

JUILLET 1969 — N° 34

10^{me} ANNEE — PRIX : 1,00



Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie

Siège Social : SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE, 74-ANNECY



SARCOSCYPHA COCCINEA (Pezize écarlate)

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. (79) 36-30-13

MANUFACTURE SAVOISIENNE

D'OUTILS

SCIES et OUTILS
TRANCHANTS MECANIKES

Téléphone : (79) 36-31-03

73 - MONTMÉLIAN

CAFE FRANCO-SUISSE

R. LUY

12, Rue du Commerce

74 - VILLE-LA-GRAND

Terrasse — Jeux de Boules et Quilles

Siège de la Chanterelle
de Ville-la-Grand

Détermination tous les lundis

**HOTEL - RESTAURANT
DES GORGES DU BORNE**

J. JANIN

74-ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY

BANQUETS

FONDUE SAVOYARDE

NOCES

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° 35 paraître en Octobre 1969

Les copies à insérer devront parvenir à M. QUEMERAIS Maurice

Directeur du Bulletin, 15, Rue Elisée-Chatain, 38-GRENOBLE

Directeur Adjoint du Bulletin M. André COMBET, 38-REAUMONT

avant le 1^{er} Septembre 1969

C. C. P. : Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie — Lyon 5200-66
chez M. Quémerais - 15, Rue Elisée-Chatain, 38-GRENOBLE

Imprimerie Commerciale - 38-VOIRON

ÉDITORIAL

Fédération, Éducation et Vulgarisation...

Dernièrement, je lisais dans une revue professionnelle, cette maxime d'Esopé, livrée depuis des lustres, à la sagesse des hommes : « Autant l'union fait la force, autant la discorde expose à une prompté défaite », et je pensais... Evidemment ! je pensais, surtout à nos Sociétés Mycologiques, si dynamiques, malgré l'usure du temps, car bon nombre ont dix ans d'existence et plus déjà ; et, je songeais aussi à cette large famille, la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, à laquelle je demeure si attaché !... à cette Fédération, née elle encore, voici dix ans, de mycologues chevronnés et pleins d'entrain...

Voilà pourquoi, mes sentiments de préserver l'œuvre commune, m'amèneront aujourd'hui, à vous parler bien franchement, de sa vie obscure que je connais bien toujours, de ses activités peu spectaculaires mais ô combien efficaces, de ses réserves de dynamisme, car je pense qu'elle devra donner plus encore au cours des années à venir, à la noble **CAUSE DE LA VULGARISATION !**... Me reportant à son existence actuelle, parfois contestée comme le veut la mode introduite par ce vocable, ou, me rappelant la lassitude de quelques-uns qui en attendrait davantage, en tout cas, sans équivoque aucune, je me plais très franchement d'en prendre la défense et d'en assurer l'illustration, tant, tous, anciens et jeunes, fondateurs et nouveaux adeptes, nous devons **SAUVEGARDER NOTRE FEDERATION**, œuvre de tant de peines et aussi de tant de joie, elle qui groupe vingt jeunes et dynamiques sociétés !

Le préalable de son existence mérite une définition nette et claire : la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie ne constitue pas une sorte de super-société scientifique ! Ses statuts le lui interdiraient, si d'aucuns prétendaient les interpréter de la sorte ; mais, sa raison d'être consiste seulement à grouper des sociétés, elles-mêmes à vocation populaire, et **dont le rôle culturel se veut primordial !** Et en disant **GROUPER**, il faut penser à **AIDER** et à **ENCADRER !** Du reste, de l'avis unanime, l'utilité de l'organisme fédéral s'avère spécifiquement incontestable : combien de sociétés, momentanément déclinantes, du fait tantôt du départ, ou hélas du décès, de leurs meilleurs animateurs, ou tantôt de l'indifférence des mycomanes, auraient-elles pu survivre, sans la présence de notre Fédération ! Incontestables aussi apparaissent ses autres services : son Bulletin, si sagement géré et administré, recueil précieux de la pensée de tous, lie entre eux, chercheurs et mycologues des deux provinces ; en marge de l'encyclopédie que représente sa photothèque, et du service achat qui rend tous les jours d'incalculables services et des économies appréciables, demain, la perfection viendra sûrement encore : oui, notre **FEDERATION** envisagera demain la fondation d'une riche bibliothèque, la constitution d'une vaste mycothèque, où chaque exsiccata attestera la richesse fongique de nos belles contrées des Alpes du Nord ! Plus tard, verront le jour la cinémathèque, la constitution d'un stock de matériel didactique si nécessaire aux sociétés les moins fortunées, et qui sait, les achats immobiliers, en forêt ou en montagne qui serviront aux rencontres et à l'étude !...

Si là s'arrêtent mes rêveries, et encore, n'en sont-elles pas, souvent pourtant la réalité suit le rêve, dit-on ! C'est pourquoi, je crois assez forte notre union, pour réaliser ces idées, en dépit même de nos faibles moyens financiers ! Du reste, en disant que la Fédération ne peut prétendre à un rôle de super société-scientifique, je songe également à la seconde vocation qui l'anime : **FORMATION**, plus précisément **EDUCATION !** en permanence, et sans le crier à son de cloche ou de tambour, elle pourvoit de son mieux à la formation culturelle des responsables de chaque cité ! Ceux-ci bien sûr, n'atteindront jamais le savoir immense des grands maîtres, Kuhner, Romagnési, Blum et autres Heim, mais, pourtant grâce aux rencontres fédérales, ils pourront en toute aise, suivre leurs travaux, comprendre leurs écrits, puiser dans leurs innombrables observations ! En touchant à la science, l'animateur, ne doit-il pas garder les pieds sur terre ? Cela, il le réalisera, tout simplement, comme me le disait un brave garçon de mes amis : « Le bon latin, il faut savoir le lire !... mais il faut savoir le dire en mauvais français, aussi ! ».

Enseigner une mycologie populaire, faire apprendre simplement les choses compliquées, de tout cela la Fédération Dauphiné-Savoie a toujours eu parfaitement conscience ! Les journées de microscopie, les journées de déterminateurs, les conférences de talentueux mycologues, l'ont prouvé dans le passé ; cette année, le programme de sorties collectives retenu par le Congrès annuel de Thonon doit encore amplifier cette orientation ! Et, dans les années qui viennent, nous devons tous d'un même accord pousser notre Fédération, à bâtir sa propre exposition régionale, à créer une journée de formation de conférenciers pour nos soirées d'hiver, à prévoir une véritable Ecole de Mycologie, d'où devraient sourdre de nombreux et excellents chercheurs...

Ainsi donc, à brève ou longue échéance, rien ne doit altérer ou détruire ce témoignage de dynamisme et aussi d'amitié, auquel ont œuvré Roger Girel et Arsène Sainte-Martine ; en corollaire, et dans le respect de l'esprit que lui ont insufflé ces fondateurs, **la mycologie seule** doit rester l'apanage exclusif de notre Fédération, et celle-ci a trop à réaliser encore dans ce vaste domaine, avant de se lancer dans d'autres disciplines passionnantes aussi, telles la botanique ou l'entomologie !... **Parfaire l'UNITE FEDERALE** consistera encore, par ailleurs, à ne pas regarder dans le jardin d'autrui ! Le Jura, comme le Rhône ou l'Italie peuvent nous attirer, mais alors, en partant vers ces contrées, disparaîtraient en dix ans de jeunesse, dix ans de vie commune au service d'un idéal à jamais oublié ! Non ! En cultivant nos excellents voisins et amis, en jetant des ponts par delà nos régions avec des mycologues plus savants que nous, nous pouvons apporter à la Fédération le meilleur de nous-même : Gardienne des idées généreuses d'éducation populaire, désireuse de développer des loisirs sains et instructifs, elle dicte aux Sociétés Mycologiques du Dauphiné et des Savoie, leur règle de conduite, car en elle demeure **LE VRAI SENS DE LA VULGARISATION**.

Henri ROBERT,
ancien Président Fédéral.

ENTREPRISE DE MONTAGES

JIMENEZ

38-CHAMP-SUR-DRAC — Téléphone 88.87.41

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

ENTRETIEN D'USINES

DE L'INTÉRÊT DES CHENILLES

Il n'est pas un mycologue au monde qui ne regrette le flétrissement et pourrissement rapide du champignon après cueillette, et qui ne souhaiterait par conséquent le phénomène contraire afin de le conserver ou le collectionner. Une belle collection de champignons frais, éclatants, piqués dans leurs boîtes comme des insectes ! quel rêve !

Il n'est pas un botaniste qui devant son herbier aux couleurs fades, aux fleurs fanées et desséchées, n'exprime le regret d'une si imparfaite conservation des merveilles de la nature.

Il n'est pas un philatéliste, un numismate, un copocléophile, un collectionneur d'objets quelconques, qui ne soit à la recherche de l'impeccable, du neuf, de la pièce parfaite et immaculée qui rehausse et valorise sa collection, et tous de se lamenter devant les pièces édentées, ébréchées ou défraîchies pour tant d'autres raisons.

Un seul joyau de la nature, le plus beau peut-être, aussi beau que les fleurs, aussi instructif, aussi facile à obtenir et aussi sportif à chasser que n'importe quel autre, un régal des yeux, un puits inépuisable d'enseignements, d'expériences passionnantes... un « Grand » du Monde des Collectionneurs, échappe à cette règle horrible du flétrissement, et de la dégradation : LE PAPILLON !

A cette seule double condition de l'obtenir par élevage de sa chenille et de le conserver à l'abri de la lumière... conditions nécessaires et suffisantes dont on admettra qu'elles sont relativement peu gênantes. Certes, rien ne vaut l'animal vivant, mais un papillon étalé à sa naissance ou capturé intact conserve pendant 50 ans au moins toute sa fraîcheur de coloris. C'est un cas unique et remarquable parmi tous les objets de collection et on peut en admirer un grand nombre capturés lors des expéditions de 1892 et 1910 qui n'ont rien perdu de leur splendeur. Alors ?

Alors il faut s'intéresser aux chenilles. Et cela, pour nos jeunes, à un triple titre.

— d'abord l'élevage d'un être vivant est en soi une expérience captivante et instructive et la jeunesse est assez portée vers cette activité (grillons, lézards, oiseaux en cages, etc...) ;

— en second lieu l'élevage des chenilles qui n'occupent pas de place, et sont inoffensives et inodorantes, implique en soi le spectacle fantastique de la métamorphose avec ses mues, sa phase chrysalide accompagnée de l'élaboration d'étranges cocons ou abris, et « last but not least » l'éclosion, la naissance de l'insecte parfait qui, à partir d'un volume infime, étale progressivement 4 ailes immenses et superbes où les coloris sont à la mesure du Dieu qui les créa... et que personne n'a vu en regardant l'insecte usé qui se pose, plusieurs jours après, sur les fleurs de notre jardin.

Enfin, en 3^e lieu, l'obtention d'échantillons d'entomologie impeccables permet soit de constituer de très belles collections indestructibles pendant la vie du collectionneur, soit de faire des cadres et objets d'ornement réellement valables et d'une valeur commerciale indiscutable. Les circonstances qui ont, en général, accompagné la capture des chenilles, leur élevage et l'identification du papillon, revêtent toujours et pour chaque espèce, un caractère exceptionnel, ou tout au moins particulier, qui confère à la collection une valeur de souvenir, comme un recueil d'émotions pures de jeunesse que « La chasse aux papillons » de Brassens n'exprime que très superficiellement... mais qu'elle exprime tout de même. La capture et l'élevage n'ont en eux rien de difficile. On y joint souvent l'utile à l'agréable. Il suffit de bien repérer et identifier la plante nourricière et d'en approvisionner les chenilles qui peuvent faire diète un ou deux jours sans en souffrir. On met les chenilles dans une boîte quelconque, close mais aérée, avec au fond 10 ou 20 centimètres de terre meuble. Pour observer les mues et la métamorphose, la cage doit être vitrée ou grillagée. Nous parlerons une autre fois de l'étalage et séchage des papillons éclos mais s'il est vrai que cela demande l'emploi d'épingles et d'étoiles spéciaux, il ne s'agit là que d'un dernier effort à fournir et l'envie de conserver les joyaux ailés nés sous nos yeux suffira bien à le vaincre sans répugnance, dans la plupart des cas.

F. BARBOYON

Sté d'Histoire Naturelle et
de Mycologie d'AIX-LES-BAINS



Un groupe
au travail

La Journée d'Etudes Microscopiques d'Aix-les-Bains

Le dimanche 30 mars, la Société d'Histoire Naturelle et de Mycologie d'Aix-les-Bains recevait dans la cité thermale les amateurs « d'infiniment petit » pour la traditionnelle Journée Fédérale d'Etudes Microscopiques. Le matin, dès neuf heures, le Président RAFFIN accueillait les nombreux participants (plus de quarante) représentant les Sociétés d'Albertville, Annecy, Chambéry, Grenoble, St-Jean-de-Maurienne, Merlin Gerin, Mou-tiers, Vizille, Voiron et bien sûr Aix-les-Bains. On notait, au hasard des petits groupes qui se formaient, la présence de M. SOLEILHAC et Madame, M. CHATENOD, secrétaire fédéral, M. QUEMERAIS, directeur du bulletin qui apportait deux intéressantes amanites du Sud-Ouest, inconnues chez nous : *Amanita asteropus* et *alnica* (Bulletins n° 25 pages 8 et 10 et n° 23 pages 8, 9 et 10), M. COMBET son adjoint, M. ROBERT, ancien président fédéral, et bon nombre de visages familiers, toujours fidèles à cette journée d'études.

L'imposant matériel : une douzaine de microscopes, les éclairages individuels, les malettes de réactifs chimiques, les livres spécialisés, etc... étaient rapidement mis en place dans la salle de

« l'Eden » attribuée au Foyer Rural Aixois pour ses cours et aimablement prêtée pour la circonstance par son dévoué animateur M. MONTMAYEUR. La séance de travail pratique commençait aussitôt sous la direction des initiateurs qualifiés que sont MM. SOLEILHAC et HENZE qu'il n'est plus nécessaire de présenter tant ils sont connus tous deux au sein de la Fédération pour leur compétence et le dévouement qu'ils apportent à la vulgarisation de la mycologie. Alors que les plus « férus » s'attaquaient aux cystides, aux paraphyses, aux ornementsations des spores de russules sur d'excellents exsiccates issus de la mycothèque personnelle de M. COQUAND, les débutants dans l'art et la manière d'utiliser cet instrument optique qu'est le microscope, s'efforçaient consciencieusement d'effectuer leurs premières préparations. Toute étude découle d'ailleurs de la bonne réalisation de ces préparations : choix de la partie du champignon à utiliser, coupe la plus fine possible, emploi éventuel d'un colorant approprié qui mettra en relief un sujet trop peu contrasté, etc... La possession d'une bonne technique de travail qui conditionne toute réussite dans la découverte passionnante de l'anatomie secrète des cryptogames nécessite donc un patient apprentissage. Ils l'avaient bien compris ceux qui, en ce dernier dimanche de mars, s'ingéniaient avec minutie à

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

FALQUE PÈRE & FILS

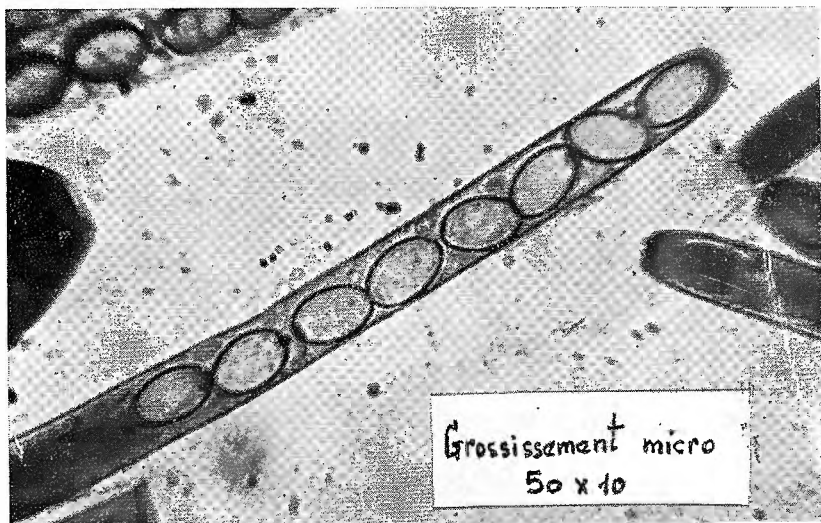
Fabrique 73, Rue Sermorens
VOIRON (Isère)

*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



Asque
d'Aleuria
vesiculosa
et ses
huit spores

Grossissement micro
50 x 10

disséquer l'hyménium d'une Pezize vésiculeuse. Mais quelle satisfaction légitime, ils éprouvaient lorsqu'après maintes embûches un asque isolé apparaissait dans l'oculaire avec ses huit spores ovales savamment échelonnées et prêtes à être expulsées (voir photo micro).

Malgré le mauvais temps qui avait sévi la semaine précédente : neige, froid et vent, les participants avaient réussi la gageure d'apporter de nombreuses espèces fongiques fraîches et intéressantes dont voici l'énumération : *Morchella vulgaris*, *Verpa bohemica*, *Aleuria vesiculosa*, *Pseudoplectonia nigrella*, *Sepulturia sumneri*, *Collybia tenacella* et *Stephanocystis*, *Hygrophorus marzuolus*, *Agrocybe praecox*, *Hirneola auriculata*, *Piceomphale bulgaroides*, *Puccinia buxi*.

A 12 h 30, une constatation s'imposait : « l'étude microscopique ne restreint nullement l'appétit » et c'est une cohorte joyeuse qui traversait le centre ville pour se rendre au « Gratin de Savoie » où un excellent intermède culinaire lui était réservé. Au cours du repas, le Président RAFFIN présentait le magnétophone, achat récent et nécessaire à la Fédération, ce qui permettait à tous de réentendre l'inégalable bout-en-train M. GUIGON dans une rétrospective de ses chansons et monologues humoristiques. Le Président local formulait d'ailleurs à l'intention de M. GUIGON absent pour cause de santé, des souhaits de prompt rétablissement. On mettait aussi à profit

cet entr'acte gastronomique pour discuter de divers sujets internes à la vie fédérale ; entre autres, il était question des parutions nouvelles en matière d'ouvrages traitant de la mycologie.

Les travaux reprenaient ensuite jusqu'à 18 h avec pour certains l'emploi de l'oculaire micro-métrique et de la chambre claire qui permet le dessin du sujet examiné. Mais bientôt, trop tôt au gré de beaucoup, il était l'heure de se séparer.

L'analyse de cette journée d'études est vite faite et donne en tous points satisfaction. Il est réconfortant de voir le nombre important de membres intéressés par l'univers mystérieux que nous dévoile le microscope. Je ne peux énumérer nommément tous ceux qui par leur présence et leur participation aux travaux ont contribué au succès de cette réunion. Qu'ils en soient tous remerciés et particulièrement cette jeune délégation de Voiron : filles et garçons, qui, au côté d'anciens déjà chevronnés, paraissait porter grand intérêt à ce monde d'une autre dimension.

En conclusion : une journée pleinement enrichissante où au sérieux de l'étude s'alliait une ambiance amicale et détendue. Une journée où la météo elle-même nous avait fait l'offrande appréciée d'un beau soleil printanier tout neuf.

G. MOLEINS

Sté d'Histoire Naturelle et
de Mycologie d'AIX-LES-BAINS

ESDIERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

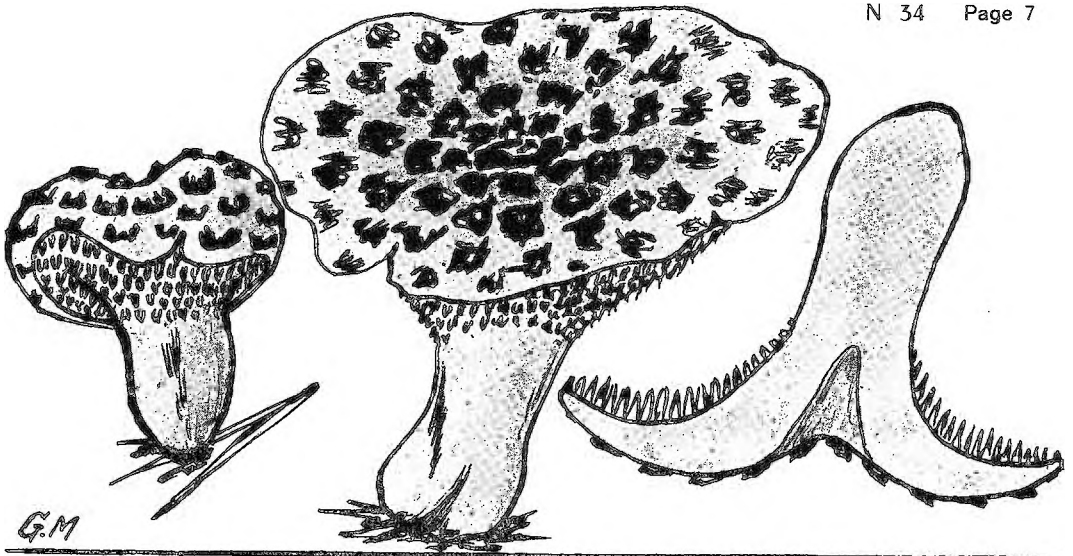
CHAMBÉRY

MASSIF DE LA GRANDE CHARTREUSE
HOTEL des VOYAGEURS

Ancienne Maison Collomb
Madame MARTINET, Succ.

BAR - RESTAURANT
Téléphone : 21.05 -

ST-LAURENT-DU-PONT



Sarcodon imbricatum - (L. ex Fr.) Quélet

A la fin de l'été ou au début de l'automne, il est très fréquent de rencontrer dans l'humus meuble de nos forêts de conifères savoyardes, de grandes colonies de champignons assez sombres de couleur et de dimensions souvent considérables. Un seul de ces chapeaux retourné, et vous voilà à coup sûr renseigné sur leur famille, car ici point de lamelles ou de tubes, mais de nombreux aiguillons comme en possède le très commun « pied de mouton » : Ce sont des hydnes ou plus exactement des sarcodons mais pour les baptiser avec justesse de « sarcodon imbricatum », il faut faire d'eux un examen un peu plus approfondi.

Commençons par le chapeau. Il est charnu, convexe puis aplani, déprimé en son centre et pouvant atteindre jusqu'à 30 cm de diamètre. Il est brunâtre de couleur et revêtu curieusement de grosses écailles brunes puis bistres, disposées en cercles concentriques. Les écailles centrales sont généralement plus opprimées, plus hérissées et de teinte plus foncée. Les aiguillons sont très fragiles, décourants sur le stipe, blanchâtres puis gris brunâtres. Le pied est très épais, court, lisse, gris brun et souvent dilaté à la base. La chair est d'abord blanchâtre, puis bistrée, parfois faiblement zonée. La saveur est acerbe ou amère. La sporée déposée sur fond blanc est brune.

Les exemplaires très jeunes sont comestibles, mais certaines personnes leur trouvent malgré tout une odeur chevaline désagréable. Il est sans doute mon de les ébouillanter avant la cuisson pour en diminuer en partie ce désagrément. On peut aussi les confire au vinaigre, ce qui est peut-être le meilleur procédé à préconiser pour les consommer.

On peut enfin les couper en minces tranches qui seront mises à sécher comme on procède pour des cèpes, puis réduites en poudre fine. Cette préparation sera employée comme condiment pour parfumer un rôti par exemple, ou aromatiser une soupe, mais son goût s'avérant assez fort, il ne faudra en user qu'avec parcimonie. Les exemplaires plus âgés sont à prescrire. On les identifiera facilement à leur taille volumineuse, à la couleur d'ensemble du chapeau, plus sombre ainsi d'ailleurs que les aiguil-

lons et la chair en plus tendra à devenir coriace.

Le sarcodon imbriqué pousse de septembre à novembre dans les forêts de sapins de nos montagnes. On le trouve tous les ans et souvent en abondance. Il n'est pas rare alors de découvrir des groupes ou des cercles d'une trentaine d'individus de belle taille. Ces superbes « assiettes » dans leur bel alignement se repèrent de très loin sur le sol propre des sous-bois de résineux. Inutile de vous dire que ce manque de modestie tant dans l'envergure que dans la prolifération, les transforme en cibles faciles pour les oisifs de passage qui se sentent subitement une vocation tardive de footballeur. Ainsi naît malheureusement le lamentable spectacle de champignons littéralement pulvérisés dont les tristes débris informes jonchent le sol sur des mètres à la ronde. Ces actes de vandalisme, ces hécatombes, qui ne dénotent pas une intelligence bien développée de la part de leurs auteurs sont, hélas, fréquents de nos jours. Ils sont parfois l'œuvre d'enfants dont l'inconscience propre à leur âge est une excuse possible, mais le plus souvent le fait d'adultes qui vont dans les bois parce qu'il faut bien aller quelque part, mais qui ne savent pas apprécier l'infinie variété des merveilles naturelles qui leur sont offertes. Ces gens sont bien à plaindre, aveugles qu'ils sont de toutes les richesses de la nature !

Mais laissons ces considérations qui débordent un peu du propos initial pour conclure la succincte étude du sarcodon imbriqué qui se pare, suivant les régions, de curieux noms familiers : hérisson gris, aile de bécasse ou barbe de bouc.

S'il n'est pas à classer dans la catégorie des espèces succulentes, il reste néanmoins un champignon que tout coureur des bois doit connaître, ce qui ne demande pas un effort considérable. Amis, débutants, vous qui parcourrez sans lassitude nos belles forêts montagneuses avec le secret désir d'en identifier tous ses hôtes, vous aurez bientôt, si ce n'est déjà chose faite, le plaisir d'y rencontrer notre sympathique sarcodon.

G. MOLEINS

Société d'Histoire Naturelle
et de Mycologie d'Aix-les-Bains.

**constructions mécaniques
et métalliques C.O.M.E.S.**

S.A.R.L. au capital de 23.000 F

23, Rue de la Liberté

38-FONTAINE près GRENOBLE

Téléphone : 96-35-05

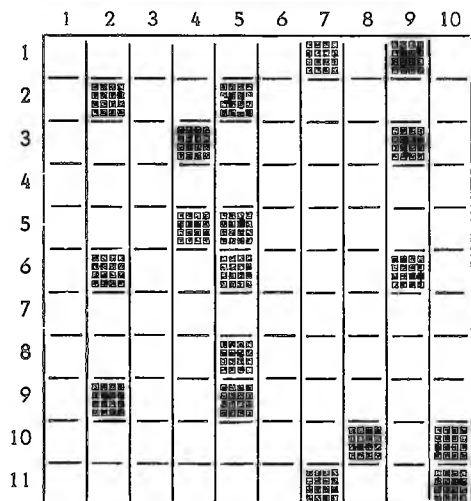
Manutention Mécanique - Electro-Soudage
Charpentes - Etudes - Pelleteuses Hydrauliques
Excavateurs de Tranchée - Centrales à Béton - Pelles Tractées
Le Matériel JUPITER

**TOUT L'APPAREILLAGE
ELECTRIQUE D'INSTALLATION**

aux meilleures conditions

Ets BUENIERD**ELECTRICITE**

Face au Théâtre — VOIRON

NOS MOTS CROISÉS**HORIZONTALEMENT**

- Champignon comestible des bois, des prés, des jachères et de couche.
- Fit pousser la flore des bords du Nil. Ville de Tchécoslovaquie.
- Ce Portugais du 15^{me} siècle, c'est Cao. Ainsi soit-il.
- Pavots pour peintres, à la "petite huile d'olive".

- Vaut mille. Peintre Chinois auteur des "Six Principes".
- Tête de Lama. Truite, en consonnes dans le désordre.
- Peut tuer, soit sur la table, soit écrasé au plancher.
- Surveille attentivement. Ecrase du noir souvent !
- Inversé : tête de truffe. Illustre botaniste Suédois du 18^{me} siècle.
- Exposent leurs toiles dans les sous-bois.
- Tamisés. Bout d'allumette.

VERTICALEMENT

- Champignons à spores naissant en cellules.
- Début d'une série de six, bien connue des écoliers. Inversé : acidité ou basicité d'un milieu. Moitié de père.
- Champignons parasites ; de miel pourtant !
- Dieu antique. Se dit de métaux précieux au poli supprimé.
- Tête d'alouette. Bout d'hygrophore.
- Si tous les champignons l'étaient !!!
- En deux mots : joli surnom d'un champignon "couleur de terre".
- Eclaire le sommet d'une cage d'escalier.
- Cri de surprise ou d'admiration. Consacrée.
- Elle peut s'attabler devant un bon plat de champignons.

la ligne de produits de toilette pour hommesbombe à raser,
mousse instantanéecrème à raser
avec
et sans blaireau

après rasage 58°

Gillette
toiletterasoir
«Ligne Longue»lame «Super Silver»
longue durée

MEDECIN ET MYCOLOGUE

Santé, équilibre physique et moral, enrichissement culturel à la portée de tous, détente, joie et posée par les loisirs, vulgarisation des plaisirs gastronomiques, amitiés nouvelles par un travail d'équipe... tels sont, entre autres bienfaits, ceux que vous apportera la mycologie.

« Médecin et mycologue » : c'est curieux disent certains, il doit s'agir d'un médecin sans clientèle. Détrompez-vous, j'ai une grande activité professionnelle.

Mais quand, médecin et spécialiste par surcroît, un homme a passé plus de huit heures par jour dans son cabinet, volets clos parce qu'il fait de la radiologie ; quand malheureusement, assez souvent, il ne peut dans l'état actuel de nos connaissances, modifier le cours du destin et doit assister impuissant à une lente mais inexorable évolution, que doit-il faire ?

Bien sûr, il lui faut consacrer une partie de ses loisirs à se perfectionner sans cesse. Pour cela, il lit de très nombreuses publications, il assiste aux congrès, il refait des stages hospitaliers, etc.

Mais, si ce médecin veut garder, tant au point de vue physique qu'intellectuel, le complet équilibre qui lui est indispensable, pour avoir un jugement sain et un esprit de décision efficace, je crois qu'il est indispensable qu'il reprenne des forces dans la nature.

S'il a la chance d'habiter une petite ville des Alpes, il a le choix entre la montagne, la voile, l'équitation, le golf, le ski.

Pour ma part, j'ai choisi la mycologie. Si je suis un vieux médecin, je suis un jeune mycologue.

COMMENT JE SUIS VENU A LA MYCOLOGIE

J'ai attrapé le virus il y a cinq ans. J'étais en promenade dans la belle forêt des Puisots qui domine le lac d'Annecy. Je parcourais un des innombrables sentiers créés et arpentés par les promeneurs du dimanche auxquels s'ajoutent pendant la bonne saison de très nombreux touristes qui visitent notre région. A cette époque, comme beaucoup d'entre vous, je ramassais bien sûr, à l'occasion, le bolet sympathique et la chanterelle dorée mais je négligeais toutes les autres espèces que je classais dans les « mauvais ». Je ne sais trop pourquoi je cueillais ce jour là un minuscule champignon blanc émergeant de la mousse. Surprise ! ce petit champignon prenait racine dans l'abdomen d'un cadavre de guêpe pratiquement intact. Je trouvais la chose curieuse. J'en prenais grand soin et j'allais montrer ma découverte à mon ami Traverso, pharmacien, président de la Société mycologique. Il se trouvait là M. Balocco, ouvrier en bijouterie, mycologue autodidacte éminent. Ils furent tous deux très intéressés par mon champignon qu'ils placèrent dans une petite boîte transparente. Tout en m'adressant des félicitations bien imméritées, ils s'employèrent à me le décrire abondamment avec force noms curieux.

Je sus d'abord qu'il s'agissait d'un cordyceps.

Il appartient à la classe des ascomycètes.

— à l'ordre des sphérialés.

— à la famille des clavicipitacées.

Mon spécimen était donc un cordyceps des guêpes. (Cordyceps sphécophila de Klotzsch) (1).

COMMENT JE ME SUIS PERFECTIONNE DANS CETTE DISCIPLINE

Depuis cette date je me suis passionné pour la mycologie et si je n'ai pas suffisamment de loisirs pour devenir un grand mycologue, je suis assez

mycophile et mycophage pour consacrer une bonne partie de mon temps libre à la recherche et à l'étude du champignon.

Mais vous comprendrez qu'il doit être bien difficile d'apprendre seul la mycologie soit sur le terrain, soit dans les livres. Pour faire des progrès rapides, il faut adhérer à la Société mycologique locale, assister à toutes les réunions, prendre des notes, les classer, participer aux sorties collectives pour étudier les champignons sur le terrain.

Lors des réunions du lundi soir, nous étudions en détail, toutes les espèces trouvées le dimanche. Nous les classons par familles, par genres. Si la détermination est difficile, nous utilisons les réactifs ou le microscope ; une saine émulation existe entre les membres de la Société, certains s'intéressent plus particulièrement aux bolets, d'autres aux cortinaires.

Nous étudions et nous commentons le bulletin trimestriel de la Fédération mycologique Dauphiné-Savoie. Des mycologues réputés y font le point des découvertes récentes.

Les membres de la Société appartiennent à tous les milieux, à tous les âges. On y rencontre des familles au complet et la participation féminine est importante. Les sans diplômes autodidactes rivalisent avec ceux qui ont fait des études, dans la somme des connaissances tant théoriques que pratiques. Travaillant ainsi en groupes, bénéficiant du savoir de mycologues éminents tels que MM. Traverso, Balocco, Campia, je vous assure qu'il n'est pas difficile de faire de rapides progrès.

Sans attendre la révolution culturelle, les Sociétés mycologiques locales ont donc entrepris de l'enseignement populaire, de l'enseignement continu. Elles jouent un rôle social important (2).

AVANTAGES ET BIENFAITS DE LA MYCOLOGIE

Si j'ai rappelé mon aventure personnelle qui n'a qu'un intérêt anecdotique, c'est pour vous présenter tous les avantages et les bienfaits que peut apporter à vous aussi la mycologie.

Cependant avant de vous encourager à faire une expérience similaire à la mienne, mon premier conseil de médecin d'abord, de mycologue ensuite, sera un conseil de prudence. Si vous récoltez des champignons, **vous pouvez mettre votre vie et celle des autres en danger**, si vous n'apprenez pas en premier lieu à démasquer les trois champignons toujours mortels :

— Amanite phalloïde et ses deux variétés :

- amanite printanière (Verna) ;

- amanite vireuse (Virosa) ;

et les champignons toxiques parfois mortels notamment : amanite panthère - amanite tue-mouche - clitocybe de l'olivier - la clavaire élégante - l'agaric jaunissant - le tricholome tigré - le clitocybe blanc d'ivoire - le cortinaire orellanus - l'entolome livide - l'hygrophore cossus.

N'oubliez pas que, en dehors des caractères botaniques spécifiques pour chaque espèce, il n'y a aucun moyen sûr pour distinguer les champignons comestibles des champignons vénéneux.

Et maintenant vite, levez-vous, la campagne est en fête, les oiseaux chantent, « les fleurs balancent des encensoirs ». Cherchez dans les sous-bois, si les mycélium, bien pourvus de réserves ont, sous l'heureux effet d'un degré hygrométrique favorable, donné naissance à des carpophores nombreux là où hier il n'y avait rien.

Ces promenades en forêt au lever du jour seront **bienfaites pour votre santé**. Loin de l'air vicié de la ville, laissant pour un temps vos soucis marchez pour conserver des muscles, pour éliminer toxines et déchets, tribut de la vie sédentaire, de la voiture, du bureau ou de l'usine. Et cet exercice physique aussi valable qu'une partie de golf, vous permettra peut-être de rapporter quelques espèces ayant, outre un intérêt alimentaire certain, des qualités gastronomiques hautement appréciées des gourmets. Le profit d'ailleurs sera aussi grand au point de vue intellectuel. La mycologie est un chapitre de la biologie. Elle nous fait pénétrer dans un monde immense et mystérieux, extrêmement riche puisqu'on décrit 100 000 espèces et le mystère est là à chaque pas. Le fait de buter attire le biologiste. Chaque découverte est une victoire peut-être provisoire que l'observation de faits nouveaux pourra modifier encore. Indépendamment de votre mémoire des noms et des théories, en vous intéressant à la mycologie vous enrichirez votre mémoire visuelle.

D'ailleurs cette étude des champignons dans sa partie pratique, va faire appel à tous vos sens.

Votre œil devra s'habituer au sous-bois car si la chanterelle dorée se laisse découvrir facilement, le cèpe, la russule, la trompette des morts, sont souvent difficiles à distinguer des feuilles mortes et c'est peu à peu que votre œil deviendra sensible à toutes sortes de nuances différentes.

Vos sens gustatif et olfactif vont aussi trouver matière à s'exercer; vous ne garderez que les russules à saveur douce. L'odeur de farine, vous reconnaîtrez le munier, à l'odeur de radis l'amanite épaissie. À l'odeur fruitée vous éliminerez les inocybes toujours dangereux. (Les mycologues vous diront qu'il faut absolument cesser de fumer et les médecins sont du même avis pour beaucoup d'autres raisons.)

Le toucher complètera souvent vos renseignements sur la nature des champignons : sensation de dureté de « *Russula Lépidia* ». Sensation veloutée de « *Bolétus Erythropus* », etc...

Et l'ouïe que peut-elle gagner dans cette affaire ? Le champignon dit si peu ! Certes. Mais il y a tant à écouter dans la forêt : le chant mélodieux de l'oiseau, le bruissement de l'abeille, le bruit sec des feuilles mortes où s'est faufilé un lézard, au lointain les heures sonnées au clocher. Oui votre oreille sera charmée car mycologue vous deviendrez un brin poète (3).

Et maintenant ces quelques lignes pour conclure :

La mycologie apporte une solution partielle au problème des loisirs. Pour survivre, l'homme de demain devra s'évader des villes encombrées et bruyantes qui intoxiquent son système nerveux et ses bronches.

Le poète a dit « Mais la nature est là qui t'invite et qui t'aime ». La promenade en forêt vous sera toujours salutaire. Cueillez avec respect les champignons mais soyez prudents.

Quand viendra l'heure de la retraite, si l'on vous propose un fauteuil refusez énergiquement.

Au contraire, acceptez avec joie un beau livre de mycologie et repartez à la conquête d'un monde nouveau.

Docteur FOSSORIER

Pneumo-ptisiologue

Vice-Président

de la Société Mycologique
d'Annecy.

(1) On rencontre le *cordyceps* des guêpes sur les cadavres recroquevillés des guêpes, cachés parmi les mous-ses. Le stroma atteint environ 1 cm et comprend un pédicule simple ou bifurqué, relativement long, blanc, jaunâtre et une petite tête de couleur jaune ocre, marquée de quelques protubérances à l'intérieur desquelles se trouvent les périthèces. Ce champignon n'est probablement pas rare mais comme sa présence dans la mousse n'est trahie que par la petite tête qui en émerge, on le récolte peu. Il en résulte qu'on ne possède guère d'indications sur sa répartition géographique; mais on connaît en Europe, d'autres espèces affinées ou ressemblantes :

- *cordyceps claudata* (sur les cochenilles);
- *cordyceps militaris* (sur la chrysalide de certains papillons);
- *cordyceps purpurea* (ergot de seigle);
- *cordyceps capitata* (sur le champignon souterrain : la truffe du cerf.

2) Quelques opinions historiques :

LES OPTIMISTES : Les champignons (*cibus deorum*) dit Suétone. « En dégustant un plat de champignons dit Theuriot, on croit entendre des violons dans le ciel » (sans commentaires).

LES PESSIMISTES : « Je vous dis des danses, Philotée, comme les médecins disent des potirons et des champignons : les meilleurs ne valent rien » (François de Sales).

« Le champignon est la vraie enseigne du logis de la mort » (A. Matthioli).

« Tel qui commence en mycologue, finit un jour en assassin » (Ch. Veuillot).

LES JUDICIEUX : « Les champignons, ma biche, c'est comme les hommes, rien ne ressemble aux bons comme les mauvais » (Gavarni).

LES SAGES : « *Unicum certum critérium est exacta fungorum notitia botanica* » (Pline). (C'est encore vrai aujourd'hui : On ne peut reconnaître sûrement les champignons qu'à leurs caractères botaniques).

(3) Poète comme quelqu'un de ma connaissance à qui les promenades dans la nature ont inspiré ces quelques phrases :

« Au loin par une échancrure dans le feuillage, sourit le lac. Sur l'eau bleue glissent des voiliers. Je ne les vois qu'un court instant. Derrière les arbres très vite ils disparaissent et mon rêve les fait voguer jusqu'au bout du monde » (De la forêt du Roc de Chère).

« La route merveilleuse, la voie triomphale que celle qui passe entre les chatagniers au temps de leur floraison ! Sur les rameaux verts ont jailli des bouquets d'étoiles. Plus de chemin rude. Nous avançons dans une constellation. » (A travers la forêt de Chambarand).

« Du fond des jours m'est venu le souvenir d'un clair matin, d'un ruisseau limpide et d'un buisson d'églantines. À la fraîcheur des corolles répond le murmure cristallin de l'eau; du fond des jours m'est venu le souvenir... (A l'orée du bois, au Grand Bornand, mon pays natal).

« A travers les futaies, le soleil glisse ses rayons. Une douce lumière caresse les fougères. De vert et d'or est le sous-bois, y chante un oiseau, y est heureux mon cœur. » (Dans la forêt du haut Alex).

« Gentiane bleue, rocaïlle blanche, blanche anémone, renoncule d'or, ruisseau limpide, gais oiseaux, vertes pâtures, tendre troupeau, sonailles argentines, soleil dans tout l'Aulp riant et dans mon cœur une indicible joie ». (Plus haut que la forêt dans l'alpage, au pied de la Lanfonette).

AMANITES DU SUD-OUEST DE LA FRANCE

COMPLÉMENTS

AMANITA (Amidella) *VALENS* Gilbert dans les Landes de Gascogne et les Amanites du « Complexe *LEPIOTOIDES* »

par A.G. PARROT

Dans une première contribution intitulée *Amanita lepiotoides* Barla au Pays Basque Français, parue dans le *Bulletin de la Société d'Histoire naturelle de Toulouse*, 1959, Tome 94, Fascicule 1, 2 pp. 189-196, puis dans mon travail d'ensemble sur les Amanites du Sud-Ouest* de la France (*Bulletin du Centre d'Etudes et Recherches Scientifiques de Biarritz*, 1960), j'ai eu l'occasion de réhabiliter une espèce jusqu'alors méconnue et même non reconnue par de trop nombreux mycologues. Il s'agit de *Amanita lepiotoides* Barla, espèce parfaitement définie par son auteur et qu'on ne peut vraiment confondre avec aucune autre. Champignon des chênaies mêlées de châtaigniers des secteurs circum-méditerranéen et de l'étage collinéen sud-ouest atlantique, elle est grande et toute blanche au début et pelucheuse dans toutes ses parties avec une volve ovoïde et nettement étranglée au sommet d'un modeste bulbe ovoïde. La chair blanche devient rose à la cassure puis brune, ainsi d'ailleurs que la totalité du carpophore dans son vieil âge; d'où son aspect final de Lépiote qui avait tant frappé son descripteur Barla.

A l'issue de mon étude je ne faisais que citer la fo. *valens* de Gilbert et je la disais « fort rare dans notre Sud-Ouest où elle fut signalée une seule fois en Gironde », auprès de Fature en bordure de la voie ferrée de Mios, dans le sable, en automne par EYME in *Communications à la Société Linnéenne de Bordeaux*, Réunion du 10 octobre 1959, page 121.

Je tenais d'autre part à préciser, à l'issue de mes démonstrations, qu'il s'agissait « d'une espèce morphologiquement très différente de *lepiotoides* (sensu Barla) alors qu'elle est à peu près identique à *Amanita lepiotoides* (sensu Gilbert) (loc. cit., p. 59).

Or, depuis 1960, j'ai eu la chance de pouvoir étudier, grâce à la sagacité de MASSART m'apprenant son existence dans les Charentes et surtout à l'amabilité de J. BELLER de Nay (B.-P.) me faisant parvenir des échantillons de Saint-Martin-d'Oney et des environs de Tartas (Landes), cette *Amanita valens* Gilbert que je tenais tant à connaître. Dans le même temps, l'espèce fut encore récoltée en Gironde, ce qui indique bien qu'elle existe dans notre Sud-Ouest et régulièrement sous l'ombre des pins maritimes mêlés d'essences caducifoliées, dans le sable siliceux, en des stations rappelant beaucoup celles qui abritent *Amanita curtipes* Gilbert que j'ai eu aussi le privilège d'étudier, voici peu de temps, in *Bulletin du Centre d'Etudes et Recherches Scientifiques de Biarritz*, 1961, Tome 4, Fascicule 1, pp. 37-46.

A l'issue de cette dernière contribution où je comparais *Am. curtipes* à certaines espèces affines, je conclusais en soulignant que « de quelque côté que l'on se tourne, on arrive toujours au vocable créé par GILBERT *Amanita curtipes* Gilbert qui doit représenter une espèce collective d'une extrême souplesse » (loc. cit., p. 44).

Or, assez récemment BERTAULT de Tanger publiait une excellente mise au point sur les Amanites du Maroc in *Bulletin de la Société mycologique de France*, 1964, Tome LXXX, N° 3, pp. 364-384, où il devait développer ses vues personnelles sur ce qu'il entend par le « complexe *LEPIOTOIDES* » (p. 377) — d'où l'intitulé du propre titre de ma quatrième contribution à la connaissance des Amanites du Sud-Ouest.

Dans son étude, cet excellent mycologue partage à peu près mes vues personnelles exposées en 1959 et 1960, puis 1962, pour ce qui est de *Am. lepiotoides*, qu'il ne semble d'ailleurs pas connaître, et pour *Am. valens*, qu'il connaît beaucoup mieux, et qu'il sépare nettement de *Amanita ponderosa* Malençon-Heim, en précisant que *valens* est « intermédiaire entre *Am. curtipes* et *Am. ponderosa*, dont elle se distingue par un port plus élancé : dans la jeunesse elle peut présenter quelque ressemblance avec *Am. ponderosa*, et c'est ce caractère qui avait induit GILBERT en erreur alors qu'il a cru reconnaître sa plante dans les dessins de MALENÇON » (loc. cit., pp. 376-377).

Dans une sorte de conclusion extrêmement astucieuse, l'auteur essaie de grouper les quatre Amanites si voisines : *curtipes* - *lepiotoides* - *valens* et *ponderosa* et d'expliquer, « avec les précautions qui s'imposent » (loc. cit., p. 383) que l'origine phylétique se trouve plutôt du côté de *Am. valens*... parce que c'est un champignon très variable, dont les limites sont difficiles à fixer, alors que les trois autres (nous), paraissent plus stables ».

C'est à peu près ce que je formulais à propos de *Amanita curtipes*; mais depuis, j'ai eu la chance de pouvoir étudier de très près *Amanita valens* de nos stations landaises et c'est pourquoi je pense être en mesure d'apprécier à leur juste titre les conclusions de BERTAULT.

Enfin je dois à la vérité d'avouer mon dernier étonnement à la lecture récente des Clés des principales Amanites de la Flore française que vient de publier Patrick JOLY in *Revue de Mycologie*, 1967, Tome XXXII, Fascicule 2, Supplément, pp. 162-175, 2 planches, où figurent bien trois de nos Amanites en litige : *curtipes* - *lepiotoides* - *ponderosa*, mais où ne se trouve pas *Amanita valens*, cependant réhabilitée et parfaitement délimitée par BERTAULT qui en fait même le « Chef de file » des trois autres.

Il y a donc là matière à réflexion et c'est pourquoi, à mon tour, je me permets d'apporter ma modeste contribution à cet épineux problème.

Ainsi donc *Amanita valens* Gilbert est à ajouter à la liste des Amanites croissant dans le Sud-Ouest, ce qui confirme bien la trouvaille déjà ancienne de EYME, rapportée ci-dessus. C'est une espèce automnale des sables siliceux à humus superficiel et qui croît sous les pins maritimes plus ou moins mêlés de chênes liège et d'arbousiers, et très rarement de chênes pédonculés.

D'après les exemplaires que j'ai eu en ma possession, voici la description microscopique globale qu'on peut en tirer.

Le **chapeau** variant de 6 à 11 cm de diamètre, est charnu, solide, parfaitement globuleux-hémisphérique au début pour s'étaler ensuite, devenant plan-convexe, sans présenter de pointe centrale et se déprimant au contraire à la fin. La marge est arrondie puis rectiligne, nue, non striée, sauf avec l'âge, sèche, non débordante et ne portant que fort rarement quelque débris du voile partiel. La cuticule, de nature filamenteuse, est très sèche, comme soyeuse, nettement et facilement séparable, blanc pur au début, pour devenir progressivement crème-ocracé puis rousse. Habituellement nue, elle peut parfois porter de vastes débris étalés et gris de cendre, du voile général.

Les **lames** sont blanches au début, passant ensuite au blond pâle-rouillé, avec l'arête floconneuse, nettement et finement ponctuée de roux foncé. Épaisses et fermes, elles sont parfaitement séparées, serrées, larges, arrondies vers la marge, atténuées vers le pied et libres, avec, dans l'un des échantillons examinés, un bref filet de décurrence. Elles paraissent parfois fourchues par la fusion de quelques lamelles ou lamellules qui sont carrément tronquées.

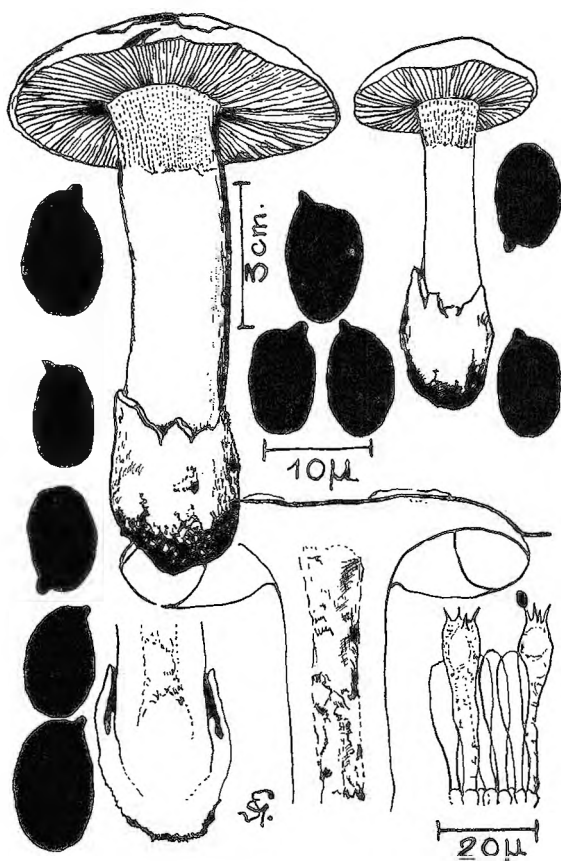


Planche I: AMANITA (Amidella) VALLENS,
Gilbert Bertault des Landes, de Gascogne :
carphophores, spores et basides

Le **pied** est long et cylindrique, de 8 — 14 x 1,5 — 3 cm, séparable, plein au début, puis farci d'une moelle légère, enfin cave, ferme cependant, et dilaté à la base en un bulbe modeste, ovoïde à napiforme, blanc, maculé de roux. De teinte blanche au début, le stipe se salit de taches ocracé roux, passant à rouille pâle ; il est sec, glabre, plus ou moins tomenteux-fibrilleux, portant à son sommet les traces plus nettes d'un anneau fragile et évanescent. Il est à souligner que dans tous les exemplaires étudiés, le pied s'évase fort nettement vers le haut, à l'approche de l'hyménium.

La **volve** est membraneuse, ample, mais non évasee, plus ou moins épaisse, à limbe interne sub-nul, blanche à l'intérieur, et comme rouillée par endroits, extérieurement. Comme le souligne BERTAULT, la volve peut être clivée en deux feuillets à son sommet.

La **chair** est épaisse, dure, blanche à la cassure, puis rosissant légèrement et lentement pour devenir roux-carminé, puis crème brunâtre. Sa saveur et son odeur n'offrent rien de très particulier à retenir.

Ainsi, mis à part le port général et les dimensions comparées du chapeau et du stipe, la description de *Am. valens* rappelle beaucoup celle de *Am. curtipes*. Il y a certes quelques détails qui diffèrent — mais ils sont bien faibles à eux seuls — par exemple, les lames sont moins serrées chez *Am. curtipes*, 5 à 6 au centimètre, pour 8-9 chez *Am. valens* et les furcations des lames, par soudures de lamellules, beaucoup plus rares chez *curtipes*. De même il semble que la volve serait plus basse et plus sphérique qu'ovoïde chez *curtipes*... et c'est à peu près tout ! Mais il y a ce rapport pied/chapeau — que personne à ma connaissance — n'a fait intervenir, qui permet de distinguer à coup sûr certaines espèces, peu différentes par ailleurs. Or, le calcul montre que pour nos deux espèces il est égal à l'unité et ne peut donc être retenu pour les différencier.

Du point de vue microscopique, voici les observations que j'ai pu réaliser pour *Amanita valens*. Comme pour *curtipes*, la médiocrate est nettement divergente ; il n'y a pas de cystides à la surface des lames, comme chez *curtipes* d'ailleurs et le bord de ces lames porte des cellules arrondies ou ovoïdes et piriformes dont les dimensions oscillent entre 15-30 μ et 45-25 μ. Les basides sont tétrasporiques, plutôt grêles, de 70 x 12 — alors que celles de *curtipes* sont nettement plus trapues et moins graciles : 55x12 μ à 45x10 μ. Les spores enfin, blanches en tas, puis ivoire quand elles sont sèches, sont nettement différentes de celles de *curtipes*. Hyalines au microscope, leur membrane est fortement amyloïde, et leur forme est cylindro-ovoïde, alors qu'elles sont cylindriques chez *curtipes*. Leurs dimensions moyennes sont de 11 — 14 x 6 — 8 μ à 10 — 13 x 7 — 8 μ. Parfois on peut observer quelques spores géantes atteignant 17 x 8 μ. Ainsi le rapport longueur/épaisseur pour cette espèce est, en moyenne, de 1,4. Pour *curtipes*, nous avons pour les spores 13 x 5 — 5,5 μ et le même quotient devenait égal à 2,6.

Donc il n'y a pas de doute possible, si l'on doit tenir grand cas de la forme du profil, de la dimension et du quotient $L/1$, les deux espèces, malgré certaines apparences morphologiques, sont parfaitement différentes. Bien que croissant en des stations identiques, elles sont donc nettement séparables surtout quand elles sont adultes et en bon état.

Sous l'angle des réactions macrochimiques que nous avons pu réaliser après d'autres, les différences s'avèrent de nouveau extrêmement peu concluantes. On ne pourrait à la rigueur que retenir l'action de NaOH sur la cuticule : pour **curtipes** la teinte est jaune ; pour **valens** elle est plus orange que jaune. Le lacto-phénol sur la chair provoque une coloration pourpre chez **curtipes** et marron chez **valens**. Mais tout ceci est beaucoup trop subtil à mon sens et ne semble pas suffisant pour emporter quelque décision que ce soit.

Il reste maintenant à envisager la question de **Amanita ponderosa** Malençon-Heim que ROMAGNESI, dans le Tome III de son *Atlas*, fait entrer en synonymie avec **valens** Gilbert, Bertaault. Nous ne connaissons pas, dans notre Sud-Ouest — à ma connaissance tout au moins — cette magnifique Amanite. Nous ne pouvons donc que nous référer aux auteurs mêmes de sa description et à BERTAULT en particulier, qui l'analyse avec beaucoup de précision. Il s'agit d'une espèce dont l'écologie est identique à celle de **valens** et **curtipes**. Elle croît en effet dans les bois de **Quercus suber** et sous les Pins mêlés d'Eucalyptus, au printemps, dans les sables du Tangérois au Maroc.

Voici ce qu'en dit BERTAULT (p. 375), à l'issue de sa diagnose « A l'opposé de **A. curtipes**, dont elle a le port russuloïde, **A. ponderosa** est une grosse espèce massive, remarquable par sa densité et sa forme tabulaire ; sa volve évasée lui donne un profil spécial que l'ont peut inscrire dans un triangle équilatéral curviligne. Le stipe, longtemps court, ne dépasse guère le diamètre piléique sinon par vusté. Nous avons récolté un exemplaire à peine ouvert, dont les lames avaient été rongées par les limaces, et qui présentait une jolie teinte rose dentifrice sous le chapeau, jusque dans le sinus de la volve. »

Pour ce qui est des spores, elles sont hyalines, amyloïdes, lisses, elliptiques allongées jusqu'à cylindrées de $10 - 13 \times 6 - 7 \mu$ (p. 374).

Dans un excellent et très clair tableau comparatif, BERTAULT oppose tous les caractères possibles permettant de séparer ces quatre Amanites qui selon lui, « sans aucun doute » (p. 383) appartiennent au même **phylum**.

C'est donc finalement en comparant les mesures moyennes des spores mûres, l'allure des volves et les dimensions respectives du pied et du chapeau qu'on risque vraiment de séparer les quatre espèces affines.

Quant à nous, il nous paraît, comme nous le soulignons plus haut, que les rapports entre diamètre du chapeau et longueur du stipe — que

l'on pourrait désigner par $Q. \frac{P}{C}$, et d'autre part,

le rapport entre la longueur et la largeur du profil des spores, dénommé $Q. \frac{L}{1}$, qu'on risque d'y

voir un peu plus clair. Bien entendu la silhouette profilée des volves semble intéressante, au même titre que le profil idéal des 4 types de spores.

Mais du point de vue écologique, il y a encore autre chose qui mérite toute notre attention.

Amanita lepiotoides, si différente des trois autres espèces, est un champignon de fin d'été et début automne — jamais printanier — et qui pousse sous les chênes pédonculés, mêlés de châtaigniers, dans une terre lourde argilo-calcaire et ferrugineuse. Elle est donc à dissocier de ce point de vue, qui me paraît primordial, du groupe **valens**, **curtipes**, **ponderosa**, qui eux semblent appartenir vraiment au même **phylum**. Et encore faudrait-il souligner le fait que si **valens** et **ponderosa** sont, au Maroc, deux espèces printanières, **Amanita curtipes** est un champignon de l'automne au printemps.

Pour notre Sud-Ouest, **Amanita curtipes** est une espèce uniquement printanière (mi-mai à mi-juin), alors que **valens** est très nettement de fin d'été, début automne, ce qui permet de ne jamais les confondre.

Donc à notre sens, le « complexe LEPIOTOIDES » selon BERTAULT, est un ensemble trop artificiel, puisqu'il ne tient pas compte des données écologiques et saisonnières. Pour nous, il ne semble rester de ce complexe que **valens** - **curtipes** - **ponderosa**, dans lequel **curtipes** est à isoler totalement et si aisément, par ses dimensions exceptionnelles, sa volve sub-sphérique à bords droits et surtout ses spores à corps nettement cylindrique de $13 \times 5 \mu$.

Pour les deux autres : **valens** et **ponderosa**, cela devient beaucoup plus subtil. Si la volve de la première est ovoïde et à bords droits, celle de **ponderosa** est plus imposante et conique, avec ses bords largement évasés. Enfin le port du champignon est totalement différent, comme l'a bien montré BERTAULT, et les spores assez différentes : $12,5 \times 6 - 6,5 \mu$ pour **ponderosa** et $10 - 13 \times 7 - 8 \mu$ pour **valens**, et les quotients calculés sont encore plus caractéristiques : 1,4 pour **valens** ; 2 pour **ponderosa**.

Après toutes ces considérations, nous pensons bien faire de clarifier cet épineux problème en ne conservant que l'évident essentiel permettant de différencier ces quatre Amanites affines du groupe des **AMIDELLA** de Gilbert.

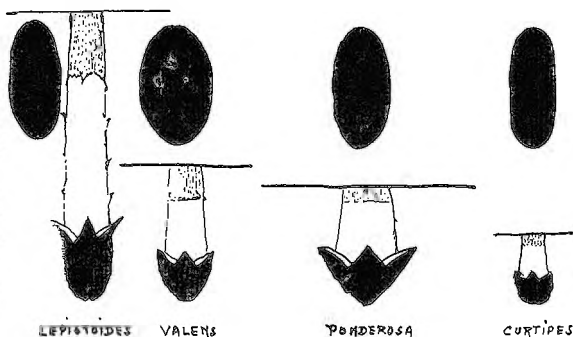


Planche II : Essai de différenciation des quatre espèces par les contours des spores et les silhouettes des carpophores

Après avoir présenté *Amanita valens* Gilbert avec ses spores et quelques basides, telles qu'elles furent observées des exemplaires landais, dans la Planche I, nous avons, dans la Planche II, essayé de donner la silhouette idéale de la forme des spores au fort grossissement et l'allure des quatre champignons, bâtie sur les données désormais classiques.

Pour ce faire, j'ai utilisé les données suivantes. Pour les spores j'ai retenu les chiffres ci-après : $13 \times 5 \mu$ pour *curtipes* ; $13 \times 8 \mu$ pour *valens* ; $13 \times 6 \mu$ pour *lepiotoides* ; $13 \times 6,5 \mu$ pour *ponderosa*.

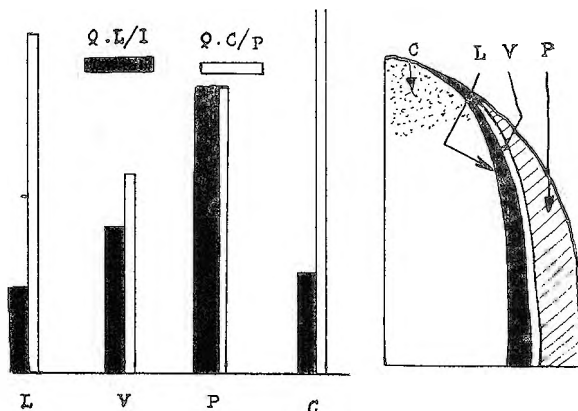


Planche III : Graphiques comparés des quotiens $Q \frac{C}{P}$ et $Q \frac{L}{I}$ et du contour des 4 spores, sur un « quartier » au grossissement $\times 10.000$

Pour les silhouettes des quatre carpophores, j'ai retenu les chiffres suivants : *curtipes* : 4,5 cm ; *valens* : 7 cm ; *lepiotoides* : 8,5 cm ; *ponderosa* : 11,5 cm.

Pour le stipe les chiffres ci-après ont été retenus : *curtipes* : 4,5 cm ; *valens* : 7 cm ; *lepiotoides* : 15 cm ; *ponderosa* : 6 cm.

Ainsi ont été calculés les quotients rappelés plus haut et dont les chiffres trouvés sont les suivants. Pour *curtipes* : 1 ; pour *valens* : 1 ; pour *lepiotoides* : 0,57 ; pour *ponderosa* : 1,9-2, ceci pour le quotient $Q \frac{C}{P}$.

Pour le quotient $Q \frac{L}{I}$, voici les chiffres retenus : pour *curtipes* : 2,6 ; pour *valens* : 1,4 ; pour *lepiotoides* : 2,352 ; pour *ponderosa* : 2.

On voit donc qu'il est très facile avec ces données d'allure mathématique, de différencier très nettement les trois espèces si proches morphologiquement : je veux dire *valens*, *curtipes* et *ponderosa*. Pour clarifier encore un peu plus, j'ai cru bon d'ajouter, en une planche III, deux graphiques permettant de mieux comparer les deux rapports, d'une part, et le contour des quatre types de spores, d'autre part.

A mon avis, il resterait encore à étudier de très près les *primordiums* dont la forme et le volume risquent d'être extrêmement différents ; mais aussi et surtout les rapports mycorhiziques des mycéliums de ces *Amanites* litigieuses, étant démontré que *lepiotoides* est assurément liée aux chênes pédonculés, ce qui permet, sous cet angle complémentaire, de la séparer absolument des trois autres, liées sans doute aux chênes liège ou aux pins maritimes. C'est la raison pour laquelle, dans un tableau récapitulatif plus simplifié et plus complet que celui de BERTAULT, j'ai cru bon de placer en tête *lepiotoides*, mais sans aucune arrière-pensée du point de vue pylétique.

Ainsi, malgré les clarifications apportées par BERTAULT et les compléments ajoutés ici, le problème ne me paraît pas encore épuisé et BERTAULT lui-même en était persuadé puisqu'il concluait ainsi son très sérieux travail : « Quoiqu'il en soit, nous pensons avoir contribué à éclaircir ce groupe encore confus, dans lequel il est possible, dès maintenant, de placer des jalons mieux connus » (loc. cit. p. 383) Telle sera ma propre conclusion.

	LEPIOTOIDES	VALENS	PONDEROSA	CURTIPES
Chapeau	7-10 cm	6-8 cm	10-13 cm	3-6 cm
Pied	10-20 cm	6-8 cm	5-7 cm	3-5 cm
Q. $\frac{C}{P}$	0,57	1	2	1
Cuticule	écailleuse	lisse et soyeuse		
Bulbe	ovoïde	conique		sphérique
Volve	étranglée	droite	évasée	droite
Lamellules	plus ou moins soudée			rare
Spores	13 x 6	13 x 8	13 x 6,5	13 x 5
Q. $\frac{L}{I}$	2,352	1,4	2	2,6
Saisons	Été/Automne	Été/Aut.	Printemps	
Ecologie	Chênaies	Pinèdes maritimes		

Constructions Métalliques

Société d'Exploitation des
Etablissements CHARPIN

Société Anonyme au Capital de 100.00 F

LONGEFAN

73-ST-JEAN-DE-MAURIENNE

B.P. 20 — Tél. 382

SOMADIS

BOISSONS EN GROS



ZONE INDUSTRIELLE

73-St-Jean-de-Maurienne

Tél. 6-01 et 6-02

Convocation à la Journée de Saint-Rémy-de-Maurienne

A Saint-Rémy-de-Maurienne (Savoie), le dimanche 31 août 1969, se tiendra dans la cour de l'Hôtel d'Arpington (Propriétaire Pierre CLAPPIER), le rassemblement des déterminateurs, animateurs et responsables des Sociétés fédérées.

Cette journée sera consacrée à l'étude de deux grandes familles, **Les Russules et les Cortinaires**. Il appartiendra donc, à chaque Société de n'apporter que des exemplaires frais, Russules ou Cortinaires, avec une fiche relative à leur écologie si possible (habitat, milieu, etc...).

Par exception, les espèces rares de toutes familles pourront être amenées, car leur connaissance est toujours utile à tous.

Programme de la journée :

10 h 00 Rassemblement devant l'Hôtel d'Arpington.

10 h 15 Séance de travail par équipe.

12 h 00 Apéritif offert par la Société de Saint-Jean-de-Maurienne.

12 h 15 Repas : Repas à 10 F, à l'Hôtel, ou repas tiré des sacs, comme chacun le veut ! (Abri assuré en cas de mauvais temps.)

14 h 00 Exposition et discussion.

17 h 30 Dislocation.

Le meilleur accueil est réservé aux mycologues, et aux personnes qui s'intéressent à la mycologie, qui seraient en villégiature ou en vacances en Savoie, à cette époque.

Sans attendre la circulaire fédérale de convocation, chacun peut déjà confirmer sa participation à la Société Mycologique de Saint-Jean-de-Maurienne, chargée de l'organisation de la journée, en écrivant à M. Henri ROBERT, secrétaire, rue Aristide-Briand, à Saint-Jean-de-Maurienne.

E. GENELETTI

Président de la Société de
ST-JEAN-DE-MAURIENNE

PROMENADE d'ÉTÉ, en Dauphiné-Savoie

Le programme de promenades éducatives mis au point lors du Comité d'automne de la Fédération (1968), et adopté unanimement par le Congrès de Thonon (1969), se présentera ainsi :

Dimanche 27 juillet : **Sortie en CHARTREUSE.**

Responsable : M. André COMBET, Président de la Société de Voiron.

Dimanche 24 août : **Sortie dans la région d'ANNECY.**

Responsable : M. CHATENOU, Secrétaire fédéral.

Dimanche 7 septembre : **Sortie en MAURIENNE.**

Responsable : M. Henri ROBERT, Secrétaire de Saint-Jean-de-Maurienne.

ATTENTION !

Aucune convocation fédérale ne sera envoyée aux Sociétés ; par contre, par voie de la Presse Régionale, dans chacune des éditions de l'Isère, de Savoie et de Haute-Savoie, un avis paraîtra en pages régionales, précisant date, heure et lieu de rassemblement, ainsi que les renseignements relatifs aux repas (tiré des sacs et hôtel) et aux heures des cultes.

L'avis de convocation sera publié deux fois, dans la semaine précédant la sortie !

LE BUREAU FEDERAL.

LE CÈPE

J'aime à chercher le cèpe obscur, dans le mystère
Des feuilles, sous la mousse et les brins de bois
Parmi l'ombre où, charnu, rond et secret, il dort
[mort.]

J'arrache au sol son pied tout renflé, sans effort,
Je l'élève en riant d'un rire solitaire,
Et je respire en son parfum subtil et fort
Toute la moisissure exquise de la Terre.

Fernand GREGH

(La Gloire du cœur)

BANQUE
DE
SAVOIE

Depuis 50 ans
au service de

l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

✦ **COPPELIA** ✦

CHAMBERY

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

L'INTOXICATION

par

les Champignons

(suite)

LES OBSERVATIONS

Note :

Les quatre premiers malades ont été suivis au Centre de Pathologie toxique, Hôpital Ed.-Herriot, Lyon, Pr. Roche (104). Les six autres observations concernent des malades hospitalisés dans le service du Professeur G. Cau, Hôpital de La Tronche, Grenoble (49).

OBSERVATION N° 1.

MA... André, 41 ans, ouvrier maçon, sans antécédent pathologique. Il consomme des champignons, qu'il a cueillis lui-même, le soir du 2 octobre 1962 (20 heures). Il ne partage son repas qu'avec son chat.

Les troubles débutent le lendemain matin vers 3 heures, soit 7 heures après l'ingestion. Il présente alors des vomissements alimentaires abondants. Quelques heures après, douleurs abdominales, diarrhée profuse, reprise de vomissements bilieux qui durent toute la journée.

Au moment de l'hospitalisation (à 18 heures le même jour), le malade est adynamique, sa tension artérielle est à 11,5/6, le pouls est à 80. L'examen clinique est négatif par ailleurs. L'ionogramme montre une discrète hémococoncentration. Il reçoit 1,500 litre de sérum glucosé en perfusion.

Le deuxième jour, il se plaint toujours de douleurs abdominales diffuses. La diarrhée persiste ainsi que l'asthénie avec torpeur et crampes musculaires dont l'intensité augmente dans l'après-midi.

La diurèse est de 0,500 l ; dans le sang : hématocrite : 64 %, urée 0,30 g/L, glycémie et ions normaux. Les transaminases sont moyennement élevés (GOT 299 u GPT 278 u).

Surtout l'E.C.G. est perturbé : raccourcissement de l'intervalle P-R (8/100° de seconde) sur un rythme sinusal de 90. Les ondes T sont négatives en D2, D3, VF ; dans les précordiales, aplaties en V3, V4, elles se négativent en V5, V6.

Le malade reçoit 10 cm3 de sérum antiphalloïdien, 2 litres de sérum glucosé avec 2 flacons de Rocmaline* et des antibiotiques.

Le troisième jour, état stationnaire. L'adynamie persiste, l'oligurie atteint 0,200 l, à laquelle s'ajoute une albuminurie à 0,15 g/l. Hémococoncentration avec hyponatrémie (130 mEq) et azotémie à 0,96 g/l. L'E.C.G. montre toujours des anomalies. Les troubles de repolarisation sont majorés.

Le traitement reste le même : perfusions de sérum glucosé et protecteurs hépatiques.

En faisant des recherches à l'endroit de la cueillette, on découvre de nombreuses Amanites phalloïdes. D'autre part, le chat a suivi la même évolution que son maître.

Le quatrième jour, l'état s'améliore : disparition des troubles de la conscience et normalisation de la diurèse. Les tests hépatiques de floculation, faits le 4° et le 9° jours, sont normaux. L'E.C.G. est normal le 9° jour.

Le malade, revu le 18° jour, allait bien.

OBSERVATION N° 2.

SP... Marie-Rose, 13 ans. Cette jeune fille est d'abord hospitalisée le 5 octobre 1962 dans le service de chirurgie infantile pour un syndrome abdominal douloureux avec vomissements et diarrhée. Le 9 octobre, alors que s'installe un état d'agitation avec délire et anurie, on apprend qu'elle a consommé un plat de champignons le soir du 4 et que plusieurs personnes de la famille sont atteintes. Elle est donc envoyée au Centre de Pathologie Toxique.

A l'entrée (17 heures), l'enfant est très agitée, pousse des cris aigus au moindre contact, en raison de ce qui semble être des myalgies. Le reste est normal. Il n'y a pas de diarrhée. La TA est à 10,5/5. La diurèse reprend.

La glycémie et l'ionogramme sont normaux. L'Ammoniémie est à 0,57 gamma/cc.

Elle est perfusée avec 1 litre de sérum glucosé et elle reçoit 10 cm3 de sérum antiphalloïdien.

A 21 heures, elle sombre dans un état comateux, calme et flasque, avec une légère réaction à la douleur, sans signes méningés. On ajoute Rocmaline* et Méthionine au traitement.

Le 10 octobre — 5° jour après l'intoxication — le coma est toujours profond. Les réflexes tendineux sont douteux, l'ictère fonce. Les fonctions cardo-respiratoires sont normales. Elle urine 0,500 l. La température oscille entre 37,5 et 38,6°.

Il existe une hyponatrémie à 127 mEq malgré la rééquilibration. L'urée est normale. L'E.E.G. comporte un tracé de coma avec ralentissement considérable de l'activité cérébrale et absence de toute réactivité. L'E.C.G. est normal.

Le 6° jour, au cours de la matinée, réapparition d'une conscience presque normale ; seule persiste une petite confusion.

Au point de vue biologique, la prothrombine est inférieure à 10 %, le bilan d'hémolyse est normal, la bilirubine totale est à 126 mg/l (directe : 80 mg), l'ionogramme est normal. Protéïnémie : 62 g/l. L'E.E.G. est subnormal avec persistance d'un ralentissement global.

On commence une alimentation liquide tout en continuant les perfusions de glucose, l'hydrocortisone, la vitamine K, méthionine et Rocmaline*.

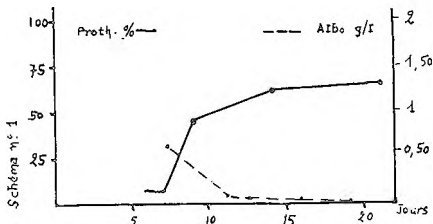
Par la suite, l'état s'améliore, la diurèse s'élève (800 cc le 8° jour), l'ictère diminue lentement en 15 jours. La prothrombine n'est qu'à 67 % au départ de l'enfant, le 27 octobre, 22° jour de l'intoxication.

Les tests hépatiques très discrètement touchés (H+++, Flocc+, M L1, 2) le 12° jour, sont absolument normaux à la sortie, ainsi que la bilirubine (14 mg/l). La cytochimie urinaire et la numération formule ne sont pas perturbées.

Un mois plus tard, elle est réhospitalisée en raison d'une crise d'agitation psycho-motrice sans lendemain. Les examens sont normaux.

Cette intoxication a été familiale. Les autres personnes ont été soignées à domicile par le médecin traitant.

La mère présente, après 24 heures d'incubation, une diarrhée très abondante, glaireuse et sanguinolente avec épreintes, coliques, douleurs lombaires. Elle reste alitée 4 jours et garde pendant un mois une asthénie et une petite diarrhée.



La tante, enceinte de 4 mois, consomme les mêmes champignons le 7 octobre au soir. Dans la nuit, surviennent diarrhée, vomissements importants et surtout un ictère franc avec état de choc. L'évolution sera bonne.

Le frère de la malade, qui avait absorbé quelques champignons, n'a présenté aucun symptôme clinique.

OBSERVATION N° 3.

TR... Crescenzo, 62 ans, présente dans ses antécédents un éthyisme chronique et une ancienne amibiase. Il consomme seul les champignons de sa récolte, le 24 septembre 1965, à midi, puis à un deuxième repas à 19 heures.

Les premiers symptômes apparaissent à 21 h 30, soit dix heures après le premier repas. Des nausées sont suivies de vomissements alimentaires puis d'une diarrhée jaunâtre, et quelques heures après, il ressent des bourdonnements d'oreille avec impression de brouillard visuel.

Hospitalisation le 25 septembre à 14 heures — premier jour après son intoxication. On note alors des sueurs, une cyanose discrète avec un rythme respiratoire normal. La TA est à 9,5, le pouls à 108, faible. Il se plaint de douleurs abdominales. Ni le foie, ni la rate ne sont perçus. Il existe un myosis, la peau est sèche.

Au point de vue biologique, l'hématocrite est à 57 %, le chlore à 118 mEq ; R. Alcaline : 44 vol., urée : 0,50 g/l, prothrombine 96 %, glycémie 1,26 g/l ; traces d'albumine dans les urines.

Il reçoit 20 cm3 de sérum antiphalloïdén, puis une perfusion avec 1 l de sérum physiologique, 250 cm3 de sérum glucosé à 10 %, 0,500 l de mannitol, 40 mg de Solumédrol*, Heptamyl* ; méthionine, inositol, choline sont donnés per os.

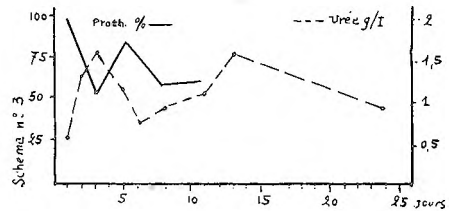
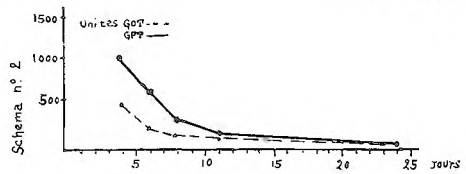
Le deuxième jour, l'état clinique est inchangé. Hm : 60 %, Cl 117 mEq, réserve alcaline 27 vol., urée 1,35 g/l. Le traitement ajoute du sérum bicarbonate. On continue le sérum glucosé et les amines pressives.

Le troisième jour, l'état général est meilleur : TA 11,5, pouls 100.

La description des champignons évoque très fortement l'Amanite phalloïde.

Hém. 48 %, Cl 110 mEq, urée 1,48 g/l, protéinémie 68 g/l. La prothrombine baisse : 61 %.

On donne : Cortancyl* (20g m), perfusions (2 l), vitamine K1 et B6, Hépagyl*, Glutathiol*. Un traitement par Anti-Enzymes (Zymofren* 20 000 u quotidiennes) sera poursuivi jusqu'au onzième jour après l'intoxication. Le quatrième jour, nette amélioration clinique. La diarrhée est modérée, brouillard visuel, asthénie, céphalées persistent, tandis que l'hypochondre droit est douloureux. Il urine 2,600 l.



Ionogramme sanguin : Hém. 52 %, K 5 mEq, urée 1,19 g/l. Les transaminases sont élevées : GOT 440 u, GPT 980 u, Proth : 84 %, amylasémie 90 us. Dans les urines, urée 6,50 g/l.

Le sixième jour, les troubles digestifs ont complètement disparu, mais il existe toujours des vertiges, une asthénie et une légère dyspnée ainsi que des troubles discrets du comportement.

La bilirubinémie est normale (9 mg/l). Les tests hépatiques sont perturbés (H++ , RC++). L'ionogramme est normal. Urée 0,62 g/l. Les transaminases baissent : GOT 160, GPT 500.

Le septième jour, les céphalées, l'asthénie et les bourdonnements d'oreille augmentent, crise sudorale.

Le huitième jour, les tests hépatiques sont subnormaux (H+, RC+). GOT 45 u, GPT 205 u. Prothrombine 62 %. Urée 0,70 g/l. Ionogramme normal.

Les jours suivants, l'intoxiqué va bien. Le fond d'œil ne montre rien malgré les troubles de la vue. L'E.E.G. est normal. L'urée est à 1,25 g/l, la prothrombine à 67 %.

Le douzième jour, les perfusions et le Zymofren* sont arrêtés. On ne continue que le Cortancyl*, l'Hépagyl*, la vitamine K et la Rocmaline*.

Un examen psychologique met en évidence une détérioration organique en rapport avec l'éthyisme. Le vingt-troisième jour, les transaminases sont normales, l'urée est à 0,79 g/l, les tests hépatiques sont normaux. Il est alors envoyé dans un service de Médecine Générale où il refuse les examens, et est énitivement le 23 octobre, vingt-huitième jour après son intoxication.

OBSERVATION N° 4.

DA... Antoinette, 52 ans, ouvrière, originaire de la Haute-Loire, sans antécédents médicaux. Elle absorbe, le 5 octobre 1965 à midi un plat de champignons qu'elle décrit ainsi : Jaunes à lamelles blanches et collerette ». Son mari, qui n'en avait pas mangé, apporte le plat qui est entièrement composé d'Amanites phalloïdes.

Douze heures plus tard, elle est prise de vomissements et de diarrhée, puis apparaissent des douleurs gastro-abdominales diffuses et intenses ainsi que des crampes musculaires. Transpiration abondante.

Le 6 octobre, elle rentre à l'hôpital du Puy où elle présente de plus asthénie, hypothermie, et douleurs lombaires. L'urée est à 0,58 g/l, la glycémie à 1,40 g après perfusion de sérum glucosé. La tension est à 11.

Elle est envoyée au Centre de Pathologie Toxique le 7 octobre à 1 heure du matin, soit le deuxième jour de son intoxication. L'examen fait à ce moment-là est sub-normal. TA 10,5/8. Puls à 100, faible. Elle ne souffre pas, sa conscience est normale. Il n'y a pas d'ictère. Cependant les vomissements et la diarrhée continuent, abondants, avec soif.

Au cours de la journée, les examens biologiques montrent un ionogramme légèrement concentré, urée 0,50 g/l, glycémie 1,30 g/l (après traitement). Prothrombine 86 %. Forte élévation de transaminases : GOT 1500 u, GPT 1360 u. Les urines sont normales. Hémoglobine plasmatique : 53 mg/cm³.

On installe une perfusion avec sérum glucosé à 10 % (3 l), mannitol à 20 % (0,500 l), ClNa, ClK, Primpéran* et Solumédrol*. On donne en outre 60 000 u de Zymofren*.

Le troisième jour de l'intoxication, les vomissements ont cessé, la diarrhée et la soif persistent, la diurèse est normale ainsi que l'examen clinique. Apyrexie.

Protéïnémie 76,5 g/l, rapport Sérine/globuline : 1,68. Bilirubinémie : 91 mg/l. Tests hépatiques de floculation normaux.

Le traitement est poursuivi. On y ajoute 2 g de néomycine per os methionine.

Le quatrième jour, diarrhée persistante. Réapparition des douleurs gastriques. L'hypochondre droit est douloureux. Oligurie à 0,500 l.

Au point de vue biologique, l'atteinte hépatique est très marquée : élévation massive de transaminases, GOT 3 240 u, GPT 6 720 u, la prothrombine est indosable (sang incoagulable), fibrinogène 2 g/l. Glycémie 2 g/l, urée 0,80 g/l, hématoците 58 %, Kaliémie 5,6 mEq. Hémogramme : GR 6 680 000, GB 9 000.

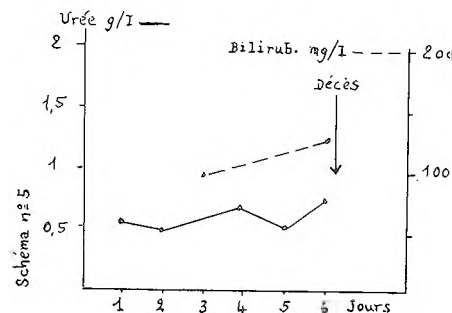
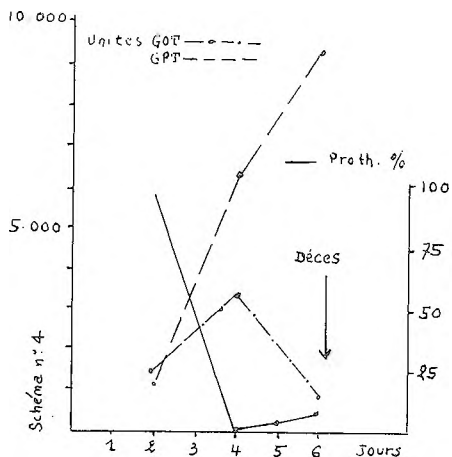
La thérapeutique, en plus de la rééquilibration hydroélectrolytique, apporte des vitamines K1, B1, B6, C, des médicaments antidiarrhéiques, Solumédrol* (40 mg IV) et du Zymofren* (60 000 u). Au vu des examens biologiques, on ajoute deux flacons de PPSB (prothrombine, proconvertine, facteur Stuart, facteur antihémophilique B) et un flacon de fibrinogène.

Le cinquième jour, la diurèse n'est toujours que de 0,500 l, et surtout il existe un ictère cutanéomuqueux franc. Les vomissements évacuent 1 l de liquide.

Le ionogramme est peu perturbé : Hém 50 %, Na 132 mEq, K 6 mEq, réserve alcaline 41 vol. La prothrombine est inférieure à 10 %. Glycémie 1,35 g/l. Dans les urines, faible élimination uréique : 10,5 g/l.

Le traitement est continué avec 4 flacons de PPSB, 2,500 l de liquide, antibiotiques, Zymofren*...

Le sixième jour, atteinte neurologique marquée par une somnolence entrecoupée de phases délirantes et de vomissements.



La diurèse remonte (1,200 l) mais l'urée urinaire est très basse (1,50 g/l). Les transaminases se sont encore élevées : GPT 9 360 u, GOT 1 280 u. Les ornithyl-cerbamyl transférase à 8 750 u. Prothrombine 12 %. Il existe une hémolyse aiguë avec hémoglobine plasmatique et hyperbilirubinémie mixte sans auto-anticorps. Le bilan de coagulation montre un déficit global en prothrombine vraie, proconvertine et proaccélérine. Fibrinogène 1,9 g/l. Plaquettes 69 000 mm³.

L'hémogramme montre par ailleurs une leucocytose (24 000/mm³). Bilirubine totale 114 mg/l (directe 68mg). Enfin, Na 120 mEq, CL 96 mEq, urée 0,80 g/l. Il n'y a pas d'acidose. Protéines sériques 49 g/l.

On ajoute au traitement de la veille 500 cm³ de sang frais.

Dans la soirée, la température, normale jusque là, monte très vite à 39°4 et la malade décède brutalement à minuit au cours d'un collapsus cardio-vasculaire.

Vérification anatomique :

Le foie est mou, flasque, chamois. La structure du parenchyme hépatique est ininterprétable : les travées sont disloquées, les cellules nécrosées. Les lésions sont diffuses.

Le myocarde présente un certain degré d'œdème interfibrillaire.

Les poumons sont le siège d'une alvéolite séreuse diffuse.

Les lésions rénales ne sont pas interprétables, il n'existe pas d'hémorragie digestive ni surrénale.

OBSERVATION N° 5.

DEL... Pierre, 68 ans, bûcheron, éthylique chronique. Il consomme le soir du 30 août 1963, un plat de champignons. Douze heures après l'absorption, il est pris de vomissements et de douleurs abdominales violentes.

Au moment de l'hospitalisation, 24 heures après l'ingestion, ces symptômes disparaissent. Par contre, la TA est à 7,5 (habituellement 20). On note une albuminurie ++. Apyrexie. L'E.C.G. infirme le diagnostic initial d'infarctus myocardique et on suspecte l'intoxication par champignons.

Dans la nuit, les vomissements reprennent et s'accompagnent d'une diarrhée noire. Il reçoit 2,500 l de sérum glucosé et de la Néosynéphrine en plus du traitement symptomatique de la diarrhée.

Le 1^{er} septembre — deuxième jour après l'intoxication — les melaenas persistent, l'anurie est presque absolue et il existe une hépatomégalie.

Le traitement associé sérums glucosé et salé, analeptiques, vitamines B1, B6 et Potassium.

Le troisième jour, anurie totale (20 cm³). Un ictère conjonctival précède des troubles de la conscience avec obnubilation.

Les examens biologiques montrent entre autres un taux de prothrombine à 8 %, l'élévation des transaminases : GOT 214 u, GPT 405 u. Hém. 63 %, R. alcaline 22 mEq, K 6,2 mEq, Cl 92 mEq, Na 138 mEq, ph 7,16. Urée 2,25 g/l. Hémogramme : 5 800 000, GB 17 300.

Le traitement reste le même avec 2 g de Novocaïne IV et sérum glucosé.

Le quatrième jour l'état de torpeur et l'ictère s'aggravent tandis que la diurèse reprend (0,500 l).

Prothrombine 16 %, bilirubine 68 mg/l (directe 52 mg), urée sanguine 2,60 g/l, urée urinaire 6,50 g/l. Albuminurie 0,15 g/l. Dans l'ionogramme la réserve alcaline est toujours basse, pH 7,21, Hém. 58 %. Les tests de Weber sont fortement positifs.

Il reçoit 4 l de liquide intra-veineux dont 0,500 l de bicarbonaté et 0,500 l de Rocmaline*, Zymofren* 16.000 u, Solumédrol*, vitamine K1, antibiotiques.

Le cinquième jour, le malade est dans un coma agité avec une respiration stertoreuse correspondant à un gros encombrement bronchique. La peau gèle le pli. Des selles hémorragiques s'évacuent fréquemment, les vomissements sont « chocolat ». TA 8/4,5. Température 38°, pouls 110.

L'urée est à 2,75 g/l. Hém. 46 %. R. alcaline 29 vol., pH 7,33, Cl 92 mEq. Les protéines sériques sont à 61 g/l avec albumine 46 %.

On ajoute 400 cm³ de sang frais au 4,5 l de perfusion avec poursuite des autres thérapeutiques y compris le Zymofren* 16.000 u. Solumédrol* et Hydrocortisone*.

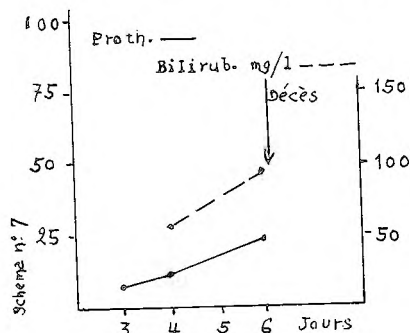
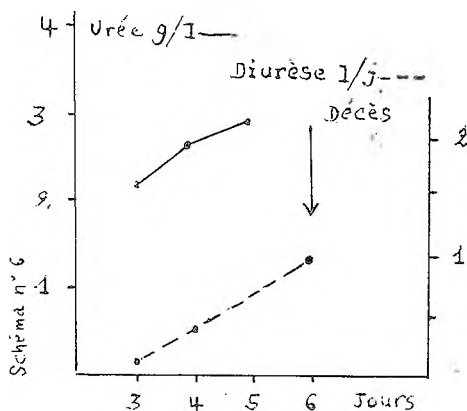
Le sixième jour, le malade, plus calme, s'améliore dans la matinée. Les vomissements et la diarrhée s'arrêtent, il urine 1 l. La survenue d'un OAP fait pratiquer une saignée et une injection d'ouabaine. L'encombrement bronchique récidive et une trachéotomie suivie d'aspirations entraîne une amélioration initiale. Mais le malade, insuffisamment aspiré dans la nuit, faute de personnel, meurt en asphyxie.

Les examens biologiques montraient une légère amélioration : prothrombine 27 %, bilirubine 99 mg/l. R. alcaline 29 vol, pH 7,36, Cl 105 mEq, K 5 mEq, Ca 4,1 mEq.

Le traitement était celui de la veille auquel on avait ajouté Micorène² et gluconate de Calcium.

La vérification anatomique est faite le 6 septembre 1963 :

Foie : lésions dégénératives et nécrotiques grossièrement systématisées aux régions centro et médo-lobulaires...



Reins : néphropathie tubulaire atteignant presque exclusivement les portions proximales... Ces lésions sont apparues sur un rein antérieurement lésé par une néphrite interstitielle chronique.

Poumons : lésions intriquées de broncho-pneumonies au stade d'alvéolite fibreuse et fibrino-dia-pédétique.

Rate : congestion de la pulpe rouge. Surrénales d'hypertendu avec intense congestion capillaire sanguine. Le pancréas est normal.

Bien que le champignon n'ait pas été identifié de façons certaine, ce tableau d'hépatonéphrite survenant après une incubation de 10-12 heures et d'évolution fatale, ne fait pas douter de l'origine phalloïdienne de l'intoxication.

Les deux observations suivantes concernent un couple hospitalisé à l'hôpital de Grenoble après avoir consommé un plat contenant des Amanites phalloïdes. Leur fille — 16 mois — hospitalisée dans une autre service, décède 48 heures après l'absorption. Elle a présenté successivement des crises convulsives généralisées, un encombrement bronchique ayant nécessité une trachéo-tomie puis un coma avec grave atteinte hépatique.

(à suivre) Docteur J. FAURE
Docteur J.-P. MENU

L'Amanite perdue et retrouvée

Plus de vingt ans après sa découverte par MM. Malvesin-Fabre, G. Tempère et Moly, un autre membre du groupe mycologique de la Société linéenne de Bordeaux, M. Francis Massart, vient de trouver, au terme de plusieurs années de patientes recherches, un « fleuron » de la tribu des amanites, « l'amanite de Gilbert ».

« Depuis une dizaine d'années, dit-il, notre groupe s'est attaqué à l'étude des champignons supérieurs de la Gironde. Nous avons jusqu'ici, mois après mois, inventorié entre mille cinq cents et deux mille espèces ou variétés, parmi lesquelles trente-cinq amanites, dont deux espèces nouvelles : *Amanita asteropus* et *Amanita alnicola*, respectivement créées par MM. Sabo et Rouzeau. Bien que signalée par nos prédécesseurs, l'*Amanita* Gilberti manquait à l'appel. Nous faisons donc le « complexe Gilberti », car il était difficilement concevable que ce champignon fut complètement disparu dans notre département. Nous savons, par ailleurs, que MM. Freeman et Parrot, distingués mycologues biarrots, la récoltent chaque année près du lac d'Yrieu, à la frontière des Landes et des Basses-Pyrénées.

« Pour moi en particulier, qui me suis spécialisée dans l'étude du genre amanite, ce champignon blanc était le « point noir ».

« Jugez de ma joie lorsque, le 14 juin de l'an passé, je tombai, au cours d'une herborisation dans les bois de Déhes, près du Taillan, sur un magnifique spécimen de l'espèce critique. Mais, en mycologie comme dans bien d'autres domaines, il faut être prudent ; je résolus d'attendre confirmation de sa présence avant de chanter victoire. Or, le 25 mai dernier, sur la même station, je retrouvai une dizaine de Gilberti, dont vous pouvez voir, photographiés, les meilleurs sujets. La preuve était faite : ce beau champignon s'ajoute donc à la liste établie, notre souhait le plus vif étant qu'il ne la clôture pas. »

Amanita Gilberti est assez difficile à découvrir et M. Massart nous explique pourquoi :

« Il pousse en terrain sablonneux, sous le couvert des pins, et est toujours profondément enfoui dans le sol. Seul son chapeau, généralement couvert de sable, apparaît ; parfois même, seule une protubérance du sol le signale. C'est un champignon de belle taille, de couleur claire, variant du blanc pur au crème ocracé, suivant la vétusté, et présentant les critères typiques du genre amanite : volve au bas du pied, colerette, lamelles. Bien que non toxique, on doit mettre en garde le public contre sa consommation éven-

tuelle, car sa ressemblance avec l'« *Amanita verna* » ou amanite printanière, espèce mortelle qui croît à la même époque, est telle qu'un non-initié pourrait facilement confondre les deux espèces. »

Amanita Gilberti pousse le plus souvent isolément, de mi-mai à mi-juin. Elle a été découverte dans les Landes par M. Beauseigneur, qui a créé l'espèce, en 1925. Puis celle-ci fut récoltée à plusieurs reprises en Gironde, de 1939 à 1946, par les Linnéens déjà cités. Il fallut donc attendre vingt-trois ans pour que sa présence fut de nouveau notée.

Commentaire.

Le merveilleux « ancien temps »

ARRONDISSEMENTS

Albertville. — **Société mycologique.** — Excursions aux glaciers de Gébroulaz, 2 500 mètres. Excursion facile et sans dangers. « Vrai parterre où la flore alpine étale toutes ses richesses. »

Départ : Samedi 27 juin pour Moutiers par le train de 13 h 09 (1 h 09).

Arrivée à Brides-les-Bains à 14 h 39. En route de suite pour les Allues et arrivée aux chalets du Fruit 2 050 m) vers 8 h et demi du soir. Coucher dans le foin. Le lendemain chalets du Saut, glaciers de Gébroulaz. Roc du Souffre (volcan éteint) et retour à Pralognan par le Col Rouge.

Provisions pour deux repas.

S'inscrire chez M. Burlet, pharmacien, avant le jeudi 25 courant. L'inscription à cette date est de rigueur.

Les bicyclettes seront transportées de Brides à Pralognan par une voiture spéciale. Pareillement au retour, elles seront transportées du Planay au Villard pour permettre de faire à pied les magnifiques gorges de Ballandaz, le défilé le plus pittoresque et le plus grandiose de nos Alpes.

La société participera à une partie des dépenses.

(La Savoie Libérale) Signature

l'ancien... toujours

— JEUNE —

Iu dans un journal, du Dimanche

28 JUILLET 1912

Avec nos Remerciements.

- DROGUERIE ROMET -

BROSSERIE - 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 Pharmaciens.

**LETTRÉ OUVERTE DU DOCTEUR NOEL
A TOUTES NOS SOCIÉTÉS FÉDÉRÉES**

Les essais que nous poursuivons nous ont montré l'intérêt de deux espèces de champignons dont je voudrais avoir une grande quantité :

— *Paxillus involutus* et *Tricholoma rutilans*.

Je vous serais reconnaissant de le faire savoir aux Associations de Mycologues.

Je vous prie..., etc..., signé Dr NOEL.

Je prierais, personnellement tous les Présidents de sociétés de faire en sorte que cette demande ne soit pas un vain mot, et qu'ainsi notre Fédération puisse apporter, dans l'ensemble de ses sociétés, l'effort demandé.

Sachant par avance que le Docteur NOEL aura entièrement satisfaction, et cela avec toutes mes respectueuses salutations.

Le Directeur du bulletin : M. QUEMERAIS

A EXPÉDIER : Docteur NOEL, Centre Départemental de Transfusion Sanguine — Faubourg Maché, Hôtel-Dieu, 73-CHAMBERY.

LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE LA RÉGION CHAMBÉRIENNE EN DEUIL

Grenoble, le 21 juin 1969.

En moins d'une semaine, deux Vice-Présidents de notre société nous ont quitté. Félix JORDAN et Albert BRUN.

On ne pouvait pas connaître Félix JORDAN sans devenir aussitôt son ami. Né à Cervens en Haute-Savoie, le 11 avril 1899, il devait rentrer à l'Ecole Normale de Bonneville, et enseigner notamment à St-Julien-en-Genevoix. Sa compétence, sa compréhension de la vie agricole, le désignèrent pour être nommé directeur du C.E.G. de Montmélian, qu'il réorganisa, ou plutôt créa de toutes pièces, le faisant devenir l'établissement modèle qu'il est aujourd'hui. Retraité, fixé à Chambéry, il fut l'un des membres fondateurs de la Société Mycologique. Son dévouement, son « cœur d'or », faisait de lui l'ami qu'on aimait toujours rencontrer.

S'il œuvrait sans bruit, que dire de notre autre grand ami Albert Brun. Le « Muet », laissait, lui, exploser sa vitalité. Son enthousiasme, son dynamisme légendaire balayaient toutes les difficultés. Né en 1908, grâce à un labeur incessant, il devait créer un cabinet d'architecte qui devint l'un des plus importants de la région. Présent lors de la création de la Fédération Mycologique à Montmélian, il était lui aussi l'un des membres fondateurs de la Société de Chambéry. Il en était même l'un des meilleurs animateurs.

Un juste hommage doit être rendu à ces deux compagnons de la première heure. Et bien qu'ils nous aient quitté, ils seront toujours présents et dans nos conversations et dans nos cœurs.

Tous les mycologues chambériens et bien d'autres se joignent à nous pour présenter à leur famille nos condoléances émuës.

BERGOUIN.

RUSTIQUE — ROBUSTE

Refroidissement par Air

WOLKSWAGEN

GARAGE FAVRE

Tél. 36-12-43

Route de Challes

73-LA RAVOIRE près Chambéry

**Les CONIFERES et
toutes les PLANTES**

PEPINIERES

GUILLOT & BOURNE

38 - JARCIEU

Tél. 86-45-18

La Station Thermale Savoyarde

LA LÈCHÈRE-LES-BAINS

Circulation veineuse - Varices - Phlébites - Hypertension

HOTEL RADIANA ouvert toute l'année Termal dans l'Hôtel

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

Buffet de la Gare Modane

CATTELIN - ALLEMOZ

Bar, Restaurant
Brasserie, Change



OUVERT LA NUIT

Téléphone : 224

DANZAS S.A.

- Transports Internationaux -

Téléphone : 0,50

Téléphone : 1.84

Télex : 31924

73 - MODANE

Caves BERTRAND



Tél. 180 — MODANE



TAILLEUR

PRET à PORTER

PAUL BOULGAKOFF



MODANE

Tél. 181

Pour vous Messieurs...

Toute la Chemiserie et Vêtements de Sports
d'Hiver à **SPORTVILLE** (M. Girerd)
MODANE-GARE

Pour vous Mesdames, Mesdemoiselles
TOUTE LA NOUVEAUTE

Lingerie féminine - Gainses et Soutiens-Gorge
chez **M. GIRERD** - MODANE-GARE

AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16 - 18 Rue d'Italie

CHAMBERY

APPRENEZ à CONNAITRE les CHAMPIGNONS
EN VENANT A LA

SOCIETE MYCOLOGIQUE DU DAUPHINE

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

TOUS LES LUNDIS A 20 H 30

VOYAGES

D. M. L.

70, Cours Jean-Jaurès

Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

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 et 80-09

Agence VITRY-SUR-SEINE

Téléphone : 482.15.21

Agence ANNECY

Téléphone : 45.55.21

TRANSPORTS Toutes Directions

REPAS TROP COPIEUX

L'ELIXIR BONJOUR

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



Droguerie Villard & C^{ie}

1, Place Ste-Claire - **GRENOBLE**



PEINTURES MOHICAN

TELEPHONE : 44-88-65

CRAMPONS

ANTI-DERAPANTS

"UGICARB"

Fabrication - Ugine - Carbone

GRENOBLE — Tél. 96-48-41

SAVOY - RADIO - TÉLÉVISION
ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE - ÉLECTRO-MÉNAGER

L. Combet-Joly et L. Pasquier

Avenue H.-Falcoz
73 - ST-JEAN-DE-MAURIFIENNE 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

MEUBLES - TELE - MENAGER

barbe

le N° 1 du confort

ECHIROLLES - GRENOBLE
FONTAINE - DOMENE
VIZILLE - LA MURE

REYMOND-FRUIT

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

M. BLANC

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

Georges VIBERT

Horlogerie Télévision
Bijouterie Electrophones
Cadeaux Disques

ALBERTVILLE — Tél. 3.60

— MAISON —

PELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE .. Tél. 0.51