

JANVIER 1971 — N° 40

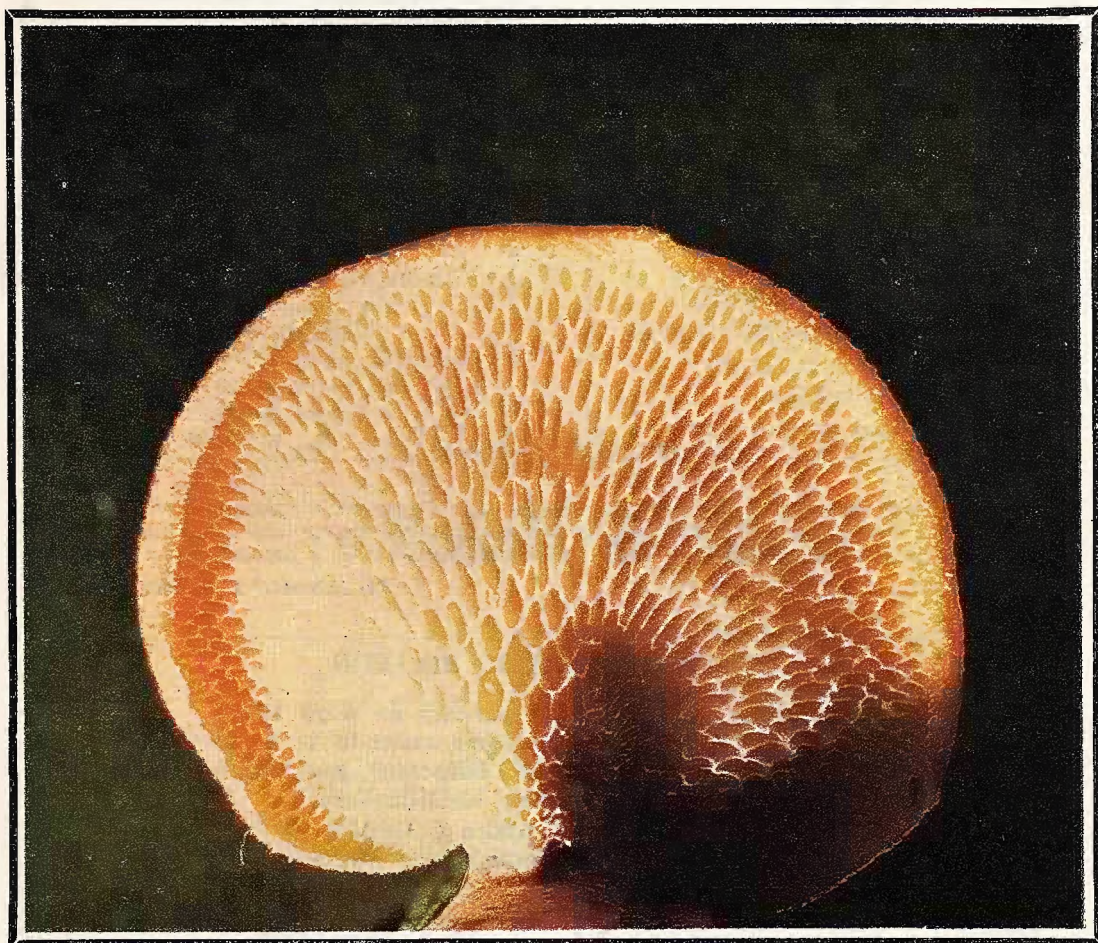
11^e ANNEE — PRIX : 1,00

GIANOLA Jean-Claude



Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie

Siège Social : FOYER RURAL DE MONTMELIAN (SAVOIE)



LA FAVOLE D'EUROPE
(Favolus Europaeus Fr.)

LINGE de MAISON - LAINAGES

GODET & C^{ie}

Ancienne Maison HUGUET

Place Métropole

- **CHAMBERY** -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

Chambéziens ! ...

Tous les lundis à 20 h. 30

Place Monge



Détermination des cueillettes

JAMBONS - SALAISONS

GUERRAZ FRÈRES

73 - MONTMELIAN



Tél. (79) 36-30-13

MANUFACTURE SAVOISIENNE

D'OUTILS

SCIES et OUTILS
TRANCHANTS MECANIQUES

Téléphone : (79) 36-31-03

73 - MONTMELIAN

CAFE FRANCO-SUISSE

R. LUY

12, Rue du Commerce

74 - VILLE-LA-GRAND

Terrasse — Jeux de Boules et Quilles

Siège de la Chanterelle
de Ville-la-Grand

Détermination tous les lundis

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° 41 paraîtra en Avril 1971

Les copies à insérer devront parvenir avant le 1^{er} Mars 1971

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 21-47
chez M. PETIT-HUGUENIN, 12, Rue Génissieu, 38-GRENOBLE

Imprimerie Commerciale - 38-VOIRON

EDITORIAL

L'année, dite "Européenne de conservation de la NATURE", vient à peine de s'achever que déjà des craintes se manifestent.

Sera-t-elle oubliée dès 1971 ?

Ou bien, au contraire, et nous aimerions qu'il en soit ainsi, le combat sera-t-il engagé avec des moyens accrus contre la pollution, la dégradation de l'environnement, et la destruction du milieu naturel que, par un étonnant paradoxe, l'homme des temps modernes opère quelquefois au nom de la science et du progrès ?

Car, au seuil de l'année nouvelle, les mêmes questions restent posées, et les mêmes problèmes restent à résoudre.

Nous savons que pour sauver la NATURE, il faut imposer à l'expansion des règles draconiennes. Mais il est tout aussi nécessaire et essentiel d'agir sur les attitudes et les mentalités, en un mot de faire œuvre d'éducation.

Or, pour ce qui est de la science que nous aimons, il est un aspect du problème de la conservation des richesses naturelles qui inquiète au point tous les mycologues.

On peut le résumer en une phrase :

Le besoin de consommation peut-il stériliser, au fond du cœur de l'homme, la faculté de s'émerveiller ?

Nous savons tous que la mycologie, c'est-à-dire l'étude minutieuse et approfondie des champignons par des méthodes scientifiques, débute le plus souvent par la mycophagie. Quoi de plus naturel ? Celui dont le savoir était très limité, et qui ne cueillait que quelques comestibles dans le seul but de s'en régaler, a senti tout naturellement un jour, face aux nouvelles espèces rencontrées, monter en lui le désir d'élargir le champ de ses connaissances. Et c'est ainsi qu'il a été progressivement incité à s'intéresser, par simple curiosité et pur plaisir de la découverte, à des espèces que ne présentaient absolument aucun intérêt culinaire.

Certains sont même allés beaucoup plus loin ! Non motivés par le souci de comestibilité, ils étudient les champignons d'une façon totalement désintéressée, par simple plaisir de la recherche, tout comme on étudierait les fleurs sauvages, les insectes, ou les minéraux. Ceux-là sont des "purs" et avouons qu'ils sont rares.

Nos ambitions sont beaucoup modestes car nous sommes toujours bien décidés à savourer l'omelette aux morilles, les cèpes à la Bordelaise, ou les chanterelles à la crème, selon nos goûts et selon nos préférences.

Mais l'homme ne doit pas devenir l'esclave de ses sens. Il doit se garder de tout sacrifier au seul besoin de consommation.

A l'heure où l'auto déclanche l'évasion en foule vers la forêt et la montagne, nos richesses fongiques ne courent-elles pas le risque "d'une mise à sac" par de véritables prédateurs dont l'unique souci est de savoir si ce qu'ils cueillent peut être consommé sans risques ?

Il est des conduites qui sont maintenant bien connues, et qui se généraliseront très vite si nous n'y prenons garde.

"La grosse omelette" qui doit à tout prix agrémenter le repas du soir est devenue l'objectif essentiel de trop de coureurs de bois.

Afin d'être sûr de pouvoir la déguster, on n'hésite pas à faire table rase, en râflant tout ce qui tombe sous la main.

A quoi bon connaître les espèces ? Cela n'est pas le but de la cueillette, et d'ailleurs cela n'a pas d'importance ! Au retour on portera la récolte aux déterminateurs de la société mycologique locale. Ils sauront bien dire, en faisant le tri, ce qui est bon et ce qui est mauvais !

C'est ainsi que pour extraire d'une récolte une poignée de comestibles, on est quelquefois condamné en période de grosse poussée, à faire jeter à la poubelle des dizaines, et même des centaines de kilos d'espèces "sans valeur culinaire".

Ne pensez-vous pas, ami lecteur, qu'un tel gaspillage est condamnable, et que dans ce domaine nous avons une action à entreprendre sur le plan des attitudes et des mentalités ?

Comment ferons-nous comprendre, à ceux qui ne désirent rester que des mycophages, qu'ils doivent cependant apprendre à connaître à la perfection les caractères botaniques des espèces les plus estimées, afin de les identifier à coup sûr, pour laisser à la forêt la parure de tous ceux qui font partie de son décor, qui ne valent absolument rien pour la casserole, mais qui doivent s'épanouir dans leur mousse ou leur tapis d'aiguilles, pour notre seule joie de les contempler ?

Notre ami Paul ESCALLON, Président de la Société Mycologique de THONON, a fort bien mis l'accent, lors de notre assemblée générale d'automne, sur les dangers du développement exclusif de notre "pêché de gourmandise".

Il y a là un problème que nous devons examiner avec sérieux, et qui nous invite à réfléchir sur les limites, et peut-être aussi sur certains risques de notre action vulgarisatrice.

Si la mycologie populaire, telle que nous la concevons, doit faire œuvre de prévention en enseignant les bonnes méthodes pour différencier sans fautes les espèces comestibles des vénéneuses, elle doit aussi apprendre aux hommes qu'il existe d'autres plaisirs que ceux de la dégustation et qu'on peut "savourer" la seule joie de connaître par pur désintéressement.

C'est là le meilleur moyen d'éviter un gaspillage inconsidéré, de faire œuvre de raison, véritable finalité de notre action.

L'homme, c'est un penseur qui l'a dit, "ne vit pas seulement de pain". Pour atteindre son plein épanouissement et pour connaître ce que MAETERLINCK appelait "les vrais bonheurs", les nourritures de l'esprit et les joies de la culture sont des facteurs essentiels.

L'homme d'aujourd'hui doit jalousement conserver intacte sa faculté de s'émerveiller !

Qu'il considère avant tout les champignons comme "les fleurs de l'automne" et qu'il les respecte, et qu'avec une fraîcheur d'observation toute juvénile, il jouisse dans la forêt, de leurs formes, de leurs couleurs, et de leurs parfums.

Qu'il s'en régale aussi, quand les fins comestibles seront au rendez-vous.

Mais qu'au siècle de l'abondance, le besoin de consommation ne triomphe jamais de la joie de connaître, de la contemplativité et du bon sens.

Le Président Fédéral :
Roger GIREL

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

Origine du ramassage des champignons à Modane et en Haute-Maurienne

Excusez d'abord mon article qui n'a rien de scientifique et qui déborde peut-être un peu du cadre de notre Bulletin.

Devant le cri d'alarme de notre Président Fédéral, je me suis dit "il faut faire quelque chose" et je me suis mis immédiatement à la machine à écrire.

De 1916 à 1930, rares étaient les français de Modane qui ramassaient les champignons, à part quelques marasmes d'oreades (boutons de guêtres); en Haute-Maurienne les montagnards avaient une Sainte peur de ceux-ci et donnaient comme on dit vulgairement des coups de pieds dedans.

Par contre une douzaine de cheminots et douaniers italiens avaient une véritable passion pour ceux-ci, pas pour tous, mais presque uniquement pour le BOLETUS EDILIS (cèpe tête de nègre). Pendant la saison, ils se levaient avant l'aube; quelques uns se munissaient même de lanternes pour voir clair dans les bois. Qui à "l'envers", qui à "l'endroit" et après de longues marches en montagne et dans les forêts, ils se dirigeaient vers leur coin repéré depuis longtemps. Ils revenaient pour leur travail, chargés de dizaine de kgs de leurs champignons favoris accompagnés de quelques sanguins (*lactarius deliciosus*). Pour eux la chanterelle était un champignon pas digne de se baisser; cela est encore vrai dans certaines régions italiennes ! Cela a bien changé aujourd'hui, et ce champignon se fait de plus en plus rare devant le nombre de ramasseurs, ainsi que du saccage des colonies par certains.

Les cèpes étaient surtout mis à sécher pour toute l'année, et servaient à table à agrémenter les plats de riz (rizotto) et pâtes (pastacciuti); les frais étaient mangés comme les escalopes pannées; quand aux sanguins, ils étaient mangés frais, au vert, avec de l'ail, du persil, de l'huile et du vinaigre. Le ramassage des blancs des près (pleurote *nebronensis*) est venu plus tard par

des fonctionnaires du Trentin où ce champignon est très apprécié et se vend sur les marchés.

Ne croyez surtout pas que ces gens là agissaient uniquement pour la casserole, mais pour eux c'était en plus une passion et il fallait entendre, entre-eux les discussions qu'ils faisaient sur les kilomètres parcourus et les difficultés rencontrées au cours de leur course.

J'étais jeune à cette époque, et la montagne, le ski, les grandes promenades sous bois étaient ma passion. Il n'y avait pas toutes ces routes qui anéantissent des forêts entières avec leurs plaies d'arbres coupés, de déblais de pierres et de terre. Pour manger les champignons, il fallait avoir de bonnes jambes pour parcourir les forêts sauvages, ainsi que pour chasser le gibier, sans automobiles. Si les Delmonte, Lesca, Basso, Boisso, Iraldo devaient revenir, ils en pleureraient.

Voyez maintenant le nombre de voitures qui sillonnent nos montagnes, petits et grandes personnes, âgées, et jeunes déferlent dans les bois et pâturages, ne respectant pas toujours la nature et ses beautés sauvages. Il y aurait peut-être pour les jeunes, une éducation à faire.

Ce n'ai vraiment qu'à partir de 1930 que les français de nos régions ont commencé à imiter les chercheurs italiens; maintenant grâce aussi, un peu à notre Société, non seulement les champignons nobles (Bolets, chanterelles) sont ramassés mais également le *rhodopaxillus nudus* "tricholome violet", "Saint-Georges", "Tricholoma géo", "Tricholoma géant" (tr. *Gigantea tr. irinus*).

C'était difficile à partir, maintenant je ne m'arrêterais plus, la machine ne voulant plus rien savoir.

Marcel BOTTE

Président de la Sté Mycol. de Hte-Maurienne

Parc National de la Vanoise

En faveur de l'action de sensibilisation entreprise dans le cadre de "L'ANNEE EUROPEENNE DE CONSERVATION DE LA NATURE", nous portons à la connaissance de nos lecteurs les CONSEILS de SAMIVEL qui sont affichés aux portes d'entrée du PARC NATIONAL.

Le Parc National protège contre l'ignorance et le vandalisme.

Des biens et des beautés qui appartiennent à tous.

Les défenseurs de la vie sont les amis du Parc National.

Les amis du progrès et de la paix sont les amis du Parc National.

Les sportifs, les artistes et les savants sont les amis du Parc National.

Voici l'espace, voici l'air pur, voici le silence. Le royaume des aurores intactes et des bêtes naïves.

Tout ce qui vous manque dans les villes Est ici préservé pour votre joie..

Eaux libres : Hommes libres.
Ici commence le pays de la liberté.
La liberté de se bien conduire.

Les inconscients ne respectent pas la nature. Ils croient se grandir en la polluant Et ne savent même pas qu'elle se venge. Puisez dans le trésor des hauteurs Mais qu'il brille après vous pour tous les autres.

La faiblesse a peur des grands espaces. La sottise a peur du silence. Ouvrez vos yeux et vos oreilles. Fermez vos transistors.

Pas de bruit. Pas de cris. Pas de moteurs. Pas de klaxons.
Ecoutez les musiques de la montagne.

Les vraies merveilles ne coûtent pas un centime. La marche nettoie la cervelle et rend gai. Enterrez vos soucis et vos boîtes de conserve.

Un visiteur intelligent ne laisse aucune trace de son passage.

Ni inscriptions, ni destructions, ni désordre, ni déchets.

Les papiers gras sont les cartes de visite des mufles.

Récoltez de beaux souvenirs mais ne cueillez pas les fleurs.

N'arrachez surtout pas les plantes : il pousserait des pierres.

Il faut beaucoup de brins d'herbe pour tisser un homme.

Ravageur de forêts : mauvais citoyen.

Qui détruit le nid vide le ciel, rend la vie stérile. Ennemi des bêtes : ennemi de la vie : ennemi de l'avenir.

Oiseaux, marmottes, hermines, chamois, bouquetins,

Et tout le petit peuple de poil et de plume Ont désormais besoin de votre amitié pour survivre.

Déclarez la paix aux animaux timides.

Ne les troublez pas dans leurs affaires

Afin que les printemps futurs réjouissent encore vos enfants.

Défense ici de chasser, sauf aux images.

N'allumez pas de feu au hasard, ne campez pas n'importe où.

Certains gestes irréfléchis peuvent tout compromettre.

Le Parc National c'est le grand jardin des français.

Et c'est aussi votre héritage personnel.

Acceptez consciemment, de bon cœur, ses disciplines

Et gardez-le vous-même contre le vandalisme et l'ignorance.

SAMIVEL.

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.

*Pouvez vos lunettes . . .
. . . un Spécialiste*

A. David-Menriet

Opticien Diplômé

1, Av. Dugueyt-Jouvin, **VOIRON**

20, Rue de l'Hôtel de Ville - LA COTE-ST-ANDRÉ

La nature et nous

La protection de la nature, sur la nécessité de laquelle chacun s'emble s'accorder aujourd'hui pose toutefois quelques problèmes au mycologue. De promeneur, de gastronome, d'amateur, le voici promu, à son corps défendant, gardien des richesses naturelles, conservateur personnel des végétaux et garant de leur survie. Je ne sais si ce rôle lui plaît, s'il lui est agréable de se contrôler ainsi, de surveiller son propre comportement et celui de la forêt ou des parcs. En somme, il lui est proposé de participer à la perpétuation de l'objet de sa recherche, pour lui-même et pour ses descendants.

Et c'est bien ici la dimension nouvelle que nous espérons donner à notre commune passion ; c'est là le sens des propos que j'ai cru bon de tenir en intervenant au rassemblement Fédéral d'automne.

Il y a plusieurs degrés dans la prise de conscience qui, d'un vulgaire prédateur, fait de nous tous peu à peu un initié, un modeste associé à une tâche plus noble, un responsable, consentant et réfléchi des domaines du vivant. Que l'on n'aille pas penser surtout que, la mycophagie étant chose méprisable, le gourmand doit faire place en chacun de nous à un être désincarné ! Il est agréable de cueillir, d'assaisonner, de déguster des champignons, et leur existence, nous assure Roger HEIM, n'est vraiment compromise, du moins pas pour toutes les espèces. Est-il besoin de préciser qu'il ne s'agit en aucun cas non plus de dissuader "les autres" de récolter, pour mieux se réfugier dans une indifférence hautaine... et quelque peu suspecte, à l'égard de tout ce qui touche à des plaisirs jugés inférieurs ?

Non, mais il est bon, semble-t-il, de franchir les étapes de la connaissance à partir de l'intérêt lui-même, et sans négliger cet intérêt : joies de la trouvaille, de la récolte diverse, de l'art culinaire, tout au long de notre évolution. L'exemple de GREY OWL qui, de trappeur devint un jour la providence des castors est, à ce propos, digne de considération. Est-il bien nécessaire de tuer, par exemple un écureuil chaque fois qu'on revient bredouille de la chasse ? C'est ainsi qu'un jour on se prend à observer d'un peu plus près la venue des bolets, le maintien de la chanterelle, la prolifération ou la régression des rhodopaxilles ; on choisit, on nettoie sur place, on encourage la sporée, on ne

prend pas tout, par intérêt bien sûr, mais déjà pour autre chose, pour voir, pour apporter sa modeste pierre à l'adifive. Bientôt les modifications nombreuses de l'habitat : coupes de bois, tracés de routes, constructions... et destructions, emploi massif des engrais, nous contraignent à un effort de plus, à chercher autre chose... ou ailleurs. On fait alors des essais, on porte un peu de semences en un lieu jugé propice, et plus secret ou mieux protégé ; on vient en aide à la Nature en peine. Un intérêt un peu plus lointain, mais intérêt encore, succède ainsi au plaisir immédiat, à la possession incontrôlée. Et nous voilà déjà des expérimentateurs en herbe, qui ne se contentent plus de vivre dans l'instant... et dans l'instinct de la prise brutale. J'épargnerai au lecteur l'exposé des étapes évidentes qui poussent alors insensiblement le chercheur de comestibles à se muer en chercheur tout court.

Le processus est connu ; l'enjeu ne manque pas d'attraits ; le programme est inépuisable. Il y a place pour tout et pour tous. Bien exploitée et diffusée la contribution à l'étude est multiforme et les essais sur le terrain, les tâtonnements valent sans doute ceux qui ne se poursuivent qu'en laboratoire.

Des hommes voués à la même recherche ne peuvent pas ne pas s'entendre, qu'elles que soient leurs motivations et la force de leurs appétits. Point n'est besoin dès lors d'éclats ni de rupture. Une perfectibilité immense est en l'homme, aussi grande que sa bonne volonté, et l'être vraiment accompli, vraiment adulte a gagné sur lui-même par son intelligence de préserver de nos jours la nature contre tous. Tout comme il dut se défendre contre ELLE, aux temps lointains où elle était souveraine. Tout comme la science doit logiquement trouver demain les antidotes à ses propres découvertes, à ses propres méfaits. Encore faut-il l'y aider quelque peu. C'est affaire de lucidité de conscience et de courage. C'est aussi affaire de probité. Mieux de liberté, car nous sommes libres, tellement libres que précisément ce serait une lâcheté d'en abuser.

Paul ESCALLON.

Vice-Président de la Fédération
Président de la Société de Thonon

JARRET

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBÉRY

MASSIF DE LA GRANDE CHARTREUSE
HOTEL des VOYAGEURS

Ancienne Maison Collomb
Madame MARTINET, Succ.

BAR - RESTAURANT
Téléphone : 21-05

ST-LAURENT-DU-PONT

LA FAVOLE D'EUROPE

(VOIR CLICHE COULEUR PREMIERE PAGE)

Nommer une espèce, oiseau, insecte, fleur ou champignon consiste bonnement à lui attribuer un nom latin, flanqué d'un adjectif ! Mais, ce qui se complique un peu, c'est que les deux termes de l'identité, le nom, parfois et tout en désignant la famille, la tribu ou le genre, et l'adjectif plus fréquemment, révèlent une qualité majeure, soit une couleur typique, soit encore une forme spéciale, accordées à l'espèce le jour de son invention par nos illustres Maîtres et Devanciers ! Voilà pourquoi, huit fois sur dix, en se basant sur la traduction littérale, ou en recourant à l'étymologie des mots, le Naturaliste découvre le caractère dominant propre de l'espèce étudiée ! Cette règle vaut pour nous aussi, passionnés de Mycologie, et la Favole d'Europe (*Favolus Europaeus* Fr. ; = *Polyporus alveolaris* D.C.), que nous allons essayer de reconnaître ensemble, nous livre sur le champs, ses secrets, puisque, le terme latin "*Favolus*", diminutif du mot "*Favus*", désigne en plus petit, les alvéoles hexagonales composant les rayons de miel !

Les alvéoles (1) de la Favole se présentent très régulières, à six angles, de couleur crème-pâle ; elles s'étirent les unes, les autres, au point que leur longueur équivaut à deux largeurs soit en moyenne 3 millimètres sur 1,5. De la base du pied de notre cryptogame, pied à la fois court et latéral, peu épais et parfois noirâtre, ces alvéoles rayonnent comme des lamelles, jusqu'à la marge du chapeau, marge elle-même très longtemps enroulée au cours du développement de l'espèce ! Roger HEIM (2) apporte à cette description un détail intéressant et facilement vérifiable, en précisant que les cloisons de ces alvéoles apparaissent "fimbriées" c'est-à-dire crénelées ou dentelées à la bordure !

A partir de ces pores si originales dans leur forme, les Mycologues classent notre champignon dans le genre "*Favolus*", lequel entre bien sûr dans la grande famille des Polypores. Qui n'a pas encore rencontré, en forêt ou sur les arbres de son jardin, l'un ou l'autre de ces Polypores coriaces et fibreux, soudé au bois qu'ils dévorent vivants d'abord, puis morts après ? Comme les Bolets, les polypores présentent, à la place des lamelles des tubes ou pores, tantôt minuscules, tantôt plus grands et plus longs, allant jusqu'à simuler la présence de véritables lamelles ! Les alvéoles de notre Favole se situeraient à mi-chemin ! A la différence des Bolets, par contre, les tubes, ici sont durs et ligneux, ne se séparant que très difficilement de la chair du champignon, et même inséparables le plus souvent !

Sans trop nous éloigner de notre sujet, cette incursion dans le monde des champignons et leur morphologie, nous ramène cependant vers notre Polypore à alvéoles ! L'Abbé BOURDOT (3) dans un style tout de concision scientifique parle ainsi de son chapeau : "Chapeau 2-7 centimètres, orbiculaire ou réniforme, mince, cré-

me-ocre, fauve-clair, tacheté d'écailles maculiformes, glabrescent, puis paille ou blanchâtre" A cette lecture, vous apparaissent les contours arrondis du chapeau, forme pouvant aussi affecter celle d'un rein. La couleur, quant à elle, tire sur des tons plus foncés que celui des alvéoles, puisque le fauve (Seguy 192) s'apparente au roux ; cette couleur passe, plus au centre qu'à la marge du reste, alors que quelques mouchures plus sombres, rappelant en miniature les écailles du Polypore Ecailleux (*Melanopus Squamosus*-Huds-Pat), maculeront le chapeau et disparaîtront avec l'âge, le laissant nu ou uni ! Dernière observation : séchée, la chair en se rétractant plissera la cuticule, (ou peau du chapeau), lui donnant un aspect finement strié !

La Favole d'Europe, et les autres polypores, qui croissent avec exubérance en hiver et jusqu'à la fin du Printemps surtout, n'ont pas la faveur du public en général, et, malheureusement à mon sens, ces espèces figurent fort mal à nos Expositions d'Automne ! Impropres à l'omelette pour la plupart, Mycophages et nombreux Mycologues méconnaissent ces "Rognons des Arbres" (4) : leur rôle redouté dans la destruction des bois leur ôte pour beaucoup toute considération, et rares se comptent les Amateurs qui les traquent, sauf peut-être pour les vernir et les utiliser à la décoration de leurs intérieurs rustiques ! La Favole suit la même courbe de désaffection : peu volumineuse, peu charnue, elle passe inaperçue sur les noyers ou les frênes qu'elle orne tout au long des premiers mois de l'année ! Et cependant, croyez-moi, pour qui la surprend, cette espèce rare, quel plaisir !

Oui ! L'ayant connue pour la première fois en 1962, ne l'ayant pas revue depuis, quelle joie me procura-t-elle, lorsqu'en Avril de l'année 1970 je l'ai débusquée dans un petit bois de la région Chambérienne, suspendue au tronc d'un jeune chataignier. Admirable Favole !.. La dentelle de ses alvéoles, leur perfection, leur finesse même, lièrent d'emblée mes pensées et ma vue ! Je saisisais, là sur le vif, l'une de ces merveilleuses beautés, qui à chaque saison, guettent l'Ami de la Nature !..

Henri ROBERT

Sté Mycologique St-Jean-de-Maurienne

Notes :

- 1 - Caractères microscopiques : dans ces alvéoles naissent les spores blanches, allongées, un peu atténuées au centre : 3,4 x 8-10 microns.
- 2 - Les champignons d'Europe, de R. HEIM, page 72, Tome 2.
- 3 - Hyménomycètes de France, BOURDOT et GALZIN, page 533.
- 4 - Vieux nom français donné aux Polypores : Revue Mycologie, XXXII fasc. 5, page 416.

**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 com-
merciale à Vizille et à Champ-sur-Drac
15 Villas de 4 à 6 pièces à JARRIE

ERRATUM DU N° 39

- 1^{re} page couleur, plus titre de l'article de la page N° 6
- Nous vous prions de bien vouloir rectifier le titre de (TRICHOLOME Noir et Blanc) par celui plus logique de (MELANOLEUCA CONNE) (Fries) et Konr. Maublanc.

NOS MOTS CROISÉS

PROBLEME N° 40 — (Solution dans prochain N°)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										

J. GUITTON.

Société de VIZILLE

HORIZONTALEMENT

1 Champignons poussant en touffes. — 2 En latin genre de champignons à chapeau séparable du pied. 3 Comme des intestins. S'oppose au Nord. 4 Chênes des forêts sèches. 5 Roue à gorge. De Ronsard ou d'Horace. 6 Parmi ces champignons, le mycologue connaît bien une "ridée" et une "précoce". 7 Tel sans cœur. Note. Symbole chinique. 8 Bord de bois. Comme une phliote. 9 Champignon à chair granuleuse même dans le pied. Unité de longueur bien connue des écoliers. 10 Etre à la 2^e personne. Tête de nègre. Ile française. 11 Prolongée, elle ne satisfait pas le mycophage.

VERTICALEMENT

1 Parmi ces champignons, se niche un perroquet. 2 Début d'un roman. Finesse. 3 Peuvent être en forme d'huître. 4 Le mycologue connaît une "crêpe" parmi elles. 5 Fis accomplir. Seule. 6 Sable mouvant des bords de mer. Une action de la couturière. 7 Lac de France. Genre dramatique ancien. 8 Système d'unités. Au doigt. Cité légendaire. 9 De Cologne ou d'orange. Peuvent former un genre. 10 Revers. Bouge.

Solution du N° 39 par J. GUITTON (Sté Vizille)

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

SUILLUS FLURYI NOV. SPEC.

Par H.S.C. HUIJSMAN, BOLE (NE) Suisse
Associé Honoraire «RIJKSHERBARIUM», LÉYDE

C'est le Dr Haas de Stuttgart qui, il y a une dizaine d'années, attira mon attention sur l'existence d'un bolet qu'il nommait *Boletus collinitus* et qui aurait une grande ressemblance aussi bien avec *B. luteus* qu'avec *B. granulatus*. Depuis lors j'ai eu l'occasion de récolter cette espèce dans de nombreuses localités et par centaines d'exemplaires. A grands traits, elle s'écarte de *B. luteus* par le manque total d'un anneau, de *B. granulatus* par la présence d'un chevelu inné sur le chapeau, tandis qu'elle est différente des deux espèces à la fois par la présence d'un mycélium rose.

Pour autant que je sache c'est à Flury (1923-1933) que revient l'honneur d'avoir décrit le premier bolet en question d'une façon claire et d'avoir mis en lumière en même temps son autonomie. Il est regrettable que Flury se soit attaché au nom *Boletus collinitus* Fr. à cause de la phrase de Fries (1838 : 410) : «Hic (= *B. collinitus*) statura et colore omnino refert *B. luteum* sed absolute exannulatus est, pori majores in duobus minores vulgo divis».

La distribution géographique de *B. collinitus* sensu Flury n'est pas sans intérêt pour la clarification de cette espèce qui semble pulluler dans une partie de la région méditerranéenne occidentale de l'Europe. M. et Mme F. Marti de Neuchâtel (viva voce) l'ont vue en abondance dans les environs de Padoue (Italie) ; le présent auteur l'a rencontré en quantité dans de nombreuses localités en Provence (France) sous *Pinus halepensis*. Elle rayonne vers le nord, tout en y devenant plus rare. Dans nos régions, à climat tempéré, elle paraît se confiner aux sols riches en carbonates de chaux qui se réchauffent plus facilement que les sols neutres ou acides.

Aux environs de Neuchâtel le *B. collinitus* sensu Flury, lié aux pins à deux aiguilles, se trouve surtout à une altitude de moins de 600 m, mais elle peut monter dans cette partie du Jura, toujours sous *Pinus silvestris*, jusque vers 800 m sur certaines pentes chaudes et bien ensoleillées. Le Dr Haas a eu l'obligeance de m'écrire qu'il connaît une riche station de l'espèce près de Schwenningen, non loin de la source du Neckar, à une altitude d'environ 650 m et une autre station dans le voisinage de Tübingen à environ 500 m. Il ne se rappelle pas avec certitude l'avoir rencontrée au delà de 650 m. Aucune des autres stations certaines, oscillant sous des latitudes d'environ 45 à 52 degrés, connues d'autres mycologues : Gröger (1967 : 3), Margaine (1968 : Atl. pl. 174) et Piane (1966 : 95), ne semble atteindre l'altitude de 800 m ; par contre certaines d'entre elles restent au-dessous de 400 m. Peut-être la station la plus septentrionale, connue jusqu'ici se trouve dans les dunes maritimes de l'île de Goeree (Pays-Bas ; province Hollande du Sud). M. Bas de Leyde m'en a montré de belles diapositives. D'ailleurs cette station n'a rien d'étonnant. On sait que plusieurs éléments de la faune et de la flore (sub) méditerranéenne ont leurs irradiations les plus septentrionales — sur le continent — dans les dunes maritimes de l'ouest

Lorsqu'on compare la planche de Margaine (l.

c.), image excellente de la forme la plus commune du bolet de Flury, toujours présenté sous le nom *Boletus collinitus* Fr., à la description de *B. collinitus* de Fries (l.c.), on a peine à croire que la planche et la diagnose frésienne se rapportent à la même espèce. La chair, blanche selon Fries, et le pied «ex albo rufescente» (Fr) se traduisent mal par une chair du pied jaune intense et par un pied jaune citrin à jaune d'or en haut et brun rouge en bas. Inutile de m'étendre sur ce sujet, puisque Gröger (1967 : 7) a déjà opposé en détail la diagnose de *B. collinitus* Fr. à *B. collinitus* sensu Flury et Haas. En même temps Gröger souligne combien il est improbable qu'un bolet qui, dans les basses régions d'Allemagne, se cantonne spécialement sur les sols calcaires, se retrouve en Suède «in montibus altioribus». Mieux informé sur la répartition géographique de l'espèce de Flury, l'allégation de Gröger se montre encore plus décisive. Tout pris ensemble, on peut admettre comme impossible que le champignon décrit par Fries soit identique à celui de Flury et Haas.

Blum (1965 : 485) en rejetant l'épithète spécifique *collinitus*, décrit un *B. granulatus* var. *roseobasis* peut-être identique à l'espèce de Flury. Cependant, Blum n'ayant pas indiqué le type, la variété susdite n'a pas été validement publiée. Il s'ensuit que la combinaison *Suillus roseobasis* de Gröger (1967 : 9), qui indique comme basionyme la variété de Blum, n'a pas non plus été publié validement. Ceci m'autorise à dédier comme espèce nouvelle au doyen des «macro-mycétologues» suisses : *Suillus fluryi* = *Boletus collinitus* sensu Flury (l.c.), nec sensu Fries (l.c.), nec sensu Bresadola, Icon. mycol., pl. 906. 1931.

Suillus fluryi Huijsm., nov. spec.

Pileo 50—100 mm lato, vel plus, plano-convexo dein subplano, nonnunquam gibbositate plus minus excentrica, margine subinvoluta primum, dein incurvata, marginella libera angustissima, viscoso, cuticula separabili elasticaque, fudo luteo-ocraceo-cinnamomeo, fulvescenti, nonnunquam fere spadiceo vel caccaino, dense innato-fibrilloso.

Hymenophoro omnino separabili, adnato vel paulo depresso circa stipitem, usque 7—10... 12 mm crasso, flavo, flavo-ocraceo, dein olivascanti ; poris polygonalibus, saepe compositis, ad 2 mm amplis.

Stipite 35—75 × 10—17 mm, pleno, subcylindrico, attenuato ad basin, apicem versus citrino vel aureo, rarius in tota longitudine, deorsum saepissime brunneo-rubescanti, multis granulationibus punctato, brunneo-rubescantibus dein brunneis paulatim atrioribus, quae tangere possunt tomentum basale roseolum, rarius albidum ; mycelio et tomento basali concoloribus.

Carne molliore in pileo, firma in stipite vel dura in parte subradicante, circa pilei discum 12—23 mm crassa, attenuata gradatim ad marginem versus, flavo-citrina aut sulfurea praesertim in stipite, nonnunquam roseotacta sub tomento basali, flava pallidiore aut pallidissima in centro pilei. Odore subnullo, sapore indistincto, paul osimilis saporis aceti.

Sporis in cumulo eodem colore **Suilli lutei**, paulo obscuriore **S. granulati**.

Sporis 7,8–11 × 3,3–4,3 μ , subcylindricis apicali parte obtuse rotundata, saepe paulo attenuata pauloque retro rejecta, guttulis.

Basidiis 23–29 × 4,5–6,4 μ , 4–(2–, 3–) sterigmatibus.

Pleurocystidiis in fasciculis sursum decrescentibus.

Trama dissaepimentorum hyphis gelificatis, divergenti, fasciculo centrali tenui hyphis subparallelis.

Epicutis hyphis tenuibus, valde gelificatis.

Fibulis haud observati, nec in hyphis epicutis, nec ad basidiarum basin.

Sub **Pinu silvestri** (aliisque bispinis pinibus). Typus in Herb. Lugd. Bat. (L 967.117–196).

Chapeau au diamètre de 50–100 ou même plus, plano-convexe puis subplan, parfois à gibbosité plus ou moins excétrique, à bord subinvoluté au début, puis incurvé, à marginelle libre très étroite, visqueux-glaireux, à cuticule séparable et élastique, à fond jaune-ocracé (Expo BC 68-66), ocracé-cannuelle (Expo D 66–56 ou plus fauve), parfois presque marron (Expo E 34-43), à chevelu inné évident et plus foncé (Expo EF 64–48–46 44, etc.) que le fond.

Hyménophore séparable en bloc, adné ou légèrement déprimé autour du pied, atteignant une épaisseur de 7–10... 12 mm, jaune (Expo plus ou moins A 86), jauen -ocracé (Expo BC 68), passant à l'olivâtre (vers Expo D 76); pores polygonaux, souvent composés, pouvant dépasser sur l'adulte un diamètre de 1 mm (mesuré dans un sens radial), mais n'excédant pas un diamètre de 2 mm.

Pied 35–75 × 10–17 mm, plein, subcylindrique, atténué à la base subradicante, citrin à jaune d'or (Expo B 78) au sommet, moins suvent sur presque toute sa longueur, passant généralement à un brun rougeâtre plus ou moins sale vers le bas, ponctué de nombreuses granulations (« glandular dots ») brun-rougeâtre, puis d'un brun de plus en plus foncé, qui peuvent atteindre le tomentum basal, concolore au mycélium typiquement rosé (Ség. 35,40... 34), plus rarement blanchâtre; mycélium et tomentum basal concolores.

(Chair molle dans le chapeau, surtout avec l'âge ferme dans le pied et même dure dans sa partie subradicante, d'une épaisseur de 12–23 mm autour du disque du chapeau, s'amincissant graduellement vers ses bords, citrin ou soufre (Expo B 78–A 88 ou plus vif Ség. 287,286) dans le pied, parfois touché de rose sous le tomentum basal, d'ordinaire d'un jaune plus pâle ou même très pâle dans le centre du chapeau.

Odeur subnulle, saveur faible, rappelant vaguement le vinaigre.

Réactions : voir observ. 4 (ci-dessus).

Sporée plus ou moins Expo 54, sur le frais exactement du même ton que celle de **S. luteus** légèrement plus foncée que celle de **S. granulatus**.

Spores 7,8–11 × 3,3–4,3 μ , subcylindriques, à région apicale obtusément arrondie, souvent légèrement atténuée et un peu rejetée en arrière, guttulées.

Basides 23–29 × 4,5–6,4 μ , 4–(2–, 3–) sporiques.

Pleurocystides en bouquets diminuant en nombre de bas en haut.

Trame des dissépiments (1) hyphes gélifiées, divergente, avec un faisceau central assez mince à hyphes subparallèles.

Epicutis à hyphes minces, fortement gélifiées. Boucles non observées, ni aux hyphes de l'épicutis, ni à la base des basides.

Habitat et distribution géographique. Espèce mycorrhizique, très probablement exclusive des pins à deux aiguilles, sur sol calcaire (toujours ?) et généralement graveleux, en plaine et en basse altitude en des lieux plus ou moins exposés au soleil; probablement très commun dans une grande partie de la région méditerranéenne sous **Pinus halepensis**; moins fréquent dans les régions à climat tempéré sous **Pinus silvestris**; à Stuttgart dans une plantation de **Pinus nigra** (leg. Dr Haas). Type (L 967.117–196), leg. H.S.C. Huijsman, sous **Pinus silvestris**, le 28-9-1967, Planeyse, commune de Colombier, canton de Neuchâtel (Suisse).

Bonne planche de la forme la plus fréquente (ut **Boletus collinitus** Fr.) : F. Margaine, Bull. Soc. mycol. France 83 : Atl. pl. 174. 1968. «1967».

Bonne figure (ut **Boletus granulatus** Fr.) : F. Kallenbach : Die Pilze Mitteleuropas 1 (Die Röhrlinge) : pl. 48, fig. 27. (1939 ?) = R. Singer. Die Röhrlinge 1 : pl. 8, fig. 4. [ut **Suillus granulatus** (L. ex Fr.) O. Kuntze].

Planche médiocre [ut **Suillus collinitus** (Fr.) O. Kuntze] : M. Moser apud R. Singer : Die Röhrlinge 1 : pl. 6, fig. 10. 1965. Moser (1967 : 42) met bien en relief que la figure se rapporte à un exemplaire vieux.

Observations. 1. Elargissant le nombre des caractères distinctifs présentés dans l'introduction, tout en négligeant toujours les caractères d'ordre secondaire, on peut dire que **Silius fluryi** est distinct de **S. luteus** par le manque d'un anneau, de **S. granulatus** par la présence d'un chevelu inné sur le chapeau et par une sporée très légèrement, mais indubitablement, plus foncée; il est séparé de l'un et de l'autre par les

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

SOMADIS

BOISSONS EN GROS



ZONE INDUSTRIELLE

73-St-Jean-de-Maurienne

Tél. 6-01 et 6-02

pores en moyenne d'un diamètre plus grand sur l'adulte, par le mycélium et le tomentum basal généralement rosé et par les pores plus volumineuses, surtout plus larges.

Chez **S. fluryi** je n'ai jamais observé la présence de gouttelettes laiteuses, si fréquentes chez les individus très jeunes de **S. granulatus** au niveau des pores et au sommet du pied.

A tous les stades du développement on peut rencontrer des individus à mycélium et à tomentum basal du pied, blanc ou blanchâtre. En outre la couleur du chapeau est susceptible de varier dans de larges limites ; elle peut être identique à celle de la forme la plus fréquente de **S. granulatus**. Encore arrive-t-il que les fibrilles du chevelu du chapeau ne sont pas plus foncées que le fond, si bien qu'il faut se servir d'une loupe pour se convaincre de leur présence.

Croyant connaître **S. fluryi** sous plusieurs de ses déguisements, il me semble bien possible, sinon probable, que Singer (1965 : 79) ait rencontré cette espèce dans la « Wienerwald » en 1929.

(1) Terme peu employé en français. On verra Josserand (1952 : 203). « Cloison séparatrice (du latin : dissepimentum : séparation, cloison). Ce mot est inusité par les mycologues français, les anglo-saxons l'emploient parfois pour désigner les cloisons qui, par leur réunion, constituent les tubes des porés, des Bolets. C'est un terme qui présente certaines commodités descriptives. Nous proposons de l'introduire dans la langue mycologique courante ». Maintenant, en 1969, on peut bien remplacer le mot « parfois », dont Josserand s'est servi, par « couramment ».

Surtout quand — par hasard — le mycélium manque de rose, la détermination d'une variété à la couleur du chapeau d'un jaune d'or pourrait conduire à de grandes difficultés.

(à suivre)

Avec nos remerciements à M. HUIJSMA'N. En plus nous tenons à y associer nos hommages respectueux

(Pour la Fédération Dauphiné-Savoie)
QUEMERAIS, Directeur du Bulletin.

NOTE DE SERVICE

COMITÉ D'ANIMATION

PROGRAMME DES CAUSERIES POUR 1971

NOMS, ADRESSE	Nombre de Séances	Dates	SUJETS	Niveau	Lieu
BELLE Aimé 38 - St-Laurent-du-Pont	Indifférent	Indifférent	Initiation à la Mycologie	A	Isère
BERGER Etienne Avenue de la Chaudanne 73 - Moutiers	Indifférent	à partir de Février	Les RUSSULES Généralités	A	Savoie
BLANC Mathieu Bt Municipal, 73 - Ugine	Indifférent	Printemps	Thème à débattre	B	Fédér.
GIREL Roger et Yvette 73 - Montmélian	Deux	Janvier/Mars	" La Mycologie de la Casserole au Microscope " et " Beauté et Poésie de la Flore Alpine "	B	Fédér.
MOULIN Alfred 13, rue Docteur-Julliard 73 - Chambéry	Deux (diapos) Deux (film)	Février/Mars Nov./Déc.	Flore et Faune du Parc National de la Vanoise " Le Parc National de la Vanoise "	B	Fédér.
PACAUD Jean (Docteur) 48, Rue de Stalingrad 38 - Grenoble	Indifférent	Mars/Avril	Les traitements modernes de l'intoxication Phalloïdienne	B	Fédér.
PERINO Irénée Chemin de la Pierre du Roy 73 - Albertville	Indifférent	Printemps (Vendredi ou Samedi)	Initiation à la Mycologie	A	Savoie
QUEMERAIS Maurice 15, Rue Elisée-Chatain 38 - Grenoble	Indifférent	Janvier à Mars	1 - Systématique des Cortinaires 2 - Mécanismes de reproduction des champignons	B B/C	Isère Isère
ROBERT Henri H.L.M. Rue A.-Briand 73 - St-Jean-de-Maurienne	Quatre	Février/Mars	1 - Associations fongiques Printanières — ou — 2 - Promenade sous les Mélèzes	B	Fédér.

NB : niveau A = débutant — B = moyen — C = spécialisé.

Henri ROBERT.
Président du Comité d'Animation

Compte-Rendu des travaux de l'Assemblée d'automne de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ-SAVOIE, le 29 Novembre 1970 à Saint-Laurent-du-Pont

Dix-Huit délégations des Sociétés Mycologiques groupées au sein de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie se sont réunies le 29 Novembre dans la grande salle de la Mairie de SAINT-LAURENT-DU-PONT.

Sur les 19 sociétés fédérées, une seule absence à déplorer : celle de la Société Mycologique de la région Chambérienne.

ALLOCUTION DE MONSIEUR BELLE, PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ DE ST-LAURENT-DU-PONT.

M. BELLE, entouré des membres de son comité, souhaite la bienvenue aux délégués, et insiste sur la portée culturelle des travaux de la journée. Il informe l'assemblée du désir de M. CHRISTOUD, adjoint au Maire actuellement hospitalisé, d'offrir en fin de matinée un vin d'honneur en témoignage de sympathie.

ALLOCUTION DU PRÉSIDENT FÉDÉRAL.

Le Président remercie la Société de St-Laurent-du-Pont et le Conseil Municipal de leur chaleureux accueil.

Après avoir procédé à un appel des délégations, et souhaité la bienvenue à tous les délégués, il brosse un rapide bilan de la saison écoulée depuis l'Assemblée fédérale de VIZILLE du 26 Octobre 1969.

— Aspects positifs :

- Audience de plus en plus large du bulletin, organe de diffusion unanimement apprécié.
- Remarquable fonctionnement du Service des achats.
- Efficacité du Comité d'animation sur le plan de l'enseignement et de la vulgarisation (Aide culturelle aux Sociétés).
- Apports réciproques de champignons aux expositions et intervention de déterminateurs qualifiés.
- Succès du Congrès de la Société Mycologique de France à THONON, grâce au travail énorme accompli par la Société Mycologique du Chablais.
- Sensibilisation des Alpains sur les problèmes de l'environnement, et action en faveur de la protection de la nature, notamment à l'occasion du Congrès fédéral du 24 Mai 1970.

— Aspects négatifs :

- Annulation de la journée d'études microscopique
- Echec du concours du jeune mycologue.

— En attente :

- "La reconnaissance d'utilité publique" qui n'a pas encore été acquise, malgré de pressantes démarches.

APPROBATION DES NOUVEAUX STATUTS.

En vue de "la reconnaissance d'utilité publique" le Ministère de l'Intérieur a imposé à la Fédération l'adoption des statuts-types des Fédérations d'associations, adoptés par le Conseil d'Etat le 14 Juin 1966.

Le Président donne lecture intégrale des 23 articles des statuts. Après discussion, l'adoption est faite à l'unanimité.

CONSTITUTION D'UNE DOTATION MOBILIERE.

L'Assemblée décide à l'unanimité de constituer une dotation mobilière, c'est-à-dire des valeurs nominatives représentant en capital une somme de 1.000 F (50 F à la charge de chacune des 19 sociétés, et 50 F à la charge de la caisse fédérale). Elle charge el Président de constituer en banque le dépôt de ces dites valeurs et de faire parvenir une attestation bancaire au Ministère de l'Intérieur.

RECONNAISSANCE D'UTILITE PUBLIQUE.

Le dossier a été transmis le 31 Août dernier, avec Avis favorable de Monsieur le PREFET de la Savoie, au Ministère de l'Intérieur. Il est en ce moment à l'étude au Ministère de l'Agriculture qui doit également donner son avis.

DATES DES PRINCIPALES MANIFESTATIONS FÉDÉRALES.

- 13 Février 1971 à 15 h : Réunion du Comité d'animation à MONTMELIAN.
- 27 Mars 1971 à 15 h : Réunion d'une délégation à MONTMELIAN pour élaboration d'un règlement intérieur.
- 23 Mai : CONGRES FEDERAL, organisé à PONT-DE-CLAIX par la Section PROGIL.
- 29 Août : Colloque des déterminateurs à MOUTIERS (Cueillette - détermination - Exposition).
- 14 Novembre : Assemblée fédérale d'automne à ALBERTVILLE.

BULLETIN FÉDÉRAL.

Monsieur QUEMERAIS fait un rapport détaillé sur la composition, la parution, le financement, et le coût du bulletin.

Il déclare possibles les améliorations suivantes:

- ouverture de 2 pages supplémentaires
- insertion d'un "Sommaire" au verso de la couverture
- rédaction d'un petit article destiné à commenter la photo couleur de la couverture.

Monsieur COMBET remet aux délégués les bandes destinées à être rédigées au début 1971 pour la parution du N° 41 en Avril 1971. Il informe les Sociétés que les N° 21 à 40 pourront être reliés à VOIRON, comme cela avait été fait pour les N° 1 à 20, pour le prix approximatif de :

- 8 F si la société fournit les bulletins à relier,
- 20 F si les bulletins à relier sont fournis par la Fédération.

Le Président félicite vivement MM. QUEMERAIS et COMBET pour l'excellent travail qu'ils fournissent en faveur de la rédaction et de la diffusion du bulletin fédéral.

A dater du N° 40, le Président sera informé de la teneur des articles à mettre sous presse, et une lecture de contrôle permettra d'éviter l'impression de "coquilles", très rares jusqu'à ce jour, mais toujours possibles et qu'il convient d'éviter en raison de la diffusion du bulletin bien au-delà de nos frontières.

TRESORERIE FÉDÉRALE.

Monsieur Paul PETIT-HUGUENIN est désormais responsable de toute la comptabilité fédérale, y compris celle du Bulletin et du Service des

Par H.S.C. Huijsman, Bôle (Ne), Suisse^e; associé Achats. Il établira dans sa comptabilité des postes bien distincts pour chacune des activités fédérales. Le financement du bulletin fera l'objet d'un chapitre spécial.

MM. QUEMERAIS (Bulletin) et ABBA (Service des Achats) sont invités à prendre contact avec le Trésorier fédéral pour la mise en application de ces nouvelles dispositions.

En raison de la tâche importante qu'il aura désormais à remplir, **M. PETIT-HUGUENIN** sera secondé par un secrétaire-adjoint domicilié à GRENOBLE.

SERVICE DES ACHATS.

Monsieur **ABBA** informe les délégués qu'il fera paraître au début de l'année 1971 une nouvelle liste d'ouvrages, mise à jour à la suite des dernières parutions. Il déclare qu'il pourra effectuer en fin d'année le versement d'un bénéfice de 1.000 F dans la Caisse fédérale. L'Assemblée le félicite pour la parfaite gestion de cet important service de documentation et de vulgarisation.

COMITE D'ANIMATION.

Monsieur **Henri ROBERT** donne un compte-rendu de l'activité de ce comité au cours de l'année 1970. Il informe les membres de ce Comité qu'il leur adressera sous huitaine un questionnaire en vue de l'établissement du calendrier d'animation pour la saison 1971. La prochaine réunion du Comité d'animation aura lieu à MONTMELIAN le 13 Février 1971 à 15 heures. Le thème en sera : "L'organisation et la pédagogie des expositions".

CONCOURS DU JEUNE MYCOLOGUE.

M. Gilbert CHATENOU expose le travail qu'il a accompli en vue de l'organisation de cette manifestation qui s'est soldée par un échec (Absence de candidats). Il pense que le choix de la date était mauvais (veille de la rentrée des classes). Le Président fédéral fait un bref exposé des raisons pour lesquelles cette formule s'est "usée". Il pense que dans sa forme actuelle elle est inefficace et qu'il faut revoir tout le problème de la formation des scolaires. Le Comité d'animation est chargé de cette étude à l'occasion de sa réunion de printemps.

CARTES FEDERALES.

Le trésorier fédéral procède à la remise des cartes fédérales 1971 à toutes les sociétés. Le règlement (Un F par carte) devra être effectué dans les 8 jours au C.C.P. N° 21-47 LYON, de la FEDERATION MYCOLOGIQUE DAUPHINE-SARVOIE, 12, Rue Génissieu à GRENOBLE.

PUBLICITES.

Elles seront collectées dès le début Janvier 1971. Les contrats, cette année, seront établis en 4 exemplaires. Un exemplaire servant d'attestation sera remis aux commerçants au moment de l'établissement du contrat.

PHOTOTHEQUE.

Monsieur **Georges RAFFIN** fait un exposé sur le fonctionnement de la photothèque. Il invite les sociétés à lui adresser leurs demandes suffisamment tôt à son domicile, 35, avenue de Marlioz à AIX-LES-BAINS.

MYCOTHEQUE.

Monsieur **BERGER** informe l'assemblée des travaux qu'il a effectué en vue de la constitu-

tion d'une mycothèque fédérale. Il sollicite les conseils de personnes très éclairées afin de mener à bien ce délicat travail. Monsieur **André SOLEILHAC** apporte alors toutes les précisions nécessaires.

CODE D'ETIQUETTES.

Il est souhaité à l'unanimité qu'une collection type d'étiquettes soit établie dans l'avenir sur le plan fédéral pour remplacer celle établie par Monsieur **SAINTE-MARTINE** et qui ne répond plus aux exigences de la synonymie et de la systématique modernes.

Monsieur **RAFFIN** présente un code de couleurs pouvant servir de référence pour la comestibilité à indiquer sur les étiquettes.

Monsieur **ESCALLON** réagit avec beaucoup de vigueur contre le souci de la comestibilité et le besoin de consommation qui restent encore la règle d'or de trop de "mycologues". Selon lui, la vulgarisation d'une science n'a rien à voir avec la révélation de ce qui est bon ou mauvais, ou de l'habitat des espèces qui permettent de satisfaire notre souci de gourmandise. Nous sommes, dit-il, pleins de contradictions dans notre désir de protéger la nature, car notre soif de jouissance conduit au pillage inconsidéré des richesses naturelles.

ENSEIGNEMENT DE LA MYCOLOGIE.

Monsieur **ESCALLON** aurait souhaité que le remarquable travail qu'a fait Monsieur **BURIN** en vue de l'enseignement de la mycologie puisse être imprimé et diffusé à l'échelon fédéral. Le Comité d'animation et le Service du Bulletin examineront à la réunion de février le projet de **M. BURIN** et étudieront le problème de sa diffusion fédérale.

CINEMATHEQUE.

Le Président fédéral informe l'Assemblée que de nouveaux films sur la Protection de la Nature sont inscrits au catalogue 1970/71 de la cinémathèque du Ministère de l'Agriculture. Il se tient à la disposition des Sociétés qui désirent obtenir des prêts pour leurs projections, et les invite à présenter leur demande un mois à l'avance.

ANNEE EUROPEENNE DE CONSERVATION DE LA NATURE.

Le Président insiste sur le rôle de novateur que la Fédération a joué dans ce domaine au cours de l'année 1970.

Il met l'accent sur les liens de fraternelle amitié qui ont été noués avec l'Association des Amis du Parc national de la VANOISE.

L'Assemblée donne pleins pouvoirs à Monsieur **BOUVET**, Président de la Société Mycologique de FONTAINE pour prendre des contacts avec les dirigeants du Parc régional du VERCORS.

DOCUMENTATION.

M. SOLEILHAC signale les 2 publications suivantes : "Les moisissures toxiques dans l'alimentation" par **Cl. MOREAU**, Encyclopédie mycologique XXXV, chez Le Chevalier, et "La culture des champignons sylvestres en HONGRIE" par **VESSEY**, dans "La Revue de mycologie", Tome XXXIV Fasc. 2 et 3, 31 Décembre 1969.

Le Président Fédéral

Roger GIREL

le coin du mycogastronome

BOLETS A LA NEMROD.

Pour 4 à 6 convives.

Plat de grande cuisine, mais facile à réaliser.

Emincez en escalope assez grosses 1 kg d'excellents et frais Bolets fins (à votre choix). Les faire sauter 10 minutes à grand feu dans de l'huile d'olive fumante, puis cuire 30 minutes à feu modéré, avec 1 échalote et estragon hâchés, une petite prise de Curry et de serpollet, et 1 bonne cuillerée à bouche d'excellent Bourgogne rouge (ou de vin jaune de Château-Châlon). Réserver au chaud, sous couvert.

Hâcher fin 300 grs de pieds de Bolets avec 1/2 échalote et un peu de persil. Faire sauter 5 à 6 minutes à feu très vif dans de l'huile fumante. Saler et poivrer peu. Egoutter. Réserver au bain-marie.

Prendre des restes de lièvre cuit (mais pas en civet) — ou faire rôtir un lièvre dont on gardera les morceaux de choix pour un autre plat —, en supprimer tous les os et les nerfs, les hâcher fins, les piler dans le mortier de marbre avec un morceau de beurre frais et passer le tout au tamis. Mettre cette purée dans une casserole, lui additionner une peu de jus de cuisson des Cèpes 1 cuiller à café de poudre de Bolets secs (ou de Marasmes d'Oréades desséchés et pulvérisés) et 5 cuillerées à bouche de sauce brune au Madère. Chauffer sans laisser bouillir ; vérifier l'assaisonnement ; amener cette purée à bonne consistance. Réserver sous couvert, au bain-marie.

Préparer une sauce Chevreuil comme suit : détacher le fond de la lèche-frite où a cuit un lièvre avec un peu de bouillon ; passer ce jus, le dégraisser, le lier avec 1 cuillerée à café de crème de riz (ou de Maïzena) délayée avec un peu d'excellent vin blanc et de bon jus, puis 1 verre de crème fraîche épaisse. Faire réduire la sauce de 1/3 et ajouter le jus de 1/2 citron (ou un filet de vinaigre de vin). Réserver au chaud. Beurrer légèrement un plat creux — ou une timbale — de faïence allant au feu, y déposer une première couche de vos Bolets escalopés et bien égouttés. Disposer par dessus la purée de lièvre et la recouvrir d'une deuxième couche de Bolets escalopés. Saupoudrer uniformément du hâchis de pieds de cèpes mélangé de 2 cuillerées à soupe de chapelure blanche. Verser la sauce Chevreuil.

Porter le plat au four modéré et laisser cuire 10 à 15 minutes.

Servir brûlant. C'est parfait.

Vin : Corton des Hospices de Beaune 1934.

Docteur Paul RAMAIN

(Mycogastronomie pratique)

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

GRATIN DE PLEUROTES AUX CREVETTES ROSES, MARTELIN

Plat exquis, dédié à la mémoire de notre vieux parent bugyste A. MARTELIN (de St-Rambert-en-Bugey), l'un des hommes les plus gourmands de France ! Il avait élevé, dans sa propriété de Volognat (Ain) — voici 35 ans — des faisans qu'il nourrissait de truffes crues... pour savoir si leur choir s'imprégnerait de leur parfum durant la vie brève de ces oiseaux !

Pour 4 à 6 convives.

Décortiquer 300 g de crevettes roses, dites « bouquets » bien fraîches. Réserver les chairs des queues. Piler le reste au mortier de marbre avec 150 g de beurre fin très frais. Passer ce beurre de crevettes au tamis fin.

Nettoyer 600 g de belles, jeunes et tendres Pleurotes (à votre choix : mais celles du chardon ou celles en huîtres sont les meilleures). Les couper en morceaux plutôt gros. Les faire sauter dix minutes dans un peu de beurre fin bien chaud avec une 1/2 échalote hâchée. Saler peu. Poivrer au moulin. Un soupçon de muscade râpée. Les égoutter.

Dans un plat à gratin en faïence allant au feu et graissé avec 1/3 de votre beurre de crevettes, disposer une couche de croûtons de pain de mie dorés au four, une couche bien épaisse de champignons (tous) et une couche formée de toutes les queues de crevettes décortiquées. Napper le tout des 2/3 restant de votre beurre de crustacé manié avec une tasse de crème fraîche épaisse. Saupoudrer le tout de chapelure blonde et d'un peu de Parmesan (ou de Gruyère) râpé. Ajouter deux cuillerées d'excellent fond de veau avec un peu de Porto blanc. Faire gratiner doucement au four pendant 25 à 30 minutes en surveillant. Servir très chaud.

Vin : Maréchal 1947.

POTAGE AUX ORONGES ET AUX NOISETTES, MAGNIFICAT.

Ce potage est d'une suavité olympienne ! Il dérive d'une vieille recette du Jura.

Parer, éplucher et couper en très petits dés — ou en julienne — 600 grs de belles et fraîches oronges.

Nettoyer 6 belles laitues pommées, les débarrasser de leurs feuilles vertes, en ciseler toutes les feuilles blanches. Assaisonner cette "chiffonade" de sel, poivre du moulin et 1 cuiller à café de sucre en poudre.

Dans une grande casserole, faire fondre doucement 75 grs de beurre très frais. Y verser vos laitues ciselées et apprêtées, ainsi que vos oronges découpées. Couvrir. Laisser étuver le mélange, à feu modéré pendant 30 minutes. Ajouter alors 1 jarret de veau entier et blanc, ainsi que 1 gros oignon pelé. Mouiller le tout avec 2 litres d'eau et 1 litre de lait. Verser 6 cuillerées

à bouche de riz préalablement ébouillanté pendant 1 minute. Assaisonner légèrement de sel et de 1 cuiller à café de poudre de Marasmes d'oréades desséchés. Couvrir. Laisser cuire pendant 2 heures.

Au bout de ce temps, retirer le jarret de veau et passer — 2 fois plutôt qu'une — tout le potage au travers d'un tamis fin avec expression. Fixer l'assaisonnement. Remettre sur le feu — sans bouillir — dans une casserole où il a cuit.

Eplucher soigneusement 1 poignée 1/2 de noisettes. Les mélanger dans un mortier de marbre (ou en faïence) avec 75 grs de beurre frais. Piler

fortement le tout, réduire en pommade et recueillir au travers d'un fin tamis de crin.

Déposer ce beurre de noisettes au fond d'une élégante soupière chaude, y ajouter 3 jaunes d'œufs frais et 125 grs de crème double douce. Verser rapidement — tout en fouettant vigoureusement — le potage bouillant. Servir.

Vin : Jura paille 1875 (si possible !)

Docteur Paul RAMAIN

(Mycogastronomie pratique)

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

RECETTE D'UN VIEUX BUGYSTE

Soufflé aux Xérocomes

On nomme Cèpes xérocomes (XEROCOMUS Quélet) tout un groupe de Bolets dont le revêtement du chapeau est d'aspect plus ou moins velouté et normalement sec, tout au plus humide par temps de pluie ou sous de fortes rosées. Cette humidité disparaissant rapidement avec un rayon de soleil ou un zéphir.

Pour les casseroles initiés, certains sont considérés comme excellents comestibles et recherchés, tels le Cèpe pulvérulent et le Cèpe bai. Par contre, ceux qui croissent en abondance sur tous les sols à réaction acide et appartiennent au groupe du Cèpe à chair jaune : les Cèpes à couleur changeante, Cèpe abricot, Cèpe subtolementeux, Cèpe brun-rouge, etc..., sont vraiment délaissés. J'ai cependant obtenu un plat délicieux composé uniquement de Bolets de ce groupe. Voici ma manière de procéder.

1° - LA PRE-PREPARATION. Ne récoltez que des exemplaires jeunes avec des pores encore très courts, délaissez le pied ou tout au moins sa base jusqu'à largement mi-hauteur. Fendez-les, suivant leur taille, en 2 ou 4 morceaux, vérifiez s'ils sont larvés et, dans l'affirmative, éliminez toutes les parties où ces dernières peuvent être présentes.

Pour huit personnes, il faut environ 1 kg de chair en bon état. Mettez cela dans une casserole, salez légèrement et posez sur le fourneau. Quand l'eau boue et dépasse les champignons (il s'agit de l'eau qu'ils ont rendue et non pas d'eau ajoutée) brassez le tout (laissez faire encore un tour de bouillon et versez dans une passoire. Cette dernière sera placée sur un récipent permettant de conserver l'eau de cuisson.

Cette opération peut s'effectuer quelques heures auparavant et même la veille de l'exécution du plat.

2° LE SOUFFLE. Faites une sauce béchamelle (1) avec 100 grs de beurre et environ 1/4 de litre de crème, 60 grs de farine et la quantité d'eau de cuisson de la pré-préparation nécessaire pour l'amener à bonne consistance, laissez mijoter.

Hâchez les cèpes, mélangez-les avec une centaine de grammes de fromage de Comté salé à point et râpé. Ajoutez, toujours en remuant quatre fois un jaune d'œuf, assaisonnez à votre goût sans négliger le poivre. Important, si vous en avez, n'oubliez pas de joindre la valeur d'une cuillerée à café de poudre d'Hydne imbriquée. Quand tout cela est bien homogène, introduisez-le intimement dans la béchamelle.

Ensuite, à la spatule, sans geste brusque, mélangez au tout les blancs battus en neige de 7 œufs.

Versez dans le plat beurré destiné à aller au four, étant entendu que, au départ, il ne devra être rempli qu'aux environs de sa mi-hauteur. Laissez cuire au four à feu doux pendant une vingtaine de minutes pour faire gratiner. Lorsque le soufflé est bien doré, ce qu'il faut surveiller, sortez du four et servez aussitôt très chaud.

Ce soufflé se défendra très bien avec un Gamay de Chautagne de l'année d'avant, ou un Bourgogne de la côte chalonnaise, Rully par exemple.

Le Vieux Bugyste.

(1) Il n'est pas certain que "Béchamel" ne serait pas plus exact.

**BANQUE
DE
SAVOIE**

Depuis 50 ans
au service de

l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

* **COPPELIA** *

CHAMBERY

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

La Mycologie

et ses noms scientifiques

CUCUMIS : **CUCUM** : prelatin puis lat. : concombres (l'odeur)

CUNEIFOLIUM : **CUNE** : lat. coin - **FOLI** : lat. feuille - allusion aux lames fortement échan-crées

CUPREA : **CUPR** : lat. cuivre - cuivré

CUPULARIS : **CUPUL** : lat. petite coupe = cupulaire J 189

CURTIPES : **CURT** : au sens lat. de court - **PES** pied = pied court

CURTUS : **CURT** : au sens lat. de court

CUTICULARIS : **CUTICUL** : lat. peau mince - **ARIS** : relatif à = cuticulaire J 190

CYANESCENS : **CYAN** : bleu - **ESCENS** : qui tend vers = bleuissant

CYANITES : **CYAN** : bleu - **ITES** pour **ITUS** : qui a été l'objet de l'action de = bleui ?

CYANOPHYLLA : **CYAN** : bleu - **PHYLL** : feuille = à lames bleues R T 3 160

CYANOPUS : **CYAN** : bleu - **PUS** : en fin de mot : pied = à pied bleu R T 3 91

CYANORRHIZA : **CYAN** : bleu - **RHIZ** : racine allusion au pied bleu à la base, à la racine

CYANOSPORUS : **CYANO** : bleu - **SPOR** : semences - spores bleu cendré R T 3 216

CYANOXANTHA : **CYANO** : bleu - **XANTH** : jaune et bleu

CYATHIFORMIS : **CYATH** : verre à boire rétréci en bas = cyathiforme J 194

CYATHOIDEUM : au sens de cyathiformis

CYLINDRACEA : **CYL NDR** : rouleau - cylindre = cylindrée J 194

CYPHELLIFORME : **CYPHELL** : petit creux - creux de l'oreille - allusion au genre Cyphella

DEALBATA : **DEALB** : lat. blanchi - blanc éclatant

ATA : qui a été l'objet de l'action de

DECIPIENS : **DECIPI** : lat. tromper - **ENS** : exerçant l'action de = tromper

DECOLORANS : **DECOLOR** : lat. sans couleur

ANS : exerçant l'action de = décolorante J 197

DEGENER : **DE** lat. : en descendant - en écartant

GENER : lat. genre au sens de dégénéré (il touche de près aux polypores) voir R T 3 170

DELIBUTUS : **DE** : au sens lat. en descendant

LIB : ce qui coule définition qui se rapproche le plus de enduit donné sur R T 2 127

DELICA : **DELIC** : lat. sevré d'où sans lait R T 2 24

DELICIOSUS : **DELICI** : lat. délice - **OSUS** : qui a beaucoup = délicieux

DELIQUESCENS : sur Larousse : déliriescent du lat. déliriescere - se liquéfier

DEMISSA : **DEMISS** : lat. bas et grâce

DENDROIDEA : **DENDR** : arbre - **OIDE** : qui a l'aspect de = dendroïde J 198

DENSIFOLIA : **DENS** : lat. dense - compact

FOLI : lat. feuilles = à lames denses - serrées

DENTATA : **DENT** : lat. dent - **ATA** : muni de = dentée

DENU DATA : **DENUD** : lat. mettre à nu - **ATA** qui a été l'objet de l'action de = dénudée

DEPAUPERATUS : **DEPAUPER** : lat. scientifique approuvé - **ATUS** : qui a été l'objet de l'action de

DEPILATA : **DEPIL** : lat. sans poils - faire tomber les poils - au sens de pelé ou dépilé

DEPRESSUM : **DEPRESS** : lat. déprimer - plus bas au milieu - l'espèce s'affaisse R T 3 204

DESTRUENS : **DESTRU** : lat. détruire - **ENS** exerçant l'action de = destructrice

DIBAPHUS : **DI** : deux - divin - **BAPF** : teinture donc, soit à deux teintes ou à teinte divine dans le sens de belle

DICHROUS : **DI** : deux - **CHROUS** : couleur = à deux couleurs

DICOLOR : **DI** : deux - **COLOR** lat. couleur = à deux couleurs

DIGITALIFORMIS : sur Larousse : digital du lat. digitus : doigt - **DIGITALIS** vient de digitalis : doigt de gant - digitaliforme

DILECTUS : **DILECT** : lat. aimé - chéri

DYONISAE :

DISCOIDEUS : **DISC** : disque - **OIDE** : qui a l'aspect de = discoïde - en forme de disque J 202

DISPERSA : sur Larousse - Disperser : du lat. dispergere = dispersée

DISSMINATUS : **DIS** : au sens de : préf. lat. en séparant - **SEMIN** : lat. semence : au sens de disséminé

DISSIPABILIS : sur Larousse : dissiper : du lat. dissipare au sens de disperser - allusion aux rameaux qui peuvent se diviser au sommet R T 2 334

DISTORTA : **DISTORT** : lat. tordre en écartant au sens de distorsion

DITOPA : **DIT** : de **DITT** : double ou **DI** : deux **OP** : pour visage - aspect, faciès - allusion au chapeau à deux aspects (le centre est givré) R T 3 145

DRYADEUS : **DRY** : chêne - arbre forestier - **AD** vers (habitat sur chênes châtaigniers)

DRYINUS : **DRY** : chêne - arbre forestier - **INUS** originaire de = du chêne

DRYOPHILUS : **DRY** : chêne - arbre forestier : phil : ami = ami du chêne ou de l'arbre

DULCAMARA : **DULC** : lat. doux - **AMAR** : canal sillon - lat. **AMER** ou **MAR** : hébreu : suc serait employé au sens de doux et amer ?

DURA : lat. dur

DURACINUS : **DURACIN** : lat. dur

DURIUSCULUS : **DURI** : de bois - **USCULUS** : peu - au sens de dur - un peu dur

DYSTHALES : **DYS** : préfixe grec avec difficulté

THAL : verdoyer = non verdoyant - contrairement à **ICTERINUS** qui est jaune vert ? R T 3 125

EBURNEUS : **EBURN** : lat. ivoire

ECHINATA - **ECHINATUM** - **ECHIN** : hérissure - oursin - piquant, épine - **ATA** - **ATUS** : muni de - ici au sens de épineuse - hérissée

ECHINOCEPHALA : **ECHIN** : hérissure - oursin

épine - **CEPHAL** : tête : à tête hérissée

(à suivre)

L'INTOXICATION

PAR LES CHAMPIGNONS

SUITE N° 39

OBSERVATION N° 46.

B.A... Madeleine, 21 ans. Le tableau est chez elle plus dramatique. 15 heures après également, vomissements incoercibles, avec douleurs épigastriques et diarrhée. Peu après, elle est prise de vertiges, de sueurs et enfin, épisode lipothymique suivi d'asthénie.

Au moment de l'hospitalisation, l'examen clinique, la glycémie et l'ionogramme ne montrent pas d'anomalies. La guérison clinique se fait en 24 heures après une perfusion de sérum glucosé et une injection d'Effortil*.

OBSERVATION N° 47.

HU... Simone, 39 ans, consomme, le 17 septembre 1965, des champignons qu'elle avait cueillis sous un cèdre. Une heure et demie après, arrivent des vomissements avec nausées et douleurs épigastriques qui cèdent en quelques heures, après son hospitalisation.

Son fils de 11 ans a présenté les mêmes symptômes une demi-heure après le repas.

OBSERVATION N° 48.

LA... André, 28 ans, ramasse des champignons « de couleur blanche » dans les bois et les mange avec trois autres personnes (obs. n°s 49 et 50). Une demi-heure après, vomissements alimentaires puis forte diarrhée suivie de sensations lipothymiques et de sueurs modérées.

Au moment de l'hospitalisation, le 4 octobre 1965, cinq heures après l'ingestion, l'examen est normal. Hématocrite à 53 %, urée 0,61 g/l, glycémie 1,02 g/l. La diarrhée dure 24 heures.

OBSERVATION N° 49.

LA... Louise, sa mère, 71 ans, souffre également une heure après de nausées suivies de vomissements et de diarrhée pendant 12 heures.

OBSERVATIONS N° 50.

CH... J.-Louis, 28 ans, présente les mêmes troubles digestifs deux heures et demie après l'ingestion, avec asthénie et sensations lipothymiques.

L'examen montrait une démarche ébrieuse, mais l'alcoolémie était nulle, et la glycémie normale, comme l'ionogramme, légèrement concentré. Il se rétablit en 24 heures.

CHAPITRE VI.

COMMENTAIRE DES OBSERVATIONS.

Ces 40 malades ont été hospitalisés à la suite de 27 cas d'intoxications collectives ou isolées.

La **détermination de l'espèce** en cause n'a malheureusement pu être faite qu'exceptionnellement. *Inocybe* de Patouillard identifié de façon certaine dans l'obs. 13 et, dans deux autres obs., la description pouvait faire penser à un *Inocybe*.

L'**incubation** (cf. tableau) est très variable ; bien que 80 % des cas présentent une latence inférieure à huit heures, ce qui est déjà considérable, il existe huit observations où les symptômes n'apparaissent qu'après la huitième heure (4 intoxications familiales ou isolées).

Plusieurs explications peuvent être suggérées :

— Les troubles ne sont pas dus à l'absorption de champignons. En effet, durant la même période, une dizaine de personnes se sont présentées avec un diagnostic d'intoxication fongique qui n'a pas été retenu ; il s'agissait d'intoxication alimentaire, d'indigestion, d'un terrain hépatique très fragile, voire d'une phobie de l'intoxication. Il ne semble pas que ce soit le cas dans nos observations, cependant, il persiste un doute en raison de l'ignorance où nous sommes de l'espèce.

— On peut alors penser que ces longues incubations correspondent à des espèces telles que l'*Amanite phalloïde* ou, à la rigueur, l'*Entolome livide*, bien que ce dernier soit assez rare dans la région. Les renseignements que nous avons sur l'endroit des récoltes ne nous permettent pas de conclure.

D'autre part, en raisonnant ainsi et en considérant les cas où l'intoxication a été familiale, il faudrait admettre que l'atteinte a été également bénigne pour tous, ce qui est rarement le cas dans l'intoxication phalloïdienne. Par contre, ces longues incubations ont en général correspondu aux malades dont l'évolution a été la plus longue, présentant une diarrhée persistante pendant plus de 24 heures.

— Peut-on admettre qu'un syndrome résinoïdien banal se produise 10 ou 15 heures après l'absorption ?

Le **tableau clinique** est résumé dans la plupart des cas (mis à part les observations d'intoxication sudorienne) par une symptomatologie gastro-intestinale associant nausées, vomissements, douleurs abdominales et diarrhée (17 cas). Dans 16 observations, on constate des vomissements isolés tandis que 6 malades n'ont qu'une diarrhée.

Les pertes sont assez importantes pour créer une discrète hémoco-concentration dans 4 cas et nécessiter un apport hydrique parentéral.

Dans cinq observations (11, 13, 17, 36, 37) existait une hypotension marquée à l'entrée (diminution de 3 — 8 mm Hg par rapport à la TA habituelle) et un collapsus brutal avec TA à 5, rapidement régressif, perturbe l'évolution de l'obs. 38.

L'intoxication par la Muscarine (obs. 11 à 19) a provoqué des sueurs abondantes avec des signes associés (myosis, rhinorrhée, hypersialorrhée, larmoiement, angoisse et frissons), qui ont disparu en quelques heures avec de 1 à 2 mg d'Atropine.

Nous n'avons pas pu faire de diagnostic certain d'intoxication mycoatropienne, bien que l'on constate une mydriase marquée dans les obs. 20 à 24. Dans l'observation 25, existent des troubles de la sensibilité, une légère excitation associés à une constipation et une sécheresse de la bouche.

SUITE —>

TROISIEME PARTIE

ELEMENTS DE BOTANIQUE

Les quelques renseignements botaniques que nous donnons dans les pages suivantes n'ont évidemment aucune prétention didactique. Elles ne sont destinées qu'aux médecins n'ayant aucune connaissance mycologique. Elles visent à classer les espèces pouvant être en cause quand on soupçonne une intoxication. Elles délaissent les espèces très rares ou ne donnant pas lieu, localement, à des intoxications.

Dans tous les cas, il est nécessaire de se rapporter à un traité sérieux de mycologie qui donnera tous les renseignements utiles à une détermination précise.

Citons les suivants :

- Heim (R.) : les champignons d'Europe. (Boubée éd.), 1957.
- Romagnesi (H.) : petit Atlas des champignons. (Bordas éd.), 1961.
- Maublanc (A.) : les champignons comestibles et vénéneux. (Lechevallier éd.), 1946.
- Kühner (R.), Romagnesi (H.) : flore analytique des champignons supérieurs. (Masson éd.), 1953.

La détermination d'une espèce se fait aisément dans le cas où l'on possède le champignon entier. Il est donc nécessaire de répéter une fois de plus que les champignons doivent être récoltés dans leur intégrité, c'est-à-dire que le pied doit être intact. Entre autre, la présence d'une volve apporte des renseignements précieux.

Les autres déterminations (sur morceaux de champignon cru ou cuit, sur vomissements ou selles, voire par la recherche à l'endroit prétendu de la cueillette) demandent une compétence très poussée et dans certains cas deviennent impossibles.

La description faite par l'intoxiqué lui-même et par ses proches est le plus souvent inutilisable.

Espèce donnant un syndrome phalloïdien.

AMANITA PHALLOIDES

Deadly Agaric ou Death cup en Anglais. Autres synonymes : Amanite bulbeuse, orange ciguë, orange verte.

Elle pousse de juillet à octobre dans les bois de feuillus et dans les parcs (chênes, hêtres). Elle n'existerait pas dans les forêts de conifères en montagne. D'une hauteur de 5 à 12 cm, elle comporte :

- Un chapeau de 5 à 15 cm de diamètre, charnu, convexe ou étalé, de couleur variable allant du vert olivâtre au jaune ou au blanc. Élément caractéristique : il est recouvert de fibrilles rayonnantes brunes ou noires. Les lamelles et les spores sont blanches.

- Un pied cylindrique, généralement blanc, renflé à la base. Celle-ci est entourée d'une volve en forme de sac, ample et détachée. Le pied comporte également un anneau membraneux mais il peut avoir été plus ou moins détruit. La chair n'a pas d'odeur particulière.

En résumé : Volve + Anneau + Lamelles blanches : signes très évocateurs d'un champignon hautement dangereux.

Microscopiquement, on peut caractériser :

- Le genre des Amanites (qu'elles soient comestibles ou vénéneuses) : les hyphes (filaments) de la partie supérieure de la chair du pied sont terminées par une extrémité libre,

largement arrondie et obtuse. Le prélèvement peut se faire sur les champignons cuits.

- Dans le cas l'Amanite phalloïde ou de l'A. verna, les spores sont courtement elliptiques ($8 - 11 \times 7 - 9 \mu$) et amyloïdes. Elles se colorent en gris ardoisé par le réactif de Melzer (Iodo-ioduré + chloral).

L'A. virosa, elle, possède des spores sphériques.

Le prélèvement est possible dans les vomissements et les selles.

ESPECES RESSEMBLANTES COMESTIBLES.

Amanita citrina. La base du pied est formée d'un bulbe simplement marginé sans volve nette. La chair a une odeur de pomme de terre crue ou de rave. Elle pousse dans les bois feuillus et à aiguilles.

Elle n'est pas toxique bien que certains ouvrages anciens le mentionnent et que des opuscules de vulgarisation mycologique reprennent cette affirmation. Les cas d'intoxications décrits viennent justement de la confusion avec l'A. phalloïde.

Tricholoma portensum et Tricholoma sejunctum. Ils sont très communs dans la région lyonnaise. Les chapeaux sont respectivement gris-brun violacé et jaune-verdâtre. Ils ont les mêmes fibrilles brunes rayonnantes que l'A. phalloïde. Il n'y a cependant ni volve, ni anneau. Les lamelles ne sont pas libres mais émarginées. Microscopiquement les cellules du pied ne sont pas renflées à leur extrémité et les spores ovoïdes ne sont pas amyloïdes.

Leptota naucina et Psalliota si'vicola. Ils peuvent être confondus avec les formes blanches de l'A. phalloïde, toutefois ils n'ont pas de volve. Les caractères microscopiques sont différents. Enfin, chez la Psalliota silvicola, seule la forme jeune possède des lamelles blanches.

AMANITA VERNA ET AMANITA VIROSA

Il s'agit de deux espèces de toxicité équivalente à celle de l'A. phalloïde. Elles sont rares (bien entendu toujours dans la région lyonnaise).

L'A. verna ou printanière pousse au printemps mais aussi en été et en automne sur les sols calcaires. Sa morphologie se rapproche de celle de la forme blanche de l'A. phalloïde, mais elle comporte une volve plus engageante et, au niveau du chapeau, des lamellules coupées à angle droit. Les spores sont identiques (courtement elliptiques).

L'A. virosa est également blanchâtre. Le chapeau est conique, plus ou moins mamelonné. L'anneau reste souvent suspendu au bord du chapeau. Elle pousse dans les bois humides, surtout dans le Nord de la France. Microscopiquement les spores sont sphériques ($9,5 - 13 \times 8,5 - 12 \mu$).

LEPIOTA HELVEOLA

Petit champignon à chapeau écailléux et à anneau fugace. Sa chair rosit à l'air. Il est assez rare. Un cas mortel d'intoxication a été décrit à Décines, dans l'Isère, en 1931.

Espèces donnant un syndrome myco-atropinien.

AMANITA PANTHERINA

False Blusher en Anglais. Synonymes : Amanite panthère ou fausse Golmote.

Elle pousse à la fin de l'été et en automne dans les bois de feuillus. Elle se répartit dans les régions tempérées de tout l'Hémisphère nord.

C'est une espèce commune.

Elle mesure de 5 à 15 cm de hauteur avec :

— Un chapeau mince, arrondi puis convexe suivant l'âge. Sa couleur brune va du bistre à l'olivâtre. Surtout, il est recouvert de verrues blanches (gouttes de lait), la pluie peut les faire disparaître. La marge du chapeau est striée. Les lamelles et les spores sont blanches.

— Le pied comporte un anneau membraneux, pendant, fragile et, à la base renflée, une volve représentée par un rebord membraneux surmonté d'un ou plusieurs « bourrelets » annulaires ou hélicoïdaux. Les spores ne sont pas amyloïdes.

En résumé : chapeau brun avec verrues blanches + volve, anneau et lamelles blanches.

ESPECES RESSEMBLANTES COMESTIBLES.

Amanita rubescens : ou Golmote, Amanite vineuse ou rougeâtre. La chair, inodore, devient rougeâtre à la base du pied quand elle est mise à nu, après quelques heures. Le pied, très épais et bulbeux, n'a que des traces de volve. La marge du chapeau est lisse.

Amanita spissa : ou Amanite épaisse, ou fausse panthère. Le chapeau a un bord lisse ; le pied est trapu, bulbeux, mais n'a pas de volve. La chair a une odeur de radis.

Amanita excelsa : Espèce rare très voisine. La chair est inodore.

AMANITA MUSCARIA

A. tue-mouches ou fausse orange. Fly Agaric en Anglais. Son aspect en fait le plus connu des champignons.

Il pousse d'août à octobre dans les bois de conifères et de bouleaux. Il est commun partout sauf dans les régions méridionales. Il s'agit d'un grand champignon (12 — 25 cm de hauteur), très reconnaissable :

— Le chapeau (6 à 20 cm de diamètre) est rouge écarlate ou rouge orangé. Il est recouvert d'abord par la voile général puis par des verrues blanches disparaissant avec la pluie. Les lamelles sont blanches avec des spores non amyloïdes.

— Le pied, blanc, est bulbeux à la base, comportant des anneaux concentriques, reliquat du voile général, et il possède un anneau.

En résumé : grand champignon au chapeau rouge et verrues blanches. Pied bulbeux sans volve.

Si la pluie fait disparaître les verrues la confusion est alors possible avec :

— **Amanita Caesarea** : A. des Césars ou Oronge vraie. Il est de même taille avec un chapeau rouge orangé, mais le chapeau n'a jamais de petites verrues (parfois il peut garder de grands débris de voile), les lamelles sont jaunes ainsi que le pied de l'anneau, la base du pied est entourée d'une volve très engageante.

Espèces donnant une intoxication sudorienne.

CLITOCYBE RIVULOSA ET C. DEALBATA

Ce sont deux champignons très voisins contenant tous les deux de la muscarine. Ils sont de petite taille (5-6 cm de haut). Ils font partie des Clitocybes blancs et possèdent des lamelles blanches décurrentes, et un chapeau également blanc, d'aspect « glacé » provoqué par un givre lustré et soyeux ou pruneux blanc, disparaissant spontanément et au frottement. Leur chair est tenace et fibreuse.

Clitocybe rivulosa : Pousse dans les bois de feuillus ou au bord des chemins. Après disparition de l'enduit blanc, le chapeau prend une coloration brun-roux jaunâtre. L'odeur de la chair est légère et agréable.

Clitocybe dealbata : Pousse fréquemment dans les pelouses et les bruyères. Il est très voisin du précédent. Son chapeau garde toutefois plus longtemps sa coloration et il se tache, à la fin, de grisâtre. Sa chair a une odeur de bois vert peu caractéristique.

ESPECES RESSEMBLANTES COMESTIBLES.

Clitopilus prunulus : Appelé aussi Meunier, Farineux ou Mousseron d'automne. A la forme adulte il se distingue du précédent par sa plus grande taille et ses lamelles décurrentes dont la teinte rose est due à la présence des spores. Les formes jeunes du Meunier se caractérisent également par leur forte odeur de farine fraîche. Leur chair est fragile et se brise facilement.

Le diagnostic microscopique se fait sur les spores et la chair :

	C. prunulus	C. dealbata rivulosa
Spores	Roses, allongées, avec 6 lignes longitudinales saillantes 10-14 × 4-6 μ	Blanches, ellipsoïdales 4-5 × 2-3 μ
Chair	Filaments sans anses d'anastomoses	Hyphes à cloisons transversales bouclées

Rhodopaxillus panaeolus : Il diffère des Clitocybes blancs par leur coloration gris-beige. Les lamelles sont grisâtres et se détachent facilement du chapeau. Au microscope : spores couvertes d'aspérités pointues.

LES INOCYBES

Ce sont des champignons assez petits (diamètre maximum du chapeau : 5 — 6 cm). Ce dernier est conique, souvent en « chapeau chinois » et il est fendillé radialement entre les fibres. Les lamelles sont brun pâle et les spores, brunes ou grisâtres. L'identification des différentes espèces est difficile ; la plupart d'entre elles contiennent une grande quantité de muscarine. Le diagnostic

le plus sûr est microscopique.

Inocybe Patouillardi : Le plus fréquemment rencontré, il pousse de mai à juillet dans les hêtaies, les chemins forestiers et sous les feuillus. Il réapparaît souvent aux mêmes endroits chaque année, par petits groupes.

— Le chapeau, charnu, conique, s'étale avec l'âge. Sa couleur passe du blanc soyeux au jaune ochracé. Il rougit lentement après la cueillette.

— Le pied, blanc, rougit également. Il dégage une odeur fruitée. Microscopiquement, il est caractérisé à l'intérieur du genre Inocybe par l'absence de cystides (éléments stériles dans la région fertile de certains champignons) et la présence de spores lisses (Léiosporé).

Il existe d'autres *Inocybes* moins répandus : *I. napipes*, *fastigiata*, *geophylla*, *asterospora*. Champignons responsables de troubles digestifs isolés.

Les deux premières espèces sont de toxicité assez forte et peuvent créer des lésions viscérales (Cf. étude clinique).

ENTOLOMA LIVIDUM

Entolome livide. Il pousse en automne, disséminé dans les forêts de feuillus et de chênes. Il n'est pas fréquent dans la région lyonnaise.

— Le chapeau est grand, dépassant parfois 15 cm. Difforme, il a une coloration blanche, ochracée, pâle ou grise avec un aspect fibrilleux. Les lamelles sont jaunâtres avant la maturité des spores et virent au rose saumon avec le vieillissement (caractère essentiel de l'espèce). Les spores sont roses.

— Le pied est robuste, de consistance ferme, blanc ou brunâtre. La chair a une odeur de farine fraîche. Microscopiquement on le différencie de deux autres espèces également toxiques mais à un moindre degré : *E. nidorosum* et *E. rhodopolium* : l'*E. lividum* possède des spores pratiquement hexagonales ($8,5 - 10,5 \times 7,2 - 8 \mu$).

Une espèce comestible lui ressemble un peu : *Clitocybe nebularis* : le chapeau est gris pâle ou cendré, conique, convexe à marge enroulée ou étalée. Les lamelles, décourantes, sont colorées en crème ou jaunâtre. Le pied est charnu élastique, plus ou moins creux. Microscopiquement, les spores sont elliptiques ($6 - 8 \times 3 - 4 \mu$). Il pousse de septembre à novembre dans les bois de feuillus et de conifères.

TRICHOLOMA PARDINUM

— Tricholome tigré. Il pousse d'août à octobre dans les forêts de montagne, conifères ou hêtres.

— Le chapeau, de 8 à 15 cm de diamètre, très charnu, d'abord hémisphérique, s'étale et se déprime au centre. D'aspect sec, sa coloration est gris-argenté ou beige sur laquelle tranchent de petites mèches gris noirâtre. Les lamelles sont crème pâle.

— Le pied est blanc. La chair est blanche avec une odeur très farineuse.

Microscopiquement, la taille des spores et la présence de nombreuses boucles dans le revêtement du chapeau le distinguent des espèces suivantes comestibles :

Tricholoma terreum : appelé aussi petit gris. Il pousse aux mêmes endroits que le précédent. Il lui ressemble beaucoup mais sa taille est inférieure (diamètre du chapeau : $5 - 7$ cm), les

lamelles sont blanc grisâtre et la chair n'a pas d'odeur.

Tricholoma scalpturatum : Presque semblable au précédent. C'est une petit champignon. Le chapeau ($2 - 6$ cm) est gris plus ou moins foncé avec parfois des fibrilles soyeuses disposées en écailles. Les lamelles blanc-gris jaunissent avec l'âge. Il a une odeur de farine. On le trouve également en plaine.

CLITOCYBE OLEARIA

Péurote de l'olivier : Il pousse sur les racines ou à la base des troncs des feuillus : chênes, charmes, châtaigniers, oliviers. Il est présent dans la vallée du Rhône. De couleur orangé vif, il a une forme d'entonnoir avec des lamelles décourantes jaunes, lumineuses dans l'obscurité. On peut le confondre avec :

— *Hygrophoropsis aurantiaca* : ou fausse Girolle ou Clitocybe orangé. Il a une consistance flasque et les lamelles sont fourchues.

Trois autres espèces donnent des intoxications plus bénignes.

ENTOLOMA RHODOPOLIUM

ENTOLOMA NIDOROSUM

Ce sont deux espèces voisines poussant dans le bois de feuillus. Leur chapeau est mince, gris jaunâtre. Les lamelles sont roses avec des spores anguleuses. L'*E. nidorosum* a une odeur de vapeurs nitreuses.

HEBELOMA CRUTULINIFORME

Il pousse dans les bois de feuillus et à aiguilles ainsi que dans les jardins. Sa taille va de 4 à 8 cm. Ses principales caractéristiques se trouvent dans son odeur de radis et la couleur de son chapeau qui est « café au lait ». Par ailleurs les lamelles exsudent des gouttelettes par leurs arêtes. Ceci le différencie du suivant.

HEBELOMA SIAPIZANS

Il apparaît de juillet à novembre dans les bois. Parfois les individus se groupent en « ronds de sorcières ». Il a une odeur raphanoïde (Raifort). Il existe une mèche conique issue du chapeau qui pend dans la cavité du pied.

Enfin, nous ne décrivons pas d'autres champignons plus rares dans la région et qui provoquent des troubles gastro-intestinaux :

— *Boletus Satan* : Bolet Satan, gros champignon des bois.

— *Psalliota xanthoderma* : Très commun, a une chair qui jaunit et arvensis, ces deux derniers étant comestibles.

Espèces donnant des syndromes divers.

D^r J.-P. MENU - J. FAURE

(à suivre)

- 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.

Plantes sauvages pour Bouquets secs d'hiver

Pendant la mauvaise saison les fleurs nous manquent pour agrémenter nos maisons. Si nous prévoyons des cueillettes, lors de nos promenades estivales, nous pourrions renouveler souvent nos bouquets, car bien des espèces florales se conservent facilement. Certaines même, gardent intacts leurs coloris naturels.

Pour des bouquets importants, nous cueillerons :
— au bord des étangs : la **MASSETTE** (*Typha latifolia*). Cette plante est à récolter en juin, au début de la floraison, car après maturité les graines ont tôt fait de voltiger en fin duvet dans nos intérieurs.

— au long des chemins : le **CABARET DES OISEAUX** (*Dipsacus fullonum*) dont les inflorescences coniques aux longues bractées aiguës se prêtent aux décorations stylisées.

— dans les lieux incultes et humides : l'**ANGÉLIQUE** (*Angelica*) aux grandes ombelles très décoratives.

— sur les talus des chemins montagnards : la **GRANDE BERCE** (*heracleum spondilium*) ou sa forme géante (*heracleum mantegazzianum*), dont une tige suffit à elle seule à composer un bouquet arborescent de style japonisant.

Les chardons sont toujours appréciés : le **CARLINE ACAULE** qui acquiert des reflets métallisés par la dessiccation ; les **CHARDONS BLEUS** : **BOULETTE AZURÉE** (*echinops ritre* et *echinops sphaerocephalus*, ce dernier plus méridional). Nous passerons sous silence le **CHARDON BLEU DES ALPES** (*Eryngium alpinum*) qui est rare, et doit-être protégé.

Toutes les ombellifères cueillies après maturité sont recherchées pour leur grâce aérienne.

Cependant, la **PIMPRENELLE** (*Pimpinella*) et les **ASTRANCES** (*Astrancia minor* et *major*) seront récoltées fraîches afin de préserver, durant la dessiccation, leurs délicats coloris.

Nous n'oublierons pas non plus les **GRAMINEES**, l'or et le bronze éteints des **VERGES D'OR** séchées (*solidage virgo aurea*), des **BARBES DE CHEVRES** (*Aruncus sylvestris*), les bruns des **OSEILLES SAUVAGES** (*rumex*), le gris rosé des fruits de **BAGUENAUDIERS** (*Colutea arborescens*).

Les taches colorées des arrangements floraux secs peuvent être nombreuses. Pour cela, au cours de l'été, nous cueillerons les fleurs au moment où elles sortent à peine de leurs boutons. Nous les ferons sécher rapidement, "la tête" en bas, dans une pièce très ventilée. Voici quelques plantes que nous rechercherons :

— la **TANASIE** (*Tanacetum vulgare*), plante envahissante de certains bords de chemins qui fait étinceler de lumière les bouquets secs.

— les **PIEDS D'ALOUETTE** (*Delphinium*) nous offrent la finesse de leurs teintes mauves et roses, de même que les **STATICES** (*Statice armeria*) que nous rapporterons les hauts sommets alpins.

— les **CENTAUREES JACEES** (*Centaurea jacea*) réchaufferont nos gerbes de leur teinte pourpre, tandis que les **ANCOLIES** (*Aquilegia*) donneront les touches sombres. La teinte bleue, tonalité rare des bouquets, sera apportée par les **BLEUETS** (*Centaurea cyanus*).

— les **PHYSALIS** (*Physalis alkekengi*) aux curieuses lanternes vermillon constitueront "l'éclairage" hivernal de nos ensembles floraux.

Yvette GIREL.

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 LÈCHÈRE-LES-BAINS

Circulation veineuse - Varices - Phlébites - Hypertension

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

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

Buffet de la Gare Modane

CATELIN - ALLEMOZ

Bar, Restaurant
Brasserie, Change



OUVERT LA NUIT

Téléphone : 224

DANZAS S.A.

- Transports Internationaux -

Téléphone : 0,50

Téléphone : 1.84

Télex : 31924

73 - MODANE

Caves BERTRAND



Tél. 180 — MODANE



TAILLEUR

PRET à PORTER

PAUL BOULGAKOFF



MODANE

Tél. 181

Pour vous Messieurs...

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

Pour vous Mesdames, Mesdemoiselles
TOUTE LA NOUVEAUTE

Lingerie féminine - Gains 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.M.L.

70, Cours Jean-Jaurès

Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

Ets A. RASTELLO & Cie s.a.

Chauffage Central - Sanitaire

Tuyauteries Industrielles

Siège Social : 73-UGINE

Services Techniques GRENOBLE

8, Rue Duploye

AGENCES : Lyon, 186 Rue Garibaldi

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

s.a. TRANSPORTS BIANCO

UGINE SAVOIE

Téléphone : 82-95 et 80-09

Agence VITRY-SUR-SEINE

Téléphone : 482.15.21

Agence ANNECY

Téléphone : 45.55.21

TRANSPORTS Toutes Directions**POUR VOS CLES DE :****Serrures - Verrous - Voitures**

UNE SEULE ADRESSE :

CROCHET Lucien

62, Avenue de Marlioz

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
artisanalesTravaux 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'ÉPARGNEde **VOIRON**

TEL. 143 et 910

C.C.P. Lyon 9460-84

TOUS LES JOURS**A VOTRE SERVICE****du platine
sur une lame?**

Gillette l'a fait

SILVER PLATINE

une douceur qui n'en finit pas



gagat publicité ann  cy r c ann  cy 54 B 13

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
SCIES en tous genres**Ets A. HOOG et FILS****ST-LAURENT-DU-PONT - 38**

Téléphone : 20-74

Charcuterie For  zienne**Ses P  t  s, ses Quenelles, Saucissons de Pays****M. BLANC**

Ancienne Maison BRIOUDE

Place de la Fontaine

ST-LAURENT-DU-PONT - 38

Téléphone : 21-56

PAPIERS PEINTS 1970Pr  -encollés sans raccords, lessivables
Styles et Modernes, Inalt  ra, Velours
Venitia, toile de jute, Somy vl, etc...**COLORAMA**

La Tour de la Résidence

ALBERTVILLE - Tél. 12-33

MAISON

PIELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants**ALBERTVILLE****Tél. 0.51**