

JANVIER 1970 — N° 36

10^{me} ANNEE — PRIX : 1,00



Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie

Siège Social : FOYER RURAL DE MONTMELIAN (SAVOIE)



FISTULINE HEPATIQUE

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 SAVOISENNE

D'OUTILS

SCIES et OUTILS
TRANCHANTS MECANIQUES

Téléphone : (79) 36-31-03

73 - MONTMÉLIAN

CAFE FRANCO-SUISSE

R. ILUY

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 NOCES
FONDUE SAVOYARDE

Jambon-Tuites

Tél. 28

A la suite de plusieurs demandes, et pour en faire l'insertion, Mesdames et Messieurs 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'ils y occupent s'il y a lieu.

Le Directeur du Bulletin

ADMINISTRATION DU BULLETIN

Le prochain bulletin N° 37 paraîtra en Avril 1970.

Les copies à insérer devront parvenir avant le 20 Février 1970
à M. QUEMERAIS Maurice, Directeur du Bulletin
15, Rue Elisée-Chatin, 38-GRENOBLE

Directeur adjoint du Bulletin : M. André COMBET, 38-REAUMONT
Responsable dans l'ensemble du Routage

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

Imprimerie Commerciale - 38-VOIRON

EDITORIAL

Les dégradations et la destruction du milieu naturel ont pris une telle ampleur dans notre Monde moderne que le conseil de l'Europe s'en est ému et a décrété que 1970 serait "l'année européenne de conservation de la nature".

Heureuse et salutaire initiative, à laquelle les Amis des champignons et de la forêt ne resteront pas insensibles ! Car, tous les mycologues sont intéressés au premier chef à ce que la nature ne soit pas, selon l'expression de Jean ROSTAND : "lentement assassinée par les hommes".

Au fil des siècles, l'attitude de l'homme en face du milieu naturel s'est profondément modifiée : l'homme d'autrefois subissait la nature. Celui d'hier s'efforçait de la commander "en obéissant à ses lois". Quant à celui d'aujourd'hui, il est devenu d'une exigence telle, qu'il veut à tout prix lui arracher ses secrets pour en tirer avide profit. Le grand savant MITCHOURINE a remarquablement résumé cette attitude dans une formule significative : "Nous ne pouvons attendre les bonnes grâces de la nature ; les arracher est notre tâche".

Il est devenu évident que l'homme moderne possède, grâce au progrès scientifique et à l'essor de la civilisation industrielle, des moyens matériels d'une puissance exceptionnelle pour accélérer la destruction du milieu naturel dans lequel il devrait trouver son bonheur. C'est sans doute la raison pour laquelle le premier parc national est né en 1872 à YELLOWSTONE aux Etats-Unis, dans le pays qui est devenu en un temps record la première puissance industrielle du monde. La FRANCE n'a emboîté le pas que très tardivement, puisque le Parc national de la Vanoise, né du décret du 6 juillet 1963, n'a été officiellement inauguré que le 26 juin 1965.

L'air, l'eau, la flore, la faune et le sol composent un équilibre d'une extrême fragilité, que l'homme, par son inconscience son ignorance, ses maladresses, ou même quelquefois un vandalisme délibéré, peut gravement compromettre. Pour assurer sa subsistance, sa nourriture et son logement l'homme doit nécessairement puiser dans la nature, déboiser et lotir. Mais qu'il prenne garde à ne pas défigurer, aliéner, et mutiler à jamais le milieu, par une sorte de folie destructive, et au nom de la science, du progrès technique ou des impératifs de la vie moderne ! Car en jouant à l'apprenti sorcier, en romrant l'équilibre des espèces, en un mot en se comportant en maître incontesté et sans aucun discernement, il court un grand risque et aussi un grand danger celui de créer devant lui le désert. Ces déserts, œuvre de l'homme, s'étendent si rapidement de nos jours dans certaines régions du globe, que le problème de la survie des espèces s'y pose avec acuité.

L'homme ne doit donc pas oublier que le Monde est essentiellement une chose vivante, qu'il forme biologiquement un tout indissociable dont l'être humain fait également partie. Certains l'ont dit avec justesse : il n'y a pas la nature d'un côté et l'homme de l'autre. Il y a toujours la Nature et l'Homme, et si ce dernier bouleverse tout, au gré de sa fantaisie, il deviendra fatallement le témoin impuissant d'une succession des réactions en chaîne incontrôlables et irréversibles.

Notre devoir est clair : Sauver à tout prix le "Capital Nature" par une intelligente utilisation, une protection efficace de tous les instants, et cela dans un triple but :

BIOLOGIQUE, pour parer à l'extinction de la flore et de la faune.

SCIENTIFIQUE, car nous n'avons pas encore percé tous les secrets d'un milieu d'une prodigieuse richesse.

CULTUREL ET HUMAIN, car la nature est une source d'enrichissement, d'épanouissement, et d'équilibre psychique. Le Monde naturel est une richesse sans frontières, un héritage que nous ont donné nos ancêtres pour le transmettre intact aux générations de demain.

En tant que courreurs de bois et mycologues, nous avons envers la forêt d'impérieux devoirs à remplir ! La forêt d'automne est notre paradis. Respectons-la, si nous ne voulons pas que dans un avenir très proche elle nous soit interdite. Il y a un véritable code du savoir-vivre de l'amauteur de champignons en forêt. Portons-le à la connaissance de nos adhérents. Faisons-leur bien comprendre que nos forêts, génératrices d'oxygène, sont les "poumons des villes" et qu'elles satisfont à merveille, non seulement notre besoin d'air pur, mais aussi notre désir d'isolement, d'évasion et de liberté. La défense du potentiel forestier intéresse donc à la fois la santé et les loisirs de tous les hommes.

Hélas, la forêt court chaque jour les plus grands périls ! Le déboisement inconsidéré, le surpâturage l'incendie, l'absence de lutte contre l'érosion, et bien d'autres facteurs ont précipité sa mutilation sur de vastes zones. Déjà, au siècle dernier, CHATEAUBRIAND jetait un cri d'alarme en disant : "Les forêts précèdent les peuples, les déserts les suivent".

Enseignons autour de nous le respect de la forêt, en faisant comprendre qu'elle n'est pas un lieu public où Monsieur tout le Monde peut se conduire comme il l'entend, en salissant et en détériorant par fantaisie et par pur égoïsme.

Pour protéger nos vastes futaies et participer chacun dans notre secteur à "L'ANNEE EUROPÉENNE DE CONSERVATION DE LA NATURE" nous devons utiliser tous les outils pédagogiques et toutes les techniques de formation du public qui sont à notre disposition : bibliothèques et documentation (des livres tels que "Printemps silencieux" de Rachel CARSON, et "Avant que nature meure" de Jean DORST devraient avoir leur place dans toutes nos collections d'ouvrages) contacts avec les organismes chargés de la protection de la nature et avec l'association des Amis du Parc de la Vanoise, pénétration de l'action entreprise sur le plan de la sauvegarde dans le milieu scolaire, expositions, conférences, projections, etc...

En un mot nous ne ferons jamais assez pour sauver la nature ce bien le plus noble et le plus précieux que nous devons garder avec vigilance, et dont la survie est la condition primordiale de notre bonheur.

Roger GIREL

Président
de la Fédération Mycologique
Dauphiné-Savoie

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

*La Mycologie
et ses Noms Scientifiques*

(suite du Bulletin n° 33)

ASPRELLUS : aspr : lat. rude - âpre - **ELLUS** petit - ici au sens de peu ? voir si l'espèce est âpre

ASTLROPHORA : aster : astre - étoile - **PHOR** porter = porteur d'étoiles R T 2 175

ASTEROSPORA : aster : étoile - **SPOR** : semence = spores en étoiles. (la forme)

ASTRAGALINA : astragalin : chardonneret - voir astragale, une plante dont on tire une espèce de gomme, sa couleur - ici au sens de astragaline

ATOMATA : atom : indivisible. **ATA** : muni de allusion aux petits points brillants sur le chapeau R T 3 90

ATRA : atr : noir, sombre

ATRAMENTARIUS : atrament - lat. liquide noir encre - **ARIUS** : relatif à = noir d'encre

ATRATA : atra : noir, sombre - **ATA** muni de, qui a été l'objet de l'action de = noirice

ATROCINEREUM : atr : noir, sombre - **CINER** lat. cendre

ATROMARGINATA : atr : noir, sombre - **MARGINATA** : lat. entouré d'un bord = à lames bordées de noir R T 3 157

ATROPOUNCTUS : atr : noir, sombre - **PUNCT** : lat. ponctué = ponctué de noir (le haut du pied) R T 3 174

ATROPURPUREA : atr : noir, sombre - **PURPUR** lat. pourpre = pourpre noir

ATRORUFA : atr : noir, sombre - **RUF** : roux

ATROSCAMOSUM : atr : noir, sombre - **SQUAM** : écaillles à écaillles noires

ATROTOMENTOSUS : atr : noir, sombre - **TO-
MENT** : lat. poils courts, duvet = tomenteux : noir

ATROVIRENS : atr : noir, sombre - **VIRENS** : lat. vert, verdoyant = vert noir

AUGUSTA : **AUGUST** : lat. vénérable, saint = auguste

AURANTIA : **AURANTI** : devenu lat. scientifique orange = orangé

AURANTIACA - **AURANTIACUM** - **AURANTIACUS** **AURANTI** : devenu lat. scientifique orange = orangé

AURATA : aurat : lat. jaune d'or

AUREA : **AUR** : lat. jaune d'or

AURELIA **AUR** : lat. jaune d'or

AUREUM **AUR** : lat. jaune d'or

AURICOMUS **AUR** : lat. jaune d'or, com : chevelure = à cheveu d'or

AURICULA - **JUDAE** : auricul : lat. oreille = oreille de Juda

AURISCALPIUM : auri : au sens lat. de oreille

SCALP : au sens lat. de gratter = cure oreilles

AURIVELLUS : auri : au sens lat. de or. **VELL** lat. laine coupée, toison = à toison d'or ou dorée

AUTOCHTONA : Autochton : issu du sol même, indigène ou encore : auto : le même, de soi-même, spontanément. **CHTON** : terre, sol = autochtone

AVENACEA : **AVEN** : lat. Avoine **ACEA** : de la nature de (la couleur)

AZUREA - **AZUREUS** : azur : devenu lat. médiéval bleu ciel = azuré

BADHAMI : de **BADHAM** R T 2 88

BADIA - **BADIUS** : badi : lat. bai, brun roussâtre

BARBA - **JOVIS** : BARB : lat. barbe - **JOV** : lat. Jupiter = barbe de Jupiter

BARBULARUM : nom propre dont le sens est à définir

BATAILLEI : de bataille M T 2 2054

BELLIAE : V. Bell. M T 2 2055

BELLULUS : Bell : lat. joli, charmant. **ULUS** : petit = petit et charmant

BETULAE : Betul : gaulois pui lat. bouleau = du bouleau

BETULINA - **BETULINUS** : au sens de betulæ

BICOLOR : bi : lat. deux = à deux couleurs

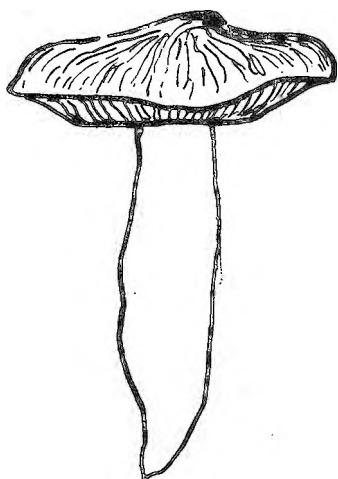
BIENNIS : bienn : lat. qui dure deux ans = biennal

BIPELLIS : bi : lat. deux - **PELL** : peau allusion au chapeau qui a deux teintes R T 3 89

BISPHAERIGERA : bi : lat. deux - **SPHAER** : sphère - **GER** : lat. porter - allusion aux spores rondes à deux enveloppes dont une périspore amyloïde - R T 3 162 - K 126

BISPORA : bi : lat. deux spor : semences = à deux spores (espèce bi-sporique) J 170

LE TRICHOLOME PRÉTENTIEUX



(LE TRICHOLOME PRÉTENTIEUX)

A vrai dire, nous n'avons jamais admis qu'à contrecœur, ce nom de "prétentieux" que lui attribuent tous les livres français de mycologie. Affubler un champignon d'une épithète relative à un défaut strictement humain — la chose est sûre ! — c'est attribuer une conscience morale à un végétal. L'absurdité d'une telle appellation apparaîtra mieux encore lorsqu'on aura décrit ce champignon qui, précisément, se propose en livrée sombre, de la plus "modeste" apparence.

Contre la tradition mais en respectant l'étymologie, nous préférerions appeler le Tricholoma portentosum, Tricholome merveilleux. Car il s'agit au moins d'un "merveilleux" comestible, de grande sapidité et de consistance impeccable qui prolifère en troupes serrées, en automne, dans les forêts de conifères à substrat acide, c'est-à-dire au sol de nature sablonneuse.

Nulle part donc, ce champignon se trouve nommé avec moins de bonheur qu'en France. En Angleterre, c'est le Dingy Agaric ou champignon fuligineux, ce qui souligne bien sa couleur, et en Allemagne, le Schwarzfaseriger Ritterling, ou tricholome à chapeau fibrillé de noir, ce qui décrit parfaitement le caractère essentiel de cette espèce.

— 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)

Les ramasseurs de champignons qui ne s'embarrassent pas d'étymologie, le nomment "petit gris" ou, pour marquer sa sortie tardive en saison "bise d'automne", ou même "bise d'hiver". Et ils ont bien raison.

On reconnaît cette très intéressante espèce à son chapeau gris-noir violacé, vergeté de fibrilles innées. Son créateur en mycologie, le Suédois Elias Fries le décrit ainsi : "fuliginec, lineolis nigris virgato". Et, de fait, on distingue très nettement des linéoles noirâtre qui raien le chapeau radialement, c'est-à-dire à partir du centre en direction de la marge, toujours irrégulière, lobée et mince. A partir de cette marge, le tricholome prétentieux se pèle facilement. On peut ôter, et il faut ôter la peau du chapeau, ou cuticule, pour le nettoyer. Les mycologues disent, à ce propos, que le cortex piléique est aisément séparable de l'hypophylle, ou chair sous-jacente. C'est encore là un bon caractère pour déterminer cette espèce.

Les lames toujours sinuées, sont blanches en naissant mais prennent vite une coloration jaune citron à partir de la marge. Le pied cylindrique et souvent radicant, se lave aussi de jaunâtre. Les Allemands et les Tchécoslovaques ramassent en masse le tricholome prétentieux dans leurs forêts profondes. Aussi le connaissent-ils parfaitement et signalent-ils dans leurs ouvrages un précieux caractère relatif au pied. Sa nature fibreuse permet de l'ouvrir de bas en haut, entre les deux pouces, et les morceaux fendus se déroulent peu à peu en spirale.

Blanche dans tout le champignon, la chair se colore de noirâtre ou de violacé sous la cuticule et de jaune sous la surface du pied. Elle possède une odeur et une saveur nette de farine.

La récolte de ce champignon ne va pas sans risques. La nature vergetée du chapeau fait que, par étourderie, certains peuvent confondre l'excellent tricholome prétentieux avec la mortelle amanite phalloïde qui, elle aussi, montre un chevelu inné dans sa cuticule. Mais si l'on cueille correctement les champignons, en dégageant avec soin la base du pied, on voit vite que le tricholome, au contraire de la phalloïde, ne présente ni volve, ni anneau. Et il reste l'odeur de farine.

La confusion avec le tricholoma séjunctum, espèce voisine à chapeau plus finement fibrillé et de couleur jaune, à lames très larges et très émarginées, ne tire guère à conséquence. Il s'agit là d'une espèce amarescente certes, mais non toxique. Elle gâtera votre plat !

André MARCHAND

Président-Fondateur de la Sté Myc.
des Pyrénées Méditerranéennes

*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

Solution Mots Croisés n° 35**de M. J. GUITTON***Société de Vizille*

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

recettes culinaires**LA CREME DE CHAMPIGNONS A L'ANGLAISE**

Faites un roux avec de la farine et du beurre fondu, en quantités égales. Quand le mélange durcit, creusez-en le milieu en fontaine et versez-y du lait. Portez à ébullition, tout en remuant. Ajoutez les champignons coupés en tranches et assaisonnez de sel et poivre. Laissez cuire lentement, pendant 30 minutes environ.

Servez avec des croûtons.

LES CHAMPIGNONS A LA CREME FRAICHE

Mettez, dans une cassero'e, les champignons soigneusement nettoyés et coupés en tranches. Ajoutez une noix de beurre, assaisonnez de sel et poivre, et couvrez avec de la crème fraîche, délayée dans du lait entier. Faites cuire au four, à couvert, pendant 20 minutes au moins.

Servez très chaud.

NOTE DE SERVICE

NOUS PRIONS LES PRESIDENTS DE SOCIETES, DE BIEN VOULOIR REGLER LEURS CARTES FEDERALES, A L'ADRESSE SUIVANTE :

M. PETIT-HUGUENIN, TRESORIER GENERAL, 12 RUE GENISSIEU, 38-GRENOBLE - C.C.P. F.M.D.S., N° 21-47 LYON.

Attention !... Pour les prochains bulletins N° 37-38-39-40, les contrats de publicité doivent être renouvelés selon le désir des annonceurs, ou remplacés par des contrats nouveaux. Ils doivent parvenir avant le 15 Février 1970 avec le libellé à l'administration du Bulletin.

Le Président et le Comité Directeur de la Fédération, les Directeurs du Bulletin adressent à tous les membres de la Fédération leurs meilleurs vœux pour l'année 1970.

IESDIEIRS

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

Vous voici arrivés sur cette première plate-forme, la plus difficile à atteindre.

A partir de là l'étude de la mycologie, va pour vous devenir un agrément incontestable.

Dans les réunions, dans les expositions, vous évoluerez dans le camp des déterminateurs, vous perfectionnant sans cesse.

Pour arriver à ce premier stade, il vous a fallu développer des qualités précieuses, qui forme un homme dans la vie.

Tout d'abord vous avez maîtrisé cette impatience qui vous donnait envie d'apprendre tout, d'une seule fois, et qui vous aurait emmené, indiscutablement à l'abandon pur et simple.

Puis vous avez développé vos mémoires.

Mémoire tout court, pour retenir les noms des champignons en français et en latin.

Mémoire visuelle, qui vous a permis de retrouver rapidement le cryptogame désiré.

Mémoire de l'odorat, la plus subtile et qui est vraiment un don personnel.

Ainsi reprenant votre souffle, vous appréciez les bienfaits de cette science dans laquelle vous vous êtes laissé entraîner.

Vous percez aussi sans doute que vous avez acquis toutes les qualités nécessaires pour faire un bon mycologue. Et bien non. Il vous en manque encore deux et de poids : la modestie et la prudence.

LA MODESTIE : Il est évident que dans votre entourage, on s'est aperçu que les champignons vous intéressaient. Alors un jour ou l'autre dans un lieu public, dans une conversation commune avec des camarades, on parlera champignons et vous trouverez toujours l'ami, qui, vous tapant sur l'épaule, avec un coup d'œil complice dira « tiens en voilà un qui s'y connaît ». Disons le tout de suite ce petit « coup de brosse à relierre » n'a rien de désagréable, mais c'est le signal d'aïe qui doit vous engager à être modeste.

N'ayez pas peur de dire « non je ne connais pas ces champignons » lorsqu'à quelqu'un de là un quidam vous amènera, tristement affalé dans un panier des champignons, qui viendront chez vous chercher leurs identités.

A partir de ce moment là, **PRUDENCE** :

Si les champignons que l'on vous présente sont mortels ou toxiques ou même de valeur culinaire discutable, donnez un verdict négatif à la consommation et si possible tachez de garder les exemplaires.

Si les champignons présentés vous sont inconnus ou mal connus, alors pas d'hésitation, même en reconnaissant votre ignorance, ne les faites pas manger. Pour influer sur la décision de votre interlocuteur considérez-les comme non comestibles... et faites-les jeter.

S'ils sont parfaitement comestibles assurez-vous que l'on vous présente bien toute la récolte.

Ces conseils ne les oubliez jamais tout au long de votre carrière de mycologue.

La petite histoire vécue qui va suivre va nous montrer comme quoi la prudence n'est jamais excessive.

Un homme de la montagne, de TIGNES exactement était venu s'installer à AIX-LES-BAINS, où il avait un ami, grand chasseur, coureur de bois comme lui, et de surcroit très bon mycologue.

A quelque temps de là, une petite fête de famille lui procure le plaisir de faire venir deux hommes de sa parenté dans son nouveau domicile.

On est en Octobre, ils restent trois ou quatre jours.

Ces hommes de la montagne ne sont pas gens de salon. On alla donc à la chasse... puis nantis d'un beau lièvre on décida le lendemain d'un jour de pluie d'aller aux champignons.

Comme chacun sait, la pluie fait pousser les champignons. Mais ce que l'on sait moins, c'est que les champignons ramassés par le temps humide sont d'une conservation discutable.

Il en résulte qu'après une excellente journée passée dans les bois, nos hommes revinrent avec une grande balle à linge de cryptogames.

Devant cette importante récolte, mais que les cahots de la route avaient transformé en un genre de compote, la maîtresse de céans décréta qu'elle ne les ferait cuire que si on les faisait vérifier.

Bon gré, mal gré, on alla querir l'ami mycologue.

On ouvrit une bonne bouteille et le long travail de détermination commença.

Après avoir extrait de ce congloméra visqueux une petit saladier de cryptogames parfaitement consommables notre mycologue alla se coucher l'âme en paix.

Le lendemain, grand festin, ambiance joyeuse. Trois hommes seulement mangèrent des champignons.

Au dessert l'euphorie était à son comble, quand l'un des hommes qui avait consommé des champignons, alla aux toilettes manifestement indisposé ; il y était encore quand un deuxième convive, fut lui aussi dans l'obligation d'aller occuper les deuxièmes toilettes situées au premier étage.

L'inquiétude commençait à régner, quand le maître de céans fut lui aussi sérieusement indisposé. Il n'eut plus que la solution d'aller au jardin derrière un buisson où installé sur une poubelle il ne se levait que pour la vider et se rasseoir dessus.

Nous rions aujourd'hui de cette scène vaudivelques, mais cela aurait pu être dramatique.

Aussi vous vous imaginez quelle angoisse envalait notre mycologue déterminateur lorsqu'il apprit la nouvelle... avait-il commis une négligence ?

Il s'en fut donc querir des nouvelles.

C'est un ami bien amaigri, pâle, mais debout qui vint lui ouvrir.

De suite il comprit le but de sa visite... Alors lui tapant sur l'épaule « Ne t'en fait pas, il n'y a aucune faute de ta part » : « Voilà ce qui s'est passé : après ton départ, mes amis un peu surpris de voir le petit saladier de champignons décrétèrent que cela n'était pas possible, qu'il devait bien y avoir encore quelques champignons à récupérer. Alors se livrant à un travail de comparaison, ils remirent dans le saladier, des champignons qui en avaient été exclus »... ainsi le plat grossi lentement.

Il est certain et heureusement, qu'il ne fut pas rajouté dans cette opération de champignons réellement toxiques, mais probablement des champignons comestibles, mais devenus toxiques par leur état avancé de décomposition.

Notre mycologue fut rassuré, mais il nota que dorénavant il jetteurait lui-même les champignons qu'il ne désirait pas voir consommer..

Georges RAFFIN

Président de la Sté Myc. d'Aix-les-Bains
Photothèque fédérale

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
ÉLECTRIQUE D'INSTALLATION

aux meilleures conditions

Éts BULENIEIRD

E L E C T R I C I T E

Face au Théâtre — VOIRON

Observations sur les Tricholomataceae

Le groupe *Tricholoma terreum* sensu stricto

(Suite du n° 35 page 15)

Les trois échantillons ayant été collés, comprimés, puis infestés par des moisissures, nettoyés, frottés, etc... et cela pendant plus d'un siècle et demi, il est impossible de juger avec certitude de la présence d'un voile général. Pour les caractères microscopiques il suffit de me référer à Singer : « Spores 5,7-7 x 3,5-4,5 μ , hyaline, smooth, ellipsoid. Hymenophoral trama strictly regular, hyaline. Epicutis of parallel hyphae 4,5-12 μ broad. Clamp connections none ». Je puis y ajouter que les spores ne sont pas amyloïdes, que les basides ont 4 stérigmates, que la pigmentation du revêtement piléique est peu marquée (comme chez *T. gausapatum* ou comme chez le « Triste » ce qu'on devine déjà avant la microscopie et que, sur des scalps, l'on découvre la présence d'une seule couche de cellules hypodermiques à parois minces, conformes à celles de l'espèce des dunes de Noordwijk. Les spores (fig. 3 b) et les éléments de l'hypoderme étant exactement les mêmes que les spores (fig. 3 a) et les cellules hypodermiques du soi-disant *T. terreum* des dunes hollandaises, ainsi que d'ailleurs le degré de pigmentation de l'épicutis, je ne doute pas de l'identité de celui-ci à L 910.261-111 (malheureusement sans date de récolte) : *Ag. myomyces* Persoon. Je crois extrêmement probable que l'*Ag. multiformis* Schaeffer, le *T. myomyces* (Pers. ex Fr.) J.E. Lange pro parte (seulement les deux figures au milieu auxquelles semblent appartenir les spores figurées) et le « Triste » de Piane, font partie de la même espèce.

Il est vrai que Fries, dans sa validation de l'*Ag. myomyces* Pers. se réfère — non sans y ajouter un point d'interrogation, ce qui a été souligné par Singer dans *Persoonia* — à la description de Persoon (20) de 1801, laquelle est terriblement collective. Il n'est pas moins vrai que, à son tour, Persoon se réfère en 1801 à sa diagnose de *Ag. myomyces* dans *Tent. Disp. Fung.* Celle-ci s'applique à une espèce qui n'est certainement pas collective et constitue en même temps le seul élément d'un groupe défini d'une façon assez claire. Par la combinaison de la description du groupe et de celle de l'espèce on reçoit une idée très suffisante de l'espèce de Persoon. Humainement parlant il est exclu que les données de *Tent. Disp. Fung.* se rapportent à une autre espèce qu'à celle à laquelle appartiennent les trois spécimens sous lesquels Persoon a noté de sa propre main et sans nature : *Ag. myomyces*. Comme Singer l'a déjà supposé nous voilà probablement arrivés au type du nom *Ag. mkomycetes*. A défaut de date de récolte je crois devoir indiquer L 910.261-111 comme néotype.

Agaricus myomyces Persoon, *Tentamen Dispositionis methodica Fungorum...*, 20. 1797.

Agaricus myomyces Pers. ex Fries, *Systema mycologicum* 1 : 44. 1821.

Tricholoma myomyces (Pers. ex Fr.) J.E. Lange pro parte, *Dansk bot. Ark* 8 (3) : 21. 1933.

7 - LE GROUPE DE *T. TERREUM* SENSU KUHNER ET ROMAGNESI (21)

la ligne de produits de toilette pour hommes



On peut subdiviser le groupe désigné en deux sous-groupes : le groupe *T. terreum* sensu stricto et le groupe *T. sculpturatum*. Le caractère de Josserand (la présence d'un hypoderme pseudoparenchymatique) dans le groupe *T. terreum* s. str., que je n'ai pu retrouver jusqu'ici chez d'autres espèces qui appartiennent au « groupe *Villosa* Quél. » sensu Kühn. et Romagn., me semble être d'une haute valeur distinctive. Le volume et (à moindre degré) la forme des spores permettent également de séparer les espèces du groupe *T. terreum* s. str. de celles du groupe *T. sculpturatum*. Pour les spores figurées j'ai trouvé les mensurations suivantes. En y ajoutant le nombre proportionnel *Q*, je fais remarquer que cette valeur — comme il va de soi n'est qu'une approximation ce qui m'autorise à supprimer chaque fois le symbole + ou -.

En comparant maintenant les deux groupes.

Groupe *T. terreum* s. str.

- T. Terreum* Colombier (Ne.) :
 $5,8-7,3 \times 4 - 5,2 \mu$; $Q = 1,4$ (fig. 2 b).
T. gausapatum, St-Aubin (Ne.) :
 $5,7-7 \times 4 - 4,8 \mu$; $Q = 1,4$ (fig. 1 c).
T. myomyces, type :
 $5,8-7,3 \times 3,8-5 \mu$; $Q = 1,5$ (fig. 3 b).
Idem, dunes Noordwijk (Holl.) :
 $6-7 \times 4 - 4,8 \mu$; $Q = 1,5$ (fig. 3 a).
Groupe *T. sculpturatum*
T. sculpturatum, Fenin (Ne.) :
 $5-6,5 \times 3 - 3,8 \mu$; $Q = 1,7$ (fig. 4 b).
T. cingulatum, Bôle (Ne.) :
 $4,4-6,8 \times 3 - 3,7 \mu$; $Q = 1,7$ (fig. 5).
T. cf. triste, Fenin (Ne.) :
 $4,3-5,5 \times 2,8-4 \mu$; $Q = 1,4$ (fig. 6).

(Voyez plus bas.)

	Groupe <i>T. terreum</i> s.str.	Groupe <i>T. sculpturatum</i>
Caractère de Josserand	—	—
Jaunissement : chair, lamelles, etc., avec l'âge ou au froissement	—	+ ... (-)
Odeur nette de farine ou de rance ; saveur comparable	—	+ ... (-?)
<i>Q</i> = relation moyenne longu./largeur des spores	1,3-1,5	1,4 ... 1,6-1,8
Produit longu. moyenne \times larg. moyen. des spores (formes tétrasporiques)	> 22	< 22

Il est bien possible que d'autres espèces à définir ou à décrire déplacent ou même effacent les limites des deux groupes du tableau.

Dans le groupe *T. terreum* s. str. c'est le *T. myomyces* qui se rapproche le plus de l'autre groupe par le faible développement de l'hypoderme et par les spores + ou — allongées. Par le port et par la couleur du chapeau il peut ressembler beaucoup à *T. sculpturatum*.

D'autre part, dans le groupe *T. sculpturatum* j'ai récolté une petite espèce au voile général grisâtre, laissant des flocons sur le pied, ne jaunissant pas ou tardivement sur l'arête des lamelles, à odeur et saveur nettes, mais pas très fortes, de farine, à petites spores (fig. 6) et à revêtement piléique dépourvu d'un hypoderme. C'est par le manque presque total de jaunissement et par la forme des spores ($Q = 1,4$) qu'elle semble se rapprocher du groupe *T. terreum* s. str. Sur le terrain un mycologue qui n'aurait pas l'odorat subtil y verrait probablement un voisin ou une variété de *T. terreum*. Peut-être s'agit-il du *T. triste* de certains auteurs. Mais voilà une autre espèce dont l'étude serrée est susceptible d'offrir de nouveaux problèmes difficiles à résoudre.

Pour la délimitation de *T. terreum* d'avec *T. gausapatum* on verra I (Introduction) et V; pour celle de *T. myomyces* vis-à-vis des deux autres espèces du groupe *T. terreum* s. str. je me réfère aux chapitres VII et surtout VI, où l'on voudra bien lire *T. myomyces* au lieu d'indications telles que « l'espèce des dunes », etc...

Des récoltes prochaines seront nécessaires pour des descriptions macroscopiques plus détaillées des espèces du groupe *T. terreum* s. str.

(1) Code international de la Nomenclature botanique. 1966.

- (2) J. Sowerby, Coloured Figures of English Fungi, pl. 76. 1797.
(3) E. Fries, Epicriiss, 34. 1838.
(4) E. Fries, Hymenomycetes europaei, 57. 1874.
(5) E. Fries, Monographia 1 : 67. 1857.
(6) J.E. Lange, Flora agaricina danica 1 : 54, pl. 22, fig. C.
(7) R. Singer, The Agaricales in modern Taxonomie, ed. 2 : 253. 1962.
(8) A.F.M. Reijnders, Les Problèmes du Développement des Carpophores des Agaricales..., 60, pl. 19, figs 1-3. 1963.
(9) R. Kühner et Romagnesi, Flore analytique des Champignons supérieurs, 154, pl. 216. 1953.
(10) V. Piane, Bull Soc. Nat. Oyonnax 41-15 153, pl. sans numéro. 1961.
(11) J. Bresadola, Iconographia mycologica, pl. 79, 1937.
(12) E. Fries, cf. 5.
(13) E. Michael et R. Schüz, Führer für Pilzfreunde, ed. ?, 2 : pl. 128. 1927.
(14) M. Josserand, Bull Soc. Myc. France 81 549. 1966, « 1965 ».
(15) Cf. 5.
(16) Cf. 6. : 1 : 54, pl. 21, fig. A.
(17) J.C. Schaeffer, Fungorum ... Icones 1 : pl. 14. 1762.
(18) R. Singer, Lilloa 22 : 25. 1951, « 1949 ».
(19) R. Singer, Persoonia 2 : 34. 1961.
(20) C.H. Persoon, Synopsis methodica Fungorum, 345. 1801.
(21) Cf. 9 : 153-154.

- FIN -

Par H.S.C. Huijsman, Bôle (Ne.), Suisse
Associé honoraire « Rijksherbarium », Leyde

RÉUNION CONSTITUTIVE DU COMITÉ FÉDÉRAL D'ANIMATION MYCOLOGIQUE

LE 29 NOVEMBRE 1969 A MONTMÉLIAN

Le 29 Novembre 1969, un Comité d'animation a été créé au sein de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie sur l'initiative de notre ami Henri ROBERT de ST-JEAN-DE-MAURIENNE.

Etaient présents à la réunion constitutive qui s'est tenue au Centre Professionnel de MONTMÉLIAN : MM. PETIT-HUGUENIN, BOUVET, Dr PACAUD, QUEMERAIS (Grenoble) ; COMBET, et BESSON (Voiron) ; BELLE et TALON (St-Laurent-du-Pont) ; HENZE (Aix-les-Bains) ; DECOUD et COMBE (Chambéry) ; CHAPAYS (Vizille) ; ROBERT (St-Jean-de-Maurienne) ; PERRINO (Albertville) ; BERGER (Moutiers) ; QUARD (Ugine) ; DELARRAS, CHATENOUD et Madame HUÉAU (Annecy) ; ESCALON et BURIN (Thonon) ; GIREL (Montmélian).

Botanique alpine : MOULIN (Chambéry) Mme GIREL (Montmélian).

Tous les membres présents ont accepté de faire partie du Comité d'animation sauf Messieurs TALON et CHAPAYS et Madame HUÉAU.

M. le Docteur FOSSORIER d'Annecy, retenu par une réunion médicale à Paris, s'était excusé mais a accepté de faire partie de l'équipe d'animation.

M. Henri ROBERT assurera la présidence de ce Comité qui se réunira 2 fois par an. La prochaine réunion est fixée au **Samedi après-midi 25 Avril 1970**.

Le but essentiel du Comité est d'aider les sociétés débutantes, ou celles qui désirent une aide technique ou pédagogique dans l'enseignement des connaissances mycologiques à leurs adhérents.

Cette aide sera apportée par des animateurs, ou des équipes d'animateurs, sous forme de causeries, montages audio-visuels, projections filmées, séances d'animation ou de détermination, etc...

Après avoir mis au point le plan de sa réunion de travail, le Comité procédera à une enquête auprès des délégués présents sur les attentes

et les besoins des sociétés alpines en matière de vulgarisation des connaissances mycologiques.

En vue de rendre son action plus rapide et plus efficace, le Comité décida que le secteur alpin serait quadrillé en 4 zones :

— zone 1 : L'agglomération grenobloise, la vallée de la Romanche et la Chartreuse.

— zone 2 : La région Aix-Chambéry, la Combe de Savoie et la Maurienne

— zone 3 : La Tarentaise, le Val d'Arly, Anney et le Borne

— zone 4 : Le Chablais et le Genevois.

Chaque société pourra obtenir une aide culturelle immédiate en s'adressant à l'équipe d'animateurs de la zone qui l'intéresse directement. Mais, dans le but de faire jouer à fond la solidarité fédérale, elle pourra aussi faire appel à des animateurs d'autres secteurs pour obtenir une information sur des problèmes bien particuliers.

Il est rappelé aux 4 équipes d'animateurs qu'elles doivent présenter à la prochaine réunion du Comité d'animation (25-4-70) une étude sur les méthodes à employer en matière d'animation mycologique.

Le Comité procéda ensuite à un inventaire de l'outillage pédagogique dont il pouvait disposer (Photothèque, films, projecteurs, magnétophones, épisscopes, microscopes, grandes flores mycologiques, etc...)

M. RAFFIN d'Aix-les-Bains est invité à fournir à toutes les sociétés, la liste complète des diapositives qui constituent la photothèque fédérale.

Au cours de l'inventaire des moyens utilisés, M. QUEMERAIS a présenté une importante série de panneaux muraux portant des croquis en couleurs d'une haute valeur éducative. Le comité a émis le vœu que ces panneaux soient exposés dans la salle du congrès 1970.

Neuf animateurs fédéraux ont accepté au cours de l'année 1970, d'aider par des causeries et projections les sociétés qui en feront la demande :

NOMS	NOMBRE DE SEANCES	SUJETS	LIEU
ROBERT Henri	6 Soirées (du 8 au 22 Mars)	au choix du demandeur	dans les 3 départements
QUEMERAIS M.	12 Soirées (du 1 Janvier au 31 Mars)	Cours personnel de mycologie	zone 1
BERGER E.	3 Soirées	Film mycologique et théorie du microscope	zones 2 et 3
Dr PACAUD	5 Soirées (faire des groupages dès le 1-1-1970)	La Toxicologie	dans les 3 départements
ESCALLON P.	4 Soirées (dès le 1-12-1969)	Enseignement de la mycologie (sur demande)	zone 4
BURIN V.	3 Soirées (à partir du 1-1-1970)	Causerie de sensibilisation, ou systématique, ou méthodes de vulgar. mycologique	dans les 3 départements
GIREL Roger	3 Soirées (si possibles, communes avec celles de son mari)	Botanique alpine	dans les 3 départements
Mme GIREL	10 Séances	Fleurs alpines, ornithologie et avifaune alpine	dans les 3 départements
MOULIN A.			

Les Présidents de sociétés qui désirent bénéficier de l'aide de ces animateurs fédéraux sont priés de les solliciter au moins un mois

avant la date de leur manifestation.

Roger GIREL
Président Fédéral

FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ-SAVOIE

Composition du Comité Directeur, après l'Assemblée Générale de Vizille le 26 Octobre 1969

PRESIDENT D'HONNEUR :

M. Arsène SAINTE-MARTINE, Retraité, 25,
Rue Rose-Sage, 38-VOIRON

PRESIDENT FEDERAL :

M. Roger GIREL, Professeur Agricole, 7,
Route de Chavord, 73-MONTMELIAN
Téléphone : 36-31-29

VICE-PRESIDENTS :

ISERE - M. Emile CHAPAYS, Chef de Fabrication, 38-JARRIE, Téléphone : 88-87-22
SAVOIE - M. Roger BAVARD, Pharmacien, 73-ALBERTVILLE

HAUTE-SAVOIE : M. Paul ESCALLON, Professeur, Chemin de la Vionnaz, 74-THONON
Téléphone : 17-02

SECRETAIRE :

M. Gilbert CHATENOUD, Contremaitre, 3, Rue de Morette, 74-ANNECY, Tél. : 45-17-96

SECRETAIRE-ADJOINT :

M. Maurice DUIN, Cultivateur, 73-MOLLETTES

TRESORIER :

M. Paul PETIT-HUGUENIN, Employé E.D.F., 12, Rue de Génissieu, 38-GRENOBLE
Téléphone : 44-02-78

TRESORIER-ADJOINT :

M. Emile MARESCHAL, 5, Route de Chavord, 73 - MONTMELIAN

COMMISSAIRES AUX COMPTES :

M. Jean-Pierre TALLON, Comptable, ST-LAURENT-DU-PONT - 38

M. Bernard ZANETTI, Comptable, 25, Rue Jean-Jaurès, VILLE-LA-GRAND

M. Jacques FORETAY, Comptable, 21 Rue de Genève, AIX-LES-BAINS

DIRECTEUR-GERANT DU BULLETIN :

M. Maurice QUEMERAIS, Dessinateur, 15, Rue Elisée-Chatain, 38-GRENOBLE
Téléphone : 44-54-63

DIRECTEUR-ADJOINT DU BULLETIN :

M. André COMBET, Métallurgiste, Le Carret, 38-REAUMONT, Téléphone : 91-03-01

DIRECTEUR DU SERVICE DES ACHATS :

M. Emile ABBA, Employé de Commerce, 24, Place Sommeiller, MODANE-Gare, Tél. : 5

TRESORIER DU SERVICE DES ACHATS :

M. Laurent GILBERT, Chemiserie, Rue de la République, MODANE, Téléphone : 41

PHOTOTHECAIRE FEDERAL :

M. Georges RAFFIN, Employé P.T.T., 35, Av. de Marlioz, AIX-LES-BAINS, Tél. 35-21-52

MEMBRES D'HONNEUR :

M. André SOLEILHAC, Mécanicien Dentiste, Villa Ponceau, 01-HAUTEVILLE

M. Marcel CHAFFARD, Ingénieur, 22, Rue Salengro, LYON (5^e)

Docteur NOËL, Directeur du Centre de Transfusion Sanguine, 73-CHAMBERY

Docteur Mario STRANI, Via des Geneys 41 PINEROLO (Cuneo) Italie

Professeur REBAUDENGIO Ernesto, Corso IV Novembre 10 CEVA (Cuneo) Italie

MEMBRES : ASSESEURS ET DETERMINATEURS

SOCIETE DE MYCOLOGIE ET D'HISTOIRE NATURELLE D'AIX-LES-BAINS :

Président : M. Georges RAFFIN (voir adresse plus haut)

M. Gaston HENZE, Fraiseur, 39, Av. du Gd Port, AIX, Téléphone : 35-09-80

M. Albert FORETAY, Agent Technique, 21, Rue de Genève, AIX

M. Georges MOLLEINS, Dessinateur, 14, Avenue de Verdun, AIX

SOCIETE MYCOLOGIQUE D'ALBERTVILLE :

Président : M. Roger BAVARD (voir adresse plus haut)

M. Marcel PERRET, Inspecteur P.T.T., 7, Rue Félix-Chautemps, ALBERTVILLE

M. Irénée PERINO, Chemin de la Pierre du Roy, ALBERTVILLE

M. Jean CHAPPAZ, Retraité, 8, Rue Lagarde ALBERTVILLE

M. Jean RICHIERO, Employé de Pharmacie, 13, Rue Aubry, ALBERTVILLE

SOCIETE MYCOLOGIQUE D'ANNECY :

Président : M. Marcel TRAVERSO, 54, Rue Sommeiller, ANNECY

Docteur FOSSORIER, 13, Rue A.-Theuriet, ANNECY, Téléphone : 45-13-65

M^{me} HUNEAU, Directrice d'Ecole, ARGON-NAX-74

M. Jacques DELARRAS, Pharmacien, Villa "La Balme", MENTHON ST-BERNARD - 74

M. Gilbert CHATENOUD (adresse plus haut)

SOCIETE MYCOLOGIQUE DE LA REGION CHAMBERIENNE :

Président : M. Pierre BERGOIN, 14, Rue Croix-d'Or, CHAMBERY

M. Emile SIMONOD, Artiste Peintre, Rue Lamartine, 73-COGNIN

M. Léon PERRIER, 4, Rue Agutte-Semba 73-CHAMBERY

M. André COMBE, Inspecteur des Douanes, "Les Monts", 73-BASSENS

M. Michel DECOUD, 20, Rue du Docteur Voultier, 73-CHAMBERY

SOCIETE MYCOLOGIQUE DE FONTAINE :

Président : M. Jean BOUVET, Gérant de Société, 114, Avenue du Vercors, 38-FONTAINE
Téléphone : 96-68-56
M. Lucien GAGNERE, Employé E.D.F., 123, Bd Joliot-Curie, 38-FONTAINE
M. Edouard CAVALIE, Employé, 7, Rue Doyen Gosse, 38-FONTAINE
M. Charles SARINELLI, Employé, 11, Rue Doyen-Gosse, 38-FONTAINE

SOCIETE MYCOLOGIQUE DU DAUPHINE

à GRENOBLE :

Président : M. Paul PETIT-HUGUENIN, (voir adresse plus haut)
M. Jean LOHR, Expert, 17, Rue Bizanet, 38-GRENOBLE
M. A. Gautier, Retraité, Les Cottages, Bât. 3, 38 - ST-MARTIN-D'HERES
M. A. COQUAND, Retraité, 8, Rue Clos-Bey, 38-GRENOBLE
M. René IDELON, Artisan-Mécanicien, 21, Quai du Drac, 38-FONTAINE

SECTION MYCOLOGIQUE DU COMITE D'ENTREPRISE MERLIN-GERIN :

Président : M. Pierre MICHAUD, Ingénieur, 3, Route de Narbonne, 38 - ST-MARTIN-LE-VINOUX, Téléphone : MG Poste 133
M. Jean PACAUD, Docteur, 48, Rue de Stalingrad, 38-GRENOBLE
M. Vincent NAPOL, Dessinateur, 3, Rue Charles-Pégoud, 38-FONTAINE
M. Lucien BALMAND, Ajusteur, 12, Square des Fusillés, 38-GRENOBLE
M. Raoul SEON, Agent Technique, Immeuble Buisserate, 38 - ST-MARTIN-LE-VINOUX

SOCIETE "LA CHANTERELLE DE LA VALLEE DU BORNE" à MESSY - CLUSES

Président : M. Gérard MOREAU, Ouvrier, 3, Rue du Pont 55, 74-MESSY-CLUSES
M. Emile BOUCLIER, Ouvrier, 74-ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY
M. Emile AMARANTE, Artisan, ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY
M. Régis TODESCHINI, Ouvrier, ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY
M. Lucien BERGOIN, Ouvrier, 74 - ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY

SOCIETE MYCOLOGIQUE DE HAUTE-MAURIENNE à MODANE :

Président : M. Marcel BOTTE, 20, Place Sommeiller, MODANE, Téléphone : 0-50
M. André TEPPAZ, Métreur, Place Sommeiller, MODANE
M. Albert ROSA-BRUSIN, Retraité, Place de l'Eglise, MODANE
Mme Clémence LAPEROUSE, 73-HERMILLON

SECTION MYCOLOGIQUE DU FOYER RURAL DE MONTMELIAN :

Président : M. Roger GIREL (voir adresse plus haut)
Mme Yvette GIREL, Professeur, 7, Route de Chavord, MONTMELIAN
M. Emile MARESCHAL, 5, Route de Chavord, MONTMELIAN
M. Victor DE CHARBONNEAU, Bijoutier, 73 - ST-PIERRE-D'ALBIGNY
M. Maurice DUNIN, Cultivateur, 73-MOLLETES

SOCIETE MYCOLOGIQUE DE TARENTAISE à MOUTIERS

Président : M. Etienne BERGER, Ingénieur, Avenue de la Chaudanne, 73 - MOUTIERS
Téléphone : 386
M. PERRIEUX, Electricien, 73-BOZEL
M. RINGENBACH, Pharmacien, 73 SEEZ
M. Jean POUX, Contremaitre, Pré de Foire MOUTIERS
M. Gilbert CHARLES, Technicien, Pré de Foire, MOUTIERS

SECTION MYCOLOGIQUE PROGIL à PONT-DE-CLAIX

Président : M. René MAURIN, Technicien, 26, Rue Auguste-Delaune, 38-ECHIROLLES
Téléphone : 689 Progil
M. Gabriel LYONNET, Magasinier, Cité HLM 38-VARCES
M. Joseph VANZETTO, Contremaitre, cité Gringalet, 38-PONT-DE-CLAIX
M. Maurice CHEILLON, Chaudronnier, Cité Gringalet, 38-PONT-DE-CLAIX
M. JEANTET, Régleur, Cité Progil du Drac 38-PONT-DE-CLAIX

SOCIETE MYCOLOGIQUE DE ST-JEAN-DE-MAURIENNE

Président : M. Emmanuel GENELETTI, Chirurgien-Dentiste, 1, Rue Ducroz, ST-JEAN-DE-MAURIENNE, Téléphone : 225
M. Henri ROBERT, Inspecteur P.T.T., H.I.M., Rue A-Briand, ST-JEAN-DE-MAURIENNE
Téléphone : 327
M. Joseph BERNARDIS, Serrurier, "Les Anémones", ST-JEAN-DE-MAURIENNE
M. René MAITRE, Ponts et Chaussées, B.P. N° 41, ST-JEAN-DE-MAURIENNE
M. Emile MOTTARD, Employé, "Le Clos Roche", ST-JEAN-DE-MAURIENNE

SOCIETE MYCOLOGIQUE DE CHARTREUSE à ST-LAURENT-DU-PONT

Président : M. Aimé BELLE, Instituteur, Place de l'église, ST-LAURENT-DU-PONT, T. 20-37
M. François JARRIN, Menuisier, Avenue de la Gare, 38-ST-LAURENT-DU-PONT
M. Pierre TALON, Employé, Avenue Jules-Ferry, 38-ST-LAURENT-DU-PONT
M. Yves BOUFFARD, Ouvrier, Avenue Victor-Hugo, 38 - ST-LAURENT-DU-PONT
M. Lucien FEPPEON, Mécanicien, 38 - ST-LAURENT-DU-PONT

SOCIETE MYCOLOGIQUE DU CHABLAIS à THONON :

Président : M. Paul ESCALLON, Professeur Chemin de la Vionnaz, THONON, Tél. 17-02
M. Victor BURIN, Professeur, 13, Place de Crête, THONON
M. Jean-Claude GIANOLA, Ingénieur, 15, Chemin de la Fléchère, THONON
M. Marcel D'INDYCKI, Comptable, 7, Rue des Ducs de Savoie, THONON
M. Jean FOSSET, Employé, "Tully", THONON

SECTION MYCOLOGIQUE DE L'AMICALE LAÏQUE D'UGINE

Président : M. René JABOUILLE, Chef d'Atelier, Rue Léon-Jouhaux, UGINE, Tél. 82-39
 M. Léon QUARD, Directeur d'Ecole, Le Crêcherel, UGINE
 M. Rémi MANIGLIER, Agent de Labo, "La Savoisiennne" UGINE
 M^{me} Hélène TIPHINE, Pharmacienne, Chef-Lieu, UGINE
 M. Mathieu BLANC, Jardinier-Chef, Chef-Lieu, UGINE

SOCIETE MYCOLOGIQUE "LA CHANTERELLE" DE VILLE-LA-GRAND

Président : M. Roland BARBIER-BRION, Horloger, 10, Rue Jean-Moulin, AMBILLY - 74
 M. Maurice GUIGON, Agent S.N.C.F., Rue du 18 Août 1944, ANNEMASSE
 M. Arsène SUSSILON, Employé, Rue du 18 Août 1944, ANNEMASSE
 M^{me} Marcelle DENEUX, Assistante des Douanes, 52, Av. de la Gare, ANNEMASSE
 M. André GALLOIS, Retraité des Douanes, 17, Rue Hoche, 01-COUPY

SOCIETE MYCOLOGIQUE DE VIZILLE :

Président : M. Emile CHAPAYS (voir adresse plus haut)
 M. DOUX, Chef de Bureau, Mairie de VIZILLE
 M. CROEST, Chimiste, Rue Henri-Barbusse, 38 - JARRIE
 M. LAMBERT, Papetier, Cité Navarre, CHAMP-SUR-DRAC - 38
 M. JIMENEZ, Industriel, CHAMP-SUR-DRAC

SOCIETE MYCOLOGIQUE DE VOIRON-CHARTREUSE

Président : M. André COMBET (voir adresse plus haut)
 M. Léon MICHARD, Retraité, 1, Rue Carnot 38 - VOIRON
 M. André BESSON, Inspecteur C. I., Rue George-Sand, 38-VOIRON
 M. Roger MICHAUD, Typographe, 11, Rue Joliot-Curie, 38-VOIRON
 M. Jean PLASMAN, Contremaître, Rue Lavoirier, 38-VOIRON

L'INTOXICATION par les CHAMPIGNONS

(Suite)

OBSERVATION N° 10.

SA... Jean. C'est le troisième malade de cette intoxication collective. L'évolution a été favorable, le traitement a été conduit de manière identique (anti-enzymes, solutés glucosé et salé, Rocmaline*, extraits hépatiques, vitamines K et B).

Nous ne donnons ici que les principaux résultats biologiques :

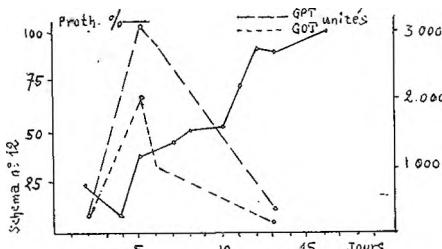
Fer sérique : 4,95 mg/l (2^e jour), 2,20 (6^e jour), 1,90 (12^e jour).

Cholestérol : 2,10 g/l (2^e jour), 4,50 (6^e jour), 2,70 (12^e jour).

Bilirubine : 8 mg/l (3^e jour), 11 (4^e jour), 72 (12^e jour).

Urée sanguine : 0,60 g/l (4^e jour), 0,55 (6^e jour), 0,55 (12^e jour).

Les ionogrammes ont toujours été normaux.



CHAPITRE V

COMMENTAIRES DES OBSERVATIONS

Les chiffres isolés entre parenthèses indiquent dans ce chapitre, le numéro de l'observation. Les cas mortels sont accompagnés d'une croix.

Nous avons successivement analysé les divers symptômes cliniques et biologiques rencontrés dans les différents cas, l'évolution et les cas particuliers, enfin les éléments du traitement appliqués.

L'incubation va de 7 à 36 heures. Elle est en moyenne de 10 à 12 heures (50%). Il ne semble pas y avoir de relation avec la gravité de l'intoxication : Dans le cas familial des obs. 6 et 7, l'incubation de la femme décédée a été de 36 heures, celui du survivant, 8 heures seulement. Dans les deux autres décès elle a été de 10 heures.

La symptomatologie gastro-intestinale de la période initiale a été généralement très marquée. On note un hypochondre droit préocément dououreux (1, 4 +, 7 +) et une hépatomégalie (1, 5 + 7 +, 9), ce qui paraît bien être un signe de gravité.

On remarque fréquemment des crampes et des myalgies marquées qui ne s'expliquent pas par l'hypokaliémie (2, 4 +, 5 +, 6, 7 +, 8) et une asthénie marquée (1,3).

Les variations hydro-électrolytiques, à ce stade, sont surtout marquées par une hémococoncentration avec hématocrite dépassant 60 % à l'entrée dans 5 cas.

Il y a peu d'anomalies de la concentration des ions qui sont parfois discrètement abaissés.

Au cours de l'évolution il peut apparaître une acidose avec réserve alcaline inférieure à 35 vol et pH abaissé (3, 5 +, 6, 7).

Les signes d'atteinte hépatique

L'ELEVATION DE TRANSAMINASES SERIQUES a été presque constante. Elle est notée dans 7 cas. Ce sont les glutamino-pyruviques les plus élevées. Dans 5 cas elle dépasse 1.000 u (3, 4 +, 6, 9, 10) atteignant 9.000 u (4 +). Normale dans un cas (8), elles n'ont pas été dosées dans deux obs. (7 +, 2).

Le taux diminue en quelques jours et elles s'abaissent en-dessous de 100 u en une à deux semaines.

Un ICTERE franc, cutanéo-muqueux, est observé dans 4 cas (2, 4 +, 5 +, 6) et un sub-ictère conjonctival dans 2 autres (7 +, 8).

Conjointement la BILIRUBINEMIE est élevée dans 6 cas. Elle dépasse parfois 100 mg/l (2, 4 +, 5 +, 6), 34 mg/l (7 +) et 72 mg/l (10).

LE FER SERIQUE augmente dans 3 cas, allant jusqu'à 4,95 mg/l (10). Le taux maximum observé se situe dans les 5 premiers jours. Il se normalise autour de 0,80, 1,50 mg/l.

LES TESTS HEPATIQUES DE FLOCULATION sont rarement atteints.

Ils sont positifs à + ou ++ (2,3), dans le deuxième cas chez un éthylique chronique. Ils sont normaux à la fin de l'hospitalisation. On peut remarquer qu'ils ne sont pas perturbés le dernier jour de l'évolution dans l'obs. 4 +.

LA PROTIDEMIE est fréquemment abaissée à la fin de la première semaine d'évolution. Dans 6 cas, elle est inférieure à 60 g/l (2, 3, 4 +, 6, 8, 9), atteignant 47 g/l (6). Cette baisse n'est pas due à une fuite rénale ni à une hémodilution créée par les perfusions. Il est difficile d'attribuer un mauvais pronostic à cette baisse qui porte surtout sur la fraction albumine.

LES FACTEURS DE COAGULATION

— Le temps de Quick est très abaissé : égal ou inférieur à 10 % dans 6 cas sur 10 (2, 4 +, 5 +, 6, 7 +, 10), à 26 % (9) et 60 % (3). Il est normal dans l'obs. 8.

Quand ils ont été faits, les bilans de coagulation montraient le déficit de plusieurs facteurs, la proaccléroléine étant la plus touchée. La période d'hypocoagulabilité maximum se situe du 3^e au 5^e jour.

Le retour à la normal est constant, mais peut se faire très lentement (un an dans le cas 6).

— Le fibrinogène est abaissé dans un des cas mortels à 1,9 g/l (4 +) avec thrombocytopénie à 69.000/mm³ (4 +) et 130.000 (7 +).

L'atteinte majeure de la coagulation apparaît ici comme de mauvais pronostic. Dans deux cas il s'en est suivi des hémorragies digestives (hématemèse, melaena et rectorragie, obs. 5 +, 6).

— Les tests de fibrinolyse ne montrent pas d'anomalies évidentes (6).

— L'observation 4 + présentait une hémolyse aiguë à la phase terminale.

L'HYPARAMMONIEMIE est notée à 94 gamma/100 cm³ (4 +), mais sa recherche n'a pas été systématique.

LA GLYCEMIE a peu varié, très vraisemblablement en raison de la thérapeutique. Dans toutes nos observations, elle va de 1 à 2 g/l.

LA LIPEMIE, notée dans 3 obs. (6, 8, 9) est abaissée à 4,20 g/l (6). Elle remonte au bout de 15 jours à 8,40 g/l.

LES LIPOPROTEINES sont initialement abaissées à 60 % dans les 2 cas où elles ont été dosées (8,9) avec une augmentation relative alpha 1.

Le retour à la normale se fait en 2 semaines (8) et 2 mois (9).

LA CHOLESTEROLEMIE (2, 6, 7 +, 9, 10) est restée dans les limites de la normale sauf dans un cas (10) : 4,55 g/l le 6^e jour.

Les signes d'atteinte rénale

Ils sont fréquents mais peu marqués et transitoires.

LA DIURESE est très basse confinant l'anurie dans les 24 ou 36 premières heures de l'hospitalisation pour tous les malades. Elle reprend vers le 3^e jour et il se produit des crises polyuriques au cours des jours suivants (6, 8, 9).

Par contre, l'ELIMINATION URETIQUE par 24 heures est basse : 1,70 g (4 +), 7 g (6), 4 g (3), 3,5 g (5) au 4^e jour.

LA PROTEINURIE est très fréquente : inférieure à 0,50 g/l dans 5 cas (1, 2, 4 +, 5 +, 7 +), elle atteint 2 g/l avec 2.000 leucocytes/mn (9). Dans l'obs. 3, protéinurie à l'état de traces mais avec 11.000 leucocytes/mn.

L'ÉLÉVATION DE L'UREE SANGUINE ne dépasse pas 1,60 g/l au maximum dans 5 cas (1, 3, 4 +, 6, 9). Elle diminue rapidement si le malade survit.

Les signes cardio-vasculaires

HYPOTENSION avec tachycardie et une TA maximum entre 8 et 10, se rencontrent fréquemment dans la période des pertes digestives.

Les signes cardiaques ont été une découverte systématique d'électrocardiographie dans 2 cas :

— Obs. 6 : bloc de branche droit avec appatissement diffus de T.

— Obs. 1 : intervalle P-R court (8/100° de seconde sur un rythme sinusal de 90) avec altération de T : négativation ou appatissement.

Ces anomalies disparaissent en une dizaine de jour.

Les signes neurologiques

Ils sont notables dans 4 observations (2, 4 +, 5 +, 6, 7 +).

Ils sont essentiellement caractérisé par des troubles de la conscience allant de la confusion à l'obnubilation, la somnolence et le coma. Ce dernier est souvent agité avec des épisodes délirants et des hallucinations.

Dans 2 cas (4 +, 7 +), la mort est survenue au cours d'un coma.

Dans l'obs. 2 le coma s'est accompagné d'un tracé électroencéphalographique plat sans signe d'encéphalopathie hépatique.

Parmi les autres signes, on note des céphalées avec vertiges (3), une aréflexie tendineuse régressive (2, 6), mydriase et myosis (!) avec des réflexes photomoteurs diminués.

Enfin, la période d'amélioration clinique est marquée par une euphorie étonnante (3, 6).

Les signes pulmonaires cliniques

Ils ne sont notés que dans l'obs. 5 + où un œdème aigu a nécessité une trachéotomie et où l'encombrement broncho-pulmonaire a entraîné la mort.

L'atteinte anatomique est beaucoup plus fréquente.

La fièvre

La fièvre est rare hormis les cas d'infections locales. Elle est présente à la période terminale (4 +, 5 +).

Vérification anatomique

Par ponction biopsie ou autopsie, elle est pratiquée dans 6 cas (4 +, 5 +, 6, 7 +, 8, 9).

Foie :

— Nécrose hépatique centro-lobulaire (4 +, 5 +, 7 +).

— Cirrhose post-nécrotique (31^e jour), cirrhose péricolangitique post-hépatique très discrète (80^e jour), sclérose portale et périportale (un an) dans l'obs. 6.

— Cellules hépatiques en voie de dégénérescence acidophile puis aspect normal (8).

Rein :

— Néphropathie tubulaire avec participation des glomérules (7 +).

— Épaississement collagène de la capsule de quelques glomérules.

— Cellules à gros noyau dans quelques tubes de Henlé (8).

Poumons :

— Alvéolite séreuse avec congestion veineuse et capillaire (7 +).

— Lésions intriqués de broncho-pneumonie (5 +).

— Alvéolite séreuse (4 +).

Evolution et cas particuliers

Nous avons eu 3 décès sur 10 cas, au 7^e, 6^e et 4^e jour.

— Par encombrement bronchique (5 +).

— Au cours d'un coma agité (4 +, 7 +), avec collapsus peut-être favorisé par une injection de Phénergan (7 +).

Les autres malades ont subi une hospitalisation allant de 10 à 32 jours. Leur état était très satisfaisant à la sortie et les examens biologiques étaient normaux pour la plupart.

On peut relever différentes formes cliniques suivant les cas.

Obs. 4 + : atteinte hépatique gravissime avec état comateux et décès.

Obs. 2 : atteinte hépatique grave et coma profond, guérison.

Obs. 5 + atteinte hépatique grave avec complication pulmonaire et décès

Obs. 6 : atteinte hépatique grave avec signes cardiaques et neurologiques

Obs. 9 : atteinte hépatique modérée avec signes rénaux (albuminurie, compte d'Addis)

Obs. 1 : atteinte hépatique modérée avec signes cardiaques discrets

Obs. 8 : pas d'atteinte clinique ou biologique autre que digestive, mais parenchyme hépatique anatomiquement touché.

LE TRAITEMENT

Il est difficile d'en tirer des conclusions définitives car les malades n'ont pas tous reçu le même traitement (pour le commentaire détaillé de l'emploi des Antienzymes dans les obs. 5, 6, 7, se référer à l'article de J. Faure, P. Couderc, M. Micoud et G. Cau - réf. 40).

LE TRAITEMENT DE LIMOUSIN ou organothérapie a été administré avant l'hospitalisation dans un cas grave avec survie (6).

LA SEROTHERAPIE ANTIPHALLOIDIENNE a été donnée dans 6 cas (1, 2, 3, 6, 7 +, 9) à des doses allant de 20 à 40 cm³ par voie sous-cutanée, le 2^e ou le 3^e jour après l'intoxication. Nous n'avons pas eu d'accident sérieux.

REEQUILIBRATION HYDRO-ELECTROLYTIQUE

Les perfusions I.V. ont été largement employées dans tous les cas. La quantité de liquide quotidienne variait entre 1,500 l et 4 l.

— Sérum glucosé isotonique et hypertonique à 10 % qui assurent un apport glucidique indispensable sont bien supportés sans donner de perturbations de la glycémie. Les doses d'insuline utilisées ont été faibles et seulement pour les solutions hypertoniques en quantité importante.

— Chlorure de Sodium pour corriger les pertes 9 à 24 g/jour suivant la quantité de liquide perfusé et l'ionogramme.

— Potassium et calcium enfin, sous forme de chlorure et de gluconate.

LUTTE CONTRE L'HYPOCOAGULABILITE

— La vitamine K 1 est donnée à des doses allant de 25 à 100 mg pendant toute la durée de l'évolution.

Dans les cas les plus graves, on a eu recours aux :

— transfusions de sang frais en petite quantité (4 +, 5 +),

— facteurs PPSB à la dose de 4 flacons quotidiens répartis dans la journée dans l'obs. 4 +, ce qui n'a pas empêché l'évolution fatale de ces deux cas, mais dans cette dernière obs. la prothrombine est remontée de 0 à 12 %.

LES CORTICOIDES, Solumédrol* et Hémisuccinate d'Hydrocortisone* IV, Cortancyl per os, ont été donnés à tous les malades à des doses moyennes (40-90 mg/l j.) par voie parentérale.

LES PROTECTEURS HEPATIQUES ET LES FACTEURS ANTITOXIQUES utilisés ont été nombreux.

— Arginine*, Patelen*, méthionine, choline (1, 2, 3, 4 +),

— Glutathiol* (3,9),

— Litrison* (1),

— Rocmaline* (1, 2, 3, 5 +, 6, 7, 8, 9).

L'UTILISATION DES ANTIENZYMEs a été systématique dans les observations les plus récentes. Il s'agit de Zymofren* (3, 4 +, 5 +, 6, 8, 9, 10) aux doses de 20.000 à 60.000 u par jour en perfusions I.V. continues ou réparties dans la journée, et d'Iniprol* (7 +) à 5 millions d'unités quotidiennes.

LE MANNITOL, en solutions hypertonique à 20 % a peut-être évité la surcharge de la petite circulation et facilité la diurèse (1, 2, 3, 4 +), conjointement ou non avec la novocaine.

LES SOLUTIONS DE PROTEOLYSAT* ont réalisé un apport protidique, qui peut être discutable (acides aminés), dans les cas d'hypoprotéinémie (6, 8).

LA VITAMINOTHERAPIE B 4, B 6 a été systématique ainsi que l'emploi d'HEMOSTATIQUES LOCAUX (sur les hémorragies digestives).

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

CORDYCEPS MILITARIS



CORDYCEPS MILITARIS

La forêt de Corsuet, aux portes d'Aix-les-Bains, domine de son dôme boisé, le lac du Bourget et ses eaux profondes. C'est un lieu de promenade familiale par excellence et la route qui la sillonne est très fréquentée. Mais le véritable amateur de nature délaisse bien vite son voisinage par trop mouvementé et s'enfonce plus avant sous les frondaisons séculaires. Au printemps peut-être aura-t-il alors la surprise de découvrir, dépassant des mousseuses spongieuses, une petite colonnette de couleur orange vif. Une telle teinte inhabituelle, tranchant si nettement sur l'humus sombre du sous-bois, intrigue bien naturellement au premier abord. Aussi, fort de mon expérience personnelle conseillerai-je à cet amateur de curiosités naturelles, de réfréner quelque peu son impatience et de ne point décapiter par une cueillette précipitée, cette petite clavule colorée. Le détail le plus insolite se trouve caché à sa vue. Il faut délicatement qu'il déterre la base de sa peu banale "trouvaille" ; il pourra alors constater avec étonnement qu'elle prend naissance sur une chenille ou sur une pupe d'insecte.

Eclaircissons tout de suite le mystère. Il s'agit d'un champignon parasite qui a pour nom : **Cordyceps militaris**. Sa particularité est de s'attaquer au genre animal et tout spécialement aux insectes : chenilles ou chrysalides de papillons, les sclérotisant. Il n'est pas très courant de le rencontrer, aussi lorsqu'on a cette chance faut-il lui prêter une attention toute particulière.

Les **Cordyceps** font partie des **Pyrenomycètes** qui groupent tous les **Ascomycètes** dont le réceptacle est formé de "perithèces" s'ouvrant à maturité par une petite fente ou par un pore étroit. Dans le "**militaris**", ces perithèces sont multiples et groupés sur une assise nommée "**stroma**". Le champignon, sous sa forme ascoporée se présente donc dans son intégralité comme suit :

Dans le sol, à une profondeur faible, la chenille ou la chrysalide est emprisonnée, momifiée, par un lacis de filaments ténus. Le **stroma** comprend un pédicelle grêle, souvent simple, parfois rameux, terminé par une petite clavule dans laquelle sont immersés les perithèces. Colonne et clavule sont d'une belle couleur rouge-orange vif. Le stipe peut mesurer de 3 à 6 cm de long. La partie terminale fertile (de 1 à 3 cm) offre un aspect verruqueux faisant penser à la surface de la langue recouverte de papilles. C'est une variété non comestible.

En France, ce genre de parasitisme d'insectes par des ascomycètes, est assez rare. On dénombre bien quelques autres minis-cordyceps tels : **cordyceps clavulata** qui vit sur des cochenilles, ou encore **cordyceps sphecophila** qui parasite les cadavres recroquevillés de guêpes (voir bulletin n° 34, pages 9 et 10), mais rien de comparable avec certaines régions tropicales où la chose est courante. En Chine, on vend parait-il,

TRANSPORTS

VOYAGES

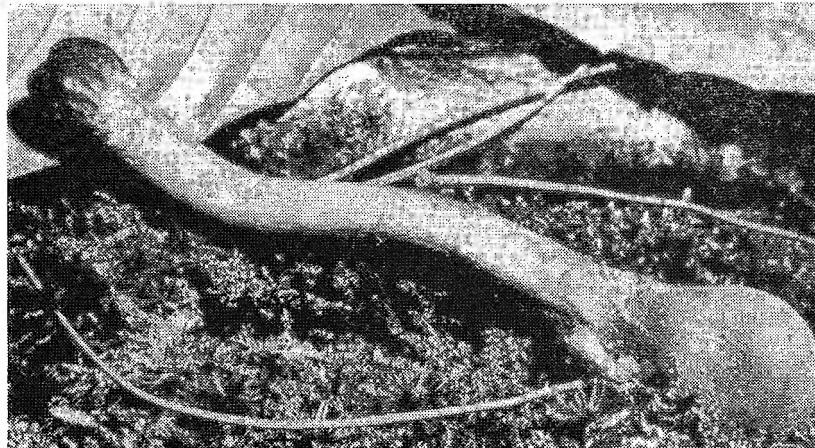
D. M. L.

70, Cours Jean-Jaurès
Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

ET CAPITANA



sur les marchés locaux, un mets jugé succulent qui n'est autre qu'un agglomérat de chenilles parasitées par un champignon et présenté en botte comme les radis de chez nous.

Un peu plus tard, en été ou automne, notre amateur de champignons un peu spéciaux, pourra faire la connaissance d'un autre cordyceps, nettement plus commun dans notre région savoyarde, que le précédent, mais parasitant cette fois-ci, non un représentant du règne animal mais bien un de ses frères cryptogames. Je veux parler de *cordyceps capitata* qui est l'hôte un peu envahissant de l'*elaphomycès granulatus* appelé communément : truffe des cerfs. Disons donc rapidement deux mots du champignon-support. Les *Elaphomycètes* sont des espèces souterraines, se présentant sous la forme de corps globuleux, ovoïdes, de la taille généralement de petites noix. Chez le "granulatus", l'extérieur est de couleur brun pâle ; la surface couverte de fines verres. L'intérieur ou gléba, est brun à maturité et pulvérulent. L'odeur musquée qui s'en dégage guide les cerfs et les sangliers qui localisent ainsi le champignon, le déterrent et le consomment d'où le surnom de "Truffe des cerfs". L'*Elaphomycès granulatus* croît principalement sous les hêtres, les chênes et les divers conifères. Il n'est pas catalogué comme espèce comestible. Son parasite : *Cordyceps capitata* est constitué d'un long pédicule de teinte claire sur-

monté d'une tête globuleuse plus foncée. Le stipe de 3 à 10 cm de long par 0,5 à 1 cm de diamètre est fibreux, mat, un peu squameux en haut et de couleur chamois clair.. La tête est renflée, brune à reflets olivâtres, finement ponctuée, souvent pruineuse par les spores. Comme pour le précédent, il faudra agir avec modération lors de la découverte d'un carpophore fructifié de *cordyceps capitata* et le déterrer soigneusement à la base pour extraire du sol l'*elaphomycès* porteur comme on peut le voir sur la photo illustrant ce propos. Il est classé lui aussi comme non comestible.

On recherchera donc ces deux espèces non à des fins culinaires mais pour assouvir une curiosité bien légitime. On peut dire en conclusion que les *Cordyceps militaris* et *capitata* trouvent leur attrait dans leur singularité et leur relative rareté.

G. MOLEINS

Sté d'Histoire Naturelle
et de Mycologie
d'Aix-les-Bains

CRAMPONS
ANTI-DERAPANTS
"UGICARB"

Fabrication - Ugine - Carbone

GRENoble — Tél. 96-48-41

Droguerie Villard & Cie

1, Place Ste-Claire - GRENOBLE



PEINTURES MOHICAN

TELEPHONE : 44-88-65

NOTIONS DE BASE POUR L'ENSEIGNEMENT D'UNE MYCOLOGIE POPULAIRE

Depuis quelques années, on constate un engouement de plus en plus profond du public pour tout ce qui touche au monde mystérieux et poétique des champignons.

L'auto, en favorisant l'exode massif de la ville vers la campagne aux heures de loisir, a permis aux citadins de prendre un contact direct avec la nature et d'en mieux sentir les beautés.

La saine détente au grand air, parmi les herbes foiles ou le silence de la forêt, conduit tout naturellement le promeneur à l'exploration et à la découverte d'insoupçonnables merveilles.

Devant les trésors qui lui sont offerts, l'homme se retrouve une âme d'enfant, curieux et impatient de percer tous les menus secrets de la nature.

Quel nom donner à cet arbre dont les feuilles ont la patine du vieux cuivre, et à cette fleur à la ravissante corolle ? Peut-on le consommer sans danger cet élégant champignon à la fine senteur de fenouil ou de lavande ?

A chaque découverte, les questions pleuvent.

Il faut bien s'informer ! Il faut bien s'instruire !

La soif de connaître des uns semble avoir automatiquement déclenché la passion d'enseigner des autres, le désir noble de transfuser généreusement des connaissances précises et sûres.

Tel est bien l'origine de la mycologie populaire, actuellement en honneur dans toutes les sociétés d'amis des champignons des Alpes du Nord.

Nous brosserons ci-après un tableau sommaire des différents procédés qui peuvent être utilisés pour inculquer au public les notions de base indispensables et l'inviter à l'attitude d'esprit qu'exige une science aussi rigoureuse que la mycologie.

L'OBSERVATION ET LA DÉTERMINATION SUR LE TERRAIN

Tout amateur de champignon doit, dès ses premières sorties, bien se pénétrer de cette idée fondamentale : il n'y a pas d'autre moyen de détermination des champignons que la connaissance parfaite de leurs caractères botaniques. Il faut donc apprendre d'abord à observer. L'observation doit-être des plus minutieuse, car il ne s'agit pas de vagues ressemblances, mais de caractères nets et absolument précis.

C'est sur le terrain même qu'il faut aller étudier les caractères essentiels des espèces que l'on désire connaître. Le plein champ est la meilleure école de mycologie.

Rien n'est plus profitable que de faire son apprentissage aux côtés d'un vrai connaisseur. Il faut l'accompagner dans ses sorties, le questionner sans cesse, et se faire expliquer sur le terrain le plus de choses possibles. Les débutants ont donc avantage à rechercher un vrai mycologue et à s'en faire un confident et un ami. Qu'ils sachent se défier des faux connaisseurs et autres fanfarons qui se vantent de tout savoir : leur ignorance peut mettre bien des vies en danger.

Les sorties collectives de détermination, les cueillettes commentées, les rallyes, contribuent largement à développer chez les jeunes le réflexe de l'observation précise et permettent de rapides progrès.

LES LIVRES ET LES FLORES DES GRANDS MAITRES

Les livres sont le complément indispensable de l'étude sur le terrain. Le premier souci de l'apprenti-mycologue doit-être de se constituer sa bibliothèque de travail. Régulièrement enrichie elle restera l'outil le plus précieux du simple amateur comme du mycologue averti.

Pour faire un travail sérieux, il faut absolument rejeter les atlas élémentaires ou les sommaires qui ne sont souvent que des complications plus ou moins fidèles et remplies d'erreurs. Il faut se procurer les flores des grands maîtres comportant à la fois des planches en couleurs et les chapitres descriptifs des espèces. La fréquentation continue des ouvrages de Maublanc, Mme Le Gal, Heim, Kühner, Romagnesi, etc... assure de solides connaissances.

Mais il ne faut pas perdre de vue que l'acquisition de beaux atlas de planches en couleurs ne dispense nullement d'acquérir le minimum de connaissances nécessaires pour reconnaître les caractères essentiels d'une espèce. La planche en couleurs flatte notre regard, notre goût de l'image et notre tendance naturelle au moindre effort. Elle ne nous apprend pas à reconnaître un champignon.

LE COURS DE MYCOLOGIE

C'est précisément pour éviter de tomber dans cette erreur que de nombreuses sociétés organisent des cours de mycologie à l'intention de leurs adhérents. Il faut bien "commencer par le commencement" !

Le but de ces cours est d'habituer les débutants avant de se servir des planches en couleurs, à classer d'abord le champignon qu'ils désirent identifier dans une famille et un genre bien déterminés. Car le premier réflexe qui les anime le plus souvent, consiste à tourner une à une les pages de l'atlas pour chercher l'image en couleurs qui ressemble le plus à l'espèce à identifier. Cette méthode empirique des ressemblances à "vue de nez" est toujours la source de dangereuses confusions.

Le cours de mycologie enseignera donc la connaissance au débutant des caractères fondamentaux des familles et des genres, sans laquelle il n'est pas possible d'utiliser convenablement un atlas de planches en couleurs.

LES CROQUIS

Une bonne pratique qui permet de rapides progrès, en même temps qu'une consolidation parfaite des connaissances acquises, consiste à dessiner, ou mieux encore, à peindre à l'aquarelle ou au pastel les champignons qu'on aura cueillis et déterminés. Par cette méthode, j'ai pu constater que des enfants d'âge scolaire allaient à grands pas sur le difficile sentier de la recher-

Ets A. RASTELLO & Cie s.a.
Chauffage Central - Sanitaire
Tuyautes 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

che mycologique. A côté du dessin, on note l'en-droit de la récolte, l'odeur du champignon et les caractères macroscopiques les plus détermi-nants.

Les champignons ne pouvant, comme les plan-tes, se conserver en herbier pour constituer une collection de référence, les croquis coloriés pourront être d'un précieux secours pour tous les amateurs.

LES DIAPOSITIVES

La photo en couleurs, lorsqu'elle reproduit les teintes avec une exacte fidélité, est un merveilleux outil au service de l'enseignant. Il est bon dans une société, de procéder durant les sorties à de nombreux tirages de diapositives qui seront projetées et commentées durant les cours d'hiver. Cette méthode visuelle permet d'attirer l'attention de l'auditoire sur une foule de détails qui se révèlent sur l'écran par le simple jeu du grossissement. Mais elle exige de la part des opérateurs une maîtrise parfaite de la technique photographique afin d'obtenir à la perfection la netteté impeccable des clichés et la parfaite reproduc-tion des coloris.

La Fédération mycologique Dauphiné-Savoie a constitué à l'intention de ses adhérents une photothèque itinérante de 600 diapositives.

LES EXPOSITIONS

Chaque automne, les expositions mycologiques connaissent un très gros succès d'affluence. Ce sont elles qui ont été le tremplin de départ de nombreuses vocations et qui ont permis également aux connaisseurs chevronnés de compléter très amplement leur bagage. Elles sont en outre pour les sociétés organisatrices une preuve de leur dynamisme en même temps que le couron-nement parfait d'une année d'efforts au service de la vulgarisation.

Mais il ne faut pas oublier qu'elles ne sont qu'un simple épisode de l'année mycologique, ne dispensant nullement celui qui désire progresser

de s'abstenir au fil des saisons, à un continual et persévérant travail.

De plus, elles effrayent quelquefois le visiteur non averti par une véritable avalanche d'espèces dont l'assimilation paraît absolument impossible à réaliser. Que de fois avons-nous entendu dire à la sortie : « J'y perds de plus en plus mon latin... ou bien C'est fini, je ne cueillerai plus de champignons, j'aurais bien trop peur de m'empoisonner ! »

On pourrait donc penser, à première vue, que les expositions semblent aller à l'encontre du but qu'elles poursuivent, c'est-à-dire la mise en confiance des mycophages en les délivrant de la hantise de l'empoisonnement.

Ce non-sens ne peut se produire qu'avec des visiteurs mal informés, mal avertis. Le public qui vient à nos expositions doit recevoir des conseils d'ordre pédagogique si nous voulons que la leçon soit profitable. Il faut lui apprendre à limiter son étude à une vingtaine d'espèces nouvelles, ou une trentaine au maximum. Il faut savoir se modérer, car la structuration ne mène absolument à rien dans ce genre d'enseignement. Apprendre à connaître 20 ou 30 espèces jusqu'alors inconnues est largement suffisant, mais il faut apprendre à les connaître à fond. Ceux qui ont procédé de la sorte depuis dix ans sont déjà pourvus d'un vaste savoir. Modérant volontaire-ment leur fringale de tout connaître, nous les revoyons chaque année aux expositions, le livre en main, interroger « la famille » qu'ils ont inscrite à leur programme automnal. Tous ceux qui se sont imposés ce planning de travail bénéficient au maximum des enseignements des expositions et les quittent enchantés de leurs nouvelles acquisitions.

Voyons maintenant quelques procédés que peuvent employer ceux qui désirent faire par un travail purement scientifique, des recherches beaucoup plus poussées.

REPAS TROP COPIEUX

L'ELIXIR BONJEAN
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

L'EMPLOI DES REACTIFS

Les réactifs colorés sont un auxiliaire de grand secours lorsqu'on veut obtenir certaines certitudes qu'il est impossible de confirmer par le seul examen des caractères macroscopiques.

Les débutants ne doivent pas être effrayés par la perspective d'un travail de chimiste : tout le laboratoire du mycologue peut facilement tenir dans un coffret ou une simple valise d'enfant. La technique en est fort simple : il suffit de mettre à vif la chair du champignon sur le pied et d'y déposer une goutte d'un réactif déterminé. La coloration obtenue, interprétée selon les indications des flores, donne aussitôt la clé de détermination.

Ce procédé est beaucoup utilisé pour les russules et les cortinaires dont l'identification variétale est souvent pleine de subtilités.

LA LOUPE ET LE MICROSCOPE

J'avais indiqué au début de cet article que le mycologue doit-être avant tout l'homme qui sait observer et qui sait découvrir. L'éducation de l'œil a une importance capitale. Le sens de l'observation doit-être très exercé si l'on veut que l'exploration du sujet soit complète et qu'elle ne laisse dans l'ombre aucun détail si minime soit-il. Quand on pense que le plus petit oubli peut déclencher une grande catastrophe, on comprendra aisément que l'observation des champignons à déterminer doit s'entourer de toutes les garanties nécessaires.

Si l'œil ne suffit pas, il faudra avoir recours à la loupe. Je conseille toujours à ceux qui partent en excursion de se munir d'une loupe. Ce modeste instrument d'optique peut révéler des indices importants qui échappent à la simple observation. C'est ainsi qu'il permet de se rendre compte si l'arête des lamelles est rectiligne ou dentelée, si le dessus du chapeau est lisse,

soyeux, pruineux, fibrilleux, tomenteux, écailleux, ou imbrqué. Tous ces détails ont une grande importance en vue de la différentiation d'espèces ou de variétés très voisines.

Et si la loupe ne suffit pas il faudra bien avoir recours au microscope.

Nous vivons une époque où le microscope ne doit plus être le seul privilège des laboratoires de facultés ou des amphis des grandes écoles.

Dans toute société mycologique le microscope n'est pas un luxe, mais un outil de travail indispensable.

Toutes les variétés qu'il n'est pas possible de différencier par le seul examen des caractères macroscopiques doivent subir l'épreuve du microscope. En effet, chaque champignon a des spores qui lui sont propres, d'une longueur et d'une forme immuables et bien déterminées. Les microscopes modernes permettant le travail dit «en immersion» donnent à un très fort grossissement la forme des spores et leur dimensions en microns, c'est-à-dire en millièmes de millimètres. Il suffit alors de comparer le résultat des observations effectuées avec les schémas qui se trouvent dans tous les grands traités de mycologie et qui donnent l'aspect et les cotes des spores de chaque variété.

Mais au sein de nos sociétés, ce travail de recherche ne peut être fait que par des spécialistes, en un mot, «l'équipe-micro» du groupement. Il n'est pas question d'en vulgariser la méthode qui n'est accessible qu'à ceux qui sont pleinement doués pour réaliser et interpréter des observations purement scientifiques.

Roger GIREL

Président Fédéral

- 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

Constructions Métalliques

Société d'Exploitation des

Etablissements CHARPIN

Société Anonyme au Capital de 100.000 F

LONGEFAN

73-ST-JEAN-DE-MAURIENNE

B.P. 20 — Tél. 382

LES MINIATURES DES AUNES

Si sous le couvert des pins maritimes du littoral atlantique il nous est donné de récolter des espèces de tailles extrêmement grandes, c'est sous les aunes, mais plus à l'intérieur du département girondin, que l'on pourra récolter ce qu'il y a de plus petit.

Depuis plus de dix ans, j'ai le loisir de pouvoir prospecter une aunerai (ALNUS GLUTINOSA), que j'ai la chance d'avoir à moins de cent mètres de chez moi. Et c'est en ces lieux humides que l'on pourra récolter la plus petite espèce de beaucoup de nos principaux genres.

Certaines espèces pourront néanmoins y atteindre une taille relativement grande, comme c'est le cas pour GYRODON LIVIDUS, PAXILLUS INVOLUTUS, RHODOPHYLLUS, LACTARIUS UVIDUS, par exemple.

Mais si vous voulez découvrir des choses surprenantes, il vous faudra écarter les feuilles de lierre avec une infinie précaution, et vous verrez alors apparaître une minuscule petite Mycène jaune-orangée, au pied filiforme et au chapeau qui n'atteindra souvent que quelques millimètres de diamètre ; MYCENA ACICULA. Tout à côté, vous pourrez aussi découvrir le plus petit des cortinaires ; CORTINARIUS PULCHELLUS, que personnellement, j'ai cherché pendant plusieurs années ; il devait pourtant être présent sous les feuilles, mais il échappait chaque fois à mon œil, tant sa couleur violacée-brunâtre le confondait avec la terre du sous-bois.

Sur le bord du sentier, et plus à découvert, vous trouverez également le plus petit des lactaires ; LACTARIUS OBSCURATUS. Vous le trouverez souvent en compagnie d'un autre petit lactaire qui n'a non plus, rien à envier à sa taille ; LACTARIUS GRISEUS.

Un peu plus loin, mais le plus souvent encore à l'abri des feuilles de lierre, c'est la plus petite

russuie qui nous découvre son chapeau rougâtre à centre plus sombre ; RUSSULA PUMILLA (1), espèce découverte par nous en 1965. Et tout à côté, le chapeau émergeant à peine au dessus des feuilles, apparaît alors ce que nous considérons comme la plus petite amanite connue, la seule d'ailleurs trouvée en ces lieux humides : AMANITA ALNICOLA, espèce créée par nous en 1966, mais découverte déjà depuis 1963 (2). C'est encore un mini-champignon dont la moyenne tourne autour de 25 à 30 mm de diamètre-chapeau.

Puis loin, sur des racines découvertes par le ruissellement des eaux de pluie, c'est une colonie de CILIARA SCUTELLATA qui offrent à nos yeux leurs minuscules disques orangés. Puis, sur le bord du sentier, vous pourrez alors cueillir cette autre pépite qui elle, aura préféré comme support ce chaton d'aune à moitié enfoui dans la boue du chemin : CIBORIA AMENTACEA

Et un peu plus bas, ce sera cet autre petite discomycète MOLLISIA BENESUADA que l'on découvrira sur les brindilles laissées par le courant sur les berges du petit ruisseau. Là encore il vous faudra y regarder à deux fois, car votre première impression sera d'avoir affaire à quelque bout de bois enduit de grains de sable.

Les aunes vous auront alors offert ces quelques miniatures qui ont choisi de vivre et de mourir en leur compagnie en ces lieux ombragés et humides.

C'est maintenant à votre tour de découvrir quelques-unes de ces miniatures que vous ne verrez souvent qu'en vous mettant à « quatre pattes ».

C. ROUZEAU

Sté Mycologique de Voiron

(1) Bulletin F.M.D.S. N° 29, page 10

(2) Bulletin F.M.D.S. N° 23, page 8

**BANQUE
DE
SAVOIE**

Depuis 50 ans
au service de
l'Economie Régionale

SOMADIS

BOISSONS EN GROS



ZONE INDUSTRIELLE

73-St-Jean-de-Maurienne

Tél. 6-01 et 6-02

Chocolaterie Confiserie*** COPPELIA ***

CHAMBERY

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

La Station Thermale Savoyarde

LA LÉCHÈRE-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

Caves BERTRAND

Tél. 180 — MODANE

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 - Gaines et Soutiens-Gorge
chez **M^{me} GIRERD** - MODANE-GARE

DANZAS S.A.

- Transports Internationaux -

Téléphone : 0,50
Téléphone : 1.84
Télex : 31924

73 - MODANE

TAILLEUR
PRET à PORTER

PAUL BOULGAKOFF

MODANE
Tél. 181

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

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

MEUBLES - TELE - MENAGER

barbe

le N° 1 du confort

ECHIROLLES - GRENOBLE
FONTAINE - DOMENE
VIZILLE - LA MURE

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

DETERMINATIONS 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
Bijouterie
Cadeaux

Télévision
Electrophones
Disques

ALBERTVILLE — Tél. 3.60

MAISON PELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE ... Tél. 0.51