE

Jambon-Truites

Tél. 28

A la suite de plusieurs demandes, et pour en faire l'insertion, Messieurs et Mesdames les auteurs des articles paraissant dans le Bulletin, sont priés de me faire connaître le titre exact de la société à laquelle ils appartiennent, la fonction qu'il y occupent s'il y a lieu.

Le Directeur du Bulletin

ADMINISTRATION DU BULLETIN

Le prochain Bulletin N° 32 paraîtra en Janvier 1969
 Les copies à insérer, devront parvenir à M. QUEMERAIS Maurice
 Directeur du Bulletin, 15, Rue Elisée-Chatain, 38-GRENOBLE
 avant le 1^{er} Décembre 1968

C. C. P. : Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie — Lyon 5200-66

Imprimerie Commerciale - 38-VOIRON

EDITORIAL



La route monte sinuuse à travers la montagne.

Depuis longtemps déjà nous avons quitté la sombre vallée de la Maurienne ; en bas l'homme a construit, le long des eaux boueuses du torrent, ses usines dont les torches rougeoyantes crachent ses fumées nocives détruisant le paysage et la végétation.

Ici, au contraire, tout est lumière, l'homme y vient bien sûr mais il n'y reste pas.

Après Bonneval-sur-Arc, aux pittoresques maisons, le dernier village habité, quelques hameaux abandonnés : maisons de pierres qui se terrent au ras du sol ; c'est dans ce relief tourmenté que le chemin nous attend.

Le sentier muletier gravit la pente abrupte comme un long serpent, il ondule à travers le haut alpage.

Mettre le pied dans ce Parc de la Vanoise me donne l'impression de rentrer dans un sanctuaire.

Les marmottes sifflent au pied des coulées de pierres mais ce n'est plus le siflement d'alerte mais celui d'un accueil joyeux et amical.

Au pied du rocher, à l'abri de la moindre petite butte herbeuse, les merveilleuses fleurs des Alpes se dressent sur leurs courtes tiges pour venir nous saluer de leurs corolles aux couleurs délicates. "Venez nous voir disent-elles, nous sommes d'humbles fleurs de la grande montagne, mais peut-être sommes nous aussi jolies que vos fleurs de jardin".

Et notre guide nous les présentent avec leurs noms latins comme vous présentez des amis.

Dans l'air vivifiant, notre petite troupe s'étire multicolore sur la piste ; chacun en prenant le léger sac de montagne et la gourde de peau de bouc a laissé ses soucis et ses tracas. On écoute la montagne, le murmure du ruisseau qui vient de naître du névé, d'ailleurs on ne parle pas quand on monte, le souffle est bien trop précieux et les chevronnés, loin d'éblouir par leurs prouesses, aident les novices par leurs conseils, portent les sacs, ramassent les "traines la patte". Belle leçon d'entraide.

La piste devient horizontale, nous sommes sur le balcon, devant nous la récompense de l'effort : un paysage merveilleux. Dans un ciel bleu d'une limpidité extraordinaire nous apparaissent scintillants au soleil comme de véritables diamants les glaciers : glaciers des Evettes, du Grand Mean, du Muillet, ces Sources de l'Arc et émergeant

avec majesté en découpe sur le ciel, l'Albaron, le Ciamarella. Et ma voisine, me montrant du doigt ces cimes qui me semblaient inaccessibles me disait : "Nous sommes montés là-haut". Alors je me sentais devenir tout petit, comme les marmottes qui couraient dans le pierrié.

Oui, devant un tel spectacle nous sommes bien petits... Halte casse-croûte, photos, au bord d'un petit lac.

Puis le sentier remonte vers le col du Carro, le paysage s'étend sur une autre face et nous avons la chance de voir quelques chamois malgré l'heure.

Midi et demi, 2750 m, c'est l'heure du déjeuner tiré des sacs, chacun se disperse, les uns vont au refuge. Pour moi, c'est sur une grande caille que je m'installe. Un joyeux ruisseau apporte l'eau fraîche pour le pastis, le névé qui descend rafraîchit la gourde et tout d'un coup autour de notre petit groupe, une petite hermine se met à tourner en rond attendant notre départ pour festoyer à son tour.

Et en dégustant le léger repas du montagnard, ce que j'admirais plus encore que le grandiose paysage, c'était l'Homme assis tout près de moi, notre GUIDE. Un homme heureux de nous faire voir son domaine, un chef heureux de converser avec un Garde surgit d'un sentier et c'est peut-être de cette simple conversation que m'est apparue l'œuvre grandiose du Parc de la Vanoise.

Œuvre de lutteur, lutte contre l'instinct destructeur de l'homme ; destruction des animaux, des plantes, du paysage par les implantations de téléphériques, de remontées mécaniques, de chalets style moderne. Œuvre d'artiste que le tracé délicat de ces sentiers faits à la main, parfaitement étudiés pour qu'ils soient accessibles à beaucoup de personnes tout en restant la piste pittoresque permettant d'admirer les plus beaux paysages. Œuvre d'artiste que la restauration de ce petit village de l'Ecôt.

Merci, Monsieur MOULIN !

La Vanoise, c'est une bien belle chose à voir.

Avec un Guide, c'est une leçon réconfortante sur le sort de l'humanité.

M. Georges RAFFIN

Président Fédéral
de la F. M. D.-S.

ENTREPRISE DE MONTAGES

JIMENEZ

38 - CHAMP - SUR - DRAC — Téléphone 88.87.41

Charpentes métalliques - Couvertures et Sous-toitures - Ponts roulants - Serrurerie et Chaudronnerie

CASIERS ET RAYONNAGES TIXIT

Conseils, aux chasseurs et aux chercheurs de champignons

L'ouverture de la chasse est proche, ce qui provoque chaque année des heurts entre chasseurs et chercheurs de champignons.

Mais il ne faut pas oublier que tous ont des devoirs et ces règles à respecter afin d'assurer la sécurité de chacun. Malheureusement, à chaque saison, nous constatons des accidents mortels pendant la période de chasse, dans la généralité des cas ils pourraient être évités, souvent ils ne sont provoqués que par la négligence des uns et des autres.

Il est à conseiller...

Les chercheurs de champignons devraient s'habiller si possible avec des vêtements de couleurs, parler et siffler pendant la cueillette, éviter les concentrations de chasseurs disposés ou placés pour une battue ou poursuivant la trace d'un gibier. Les chercheurs auront toutes lattitudes pour revenir un peu plus tard sur les lieux pour continuer la cueillette, éviteront ainsi les disputes.

Il ne faut pas oublier non plus que les propriétaires terriens ou locataires de chasse, possèdent encore bien des droits.

On pourrait vous laisser croire que l'application de la nouvelle loi sur la chasse pouvait apporter une atteinte grave au droit de propriété par l'accusation d'une nationalisation de ces droits.

En effet, depuis un demi-siècle, on constate que tous les attributs essentiels de la propriété ont été enlevés. On n'est plus Maître de disposer de la maison qu'on loue, de l'exploitation agricole qu'on affirme ; on n'est plus libre de fixer le loyer ou de choisir son locataire. On modifie d'autorité les contrats, transformant par exemple le métayage en fermage ; on a créé la propriété commerciale au détriment du propriétaire, on crée des Syndicats Forestiers dans lesquels vous pouvez être englobés contre votre volonté ; il y a des règles d'urbanisme qui permettent de vous exproprier ou de vous interdire de bâtir sur votre terrain pour conserver des espaces verts le remembrement, la SAFER à la vente, etc...

Mais il reste beaucoup de droits que beaucoup ignorent.

On conçoit que la protection de la flore, de la faune, de la nature en général s'impose.

Elle s'adresse à tous, chasseurs, chercheurs de champignons, promeneurs, campeurs, etc...

Voici la plus générale à l'attention des mycologues :

Il est rappelé que les personnes qui, dans les bois, et non autorisées, se livrent à la cueillette du muguet, à celle des champignons ou de quels autres produits du sol s'exposent à des sanctions pénales. Article 9 du décret du 23 décembre 1952 :

Amende de 1 à 3 F par litre de produits extraits ou enlevés, sans pouvoir dépasser une amende totale de 1.000 F. Les infractions sont ces contraventions relevant du Tribunal de simple police, pour lesquelles les gardes de propriétés peuvent verbaliser. La contravention est commise en l'absence d'autorisation par le propriétaire du sol, sans d'ailleurs que des écrits portant l'interdiction soient nécessaires mais de tels écrits enlèvent toute excuse aux contrevenants.

A noter que les dispositions dont il s'agit ne s'appliquent que pour les bois. En dehors des bois d'autres textes trouvent applications. L'article 388 du Code Pénal, notamment, réprime le vol des récoltes dans les champs et jardins (Emprisonnement d'un à cinq ans et amende de 500 F à 3.000 F)

D'autre part, l'article R. 38 du même code sanctionne par des peines de simple police (contravention de 4me classe allant de 60 à 400 F) le fait de dérober des récoltes ou autres produits utiles à la terre non encore détachés du sol. Mais pour l'application de l'une ou l'autre de ces dispositions, il faut qu'il s'agisse non plus de produits spontanés du sol, comme les produits forestiers, mais d'une véritable culture hors du sol forestier.

Si les personnes parcourant une chasse et se livrant sans autorisation à la cueillette de produits du sol, commettent des infractions, ainsi qu'il vient d'être dit, elles causent, d'autre part, au locataire de la chasse un dommage, en raison du trouble apporté dans la chasse par la destruction des œufs et couvées.

VINS BOUVENT

GROS — 1/2 GROS

VINS FINES — CHAMPAGNE



38 - FONTAINE

De ce dommage le bailleur répondrait comme d'un trouble de jouissance, s'il avait accordé des autorisations.

On doit retenir que les destructions des œufs et couvées volontaires pourraient constituer des infractions à la Police de la Chasse rendant applicables les articles 372, 374 et 375 du code Rural, et pour lesquelles le Garde Chasse devrait verbaliser, avec poursuite par la Ligue Française pour la protection des Oiseaux.

Rappelons que si des destructions par un faucheur, de couvées et nids, lorsqu'elles sont accidentelles, ne sont pas punissables, elles le ceviendraient cependant si le faucheur s'approprie les petits qu'il a mis à découvert.

Comme tel qui se fait scrupule à couper un jeune brin vigoureux qui devrait devenir un bel arbre : couper un arbre et se l'approprier est un délit forestier ; il n'y a vol que si l'arbre a été préalablement coupé.

Les devoirs du chasseur envers le public pendant la chasse les chercheurs de champignons doivent exiger qu'ils soient respectés.

- le fusil ne doit pas être tenu en position horizontale.
- l'index ne doit pas reposer sur la détente, mais sur le pontet.
- ne jamais tirer sur un objectif qui n'est pas identifié.
- ne pas battre les fourrés et les buissons avec un fusil.
- ouvrir le fusil pour franchir un passage difficile, car la sûreté n'empêche pas le départ du coup en cas de choc violent.

— Agencement de Magasin —
Meubles stratifiés - Meubles tous styles
MAGASIN "AU CONFORT"
7 et 9, Avenue Jules-Ravat

FALQUE PÈRE & FILS

Fabrique 73, Rue Sermorens
VOIRON (Isère)

TOUT L'APPAREILLAGE ELECTRIQUE D'INSTALLATION

aux meilleures conditions

Ets BUIENIERD

ELECTRICITE

Face au Théâtre — VOIRON

- le fusil porte loin. A 200 mètres, les plombs peuvent causer des blessures dangereuses.
- il est interdit de tirer :
- au jugé, dans les haies, buissons ou sous-bois.
- en direction des haies, maisons, routes à moins que la distance soit supérieure à 200 mètres.
- à hauteur d'homme par temps de brouillard ou si la visibilité est mauvaise (lever ou tombée du jour).

Pour les chasseurs et mycologues etc...

- de pénétrer dans les bâtiments d'exploitation sans la permission du propriétaire ou du locataire.
- Les haies, clôtures et barrières seront laissées en l'état où elles sont trouvées. Il est interdit en particulier de franchir les haies en dehors des passages aménagés à cet effet.
- il est interdit de cueillir et manger des fruits appartenant à autrui.
- il est interdit tout particulièrement de pénétrer dans les cultures avant leur récolte, blé, maïs, fourrages, etc...

Espérant que tout le monde y trouve son compte dans la détente et la bonne harmonie.

Soyons tous Sportifs...

Henri RENAUD

*Lieutenant de Louveterie
Directeur Département de la Garderie
74 - VILLE-LA-GRAND*

*Pour vos lunettes . . .
. . . un Spécialiste*

A. David-Henriet

Opticien Diplômé

1, Av. Dugueyt-Jouvin, VOIRON
20, Rue de l'Hôtel de Ville - LA COTE-ST-ANDRÉ

Les champignons ne sont pas à tout le monde mais aux propriétaires des bois où ils poussent

Placée sous le signe de la pluie et de l'humidité, 1968 a été particulièrement propice à la cueillette des champignons, puisque plusieurs poussées ont eu lieu au printemps et en été.

D'une durée plus ou moins longue, elles ont permis et permettent encore, aux amateurs de ces savoureux végétaux, de satisfaire leur passion et leurs goûts.

Il se fait actuellement d'abondantes cueillettes et l'étagage des épiciers offre toute une gamme variée et alléchante de mousserons, lactaires, chanterelles et trompettes de mort.

Ainsi tout le monde peut profiter de cette abondante génération spontanée, tant ceux qui n'hésitent pas à parcourir de longues distances dans les bois pour les trouver, que ceux qui n'en ont pas le courage ni la patience.

De nombreux amateurs battent la campagne sans s'être demandé s'ils avaient le droit ou non de les ramasser. Beaucoup affirment, en tout cas, que les champignons sont à tout le monde. Aussi risquent-ils d'être détrompés comme ces Valentinois qui, récemment, furent invités à la forêt de Lente, où ils comptaient exercer leurs talents, à payer une indemnité par les agents Eaux et Forêts. Cette redevance est de 5 F pour la journée de récolte, par personne ou de 2 à 6 F par 100 kg de champignons ramassés. Elle est inscrite sur un carnet à souches dont chaque feuillet porte la date et l'endroit où l'autorisation a été délivrée et le nom de celui qui l'a souscrite.

Dans les forêts soumises au régime forestier (domaniales et communales) l'enlèvement non autorisé tombe sous le coup de l'article 166 du code forestier, dont voici le dernier paragraphe :

« L'extraction ou l'enlèvement non autorisé des glands et autres fruits donnera lieu à une amende de 2 à 3 F par litre de produits extraits ou enlevés sans pouvoir dépasser une amende totale de 1.000 F. »

Un contrôle effectué par les agents des Eaux et Forêts a permis d'établir que parmi les nombreux ramasseurs de champignons se trouvaient plusieurs étrangers au département de la Drôme venus d'assez loin d'ailleurs à bord de camionnettes et munis de cagettes et d'emballages de toutes sortes, pour emporter leur récolte, ré-

colte destinée à la vente donc et non pas à un repas familial.

Si l'on songe que les champignons sont vendus de 13 à 18 F le kg dans le commerce de détail on conçoit que la personne qui réussit à en cueillir une centaine de kg réalise une bonne recette. Il est donc naturel que le propriétaire du sol, en l'occurrence les Eaux et Forêts perçoivent une redevance.

En ce qui concerne la propriété privée, nous croyons utile de rappeler la lettre envoyée par le Préfet de l'Ardèche à un Maire de son département l'année passée à pareille époque :

« Des dispositions de l'article 547 du code civil, il résulte que les fruits naturels de la terre, ceux qui sont le produit spontané de la terre appartiennent aux propriétaires par droit d'accession. L'arrachage et l'enlèvement par un tiers non à ce autorisé » semble donc constituer un véritable vol au sens de l'article 388 du code pénal.

« De l'examen des textes précités, on peut donc conclure que nul n'a le droit de ramasser des champignons dans les propriétés privées s'il n'y est pas autorisé par le propriétaire du fond. Ce dernier pourrait donc faire poursuivre sans avertissement les délinquants éventuels.

« Mais comme il est possible que les ramasseurs habituels peuvent penser qu'en l'absence d'interdiction formelle des propriétaires ils bénéficient d'une autorisation tacite d'arracher les champignons paraît préférable, afin d'éviter tout incident que la volonté des dits propriétaires d'interdire cette pratique soit clairement manifestée.

« Je pense donc que vous pourriez suggérer aux propriétaires d'apposer aux divers points d'accès des terrains en cause, une pancarte ainsi libellée : « Propriété privée, ramassage des champignons interdit ».

« Il est bien évident que si malgré cette interdiction des personnes non autorisées continuent leurs anciennes pratiques, les propriétaires intéressés pourront demander à tout agent qualifié de dresser procès-verbal, à l'encontre des délinquants.

En cas d'incident, seul le Tribunal correctionnel aurait à connaître du différent opposant les plaignants ».

Communiqué pris dans un Quotidien Régional.

ESIDIERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBERY

**MASSIF DE LA GRANDE CHARTREUSE
HOTEL des VOYAGEURS**

*Ancienne Maison Collomb
Madame MARTINET, Succ.*

**BAR - RESTAURANT
Téléphone : 21.05 -**

ST-LAURENT-DU-PONT

Suite de l'article "Henze" n° 30 concernant les noms vulgaires des champignons

Camparol : Psalliole champêtre - **Camparol laté**,
Camparol laitié : Lactaire poivré - **Campyrol** : Amanite des césars - **Cancer** : Clathrus cancellatus - **Canicot** : Pleurote du chardon - **Capella**, **Capelan**, **Capellon** : Lépiote élevée - **Cap mol** Bolet comestible - **Cardoneto**, **Cardoueto** : Pleurote en forme d'huître, Pleurote du chardon **Casseline**, **Cassine** : Chanterelle comestible **Cassenado**, **Cassinado** : Admillaire couleur de miel, Collybie à pied en fuseau - **Catalan** : les Lactaires sanguins - **Cavalier** : Tricholome équestre - **Caussetta bigarrada** : Armillaire robuste (Tricholome focale) - **Ceb**, **Cep**, **Cèpe** : Bolet comestible - **Cèpe = Bolet** - **Cèpe acajou** : Bolet des pins (Boletus pinicola) - **Cèpe annulaire** : Bolet jaune - **Cèpe à odeur de chlore** : Bolet tacheté - **Cèpe à pied rouge** : Bolet à chair jaune **Cèpe bai** : Boletus badius - **Cèpe chicotin** : Bolet amer - **Cèpe creux** : Bolet châtain (Boletus castaneus) - **Cèpe d'automne**, **Cèpe de Bordeaux** Bolet comestible - **Cèpe de juin** : Boletus reticulatus - **Cèpe des Bouviers** : Boletus bovinus **Cèpe des châtaigniers** : Bolet bai - **Cèpe des mélèzes** : Bolet élégant - **Cèpe des pins** : Boletus pinicola - **Cèpe diabolique** : Bolet satan **Cèpe fol** : Bolet bleuissant, Bolet blafard, Bolet de Quélét - **Cèpe franc tête noire** : Bolet bronzé **Cèpe franc tête rousse** : Bolet comestible - **Cèpe jaune** : Boletus luteus - **Cèpe jaune des pins** : Bolet granulé - **Cèpe mou** : Bolet à chair jaune - **Cèpe noir** : Bolet bronzé - **Cèpe noircissant** : Bolet tesselé (Boletus crocipodium) - **Cèpe pleureur** : Bolet granulé - **Cèpe rouge** : Bolet à chair jaune (variété versicolor) - **Cèpe roux** : Bolet orangé - **Cèpe rude** : Bolet à pied raboteux **Cèpe tacheté** : Boletus variegatus - **Cépet** : Bolet comestible - **Cep fails** : Bolet bleuissant, Bolet blafard, Bolet de Quélét - **Ceps** : Bolet comestible **Ceps baca**, **Ceps noir** : Bolet bronzé - **Chageran** Amanite des césars - **Chzair de Bavière** : Panus en conque (Panus conchatus) - **Chamois** : Hydne sinué - **Champagnol**, **Champarol** : Amanite des césars - **Champignon bâtard** : Plutée du cerf **Champignon blanc** : Amanite ovoïde - **Champignon d'armas** : Marasme d'oréades - **Champignon de blé noir** : Lépiote élevée - **Champignon de chêne** : Polypore amadouvier - **Champignon de couche**, **Champignon de fumier** : Psalliole champêtre - **Champignon de garrigues** : Pleurote du chardon - **Champignon de la tannée** : Fuligo septica - **Champignon de l'olivier**, **Champignon de l'oulibié** : Clitocybe de l'olivier - **Champignon de pus** : les Lactaires sanguins - **Champignon des bruyères** : Psalliole champêtre - **Champignon des fées** : Marasme d'oréades - **Champignon des prés** : Psalliole champêtre - **Champignon du panicaut** : Pleurote du chardon - **Champignon du peuplier** : Agrocybe du peuplier - **Champignon du pin** : les Lactaires sanguins - **Champignon du saule** : Agrocybe du peuplier - **Champignon d'Yeuse** : Collybie à pied en fuseau - **Champignon jaune des sables** : Lépiote en bouclier **Champignon muscat** : Lyophylle de la St-Georges Rhodopaxille (= Tricholome à odeur d'iris) - **Champignon noir** : Craterelle corne d'abondance **Champignon polonais** : Bolet comestible - **Champignon rouge** : Amanite tue-mouche - **Chanterelle brune** : Paxille enroulée - **Chanterelle corne d'abondance** : Cantharellus cornucopioïdes -

Chanterelle en massue : Gomphus (=Nevrophylloropsis aurantiaca - **Chanterelle violette** : Gomphus lum) clavatus - **Chanterelle orangé** : Hygrophorus (=Nevrophyllo) clavatus - **Charbonnier** : Hygrophore de mars, Russule charbonnière - **Chavancelle** : Polypore amadouvier - **Chavane** : Lactaire plombé - **Chénier**, **Chénier ventru** : Collybie à pied en fuseau - **Chevalier** : Tricholome équestre **Cheveline** : Clavaire belle, Chanterelle comestible **Chevelure blanche des arbres** : Hydne coralloïde **Chevrelle**, **Chevrette** : Chanterelle comestible **Chevrette de Suisse** : Hydne imbriqué - **Chevrière** Hydne sinué, Chanterelle comestible - **Chevrotine chamois** : Hydne sinué - **Chevrotine écailleuse** : Hydne imbriqué - **Chevrotte** : Chanterelle comestible **Chic à la bague** : Lépiote élevée - **Chicotin** : Bolet amer - **Chogoran** : Amanite des césars **Chouette** : Polypore écailleux - **Chou-Fleur** : Sparassis crépu, Clavaire chou-fleur (Clavaria botrytis) - **Ciampignoum** : Amanite des césars **Citrine** : Amanite citrine - Clavaire des arbres Hydne coralloïde - Clavaire belle, Clavaire élégante, Clavaire jolie : Clavaria formosa - Clavaire en pilon : Clavaria pistillaris - **Les Clavaires ramées jaunes** : Clavaria flava, Clavaria aurea, Clavaria botrytis, Clavaria formosa - **Clitocybe anisé** (= Clitocybe odorant, Clitocybe vert) : Clitocybe odorata = Clitocybe viridis - **Clitocybe blanchi**, **Clitocybe blanc d'ivoire**, **Clitocybe du bord des routes** : Clitocybe dealbata, Clitocybe rivulosa - **Cliitocybe de l'olivier** (= Pleurote de l'olivier) : Clitocybe olearia - **Clitocybe laqué** : Laccaria laccata - **Clitocybe orangé** (= Chanterelle orangé) : Hygrophoropsis aurantiaca - **Clitopile petite prune** : Clitopilus prunulus - **Clo-nasse**, **Cloroson**, **Clorosse**, **Closeron**, **Clounare**, **Clounau**, **Cluseau** : Lépiote élevée - **Cluzeau** : Psalliole champêtre - **Coche**, **Cocherelle** : Lépiote élevée - **Cocon** : Amanite des césars - **Cocquemelle** : Lépiote élevée, Amanite ovoïde - **Cogomelas**, **Coimelle**, **Coleaurelle**, **Colemelle** : Lépiote élevée - **Colombe rouge** : Russule émétique - **Colombe**, **Colombine blanche** : Russule sans lait (Russula delica) - **Colombien rose** : Russule olivacée - **Colombinie verte** : Russule charbonnière - **Columbette** : Lépiote élevée, Lépiote pudique - **Columelle** : Lépiote élevée - Collybie à pied en fuseau : Collybia fusipes - **Collybie savonneuse** : Collybie butyracée - **Commère**, **Commerre** : Lépiote élevée - **Compairol** : Amanite des césars - **Comparo jaune** : les Lactaires sanguins - **Comparol d'ouïmé** : Polypore écailleux, Pleurote de l'orme - **Conguerlo** : Pleurote en forme d'huître, Pleurote du chardon - **Congouno** Amanite vaginée - **Conque**, **Conquestro** : Pleurote du chardon - **Coprin à crinière**, **Coprin chevelu** Coprinus comatus - **Coprin encier**, **Coprin goutte d'encre**, **Coprin lisse**, **Coprin noir d'encre** : Coprin atramentarius - **Coquille du chêne** : Pleurote corne d'abondance - **Coquiller en bouquet**, **Coquiller pied de griffon** : Polypore en touffe, Polypore chicorée - **Corralloïde** : Hydne coralloïde - **Corgne** Pleurote du chardon - **Cormelle** : Lépiote élevée **Corne d'abondance** : Chanterelle corne d'abondance - **Corne de cerf** : Hydne coralloïde - **Couamelle** : Lépiote élevée - **Coucounelle blanche**, **Coucounelle fine**, **Coucounelle** : Amanite ovoïde

LES POISONS DE L'ESPRIT

L'antisociété par l'hallucination

Des rites incantatoires des AZTEQUES aux dangereuses orgies de la jeunesse américaine, l'histoire des drogues hallucinatoires est, comme leur action sur l'esprit, toute remplie d'étrangetés.

Bien que l'étude et l'enseignement des substances perturbant l'activité mentale n'aient commencé à faire l'objet d'une discipline spéciale que vers 1953, l'une d'entre elles et l'une des plus connues, la "mescaline", avait été isolée et identifiée dès 1896 par l'Allemand HEFFTER. Il avait utilisé à cette fin un cactus que le pharmacologiste LEWIN lui avait rapporté du Mexique où les Indiens, qui l'appelaient "peyotl", le mangeaient pour se plonger dans un état d'ivresse "qui leur donnait des forces, leur enlevait toute peur et les comblait de visions effrayantes ou risibles", comme le signalait déjà le Moine SAHAGUN en 1650.

Corps chimique simple, dont la synthèse fut réalisée dès 1918, la "mescaline" provoquait une dissolution de la personnalité, une déviation délirante du jugement, des hallucinations colorées et des sensations émotionnelles ou mystiques variant selon la psychologie et le degré d'équilibre de ceux qui la subissaient, et aussi selon la dose injectée (300 à 700 mgr) représentant la dose moyenne.

Cette découverte ne suscita qu'un intérêt mitigé, et il a fallu attendre 1952, les premiers succès de la psychopharmacologie, et surtout le retentissement mondial des événements étonnans survenus dans les laboratoires de la firme Suisse SANDOZ, pour que les effets étranges de la "mescaline" soient à nouveau étudiée.

Le L. S. D. 25

HOFMANN et STOIL, deux chimistes attachés à cette firme, y conduisaient depuis 1935 de brillants travaux sur les dérivés d'une moisissure toxique, l'ergot de seigle, à partir de laquelle ils avaient isolé diverses diverses substances, l'ergotamine et l'ergométrine notamment, que l'on utilise toujours en gynécologie et en obstétrique.

Un jour de 1943, HOFMANN avala accidentellement une quantité infime d'un dérivé de l'ergot de seigle, ou plutôt de son principe actif, l'acide

lysergique. Il s'agissait d'un diéthylamide qu'il avait préparé pour étudier son action sur la contraction utérine. Au bout d'une demi-heure, il ne percevait plus son corps. Son humeur avait changé, des visions fulgurantes l'assaillaient, et il avait perdu toute notion du temps et de l'espace. Intrigué, il répeta l'expérience sur lui-même d'abord, sur ses collègues ensuite, et confirma que cette drogue semi-synthétique, qu'il nomma le L.S.D. 25 avait, à la dose infinitésimale de 20 à 40 millionièmes de gramme, le pouvoir de provoquer chez l'homme des modifications transitoires du comportement et de la conscience analogues à celles observées dans les maladies mentales. La mescaline, dont l'étude fut reprise produisait des effets similaires, mais pour des doses cinq mille fois plus élevées.

Les travaux se multiplièrent alors, confirmant le fantastique pouvoir hallucinogène du L.S.D., montrant qu'il était bien le "scapel mental" le plus puissant que l'on puisse imaginer et grâce auquel on pouvait espérer que les hypothèses concernant l'origine chimique de certaines maladies psychiques pourraient être précisées.

La découverte d'HOFMANN n'avait de valeur, à ses yeux, que dans cette perspective et il ne pouvait se douter alors qu'il venait d'isoler l'arme chimique la plus dangereuse et la plus efficace que connaissent les armées modernes, et qu'il ouvrirait la voie du même coup à la vague de folie collective qui emporte aujourd'hui la jeunesse américaine.

Du champignon à l'ipomée

Gordon WASSON, un banquier de NEW-YORK, et sa femme Valentine, tous les deux passionnés d'ethnologie et de mycologie, avaient suivi avec intérêt les travaux suisses, car ils étaient convaincus qu'en dépit des dénégations officielles certains rites hallucinatoires étaient toujours en vigueur au MEXIQUE, où ils avaient effectué plusieurs expéditions.

En 1955, WASSON réussit enfin à participer, dans un village mazatèque, à l'une de ces cérémonies secrètes, au cours de laquelle il consomme un champignon et en éprouve d'impressionnantes sensations. Il se fait accompagner l'année suivante par Roger HEIM, directeur du Muséum d'Histoire Naturelle de PARIS, qui identifie ce champignon et arrive même à le cultiver dans son laboratoire, où l'on peut contempler sa curieuse forme en sombrero idéalisée par les statues de pierre qui ornaient au IV^e siècle les villages aztèques.

La ligne de produits de toilette pour hommes



TRANSPORTS

VOYAGES

D.M.L.70, Cours Jean-Jaurès
Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

En quelques mois, HOFMANN et ses collaborateurs avaient isolé le principe actif du téonacatl appelé aujourd'hui "psilocybe mexicana HEIM". Ils connaissaient le nom de psilocybine à ce dérivé de l'iridol et en réunissaient la synthèse en 1958.

Les troubles psychiques obtenus par la psilocybine se révélèrent très semblables à ceux que produisent la mescaline où le L.S.D., mais à la condition d'utiliser des doses cent fois plus fortes que pour la mescaline et cinquante mille fois plus grandes que pour le L.S.D.

Sur les trois plantes maudites décrites par un médecin et deux moines espagnols, ceux, le peyotl et le téonacatl, avaient livré leur secret. Il ne restait plus que l'ololiuqui, le serpent vert, dont les semences, disait HERNANDEZ en 1951, étaient plus redoutables que tous les cactus et tous les champignons du MEXIQUE.

C'est à nouveau grâce à l'acharnement de WASSON et aux liens d'amitié qu'il avait établis avec un curandero, ou prêtre indien du Mexique du Sud, que ce dernier mystère put être percé en un coup de théâtre qui c'était provoquer chez SANDOZ "une surprise considérable", WASSON avait envoyé à HOFMANN, deux échantillons de graines que lui avait remis le prêtre d'OAXACA mises en terre à BALE, elles donnèrent naissance à des plantes grimpantes : une ipomée (les ipomées - ipomeca comprennent : les patates, les volubilis - grimpantes) et une "rivea corymbosa".

L'analyse chimique de ces graines permit d'isoler une substance dont l'activité psychique fut confirmée par auto-expérimentation (1) ce qui était prévisible, mais dont la constitution paraissait étonnante, car elle contenait cinq dérivés de l'acide lysergique. Or ce dernier corps était considéré comme un produit exclusif de certains champignons inférieurs (tel que l'ergot de seigle)

et n'avait jamais encore pu être décelé dans les phanérogammes.

La boucle se refermait, car les cinq principes actifs du "serpent vert" tous dérivés indoliques se rapprochaient étroitement, bien qu'aucun d'entre eux n'en ait la structure exacte, du diéthylamide de l'acide lysergique ou L.S.D. 25.

Ce dernier corps est le seul de tous les hallucinogènes qui n'aît jamais été trouvé dans la nature et qui n'existe donc que forme semi-synthétique. Sa fabrication ne paraît pas poser ce problème très complexes, et on peut déplorer, comme le souligne le docteur BENSOUSSAN qu'elle soit à la portée "de tout étudiant en pharmacie tant soit peu débrouillard".

La substance de base, l'acide lysergique, est extraite de l'ergot de seigle, qui parvient en FRANCE sous la forme de moisissure séchée, en provenance de YUGOSLAVIE ou de TCHECOSLOVAQUIE. Une suite de réactions chimiques simples permet ensuite de la transformer en L.S.D. 25, et c'est la solution alcoolique de ce dernier qui est vendue soit "à la goutte" absorbée ensuite sur un morceau de sucre, soit sur un buvard quadrillé qui rappelle l'élu des réactions chromatographiques.

Le dosage est naturellement approximatif mais il oscillait autour de 250 à 400 millionièmes de gramme dans tous les cas observés aussi bien en FRANCE qu'aux ETATS-UNIS, c'est-à-dire de dix à vingt fois la dose utilisée en psychiatrie expérimentale.

(1) On peut admirer au passage que les chercheurs de BALE aient réussi à conserver leur agilité intellectuelle, au travers des multiples expériences de désintégration psychique auxquelles ils semblent se soumettre sans relâche depuis vingt ans.

De ESCOFFIER-LAMBIOTTE

**CARS DE CHARTREUSE
ETS VILLARD - Tél. 17
ENTRE-DEUX-GUIERS**

GRENOBLE : 44.01.42 - VOIRON : 2-35
ST-LAURENT-DU-PONT : 20-26

Excursions - Cars sur demande
Grand Tourisme

Droguerie Villard & Cie

1, Place Ste-Claire - GRENOBLE



PEINTURES MOHICAN

A propos de la présence dans le Bordelais de Cortinaires du groupe "ORELLANI" - K. et R.



Si nous avons songé à faire une mise au point au sujet des Orellani c'est en raison de la publicité fantaisiste dont l'un d'eux a été l'objet au cours de l'automne dernier.

En effet certains organes de presse et la radio elle-même ont voulu informer le public de l'existence d'un «nouveau» champignon toxique en l'espèce de *Cortinarius orellanus*. Déjà tristement célèbre dans les milieux avertis.

L'intention des informateurs était certes louable mais on est en droit de reprocher à certains d'entre eux d'avoir traité un sujet aussi sérieux trop à la légère et répandu les idées les plus saugrenues sur ce champignon.

On a pu lire ou entendre notamment les perles suivantes :

— Provenant des pays de l'Est de l'Europe ce champignon a été récemment introduit en France par les oiseaux migrateurs.

— Son nom scientifique se traduit en Français par *Cortinaire aurore*.

— Il ressemble à la girolle, ou mieux encore à l'orange vraie.

Les auteurs de ces inepties n'ont certainement pas puisé leurs renseignements à bonne source, sinon ils auraient appris :

— Que si la révélation de sa toxicité ne date que d'une dizaine d'années, la présence en France de *C. orellanus* n'est pas nouvelle, puisque aussi bien sa description et des précisions sur les lieux de récolte figurent dans des ouvrages datant du siècle dernier.

— Que son nom français n'est pas *C. aurore* mais comme l'indique l'étymologie *C. montagnard* (du grec *eros* = montagne).

— Qu'il ne ressemble en rien à une girolle, encore moins à une orange, vraie ou fausse ; les champignons auxquels il pourrait à la rigueur faire penser sont soit des Cortinaires des groupes *Cinnamomei* ; *Limoni* ou d'autres ochrosporées du genre *Flammula* par exemple, peut-être à des formes luxuriantes de *Laccaria laccata*.

— La connaissance pratique d'un champignon auquel nous nous sommes vivement intéressés ces dernières années nous autorise à répondre aux trois questions suivantes :

— Qu'est-ce que *Cortinarius orellanus* ?

— Quels sont les critères spécifiques qui permettent de l'identifier à coup sûr ?

— Quelle est dans notre région son écologie habituelle et y est-il commun ?

Mais, auparavant, nous voudrions dire quelques mots de ce que nous avons vu dans les livres concernant *C. orellanus*. Les ouvrages mycologiques dont nous avons pu disposer nous ont permis de comparer une quinzaine de descriptions et une dizaine de reproductions (icônes ou dessins) d'auteurs et d'époques différents.

— Une certaine confusion, pour ne pas dire une confusion certaine, règne dans les définitions de plusieurs textes, surtout parmi les anciens.

Les descriptions et planches ne semblent pas toutes correspondre à l'espèce ou ne l'évoquent que de très loin, les auteurs responsables la connaissant, mal ou même pas du tout, l'ont soit confondue, soit donnée à tort en synonymie avec d'autres cortinaires, soit mal ou incomplètement décrite.

Il serait trop long d'entrer dans le détail de ces documents, nous nous contenterons de faire un tour d'horizon critique, étant bien entendu que les appréciations concernant la valeur des textes ou ces planches sont strictement personnelles.

OUVRAGES CONSULTÉS

- 1 **Les hyménomycètes.** — C.C. GILLET, 1874. Remarquable iconographie — plus de 800 planches — accompagnées d'un volume de texte. P. 286, description d'un *C. orellanus* fries placé en synonymie avec *AG. phoeniceus* Bul. qui est un cortinaire du groupe sanguiné. La planche correspondante N° 239 citée en référence dans la *Flore analytique* de K. R., figure le vrai *C. orellanus* Fr.
- 2 **Traité de mycologie.** — J. MOYEN, 1.888. P. 541, diagnose juste mais malheureusement trop courte de *C. orellanus* Fr.
- 3 **Iconographie des champ. sup.** — JUILLARD-HARTMANN. Vol. III, pl. 110-3, *C. orellanus* Fr. : pl. 110-9 *C. rutilans* quel. Il s'agit du même champignon très mal représenté.
- 4 **Flore des champignons de France** - BIGEARD et GUILLEMIN, 1909, p. 276. *C. orellanus* Fr = *Cort. purpureus* bul. La description ne correspond pas à *C. orellanus* Fr. ; peut-être à *C. orellanus* quel.
- 5 **Complément**, 1913, p. 218 — *Cort. orellanus* Fr., description valable ; 2. *Cort. rutilans* = *Cort. orellanus* Fr. non quel. La description ne correspond pas au *C. orellanus* Fr.
- 6 **Flore des champ. sup.** — COSTENTIN et DUFFOUR, p. 96, *Cort. orellanus* Fr., description correspondant probablement à *C. orellanus* quel.
- 7 **Icones selectae fungorum.** — KONRAD et MAUBLANC. pl. 148. *Cort. Dermocybe orellanus* Fr. = *Cort. rutilans* quel. = *Dermocybe orellana* Rick. Bonne représentation. Réserve concernant la couleur «rouge-feu» de la description.
- 8 **Flore analytique des champ. sup.** — KUHNER et ROMAGNESI, p. 287. *Cort. orellanus* Fr. = *Cort. rutilans* quel.
- 9 **Petit atlas des champ.** — ROMAGNESI. Flore p. 109. Atlas p. 140, pl. 128 A. *Cort. orellanus* Fr. = *C. rutilans* quel. Excellentes descriptions. Ces deux ouvrages sont les mieux adaptés à l'étude de ce champignon.

- 10 **Les champignons d'Europe** — R. HEIM, p. 342, t. II. Une petite réserve concernant les traces d'olivâtre sur le pied de **C. orellanus Fr.**, nous n'avons jamais remarqué semblable couleur sur les sujets étudiés.
- 11 **Les champignons toxiques et hallucinogènes** R. HEIM. Très bonne documentation sur les empoisonnements dus à ce champignon P. 103.
- 12 **Cahier des Naturalistes parisiens** — Fasc. 1, 1960, p. 14. **Cort. orellanus Fr.** Bon dessin. Bonne description.
- 13 **Supplément au t. 78. Bul. S.M.F.**, 1962. Pl. 128 de l'Atlas. A. BERTAUX. **Cort. Inoloma orellanus Fr. non quel.** Bonne description. Icône bonne pour la forme mais non pour la couleur (trop rouge).

ECOLOGIE

Nous avons toujours récolté **C. orellanus Fr.** sous feuillus, chênes pédonculés, chênes et charmes, chênes et châtaigniers, parfois isolé mais, le plus souvent par petits groupes de 5 à 6 sujets.

Eté des années pluvieuses. Automnes.

DESCRIPTION

Cortinarius orellanus Fries, non quelet = Cortinarius ruillans quelet cortinaire montagnard (ou des montagnes).

— Champignon qui fut responsable entre les années 1952-1955 de nombreux empoisonnements graves (du type para-phalloïdien, R. HEIM) en Pologne.

— (cf. **Les champignons toxiques et hallucinogènes**, R. HEIM, p. 103).

— Appartient au sous-genre **Inoloma** + **Dermocybe** des auteurs modernes.

— Ne présente aucune trace de teinte rouge ou rose, purpurine, olivâtre ou subolivâtre. Il faut donc écarter toute description ou icône faisant mention de ces couleurs ou les reproduisant.

Par contre les nuances suivantes : roux vif, roux orangé, roux fauve, brun fauve rutilant, brun doré, fauve doré ou mordoré, accompagnées ou non de reflets cannelé vif, sont valables suivant l'âge, le lieu de récolte des champignons.

— Nous avons observé sur les sujets étudiés les caractères suivants :

Chapeau : sec, non hygrophane, toujours plus ou moins fibrilleux, d'abord conique ou campanulé pour s'étaler ensuite en gardant un mamelon obtus, charnu au centre, mince à la marge qui, incurvée dans le jeune âge, devient droite et finit même souvent par être récurvée, onduleuse.

La cuticule offre la gamme de couleurs indiquées plus haut et que l'on peut résumer à roux fauve plus ou moins orangé à vifs reflets, donnant une impression de chatoiement.

Lames : Peu serrées (5 à 6 au centimètre à un centimètre de la marge) inégales, intercalées de lamellules, larges et assez épaisses, émarginées à arête plus ou moins sinuuse les flancs étant souvent veinés, de tons d'abord plus clairs (jaune fauve doré) puis pratiquement concolores au chapeau, enfin ocracé rouillé à complète maturité mais toujours plus ternes que le cutis.

Pied : Sec, cylindrique et souvent aminci à la base (on serait tenté de dire sub-radican) presque toujours courbé ou flexueux — jamais bulbeux — jaune fauve à jaune doré, à cortine très fugace, seulement visible sur les très jeunes sujets, plus ou moins fibrilleux longitudinalement (longues et fines fibrilles concolores).

Le pied a tendance à devenir concolore au chapeau chez les vieux sujets, et au contact.

La chair : Jaunâtre à fauve clair, assez ferme, peut dégager une odeur raphanoïde toutefois moins remarquable que chez certains amanites (*A. citrina*, *A. Porphiria*, *A. Spissa*), (caractère inconstant !).

Sporée : Ocracé rouillé vif en masse.

Spores : Sous le micro, jaune doré pâle, assez allongées (amydalaires, ROMAGNESI), largeur presque deux fois comprise dans la longueur (5z-6,5 × 8,5-11 μ), bassement verrueuses, à paroi épaisse, contenu d'apparence granuleuse.

Le médiostrate est remarquablement régulier, composé d'hyphes en forme de bâtonnets cylindriques accolés.

— Un examen du revêtement piléique, effectué d'après un sujet conservé dans une solution de Formol à 4 % nous a permis d'observer un lacis d'hyphes minces entremêlés d'articles plus courts et plus volumineux donnant parfois l'apparence d'un revêtement celluleux.

— Ces caractères s'accordent, dans l'ensemble parfaitement avec les définitions données par les auteurs modernes.

Nous reverrons maintenant les cîtes, lieux et circonstances des récoltes de ce champignon et de ses proches, dans le Bordelais.

— **C. orellanus** fut remarqué et récolté pour la première fois au cours d'une excursion du groupe mycologique de notre société le 25 Septembre 1960, sous couvert de chênes pédonculés, dans les environs de Listrac-Médoc (lieudit Bernones). Notre éminent collègue et ami, M. Mesplède, le détermina sans hésitation.

Nous le retrouvons depuis chaque année dans le même secteur, en plusieurs autres lieux également, toujours sous feuillus

Notre collègue, M. Rouzeau, en récolta plusieurs exemplaires — qu'il voulut bien nous confier — en octobre 1963, sous les chênes du domaine « Le Burck » à Mérignac.

Enfin la dernière récolte date du 15 novembre 1964, excursion publique de Germignan.

L'intérêt que nous avons porté à ce champignon nous a valu de rencontrer, au cours de nos herborisations, les deux autres espèces du groupe **Orellani**, KUHN et ROMAGNESI, qui diffèrent en particulier de **C. orellanus Fr.** par la forme moins allongée de leurs spores — courtement elliptiques à subglobuleuses.

— Le 2 Avril 1961 (printemps précoce !) nous récoltions le long d'un fossé traversant une pinède des environs de Listrac, une trentaine de cortinaires de tous âges qui nous semblaient différents de **C. orellanus** : port plus grêle, tons tirant davantage sur le brun roux, lames moins larges, pied terminé par un bulbe peu prononcé et marqué de vagues chinures.

Nous avions, à l'époque, hésité sur la détermination de ces champignons ; à vrai dire il fallut qu'au mois de juin de la même année nous récoltions, sous feuillus cette fois, un troisième cortinaire offrant un aspect différent pour reconstruire le problème.

— Pied nettement renflé à la base en un bulbe claviforme avec des zones annullaires fibrilleuses au-dessous d'une cortine manifeste, pratiquement concolore au chapeau. Ce troisième cortinaire était *C. orellanoïde* R. Hy, dont M. ROMAGNESI, auquel l'abondance et la fraîcheur du matériel récolté nous permit de faire un envoi, nous confirma la détermination.

— L'espèce récoltée en avril, à proximité de conifères dans un endroit humide, était donc très probablement *C. spéciosissimus* KUHN et ROMAGNESI, ou tout au moins une forme ou variété de ce champignon.

— Nous n'avons jamais retrouvé cette espèce, ni sur les lieux de la première récolte ni ailleurs ; par contre, nous avons retrouvé *C. orellanoïde* en 1962 sur la station initiale, mais il semble, hélas, qu'elle fut détruite par l'incendie de forêt qui, au printemps 1963, ravagea ce secteur riche en espèces intéressantes (nous avons quand

même noté la repousse de russules et d'amanites sur ces lieux).

En novembre 1964, M. AYEL, en compagnie de M. LARROQUE et de nous-mêmes, récoltait deux exemplaires de *C. orellanoïde* dans un autre secteur du même bois. Champignons qui furent portés à Pau et figurèrent à l'exposition des journées mycologiques du Béarn organisées par MM. GABARD et BELAIR.

Il est donc permis d'augurer de futures récoltes de ces intéressants cortinaires.

En conclusion, les cortinaires du groupe *Orellani* ne sont pas des champignons nouveaux pour le Sud-Ouest et encore moins pour la France. Il est certain que l'intérêt particulier dont ils sont l'objet depuis quelques années est motivé par la preuve relativement récente de la toxicité de *C. orellanus*.

En tout cas, la connaissance de ces champignons étant acquise dans les milieux naturalistes, le devoir des initiés est de les bien faire connaître et de corriger, le cas échéant, les interprétations erronées ou les descriptions fantaisistes d'une espèce dangereuse et somme toute, pas tellement rare.

F. MASSART.

Sté Linnéenne de BORDEAUX

Contradiction de la page 6

La Cueillette des Champignons ne constitue pas un vol

La cueillette des champignons : la question de leur propriété est sans intérêt. Toute atteinte à la propriété n'entraîne pas automatiquement sanction pénale.

La loi pénale est d'interprétation stricte.

Que dit la loi pénale :

Elle sanctionne par les pénalités de l'article 388 paragraphe 5 du code pénal le vol des récoltes ou autres produits utiles de la terre et par l'article R. 38 paragraphe 7, leur simple maraudage. Mais encore faut-il qu'il s'agisse de productions habituellement et périodiquement récoltées par les propriétaires (des salades ou des truffes par ex.) et non de simples fruits sauvages qui restent en dehors de ses prévisions. Pour les productions végétales non ainsi périodiquement récoltées, les seules sanctions encourues sont celles de l'article 9 de l'ordonnance N° 58-1303 du 23 décembre 1958, (et non de l'article 666 du code forestier, abrogé). Le texte dont l'énumération est seulement énonciative vise, entre autres :

«L'enlèvement non autorisé des glands, faines, fruits et semences des bois et forêts».

Il s'applique au champignons (Tribunal d'instance de Sarrebourg 22-1-67) institue une contravention de cinquième classe, la punit d'une amende de 2 à 3 F par litres de prochains enlevés.

Voilà donc ce que vous risquez, amis mycologues, de 2 à 3 F par litre de champignons enlevés. Encore faut-il que l'opposition soit clairement manifestée, la zone d'interdiction clairement délimitée, la constatation faite par fonctionnaire habilité. Nous voici bien loin des pénalités pour vol.

Par ailleurs certains maires ruraux, conseillés en cela par l'administration, prennent des arrêtés interdisant de pénétrer dans les bois et forêts, ces arrêtés sont illégaux. Il n'existe aucune infraction à passer dans un bois, une bande, un terrain ni préparé, ni ensemencé ou ne portant pas de récolte au sol. On a même vu la Gendarmerie procéder, sur instructions à la fouille de véhicules. Outre qu'on ne voit pas quelle infraction pourrait être prouvée par la découverte de champignons, cette fouille est parfaitement illégale. (Cassation criminelle 23 Août 1964 J.C.-P-65 J. 14.080).

Tels sont les principes applicables à tous les bois et forêts sans distinction, qu'ils relèvent du régime forestier ou du régime de bois de particuliers.

Yvon TEYSSIER

Licencié en droit

Diplômé d'études supérieures de droit privé
Diplômé d'études supérieures de droit public

AGARICACÉES**1° - CHAMPIGNONS HETEROGENES** : Chapeau se séparant facilement du pied.

Une volve ou débris de volve - à la base du pied un anneau.

Une volve - sans anneau

Pas de volve - un anneau.

Pas de volve - un anneau - champignon éphémère se résolvant en encre

Pas de volve pas d'anneau.

Pas de volve - pas d'anneau - champignon se désséchant sans pourrir.

2° - CHAMPIGNONS HOMOGENES : Chapeau se séparant difficilement du pied.

Pas de volve - un anneau.

Pas de volve - une cortine aranéeuse.

Pas de volve - une cortine glutineuse.

CHAMPIGNONS NE CONTENANT NI VOLVE - NI ANNEAU - NI CORTINE

Pied non fibreux se cassant nettement, feuillets sans lait, fragiles, souvent fourchus.

Pied non fibreux se cassant nettement, feuillets contenant du lait.

Pied plus ou moins fibreux, feuillets prenant à la fin un aspect cireux.

Pied plus ou moins fibreux comme les feuillets généralement échancrés près du pied.

Pied plus ou moins fibreux, chapeau sec fibrilleux, souvent mamelonné, se fendant radialem.

Pied cartilagineux, chapeau membraneux non charnu à bord non enroulé dans la jeunesse.

Pied plus ou moins fibreux comme les feuillets décurrents descendant sur le pied.

Pied plus ou moins fibreux comme les feuillets décurrents épais rameaux réduits à des plis

Pied plus ou moins fibreux comme les feuillets décurrents épais rameaux, plis presq. nuls.

Pied plus ou moins fibreux latéral ou nul, champignons venant sur les arbres.

Pied plus ou moins fibreux, feuillets crénelés en dents de scie coriaces, lignicoles.

S P O R E S				
Blanches	Roses	Ocracées	Pourpres	Noires
Amanites	Volvaires			
Lépiotes				
Colybies Marasmes				
Armillaires				
Russules				
Lactaires				
Hygrophores				
Tricholomes				
Mycenes				
Clitocybes				
Chanterelles				
Craterelles				
Pleurottes				
Lentines				
Entolomes				
Hebelomes				
Inocybes				
Clitopiles				
Saxilles				
Hypholomes				

CINQ GROUPES D'AGARICACÉES

1°) SPORES BLANCHES, Feuilles blancs, jaunâtres ou grisâtres, rarement violettes.

2°) SPORES ROSES, Feuilles d'abord blancs ou jaune darné, puis roses.

3°) SPORES OCRACEES, Feuilles couleur de rouille à maturité.

4°) SPORES BRUN POURPRE, Feuilles d'abord blancs ou roses, puis purpurins, enfin noirâtres.

5°) SPORES NOIRES, Feuilles d'abord grisâtres puis noirs.

Tableau établi par notre regretté
PEDROLETTI de la Sté de VIZILLE

M. PEDROLETTI
Fondateur de la Sté de VIZILLE

CURIIEUSE HISTOIRE D'INTOXICATION

Ce mardi 10 Septembre, la famille X (deux adultes et deux adolescents) s'en va dans le Semnoz chercher des craterelles. C'est une vieille habitude. Elle cueille d'ailleurs aussi bien *Cantharellus tubaeformis*, *C. lutescens*, *C. cornucopiaicæs*, *C. cinéréus*. A l'occasion, elle récolte le bolet sympathique, la chanterelle et quelquefois, pour mettre au vinaigre *Sarcodon Imbricatum* qu'elle dénomme "l'épervier".

Ce jour là, la récolte de craterelles est abondante. M. X cueille quatre petits sanguins et en rejette deux qui verdissent. Syl... 19 ans met dans son panier, un "épervier" (il n'y en a pas d'autres). Elle le fait savoir à la ronde.

Le mardi soir, c'est Syl... qui prépare les champignons. Ils cuisent longtemps et sont servis avec un rôti de veau. Au cours du repas, on consommera à peine un demi-litre de vin ordinaire. L'ambiance est très bonne autour de ce repas savoureux qui se termine vers 20 heures.

Vers 20 h 30 survient un incident banal en apparence : Phil. 11 ans, qui a largement fait honneur au repas va rejeter, il recommencera dix minutes après. Ces deux vomissements ne changent pas l'ambiance : Phil. est assez fragile au point de vue digestif. Vers 21 heures 30, Syl. vomit à son tour et vers 21 h 45 c'est Mme X qui est prise de malaises.

Vers 22 heures, tout s'accélère : Phil., Syl., Mme X, ont des vomissements bileux qui continuent toutes les dix minutes, présentent une diarrhée abondante et fétide avec douleurs abdominales ; cependant l'humeur reste anormalement enjouée pendant une demi-heure encore : les incessantes promenades aux toilettes étant jugée amusantes.

Vers 22 h 45, M. X qui ne se sent pas très bien mais ne vomira pas commence à s'inquiéter : il remarque le facie pâle de Phil... qui transpire et a des frissons. Alors c'est l'inquiétude générale, on appelle le médecin de famille qui envoie tout le monde à l'hôpital.

C'est la loi des séries : l'interne de garde vient de faire six lavages d'estomac. Pour la famille X, il juge avec raison le lavage inutile et distribue tonicardiaques et pansements intestinaux. Après une demi-heure il décide de garder Mme X dont les troubles persistent et renvoie les autres chez eux.

Pendant la nuit, M. X est pris de diarrhée violente fétide et persistante ; Syl. est barbouillée, Phil... dort.

Le lendemain matin Mme X sort de l'hôpital, rentre à pieds chez elle reprend son travail, retrouve son appétit.

Phil. qui a vomi rapidement et très vite est rétablit lui aussi. M. X se remet au bout de quelques jours. Syl. a des nausées pendant trois jours, ne peut pas manger, maigrit de deux kilogs.

Mme X ne peut pas comprendre qu'elle ne se soit pas inquiétée plus tôt et que pendant deux heures elle soit restée insouciante, euphorique même. L'hilarité qui était générale lui paraît après coup bien anormale. Cependant il n'y a pas eu de phénomènes hallucinatoires, pas de modification des couleurs, pas de sueurs abondantes, pas de larmes, pas d'ébriété.

Il ne s'agissait donc pas d'un syndrome muscarien ou sudorien.

Il s'agissait d'un syndrome tricholomien ou plus précisément Tigrinien ou Pardinien.

L'épervier en question était un gros Pardinum avec un chapeau de dix centimètres. D'ailleurs Syl. nous décrit son "épervier" avec des écailles fines sur le chapeau, des lamelles et non pas des aiguillons. Le chapeau de ce gros sujet 10 cm était peut-être plus sombre, plus ocracé que normalement et le pied avait peut-être aussi beaucoup de fibrilles et de squamules brunâtres.

On peut se demander si l'euphorie du début n'a pas été causée par la faible quantité de muscarine que contient le Pardinum.

J'ai pensé que cette histoire d'intoxication valait d'être rapportée : car c'est un seul champignon qui en est responsable, ce qui démontre l'extrême toxicité du Pardinum. Que serait-il advenu à cette famille si la quantité de poison avait été doublée ou déuplicée ?

Pour un mycologue la confusion entre *Tricholome Pardinum* et *Sarcodon Imbricatum* ne paraît pas possible. Elle est certainement très rare tandis que les confusions entre tricholomes comestibles et tricholomes toxiques sont certainement fréquentes.

Syl. trop sûre de la récolte ne s'est pas posée de problème et n'a pas été contrôlée.

Il faut dire et répéter que si la vérification sur le terrain est nécessaire elle n'est pas suffisante un dernier examen doit être pratiqué à la maison par le responsable de la cueillette. Cette cueillette d'ailleurs doit être faite dans un panier et non dans un sac afin que les champignons arrivent intacts à la maison.

Je remercie la famille X d'avoir si gentiment coopéré à la rédaction de cette observation et je ne serais pas surpris de voir M. X aux prochaines réunions de la société mycologique.

Docteur FOSSORIER
Société d'ANNECY

Roger CHARPIN

Constructions Métalliques

Longefan

73 - ST-JEAN-DE-MAURIENNE

ALLO : 3-82

CHAUSSURES ET SPORTS

BLANC



73 - ST-JEAN-DE-MAURIENNE

Tél. 91

C.C.P. Lyon 3822-74

Suite de la page 7

Coucoumelle grise, Coucoumelle jaune, Coucoumelle orangé : Amanite vaginée - **Coucuon** : Amanite des césars - **Couderto, Cougouerlo, Cougouerto** : Pleurote en forme d'huître, Pleurote du chardon - **Cougomou** : Amanite vaginée - **Coulemelle** : Lépiote élevée - **Coulemelle d'eau** Lépiote en bouclier - **Coulemelle grise** : Amanite vaginée - **Couleuvrée, Couleuvrelle, Coulimotte, Coulisé** : Lépiote élevée - **Coupe bocagère** : Clitocybe en entonnoir (Clitocybe infundibuliformis) **Courcoulette** : Lyophylle de la Saint-Georges **Cournet, Cousné** : Lépiote élevée - **Couvreuse** Polypore chicorée, Polypore en touffe - **Couvrose** Pleurote en forme d'huître - **Cran, Cranca** : Clathrus cancellatus - **Crapaudine puante** : Tricholome soufré - **Crapaudin gris** : Amanite panthère - **Crapaudin rouge** : Amanite tue-mouche - **Craterelle corne d'abondance** : Cantharellus cornucopioides - **Cresta del gal** : Chanterelle comestible **Crête de coq** : Chanterelle comestible, Sparassis crépu - **Crobilio** : Chanterelle comestible - **Cre-vassé** : Inocybe de Patouillard, Inocybe fastigié **Croquette des sapinières** : Polypore des brebis **Crussolo, Crussolo biauletto, Crussolo blanco, (Polyporus ovinus)** - **Cruagne** : Russule verdoyante **Crussolo jiaouno, Cruzade** : Russule feuille morte **Cul rouge** : Russule jolie - **Cul vert** : Russule verdoyante - **Cul de Saoumo** : Bolet blafard **Demoiselle** : Lépiote élevée - **Doigt de gant** : Verpe en forme de dé (Verpa digitaliformis) **Dorade, Dorgne, Dorgue, Dorrinergal, Doumeal, Doumegal, Dounegal** : Amanite des césars - **Dourguino** : Amanite tue-mouche - **Eauburon** : Lactaire poivré, Lactaire plombé - **Echaudé** : Hebeloma crustuliniformis - **Encrier** : Coprin atra-mentaire - **Enfumé** : Lactaire couleur de poix (Lactarius picinus) - **En debietto** : Polypore chicorée - **Endorguez** : Amanite des césars - **Envinassa** : Psalliote champêtre - **Erinace** : Hydne sinué - **Erpetta de terra** : les Clavaires rameuses jaunes - **Esca** : Polypore amadouvier - **Escarabillo** Chanterelle comestible - **Escargoule** : Lépiote élevée - **Escarlet blanc** : Tricholome acerbe **Eschiglient blanc** : Hygrophore blanc d'ivoire **Escouderme** : Pleurote du chardon - **Escraville, Escrabillo** : Chanterelle comestible - **Escumel**, **Escumelle** : Coprin chevelu, Lépiote élevée - **Espignette** : les Clavaires rameuses jaunes - **Essalon, Essalou** : Bolet comestible - **Essau** : Chanterelle comestible - **Etoile de terre** : Géaster rougeâtre (Geaster rufescens) - **Eurchon** : Hydne sinué - **Farinet** : Hydne sinué, Clitopile petite

prune - Farineux, Farinier : Clitopile petite prune **Fausse Boule de neige** : Psalliote jaunissante **Fausse chanterelle** : Chanterelle (ou Clitocybe) orangé - **Fausse Coupe bocagère** : Clitocybe renversé (Lepista inversa) - **Fausse girolle** : Chanterelle (ou Clitocybe) orangé - **Fausse gol-melle, Fausse Golmote** : Amanite panthère, Lépiote en bouclier - **Fausse morille** : Phallus im-pudique - **Fausse orange** : Amanite tue-mouche **Fausse panthère** : Amanite épaisse - **Fausse souchette** : les Hypholomes en touffe - **Fausse truffe** : les Sclérodermes - **Faux Cépe** : Bolet blafard - **Faux cocon** : Amanite tue-mouche - **Faux fayssé** : Russule émétique - **Faux jaseran** Amanite tue-mouche - **Faux meunier** : Entolome livide, les Clitocybes blancs - **Faux missié** : Amanite panthère - **Faux mousseron** : Marasme d'oréades - **Faux palomet** : Russule hétérophylle **Fayssé** : Russule feuille morte, Russule olivacée **Fendillé** : Inocybe de Patouillard, Inocybe fastigié **Ferrié** : Bolet blafard, Bolet à beau pied - **Fleur de tan** : Fuligo septica - **Flourié** : Polypore cihicorée - **Foie de bœuf** : Fistuline hépatique **Fonge** : Bolet comestible - **Fonge de la camba-longa** : Bolet à pied raboteux - **Fonge de la Cau-sseta** : Bolet jaune (Boletus luteus) - **Fonge padretto** : Bolet châtaign - **Fonge rasinous** : Bolet à pied raboteux - **Fonge rous** : Bolet orangé - **Bolet granulé** - **Fouga** : Pleurote du chardon - **Fouge** : Bolet comestible - **Frigoulo** : Collybie à pied en fuseau - **Fusée** : Coprin chevelu - **Galinolo, Gallet, Gallinace, Gallinette, Gallinolle, Gallinotte, Ganteline, Gasparine** : les Clavaires rameuses jaunes - **Gendarme noir** : Bolet bronzé **Gerboulot de panicot** : Lépiote en bouclier **Génille** : Chanterelle comestible - **Giaumet** : Russule hétérophylle - **Gibourlot de panicot** : Lépiote en bouclier, Pleurote du chardon - **Gin-goule, Ginestrolle, Ginestrolo, Ginistrolle, Girandelle, Girandet, Girandole, Giraudelle, Giraudet, Girolle, Girole** : Chanterelle comestible - **Girolle des pins** : Chanterelle (ou Clitocybe) orangé - **Giron-delle** : Chanterelle comestible - **Glaireux, Gluant** Hygrophore olivacé-blanc - **Glu des chênes** : Fistuline hépatique - **Goudaille** : Marasme d'oréades - **Goimelle** : Lépiote élevée - **Golmelle** : Lépiote élevée, Amanite rougissante - **Golmette** : Lépiote élevée : **Golmote** : Amanite rougissante **Golmote des Vosges** : Lépiote élevée - **Golmote franche** : Amanite rougissante - **Gounno, Gounos** : Lépiote élevée, Lépiote en bouclier - **Gounos** : Psalliote champêtre - **Gousné** : Lépiote élevée **Gouriau** : Amanite des césars : **Goutte d'encre** Coprin chevelu, Coprin atra-mentaire - **Grande**

BANQUE DE SAVOIE

Depuis 50 ans
au service de
l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

* COPPELIA *

CHAMBERY

Ses spécialités, Chocolats,
Sucres cuits, dragées,
Articles dragéifiés

chevrette : Hydne imbrqué - Grande souchette Collybie à chapeau rayé (Collybia platyphyllea) Grapaoudin : Amanite panthère - Grapaudin roux : Amanite tue-mouche - Grapaudin jauné, Grapaudin poivré, Grapaudin jauné : Amanite citrine - Grigoule : Pleurote du chardon - Grillo Chanterelle comestible - Grisette, Grisotte : Amanite viginée, Lépiote élevée, Clitocybe nébuleux - Grivelé : Tricholome tigré - Groguet : Tricholome équestre - Gros clou gluant : Hygrophore limaceux, Gomphide glutineux - Gros pied Bolet comestible, Psalliole de Bernard - Grosse queue : Bolet comestible - Gyrolle : Bolet comestible, Bolet à pied raboteux, Chantrrelle comestible - Gyrolle rouge : Bolet orange - Hébélome brûlant, Hébélome échaudé : Hebeloma sinapizans, Hebeloma crustuliniformis - Helvelle mitrée Helvelle élastique - Hérisson corail : Hydne coralloïde - Hérisson gris : Hydne imbrqué - Houpale Lépiote élevée - Houppe des arbres : Hydne hérisson - Jannelet : Chanterelle comestible - Jaone d'iou, Jaseran, Jasserans, Jaune d'œuf : Amanite des césars - Jaunelet, Jaunet : Chanterelle comestible - Jaunet : Tricholome équestre Jaunet à pied blanc : Tricholome émarginé (Tricholoma sejunctum) - Jaunette, Jaunire, Jaunotte, Jeannette, Jerilia, Jirboulette, Jorille : Chanterelle comestible - Lacassen, Lacessens : Chanterelle comestible - Lactaire à coliques : Lactaire à toison - Lactaire à grosse poire, Lactaire à lait abondant : Lactarius volemus - Lactaire à lait brûlant : Lactarius pyrogalus - Lactaire à lait gris Lactaire fané (Lactarius vetus) - Lactaire à toison, Lactaire aux tranchées : Lactarius torminosus Lactaire caustique : Lactarius pyrogalus - Lactaire des charbonniers : Lactaire poivré - Lactaire doux : Lactarius mitissimus - Lactaire fané, Lactaire flasque, Lactaire flétri : Lactarius vetus Lactaire insipide : Lactaire zoné - Lactaire orangé Lactaire à lait abondant, Lactaire doux - Lactaire orangé doré : Lactaire à lait abondant - Lactaire plombé : Lactarius turpis - Lactaire retourné, Lactaire renversé : Lactarius controversus - Lactaire roux : Lactarius rufus - les Lactaires sanguins Lactarius deliciosus, Lactarius sanguifluus - Lactaire tacheté : Lactaire controversé - Lactaire volumineux, Laitiron : Lactaire à lait abondant Lamburon : Lactaire poivré, Lactaire à lait abondant - Langue de bœuf : Fistuline hépatique Langue de carpe : Clitopile petite prune - Langue de chat : Hydne sinué - Langue de châtaignier Langue de chêne : Fistuline hépatique - Langou Polypore écailleux - Laqué : Clitocybe laqué Laternon, Latheron, Lathiron, Latyron : Lactaire poivré, Lactaire plombé, Lactaire controversé Lea : Russule feuille morte, Russule hétérophylle Russule olivacée - Lechocendres : Chanterelle comestible - Lenga de bio, Lenga de bou, Lenga de roure : Fistuline hépatique - Lenzites des clôtures : Lenzites du sapin (Lenzites saeparia) Lépiote blonde, Lépiote brune : Lépiota helveola Lépiote élevée : Lépiota procera - Lépiote en bouclier : Lepiota clypeolaria - Lépiote rougisante : Lepiota helveola - Lera : Russule feuille morte, Russule dorée, Russule olivacée, Russule verçoyante - Lera blanca : Amanite ovoïde - Lera blanca picoutada : Amanite printanière - Lera bruna picoutada : Amanite panthère - Lera caniglia : Clitocybe nébuleux - Lera caniglia picoutada Amanite viginée - Lera cigué jaunâtre : Amanite citrine - Lera coulon de vin : Russule émétique Lera negra picoutada : Amanite panthère - Lera

rougia : Russule émétique - Lera roussa : Amanite tue-mouche - Lera roussa picoutada : Amanite citrine - Lera verda, Lera verda picoutada : Amanite citrine, Russule verdoyante - Lou boulé Amanite ovoïde - Loufa de loup : Lycoperdon perlé, Lycoperdon géant - Lurchon : Hydne sinué - Lycoperdon perlé, Lycoperdon à pierrierise : Lycoperdon gemmatum - Lyophylle (= Tricholome) de la St-Georges : Lyophyllum Georgii - Macaron des prés : Marasme d'oréades Madalena : Amanite épaisse, Amanite viginée, Lépiote élevée - Majolo folo : Amanite tue-mouche Maggin : Lyophylle de la St-Georges - Mamelon Clitocybe géotrope - Mainotte, Manetas, Manetas flouridas, Manetas gregas : les Clavaires rameuses jaunes - Manigoule : les Morilles - Manine les Clavaires rameuses jaunes - Marasme faux-mousseron, Marasme montagnard : Marasme d'oréades - Massaparen : Bolet blaflard - Masse d'Hercule : Clavaire en pilon - Mattagnia de la camba longa : Marasme brûlant (Marasmius peronatus) - Mattagnia roussa : les Hypholomes en touffes - Menotte : les Clavaires rameuses jaunes Menotte cendrée : Clavaire cendrée - Mérigoule les Morilles - Meunier : Clitopile petite prune Michotte : Bolet comestible - Miellin : Polypore écailleux - Miquemot, Miqueneau : Bolet comestible - Mirkoule : les Morilles - Misseron : Lyophylle de la St-Georges, Psalliole champêtre Missie : Amanite rougissante - Missol : Bolet comestible - Mitre d'évêque : les Helvelles - Moissins rous : Hydne sinué - Mol : Bolet comestible - Morchelon : les Morilles - Morille bâtarde : Mitrophore hybride - Morille d'automne Morille de moine : les Helvelles - Morilles de pin : Sparassis crépu - Morillon : Mytrophore hybride - Mort de Red : Lépiote élevée - Morte de froid : Lépiote pudique - Morton : Lactaire à toison - Morveux : Volvaire gluante (Volvaria sepsiosa) - Mouceron : Clitopile petite prune Mouillet : Bolet comestible - Moufola : Amanite tue-mouche - Moujolo : Amanite des césars - Mujolo folo : Amanite tue-mouche - Mouricaude les Gyromitres - Mourille, Mourillo : les Morilles Mourillon : Mytrophore hybride - Moussairigo, Moussairon, Moussairou : Lyophylle de la Saint-Georges - Moussar, Mousser : Lépiote élevée, Bolet comestible - Mousseline : Chanterelle comestible - Mousseron blanc : Lyophylle de la St-Georges - Mousseron d'Armas : Marasme d'oréades - Mousseron d'automne : Clitopile petite prune - Mousseron de Dieppe : Marasme d'oréades - Mousseron de printemps, Mousseron de Provence : Lyophylle de la St-Georges - Mousseron des haies : Entolome en bouclier, Lyophylle de la St-Georges - Mousseron d'Italie : Clitopile petite prune - Mousseron godaille : Marasme d'oréades - Mousseron gris : Lyophylle de la St-Georges, Clitopile petite prune - Mousseron pied dur : Marasme d'oréades - Mousseron vrai : Lyophylle de la St-Georges - Mouton : Hydne sinué, Lactaire à toison - Mouton zoné : Lactaire à toison - Mujolo : Amanite des césars - Mujolo blanco : Amanite ovoïde - Mujols : Amanite des césars - Muscat : Rhodopaxille (= Tricholome) à odeur d'iris, Lyophylle de la Saint-Georges - Myjolo : Amanite des césars - Myulo blanco : Amanite ovoïde - Negret : Pleurote en forme d'huître - Nez de chat : Lépiote élevée - Nissolous Nissoulous : Bolet comestible - Nogret, Noiret Pleurote en forme d'huître - Nonnette : Bolet granulé - Nonnette voilée : Bolet jaune (Boletus

luteus) - **Nouret** : Pleurote en forme d'huître
Nymphes des montagnes : Marasme d'oréades
Oeuf du diable : Phallus impudique - **Oignon de loup** : Bolet blafard - **Ombrella** : Lépiote élevée
Onglet : Pleurote du chardon - **Orange, Orangé** les Lactaires sanguins - **Oreille d'ane** : Otidea onotica - **Oreille de bique** : Pezize veinée - **Oreille de chardon** : Pleurote du chardon - **Oreille de chat** : Pezize veinée, Pezize en coupe
Oreillede chat blanche : Hevlelle crêpue - **Oreille de chat noir** : Helvelle lacuneuse - **Oreille de Judas** : Hirmoëlla auricula Judae, les Helvelles
Oreille de lièvre : Chanterelle comestible, Chantrelle en massue, Otidea onotica - **Oreille de l'olivier** : Clitocybe de l'olivier - **Oreille de Malchus** : Polypore écailleux - **Oreille de morille** : Pezize en coupe - **Oreille de nouret** : Pleurote en forme d'huître - **Oreille de noyer** : Polypore écailleux, Pleurote en forme d'huître - **Oreille de singe** : Pezize veinée (Disciotis venosa) - **Oreille de veau** : Gépinie rousse (Gyrocephalus rufus) - **Oreille d'orme** : Pleurote de l'orme, Pleurote corne d'abondance - **Oreillette** : Hygrophore blanc de neige, Pezize veinée, Pleurote du chardon - **Oriol** : Amanite des césars - **Oriol cougoumèle** : Amanite ovoïde - **Oriol fol** : Amanite tue-mouche - **Oronge** : Amanite des césars
Oronge blanche : Amanite ovoïde - **Oronge ciguë blanche** : Amanite printanière, Amanite vireuse - **Oronge ciguë jaune** : Amanite citrine
Oronge ciguë verte : Amanite phalloïde - **Oronge citron** : Amanite citrine - **Oronge jaune** : Amanite des césars - **Oronge printanière** : Amanite printanière - **Oronge vineuse** : Amanite rougissante
Oronge vraie : Amanite des césars - **Culoméro** Agrocybe du peuplier - **Ombrelo** : Lépiote élevée
Ounegal, Ourangeada : Amanite des césars
Ourmerades : Pleurote de l'orme - **Oursin** : Hydne sinué - **Padre** : Lépiote élevée - **Palombetto, Palomet, Palomet verdet, Paloumeté, Paaloumette** Palumbetto : Russule verdoyante - **Panarole** : Russule émétique - **Panichaou, Panicau** : Pleurote du chardon - **Panicot** : Pleurote du chardon, Pleurote en fore d'huître - **Panse de vache** : Polypore en touffe - **Panthère** : Amanite panthère
Parasol : Lépiote élevée - **Parfumé** : Clitocybe odorant - **Paturon** : les Psalliotes (champêtre, des jachères, des forêts, etc...) - **Paumelle** : Lépiote élevée - **Peboulado** : Collybie à pied en fuseau - **Pebré** : Lactaire poivré - **Pebretta** : Lactaire poivré, Bolet à chair jaune - **Penchenilia, Penchenille, Penchenillo** : les Hydnées (sinué, imbrqué, hérisson, etc...) - **Penchinado** : Lépiote élevée - **Perfide** : Entolome livide - **Perpignan** Armillaire couleur de miel - **Petit bolet blanc** : Hygrophore blanc de neige - **Petite coulemelle** Lépiote excoriée - **Petite coulemelle puante** : Lépiote à crête (Lepiota cristata) - **Petite oreillette** : Hygrophore blanc de neige - **Petit gris** Tricholome terieux - **Petit gris d'automne** : Tricholome prétentieux - **Petit mousseron des prés** Marasme d'oréades - **Peullarg** : Amanite citrine
Pezize étoilée, Pezize en couronne, Pezize remarquable : Sarcosphaera eximia - **Pezize vinaigrier** : Acétabule vulgaire - **Pholiote** (= Agrocybe) du peuplier : Agrocybe aegirita - **Phosphorescent** : Clitocybe de l'olivier - **Piboulado** Armillaire couleur de miel, Collybie à pied en fuseau, Agrocybe du peuplier - **Pibri** : Lactaire poivré - **Picassan bleu, Picassan blu** : Bolet bleuissant - **Picassan rouge** : Bolet blafard -

Picho-can : Bolet jaune (Boletus duteus) - **Pied bleu** : Rhodopaxille (= Tricholome) sinistre
Pied de coq : les Clavaires rameuses jaunes
Pied de griffon : Polypore en touffe - **Pied de mouton, Pied de mouton blanc** : Hydne sinué
Pied de mouton noir : Hydne imbrqué - **Pied de rhubarde** : Gomphide glutineux - **Pied dur** : Marasme d'oréades - **Pied rouge** : Amanite rougissante - **Pied violet** : Rhodopaxille (= Tricholome) nu - **Pignen** : les Lactaires sanguins
Pignen blanc, Pignen de la Saint-Jean : Russule sans lait (Rusula delica) - **Pignet** : les Lactaires sanguins - **Pilon** : Clavaire en pilon - **Pinade, Pinède, Pinedo** : Bolet granulé, Bolet jaune - **Pinoche** : Hydne sinué - **Pissacan bleu** : Bolet bleuissant - **Pisse loup** : Lycoperdon géant
Pissoco : Bolet blafard - **Pivoulade** : Armillaire couleur de miel, Agrocybe du peuplier - **Pivoulade d'Eouse** : Collybie à pied en fuseau - **Pivoulade de saule** : Pleurote en coquille, Pleurote en huître
Pleurote corne d'abondance : Pleurote cornucopiae - **Pleurote cortiqué** : Pleurote du chêne, (Pleurote dryinus) - **Pleurote de l'orme** : Lycophyllum ulmarium - **Pleurote du chardon, Pleurote du panicot** : Pleurotus eringii, Pleurotus ferulæ
Pleurote en coquille : Pleurotus conchatus - **Pleurote en forme d'huître** : Pleurotus ostreatus - **Pochecan** : Bolet jaune (Boletus luteus) - **Poivré** Lactaire poivré - **Poivron** : Russule émétique
Polonais : les Lactaires sanguins, Bolet comestible - **Polypore amadouvier** : Ungulina fomentaria, Phellinus ignarius - **Polypore chicorée** : **Polyporus** (= Merisma) intybaceus - **Polypore du noyer, Polypore écailleux** : Polyporus (= Melanopus) squamosus - **Polypore en bouquet** Polypore en touffe, **Polypore feuillé** : Polyporus frondosus, Polyporus umbellatus, Polyporus confluens - **Porchin** : Bolet comestible - **Potiron** : Psalliote champêtre, Psalliote des jachères, Lépiote élevée, Bolet comestible - **Potiron à bague** Poturon : Lépiote élevée - **Poucherille** : Hydne imbrqué - **Poule** : les Clavaires rameuses jaunes
Poule de bois : Pleurote en huître, Polypore en touffe, Polypore chicorée - **Pradel, Pradelet, Pradelo** : Psalliote champêtre - **Pratelle** = Psalliote - **Prevat, Prevet** : Lactaire poivré, Russule sans lait - **Prétentieux** : Tricholome prétentieux
Prignoche : Hydne sinué - **Privat bleu** : Russule charbonnière - **Privat vert** : Russule verdoyante
Prouse : Bolet comestible - **Prunelle** : Clitopile petite prune - **Psalliote des jachères** : Psalliota arvensis - **Quiche** : Hygrophore blanc de neige
Quinal d'Azé, Quioul d'Ase, Quioul d'Azé : Coprin chevelu, Lépiote élevée - **Rabassa, Rebasse** : Truffe d'hiver, Truffe à spores noires - **Raffoult** Raffoult : Lactaire à toison, Lactaire roux - **Ragoule** : Pleurote du chardon - **Ramassou** : Polypore chicorée - **Real** : Amanite des césars - **Real velenace, Real velenous** : Amanite tue-mouche - **Richetta frissida, Richetta roussa** : les Clavaires rameuses jaunes : **Rignoche** : Hydne sinué - **Ringoule** : Pleurote du chardon - **Rosé, Rosé des prés** : Psalliote champêtre, Psalliote des jachères - **Rhodopaxille sinistre** : Rhodopaxille saevus - **Roubellou** : Chanterelle comestible - **Roubillou** : les Lactaires sanguins - **Rouge** Amanite tue-mouche, Russule jolie - **Rougeâtre** Amanite rougissante - **Rougeole à lait doux** : Lactaire à lait abondant - **Rouget** : Amanite des césars, Hygrophore Russule, Psalliote champêtre

Ets A. RASTELLO & Cie s.a.

Chauffage Central - Sanitaire

Tuyauteries Industrielles

Siège Social : 73 - UGINE

Services Techniques GRENOBLE

8, Rue Duploye

AGENCES : Lyon, 186 Rue Garibaldi

St-Amand-les-Eaux-59, 6, rue de Rivoli

s.a. TRANSPORTS BIANCO

UGINE SAVOIE

Téléphone : 82.95

Agence VITRY-SUR-SEINE

Téléphone : 482.15.21

Agence ANNECY

Téléphone : 45.55.21

TRANSPORTS Toutes Directions

La Psalliole des Bois

Début Septembre — L'été qui se meurt offre déjà un visage qui s'apparente à l'Automne maintenant si proche. La journée pourtant fort belle n'a plus ce rayonnement estival fait de chaleur, de contraste de lumière violente et d'ombres dures. Au contraire, il règne sur la campagne alanguie une atmosphère presque indéfinissable de douceur et de sérénité. Cette ambiance ouatée prédisposerait tout naturellement à la sieste, mais le démon de la mycologie est le plus fort et nous voilà déjà sur la belle route forestière taillée au flanc de la montagne et qui va tout à l'heure pénétrer au cœur même de l'ombrageux sous-bois où s'entremèlent harmonieusement feuillus et résineux. Un dernier virage, un ultime panorama sur la vallée embrumée, et nous voilà sans transition dans la forêt calme et sévère qui invite au recueillement. Vite nous pénétrons sous son couvert et les investigations sérieuses commencent. L'œil du mycologue est exercé et rares sont les espèces fongiques même de petit gabarit ou de coloris terne qui échappent à sa sagacité. Voilà déjà sur cette vieille souche friable un groupe sympathique aux pieds élancés porteurs d'élegants chapeaux coniques. Approachons-nous ! Le stipe n'est pas strié longitudinalement ; c'est à n'en pas douter une belle

touffe de *Mycena galericulata*. D'intérêt culinaire nul, nous laissons donc ces Mycènes en casque, monter une garde toute pacifique, juchés sur les vestiges pourrissants de ce qui fut jadis un seigneur de la forêt. Voilà encore, émergeant de la mousse, une multitude de petits chapeaux blancs soyeux. Lamelles gris terreux, odeur spermatique : c'est *Inocybe Geophylla* que nous respectons malgré sa réputation peu engageante d'espèce toxique.

Une tâche colorée attire notre regard sur cette petite souche moussue qui dépasse curieusement d'un îlot d'airelles. L'expertise est facile : chapeau d'un beau jaune doré, lamelles roses à arêtes finement teintées de jaune, nous avons là un splendide spécimen du *Plutée couleur de lion* (*Pluteus leoninus*). Très élégant champignon, nous nous gardons bien de lui occasionner quelques cibbages. Enfin voilà, surgie de l'humus frais, toute une colonie d'individus au port nettement plus important. Ce sont des psalliotes des bois à tous les différents stades de leur croissance hors du sol. C'est une aubaine pour la "casserole" mais avant que nous ne les cueillons précautionneusement, essayons d'en découvrir les principaux caractères botaniques.



PSALLIOLE des BOIS

AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16 - 18 Rue d'Italie

CHAMBERY

imprimerie moderne

3, RUE DE SAVOIE
AIX-LES-BAINS

Le chapeau d'abord cylindrique ovoïde à l'état jeune, puis hémisphérique en cloche dans une étape intermédiaire, est enfin convexe étalé à maturité. Il mesure alors de 5 à 10 cm de diamètre. Il est glabre, brillant, satiné et finalement orné de fines squamules apprimées. De couleur blanc ivoire ou crème pâle, il se tâche de jaune citrin foncé au contact. Les lamelles assez serrées et libres sont d'abord pâles, blanchâtres puis gris rosé et enfin brun pourpré à brun noir à la fin. Le pied (8 à 10 cm x 1 à 2 cm) est élancé, farci puis creux, cylindrique un peu atténue en haut et bulbeux à la base. Il est blanc se teintant aussi de citrin au froissement. Un voile constitué de deux couches distinctes, l'inférieure souvent peu marquée, ressemblant à une roue dentée, forme, après sa rupture à la périphérie du chapeau, un anneau membraneux, assez large et pendant. La chair est blanche. L'odeur de même que la saveur sont agréablement anisées. La sporée déposée est brun pourpre.

La psalliole des bois (*Psalliota silvicola*) est un excellent comestible commun dans les bois en été et automne où il pousse en famille. On trouve aussi très couramment dans nos régions de montagne, particulièrement sous épicéas, *Psalliota abruptibulba* très proche du précédent avec toutefois un pied bulbeux plus marqué, aplati ou marginé.

On pourrait confondre ces deux champignons comestibles du groupe des *Silvicolae* avec par exemple *Psalliota Xanthoderma* fortement indigeste. On devra savoir que ce dernier possède une chair jaunissant instantanément à la cassure en particulier dans le pied au niveau du bulbe. A la coupe la pratreille jaunissante peut exhale une odeur plus ou moins désagréable d'encre ou de phénol, mais parfois cette odeur ne devient perceptible qu'au moment de la cuisson. Enfin

on pourra toujours réduire à néant le dernier doute en effectuant sur le champignon litigieux la réaction en croix dite "Réaction de Schaeffer" du nom du célèbre botaniste allemand. Si l'on trace sur le chapeau un trait avec de l'acide nitrique concentré, et qu'on en fasse un second croissant le premier avec de l'huile d'aniline, le point de superposition des deux réactifs prend rapidement une coloration rouge feu chez les *Silvicolae* tandis qu'il ne se passe rien chez les *Xanthodermae*. Mais on devra impérativement éviter la confusion beaucoup plus grave avec les amanites blanches mortelles, surtout lorsque l'on ramasse des exemplaires jeunes aux lamelles non encore colorées. On devra donc toujours s'assurer à la cueillette, de l'absence de volve à la base du stipe, ce qui est un caractère distinctif précis et rigoureux.

Les *Psalliotae* dûment couchées au fond du panier, notre recherche méticuleuse se poursuit, entrecoupée de haltes nombreuses pour palabrer autour d'une espèce à la détermination hésitante ou approximative. Mais petit à petit notre récolte s'enrichit d'autres comestibles divers : *Pholiote changeante* et *pholiote ridée*, *Clitocybe laqué*, en coupe et en entonnoir, *Lépiote mammelonnée*, *Cortinaire remarquable*. Un mélange bien hétéroclite me direz-vous, mais point n'est besoin de n'avoir que des espèces réputées pour confectionner un plat agréable et même savoureux.

Maintenant le sous-bois s'assombrit et la fraîcheur se fait subitement sentir. Il est l'heure de quitter à regret ce refuge d'évasion et de quiétude où nous avons pleinement apprécié cet après-midi magnifique. Qu'importe nous savons déjà que ce n'est qu'un au revoir !

G. MOLEINS

Sté Mycologique d'AIX-LES-BAINS

REPAS TROP COPIEUX

L'ELIXIR BONJÉAN
FACILITERA VOTRE DIGESTION

(V. 469 G.P. 2.475)

Tournage-main
suivant traditions
artisanales



Travaux sur
commande

CÉRAMIQUE D'ART

Poterie de l'Oiseau



bons-en-chablais

téléphone 26 à bons

Suite de la page 17

Russule olivacée - **Rougeotte**, **Rougetta** : Russule sanguine - **Rougetto** : Russule feuille morte, Russule olivacée, Psalliote champêtre : **Rougillon** les Lactaires sanguins, Russule olivacée - **Rougillon bâtarde** : Russule olivacée, Russule entière **Rougin** : Russule rouge - **Rougion** : Russule feuille morte, Russule émétique, Russule olivacée **Roumanel** : Amanite des césars - **Rousillous** : les Lactaires sanguins - **Roussette** : Chanterelle comestible, Lactaire controversé - **Rousselle**, **Roussille** : Bolet orangé - **Roussillon**, **Roussillous** : les Lactaires sanguins, Lactaire zoné - **Roussin** Bolet orangé - **Rousson** : Russule olivacée - **Roussonne**, **Roussotte** : Chanterelle comestible **Roussoum** : Russule feuille morte, Russule émétique, Russule olivacée, Bolet granulé - **Rouzillon** **Rouzilloum** : les Lactaires sanguins - **Royal** : Bolet royal, Amanite des césars, Amanite rougisante - **Royal picotat** : Amanite tue-mouche - Russule à pied rouge : Russule feuille morte **Russule charbonnière** : Russula cyanoxantha **Russule feuille morte** : Russula xerampelina - **Russule gorge de pigeon** : Russule charbonnière **Russule jolie** : Russula lepida - **Russule mammelonnée** : Russule bleue (Russula caerulea) - **Russule sevrée** : Russule sans lait (Russula délica) - **Russule verdoyante** : Russula virescens - **Sabadelle** Lactaire poivré - **Sablet** : Bolet châtain - **Sacizenado** : Armillaire couleur de miel : **Safrané** : les Lactaires sanguins - **Sahuquère**, **Sahuquero** Agrocybe du peuplier - **Saint Georges** : Lyophylle de la Saint-Georges, Hygrophore de mars **Saint Martin** : Tricholome terreux - **Saint Martino** - **Saint Michel**, **San Martino**, **San Miquel** : Lépiote

élevée - **Salero** : Bolet granulé - **Sanghin** : les Lactaires sanguins - **Sanghin blanc** : Lactaire poivré, Lactaire controversé, Lactaire velouté **Sanghin pelo a dau lac**, **Sanghin pelous dau lac** Lactaire à toison - **Sanguin** : les Lactaires sanguins - **Sardine** : Clitopile petite prune - **Satan** Bolet satan - **Satyre des chiens** : Mutinus caninus **Satyre puant** : Phallus impudique - **Saussenado** Armillaire couleur de miel, Collybie à pied en fuseau - **Saussiron** : Psalliote champêtre - **Sauzenado** : Agrocybe du peuplier, Armillaire couleur de miel - **Savonner** : Tricholome à odeur de savon (Tricholoma saponaceum) - **Secadon**, **Secadou** : Marasme d'oréades - **Seikh de Pachera**, **Seixhs de Paqueira** : Bolet comestible - **Seikh peras** : Bolet bronzé - **Sequet** : Bolet comestible **Sinsa** : Polypore amadouvier - **Sorcié** : Bolet bleuissant - **Soquarel** : Armillaire couleur de miel **Souchette** : Collybie à pied en fuseau - **Souchette à fond rose** : Plutée du cerf - **Souchette rousse** : Les Hypholomes en touffe - **Souchette sulfurine** : les Lactaires sanguins, les Hypholomes en touffe - **Souquarel** : Armillaire couleur de miel **Spongia d'erpetta** : les Clavaires rameuses jaunes **Sulfurin puant** : Tricholome soufré - **Superbe souchette** : Hebeloma fastibilis - **Tard venu** : Tricholome prétentieux (Tricholoma portentosum) **Tathyron** : Lactaire poivré - **Temoulo** : Bolet à pied raboteux - **Tête de feu soufré** : les Hypholomes en touffe - **Tête de méduse** : Armillaire couleur de mie - **Tête de moine** : Clitocybe géotrope - **Tête de nègre** : Bolet bronzé - **Tête de soufre** : les Hypholomes en touffe - **Teurre mouton** : Psalliote des jachères - **Tigré** : Tricholome tigré - **Tournebous** : Chanterelle comestible - **Tout-Roum** : Psalliote champêtre -

- DROGUERIE ROMET -

BROSSEURIE - PARFUMERIE - COULEURS

FOURNITURES POUR
HOTELS - ENTREPRISES - Etc...



MOUTIERS — Tél. 64

Quincaillerie
Générale

Articles
Ménagers

Charles MASSIAGO
MOUTIERS — Téléphone 34

Adolphe MASSIAGO
ALBERTVILLE — Téléphone 68

« Votre pharmacien est un conseil et un éducateur, son expérience et ses connaissances sont au service permanent du Public. »

Ordre des Pharmacien.

Tranco-Turro : Amanite vaginée - Tremoulen, Tremoulo, Tremols : Bolet à pied raboteux - Tricholome améthyste, Tricholome des oies : Rhodopaxille (=Tricholome) sinistre - Tricholome gris souris : Tricholome terreux - Tricholome nuageux Rhodopaxillus panaeolus - Trifolia negra : Truffe à spores noires - Tripe : Fistuline hépatique Tripette : les Clavaires rameuses jaunes - Trompette des anges : Chanterelle jaune (Cantharellus lutescens), Chanterelle en Trompette (Cantharellus tubaeformis) - Trompette de la mort : Trompette des morts : Chanterelle (ou Craterelle) corne d'abondance - Truffa, Truffa negra : Truffe à spores noires - Truffe à spores noires : Tuber melanosporum - Truffe blanche, Truffe de la St-Jean : Truffe d'été (Tuber aestivum) - Truffe de France, Truffe des gourmandes, Truffe des gourmets : Truffe à spores noires - Truffe d'hiver : Tuber brumale - Truffe des pauvres : Chanterelle corne d'abondance - Truffe du Périgord, Truffe franche : Truffe à spores noires - Truffe à gros grain : Truffe d'été - Truffe grosse fouine : Truffe mésentérique - Truffe maienque, Truffe messingeonne : Truffe d'été - Truffe musquée du Périgord, Truffe musquée : Truffe d'hiver - Truffe nérè, Truffe noire : Truffe à spores noires - Truffe petite fouine : Truffe mésentérique - Truffe petit grain : Truffe d'été - Truffe puante de Provence, Truffe vermande, Truffe vermande de Poitou : Truffe d'hiver - Truffe violette, Truffe vraie Truffe à spores noires - Truffo : Truffe d'hiver Truffo negro : Truffe à spores noires - Tue-mouche : Amanite tue-mouche - Uouero : Amanite des césars - Urchin, Ursini : Hydne sinué - Vache Vache à lait doux : Lactaire à lait abondant (Lactarius volemus) - Vache blanche : Lactaire poivré, Lactaire plombé - Vache rouge : les Lac-

taires umbonés (Lactarius mitissimus, Lactarius fulvissimus, Lactarius subdulcis, etc...), les Lactaires sanguins - Vachette, Vachette à lait doux Vachotte, Velau, Velo : Lactaire à lait abondant Venimeux : Amanite tue-mouche - Verdoyant : Tricholome prétentieux - Vert, Verdet, Verdette, Verdoum, Vert bouteille, Vert des dames, Vert bonnet : les Russules à chapeau vert (Russule verdoyante, Russule hétérophylle, Russule charbonnière, etc...) - Vertet : Tricholome prétentieux Vesse de loup, Vesse loup = Lycoperdon = Bovista Vesse loup des bouviers, Vesse loup citrouille, Vesse loup crâne : Lycoperdon géant Vesse loup perlée : Lycoperdon à pierrieres (Lycoperdon gemmatum) - Vesse loup tête d'homme : Lycoperdon géant - Vieu : Lactaire à lait abondant (Lactarius volemus) - Videau : Entolome livide - Vineux, Vinois : Psallioite champêtre Virole : Chanterelle comestible - Volvaire gluante Volvaria speciosa - Vouers : Amanite des césars.

G. HENZE
Société d'ANNECY



Concessionnaire

MORRIS

M.G.

CHAMBERY - Tél. 34.05.00

Voitures Sports - Contrôle Optique
Toutes Réparations - Entretien

F. E. BEYSSON

Technic-Autos

Chemin du Covet

Télé-Ménager MICoud

2, Place Général-Leclerc

VOIRON — Tél. 7.16

Concessionnaire Exclusif

BRANDT

TELEVISEURS

RIBET-DEJARDINS

SERVICE APRES-VENTE

REPRISE — CREDIT

La Station Thermale Savoyarde

LA LÉCHÈRE-LES-BAINS

Varices - Phlébites - Hypertension

HOTEL RADIANA ouvert toute l'année

90 Chambres - Restauration de classe - Noces - Banquets - Séminaires - Tél. 75 N.-D. de Briançon

Nos mots croisés

1	S	P	A	R	A	S	S	I	S
2	T	H	A	L	L	E	N	E	Z
3	R	A		E	C	U	T	O	N
4	O	L	D		R	I	I	N	E
5	P	L	E	U	R	O	T	E	
6	H	U		R	A		I	E	
7	A	S	C	O	M	Y	C	E	E
8	I		E	P		A		U	R
9	R	A	P	H	A	E	L	D	E
10	E		E	S	S	I	D	E	S

1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Solution du N° 30 par M. SANTESMASES.

HORIZONTALEMENT

1 Ennemis du mycophage — 2 Qui a du charme
 3 Empruntée pour aller à la cueillette - Le premier dans son genre — 4 Rendre plus haut (épelé) - Forme d'un chapeau ce champignon.
 5 Cultive et vend un champignon — 6 Entourées d'eau - Coule en France — 7 Clitocybe vénéneux
 8 Règle - Utile au mycologue altéré — 9 Viande séchée — 10 Organe de reproduction du champignon - Coutumes.

1 Se trouvent dans les champs, au marché ou en boîtes — 2 Une variété est élastique — 3 En désordre : garçon d'écurie - en désordre : fut la première - Fleuve — 4 Forme de lire - Qui utilise — 5 Dépôt - Ville étrangère — 6 Corps dur - Champignon nuisible — 7 Pieds de vers - Air, mélodie — 8 Deux consonnes - Opération postale - Deux consonnes — 9 A deux mâchoires Elément — 10 Champignon sans stipe - Abréviation.

R. PIERREFEUX

Solution dans prochain bulletin.

APPRENEZ à CONNAITRE les CHAMPIGNONS EN VENANT A LA **SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU DAUPHINE**

Café de la Table Ronde - Place Saint-André, 38 - GRENOBLE

TOUS LES LUNDIS A 20 H 30

ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

18, rue des Ecoles - PARIS (VI)

Atlas Mycologiques

Volume 1 : Les PSALLIOTES par Henri ESSETTE

1964, (28 x 22), 136 pages, 9 planches noires, 48 planches coloriées
reliure parchemin 180,00

Volume 2 : Les BOLETS par Albert LECLAIR et Henri ESSETTE

1968, (28 x 22), 148 pages, 8 planches noires, 64 planches coloriées
reliure parchemin, sous presse

Encyclopédie Mycologique

Volume 32 : Les RUSSULES par Jean BLUM

Flore monographique des Russules de la France et des Pays voisins,
1962, (26 x 17), 236 pages, 210 figures, cartonné 75,00

Etudes Mycologiques

Volume 1 : Les BOLETS par Jean BLUM

Descriptions, Déterminations, Classification, Comestibilité, 1962, (18 x 12)
169 pages, 57 figures, 16 planches coloriées cartonné 20,00

Volume 2 : Les CORTINAIRES par André BERTAUX

Descriptions, Déterminations, Classification, 1966, (18 x 12), 136 pages
19 planches noires, 16 planches coloriées, cartonné 30,00

Volume 3 : Les LACTAIRES par Jean BLUM

1968, (18 x 12), 365 pages, 94 figures, 16 planches coloriées, cartonné
sous presse

SAVOY - RADIO - TÉLÉVISION
ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE - ÉLECTRO-MÉNAGER

L. Combet-Joly et L. Pasquier

Avenue H.-Falcoz
73-St-Jean-de-Maurienne tél. 299
Service après-vente
Facilités de paiement

CAISSE D'ÉPARGNE
de VOIRON

TEL. 143 et 910
C.C.P. Lyon 9460-84

TOUS LES JOURS
A VOTRE SERVICE

LE N° 1 DU CONFORT...

Ets BARBE

TELEVISION — RADIO
AMEUBLEMENT — MENAGER
Très larges facilités de paiement
VIZILLE - LA MURE - FONTAINE
GRENOBLE - DOMENE

REYMOND - FRUITS

53, Cours Berriat, GRENOBLE
Téléphone : 87-44-57

*Le Spécialiste des
champignons frais*

Pour apprendre les Champignons...

venez aux sorties de la section mycologique
DU COMITÉ
D'ENTREPRISE

MERLIN & GERIN

DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS

TRONÇONNEUSES
MOTO-HOUES
ATOMISEURS

SOLO

Ets A. HOOG

ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)
Téléphone : 74

Charcuterie Forézienne
Ses Pâtés, ses Quenelles, Saucissons de Pays

E. BRIDOUZE

Place de la Fontaine
ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)
Téléphone : 65

Georges VIBERT

Horlogerie
Bijouterie
Cadeaux

Télévision
Electrophones
Disques

ALBERTVILLE — Tél. 3.60

MP COMMERCIALE VOIRON

MAISON

PELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE ... Tél. 0.51