

AVRIL 1970 — N° 37

10^{me} ANNEE — PRIX : 1,00



Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie

Siège Social : FOYER RURAL DE MONTMELIAN (SAVOIE)



MORCHELLA ROTUNDA

LINÉG 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 SAVOISEENNE

D'OUTILS

SCIERS 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

Loupes et Microscopes pour Mycologues

CENTRE OPTIQUE

TASSIERA

Société Anonyme au Capital de 129 000 F

3, Rue Montorge, GRENOBLE

Téléphone : 44-04-39

SUCCURSALES :

10, Rue du Breuil, 38 - LA MURE

11, Av. A.-Croizat, ST-MARTIN-D'HERES

TÉL. 87.70.33

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° 38 paraîtra en Juillet 1970

Les copies à insérer devront parvenir avant le 30 Mai 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

Quand vous recevrez ce bulletin de printemps, ami lecteur, le rideau se sera déjà levé sur l'année mycologique 1970.

Vous aurez peut-être connu vos premières joies dès le recul de la neige, en surprenant l'Hygrophore de mars frileusement caché dans le coton moussu des sous-bois d'épicéas.

Sous la haie de frênes, vous aurez rencontré la morille noire, fidèle au rendez-vous d'avril.

Et demain, le Tricholome de la St-Georges vous dira : "C'est moi, je suis là !", en dessinant dans les grands prés ces ronds verts devant lesquels vous tomberez à genoux, votre panier à la main.

Car la chasse aux champignons est une joie dont les débordements ne connaissent pas de limites.

Car leur étude est incontestablement l'une des plus saines parmi les sciences, et l'une des plus captivantes parmi les passions.

Oui, c'est bien la mycologie, ce sport de plein champ et de plein bois, qui nous permet de prendre pleinement conscience de toutes les richesses que la forêt, le ciel d'automne, l'eau qui chante, la mousse qui vit, peuvent dispenser à ceux qui veulent encore bien prendre le temps de regarder, de sentir et d'écouter !

Oui, c'est bien la mycologie qui, en replaçant l'homme dans son cadre naturel, assure une prise de contact direct avec des beautés sans fardage, et procure au travailleur enchaîné à son bureau, son commerce, son usine, ou son chantier, les joies d'un vrai dépaysement, et le bien-être d'un équilibre retrouvé !

La mycologie source de joie ? Oui, bien sûr ! Mais attention ! Un sage l'a dit : "La joie ne se ramasse pas, elle se conquiert" ! C'est pourquoi la mycologie nous enseignera l'effort.

Puissant moyen de culture, véritable école au service de la recherche du vrai, tour à tour science et art, la mycologie peut être pour l'homme de demain une source d'épanouissement.

Ne craignons rien de son emprise, et allons à elle sans arrière pensée.

Elle nous donnera beaucoup, si nous savons bien la servir !

Le Président Fédéral :

Roger GIREL

Dimanche 24 Mai : CONGRÈS FÉDÉRAL à MONTMÉLIAN



Dix ans déjà ! C'est en effet le 14 Février 1960 que, sur l'heureuse initiative d'Arsène SAINTE-MARTINE, la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie voyait le jour à MONTMELIAN.

Dans l'Editorial du premier bulletin fédéral notre Président s'exprimait en ces termes :

"Ensemble nous avons allumé la flamme de l'amitié mycologique. Il nous faut la maintenir haute et claire. œuvrons sans relâche pour les progrès rapides dans les Alpes du Nord de la science qui nous est chère. Car si notre Fédération est une fraternelle amicale, elle est aussi une œuvre généreuse et riche par sa portée scientifique et la valeur de ses enseignements".

Grâce au dévouement de tous ses dirigeants et animateurs, la Fédération a bâti un édifice solide et rayonnant, au service de toutes les sociétés affiliées.

Dimanche 24 Mai, elle fêtera son dixième anniversaire dans la cité qui l'a vu naître, et les animateurs de la Section mycologique du Foyer Rural de MONTMELIAN mettront tout en œuvre pour que ces assises fédérales soient un plein succès.

Dans les débats culturels, une large place sera faite à un problème d'actualité de première importance : "LES MYCOLOGUES DEVANT LE PROBLEME DE LA CONSERVATION DE LA NATURE".

Ce Congrès devrait être le point de ralliement de tous les mycologues et amis de la nature, le pôle de concertation et d'animation de tous ceux qui, en une vaste chaîne d'amitié, se consacrent à la vulgarisation des connaissances sur les champignons dans les Alpes du Nord.

Montmélian, vieux bastion légendaire chargé d'histoire...

Montmélian, cité des vignes et capitale du bon vin...

Montmélian, à la fois citadelle du passé et cité de l'avenir, est heureuse et fière d'accueillir le 24 Mai les mycologues alpins dans ses murs, et d'arborer pour un dimanche à son fronton, le nom de "VILLE-CHAMPIGNON".

Le Comité de la Section Mycologique de MONTMELIAN

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

Les Clavaïres

GENERALITES :

Elles sont affublées de nombreux noms vulgaires : menottes, gallinottes, queues de rats, pieds de poules, barbes de chèvres, masse d'Hercule, etc...

On compte 75 espèces, environ, de clavaïres si on les réduit aux genres *Ramaria*, *Clavaria* (sensu stricto), *Clavulina*, *Clavulinopsis* et *Clavariadelphus*. Sinon, les Clavariacées, avec une douzaine de genres, atteignent 500 espèces, toutes lignicoles, terrestres, humicoles ou muscicoles, isolées ou cespitueuses.

Malgré l'évidence de caractères macroscopiques communs, les clavaïres (parmi les Aphyllophorales), accusent trop de disparates anatomiques pour constituer un groupe homogène. Par exemple les spores varient du blanc au brun-cannelle en passant par le jaune-clair et le jaune-rouillé, elles peuvent être globuleuses ou longuement elliptiques à facies bolétoïde, tantôt elles sont lisses, tantôt bosselées et verrueuses ou striées en longueur.

Seules certaines espèces présentent un aspect extérieur conforme à ce qu'évoque le mot clavaïre (de clava = masse). Un certain nombre ressemblent, en effet à une masse (*pistillaris*), ou à un pilon turbiné tronqué vers le sommet qui se creuse en coupe (*truncata*), d'autres sont encore claviformes (*argillacea*), mais les clavules peuvent paraître grêles ou s'élancer filiformes et tubuleuses (*fistulosa*), vermiculiformes (*vermicularis*) ou s'amincir en un simple filament vertical (*junccea*).

Mais d'autres espèces d'aspect coralloïde, n'évoquent plus du tout une masse ! D'un tronc charnu s'élançant des rameaux dressés qui se subdivisent à leur tour en ramules et ramuscules. La distance, variable d'espèce à espèce, entre deux aisselles consécutives reçoit le nom d'entreœud. Ainsi ramifiées, ces plantes, véritables coraux de nos bois, constituent le genre *Ramaria* (Cf. infra). Voici *R. corniculata* avec ses ramuscules en croissant turc ! Voici *R. stricta* aux rameaux dressés, raides et serrés, terminés par des ramuscules en pointes subulées (= en alène). Il faudrait encore citer *R. botrytis*, *formosa*, *aurea* *flava* et *Mairei* (= *pallida*) ; mais nous leur réservons une étude particulière.

La diversité règne aussi dans les couleurs qui vont du blanc (*cristata*, *vermicularis*), au rouge sang (*sanguinea*), en passant par le rose corail (*formosa*), le vineux et l'incarnat. Telles clavaïres sont jaune-citrin (*flava*), café au lait claire (*Mairei* = *pallida*), jaune-doré (*aurea*), fuligineux-lilacin (*fumosa*) gris-cendré (*cinerea*), d'un violet somptueux (*versatilis*), ou tirant sur le lilas (*amethystina*). Enfin on en voit d'un jaune-verdissant (*abietina*), ou d'un verdâtre passant à l'olivacé sous la meurtrissure (*ochraceo-virens*).

Généralement inodores certaines dégagent une fine odeur d'anis (*gracilis*, *sanguinea*), ou de mirabelle (*cinerea f. odorata*) voire de farine fraîche (*corniculata*).

Leur chair cassante ou souple, parfois coriace prend une saveur amère (*pistillaris*, *abietina*), ou amarescente (*pallida*, *cinerea*), ou nettement sucrée chez une espèce des conifères recelant beaucoup de mannitol (*truncata*).

La plupart des clavaïres ne présentent aucun intérêt culinaire : ou trop grèles, ou coriacées, ou amères ! On en exceptera deux espèces comestibles *R. botrytis*, et surtout *R. flava*. Certes aucune clavaïre n'est毒ique. Mais aucun purgatif vendu en pharmacie ne dépasse les effets laxatifs de *R. formosa* et, dans ce sens, *R. Mairei* (= *pallida*) est une excellent émétique !!!

Terminons en signalant l'ouvrage du spécialiste de ces curieux champignons : A monograph of *Clavaria* and allied genera, by E.J.H. CORNER, Oxford, 1950.

II - LE GENRE RAMARIA :

Il rassemble les grandes clavaïres, surtout terrestres (une seule lignicole, *R. stricta*), au tronc souvent épais, surmonté de rameaux dressés, plus ou moins denses, vivement colorés, dont l'hyménium uni ou ridé recouvre toute la surface. Les spores jaunes, ocracées ou brun-rouillées sont généralement elliptiques à presque cylindriques, asperlées, épineuses, la plupart du temps verrueuses en séries longitudinales, rarement tout unies.

Parmi les clavaïres communes qui tentent le récolteur par leur taille puissante, on peut mettre à part 5 espèces, déjà citées. Deux d'entre elles présentent un intérêt gastronomique estimable. Les trois autres se distinguent par leurs effets laxatifs ou émétiques.

III - CLAVAÏRES ÉMETIQUES ET PURGATIVES

1) - *R. MAIREI* Donk. (= *pallida* Fr ex Schaeffer 1770) : la plus émétique ! D'un tronc court s'élançant des branches très nombreuses qui se ramifient par 2 (dichotomes) en formant des aisselles élargies. Des rugosités longitudinales marquent les rameaux dont les ramuscules s'a-



Spore globuleuse



bolétoïdes



verruqueuses



chèvent en extrémités obtuses. Tout le carpophore — il peut atteindre 18 cm de haut pour 10 de large — est café au lait pâle, sauf les ramuscules teintées de lilac. Ce caractère facilite la détermination, mais il n'existe que dans la jeunesse. Plus tard, hélas ! ce pourpre-pâle évolue vers l'ocre-jaune blafard. Chair blanche, pas très ferme dégageant une odeur faible de savon. Saveur amarescente. Cette clavaire paraît assez commune en Roussillon, aux mois d'août et septembre, sous les feuillus et les conifères.

2) - R. FORMOSA (Pers. ex Fr.) Quél. : la plus jolie mais très purgative Carpophore atteignant 20 cm, tricolore : blanchâtre, rose-saumoné et jaune-citrin. En effet, le tronc court et épais est blanc au début puis incarnat-rosé ; les rameaux, nombreux, fragiles, cylindriques, longs et souvent courbés prennent une teinte rose-saumoné puis ocracée. Les ramuscules offrent des extrémités obtuses ou à 2-3 dents de couleur citrine. Chair blanche, rougissant à la meurtrissure, acidule. Commun en Roussillon, de Juin à Octobre-Novembre, surtout dans les bois feuillus.

3) - R. AUREA Schaeffer : la clavaire dorée se situe aux limites de la comestibilité ! Elle s'élève à 14 cm et présente un tronc épais, court, blanc-crème surmonté de rameaux d'abord jaune-orangé, puis jaune-d'œuf enfin ocracés, cylindriques, épais, très ramifiés en ramules fourchus, obtus ou bi-dentés au sommet. Chair douce, blanche, jaune-clair sous le revêtement. Pas rare, en été et en automne, dans les bois feuillus et à aiguilles.

IV - CLAVAIRES COMESTIBLES :

1) - R. BOTRYTES Pers. : ou clavaire chou-fleur. Carpophore jusqu'à 15 cm de hauteur, massif dont la forme rappelle, en effet, celle d'un chou-fleur. Tronc épais et blanc supportant de nombreux rameaux épais, courts, cylindriques blanc-jaunâtre pâle. Ramules purpurins, rouge-

vineux, à la fin jaunâtre-alutacé. Chair blanche immuable. Sous les feuillus, assez commun en été et en automne.

2) - R. FLAVA : Fr. ex Schaeff. : la clavaire jaune-citrin se classe parmi les bons comestibles. Elle atteint 15 cm de haut. Entièrement jaune souffre à jaune-citrin au début, elle vire à l'ocre pâle. Seul le tronc court et épais, jaune pâle d'ordinaire peut se maculer parfois d'une tache rouge-vineux, sans que cette particularité constitue un caractère spécifique. Ramules grèles subfastigies, obtus ou dentés aux extrémités. Chair blanche, molle, fragile. Assez commune dans les bois de conifères et de feuillus, surtout sous hêtres. Eté-Automne.

V - UNE PRECIEUSE REACTION COLOREE :

Même un œil exercé distingue mal certaines clavaires comestibles d'avec certaines clavaires purgatives. En effet, dès que l'hyménium commence à mûrir, les espèces à spores jaunes revêtent toutes la même couleur. Ainsi peut-on hésiter entre des spécimens un peu passés de R. flava et de R. formosa ! Dans ce cas on mettra un peu d'eau anilinée sur la chair du tronc. Celle de R. flava reste à peu près immuable, tandis que celle de R. formosa donne une réaction très obscure, bleu-olivacé-noirâtre en 10 ou 15 minutes.

VI - THÉRAPEUTIQUE :

Les clavaires purgatives renferment des principes quinoniques qui déclenchent un syndrome résinoïdien dont l'effet varie en intensité selon les estomacs. Calmer les vomissements par la limonade citrique, et la soif par d'abondantes tisanes chaudes arrosées de rhum. Des bouillottes réchauffent aussi le malade. La nature fait le reste...

André MARCHAND

Président Fondateur de la Société
Mycologique des Pyrénées Méditerranéennes

Meubles Falque AU CONFORT

Avenue Jules-Ravat

Agencement de magasins, cuisines, etc.
Meubles modernes contemporains
STYLE
FABRIQUE
73, RUE DE SERMORENS, VOIRON-38
ADHERENTS SEIFRAM et F.M.A.

Doux 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

MYCOGASTRONOMIE ESTIVALE

PAR LE DOCTEUR PAUL RAMAIN

(*Mycogastronomie pratique*)

Extrait du Bulletin de la Société des Naturalistes d'OYONNAX, N° 2, Janvier 1948.

GRATIN DE BOLETS A L'AVELINE

Pour 4 à 6 convives.

C'est vraiment un bon gratin.

Préparer 300 gr de beurre de noisettes composé en broyant 100 gr de noisettes dans un mortier de marbre (ou de faïence) jusqu'à en faire une pâte homogène que vous mélangez intimement avec 200 gr de beurre frais manié de persil, civette et estragon. Réservoir.

Nettoyer et couper en tranches épaisses — ou en gros dés — 1,500 kg de beaux bolets frais et fermes (à votre choix : cèpes ou appendiculés) en réservant la moitié des pieds que vous hâchez finement.

Emincer finement 4000 gr de blancs de volaille le pochée au bouillon,, mais seulement cuite aux 2/3. Réservoir.

Dans une sauteuse — ou une poêle — on fumera de l'huile de noisettes, très pure, faire sauter 10 à 15 minutes vos Bolets coupés (sans les pieds hachés) à feu vert très vif et en remuant sans cesse. Au bout de ce temps, les égoutter, et en mettre les 2/3 seulement dans un plat à gratin de faïence allant au feu et grassement beurré avec 150 gr de votre beurre de noisettes. Saler poivrer à peine. Ajouter le hâchis des pieds de Bolets crus réservés et déposer quelques petits morceaux de beurre de noisettes. Couvrir cet appareil avec les blancs de volaille émincés tenus en réserve et mouiller avec 2 cuillerées à bouche de vin jaune du Jura ayant quelques années de bouteille et 1 cuillerée à soupe de jus de volaille (ou de veau).

Mettre le plat 5 minutes sur le feu modéré. Le retirer alors et soupoudrer le tout avec 125 gr de noisettes avelines râpées. Placer doucement par dessus une couche formée par le 1/3 restant des Bolets coupés — ou escalopé — et l'égaliser à la spatule. Saupoudrer largement la chapelure blanche, déposer le restant de votre beurre de noisette par petites coquilles.

Porter le plat au four modéré et faire cuire pendant 45 minutes, tout en surveillant, et le four entr'ouvert. Servir brûlant, à même le plat.

Vin : Pupillin jaune 1934.

MORILLES FARCIES, EN BOULES D'OR

Une "merveille" gastronomique ne demandant qu'un peu de patience et de dextérité.

Pour 8 personnes, choisir 24 belles et moyennes têtes de Morilles très fraîches bien nettoyées et coupées entières à peu près au ras de leur pied. Les réserver.

Préparer une purée d'excellent foie gras (au besoin l'acheter dans le commerce) — ou une mousse de foie gras — et y incorporer (si elle est trop serrée et ferme) 1 jaune d'œuf frais.

Préparer aussi une pâte à frire, assez épaisse pour adhérer aux Morilles mais légère, comme suit : 3 jaunes d'œuf, 250 gr de farine, 200 gr de lait et — capital — 3 blancs d'œufs battus en neige, sel, un soupçon de muscade râpée, ainsi que 10 gr d'excellente huile sans goût. Faire sauter au beurre fin — en les retournant avec précaution pour ne pas les briser ni trop les déformer — vos 24 têtes de Morilles, avec sel, poivre et 1 échalote hachée. Les retirer une par une au bout de quelques minutes, les égoutter, les laisser un peu refroidir. Les farcir chacune en les remplissant délicatement avec une "poche à douille" — ou un cornet de papier — de purée de foie gras légèrement tiède.

Enduire minutieusement et avec douceur chaque tête de Morille farcie d'une épaisseur suffisante de pâte à beignets, les plonger une par une dans la grande friture fumante : d'huile sans goût, de saindoux ou — supérieur — de graisse d'oie (à votre choix et selon vos ressources). Sitôt saisies et croustillantes, dorées à belle couleur, les retirer avec l'écumoire et les dresser en pyramide dans un légumier ou su un plat 1/2 creux et chaud.

Servir tout de suite ces 24 boules d'or à surprise.

Vin : Château-Chalon 1904 (ou Montrachet 1934)

REMARQUES :

1^o) Ce plat se fait normalement avec des Morilles rondes. Avec des Morilles côniques, ce ne sont plus des boules, mais des cônes d'or ou des œufs d'or.

2^o) On peut remplacer la purée de foie gras par :

a) soit une purée de Tricholomes St-Georges (ou Mousserons) qui poussent à la même époque voire une purée de champignons de couche — En ce cas, ajouter à la pâte à frire 10 gr de cerfeuil haché menu.

b) soit une purée "printanière" mélangée de pointes d'asperges et de petits pois frais liée avec un peu de Béchamel et 1 jaune d'œuf (ou du beurre frais). En ce cas, supprimer le cerfeuil et le remplacer par un peu de persil haché, tant dans la cuisson des Morilles que dans la pâte à frire. Ne pas employer non plus de graisse d'oie, mais de l'huile sans goût ou du saindoux

JARRET

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

Les CHANTERELLES et les CRATERELLES QUI POUSSENT EN SAVOIE

L'un des buts essentiels de notre Fédération Dauphiné-Savoie reste l'enseignement d'une mycologie populaire destinée à sensibiliser et à éduquer le plus grand nombre possible d'amis de la nature et de "coureurs de bois". C'est pourquoi, à côté des articles scientifiques destinés aux mycologues avertis, notre bulletin doit assurer la diffusion de connaissances très simples immédiatement à la portée de tous les amateurs. Tel est le but de cet article, qui se propose de faire l'inventaire des principales espèces de chanterelles et craterelles que l'on trouve dans nos forêts savoyardes et qui sont presque toujours présentes sur les tables de nos expositions automnales. Sympathique famille qui ne compte dans ses rangs que des comestibles très appréciés. !

TOUT D'ABORD, LES CHANTERELLES :

— LA CHANTERELLE COMMUNE OU GIROLE (CANTHARELLUS CIBARIUS)

Qui ne connaît pas ce beau champignon couleur jaune d'œuf, à fine odeur d'abricot, qui pousse sous les feuillus dès le mois de juin, et se rencontre sous les conifères jusqu'en novembre ? Il existe une variété presque blanche (alba) et une variété améthyste (amethystinus) aux feuillots très épais et au chapeau plus massif, tâché au centre de violet-lilas.

La girole se conserve très bien par stérilisation, alors que par séchage elle devient un peu coriace. La minuscule chanterelle des hautes forêts de conifères, et qui pousse dans les aiguilles, reste le plus souvent au stade de "bouton de guêtre". On la conserve, comme les cornichons, dans du vinaigre blanc où elle garde remarquablement son parfum.

— LA CHANTERELLE DE KONRAD (CANTHARELLUS KONRADI)

Cette chanterelle, très commune dans nos Pré-alpes, a une forme de trompette évasée dès la base. Son hyménium, c'est-à-dire la zone portant les plis où naissent les spores reproductrices, est d'un beau jaune, alors que le chapeau vire au jaune pâle et sale. A noter que sur cette espèce, les plis sont à peine visibles. Détail caractéristique important : tout le champignon noircit à partir de la base en vieillissant et en s'altérant.

— LA CHANTERELLE DE FRIES (CANTHARELLUS FRIESII)

Espèce assez rare, et de petit format, que nous récoltons cependant chaque année dans les forêts d'épicéas du Massif des Hurtières. L'hyménium est rosé, ou jonquille-incarnat. Quant au chapeau, sa belle teinte-orange-rosée se décoloré avec l'âge.

— LA CHANTERELLE JAUNE VIOLAÇEE (CANTHARELLUS IANTHINOXANTHUS)

Cette chanterelle se rencontre partout dans les forêts dominant la Combe de Savoie, là où les feuillus se mêlent aux conifères. L'hyménium est gris rosé, lilac ou violeté, avec des plis descendant plus bas que chez la girole. La-chair de ce champignon blanchâtre ou crème, est légère et très cassante. Ce dernier détail est très caractéristique de l'espèce.

— LA CHANTERELLE CENDREE (CANTHARELLUS CINEREUS)

Variété rare en Savoie, mais par contre très commune dans les forêts du département de l'Ain. Sa teinte gris-cendré, ou gris bleuté, un violacé, risquerait à première vue de la faire confondre avec la "Trompette des morts". Mais son hyménium porte des plis, comme toutes les chanterelles alors que celui de la Trompette des morts est lisse, ou ne porte que des plis à peine marquées.

Et surtout son odeur nette et très fine de mirabelle qui n'appartient qu'à elle en fait la plus parfumée et la plus délicate des chanterelles.

— LA CHANTERELLE SINUÉE (CANTHARELLUS SINUOSUS)

L'hyménium de cette petite chanterelle a une teinte gris-cendré ou gris-plomb. Son chapeau est frisé sur les bords. Elle pousse en troupes dans les bois de moyenne altitude et son odeur rappelle un peu celle de la vanille.

— LA CHANTERELLE EN MASSUE (NEVROPHYLLUM CLAVATUM)

Magnifique espèce qui pousse en longues traînées dans les sapinières des Bauges, des Hurtières et du Grand Arc. De forme massive et tronquée, cette chanterelle présente des rides épaisses gris lilas ou gris rosé sur un fond violacé. Le dessus du chapeau est gris ocracé. Comestible de haute qualité dont la chair blanche à goût d'amande a une consistance qui rappelle un peu celle du cépe.

ET MAINTENANT, LES CRATERELLES :

— LA TROMPETTE DES MORTS, OU CORNE D'ABONDANCE (CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES)

Ce champignon, au nom terrifiant, n'a jamais expédié personne aux enfers. Bien au contraire, c'est un excellent condiment que tous les amateurs savent facilement reconnaître à sa teinte noire ou grise, et sa forme en corne d'abondance. Séchée et broyée (dans un moulin à café par exemple), la trompette des morts, véritable "truffe du pauvre", sert à aromatiser les plats.

— LA CRATERELLE EN TUBE OU EN ENTONNOIR (CRATARELLUS TUBAEFORMIS)

Espèce poussant dans la mousse et très abondante dans nos forêts de châtaigniers où elle forme de véritables tapis. L'hyménium présente des plis lamelliformes de teinte jaune-verdâtre, alors que le chapeau très difficile à repérer parmi les feuilles tombées, en raison de son mimétisme, a une teinte brun-gris, tirant sur le rouille. Il nous est parfois arrivé, sur un espace restreint, d'en cueillir plusieurs dizaines de kilos en un temps record. Ce champignon se séche très bien, mais il ne garde pas un parfum très prononcé après dessication.

— LA CRATERELLE EN TUBE, VARIÉTÉ LUTÉSCENS

Elle pousse à foison sur le tapis de mousse ou les vieilles souches moussues des forêts du Mont GRANIER, des BAUGES, ou des montagnes de la chaîne centrale dominant la Combe de Savoie. L'hyménium, à plis irréguliers d'une belle teinte abricot ou aurore, est surmonté d'un chapeau brun à bords crispés, ondulés ou lobés. Son parfum délicat de mirabelle en fait un succulent comestible qui se séche avantageusement et conserve son arôme en séchant. En année favorable, les connaisseurs en font d'amples provisions.

**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

La Sté Vizilloise de Construction

20, Rue de la République, Vizille

Téléphone : 88-13-72

vous propose :

19 logements tout confort aux Mattons

VIZILLE Commerces dans galerie commerciale à Vizille et à Champ-sur-Drac

15 Villas de 4 à 6 pièces à JARRIE

Telles sont les principales espèces et variétés de chanterelles et de craterelles que le chasseur de champignons peut rencontrer dans les forêts savoyardes. J'ajouterais que j'ai eu le plaisir, il y a quelques années, de me trouver nez-à-nez, sur un chemin forestier où les bûcherons avaient l'habitude de brûler du bois, avec une espèce rare : LA CHANTERELLE DES CHARBONNIERES (CANTHARELLUS CARBONARIUS), au pied strié

et terminé par une racine pointue. J'ai su depuis par des amis mycologues, que ce champignon était bien connu dans les régions où l'on fait encore du charbonnage, et où elle pousse sur la terre brûlée des meules.

Roger GIREL
Président Fédéral

LA MYCOLOGIE ET SES NOMS SCIENTIFIQUES

(suite du Bulletin n° 33)

CONTROVERSUS : CONTROVERS : lat. tourné en sens contraire - voir le chapeau - controvers, difforme

COOKEI : de coke

COPRINARIA : COPR : excrément, fumier - IN dans - au sens de coprinaria ? qui ressemble au coprin par l'habitat RT 3 - 212

COPROBIA : COPR : excrément fumier - BI ou BIA : force, vie - vie sur le fumier (habitat)

COPROPHILA : COPR : excrément fumier - PHIL ami = ami du fumier COpophile J. 184

CORALLIODES : CORAIL : corail - OIDE : qui a l'aspect de

CORIUM : CORI : lat. peau, cuir, coquille, écorce - allusion à la surface qui se rompt ? R. T 3 - 42

CORNEA : CORN : lat. corne - allusion à la forme ou l'aspect corné

CORNICULATA : CORNICUL : lat. petite corne ATA : muni de

CORNUCOPIAE : CORNUCOP : lat. corne d'abondance

CORNUCOPIOIDES : CORNUCOP : lat. corne d'abondance - OIDE : qui a l'aspect de

CORNUI :

CORONARIA : CORON : au sens lat. couronne ARIA : relatif à - ici au sens de CORONAL

CORONATUM : CORON : au sens lat. couronne ATUM : muni de = couronné

CORONILLA : CORON : au sens lat. couronne au sens de petite couronne ? vu sur Larousse : la coronille est une plante ou un arbrisseau allusion à l'habitat

CORTICALIS : CORTIC : lat. écorce - ALIS : originaire de = de l'écorce (l'habitat)

CORTICATUS : CORTIC : lat. écorcé - ATUS : muni de = cortiqué - l'espèce devenant dure

CORTINATUS : CORTIN : lat. rideau - ATUS : muni de = cortiné

CORYDALINA : pas de définition précis - voir l'allusion à l'odeur de corydalis

COSSUS : COSS : grec puis lat. sorte de larve

COSTATA : COST : lat. cote, nervure - ATA muni de = costé J. 186

COTONEA - COTONEUS : coton - oriental puis arabe : coton = cotonneux

CRAMESINUS : sur Larousse : cramoisi ; de l'arabe Quirmizi = rouge foncé

CRATERELLUS : CRATER : grande coupe ou bassin - ELLUS : petit petite - coupe (la forme)

CRISPA - CRISPATA : CRISP : lat. crépu, frisé au sens de crispé

CRISPULA : CRISP : lat. crépu, frisé - ULA : petite ou dans le sens de à peine - moins marqué - sans doute au sens de crispé J. 189

CRISTALLINUS : CRISTAL : grec puis lat. glace cristal - de la nature du cristal = critallin

CRISTATA - CRISTATUS : CRIST : lat. crête ATA - ATUS : muni de = à crêtes

CROBULA : CROB : de crobil ou crobly : toupet de cheveux - marge appendiculée par le voi- le R T 3 96

CROCATA : CROCAT : lat. couleur de safran

CROCEOCAERULEUS : CROC : lat. safran - CAERUL : lat. bleu - bleu foncé = bleu et safran

CROCEUS : CROC : au sens semitique puis grec de : safran : voir la couleur

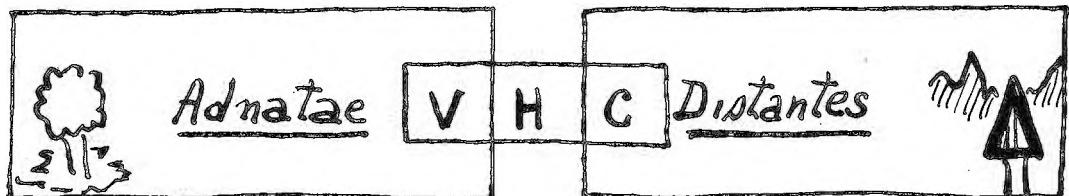
CROCIPODIUS : CROC : au sens de safran POD : pied = à pied safran

CRUSTULINIFORME : CRUST : lat. : croûte - ULI funeste, pernicieux - **FORME** : au sens con nu ou **FORM** : lat. chaud - **FORM** : HCOOH = acide formique - allusion à la saveur ?

(à suivre)

M. BENOIT-LALLEMAND

LE GENRE MORCHELLA



Le genre *Morchella* appartient à la classe des Ascomycètes ordre des Discales (ou Pézizales), famille des Morchellacées, laquelle renferme aussi le genre *Mitrophora*.

Une morille comprend un chapeau arrondi, ovoïde ou conique, et un pied toujours creux comme le chapeau qu'il supporte. Ce dernier présente une mosaïque de petites pézizes soudées les unes aux autres par les bords. Ces soudures forment des côtes, dites primaires, toujours **stériles**. Les plis de l'hyménium au centre de chaque pézize sont appelés côtes secondaires, et elles sont **fertiles**.

- Thèques grandes, octosporées.
- Spores grandes, elliptiques, lisses, non guttulées.

CLASSIFICATION :

V = *M. vulgaris*, **H** = *hortensis*, **C** = *M. costata*. **Adnatae** = morilles adnées, surtout claires, côtes inordonnées. La plupart en plaine. **Distantes** = morilles distantes, surtout sombres, côtes alignées. La plupart en montagne.

MORILLES ADNÉES :

Aucun espace circulaire, ou vallécule, ne sépare le pied du chapeau qui est arrondi ou oblong. Disposés sans ordre, les alvéoles n'apparaissent pas limités par des côtes alignées du haut en bas du chapeau.

M. rotunda : (= *esculenta*). Espèce centrale du groupe des "adnées". Grande, 20-25 cm de hauteur et peu précoce. Chapeau arrondi, ou oblong, d'un beau jaune-ocracé. Alvéoles amples, irréguliers, plissés intérieurement. Les côtes primaires, parfois ferrugineuses, n'émettent jamais des appendices transversaux. Pied à peine aussi grand que le chapeau, blanchâtre, presque glabre, plus ou moins épaissi à la base. Var. *alba*, *cinerrea*, *fulva* selon la couleur correspondante. **M. vulgaris** : A l'autre bout du groupe, cette espèce précoce voisine avec les "distantes". Hauteur 10 à 15 cm. Chapeau oblong, noirâtre au début, alvéoles allongées, irréguliers, d'abord presque fermés. Les côtes primaires épaisses, velues, ferrugineuses, déjà alignées mais encore très sinuées, poussent des appendices transversaux à l'intérieur des alvéoles qui s'ouvrent avec le temps, tandis que l'alignement des côtes primaires devient confus et que la couleur du chapeau passe au jaune-ocré. N'était le pied glabre fortement épaissi et sillonné à la base, sur le vieux, *M. vulgaris* ressemble tout à fait à *M. rotunda* Var. *albida*, *cinerascens*, *virescens*. **Autres espèces adnées** : *M. crassipes*, *rigida*, *ovalis*, *spongiosa*, *M. umbrina*, *rudis*.

MORILLES DISTANTES :

Le plus souvent conique, le chapeau présente un bord inférieur **distant** du haut du pied par la présence d'une vallécule. Les côtes primaires longitudinales sont reliées avec une certaine régularité par des côtes secondaires qui déterminent autant d'alvéoles séries et subquadragulaires.

M. conica : 5 à 10 cm. Chapeau conique fauve-olivacé, à côtes primaires noirâtres bien marquées souvent du haut en bas. Alvéoles primaires allongés renfermant des alvéoles secondaires bien séries, presque carrés. Pied fauve-pâle, furfuracé-squamuleux, égal ou atténué à la base, légèrement sillonné en haut et en bas. Aspect général trapu : le pied est à peine moins large que le chapeau, et la hauteur ne dépasse pas trois fois la largeur maxi.

M. hortensis : au chapeau ovoïde, à peine valéculé, assure la transition du groupe des morilles adnées au groupe des distantes.

Autres espèces distantes : *M. distans*, *deliciosa*, *intermedia*, *costata*, *M. acuminata*, *elata*, *inamoena*.

HABITAT :

Les morilles apparaissent avec le printemps si le temps se met à l'humide. Elles affectionnent les sols aréneux : *M. spongiosa* sorte de petite rotunda très précoce, vient dans le sable presque pur. Bien qu'elles se cachent, elles ne fuient pas l'homme, bien au contraire. Elles montrent une appétence marquée pour la cellulose qu'elles savent trouver dans le linge pourri, les vieux tas de papiers. Leurs conviennent aussi les matières organiques, les gadoues, les ossements, les déjections, les décombres, les produits de distillation, le marc de pommes. Les lieux brûlés, les places à charbon peuvent se couvrir de morilles. *M. hortensis*, *costata*, *acuminata* fréquentent jardins, lieux fumés et vergers où les pommes ont pourri. Mais des espèces comme *M. conica*, *intermedia* s'attachent aux conifères de la montagne, d'autres, *M. umbrina*, *elata*, *deliciosa* facultativement. Quant aux plus communes, *M. rotunda* et *vulgaris*, elles apparaissent quand la sève monte des racines et fait éclater en feuilles les bourgeons des frênes, des ormes, des charmes et de certains arbres fruitiers.

André MARCHAND

Président Fondateur de la Société
Mycologique des Pyrénées Méditerranéennes

SORTIES FÉDÉRALES D'ÉTÉ

L'Assemblée d'Automne du Comité Fédéral de notre Fédération réunie à Grenoble au cours de l'Automne 1968 avait retenu l'idée d'organiser au cours de l'Eté 1969 plusieurs sorties Fédérales, qui regrouperaient sur le terrain, tous les Amateurs de Mycologie, Touristes ou indigènes, débutants ou chevronnés.

LES SORTIES DE 1969

Ainsi, le 27 Juillet 1969, organisée par la Société de Voiron, à ST-ROCH dans la Chartreuse, la première journée connut un réel succès ! Huit Société, les sociétés d'Aix-les-Bains, Chambéry, du Dauphiné, Fontaine, Merlin-Gerin, St-Jean-de-Maurienne, St-Laurent-du-Pont et Voiron participaient à la sortie en la personne d'une bonne cinquantaine de "mordus"; au groupe se joignirent des vacanciers, dont un Mycologue Suisse intrigué par un tel rassemblement ! Cette journée donna lieu à une exposition en plein air, fort réussie.

Plus tard, le 24 Août, la Société d'Annecy, en forte délégation recevait les Sociétés de Voiron, St-Jean-de-Maurienne et Annemasse. Les Mycologues annéciens permirent à tous de découvrir la flore de leurs forêts et les spécialistes très connus de cette aimable Société surent se mettre à la disposition de tous, pour donner les explications botaniques et écologiques particulières, fruits de leurs propres observations ! Un repas amical en plein bois, suivi là encore d'une détermination de haute tenue, complétèrent fort heureusement cette deuxième partie du Programme projeté.

Le 7 Septembre enfin, aux Huretières se retrouvait une soixantaine de ramasseurs, venus d'Ugine, d'Albertville, St-Jean-de-Maurienne, et même de Vizille. Malgré un temps franchement mauvais, la cueillette dépassa toutes espérances, et les habitants de la petite Commune de St-Pierre-de-Belleville eurent le plaisir de retrouver les champignons de leurs forêts, dans une exposition improvisée de 150 espèces environ. Ici encore des estivants de Paris, Saumur, de la Banlieue de Grenoble suivirent avec intérêt, les activités de la journée.

PERSPECTIVES 1970

Comprenant donc tout l'intérêt que représentent de telles rencontres, le Comité Fédéral réuni à nouveau à Vizille, en 1969 un peu avant la fin de l'année, a décidé de rééditer en 1970, l'expérience des Sorties d'été, en élaborant le calendrier suivant :

- Région du Chablais : 26 juillet
(Société du Chablais)
- Région des Bauges : 9 Août
(Société d'Aix-les-Bains)

RÉGION de CHARTREUSE : 30 Août (St-Laurent-du-Pont)

Cette participation sur le terrain a sa raison d'être : c'est bien en effet sur le terrain que se mène à bien le meilleur apprentissage du mycologue, comme il s'avère indéniable que les connaissances bibliographiques, pour se qualifier de fructueuses, doivent, non pas précéder, mais suivre les Promenades ! De même, un travail collectif de reconnaissance et de ramassages, suivi de discussions menées sur le tas vaudra mieux encore à la formation de chacun des Participants, venus à coup sûr des quatre coins de nos vallées.

De tout cela, la Fédération comprend la portée, et si, jusqu'à ces dernières années, les rencontres inter-sociétés se réalisaient seulement au cours de Congrès, d'Assemblées ou des Expositions d'Automne ; de tels contacts pour enrichissants qu'ils soient, ne pouvaient pas se qualifier de totalement satisfaisants ! Le loisir commun en forêt, sous l'autorité des meilleurs amateurs de chaque Société, l'apporte cet enrichissement supplémentaire, et du même coup il favorise pleinement l'interpénétration des groupes, en tissant la véritable toile d'araignée de l'Amitié Fédérale.

L'expérience passée prouve aussi que les sorties Fédérales profitent aussi à la Société organisatrice, ne serait-ce que par le fait qu'elle joue le rôle d'animateur principal, ou qu'elle concentre le plus grand nombre de participants à cette occasion, eux-mêmes appelés à diriger les équipes de ramassage et de détermination.

Plus encore, les sorties de l'Eté précédent confirment l'attrait qu'offrent de telles rencontres, pour les personnes en villégiature dans nos Montagnes ; si en 1969, le nombre de vacanciers se comptait aisément, leurs témoignages de même que leurs éloges, ont redonné courage et sens de bien œuvrer, à beaucoup de Sociétaires, trop vite blasés par les côtés arides du savoir mycologique.

Ainsi, l'aspect pratique et intéressant des Sorties Fédérales d'été, devrait bénéficier à tous, en particulier, en aérant et en vivifiant notre Fédération elle-même ! Et surtout, ces mêmes activités de plein air, en s'insérant dans un programme, donneront la vraie dimension d'*édifice culturel* à notre Groupement Dauphiné-Savoie, qui a toujours voulu offrir à tous, des loisirs sains et intelligents.

Henri ROBERT
Sté de ST-JEAN-DE-MAURIENNE

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

SOMAIDIS

BOISSONS EN GROS



ZONE INDUSTRIELLE

73-St-Jean-de-Maurienne

Tél. 6-01 et 6-02

"Bruchus"

Le charançon

Regardant venir au loin LE PRINTEMPS il est presque naturel, pour l'Entomologiste, de penser aux charançons. Au bas mot une centaine d'espèces différentes de ces petites bêtes s'apprête en ce moment à foncer sur nos cultures, nos bois et nos jardins. Toutes nos légumineuses, toutes nos graines de l'automne prochain sont visées dès maintenant et, malgré les progrès de la science, des millions de graines périront sous leurs dents. Bon an mal an 10 à 20 % des récoltes sera perdu !

Un familier de nos potagers, une "vedette" de cette importante famille des Bruchidés c'est bien sur le petit Bruchus pisi que nous vous présentons aujourd'hui.

Le charançon du petit pois (ou Bruche du pois) appelé par les naturalistes *Bruchus pisi* (ou *pisorum*) est connu de la plus haute antiquité mais c'est le grand entomologiste suédois Linné qui l'a baptisé et enregistré définitivement pour l'ensemble du globe où on le trouve partout. C'est un petit coléoptère de 2 à 4 mm de longueur, au museau fin et portant des tâches sombres sur les elytres. Sa teinte est en fait variable suivant les régions.

Après avoir hiverné à l'abri des écorces et des feuilles pendant 5-6 mois il se présente au mois de Mai dans nos potagers et attend patiemment sur la plante que le pois se soit formé. Il ne perd d'ailleurs pas son temps et s'occupe activement à la fécondation des femelles qui, le moment venu, déposeront leurs œufs sur les tendres goussettes de pois.

On peut alors remarquer, en tout premier lieu, que le nombre d'œufs déposés sur chaque gousse est de l'ordre d'une vingtaine ce qui attribue, à chaque pois, un nombre de consommateurs bien supérieur à la quantité de nourriture qui revient à chacun. En effet un pois ne peut nourrir qu'un seul charançon et de ce fait, 5 à 7 larves, parfois davantage, n'auront pas le pois nécessaire à leur subsistance et se trouveront d'office vouées à la mort. Les premières chaleurs de l'été font éclore les œufs et immédiatement 6 à 8 petits vers (larves) s'introduisent dans chacun des pois contenus dans la gousse. Une sélection curieuse, et mal étudiée, s'opère alors et l'observation montre qu'au bout de quelques jours toutes les larves sont mortes, sauf une, plus privilégiée, qui poursuivra seule la destruction de la graine et l'acheminement vers la métamorphose et la naissance du charançon parfait proprement dit. On croirait retrouver l'image de l'ovule humain assailli de spermatozoïdes dont un seul aura droit à la survie et à l'évolution vers toutes les autres phases de la métamorphose.

Les cellules végétales et animales vont grandir. Bientôt le pois, venu à maturité, a durci et le moment est venu pour la larve de songer

à se transformer en insecte parfait. Il est curieux de remarquer les précautions qu'elle prend pour se ménager une sortie car le charançon, incapable de ronger la graine, serait emprisonné et périrait d'asphyxie si une sortie ne lui était pas ménagée. La larve creuse alors une cheminée jusqu'à l'épiderme du pois et c'est ce seul obstacle que le *Bruchus* devra rompre pour sortir à l'extérieur.

La métamorphose accomplie, l'insecte apparaît dans les premiers jours de septembre, d'autres, en retard, ne viennent qu'en Octobre ou Novembre. Tous quittent la plante qui leur a donné la vie et folâtrent dans les champs profitant des derniers beaux jours : ils se contentent de quelques gouttes de nectar.

Contrairement à la pensée de beaucoup, le charançon n'a donc pas une vie éphémère puisqu'il peut vivre deux ans et d'autre part il n'est réellement dangereux qu'à l'état de larve, puisque l'insecte parfait n'attaque nullement ni les plantes ni les graines. Donc les graines contaminées ne risquent nullement de contagionner d'autres graines avoisinantes et si l'insecte n'était retenu dans les sacs d'emballage il échapperait à notre vue seuls les 5 à 8 cadavres de larves (longueur 1 à 2 mm) restant prisonniers dans les graines, invisibles à nos yeux. Leur présence n'altère nullement la saveur des graines et il est logique de penser que nous en absorbons chaque année des milliers. Ceci illustre bien la vérité simple de ce proverbe valencien qui affirme "Cuc de figa figa es" (Le ver d'une figue c'est la figue).

Signalons en terminant que la nature a créée pour ce petit voleur un ennemi mortel qui est un parasite hyménoptère dont les œufs sont déposés par les femelles à l'intérieur des pois eux-mêmes et de leurs occupants. Malheureusement le nombre de parasites ne suffit pas à détruire le *Bruchus*. Celui-ci se rencontre d'ailleurs sur plusieurs autres graminées non comestibles vivant abondamment dans nos forêts.

Voilà ! les présentations sont faites. Lorsque vous le verrez cet été vous saurez à qui vous avez à faire. Mais bien sûr, il est difficile à reconnaître car il a tant de frères et de cousins qui lui ressemblent et qui eux, parfois, ne s'intéressent nullement aux plantes nourricières de l'homme. Alors ? Et bien nos SOCIETES NATURELLES ET DE MYCOLOGIE sont là pour vous aider à les reconnaître, à les combattre ou à les protéger. Leur vocation d'éducation et de VULGARISATION c'est précisément... c'est SURTOUT cela.

F. BARBOYON

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

Champignons poussant dans des endroits insolites

Par Jean KUTHAN, Ostrava, Tchécoslovaquie
Membre du Musée d'Ostrava et de la Société pour la protection de la nature d'Ostrava.

Au cours d'études et lors de mon activité au Centre de consultations mycologiques du Musée d'Ostrava, j'ai été parfois surpris par la poussée des champignons dans des endroits peu courants. Les trouvailles de ce genre sont d'autant plus surprenantes pour les gens, surtout pour ceux qui cherchent les champignons occasionnellement et seulement pour la consommation.

Tous ces cas, même les plus bizarres ont leurs propres raisons. En effet, les champignons ont besoin d'un milieu favorable pour croître ; c'est-à-dire d'une température convenable et d'une certaine humidité, de même que de la présence de substrat adéquat. Cependant, il est intéressant de noter que certaines espèces de champignons ont aussi besoin de lumière, en plus des conditions précitées, sans quoi ils ne forment pas de carpophores ou bien ils produisent des carpophores-monstres, souvent stériles.

L'observation et l'étude de ces phénomènes ne doivent pas être le propre des spécialistes seulement, mais peuvent être intéressantes aussi pour les amis de la nature et pour les chercheurs de champignons. C'est pourquoi l'aperçu restreint ci-après n'a pas un but instructif seulement, mais peut servir d'exemples et d'inspirations.

Les endroits insolites sont ceux qui sont en substance influencés par l'activité humaine et n'ont pas l'aspect de la pleine nature, ou ceux ayant des conditions climatiques artificielles. C'est-à-dire :

1. — Champignons poussant dans les habitations ou dans les caves.
2. — Champignons poussant dans les cours et les remises, bûchers, hangars, granges, etc...
3. — Champignons poussant dans les serres et les pots de fleurs.
4. — Champignons poussant dans les mines de charbon ou autres.

1. — CHAMPIGNONS POUSSANT DANS LES HABITATIONS OU DANS LES CAVES.

Le plus souvent les champignons croissent dans les maisons vieilles et humides. Quand l'eau s'écoule sur les poutres des charpentes, on peut trouver ici des couches blanches ou de couleur ocre, de consistances diverses. Ce sont le plus souvent des espèces de la famille des *Poria*, *Coniophora* ou *Peniophora* qui exercent la putréfaction du bois ou bien le particulièrement dangereux *Merilius lacrymans* (Wulff) Fr., amenant la peste du bois. Apparaissent ici aussi, les espèces plus connues et facilement repérables, les *GLOEOPHYLLUM sepiarium* (Wulf. ex Fr.) Karst. et *Gloeophyllum abietinum* (Bull ex Fr.) Karst. se trouvent aussi souvent dans la nature sur les troncs d'arbres, les clôtures et les pieux en bois de conifère. La plus grande partie de ces espèces poussent également sur le bois se trouvant dans les caves humides.

Pour les chercheurs de champignons et pour les mycologues débutants les champignons à lamelles sont évidemment plus intéressants. Sur le bois de pins se trouvant dans les caves, on

découvre le plus souvent des carpophores brun-jaune de *Paxillus prunoïdes* Fr. dépourvus de pied et attachés par leurs chapeaux. L'espèce *Paxillus ionipus* Quélet, décrite par Quélet en 1887 en est seulement une forme avec le mycélium superficiellement coloré en violet. Le *Lentinus lepidus* Fr. avec son chapeau légèrement écaille se trouve souvent dans les caves. Toutefois, dans l'obscurité, il produit parfois des carpophores monstres, ayant l'apparence de cornes pointées aux extrémités (f. *ceratoïdes* Holmsk.) ou portant de petits chapeaux stériles.

Dans les caves on trouve également de grandes touffes de *Lyophyllum aggregatum* (Schaf. ex Fr.) Kühn, souvent difformes. Champignons comestibles au goût agréable ou de carpophores de *Lycoperdon pyriforme* Pers. allongés en masse ; de même qu'une espèce rare de *Limacella furnacea* Letel., croissant sur le bois des conifères au pied brun tigré, de forme fortement allongée. Dans les caves ayant des conditions favorables certains champignons forment au contraire des carpophores normaux de dimensions colossales. L'occasion m'a été donnée d'examiner ainsi un *Polyporus varius* Fr. ayant un chapeau de 20 cm de diamètre et une morille de la famille du *Morchella conica* Pers. longue de 28 cm, trouvés dans la cave d'un weekend. De même, l'on m'a apporté des carpophores de *Psalliota campestris* (L. ex Fr.) Kummer ayant poussés, la tête à l'envers sur la voûte en briques, d'une cave située sous la grange d'une ferme.

Sur les murs humides des maisons on trouve souvent des petits discomycètes *Pyronema domesticum* (Sow ex Fr.) Sacc., vivant sur la colle de la peinture, et formant de petits disques jaunâtres.

2. — CHAMPIGNONS POUSSANT DANS LES COURS, REMISES, BUCHERS, GRANGES, etc...

Les espèces poussant dans les cours et remises sont relativement nombreuses. Sur le bois, se trouvant dans les bûchers et les cours, poussent toute une série d'espèces détruisant le bois, ce sont des champignons poussant aussi couramment dans la nature et qui ont été amenés dans ces endroits précités avec le bois.

Les saprophytes vivant dans ces lieux sur les restes de bois en état de putréfaction ou bien à la surface du sol ou peu enfoncé dans le sol, sont les espèces des plus intéressantes. On trouve également ici les champignons de l'humus poussant couramment dans la nature, qui cependant cherchent de préférence les endroits riches en minéraux et en azote.

Sur les décombres de maisons démolies on trouve souvent des morilles. En effet, après la guerre dans les ruines des villes bombardées on a trouvé en grande quantité des morilles de la parenté de *Morchella conica* Pers. décrites par Smotlacha comme une espèce indépendante dite *Morchella pragensis* Smotl. Parfois même les carpophores poussaient à même les briques imprégnées de mycélium. J'ai eu moi-même l'occasion de trouver ces champignons dans le gravier d'une voie ferrée, ou sur les amas de charbonnages.

Sur les murs humides apparaît parfois aussi le *Peziza muralis* Sow. Dans l'humus des cours on peut trouver parfois les espèces : *Psalliota vaporaria* (Vitt.) Moell. et Schaeff = *P. villatica* (Brond.) Bres. ss. Quél. Konr. et Maubl. *Lacrymaria velutina* (Fr. ex Pers.) Kühner et Romagnesi, *Coprinus comatus* (Müll. in Fl. D. ex FRIES) S. F. Gray, *Melanoleuca brevipes* (Bull. ex Fr.) Pat. et *Coprinus disseminatus* (Pers ex Fr.) S.F. Gray. J'ai aussi ramassé des espèces suivantes sur des débris de bois : *Armillariella mellea* (Vahl. in Fl. D. ex Fr.) Karst., *Hypholoma fasciculare* (Huds ex Fr.) Kummer, *Coprinus micaceus* (Bull ex Fr.) Fr., *Coprinus radians* Desm. *Lentinus tigrinus* Fr., *Pholiota lucifera* (Lasch. ex Fr.) Quél. et *peziza cerea* Sow es Fr. Dans un bûcher j'ai trouvé des *Xerocomus rubellus* (Krbh.) Moser et *Volvariella plummulosa* (Lasch ex Oudem.) Sing. ss. Lange (une espèce très intéressante).

Le *Coprinus atramentarius* (Bull ex Fr.) Fr. connu du fait qu'il provoque des réactions désagréables si on boit de l'alcool après en avoir mangé, et aussi du fait qu'une touffe de ses carpophores est capable par sa poussée dynamique de soulever le pavé ou de désagréger les minces couches d'asphalte, est aussi commun le long de la voie publique.

La présence d'autres substrats peut élargir le nombre d'espèces à ramasser. Par exemple sur la sciure de bois je ramasse couramment le *Pluteus patricius* Schulz., *Pluteus cervinus* Schaeff. ex Fr. et *Lepiota Badhami* Bk var. *biornata* Bk. et Br. ss. Locquin. Sur la paille pourrie on trouve *Pluteus cervinus* Schaeff. ex Fr. de forte taille et une discomycète *Peziza vesiculosa* Bull. ex St. Am. Une surprenante trouvaille de *Calvatia gigantea* (Batsch. ex Pers.) Lloyd a été faite sur du sable de rivière amené pour la construction d'une maison.

3. — CHAMPIGNONS DES SERRES ET DES POTS DE FLEUR.

Les serres se distinguent par leur propre mycoflore. La plus grande partie des espèces poussant dans les serres est amenée ici par la terre et les plantes, il s'agit parfois d'espèces courantes, parfois de champignons aimant la chaleur, souvent d'espèces exotiques auxquelles le climat des serres convient bien.

Le champignon le plus intéressant qu'on peut souvent trouver ici est le *Lepiota denudata* Fr. ss. Rabenh. = *Lepiota Gueguenii* Sacc. ss. Locquin par contre les espèces *Lepiota cepaestipes* Fr. ex Show., *Lepiota Brebissonii* Godey et *Lepiota Badhami* Bk. faisant partie de ce groupe, sont plus rares. On peut trouver également ici des champignons tropicaux des Gasteromycetes comme *Anthurus javanicus* (Penzig) Cunn. ou des espèces méditerranéennes *Clathrus ruber* Mich. ex Pers. amenés ici probablement par les plantes. On trouve aussi *Agrocybe dura* (Fr. ex Bolt.) Sing., *Volvariella speciosa* (Fr.) Sing., *Clitopilus pasekarianus* Pilat et des Discomycetes *Peziza hortensis* Crouan et *Peziza vesiculosa* Bull. ex St. Am.

Les champignons des pots de fleur s'installent parfois aussi dans les appartements. Par exemple un médecin de mes amis a eu la surprise de trouver dans son cabinet la *Lepiota Gueguenii* Sacc. ss. Locquin dans un pot avec *Sanceveria*. Les petites espèces de la famille *Coprinus* ou *psa-*

thyrella poussant le plus souvent ici, j'ai été extraordinairement étonné par la *Pholiota squarrosa* (Pers. ex Fr.) Kummer ayant poussé dans un pot où se trouvait un grand *Ficus elastica*.

4. — CHAMPIGNONS DES MINES.

Les champignons des mines sont des espèces exclusives en relation directe avec le bois employé dans les mines. Les conditions exceptionnelles de ce milieu, c'est-à-dire l'obscurité, la grande humidité, la chaleur et la haute pression barométrique, de même que l'insuffisance en oxygène et l'excédent de CO_2 provoquent souvent la croissance de carpophores monstrueux souvent stériles.

Bien que l'occasion d'étudier les champignons des mines soit réservée à un cercle étroit de personnes, il me semble néanmoins utile d'en parler aussi. Il s'agit ici avant tout de différentes espèces de Polypores, parfois des espèces tropicales ou rares, parfois des autres espèces lignophiles comme *Poria*, *Coniophora*, *Peniophora*, etc... Parmi les champignons à lamelles, le plus courant est *lentinus lepideus* Fr. toutefois dans les mines il produit généralement une forme cornée et stérile ; il en est de même pour *Hypholoma fasciculare* (Huds ex Fr.) Kummer. L'*Armillariella mellea* (Vahl. ii Fl. D. ex Fr) Karst. ne forme pas de carpophores, on trouve seulement des rhizomorphes typiques, noirs et allongés.

Les autres espèces se trouvant dans les mines forment des carpophores normaux ou plus ou moins changés. Dans la mine de charbon, où je suis employé, j'ai trouvé et décrit dans une étude 22 espèces de champignons. Des espèces à lamelles 4 sortes avaient des carpophores normaux ce sont : *Volvariella bombycinia* (Pers. ex Fr.) Sing., *Coprinus micaceus* (Bull. ex Fr.) *Coprinus radians* Desm. et *Paxillus panuoides* Fr. Deux autres sortes avaient des chapeaux plus ou moins rapiétissés à pied allongé : Les *Coprinus extinctorius* (Bull.) Fr. et *pholiota destruens* (Brond.) Quél. Dans un terrain de culture expérimentale des Psalliotes dans la mine j'ai trouvé *Coprinus Hexagonosporus* Joss. Toutefois cette espèce ne peut pas être considérée comme champignon des mines. Dans les cultures de Psalliots on trouve aussi plusieurs espèces de champignons.

Même comme dans les mines, dans les vieilles et traditionnelles baignoires en bois, encore employées aujourd'hui pour les bains de tourbe de cures médicales, poussent dans l'obscurité et l'humidité quelques espèces de champignons détruisant le bois.

La brève énumération précitée démontre que dans des endroits insolites, influencés entre autres, par l'intervention de l'homme, on peut trouver les représentants de la troisième sphère de la vie : les champignons. Bien que la plus grande partie de ces trouvailles ne soient pas comestibles, son étude peut néanmoins nous permettre d'approfondir notre connaissance de la nature, laquelle dans l'évolution actuelle de la civilisation a grand besoin de notre protection et de notre intérêt.

Ingénieur KUTHAN.

(lire l'hommage rendu à l'auteur
par notre ami Henri ROBERT, page 19)

Les "Leucogaricus" (Locquin)

Locquin a extrait du genre LEPIOTA s.l. plusieurs espèces caractérisées par une particularité sporale : un tractus porique métachromatique apparaît dans le bleu de crésy. Il les a groupées dans le nouveau genre LEUCOGARICUS, de la même manière que Singer avait créé le genre MACROLEPIOTA avec le groupe des Procerae.

Parmi les six espèces recensées, cinq sont généralement confondues sous le nom de Lepiota naucina, Fr. ou bien leur existence est mise en doute.

En ce qui concerne le nom de Lepiota naucina il est utilisé aujourd'hui pour une vraie lépiote à spore éperonnée, donc loin de nos Leucoagaricus.

Nous avons eu la chance, en deux saisons, de voir surgir dans les prés et lisières du Roussillon ces six espèces et de pouvoir ainsi compléter les descriptions un peu rapides données par Locquin dans ses Mycotaxia et par Moser. Il ne faut pas oublier par ailleurs que lorsqu'un ouvrage décrit "Lepiota naucina", il s'agit le plus souvent d'une description groupant les caractères de cinq espèces différentes de Leucoagaricus.

Ces champignons apparaissent en automne, parfois en troupe pour les plus communs (L. pudicus L. cretaceus), dans les prés, mais L. macrorrhizus fréquente les jardins tandis que L. olgae se tient plutôt vers les lisières herbues des bosquets de chênes-liège.

L. macrorrhizus (Locq.) Sing. : chapeau velouté-fibrilleux-rugueux, pf visqueux, blanc à disque gris-brun puis entièrement gris-brun St. fusiforme, fortement aminci en bas, radicant, stt profondément enfoncé dans le sol, $4-8 \times 1-2$ cm avec un endospore métachromatique mais pas de tractus visible (Kühn. et Rom.) Sp 7-8 $\times 4,5-5,5 \mu$. Lames blanches.

L. cretaceus, Bull. ss Locq. : chair et lames brunissantes. Cuticule finement duvetée au moins s.l., blanche. Stipe vite creux, en massue appointie à la base mais non radicant. Anneau large.

L. olgae, Vel. : Ch. 4-6 cm, le plus petit du genre, blanc, glabre-soyeux passant au gris-nébuleux. Lames non brunissantes, blanches. La chair ne jaunit que par tâches. St. 4-6 $\times 0,8-1$ cm. Sp. subrondes 7 $\times 5-7 \mu$. La chair a l'odeur de fleur de sureau.

L. holosericeus (Fr.) Moser : Chapeau finement soyeux, comme une volvaire, blanc, à fibrilles radiales jaunissant à la longue, umbo devenant olivâtre clair, donnant une allure presque vertigineuse au chapeau. St. 8-10 $\times 0,8-1,2$ cm à base bulbeuse. Le revêtement du st. se tâche de jaune au toucher et les lames rosissent Sp. 7-9 $\times 5 \mu$.

L. pudicus, Bull. : c'est ce qu'on ramasse le plus souvent en l'appelant "Lepiota naucina" (cf. Kühner et Romagnesi, Maublanc, Romagnesi, Lange). Ch. glabre à feutré, blanc, s'ocraçant vers le disque, 4-8 cm. Chair immuable. St.

6-8 cm avec un bulbe important en forme d'œuf jusqu'à 2 cm. Sporée blanche, rosissant en vieillissant sur les lames. Sp. 8-9 $\times 5 \mu$.

L. carneifolius, Gill. : cuticule finement floconneuse. Ch. convexe à aplati, pf faiblement mamelonné, blanc, assez ferme. St. cylindrique pf. un peu renflé vers le tiers inférieur. Anneau membraneux tenace, blanc. Lames rosissant franchement. Chair blanche. Stipe + ou - jauni au toucher. Sp. (7,5) $-8-10,7 \times 5-6,2 \mu$.

Les caractères macroscopiques discriminatoires sont donc :

1) la cuticule :

veloutée-fibrilleuse ou finement floconneuse : macrorrhizus carneifolius glabre, soyeuse ou duveteuse : pudicus, cretaceus, holosericeus, olgae

2) le rosissement des lames :

plus ou moins : Carneifolius, pudicus, holosericeus,

pas du tout : macrorrhizus, cretaceus, oigae.

3) la forme du stipe :

en pointe ou radicant : macrorrhizus, cretaceus, olgae

subégal : carneifolius

bulbeux : pudicus, holosericeus

4) la coloration de la chair :

jaunissante : holosericeus, olgae

brunissante : macrorrhizus, cretaceus

blanche immuable : carneifolius, pudicus

On peut même utiliser comme caractères microscopiques :

5) pas de tractus porique métachromatique (mais tout l'endospore) : macrorrhizus un tractus métachromatique au bleu de crésy : les cinq autres

6) les dimensions des spores :

Grandes spores allongées, subcylindriques (7,5) $-8-10,7 \times 5-6,2 \mu$: carneifolius

Petites spores subrondes : $7 \times 5-7 \mu$: olgae

Les autres se situent entre $7-9 \times 4,5-5,5 \mu$.

Si nous tentons une expression graphique du nombre de différences qui séparent les espèces entre elles on a les représentations suivantes :

On peut interpréter ce résultat par l'existence de deux sections divergeant à partir d'une espèce hypothétique proche à la fois de olgae et de holosericeus et qui pourrait être L. naucina ss. Locquin nec Moser, nec Kühn. et Rom. que nous n'avons pas rencontrée.

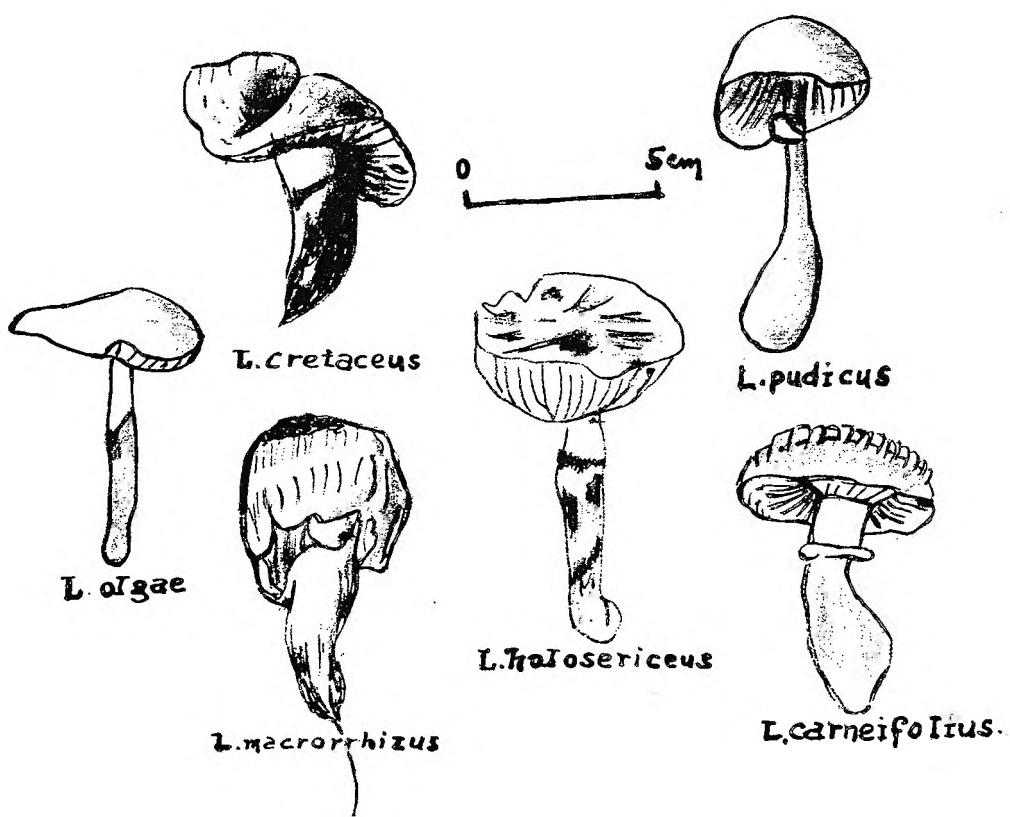
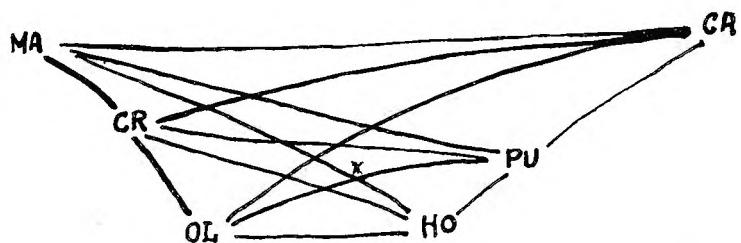
La section des acutostipitae comprenant macrorrhizus, cretaceus, olgae à stipe + ou - appooint et lames rosissantes et la section des rhodophylleae comprenant holosericeus, pudicus et carneifolius dont les lames rosissent et dont le st. est renflé ou bulbeux.

On peut distribuer les caractéristiques sur le graphique et on s'aperçoit alors qu'on passe des espèces à chair blanche immuable, à droite vers les espèces-charnières à chair jaunissante puis vers les espèces à chair brunissante.

Georges-A. LAFUENTE

Président de la Sté Mycologique des Pyrénées Méditerranéennes, Perpignan

	MA	CA	PU	CR	Ho	OL
MA	•	5	5	2	5	4
CA	•	3	5	4	5	
PU		•	3	1	4	
CR			•	3	2	
HO				•	3	
OL					•	



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)

DEUXIEME PARTIE LES AUTRES SYNDROMES CHAPITRE PREMIER

L'INTOXICATION SUDORIENNE

(2, 25, 27, 46, 47, 53, 88, 99, 109, 121)

C'est un des syndromes de courte incubation parmi les mieux individualisés. Dans la région lyonnaise, cas de nos observations, il est dû aux *Clitocybe rivulosa* et *dealbata* et à de nombreuses espèces de genre *Inocybe* dont le plus connu pour sa toxicité est l'*Inocybe Patouillardii*.

Il est également nommé Syndrome Cholinergique ou Muscarinien. Ce dernier nom peut prêter à confusion avec l'empoisonnement par l'*Amanita muscaria*.

Cette intoxication est rencontrée assez fréquemment.

La toxine et son expérimentation

Il s'agit de la Muscarine dont nous parlerons également à propos du syndrome Myco-atropinien (*A. muscaria*). Extraite d'abord de cette dernière espèce, elle est en beaucoup plus grande quantité dans les *Inocybes*. Buck (15) propose de la nommer *Inocybine*. Il apparaît que l'*I.* de Patouillard est une des espèces parmi les plus riches en muscarine (2,21).

Son action pharmacodynamique se situe au niveau des terminaisons des fibres parasympathiques, et elle est similaire à celle de l'Acétylcholine.

De nombreuses études expérimentales détaillées ont été entreprises par Henry (72) en 1931 à Lyon et par M^e Loup en 1938 à Genève (88). Ce dernier auteur, étudiant 33 *Inocybes*, trouve la Muscarine en plus ou moins grande quantité dans 22 d'entre eux.

Chez le cobaye, Henry constate, immédiatement après l'injection de la toxine, des troubles de la statique, une sécrétion de bave, de grosses larmes, une respiration bruyante et dyspnéique, des contractures intestinales précédant le décès de l'animal. Chez le lapin, il s'y ajoute un myosis, et chez le chat, une sudation des pattes.

Les phénomènes de sudation sont moins marqués que dans l'intoxication humaine (109).

La toxicité chez l'homme n'est pas négligeable. Les espèces telles que l'*Inocybe Patouillardii* ou l'*I. napipes* (trouvée dans le jura) pourraient, d'après les données expérimentales, être mortelles pour des quantités ne dépassant pas la centaine de grammes de champignons frais (88, 109). Heureusement, les conditions de l'intoxication humaine sont différentes.

La symptomatologie clinique

Elle est le reflet de « l'inondation cholinergique ».

L'incubation est brève, parfois nulle, les symptômes se manifestant pendant le repas. Elle dure habituellement de un quart d'heure à 2-3 heures. Classiquement, apparaissent différents groupes de symptômes.

Le syndrome digestif est composé de nausées, de douleurs abdominales violentes avec coliques, de vomissements et surtout de diarrhée. Le tout donne un tableau d'hypersécrétion avec hypertension digestive. Il est exceptionnellement absent (27).

Hypersécrétion glandulaire généralisée. « Le malade fond» Hypersalivation, rhinorrhée, larmoiement et sudation intense sont tout à fait caractéristiques. Par ailleurs, il existe une hypothermie.

Troubles cardio-vasculaires associant bradycardie, vasodilatation périphérique et entraînant une hypotension.

Les troubles respiratoires sont beaucoup moins fréquents. Il se crée une broncho-constriction qui se manifeste par une dyspnée astmatiforme.

Les troubles neurologiques comportent une atteinte de la vision avec myosis, déficit de l'accommodation, paresthésies, et, souvent une sensation d'angoisse ressentie par le malade.

L'intensité de ces symptômes correspond assez étroitement à la quantité ingérée. Il est fréquent toutefois de n'observer qu'un syndrome amputé. Les phénomènes respiratoires en particulier se voient peu et il est probable que leur déclenchement est en grande partie sous la dépendance d'une hypersensibilité à l'Acétylcholine (terrain allergique).

L'évolution est bonne en quelques heures, le plus souvent grâce à la thérapeutique. Toutefois, quelques décès sont signalés, en particulier en Suisse, 3 cas en 1938 et 2 cas en 1944. La mort survient dans un état comateux avec dyspnée et bradycardie (109).

Cette intoxication est à rapprocher, au point de vue pathogénie, clinique et thérapeutique, d'une intoxication bénigne par les organophosphorés (53).

Le traitement

Comme très souvent la durée de l'incubation est courte et l'atteinte non dénuée de gravité, l'élimination du toxique est à la fois souhaitable et très efficace. Cette seule intervention amène souvent une guérison très rapide. Elle est donc indispensable.

L'Atropine est l'antagoniste spécifique de la muscarine. Expérimentalement, des animaux protégés par ce produit supportent des doses plusieurs fois létales (88). Si la teinture de Belladone ou les granules d'atropine peuvent suffrir dans les cas bénins, l'injection sous-cutanée est la voie d'administration idéale quand le diagnostic est évident.

On la donne par 1/2 mg ou par 1 mg à la fois.

Cette dose peut-être répétée si nécessaire. Il n'est généralement pas utile de dépasser 1,5 à 2 mg.

Très vite les sécrétions se tarissent, les troubles digestifs s'amendent; l'apparition d'une sécheresse de la bouche et d'une mydriase doit faire arrêter le traitement.

S'il existe une insuffisance respiratoire, il est nécessaire de la traiter avant l'administration d'atropine (oxygénothérapie, théophylline, corticoïdes).

Les pertes digestives doivent être compensées si elles sont très abondantes, ce qui est rarement le cas, la durée de l'intoxication étant brève.

L'INTOXICATION MYCOATROPINIENNE

(24, 46, 53, 47, 72, 112, 121)

Il s'agit des phénomènes observés après l'ingestion de deux Amanites très connues : l'*Am. pantherina* et l'*A. muscaria*. Cette appellation se réfère à l'action pharmacodynamique essentielle à laquelle se rattachent les symptômes. D'autres noms, qui ont eu longtemps cours, doivent être abandonnés en raison de la confusion qui peut se produire avec des intoxications fongiques très différentes : on parlait de syndrome panthérinien ou muscarien.

L'effet de ces champignons est connu depuis longtemps, en particulier pour l'*Amanita muscaria* (71).

Au XVI^e siècle, la fausse Orge servait comme insecticide contre les mouches en Allemagne, d'où son nom latin et français *muscaria*, tue-mouche).

Au XVII^e siècle, en Prusse, des décès sont signalés après sa consommation.

Au XVIII^e siècle, des voyageurs rapportent certaines coutumes de peuples eskimos du Kamtchaka. Non seulement ces tribus absorbaient sciemment l'*Amanite tue-mouche* pour se mettre dans des états seconds, mais la consommation de l'urine des intoxiqués leur procurait les mêmes sensations.

Les Toxines

Leur nature et leur nombre ne sont pas encore bien élucidés.

1^o La Muscarine fut la première à être découverte par Schmiedeberg et Koppe en 1868 (25), et on fait rapidement la synthèse d'un corps similaire à partir de la choline. Sa formule est connue approximativement.

Rappelons que (cf chap. I), expérimentalement, chez le chat, elle provoque salivation, vomissements, diarrhée, myosis, bradycardie, polypnée puis arrêt respiratoire. Chez la grenouille, il se produit un arrêt cardiaque en diastole.

Toutefois elle n'est qu'à très faible dose (100 à 300 fois moindre que dans certains Inocybes) et, si elle est capable d'engourdir une mouche, elle ne joue qu'un rôle très mineur dans l'intoxication par *Amanita muscaria*.

2^o Une substance ressemblant à l'atropine. Considérée d'abord comme une impureté de l'extrait de Muscarine, elle a été découverte par Kober en 1891, qui l'appelle Pilzatropin (Pilz : champignon en allemand). Elle est retrouvée dans l'*Amanita pantherina*. En 1955, Lewis, travaillant en Afrique du Sud, l'identifie avec la L-hyosciamine. La forme racémique en est l'Atropine. Mais d'autres auteurs, recherchant cette toxine, ne la trouvent pas.

3^o Harmsen en particulier (cité in 24) imagine la présence d'une Pilztoxin. Des recouplements avec d'autres espèces rapprochent cette dernière de la Bufoténine, corps isolé primitivement dans la parotide d'un crapaud. A certaines doses elle provoque des nausées, une mydriase et des hallucinations pendant quelques instants.

Actuellement, il n'est pas prouvé que ces trois corps (Bufoténine, Pilzatropin et Pilztoxin) n'aient pas de parenté ou même que deux d'entre eux ne soient pas identiques.

Les variations de la toxicité

Sont considérables et de nombreux facteurs la modifient, si bien que l'on peut avoir des observations et des expérimentations contradictoires

VARIATIONS SUIVANT LA REGION : il est prouvé que l'*A. Muscaria*, à peu près certain pour l'*A. pantherina*, que, dans certains pays, la consommation s'effectue sans danger pour tous les habitants.

La concentration en toxine varie également avec les saisons.

VARIATIONS SUIVANT LES RESISTANCES PERSONNELLES (25). De nombreux faits les démontrent. En Allemagne, un jeune homme tente de se suicider en absorbant 4 exemplaires d'*A. muscaria*. Il n'obtient qu'une perte de conscience et quelques hallucinations (Donalies et Volz cité in 24). Buck cite d'une part le cas d'un biochimiste qui a essayé vainement de se mitrideriser, d'autre part un cas où l'absorption accidentelle de plusieurs champignons n'a eu aucun effet. Citons enfin les nombreuses expériences humaines relatées par Henry, faites en particulier à Lyon.

VARIATIONS SUIVANT LA PREPARATION. La dessication enlève une partie du pouvoir pathogène ainsi que l'ébullition.

La symptomatologie clinique

L'intoxication réalise une imprégnation atropinienne à laquelle s'ajoutent éventuellement des signes parasympathicomimétiques (47). C'est un syndrome de courte incubation associant des troubles digestifs à une atteinte nerveuse fonctionnelle.

L'incubation dure de une à quatre heures en moyenne.

Les signes digestifs sont assez marqués. Nausées avec vomissements, douleurs abdominales et gastriques sont habituelles. On peut remarquer que la diarrhée n'est pas constante ici. Elle peut manquer (constipation). Cependant Roch (112) signale un cas débutant par un coma.

Les signes neurologiques sont capitaux pour le diagnostic. Ils peuvent réaliser différents tableaux.

— Manifestations délirantes avec hallucinations visuelles, impression de cauchemars, « folie ». L'intoxiqué n'est absolument pas lucide, passant d'une gaieté extraordinaire à un état de folie furieuse.

— tableau d'agitation avec confusion mentale simple.

— Forme convulsive avec hypertension musculaire généralisée et perte de connaissance.

— Forme hypnotique pouvant aller jusqu'au coma profond débutant d'emblée.

— La mydriase est fréquente (72).

Habituellement, cet état dure quelques heures et se termine par une période comateuse de 2 à 10 heures au bout de laquelle le malade se réveille spontanément. Seuls persistent des vertiges et des hallucinations auditives légères.

L'évolution se fait vers la guérison totale en 24 heures environ. Des décès ont été signalés, surtout pour l'*Amanita pantherina* par des auteurs anciens, mais aucune étude récente n'a pu leur attribuer de mort certaine (24).

Le traitement

Est uniquement symptomatique, étant bien entendu que l'évacuation, vomissements provoqués lavage d'estomac, purgée) reste le premier geste à faire.

L'atropine, préconisée autrefois en raison de la présence de muscarine, doit être formellement contre-indiquée car elle ne peut qu'aggraver les symptômes.

On administre des **calmants** (chlorpromazine, Phénergan) à petites doses.

Pendant la période comateuse, une dépression cardio-respiratoire peut nécessiter des analeptiques.

Il est rare que les pertes hydriques demandent un traitement particulier.

CHAPITRE III.

LE SYNDROME RESINOÏDIEN

(2, 25, 46, 53, 72, 112, 121)

Rentrent dans ce cadre les champignons qui paraissent ne donner que des troubles gastro-intestinaux. Si dans la plupart des autres intoxications il existe une phase initiale d'irritation digestive (syndrome phalloïdien, sudorien, myco-atropinien, helvellien...), des atteintes organiques ou des manifestations fonctionnelles donnent une personnalité propre à chacune d'entre elles.

Les manifestations cliniques du syndrome résinoïdien se réduisent donc à une gastro-entérite et à ses conséquences humorales ; il faut cependant faire une réserve pour deux espèces au moins. Le deuxième point important est la brièveté de l'incubation avant l'apparition des symptômes.

Les espèces en cause

De nombreuses espèces, différentes suivant les pays (2, 24, 121), sont susceptibles de le provoquer. Nous ne citerons que celles que l'on rencontre assez fréquemment dans la région lyonnaise : *Entoloma lividum*, *Tricholoma pardinum* (voir à la fin du chapitre), *Clitocybe olearia* (pleurote de l'olivier) sont les plus dangereuses. Les *Entoloma rhodopodium* et *nidorosum*, l'*Hebeloma crustuliniforme* et le *Psalliota xanthoderma*, fréquents, le *Boletus satanas* et l'*H. sinapizans*, plus rares, provoquant des troubles mineurs, parfois même sont consommés sans accident.

Des intoxications peuvent être causées par l'absorption de champignons comestibles mais crus ou mal cuits du fait de la présence de toxines irritantes thermolabiles (nous excluons les espèces contenant des hémolysines thermolabiles ainsi que la consommation en trop grande quantité, chanterelles en particulier). Nous ne parlerons pas des troubles provoqués par les champignons trop âgés ou mal conservés contenant des **cryptomâines**.

Enfin les conserves peuvent donner lieu à des toxi-infections alimentaires banales.

La pathogénie

Est très mal connue (25, 112). Aucune toxine n'a été isolée. Il semble s'agir de composés à action irritante sur le tractus digestif : substances résinoïdes, non détruites par la cuisson.

Les études expérimentales n'ont guère été poussées. Dupetit en 1882 arrive à tuer les lapins par des injections d'extraits de n'importe quel champignon (*Agaricus Campestris* par exemple !). La voie d'introduction pour l'expérimentation doit évidemment être digestive.

Symptomatologie

L'incubation est en règle brève, de une à trois heures, suivie de signes d'irritation gastro-intestinale : douleurs gastriques et abdominales, vomissements et diarrhée qui peuvent durer plusieurs jours et entraîner une asthénie marquée. Les troubles hydro électrolytiques sont d'importance inégale et très variée : déshydratation, hémococentration, hypochlorémie, hyponatrémie, et surtout hypokaliémie, acidose parfois.

L'importance de ces symptômes varie également avec la quantité consommée et avec l'espèce. Les tableaux les plus graves sont obtenus avec le *Clitocybe olearia*, le *T. pardinum* et l'*E. lividum*. Pour le premier, on a décrit des formes de transition avec le syndrome sudorien. Des sueurs abondantes se voient également avec les Hébelomes (72).

L'évolution est généralement bénigne, mais la diarrhée dure parfois plusieurs jours. Les cas mortels sont rarissimes et ne s'observent que chez les enfants et les personnes âgées ou présentant des tares (2, 64).

Le traitement (52)

Il est tout à fait symptomatique. Le premier geste à faire est l'évacuation du toxique (l'épêca et autres émétisants, purgatifs). Ensuite on emploie les antidiarrhéiques et les antispasmodiques (charbon, élixir parégorique...) L'atropine peut être utilisée si l'on possède la certitude qu'il ne s'agit pas d'un syndrome myco-atropinien.

Une rééquilibration humorale est parfois nécessaire et sera faite en fonction des examens biologiques.

Deux espèces provoquent habituellement un syndrome résinoïdien, mais il s'y ajoute éventuellement des atteintes organiques qui évoquent une intoxication phalloïdienne atténuée. Le mécanisme de leur action est encore mystérieux.

Syndrome pardinien

Provoqué par le *Tricholoma pardinum* (ou *tigrinum*). Ce champignon donne une gastro-entérite sévère (2, 52, 72) avec asthénie marquée. On a pu relever parfois des signes de cytolysé hépatique (élévation de transaminases). V.-E. Tyler signale des cas mortels chez l'enfant (121).

Syndrome lividien

Il est dû à l'*Entoloma lividum* (« Le Perfide »). Il est difficile à classer d'après la durée de l'incubation car elle est variable. Il semblerait que lorsqu'elle est longue, sa toxicité se rapproche de celle de l'Amanite phalloïde, avec création d'un hépatite toxique et parfois d'une néphrite. C'est donc un champignon très dangereux. Roch (112), Adler (2) et Henry (72) rapportent des cas d'évolution clinique bénigne.

Nous ne parlerons pas du traitement de ces intoxications qui se calque sur la thérapeutique symptomatique de l'atteinte phalloïdienne.

(à suivre)

Docteur J. FAURE

Docteur J.-P. MENU

NOTES, SERVICE BULLETIN

EN HOMMAGE A L'AUTEUR

Au nom de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, je tiens à remercier vivement Jan KUTHAN, de la communication inédite qu'il offre si généreusement aujourd'hui, à notre Bulletin Fédéral. L'intérêt que Jan KUTHAN porte lui-même, à la vulgarisation des connaissances Mycologiques, mérite quelques commentaires de ma part, et il m'est bien agréable ainsi de pouvoir vous présenter ce Grand Mycologue.

Depuis fort longtemps intéressé par nos Activités d'Education Populaire, Jan KUTHAN avait formulé le vœu de venir nous voir en France ! C'est pourquoi, l'été dernier, en compagnie de sa charmante épouse, il devait nous rendre visite, bravant les événements politiques de son Pays, et se pliant aux multiples démarches administratives de Sortie... A St-Jean-de-Maurienne d'abord, il participa à une Promenade Collective

dans les Hautes Prairies vernelles, puis il combla ses amis, lors d'une causerie remarquable, en leur parlant tant de la Flore que de la Faune, des Forêts vierges du Pays tchèque. A Grenoble ensuite, son passage enthousiasma les membres de la Société du Dauphiné, et son érudition — ne parle-t-il pas quatre langues très couramment ? — captiva l'assistance qui eut la chance de pouvoir l'écouter.

A la vérité, Jan KUTHAN, Ingénieur des Mines à Ostrava, Mycologue de très grand talent et Collaborateur de son Maître si réputé A PILAT, allie à l'esprit scientifique qui souffle en lui, le don de la description et de l'explication ! Tout à la fois, sensible et rationnel, il aime partager ses observations, il aime instruire, non sans humour ni poésie ! Puisse donc, Jan KUTHAN trouver ici l'hommage de notre profonde admiration.

Henri ROBERT
Sié de ST-JEAN-DE-MOIRANS

Qu'il me soit permis de m'associer au témoignage élogieux et précis de mon cher ami Henri ROBERT, à l'égard de cet homme exceptionnel qu'est Jan KUTHAN.

L'occasion m'étant donnée, je ne puis la laisser passer, sans venir renouveler à Jan et à Georgette KUTHAN, l'expression, toute empreinte d'émotion de cette image indéfectible de mon souvenir imperissable.

Et ajouteraï-je que par-delà nos frontières, leur envoyer tous mes vœux les meilleurs agrémentés de ma plus fidèle amitié, et ce dans l'espoir, prochain, de les retrouver bientôt avec bonheur parmi nous.

leur ami : M. QUEMERAIS

Directeur du bulletin — Membre de la Société Mycologique de France

Nous prions notre excellent et talentueux compère M. PIANE de trouver ici l'expression de toute notre reconnaissance et gratitude, de nous avoir donné la possibilité d'insérer dans notre modeste bulletin ces articles inestimables de la Société d'OYONNAX. Qu'il en soit ici remercié sincèrement, par toute notre Fédération. Le prochain bulletin sera un "Festival" des Savoies et de l'Ain, et j'en suis très heureux.

Par ailleurs, nous n'aurions garde d'oublier cette dame qu'est Madame Y. GIREL, nous la revoyons avec joie sur la scène mycologique, nous lui présentons nos hommages respectueux et nos remerciements sincères.

NOTA : Nous rappelons que c'est le dimanche 14 Juin que la Section Botanique du Foyer Rural de MONTMELIAN organise son ex-

position annuelle de Fleurs Alpines. Tous les adhérents de nos Sociétés fédérées sont cordialement invités à cette manifestation.

ERRATA :

Dans le bulletin Nº 36 de janvier 1970, article "NOTIONS DE BASE POUR L'ENSEIGNEMENT D'UNE MYCOLOGIE POPULAIRE", pages 18, 19 et 20, : au paragraphe : "Les Livres et les flores des grands maîtres",

lire "COMPILEDATIONS" au lieu de "COMPLICATIONS".

au paragraphe : "Les expositions", lire "SATURATION" au lieu de "STRUCTURATION".

*Davions Botanique :***LE MONDE MERVEILLEUX DES ORCHIDÉES**

Les orchidées ne sont pas uniquement les plantes merveilleuses des forêts tropicales sauvagement acclimatées dans les serres chaudes de nos jardins botaniques. Elles sont aussi la parure de la campagne savoyarde et leur rencontre peut être pour le promeneur une véritable révélation. C'est ainsi que le hasard m'a conduite à l'occasion d'une randonnée printanière dans une prairie où poussaient à foison les orchidées les plus variées. Leur densité était telle qu'on aurait pu penser à une plantation faite par la main de l'homme.

Emerveillement, curiosité, désir d'identifier parfaitement ces fleurs fascinantes, m'ont fait pénétrer dans le monde insolite et captivant des orchidées.

Ces plantes adoptent des formes étranges de curieux personnages : le militaire ou l'homme pendu, d'animaux : singe, oiseau ou insecte. Les parfums peuvent être subtils : senteur agréable de vanille ou de sureau ; certaines ophrys attirent les insectes par leur odeur musquée.

Chaque découverte d'orchidée provoque un choc : on se laisse d'abord charmer par les couleurs, les formes et les arômes et bien vite on souhaite connaître la vie de cette famille cosmopolite : la passion des orchidées naît ainsi et elle réserve bien des joies.

Quels sont les caractères communs à toutes les orchidées ?

- 3 sépales et 2 pétales formant le périgone
- 1 labelle dont la base est terminée par un éperon
- 1 étamine fertile (parfois 2 étamines stériles)

Les orchis, sous-famille des orchidées ont un éperon plus ou moins allongé, le labelle élargi est presque toujours divisé en 3 lobes ; ils possèdent 1 étamine fertile.

Dans la 2^{me} quinzaine d'Avril il n'est pas rare de voir cohabiter plusieurs sortes d'orchis.

Voici 3 orchis très répandus dans les prés au début du printemps :

- Orchis militaris (orchis militaire)
- Orchis simia (orchis singe)
- Orchis ustulata (orchis brûlé)

Tous trois ont les divisions externes et internes convergentes en casque ; les bulbes sont arrondis et ovales : le bulbe de l'année suivante se développe avec l'ancien sur la même plante.

Orchis militaire.

- La floraison débute à la base : l'épi d'abord ovale s'allonge en fleurissant
- La tige est sillonnée vers le haut
- Les larges feuilles sont engainantes
- Le labelle est profondément divisé en trois lobes étroits, le lobe médian très échantré avec une petite dent, labelle rose parsemé de pourpre
- Le casque est mauve veiné de violet

Orchis singe.

- La floraison commence par l'extrémité de l'épi
- Le casque est rosé, le centre du labelle est ponctué de rose, avec des extrémités roses également
- Le labelle est divisé en 3 lobes, les latéraux très étroits, le lobe central est divisé en bandes linéaires séparées par une pointe
- Tous les lobes sont recourbés en avant et l'ensemble fait penser à un singe gesticulant

L'orchis militaire et l'orchis singe sont très voisins : la floraison les différencie :

- début de la floraison en bas de l'épi chez le singe,
- début de la floraison par le haut de l'épi chez le militaire.

Orchis brûlé.

- Il revêt toute sa beauté lorsque les fleurs supérieures sont encore en boutons : on l'appelle brûlé parce que les boutons sont pourpre noirâtre, puis la couleur s'éclaircit par la base : les fleurs deviennent roses, mouchetées de rouge
- Le casque est arrondi pourpre foncé à l'extérieur, plus clair à l'intérieur
- La plante dégage un parfum de miel.

(à suivre)

Yvette GIREL

Fédération Mycologique D.-S.

Sté de Montmélian

- DROGUERIE ROMET -

BROSSERIE - PARFUMERIE - COULEURS

FOURNITURES POUR
HOTELS - ENTREPRISES - Etc...



MOUTIERS — Tél. 64

Quincaillerie
Générale

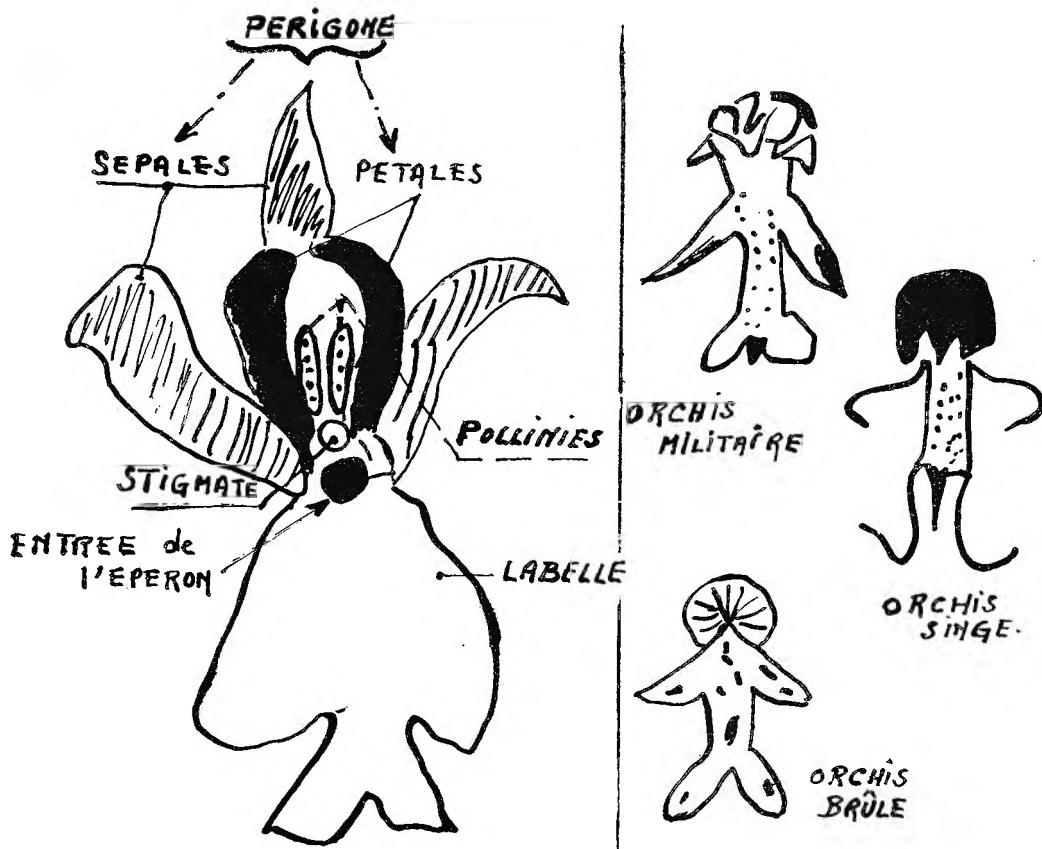
Articles
Ménagers

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.



**GARAGE - Station ESSO
du Reclus**
MARCEL SCHUCHTER

Réparations - Entretien - Pneu
50, bd Lemenc, CHAMBERY
TELEPHONE : 34-21-43

Les CONIFERES et
toutes les PLANTES
PEPINIERES
GUILLOT & BOURNE

38 - JARCIEU
Tél. 86-45-18

La Station Thermale Savoyarde

LA LÉCHERE-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
PRÉT 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 - Gaines et Soutiens-Gorge
chez **M^{me} 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

TRANSPORTS

VOYAGES

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

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

Ets A. RASTELLO & Cie sa.

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

POUR VOS CLES DE :

Serrures - Verrous - Voitures
UNE SEULE ADRESSE :
CROCHET Lucien
62, Avenue de Marlizon
AIX-LES-BAINS

LES CAFES FREDERIC

GRENoble
21, GRANDE-RUE
Tél. (76) 44-41-75 - C.C.P. Lyon 1441-86
TORREFACTION JOURNALIERE
SPECIALISES DANS LES CAFES FINS

Tournage-main
suivant traditions
artisanales



Travaux sur
commande

CÉRAMIQUE D'ART**Poterie de l'Oiseau**

bons-en-chablais
téléphone 26 à bons

Droguerie Villard & Cie

1, Place Ste-Claire - GRENOBLE

**PEINTURES MOHICAN**

TELEPHONE : 44-88-65

CRAMPONS**ANTI-DERAPANTS****"UGICARB"**

Fabrication - Ugine - Carbone

GRENOBLE

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

la ligne de produits de toilette pour hommes



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
SCIERS en tous genres

SOLO

Ets A. HOOG et FILS

ST-LAURENT-DU-PONT - 38

Téléphone : 20-74

PAPIERS PEINTS 1970

Pré-encollés sans raccords, lessivables
Styles et Modernes, Inaltéra, Velours
Venitia, toile de jute, Somy vi, etc...

COLORAMA

La Tour de la Résidence

ALBERTVILLE - Tél. 12-33

Charcuterie Forézienne
Ses Pâtés, ses Quenelles, Saucissons de Pays

M. BLANC

Ancienne Maison BRIOUDE

Place de la Fontaine

ST-LAURENT-DU-PONT - 38

Téléphone : 21-56

MAISON

PELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE ... Tél. 0.51