

JUILLET 1971 — N° 42

12^e ANNEE — PRIX DU N° : 1,00 F

ABONNEMENTS ANNUELS : 4,00 F



Bulletin trimestriel de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie

Siège Social : FOYER RURAL DE MONTMELIAN (SAVOIE)



BOLET A PIED ROUGE

(*Boletus Erythropus* - Fr. ex Pers.)

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 - Pelleuses Hydrauliques
Excavateurs de Tranchée - Centrales à Béton - Pelles Tractées
Le Matériel JUPITER

BUTANE — PROPANE

— CITERNES —

DUPUY-MAX

74 - ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY

SOMMAIRE

N°	Pages	Articles	N°	Pages	Articles
2	Sommaire - Administration du Bulletin		13	Le 2 Mai notre Fédération a tenu son Congrès	
3	Editorial		14-15	Le Séchage des Champignons	
4	Le Bolet à pied rouge		16-17	Aspect de la Flore Fongique des dunes	
5	Mycogastronomie printanière		20	Règlement Intérieur de la Fédération Myc.	
6	L'Arum tâcheté		21	La disparition des espèces	
7	Sur le problème Lépiota Helvéola		22	Planche Pénéolus	
8	Mots croisés - Nécrologie : Décès de M. Serge Varazani		23	Aperçu sur le genre pénéolus	
9	Cultures de Psalliotes		24	Suite de la page 7	
10	—		25	Suite de la page 24 (à suivre)	
11	—		26	Publicités	
12	Conseils aux débutants (fin)		27	Publicités	
			28	Publicités	

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° 43 paraîtra en Octobre 1971
Les copies à insérer devront parvenir avant le 1^{er} Septembre
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 et Abonnements

C. C. P. : Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie — Lyon 21-47
chez M. PETIT-HUGUENIN, 12, Rue Génissieu, 38-GRENOBLE

Editorial

Le 3 mai 1971, le Préfet de Savoie a pris l'arrêté suivant :

« Considérant qu'en dehors du Parc national de la Vanoise et des bois et terrains soumis au régime forestier où les lois et règlements en vigueur permettent une protection efficace, certaines plantes alpines doivent être protégées contre les excès d'une cueillette abusive qui risque d'entraîner leur disparition, arrête :

Article 1^{er}. — La cueillette autre que pour la constitution de bouquets individuels et familiaux des Edelweiss, Sabots de Vénus, Chardons bleus, Lys Martagon, est interdite dans toute l'étendue du département de la Savoie.

Article 2. — Le transport et le colportage en vue de la vente, la vente de ces espèces sont absolument interdits. »

Enfin, voilà bien une sage décision qui sera accueillie avec un vif plaisir par tous les vrais Amis de la Nature et des fleurs alpines ! Car il est grand temps de mettre fin à des abus qui ont suscité tout récemment encore, la plus légitime indignation.

Je veux parler du pillage, pour ne pas dire de la véritable « mise à sac » de stations bien connues de Sabots de Vénus, par d'importants groupes de récolteurs qui s'y sonnent par vagues, dès les premiers jours de juin.

Ceux qui ont été les témoins oculaires de ces razzias collectives, notamment les montagnards qui habitaient tout près de ces trop rares îlots d'élégantes corolles qu'ils chérissaient depuis leur tendre enfance, ont eu grand peine à retenir leurs larmes après le passage de ces nouveaux vandales.

Le problème du comportement de l'homme devant les richesses et les beautés du milieu naturel reste donc toujours posé avec la même gravité. On ne répétera, hélas, jamais assez que c'est un problème moral, donc un problème d'éducation.

Nous devons redoubler d'efforts dans nos sociétés pour que cette éducation soit entreprise avec vigueur et sur une vaste échelle. Chacun de nous doit se sentir concerné, j'allais dire mobilisé, pour opérer auprès des masses une action de sensibilisation et une prise de résolutions, suivies d'actions pratiques, en faveur de la protection du patrimoine naturel de l'Alpe. En ce qui concerne les fleurs, les recommandations suivantes ne seront jamais superflues

- Ne pas déraciner les plantes.
- Eviter les prélevements abusifs, les « fagots » de fleurs qui ne supportent pas d'être mises en bouquets. C'est le cas des trolles qui brunissent presque immédiatement.
- S'interdire tout gaspillage inutile, même lorsque les espèces poussent à foison. On ne devrait jamais trouver d'espèces abandonnées après cueillette sur les talus des routes de montagne.
- N'opérer que de très minimes prélevements dans les secteurs où poussent des variétés originales.
- Se souvenir que plus l'on s'élève en altitude, plus les espèces deviennent rares, fragiles dans la lutte pour la vie, lentes dans leur reproduction, donc sujettes à disparition sans espoir de retour.
- Faire la guerre aux « rocallieurs » qui détruisent ainsi des plantes qui ne reprendront jamais dans les jardins de plaine, car le sol et le climat sont bien trop différents.

En ce qui concerne les champignons, il faut à tout prix condamner :

- La cueillette des espèces au tout début de leur croissance, au stade dit « bouton de guêpre », la rafle intégrale des primordiums qui provoque la stérilisation et l'extinction rapide des « rondes » et des stations les plus prolifiques.
- Les sorties mycophagiques en car, où l'on prend d'assaut les emplacements d'hyphophores de mars, de tricholomes de la St-Georges, ou de Rhodopaxilles d'automne. Préférons-leur les sorties de détermination, par petits groupes, où les joies de la cueillette en vue de la casseole seront complétées par la leçon de mycologie de plein air en vue de la parfaite identification de toutes les espèces rencontrées.

En toutes occasions respectons la forêt, les plantations, les herbages, les cultures, le clôtures, la propriété d'autrui.

Si nous avons pleinement conscience de nos limites et de nos responsabilités, il restera de beaux jours en perspective pour ceux qui aiment la montagne, les fleurs et les champignons. Il est grand temps de sauver des valeurs qui sont une des conditions essentielles de notre équilibre et de notre bonheur. Mais il faut faire vite. Car demain il sera trop tard !

Le Président fédéral :
Roger GIREL.

S.A. JIMENEZ et FILS**MONTAGE — LEVAGE ET BARDAGE****38 - CHAMP-SUR-DRAC**

Capital Social 114 000 F

I.N.S.E.E. 334.38.071.1.001

R. C. 69 B 142

LE BOLET à PIED ROUGE

(Boletus Erythropus - Fr. Ex. Pers...)

La Bruyère prétendait que « depuis qu'il y a des Hommes sur terre, tout a été dit » !... Si, depuis l'origine des temps, une telle affirmation vaut pour la Pensée humaine et pour sa traduction extérieure dans le langage parlé ou écrit, depuis deux siècles affirmation semblable vaut certainement aussi à l'égard de ce Bolet bien connu de tous, le Bolet à pied rouge (Boletus Erythropus-Fr. ex Pers.) : Mycologues, Amateurs, Vulgarisateurs ont laissé de cette espèce maintes descriptions, aussi fouillées que précises ; même de nos jours, l'intérêt que suscitent les Bolets ne va pas tarissant, et il tendrait peut-être à augurer ! Les Monographies des plus éminents Mycologues contemporains leur consacrent toujours leurs meilleures analyses : en 1962, Jean Blum avec son ouvrage « Les Bolets », en 1966, Rolf Singer dans la Collection de la « Mittel Europa », depuis 1968 Jean Blum encore dans les Bulletins de la Société Mycologique de France et ceux de la Revue de Mycologie, en 1969, Henri Essette avec son Atlas aux merveilleuses aquarelles, Jacques Métron en 1970 dans la Revue Science et Nature du Muséum d'Histoire Naturelle !... (1)

Cependant, mes propos d'aujourd'hui ne chercheront pas à reprendre chacune de ces magistrales Études, pour en extraire le contenu et vous le rendre sous forme d'aliment prédicté !... Car je ne doute pas que beaucoup parmi vous aient déjà découvert à la lecture de tels ouvrages — et avec la même admiration que la mienne ! — l'inlassable et le phénoménal travail de recherche et de mise au point, voulu par ces Maîtres à la volonté opiniâtre !... Non !... L'idée, ou plutôt l'association d'idées qu'évoque en moi le Bolet à pied rouge, me ramène instinctivement auprès d'un autre Maître, plus obscur mais aussi persuasif, lequel demeure l'un de mes plus estimés initiateurs à la découverte du monde cryptogamique, et auquel je vous toujoures la même affection ! Ce vieil ami s'appelle Jacques Lodolo ! (2)

Ce jour-là — le 12 juillet 1961 indique mon carnet de ramassage — Jacques Lodolo m'avait invité avec un autre de ses amis, à

une sortie-ramassage aux Bolets à Pied Rouge, et il voulait nous faire découvrir, par la même occasion, la forêt du Sappey de Modane. Pour corser la ballade, il avait même fait les frais du repas de midi, qu'il nous faudrait consommer sur place, si possible au plus loin de l'orée dans les parcelles du milieu ! Du même coup, le plaisir de la promenade s'en trouvait forcément accru ! C'est pourquoi, comprenant peut-être notre joie, et de la meilleure humeur, la voiture de Jacques escalada prestement et fort allégrement le vieux chemin militaire, cahotant et poussiéreux qui s'étirait péniblement alors, vers le Fort du Sappey !... (Aujourd'hui ce chemin caillouteux a laissé place à un merveilleux boulevard, qui conduit au Refuge de l'Orgère et au Parc National de la Vanoise).

Là-haut, entre 1 400 et 1 600, tout alla de façon qu'à midi, paniers, sacs et musettes débordaient sous le nombre. Que faire ?... L'hilarité doubla notre stupéfaction presqu'aussitôt, et le chef de groupe, habitué aux décisions sûres et rapides, sans se moquer de l'abondance de la poussée, mais pour se ménager des réserves de place l'après-midi, donna l'ordre de vider paniers, sacs et musettes, et de procéder sur place et par individu, à la section des pieds, et au largage des tubes inutiles !...

Rires et gags suivirent, puis peu à peu, au cours de la séance, entrecoupèrent les observations que J. Lodolo nous livrait au travers de la conversation, avec cette manière à la fois souriante et pénétrante dont il avait le don :

— Regardez bien ces pieds !... Celui-ci, tiens celui-ci !... il est tout couvert de ponctuations rouges, et il ne ressemble pas à celui du Bolet Blafard (Boletus Luridus - Schaeffer ex Fr.) qui possède un réseau !... Et cette chair jaune, là, sous les tubes, regardez, chez le Blafard, elle est rougeâtre !...

La discussion dérivait parfois vers d'autres sujets pour revenir au galop vers nos champignons ! De phrase en phrase Jacques finit par nous convaincre que TOUT CE QUI BLEUIT N'EST PAS SATAN ! En effet, le

Bolet Satan (Boletus Satanas Lenz), du reste très rare en Maurienne, d'allure plus massive que le Bolet à pied rouge, possède une cuticule (ou peau du chapeau) de couleur blanc-sale, et un pied orné en haut d'un réseau rouge sur fond jaune — un peu comme chez le Blafard — et teinté en son centre de rouge-carmin ! Surtout, sa chair blanchâtre bleuit *faiblement et lentement*. Quant à sa toxicité, l'étude chimique de la chair pourra peut-être, un jour, éclaircir le mystère de sa mauvaise renommée !... (3).

Ainsi, tantôt acquiesçant à nos demandes, tantôt les infirmant, notre mentor nous persuada « *in situ* », de l'originalité botanique du Bolet à pied rouge; près du Satan seulement par la couleur rouge-orangee des pores, mais très éloigné de cet indésirable individu, par sa cuticule brune (parfois orangée dans la variété JUNQUILLEUS Quel.), par le bleuississement intense et instantané de sa chair jaune, par son pied couvert vers le haut surtout de flocon rouge, et aussi par le délicat fumet de l'espèce qui reprend sa belle couleur bouton d'or, lorsqu'elle mijote dans la poêle !... Notre repas avalé et la mérienne passée, la promenade reprit son cours et elle se poursuivit fort tard dans la soirée, mais devinez encore, ce qui mit au comble notre étonnement ? Ce fut la découverte d'un vrai Bolet Satan, le seul vu de mes yeux, à ce jour, dans les forêts de conifères !...

Les ans se sont enfuis depuis !... Mais, qui dira le profit que je devait retirer de cet enseignement direct et vivant, et combien il me plaît de repenser aujourd'hui encore avec émotion, à cette journée si agréable de l'été 1961, auprès de l'infatigable ami qui nous a quittés ! C'est peut-être pourquoi, par souvenir et par besoin, parfois en juin mais plus souvent en juillet, j'aime parcourir, face au levant, les hautes forêts de conifères, et y retrouver, emmitouflé dans les « embruniers » (Vaccinium Myrtillus), ou voilé par les tiges violettes du mélampyre (Melampyrum nemorosum), la silhouette sympathique du Bolet à pied rouge.

Henri ROBERT,
Secrétaire,
73 - SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE.

- (1) Bibliographie :
 — Les Bolets de J. Blum, 1962, p. 76.
 — La Révision des Bolets, par J. Blum : Bulletin de la Société Mycologique de France et de la Revue de Mycologie, de 1968 à 1971.
 — Die Röhrlinge, de Rolf Singer Ed. Cramer, 1966.
 — Les Bolets de Henri Essette, 1969, p. 47.
 — Revue Science et Nature, no 101, sept.-oct. 1970.
 Voir aussi :
 — Les Champignons de France de A. Maublanc, T2, p. 169.
 — Flora Analytique de Kühner et Romagné, p. 36.

(2) Jacques Lodolo : Fondateur de la Société Mycologique de Haute-Maurienne, Déterminateur avisé et Animateur infatigable. Décédé brutalement au Maroc au cours de l'été 1970. (Voir Bulletin F.M.D.S. no 38, p. 18).

(3) Boletus Satanas : voir très intéressant article de François Perrin dans le Bulletin F.M.D.S. (no 3, p. 9). Le mycologue allemand Lenz, qui décrivit le premier le Bolet Satan vers 1830, et le mycologue tchèque Krambholz à pareille époque, estiment que l'odeur de ce Bolet indispose autant que la digestion de la chair ! (voir Revue de Mycologie, 1965, p. 262, fasc. 4).

Mycogastronomie Printanière !

Croustade de Morilles à la Villeroy

C'est une exquise manière de savourer les morilles à « l'ancienne ».

Nettoyer, curer les alvéoles et découper en deux dans leur longueur 1 kilog de belles morilles très fraîches (si possible noires et coniques). Les faire sauter à feu vif dans une casserole avec 100 gr de beurre fin et une cuillerée à soupe de crème fraîche. Au bout de 15 minutes, saler, poivrer, un soupçon de muscade râpée et ajouter 4 cuillerées à bouche de très bon jus de viande et 1 cuillerée de même d'excellent Porto blanc. Couvrir aussitôt. Laisser cuire doucement pendant 30 à 35 minutes, en arrosant pendant la cuisson. Une fois cuites à réduction, retirer du feu et réserver au chaud, au bain-marie, sous couvercle.

Préparer une sauce Villeroy comme suit : faire un roux blanc, le mouiller avec de l'excellent bouillon, tourner jusqu'à ébullition et laisser cuire doucement pendant 30 minutes, sans jamais bouillir, mais seulement frémir. Ecumer, dégraisser et verser en battant avec le fouet sur 3 jaunes d'œufs délayés dans un 1/2 verre de crème fraîche. Ajouter sel, poivre du moulin, muscade (peu) et passer au tamis. Placer alors la casserole contenant la sauce à feu vif sans cesser de fouetter — continuellement — jusqu'à ce que cette sauce soit au moins aussi épaisse (et même un peu plus) qu'une sauce Béarnaise.

Verser vos morilles tenues au chaud dans une croute de vol-au-vent bien dorée et bien chaude, et les napper de la sauce Villeroy bouillante.

Servir aussitôt.

Vin : Château Mouton-Rotschild 1929.

Nota : On peut remplacer les Morilles par des Tricholomes de St-Georges, des Oronges, voire même des excellents (et méconus) gris et frais Gomphides glutineux, bien pelés, nettoyés et coupés en gros morceaux.

Dr Paul RAMAIN
(Mycogastronomie pratique)

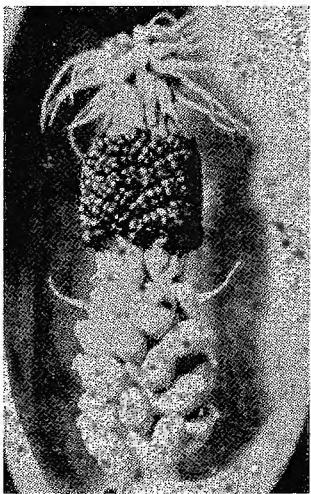
Extrait du Bulletin de la Société des Naturalistes d'Oyonnax N° 2, Janvier 1948.



Fleurs d'ARUM MACULATUM

L'ARUM TACHETÉ

Coupe longitudinale à la base de la spathe



Dans la nature, pour qui sait regarder d'un peu près les plantes, les fleurs et les insectes qui les côtoient, le mystérieux et l'inattendu sont monnaie courante. Pour illustrer cela, nous allons faire connaissance aujourd'hui avec une belle plante vivace dont la fleur déjà curieuse d'aspect, emploie pour sa fécondation une méthode inédite assez particulière comme vous allez pouvoir en juger.

Cette plante de la famille des AROÏDEES, se nomme ARUM TACHETÉ (*Arum maculatum*), mais dans le langage populaire on l'affuble volontiers des soubriquets de : Vachotte, Gouet ou Pied-de-Veau.

C'est une plante très commune dans notre région, qui fleurit au mois de mai et qui affectionne tout particulièrement les bois et les haies où le sol est humide mais fertile. Les feuilles apparaissent tôt au printemps. Directement insérées sur les tubercules, à pétioles engainants au départ, elles ressemblent un peu aux feuilles d'épinard. De couleur vert sombre, elles sont parfois maculées de taches brunes, d'où le nom de l'espèce.

La fleur unique et centrale se compose d'une sorte de cornet fendu, de couleur vert jaunâtre pâle qui s'appelle : la spathe. De ce cornet émerge la colonne axiale nommée spadice, qui se termine en forme de massue rouge violacée. La partie inférieure de ce spadice est cachée dans la base ventrue de la spathe. C'est à l'intérieur de ce petit réceptacle que se trouvent les parties essentielles de la fleur, et si l'on fait une coupe longitudinale à cet endroit, on discernera de bas en haut : des fleurs femelles très simplifiées, puis un amas de fleurs mâles constituant une sorte d'anneau muni en dessus et en dessous d'une collerette de poils en alène. Les poils supérieurs recourbés vers le bas, obstruent presque complètement l'entrée de ce petit laboratoire interne, véritable cœur de la fleur.

Et voici arrivé le moment mystérieux de la floraison où s'effectue le déroulement complexe de la fécondation. Que se passe-t-il au juste ? Première et étrange constatation : la floraison s'accompagne d'une forte élévation de température à l'intérieur de la spa-

the ; cette différence thermique pouvant atteindre 15° C avec la température ambiante. Seconde curiosité, la fleur exhale alors une odeur fétide rappelant un peu celle de la sueur ou de l'urine. Ces deux caractéristiques : chaleur et odeur attirent immédiatement certains diptères et dès cet instant la fleur va jouer le rôle diabolique de piège à insectes. En effet, ces derniers cherchent à se poser sur la face interne du cornet, mais sur cette surface lisse, ils ne peuvent s'accrocher et glissent irrémédiablement jusqu'au fond de la spathe où ils se retrouvent prisonniers, la barrière de poils hérissés empêchant toute velléité de fuite.

Au cours de leurs multiples tentatives d'évasion, ce sont eux qui sans le savoir vont déposer les grains de pollen accrochés à leur corps, sur les stigmates des fleurs femelles. La pollinisation ainsi réalisée, la fleur va rapidement se faner. Les poils qui obstruaient cette prison miniaturisée, se flétrissent et les insectes, principaux artisans de l'opération, peuvent alors se libérer du piège. Chargés à nouveau du pollen de cette fleur, ils s'envolent à la recherche d'un autre arum qu'ils féconderont par ce même processus qui ne manque pas d'originalité.

A la fin de l'été, on trouvera les fruits : dix à douze baies rouges groupées en épis oblongs. L'arum tacheté est une plante vénéneuse, mais les principes toxiques qu'elle renferme disparaissent lorsqu'on la fait bouillir. La médecine populaire préconise ses feuilles en infusions contre la toux et les affections de la poitrine et de l'estomac.

Si vous rencontrez un de ces prochains jours, le long d'une haie ou d'un ruisseau, une station de ces curieuses fleurs peu odorantes, remémorez-vous les phases successives qui sont nécessaires à leur fécondation, donc à la survie de l'espèce, vous aurez un petit aperçu des subtilités innombrables que nous offre gracieusement la nature. Subtilités merveilleuses que l'on côtoie tous les jours, mais que l'on ignore malheureusement trop souvent.

G. MOLEINS.

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

Sur le problème *Lepiota helveola* Bres...

PERSOONIA

Published by the Rijksherbarium, Leiden
Volume 2, Part 3, pp. 355-370 (1962)

H. S. C. HUIJSMAN (*)

Bôle, Ne., Suisse

(Avec 21 figures dans le texte)

I. — INTRODUCTION

Le manque de clarté qui règne au sujet de *Lepiota helveola* Bres. (1882 : 15, pl. 16 f. 2) provient d'un enchevêtrement des résultats de plusieurs causes dont je vais énumérer les plus importantes.

1. L'existence d'une divergence entre la diagnose de *L. helveola* et de la figure accompagnante.

2. Le fait que certaines espèces voisines répondent, à peu près, à la diagnose de *L. helveola* et sa conséquence quasi inévitable que le nom *L. helveola* se trouve fréquemment mal appliqué.

3. La rareté de *L. helveola* et sa distribution géographique paraissant plutôt méridionale.

4. Le fait que pour la délimitation précise des espèces dans le genre *Lepiota* (Pers.) ex S. F. Gray sensu lato, la connaissance exacte des caractères microscopiques du revêtement piléique est indispensable; la description de ceux-ci n'a cependant pas été effectuée d'une façon systématique avant Kühner (1936 : 177-238).

5. Le phénomène, dont je vais présenter un exemple, que les erreurs ont une forte tendance à se perpétuer et à se ramifier.

René Maire qui a débrouillé tant de questions litigieuses en mycologie a cependant mal interprété *Lepiota helveola*. Maire (1917 : 187), notamment, a considéré comme identiques *Lepiota helveola*, *L. helveola* sensu Patouillard [1889 : 44, f. 608 = ? *L. pseudohelvola* Kühn. ex Hora (1)] et *L. helveola* var. *barlae* (= *L. subincarnata* ou *L. kuehneri*). En outre, Maire a appliqué à *L. clypeolarioides* sensu Kühn., espèce proche de *L. helveola*, le nom inexact *L. brunneo-incarnata* (cf. Kühner, 1936 : 229). En rapprochant intimement (le faux) *L. brunneo-incarnata* de *L. helveola* (pris dans un sens extrêmement large), René Maire, avec sa grande autorité, a mis en défaut Conrad (1927 : 147) et Josserand (1931 : 70, 71) qui, à leur tour, ont imprimé leur influence sur la conception et les travaux de nombreux auteurs.

Lepiota helveola Bres. est comparé avec les espèces voisines. *Lepiota helveola* sensu Joss. et auct. recent. plur. est attribué à *Lepiota subincarnata* J. E. Lange. Description de *Lepiota ochraceofulva*. P. D. Orton et d'une espèce nouvelle, *L. roseo-lanata* Huijsman, suivie de quelques observations sur le sectionnement du genre *Lepiota* (Pers.) ex S. F. Gray.

On peut définir les *Lepiota* du groupe *helveola* comme des *Lepiota* section *Ovisporae* J. E. Lange, caractérisés à la fois par la couleur du revêtement piléique rose (rose-incarnat, rosé, rosé-brunâtre, etc.) et par le pied démunie d'un anneau membraneux et persistant.

On ne confondra donc pas avec les espèces « helvécloïdes » :

1. *Lepiota pseudohelvola* Kühn. ex Hora (1960 : 449, 448) au pied pourvu d'un anneau très évident et persistant et à la couleur du revêtement piléique essentiellement brune.

2. *Lepiota brunneo-incarnata* Chodat et Martin (1889 : 222) à revêtement du chapeau brun ou brun-rougeâtre au lieu de rose (meilleure description : Kühner, 1936 : 226; meilleures planches : Barla, 1888 : pl. 16 bis f. 1-9, ut *L. helveola*; J. E. Lange, 1935 : pl. 13 f. F).

3. *Lepiota ochraceofulva* P. D. Orton (1960 : 284) à revêtement piléique rouille-ocracé, sans trace de rose, et à région discale du chapeau dépourvue de poils allongés (cf. p. 363).

4. *Lepiota roseo-lanata* Huijsman. (cf. p. 364) et, éventuellement, *L. sinopica* Romagn. (1953 : 397, nomen nudum; 1957 : p. 91, description valable) qui n'appartiennent pas à *Ovisporae*.

Anticipant sur les résultats des discussions, j'admettrai seulement deux espèces « helvécloïdes » à côté de *L. helveola*, notamment, *L. subincarnata* et *L. huehneri*. Microscopiquement ces trois espèces se séparent ainsi :

* Associé honoraire, « Rijksherbarium », Leyde.

(1) Bien que la description latine de Hora de *Lepiota pseudohelvola*, comme d'ailleurs celle de *L. kuehneri*, semble porter plutôt sur les échantillons de Kühner. — on comparera les descriptions de Kühner (1936 : 221, 228) avec celles de Hora (1960 : 449, 448) — les règles de nomenclature obligent, bien malheureusement à mon avis, de considérer comme types les récoltes anglaises indiquées par Hora.

(à suivre page 24)

JARRET

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBERY

MASSIF DE LA GRANDE CHARTREUSE HOTEL des VOYAGEURS

Ancienne Maison Collomb
Madame MARTINET, Succ.

BAR - RESTAURANT
Téléphone: 21-05

ST-LAURENT-DU-PONT

Loupes et Microscopes pour Mycologues**CENTRE OPTIQUE
TASSERA**

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**Nécrologie**

La Chanterelle de Ville-la-Grand a la douleur de vous apprendre le décès de M. Serge Varazzani, membre du Comité de notre Société depuis plus de sept ans, survenu à l'âge de 41 ans.

Notre ami Serge représentait pour nous le maillon indispensable d'une chaîne bien soudée et bien homogène.

NOS MOTS CROISÉS

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

Solution dans prochain Numéro

**Meubles Faige
AU CONFORT**
★★

Magasins, 7 et 9, Avenue Jules-Ravat

Fabrique et exposition : Rue Faige-Blave
38 - VOIRON**La Sté Vizilloise de Construction**20, Rue de la République, VIZILLE
Téléphone : 88-13-42

vous propose :

19 logements tout confort aux Mattons
VIZILLE Commerces dans galerie commerciale à Vizille et à Champ-sur-Drac
15 Villas de 4 à 6 pièces à JARRIE

Il faisait partie de cette troupe obscure qui existe dans chaque Société et pour qui le travail, le dévouement, le désintéressement font partie de leur vie quotidienne.

Il est parti un matin de printemps, nous laissant à notre chagrin.

Nous renouvelons à sa famille l'expression de notre profonde sympathie.

HORIZONTALEMENT

1. Une omphalia — 2. Boisson - Homme d'Etat Congolais — 3. Bouclier - De mauvaise odeur Pronom — 4. Communauté humaine — 5. Dieu scandinave - Peut faire du pain — 6. Législateur d'Athènes - Assembler — 7. Tégument accessoire dans certaines graines — 8. Pronom - Peut être atout — 9. Marquai d'une entaille - Dans le désordre : ne vaut rien — 10. Rendent sec.

VERTICALEMENT

1. Un melanoleuca - Phonétiquement : lacher
2. Dans l'arène - Ille — 3. Restes libres — 4. Variété de Lentillellus — 5. Au-dessous - Phonétiquement et à l'envers prénom féminin - presque aéré — 6. Poète anglais - Un drôle de porc
7. Ecrivain français - Souvent à sec — 8. pronom C'est un gardien — 9. A l'envers : tendre - Du verbe avoir - Dans le désordre : ne vaut rien
10. Changement - Pour certains plis

BENOIT-LALLEMAND P.

Section Mycologique d'UGINE.

**Pour vos lunettes . . .
. . . . un Spécialiste****A. David-Henriet**
Opticien Diplômé1, Av. Dugueyt-Jouvin, VOIRON
20, Rue de l'Hôtel de Ville - LA COTE-ST-ANDRÉ

La CULTURE des PSALLIOTES

Le PSALLIOTE n'est pas le seul champignon sauvage qui puisse être cultivé, ni le seul à l'être effectivement ; cependant il est l'unique à faire l'objet d'une exploitation à grande échelle, depuis le stade de la production jusqu'à celui de la commercialisation. Sa vente au public s'effectuant soit à l'état frais, soit en conserve. Pour être complète, une étude de ce genre nécessite une incursion dans le domaine de sa culture.

ORIGINE

La culture du champignon dit « de couche » est fort ancienne, on sait avec certitude qu'en France elle était pratiquée sous Louis XIV, puisque Tournefort en décrivait la méthode dès le début du XVIII^e siècle, et que le « Jardinier Français » traitait du même sujet dès 1692.

Le manque d'observations exactes, le peu de précision dans la description des espèces, font qu'il est impossible de savoir avec certitude quelle était celle faisant l'objet de cette culture. Cependant, tout porte à croire qu'il s'agissait du *Agaricus campester* Linné au sens large du terme car, à cette époque et jusqu'au début du XX^e siècle, le champignoniste, pour ensemencer ses meules, recherchait des blancs dits « vierges » dans la nature et, somme toute, mettait en culture des mycéliums d'espèces sauvages répandues. On doit admettre qu'il s'agissait si non toujours, du moins le plus souvent, de races entrant dans le groupe collectif (ou stirpe) qu'était l'espèce de Linné. Il n'est pas exclu de penser que, de temps à autre, des mycéliums d'espèces voisines ont pu être mis en culture.

En tout cas, avec le temps, il s'est révélé que la culture avait sans doute modifié la biologie de l'espèce, puisque les carpophores cultivés sont arrivés à produire des basides à deux spores, alors qu'il est vraisemblable de considérer que ceux du début étaient tétrasporiques comme ils sont encore à l'état sauvage.

L'un de nous a été amené à observer des choses assez curieuses avec des Psalliotes de culture.

1^o En septembre 1946, dans un grenier, à Martignat, il lui a été montré, sous une gouttière, une belle poussée qui a donné 10 à 20 carpophores par jour pendant environ trois semaines. Ils étaient bisporiques et tout à fait luxurians. Le substratum était essentiellement formé de feuilles de buis que l'humidité provoquée par la gouttière avait amenées à l'état de putréfaction voulu. Il y a peut-être là un produit de remplacement intéressant devant la rareté croissante du fumier de cheval. Avis aux cultivateurs.

2^o A partir de septembre 1956 jusqu'aux grands froids, dès mars 1957 et tout au cours de la même année, et encore à plusieurs re-

prises en 1958, un véritable rond de sorcières qui s'était développé dans une cour à Martignat a produit des Psalliottes de culture à basides bisporiques. Plusieurs fois par mois, les basides ont été examinées au microscope. Toutes étaient bisporiques jusqu'aux poussées de 1958, troisième année de la vie à l'état sauvage. Mais à trois reprises au cours de cette troisième année, une ou deux basides tétrasporiques ont pu être observées. Peut-être peut-on penser qu'il y a sans doute là un pas vers le retour à l'état ancien !

C'est au cours du XIX^e siècle que Cooke décrivit son *Psalliota hortensis* dont Lange fit en 1926 *Psalliota hortensis* variété *bispora* et, en 1938, ce champignon devint une espèce distincte reconnue par Lange, Möller et Scaeffer sous le nom de *Psalliota bispora*. Pour Pikat (1950) les *Psalliota hortensis* et *bispora*, quoique très proches parents, sont cependant distincts.

En tout état de cause, il faut se rendre à l'évidence que, de nos jours, tous les blancs de champignons provenant de culture pure sont bisporiques, ont l'arête des lames stérile et un mycélium homothallique. Au début, alors qu'ils provenaient d'espèces sauvages, il est vraisemblable que les arêtes lamelles étaient fertiles, le mycélium hétérothallique et comme déjà dit, les basides à quatre spores.

Ajoutons encore que l'usage a prévalu d'englober toutes les races cultivées sous le vocable *Psalliota hortensis*, ce terme étant pris en un sens très large et englobant *Psalliota bispora*.

Ces races sont innombrables ; chaque producteur de blancs en a dans son catalogue une bonne douzaine et pourrait en produire, s'il le désirait, quantité d'autres. Elles se différencient entre elles par la couleur, la taille, le port, les aspects du chapeau, du pied, de la cuticule, la fermeté de la chair, etc. Mais aussi par la plus ou moins grande résistance à certains facteurs de dégénérescence, entre autre de mauvaises conditions de culture.

BLANCS DE CULTURE PURE

Ce terme désigne l'ensemble mycélien formé par les filaments qui constituent la partie souterraine de la Psalliole. C'est-à-dire le lacis végétatif qui se chargera d'extraire du substratum ses éléments nourriciers, se fécondera et amènera à leur plein développement les carpophores. Ce n'est plus une semence, mais un début de plante dont le bouturage donnera d'autres plantes semblables et également reproductrices. Dans la pratique, il est impossible de séparer ce blanc de son substratum, c'est donc l'ensemble plante et support nourricier que le cultivateur de champignons reçoit sous le nom de « blanc ».

Les laboratoires produisant des « blancs de culture pure » vendent des mycéliums issus de races sélectionnées, présentant des caractères bien fixés et déterminés, choisis en raison des exigences de la clientèle et adaptés aux conditions particulières des divers modes de culture. Ces établissements spécialisés utilisent des procédés scientifiques industrialisés.

Nous rappelons pour mémoire que chaque basidiospore provenant d'une baside bisporique est théoriquement capable de produire, à elle seule, un mycélium fertile (expériences positives, entre autres, de Lambert en 1920, Kliousnikova en 1938, Sarrazin en 1939) qui, à son tour, donnera des carpophores ayant certains caractères semblables entre eux, mais qui ne seront pas obligatoirement tous identiques à ceux de celui dont la spore ensemencée est issue. Cent spores d'un même carpophage peuvent théoriquement donner cent mycéliums dont les fructifications pourraient être cent races différentes.

En pratique, et pour des causes mal définies encore, 60 % environ des spores ensemencées donnent naissance à un mycélium fertile. Ce mycélium initial est produit en milieu de culture très pauvre, puis est repiqué sur un milieu plus riche où il se développera plus rapidement. Enfin placé sur un compost à base de fumier appauvri, il formera une souche qui lui sera particulière. Ce n'est évidemment qu'après culture expérimentale qu'il sera possible de se rendre compte des qualités marchandes de cette souche nouvelle, que l'on pourra savoir si elle possède des mérites nouveaux, ou simplement suffisants pour justifier son exploitation, ou si elle doit être délaissée.

Pour éviter cette production de races hétéroclites, les laboratoires spécialisés utilisent un procédé différent. Leur but étant de conserver à leur blanc les qualités des races déjà sélectionnées, au lieu de pratiquer une culture monosporique, ils ensemencent plusieurs spores issues d'un même carpophage. Il a, en effet, été remarqué que le mélange des spores donnait par suite de l'intrication des filaments mycéliens initiaux, des fructifications dont les caractères étaient, de façon pratiquement constante, semblables en tous points à ceux de l'auteur commun. Pour ce faire, on recueille aseptiquement, sous cloche, une sporée du champignon choisi, les spores, transportées et mélangées par des aiguilles ou baguettes stérilisées, sont ensemencées sur un milieu de culture expérimental pauvre, en flacons que l'on maintient à la température de 28° C, 5 à 10 jours après, selon les variétés et les milieux, on peut procéder au premier repiquage.

Après le cycle classique des repiquages, le mycélium formera avec son substratum le compost qui est livré à l'utilisateur. Ce substratum est issu de fumier de cheval, ou de fumiers artificiels, à base de paille additionnée des éléments fertilisants nécessaires à la culture projetée, et qui ont fait et font encore l'objet de nombreuses études.

Le fumier initial est traité par la vapeur, par des arrosages continus sur plates-formes qui permettent la meilleure pénétration de la masse par la vapeur, les liquides, l'air, etc. L'eau chargée d'une partie des éléments fertilisants qui s'en écoule est reprise par des pompes et sert à l'arrosage de ce fumier. Ce travail se poursuit jusqu'à maturation complète de la masse qui, à ce moment, présente une coloration brune. La paille s'est

brisée et est réduite en petits fragments plus ou moins friables. L'odeur de fumier a disparu pour faire place à une « senteur de champignon » sans relents ammoniacaux. Son toucher est moite, onctueux, flexible-élastique. Il ne salit pas les doigts au serrage et aucune gouttelette n'apparaît bien que son hygrométrie soit de l'ordre de 55 à 60 %.

Il est, à ce moment, idéal pour la culture du champignon en exploitation, mais beaucoup trop riche pour celle des blancs purs de laboratoire. Avant son emploi, il faut le laver pour l'appauvrir, c'est-à-dire réduire la proportion de ses éléments fertilisants. Cette opération le débarrasse également des éléments colloïdaux qui sont nuisibles au développement des premiers éléments mycéliens. Il faudra ensuite le compresser pour ramener son degré hygrométrique à la quantité voulue. Une fois à point, il est introduit dans des bocaux à l'intérieur desquels il est comprimé contre les parois de façon à laisser au centre un vide cylindrique qui permettra le repiquage du blanc de souche.

Une fois garnis et bouchés, les bocaux sont passés à l'autoclave à 120° et ensuite avec de grandes précautions aseptiques, on « ensemence » leur compost avec le mycélium de la race choisie. Ces opérations se pratiquent dans des locaux spécialement aménagés d'où toute circulation non indispensable est rigoureusement bannie. Les opérateurs, qui portent des vêtements stérilisés, empruntent pour s'y rendre des couloirs garnis de lampes émettrices de rayons ultra-violets. Plus cette opération est conduite rapidement, plus faible est le pourcentage de parasitage, on a pu, dans les circonstances les plus favorables, le réduire à 2 %.

Les bocaux une fois ensemencés et hermétiquement fermés sont placés dans des salles dites d'incubation dont l'isothermie fait l'objet de grandes attentions. Le blanc s'y développe progressivement et, en quelques jours, gagne tout le compost. Les opérations de laboratoire sont alors terminées.

Très fragile et facilement parasitable en sa prime jeunesse, le mycélium est encore fort délicat au stade de la culture sur milieu pauvre, mais au fur et à mesure de sa croissance, il acquiert de la résistance et si, au moment et à mesure de sa croissance, il acquiert de la résistance et si, au moment de son repiquage sur fumier on risque encore des accidents, par la suite il devient pratiquement apte à lutter victorieusement contre ses ennemis naturels. Au sortir des bocaux, manipulé avec les précautions d'usage,

LE COMPOST DE CULTURE ET SA PREPARATION

Il est évident que pour obtenir une récolte abondante, il faut un substratum approprié, riche en éléments nutritifs sous forme assimilable. De tous temps, on a remarqué que le fumier, et spécialement celui de cheval, après traitement convenable, donnait les meilleurs résultats. A notre époque, les laboratoires expérimentaux étudient scientifiquement les composts de remplacement. C'est que le cheval domestique devient de plus en plus rare et le temps n'est pas éloigné où il faudra se passer de son fumier. Des résultats intéressants ont déjà été obtenus.

Les litières de paille de blé sont encore celles donnant les meilleurs résultats, le seigle convient également, mais il faut rejeter les pailles d'avoine ou d'orge, les tourbes, les sous-produits du bois, et surtout le foin. Les crottins des chevaux de trait adultes sont les meilleurs, sous condition que leur alimentation ne comporte ni fourrages verts, ni produits mélassés. Le fumier étant choisi, il reste à le traiter pour le rendre utilisable et ce travail délicat, qui nécessite une sorte de tour de main, révèle le parfait champignoniste.

Nous avons déjà parlé de la préparation du fumier par les méthodes modernes. C'est évidemment l'idéal : travail en salles closes avec températures contrôlées à l'intérieur de la masse, accélération du travail, correction possible des éléments fertilisants, etc. Mais il faut disposer d'une installation spéciale que tous les cultivateurs ne possèdent pas.

En général, le fumier est travaillé sous une forme (ou aire) de terre battue, de brique ou de ciment, installée de façon à permettre aux liquides de s'écouler. Cette forme doit être à l'abri des intempéries susceptibles de gâcher complètement la masse en préparation. La forme étant lavée, grattée, désinfectée (voir plus loin) reçoit le fumier qui est disposé de façon que le plus frais, formé des pailles les plus longues, soit mélangé avec le plus vieux ou celui contenant le plus de crottin. Puis on pratique « l'abattage », c'est-à-dire la formation d'un tas bien régulier ayant de 1 mètre à 1 mètre 50 de haut, les autres dimensions étant proportionnelles à la quantité à travailler. Il faut d'abord éliminer tout ce qui n'est pas paille et crottins (foin, déchets de cuisine, ferrailles, moisissures, etc.), puis mélanger de façon très égale tout ce qui formera la masse au besoin apporter des correctifs (eau, sels ammoniacaux, etc.). La fermentation commencera dès la formation du tas et la température atteindra assez vite 70 à 75° C.

Au bout de quelques jours (5 à 8 suivant les circonstances) on procède à la « retourne », c'est-à-dire à la démolition du tas et à sa reconstruction au même emplacement. Pour ce faire, on s'efforce de placer au centre les parties qui formaient les à-côtés et à la base celles qui étaient au sommet. Le but réel étant d'obtenir une fermentation égale dans toute la masse.

Il risque fort peu. Ce sont surtout des *Penicillium* qui l'attaquent à ces stades primaires. L'aspect des cultures permet de les déceler facilement. Celles qui présentent des traces de parasitage sont à détruire sur le champ.

Les récipients contenant les « blancs de culture » sont placés dans des locaux réfrigérés à 4° C et étiquetés par variétés. A cette température, la croissance du mycélium est stoppée, en les maintenant également dans un état hygrométrique constant et dans des conditions normales d'aseptie, ils peuvent attendre le moment de leur livraison à la clientèle. Pour l'expédition, les cylindres de fumier farcis du « blanc pur » sont extraits des bocaux et placés sous papier. Ils doivent être utilisés le plus rapidement possible par le champignoniste.

LES DIVERS MODES DE CULTURE

Selon les conditions climatiques ou écologiques, les possibilités offertes par la nature et aussi par les pays, les modes de culture des *Psalliotes* varient beaucoup.

La France, avons-nous dit, a sans doute débuté dans cette branche d'activité vers la fin du XVII^e siècle et, comme elle était riche en carrières de pierre calcaire, on a utilisé celles dont l'exploitation avait cessé. On bénéficiait ainsi d'emplacements libres qui offraient tout naturellement les avantages d'être de température relativement constante, d'avoir une humidité propice et, généralement, la possibilité d'assurer une aération normale. On a aussi, pour des exploitations restreintes, utilisé des caves et des hangars.

En Belgique, si on utilise des vieilles carrières ou des caves, on commence aussi à construire des bâtiments spéciaux. En Angleterre, on pratique une culture saisonnière, en cave ou sous hangars à la mauvaise saison, en plein air sur plates-bandes du printemps à l'automne. Aux Etats-Unis, où il n'y a que peu ou pas de carrières, on construit des locaux spéciaux, bâtiments légers, édifiés en longueur, à parois isothermes, garnis à l'intérieur d'étagères superposées supportant le compost de culture. Malgré ces soins apportés à l'isothermie, ce système a l'inconvénient de rendre toute culture impossible lorsque la température externe est trop élevée.

L'expérience a démontré que, si bien conçue et montée qu'elle puisse être, une meule de fumier n'avait pas, dans toute sa longueur, la même température ni le même degré hygrométrique, que ses parties utilisables par le mycélium n'avaient pas partout le même degré d'épuisement et, depuis peu, pour ces diverses raisons et dans le but d'obtenir une meilleure utilisation du volume des locaux, aussi pour des raisons d'hygiène telles que plus grandes facilités de nettoyage, de désinfection, de lutte contre les parasites, évacuation plus facile des fumiers malades ou épuisés, etc., on tend, dans les exploitations les mieux conduites, à remplacer la culture sur meules par celles en caisses.

(à suivre)

CONSEILS AUX DÉBUTANTS

attention aux confusions

(SUITE ET FIN DU N° 41)

NE CONFONDEZ PAS : — *TRICHOLOME TERREUX* (comestible) et
— *TRICHOLOME TIGRÉ* (vénéneux)

Caractères communs

- Chapeau couvert de fines mèches fibrilleuses ;
- Pied blanc.

Caractères différentiels

Tricholome terreux

- Pied mince et cylindrique.
- Lames blanches, grisonnant par la suite.
- Odeur nulle.

Tricholome tigré

- Gros pied renflé à la base, épais et solide.
- Lames blanc-jaunâtre à reflets verdâtres.
- Chair compactée, sentant la farine à la récolte.

NE CONFONDEZ PAS : — *MARASME* (comestible) et
— *CLITOCYBE BLANC D'IVOIRE*
(vénéneux)

Caractères communs

- Espèces grêles poussant en troupes dans les pâturages.

Caractères différentiels

Clitocybe blanc d'ivoire

- Chapeau blanc satiné, comme placé.
- Feuilllets blancs et décurrents.
- Chair à odeur nette de farine.

Marasme

- Chapeau ocre, plat, puis un peu mamelonné.
- Lames blanchâtres, sinuées et libres.
- Chair sans odeur.
- Pied caoutchouteux.

NE CONFONDEZ PAS : — *CLAVAIRE DOREE* (comestible) et
— *CLAVAIRE ELEGANTE* (purgative).

Caractère commun

- Forme ramifiée caractéristique des clavaires.

Caractère différentiel

Clavaire dorée

- Rameaux jaunes, de la base au sommet.

Clavaire élégante

- Rameaux rose-saumon, avec des extrémités couleur citron.

LE 2 MAI, NOTRE FÉDÉRATION A TENU SON CONGRÈS ANNUEL A PONT-DE-CLAIX

Le 12^e congrès de la F.M.D.S. a connu un plein succès grâce au dévouement du Comité de la Section mycologique PROGIL qu'animent nos amis René Maurin et Gabriel Lyonnet. Plus de 200 délégués avaient envahi le Foyer municipal de Pont-de-Claix devant lequel les Sonneurs du Rallye-Cor de Montmélian donnaient concert aux côtés des organisateurs qui offraient à tous les congressistes le brin de muguet de l'amitié.

Dans son rapport moral, le Président faisait le bilan de l'action fédérale sur le plan administratif, financier et culturel. Il soulignait l'action entreprise en faveur de l'enseignement, de la vulgarisation et de la protection de la nature et de l'environnement. Après avoir remercié les Conseils généraux des trois départements de leur généreux appui, il évoquait les problèmes les plus importants qui restent à résoudre, notamment le routage du bulletin et la demande de reconnaissance d'utilité publique qui sera à nouveau présentée en août au Ministère de l'Intérieur.

Il remerciait tous ceux qui, à des postes divers, ont œuvré avec dévouement, compétence et efficacité pour que la Fédération serve au mieux la mycologie dans les Alpes du Nord.

Adopté à l'unanimité, ce rapport était suivi du compte rendu financier du trésorier Paul Petit-Huguenin dont l'assemblée approuvait également la parfaite gestion. Le rapport des commissaires aux comptes confirmait l'exactitude du bilan financier fédéral, et suggérait une nouvelle formule de comptabilité plus pratique qui sera mise en application dès le prochain exercice.

Il appartenait à Maurice Quemerais, Directeur du bulletin, de rapporter les tâches et innovations entreprises à cet important poste d'activité améliorant de la présentation, enrichissement de deux pages supplémentaires agrafage de la revue, recours à un mycologue avisé pour la correction des erreurs avant impression, etc. Il lançait un pressant appel en faveur de l'envoi d'articles destinés à étoffer le bulletin et à accroître son rayonnement.

André Combet, responsable du routage, faisait part à l'Assemblée des difficultés rencontrées en vue du rétablissement du tarif paritaire de presse et de l'exonération de la T.V.A. Il rappelait les démarches entreprises auprès des Ministres et parlementaires, notamment MM. Fontanet, Paquet et Fagot qu'il remerciait de leurs bienveillantes interventions. Dorénavant, le bulletin sera mis en vente par numéros et les abonnements souscrits pour une année. Cette décision ne changera en rien le service aux membres des sociétés qui recevront le bulletin dans les mêmes conditions que par le passé. Par contre, le prix annuel de l'abonnement sera porté à 6 F, pour les membres extérieurs au secteur d'implantation de nos dix-neuf sociétés. André Combet rappelait aux congressistes qu'il lui est maintenant possible de faire relier, pour ceux qui le désirent, les numéros 21 à 40 accompagnés d'un répertoire. Il signifiait que le service-bulletin ne possède plus d'exemplaires disponibles des numéros 6, 8, 9, 10, 11, 27 et 30.

L'Assemblée félicitait alors vivement Maurice Quemerais et André Combet de l'infatigable dévouement avec lequel ils se consacrent à la cause du bulletin.

Henri Robert, Président du Comité d'animation, faisait ensuite le bilan de toutes les activités et de tous les problèmes intéressant cette nouvelle cheville ouvrière fédérale : publication de l'opusculo de Burin par l'intermédiaire du Service des Achats, en vue de l'enseignement d'une mycologie populaire, réforme du concours du jeune mycologue, organisation de séances de microscopie par secteurs, pédagogie des expositions, abandon ou maintien des rallyes, etc.

S'étonnant que de nombreuses sociétés ne fassent pas appel auxAnimateurs qualifiés fédéraux pour les aider dans leur action éducative, Henri Robert posait clairement et franchement le problème : « Oui ou non, le Comité d'animation répond-t-il à des besoins et doit-il continuer son action ? » C'est à l'unanimité que l'Assemblée rendait son verdict, en souhaitant une action toujours plus profonde et plus efficace du Comité d'animation.

Après l'intervention d'Emile Abba, responsable du Service des achats, qui faisait le point de la situation dans ce domaine et annonçait la prochaine publication d'une liste des ouvrages disponibles chez les éditeurs, on procédait, ainsi que le prévoit l'article 5 des statuts, au renouvellement intégral du Conseil d'Administration. Le Conseil sortant était maintenu à l'unanimité dans ses fonctions, pour une période de trois ans.

Avant de passer à la partie culturelle du Congrès, le Président rappelait à l'Assemblée quelques dates importantes :

- Août : Nouvelle demande en reconnaissance d'utilité publique. Renouvellement des demandes de subventions aux Conseils généraux.
- 29 août : Journée des déterminateurs à Mouthiers.
- 14 novembre : Réunion d'automne du Comité fédéral à Albertville.
- 27 novembre : Réunion du Comité d'animation à Montmélian.

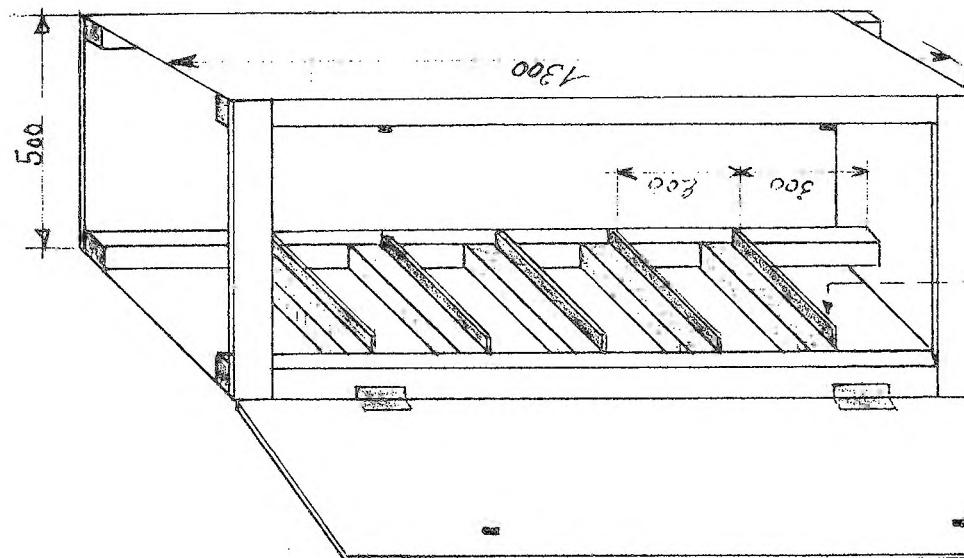
Avec le remarquable exposé du Docteur Paudaud : « Problèmes toxicologiques en mycologie », et la discussion qui suivit, la Fédération fit, devant un auditoire nombreux et attentif, une démonstration de sa mission éducative et d'utilité publique.

Après un vin d'honneur offert par l'adjoint au Maire de Pont-de-Claix qui suivit toutes nos assises avec beaucoup d'intérêt, on se retrouvait à la Maison de la culture de Grenoble pour se restaurer en musique et dans la plus franche légèreté.

Et si l'après-midi un épais brouillard régnait sur Chamrousse pour accueillir tous ceux qui avaient décidé de braver l'inclémence du temps, jamais la joie ne quitta les cœurs sur cette route qui était devenue celle de la détente et de l'amitié.

Merci encore à tous nos amis de Pont-de-Claix pour tout ce qu'ils ont si bien réussi en faveur du plein succès de ce 12^e Congrès.

Roger GIREL.



Le séchage des champignons

Chaque année, du mois d'avril où naissent les morilles, jusqu'à l'automne avec ses pluies torrentielles, et les cueillettes miraculeuses de trompettes des morts, se pose le problème de la conservation des champignons pour la saison hivernale.

L'amateur qui aime la bonne poêlée de champignons frais, et sait en régaler ses amis, aime également, en hiver, retrouver, avec leur souvenance, la surabondance de certains ramassages.

Le dessication de certaines espèces, et leur rangement dans des boîtes en fer blanc, est un excellent mode de conservation.

Les champignons épluchés et coupés en minces lamelles, sont généralement mis en chapelets et suspendus pour être séchés à l'air; mais l'humidité, qui a été propice à la poussée des champignons, ne l'est pas à leur séchage, qui souvent se révèle long, et se termine dans la poubelle à cause de la moisissure ou des vers.

Pour éviter tous ces ennuis, et avoir en hiver la joie de retrouver des champignons parfaitement sains et secs, nous vous proposons la construction facile d'un petit séchoir électrique, vous permettant, quel que soit le temps, de sécher rapidement de nombreuses espèces.

Nous en possédons un depuis trente ans, il nous a servi essentiellement, au cours de la guerre, au séchage des légumes et des fruits (petits pois, haricots, pommes, prunes, etc.). Mais il a été surtout utilisé pour les champignons, et en a vu défiler un nombre incalculable de paniers, des nôtres et ceux de nos amis qui en profitent, fort judicieusement, encore maintenant.

Nous séchons ainsi toutes les espèces suivantes : Morilles et morillons, tous les cèpes, les lépiotes élevées, les champignons de couche, les marasmes, les pieds bleus, les trompettes des morts.

Parfois aussi, rentrés bredouilles, après une course dans l'herbe détrempée, nous avons séché nos chaussettes, dans le cas, éventuel, d'une nouvelle course, le lendemain.

Ce séchoir est en fait une cheminée dans laquelle un courant ascendant d'air chaud créé, par un élément de chauffage, traverse des lits de champignons, les déshydrate et s'évacue à la partie supérieure à travers une tôle perforée.

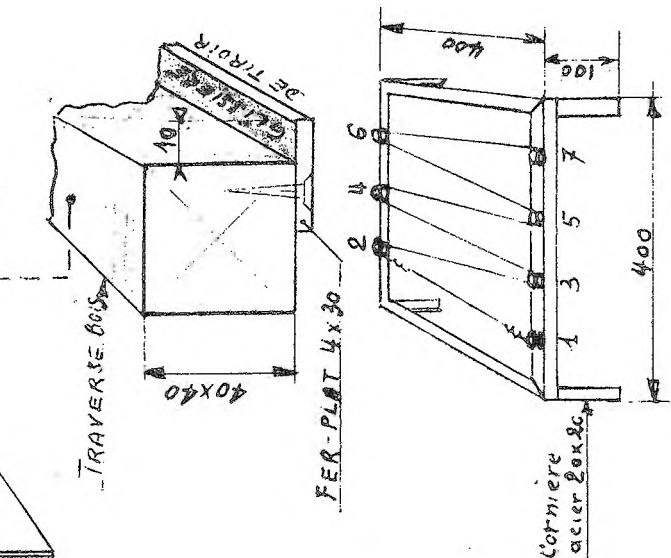
L'air doit circuler assez librement, ce qui implique des lits de champignons peu épais, avec une température voisine de 40° C maintenue à l'intérieur du séchoir, en bouchant partiellement les trous de la partie supérieure.

Au fur et à mesure du séchage, les champignons sont ramenés vers le bas du séchoir, et c'est dans le tiroir inférieur où l'air est le plus sec, que se termine la dessication.

La construction est très facile avec les matériaux actuels, contreplaqué ou bois comprimé, un peu de ferraille, à assembler par vis, ou par braise; et le faible encombrement de ce séchoir permet de le caser dans n'importe quel coin de cave ou de garage, possédant une prise électrique.

Armoire de Séchage

Élement de chauffage



CONSTRUCTION DU SECHOIR A CHAMPIGNONS

Matériaux nécessaires :

Liteaux bois de 40 x 40 :

4 éléments de 1300 mm

10 éléments de 420 mm

Contreplaqué de 10 mm :

2 feuilles de 1250 x 500 mm

plus 10 morceaux de 495 x 60

2 morceaux de 500 x 70 mm

plus 10 morceaux de 390 x 60

pour confection des cadres tiroirs

Contreplaqué de 6 mm :

2 feuilles de 1250 x 500

Fer plat de 4 x 10 :

10 morceaux de 420 mm

Cornière acier 20 x 20 : 2000 mm

Tôle aluminium de 1,5 mm :

Une plaque 500 x 600

Grillage galvanisé, maille de 8-10 mm :

5 morceaux de 495 x 410

7 poulies isolantes en porcelaine

1 résistance en boudin de 300 W

2 charnières, 2 aimants, pour fermeture et une poignée de porte.

Divers : de la colle à bois, des vis et de la laque.

Préparer le montage en exécutant dans les 2 montants « avant » de 40 x 40 les encastrements, pour les traverses en contreplaqué de 10 mm d'épaisseur et pour les charnières.

Préparer également les 10 glissières des tiroirs en leur fixant le fer plat à l'aide de vis, ce dernier dépassant de 10 mm environ (voir croquis).

Monter les 2 éléments latéraux, en collant et vissant les montants verticaux, et les glissières de tiroirs, sur les feuilles de contreplaqué de 6 mm d'épaisseur.

Les montants verticaux dépassent la base du contreplaqué sur une longueur de 50 mm et servent, ainsi, de pieds à l'armoire.

Les éléments latéraux sont réunis par un fond en contreplaqué de 10 mm et par les 2 traverses avant, collées et vissées sur les montants.

La partie supérieure est fermée par la tôle d'aluminium vissée aux angles sur les montants. Cette tôle aura été largement perforée de trous de 10 mm (15 rangées de 15 trous).

La porte de l'armoire est réalisée à l'aide d'une feuille de contreplaqué de 10 mm, fixée par les charnières, et tenue par les aimants pour la fermeture.

L'élément de chauffage est constitué d'un bâti en cornière acier de 20 x 20, monté sur 4 pattes de 100 mm.

Sur le bâti sont vissées les 7 poulies isolantes. Une résistance boudin de 200 à 300 W est fixée en 1 et 7 (voir croquis) et étirée pour contourner les poulies 2, 3, 4, 5, 6. Les amenées de courant sont raccordées à la résistance en 1 et 7 par des dominos isolants. L'ensemble repose à terre à l'intérieur de l'armoire.

Les 5 tiroirs recevant les champignons sont faits par assemblage deux à deux des plaques en contreplaqué de 495 x 60 et 390 x 60. Le grillage galvanisé est fixé sur les cadres ainsi constitués à l'aide de « cavaliers » et d'une petite réglette rapportée. La rigidité des tiroirs pourra être consolidée par collage intérieur de « quart de rond ».

L'intérieur du séchoir, exposé à l'air chaud et humide, sera laqué.

TOUJOURS PLUS LOIN

PAR G. BECKER

La science est un bien curieux phénomène. S'il vous prend fantaisie d'acquérir de l'argent et que vous y réussissiez, vous pourrez dire qu'aujourd'hui vous en avez plus qu'hier et que demain vous en aurez sans doute davantage. Il en est de même de toutes les propriétés qui nous sont permises : on peut en mesurer la quantité. Mais le savoir, qui sera assez fou pour le peser ? Je sais bien que nous faisons passer des bâchots, des licences, des agrégations, des concours de toute sorte, mais pour avoir vu fonctionner de près ces mécanismes de contrôle, je sais aussi combien peu ils ont de sens. Tout ce qu'il prouvent, c'est que tel individu à un moment donné à su telle ou telle chose qui lui était demandée, que l'avoir su lui ouvre telle ou telle porte et qu'ensuite, il était parfaitement libre d'oublier complètement ce qu'il avait appris. Il aura cependant le droit de l'enseigner comme s'il le savait encore.

Et si j'en juge par moi-même, je suis stupéfait de tout ce que j'ai emmagasiné dans ma mémoire un jour ou l'autre et qui en est parti pour jamais. Si je n'avais fait que d'oublier les choses qui me sont tout à fait inutiles, comme le maniement des logarithmes, les dates de la Guerre de Cent Ans, ou la phonétique du latin primitif, le dommage ne serait pas grand. Mais si je me réfère à mes études favorites, à mes chers Champignons par exemple, je suis épouvanté par le nombre de ceux que j'ai connus et que je connais plus, de ceux que je croyais connaître et qui n'existent pas, et de tous ceux qui existent et que je ne connaîtrai jamais parce qu'ils sont inconnus. Aux yeux des profanes, je suis un puits de science, quand je suis en tête à tête avec moi-même, je fais mon mea-culpa, sachant trop ce qui me manque et me manquera toujours parce que la vie est trop courte, le cerveau trop petit, la paresse trop grande et notre Ignorance trop illimitée. Mettez dans un panier le peu que vous savez et comparez avec ce que vous voudriez et devriez savoir, vous serez effrayé par une disproportion monstrueuse entre vos pré-tentions et la réalité.

Cette constatation est d'autant plus douloureuse que nous nous donnons un mal infini pour apprendre les miettes qui sont à notre courte portée et pour atteindre un peu de cette vérité que nous cherchons autour de nous dans les ténèbres comme si elle existait vraiment. Vous vous doutez-vous que quand vous ramassez des chanterelles, ce n'est pas des chanterelles, mais bien la vérité du monde que vous chassez si vous n'êtes pas une bête, c'est-à-dire si vous êtes capable, et vous l'êtes, de réfléchir le moins du monde à vos chanterelles ? Du jour où vous les avez nommées en sachant le pourquoi de leur nom, vous vous êtes mis dans cette course sans fin dont l'humanité a pris le départ voici quarante ou cinquante siècles et dont nous contem-

pions tous les derniers records. Bien sûr, nous ne sommes pas tous des champions et les Heim, les Kühner ou les Romagnési ne se trouvent guère dans le pèg d'un cheval. Mais chacun fait ce qu'il peut selon ses dons, sa mémoire ou son intelligence propres, et l'essentiel est qu'il le fasse.

Ouvrez la Flore nouvelle de nos maîtres, et vous aurez peur. Est-il possible à un homme de posséder réellement une telle somme ? Existe-t-il au monde un cerveau assez bien organisé pour contenir ou retenir ce monument aussi terrifiant par son ordre que par son abondance ? Mais ce qui me paraît le plus étonnant, après tout, ce n'est pas la quantité de ces connaissances, si énormes qu'elle soit, c'est bien l'effort d'intelligence qu'elle suppose. On peut imaginer à la rigueur que le premier venu avec un labeur suffisant arrive à connaître et à reconnaître la totalité des champignons. Mais qu'en aura-t-il de plus ? Qu'aura-t-il compris de plus à l'univers dans lequel il se trouve placé ? Rien sans doute et une machine enregistreuse en ferait autant et peut-être davantage. C'est que le problème n'est pas là.

Connaître des espèces n'est qu'un commencement, comme il faut savoir l'alphabet pour pouvoir lire un livre et c'est une fois que les espèces sont connues que le véritable travail commence. On est obligé alors de se demander tout autre chose que des noms et on regrette le temps où on croyait avoir fait une grande conquête quand on avait découvert après beaucoup d'efforts que le meunier s'appelle Clitopilus prunulus. Et puis, les difficultés se mettent en travers de notre chemin. On a cru longtemps que ce champignon était fait de deux espèces, et des gens plus savants ont assuré que ce n'en était qu'une, mais en y regardant soi-même de près, on voit des tas de petites choses qui font hésiter, douter de la parole des anciens aussi bien que celle des modernes, et conclure qu'au fond, c'est pour le moment une affaire d'opinion. Mais alors ce n'est plus de la science, car la science n'a pas d'opinion, elle dit oui ou non. Les opinions sont bonnes pour les politiciens qui en font le commerce. Nous, les botanistes, nous sommes tout de même un degré plus haut dans l'échelle des êtres, il nous faut des évidences et des certitudes, car notre rôle n'est pas de juger, mais de constater ou de contrôler sans cesse, de classer et de donner un sens à ce qui n'en a peut-être pas, de dire ce qui peut être cru et ce qui ne doit pas l'être, avouer ce qui n'est que probable, reconnaître ce qui n'est pas encore connaissable, en un mot établir la frontière de

son savoir par celle de son ignorance, se rendre compte tous les jours que le peu qu'on sait n'est rien, que les choses les plus claires en apparence sont remplies de ténèbres et que la somme de nos déductions et de nos hypothèses est un édifice très fragile que la moindre observation nouvelle peut un jour renverser sans rémission.

Bien sûr, me voici dans la forêt, tout est simple, tout me parle, le plus humble brin d'herbe est un ami familier, les arbres qui montent vers le ciel m'y invitent avec eux, les oiseaux s'adressent à moi et je n'ai pas besoin d'explications pour comprendre leur langage. A chaque espèce rencontrée, un nom surgit dans mon esprit et je me trouve dans un merveilleux pays de connaissances où je m'imagine être chez moi. La multitude des êtres m'environne avec une bienveillance que je lui rends et cette société inconne du vulgaire me console de toutes les pettesses des hommes parce que les êtres de nature ne mentent pas, n'ont pas d'ambition que de vivre et font leur métier de bêtes ou de plantes sans prétention et pour ainsi dire sans le savoir. Cette digitale est là parce que elle ne pouvait être ailleurs, le chevreuil qui vient de passer est là plus chez lui que chez moi, et je sais même maintenant pourquoi mes champignons sont où ils sont et pas autre part, et parfois, j'ai même compris le sens caché de leur présence. Le spectacle de ce qu'on appelle la nature est donc une chose simple et que la plupart des gens n'y cherchent aucune explication.

La difficulté commence quand on rentre chez soi. « Tout le malheur de l'homme, dit Pascal, vient de ce qu'il ne peut rester seul, dans une chambre. » Je crois le contraire. Pour nous qui aimons tant la vie au grand air et au milieu des créatures, tant que nous y sommes, nous sommes parfaitement heureux. Le plaisir des yeux, celui de l'affût, celui de la découverte, celui de la communion élémentaire avec tout ce qui nous entoure nous suffit et nous empêche de nous tourmenter avec autre chose. Mais une fois entre quatre murs, en tête-à-tête avec nos propres pensées, quand nous ne sommes plus distraits par les bruits du dehors et par les couleurs des choses, alors commence une autre chanson. Tous les naturalistes la connaissent bien et c'est pour ceux-là seulement qui sont étrangers à notre science que je reproduis le dialogue secret que nous tenons sans fin à nous-mêmes : « Voilà, je viens de déterminer deux plantes et deux champignons avec une apparence de certitude. Je puis donc désormais mettre un nom sur ces créatures, et nous ne sommes pas beaucoup de par le vaste monde à pouvoir en faire autant.

« Je suis donc un individu remarquable. Mais après ? Que sais-je de plus sur mes trouvailles que le premier venu ? Leur nom ? Je connais aussi le nom de centaines de personnes et leur âme m'est aussi incompréhensible que si je ne con-

naissais rien d'elles. Je tiens entre mes doigts *Amanita livido-pallens*, c'est elle, aucun doute n'est possible, je sais où on la trouve, quels arbres l'hébergent, quel temps et quelle saison lui sont favorables, je sais aussi qu'elle est rare et que beaucoup de mycologues ne l'ont jamais vue. Pourtant ma connaissance s'arrête là, et au-delà, je ne vois plus que ténèbres et confusion. Serait-ce qu'il n'y a rien d'autre à connaître ou bien que le reste n'a pas d'importance ? Hélas, nous savons bien que ce que nous ne savons pas est justement le plus important, et qui seul nous permettrait de comprendre quelque chose. Avec nos flores, nos réactifs et nos microscopes, nous ne sommes encore que de pauvres bougres de demi-savants, balancés entre l'orgueil de ce qu'ils croient savoir et la certitude de leur ignorance. »

Faut-il pour autant désespérer ? Que non ? Ce qui importe, ce n'est pas ce qu'on sait, mais l'effort qu'on fait pour l'apprendre. Ce n'est pas savoir qui est amusant, mais essayer de savoir. Nous ne sommes que des curieux d'une espèce un peu moins vulgaire, mais nous regardons par le trou de la serrure, et ce jeu défendu nous intéresse bien plus que le spectacle. Car nous savons aussi que la nature ne se laisse pas surprendre par n'importe qui. Si peu que nous sachions, c'est encore un trésor inestimable et le seul que personne ne puisse nous enlever. Essayer de connaître est la plus grande joie qui soit permise à un esprit bien fait, et tant pis pour les autres. Les philosophes à la mode nous rebattaient les oreilles avec les cris de leur désespoir de principe. Ils sont fous. Tant qu'il me restera quelque chose à apprendre et l'envie de le faire, je m'estime assez heureux et comblé par la fortune. Un naturaliste triste est un objet inconcevable, car il a toujours devant lui un désir de mieux qui le commande. Content du monde et mécontent de lui-même, il s'efforce sans cesse d'avancer sur le petit chemin qu'il s'est choisi, et le moindre progrès justifie à ses yeux sa propre existence. Vous connaissez dix Champignons ou dix Coléoptères de plus que l'année dernière ? Mais c'est magnifique ! Ce n'est presque rien et c'est tout. Les choses sont faites pour être connues même si elles paraissent inconnaisables et nous sommes faits pour les connaître même si nous ne nous en doutons pas toujours. Vous voyez bien qu'en nommant une chanterelle, vous allez plus loin qu'on ne pense. C'est le premier pas sur une avenue dont on ne sait où elle finit mais où il suffit d'avancer pour être en règle avec sa conscience et avec l'ordre du monde. Et à défaut d'une sainteté qui n'est pas à la portée de tous les hommes, ou d'un héroïsme dont on peut n'avoir pas le goût, c'est déjà un mérite à ne pas mépriser.

Extrait du Bulletin de la Société des Naturalistes d'Oyonnax, n° 8, janvier 1954.

(Avec notre gratitude)
M. QUEMERAIS Directeur du Bulletin

ASPECT de la FLORE FONGIQUE DES DUNES à Couvert de Pins Maritimes du Porge (Gironde)

PAR F. MASSART

Depuis 1964 notre Société organise chaque fin d'année une excursion dans les dunes boisées du Porge-Océan.

Les excursions qui traditionnellement clôturent nos activités mycologiques publiques ont toujours lieu durant la deuxième quinzaine de novembre. Alors qu'à cette époque de l'année la pousse est pratiquement terminée sous bois feuillus, les pinèdes offrent encore un terrain de prospection étendu où abondent les champignons comestibles ou spectaculaires, les éclosions pouvant au cours des hivers peu précoces s'y prolonger jusqu'en décembre et parfois même en janvier.

Qu'ils s'adonnent à la Mycologie ou plus prosaïquement se contentent de la Mycophagie, tous les participants trouvent en cette occasion matière à satisfaction. Nous voulons voir là une cause du succès de ces excursions.

Nous jugeons aujourd'hui le moment venu de publier un premier bilan des observations recueillies sur une station bien particulière et qui n'a jamais fait l'objet d'une étude approfondie.

Une caractéristique de cette flore est qu'en règle générale les champignons sont de forte taille et leur morphologie souvent particulière. Ceci étant valable pour les genres charnus tels que *Amanita*, *Tricholoma*, *Russula*, *Boletus*, etc.

On est en effet surpris par les dimensions de certains sujets croissant sur un substrat assez pauvre en humus, parfois même en plein sable à bonne distance des couverts.

La densité des carpophores en certains endroits est également notable, nous prendrons pour exemple les véritables « tapis » de *Cantharellus lutescens*, les colonies de *Cortinarius cinnamomeus* et *semisanguineus*, les nombreux et spectaculaires groupes de *Russula erythropoda*, de *Tricholoma equestre*, d'*Amanita gemmata* pour ne citer que quelques espèces banales.

Nos connaissances de cette station nous permettent de dresser une liste de champignons déterminés avec certitude, la plupart communs, quelques-uns + ou - rares. Nous devons mentionner qu'un certain nombre de sujets nous ont posé et nous posent encore des problèmes spécifiques ou taxinomiques, il semble que nous nous trouvions en présence soit de formes ou variétés écologiques, soit d'espèces intermédiaires, certains sujets présentant un panachage de caractères propres à des champignons différents, ou bien encore à des champignons méconnus.

Nous nous réservons de reparler de ces « tassés pour compte » lorsque nous aurons réuni suffisamment d'éléments pour nous permettre de les situer sans risque d'erreur. Ces cas litigieux restent pour l'instant autant de points d'interrogations qui en ajoutent à l'intérêt que présente l'exploration de ce vaste champ d'action offert à la curiosité et à la perspicacité des chercheurs.

Nous décrirons en quelques mots les lieux habituellement prospectés qui se situent de part et d'autre de la route d'accès à la plage du Porge, à peu près à mi-chemin entre le canal et la dite plage ; un large pare-feu perpendiculaire à la route permet de localiser facilement l'endroit. Dunes plantées de pins maritimes adultes assez espacés les uns des autres avec végétation arbustive clairsemée composée essentiellement de touffes de *Ulex europaeus*, de *Sarrothanus scoparius*, *Calluna vulgaris*, *Erica Cinerea*. Le sol sablonneux est recouvert d'une mince couche d'humus provenant en majeure partie de la décomposition des aiguilles de pins et sur laquelle croissent en abondance mousses et lichens dont les espèces dominantes sont *Bryum turbinatum*, *Hypnum Undulatum* et *Cladonia rangiferina*.

L'épaisseur souvent considérable de ce matelas végétal explique la dimension parfois disproportionnée du stipe des petites espèces en particulier qui doivent le traverser pour gagner leur place à l'air libre. Il n'est du reste pas rare que seule une protubérance de la mousse signale la présence d'un champignon parvenu ou non à maturité.

Il semble que la pousse se produise de façon soudaine, la plupart des espèces apparaissent simultanément, la température automnale aidant et les grandes pluies imprégnant un terrain chaud, particulièrement perméable, soumis plusieurs mois durant à la sécheresse, doivent favoriser l'écllosion des carpophores. Comme nous l'avons dit plus haut, elle survient généralement tard au moment où les couverts situés plus à l'intérieur, en terrain lourd ou calcaire, ne recèlent plus que les lignicoles ou quelques rares espèces d'arrière-saison.

Voici donc les espèces et variétés que nous avons déterminées, liste bien sûr non limitative que nous espérons compléter à la faveur de récoltes futures.

CHAMPIGNONS RECOLTES DANS LES DUNES DU PORGE

(Première liste, de 1964 à 1970)

Amanita phalloïdes, citrina, muscaria, pantherina, gemmata, vernalis, rubescens, livido-pallescents.

Lepiota procera, rachodes.

Cystoderma amianthinum.

Psalliota purpurascens, impudica-variegata, silvatica, silvicola.

Stropharia seruginosa.

Nematoloma fascicularis, capnoïdes.

Dryophila astragalina, gummosa.

Gymnopilus spectabilis, sapineus, stabilis, penetrans.

Galera marginata, mycenoïdes, hypnorum.
Cortinarius mucosus, colinitus, infractus, cinnamomeus, cinnamomeobadius, semisanguineus, speciosissimus, azureus, anomalus, bicolor, hemitrichus, decipiens, obtusus, triformis, privignus, flexipes.

Hebeloma mesophaeum, bulbiferum, sinapizans, crustuliniforme.

Inocybe geophylla, lilacina.

Rhodophyllus nidorosus, staurosporus, turbidus, infula.

Tricholoma rutilans, decorum, sulfureum, bufo-nium, equestre, colossus, acerbum, pessundatum, ustaloïdes, terreum, atrosquamosum, portentosum, aurantium.

Lyophyllum immundum, infumatum, loricatum, onychynum.

Cantharellus lutescens, tubaeformis.

Nous signalons avoir récolté au Porge et également dans les environs de Saint-Aubin de Médoc une petite Chanterelle entièrement jaune pâle, chapeau, hymenium et stipe. M. H. Romagnesi auquel nous avons présenté ce champignon, nous a dit ne pas le connaître. En attendant de réunir de plus amples informations nous nous proposons de retenir pour ce qui semble être une nouveauté (peut-être variété écologique de *C. Lutescens*) l'appellation de *Cantharellus Lutescens* (Pers.) K. et R. var. *Luridus nob.*

Pluteus patricius, nigroflocculosus (Schlutz). P. Cervinus propre aux souches de conifères dont l'arête des lames est bordée de noir. Fayodii = leoninus.

Clitocybe suaveolens, vibecina, dicolor, inversa, viridis, vermicularis.

Laccaria laccata, amethystina, bicolor tortilis, proxima.

Collybia conigena, maculata, distorta, butyracea.

Maarasmius alliaceus, peronatus = urens.

Mycena pura, rosea, pellianthina, Seynii, capilipes, vulgaris epiphytigia, acicula, lactea, alba, Speirea, polygramma, galericulata, alcalina, filipes, Olida, metata.

Omphalia fibula, Crepidotus applanatus. **Hygrophorus cossus**, eberneus, agathosmus, hypothejus, miniatius.

Russula xerampelina, erythropoda, sardonia et var. melina, sanguinea, coerulea, turci, pseudodelica, sabulosa, atropurpurea.

Lactarius hepaticus, chrysoreus, quietus, decipiens, deliciosus, subdulcis, rufus, camphoratus.

Paxillus involutus, panuoides. **Gomphidius viscidus**, roseus.

Boletus bovinus, litoralis, badius. **Phaeolus schweinitzii**. **Ungulina marginata**, annosa. **Xantho-chrouus perennis**, pini. **Sarcodon imbricatum**. **Calo-**

don nigrum. **Dryodon caput-medusae**. **Sparassis crispa**, laminosa. **Clavaria rugosa**, pulchra Peck. **Inequalis** F.L. Dan.

Scleroderma aurantium, geaster. **Lycoperdon molle**, pyriforme, echinatum.

Astraeus hygrometrieus. **Calocera viscosa**. **Otidea onotica**, umbrina.

Cordiceps militaris. **Physomitra infula** (très bel ascomycète également récolté par R. Sabo à la Grande-Escoure près de Lacanau).

Pisolithus arenarius. **Rhizopogon luteolus**.

Phallus imperialis.

Considérant les récoltes effectuées par plusieurs de nos collègues et par nous-même en d'autres lieux de la zone sub-littorale (Carcans, Dacanau, le Cap-Ferret, Biscarrosse), ainsi que les observations relevées par A.G. Parrot et C. Freeman pour la région Basco-Landaise (1), nous estimons pouvoir avancer que le même cortège d'espèces doit exister tout au long de la bande côtière boisée qui s'étend de la Gironde aux Pyrénées-Atlantiques, climat, terrain et biotope étant sensiblement identiques.

Relevé au cours de sept années consécutives, ce premier inventaire d'une flore qui paraît dans son ensemble assez stable nous suggère quelques remarques :

Moins riches que les forêts caducifoliées quant à la diversité des champignons qu'elles abritent, les dunes à couverts de conifères semblent compenser ce handicap par l'abondance et la taille des sujets qu'elles recèlent.

Dans les genres à consistance charnue, Tricholomes et Cortinaires viennent numériquement en tête avec chacun plus d'une quinzaine d'espèces, suivent les Russules avec une dizaine d'espèces, puis les Amanites huit espèces, les Lactaires six espèces, les Psalliotes quatre espèces et enfin les Bolets dont nous avons seulement dénombré jusqu'à présent trois espèces.

Les genres moins spectaculaires tels que Clitocybe, Marasmes, Mycène, Collybie, etc..., paraissent offrir un éventail plus large.

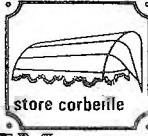
Mais nous devons faire preuve de prudence avant que de tirer des conclusions définitives, bien des lacunes restent à combler, beaucoup d'observations à accumuler. Il est probable que les dunes du Porge nous réservent des surprises, c'est sur cette perspective concernant nos prochaines herborisations en ces lieux que nous terminons cette note en remerciant ceux de nos collègues qui nous ont apporté leur concours, en particulier MM. M. Laroque et C. Rouzeau.

M. MASSART (Février 1971).

Sté de Voiron - Sté Linéenne de Bordeaux



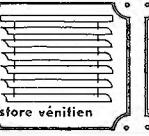
store cintré



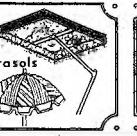
store corbeille



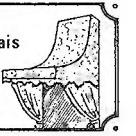
store droit



store vénitien

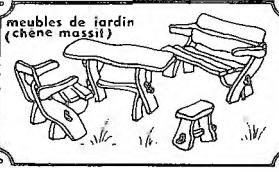


Parasols



dais

STOREX C'EST LA MARQUE DE LA COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE!... TEL. 38.18.86.



meubles de jardin (chêne massif)



salon de jardin inaltérable

ENSEIGNES ** LUMINEUSES ***

STOREX INTERNATIONAL manoir de Chatillon 74 ANNEMASSE TEL. 38.18.86.

visitez le **garden-center storex**

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

de la Fédération Mycologique D.-S.

Établi au cours de la réunion des Prés^{ts} de Stés, le 27 Mai à Montmélian

I — ASSESSEURS

Chacun des 20 membres appartenant de droit au Conseil d'Administration pourra être assisté de 4 assesseurs au maximum, élus par sa propre Société adhérente à la Fédération.

Les dispositions prévues par les articles 5, 6, 7 des statuts concernant les membres du Conseil d'Administration, seront dès lors applicables aux assesseurs.

II — POUVOIRS DU PRESIDENT FEDERAL

REPLACEMENT.

Le Président peut déléguer, à tout moment, tout ou partie de ses pouvoirs aux Vice-Présidents.

III — REMPLACEMENT DES MEMBRES DU BUREAU - DISCIPLINE.

En cas de démission, décès, ou radiation prononcée par sa propre société, d'un membre du bureau fédéral, celui-ci sera remplacé par le Conseil d'Administration fédéral lors de la première réunion suivant immédiatement cette situation. Le Président, sur proposition du Comité, peut prononcer la radiation d'un membre du bureau, absent plus de 3 fois consécutives, sans motif valable, aux réunions prévues à l'article 6 des statuts.

En cas de démission, décès ou radiation prononcée par sa propre société, d'un membre du Conseil d'Administration ou d'un assesseur, celui-ci sera remplacé par sa propre société dans les meilleurs délais.

IV — CUMULS.

Les fonctions de membres du bureau et de membres du Conseil d'Administration ou assesseurs sont cumulables.

V — CONVOCATIONS - COMPTE-RENDUS.

Toute réunion ou Assemblée générale, tenue en vertu des articles 6 et 8 des Statuts, doit faire l'objet d'une convocation du Secrétaire à chacun des membres du Conseil d'Administration et assesseurs au moins 3 semaines avant la date prévue de la réunion ou de l'Assemblée générale.

A l'issue de la réunion, ou de l'Assemblée générale, un compte rendu écrit doit être adressé dans les 3 semaines qui suivent, à chacun des membres du Conseil d'Administration et assesseurs.

Tout compte rendu sera reproduit obligatoirement dans le numéro du Bulletin le plus proche suivant la réunion ou l'Assemblée générale.

VI — ELARGISSEMENT DE L'ARTICLE V DU RÈGLEMENT INTERIEUR

Les dispositions de l'article V du règlement intérieur sont applicables aux réunions du Comité d'animation, aux réunions des Commissaires aux comptes, et plus largement à toute réunion de formation technique ou d'administration fédérale.

VII — VOTES DU CONSEIL

D'ADMINISTRATION ET DE L'ASSEMBLEE GENERALE.

Les délibérations du Conseil d'Administration et celles de l'Assemblée générale peuvent être sanctionnées par un vote à main levée. A la demande du Président, ou du tiers des membres présents, il doit être procédé au vote secret. Le vote par correspondance et le vote par procuration sont admis, mais nul ne peut être porteur de plus de deux procurations.

VIII — COMMISSIONS.

Le Président peut créer, lorsqu'il le juge nécessaire, des Commissions de travail, pour étudier à fond tout problème à soumettre au Conseil d'Administration ou à l'Assemblée générale, et nécessitant une étude préalable. Les dispositions de l'Article VI sont applicables aux membres des Commissions ainsi désignées.

Une Commission ne peut être nommée qu'en vue d'étudier une question très précise, et ses travaux n'ont qu'un caractère temporaire.

IX — OBLIGATIONS PARTICULIERES AUX MEMBRES DU C.A. ET ASSESSEURS, ET DU BUREAU

Les membres du Conseil d'Administration, les assesseurs, et les membres du bureau ont l'obligation, à l'intérieur de leurs sociétés membres respectives, de faire prévaloir les dates des réunions fédérales, sur celles qui pourraient être fixées le même jour par leurs sociétés.

X — COMITE D'ANIMATION.

Il est créé au sein de la Fédération, sous l'égide et le contrôle du Conseil d'Administration, un Comité d'animation dont le but est d'apporter aux sociétés fédérées une aide technique et pédagogique dans l'enseignement des connaissances mycologiques à leurs adhérents. Cette aide est apportée par des animateurs ou des équipes d'animateurs sous forme de causeries, montages audio-visuels, projections filmées, séances d'animation ou de détermination, etc. Sur convocation de son Président et du Président fédéral, le Comité d'animation se réunit deux fois par an : au printemps et à l'automne.

Le président fédéral : Roger GIREL.

QUINCAILLERIE GENERALE
PRODUITS METALLURGIQUES
ARTICLES MENAGERS

Charles MASSIAGO

MOUTIERS - Tél. : 7-44 et 7-45

ALBERTVILLE

Bureaux - Entrepôts : Téléphone : 7-56
Magasin détail Téléphone : 0-68

- DROGUERIE ROMET -

BROSSERIE - PARFUMERIE - COULEURS

FOURNITURES POUR

HOTELS - ENTREPRISES - Etc...



MOUTIERS — Tél. 64

LA DISPARITION DES ESPÈCES !

L'année 1970 avait été placée par les autorités de tous les Départements, Conseil de l'Europe et Etat en tête, sous le signe de la **Protection de la Nature**.

L'année 1971 doit impérativement poursuivre sur cette même lancée et multiplier les trop faibles actions qui ont pu voir le jour dans ce sens. Certes, M^{me} Marie-Paule Suchowsky, de Chambéry, a bien mérité les récompenses reçues du Conseil de l'Europe à Strasbourg, pour l'effort accompli en faveur des oiseaux. D'innombrables « Protecteurs », ignorés de tous, ont fait dans l'ombre et en silence leur travail bénévole pour que la Nature périsse moins vite ou se dégrade moins ostensiblement ; mais nous, les Botanistes, Mycologues et Entomologistes, qu'avons-nous fait ? Aucune enquête n'a permis d'établir le bilan, sans doute positif, de nos Sections Régionales dans ce domaine. Sans doute compétentes dans leurs rangs le pourcentage le plus élevé de ces « protecteurs » ignorés dont nous parlons plus haut. Cela fait partie de notre vocation d'Amis de la Nature mais cela n'empêche pas qu'en fait, et aux yeux de la plupart, nous sommes des « collecteurs », des « ramasseurs », voire des déprédateurs des choses de la nature. Le Mycologue a récolté, l'Entomologiste a chassé, le Botaniste a cueilli et tous semblent donc, par leur activité, avoir arraché quelque chose à la Nature ! Qu'on ne se trompe point là-dessus !

Le champignon, comme chacun sait, est éphémère et disparaît de lui-même en quelques jours. Hâter cette disparition ne change rien. De plus le fait de le transporter et de secouer ses spores un peu partout ne peut que contribuer à répandre l'espèce et propager les habitats, ce qui est excellent. On pourrait en dire autant des plantes et des pollens qu'on est bien obligé de cueillir pour enseigner aux autres la façon de les préserver. Dans ce domaine les prélevements faits par les Naturalistes sont tellement insignifiants, comparés aux destructions massives des produits chimiques, incendies, pollution systématique des milieux, etc., que c'est déjà une grande erreur d'en parler ici même en termes de défense.

Il reste les insectes, et nous parlerons une autre fois des reptiles et des oiseaux pour ne pas aller trop loin. Si nous nous limitons aux insectes l'expérience montre que le mal est fait. Pour la plupart les espèces sont en régression ou en voie de disparition. Il est affolant de constater, pour ceux qui ont chassé il y a seulement 15 à 20 ans, combien le nombre de papillons et de coléoptères a diminué dans nos champs, nos forêts et nos montagnes. Certes il y a encore certains « nuisibles », propagés par l'homme lui-même dans ses cultures extensives, qui demeurent nombreux, mais des espèces magnifiques, jadis courantes, sont devenues très difficiles à trouver dans notre région. Nous avons fait des sorties d'été dans les Alpes au cours desquelles pas un seul insecte intéressant n'a été trouvé. Certaines plantes aussi deviennent rares ou introuvable. L'Entomologiste 1970 n'a rien prélevé dans la Nature car celle-ci, à bout de souffle, n'avait hélas presque plus rien à lui proposer.

Dans ce domaine le cri d'alarme s'impose et si nous le lançons ici nous ne serons pas les premiers ni les plus écoutés. Qu'on se souvienne entre autres de l'excellent article publié dans le « Progrès » du 16 février 1967 sous la plume de M. Pierre Chapuis, d'Aix-les-Bains, au sujet des maladies des abeilles et de l'emploi inconsidéré des insecticides. Sans le faire après les programmes actuels de nos étudiants de la 6^e à la 4^e, ne font plus aujourd'hui à l'Entomologie la place de jadis. La collection d'insectes n'est plus exigée ou souhaitée et c'est heureux, car nos étudiants seraient bien embarrassés à présent pour se procurer rapidement une trentaine d'espèces différentes en bon état. C'est bien évidemment à l'usage abusif des insecticides, à la pollution et au dépeuplement des habitats que nous devons en premier la disparition des espèces. On vient tout juste d'interdire le DDT aux Etats-Unis et de le réglementer (pour la vigne) en France. Malheureusement ce n'est pas le seul insecticide dont on abuse sans connaissance de cause.

A côté de ces considérations bien connues il existe une deuxième raison très importante qui explique fort bien l'élimination des êtres vivants et qui devrait cesser immédiatement si nous voulons préserver vraiment encore quelques espèces : c'est le massacre gratuit... pour le plaisir. L'automobile pour tous c'est aussi la sortie de plein air pour tous et l'accès à tous les habitats de toutes les espèces. Plus l'insecte devient rare plus sa présence, devenue insolite, attire l'attention des enfants. On le poursuit alors, on le chasse et on le détruit après avoir satisfait la curiosité naturelle d'un examen visuel sans finalité. Il faut donc discipliner cet élan et veiller à ce qu'il ne s'exerce que dans le cas où les espèces sont communes, abondantes, vivaces, ou n'ayant pas des fonctions de pollinisation ou d'assainissement importantes. Il faut l'interdire et le punir lorsqu'il entraîne la destruction d'espèces en voie de disparition ou la rupture de certains équilibres essentiels de la Nature.

Une loi interdit, en Allemagne, la capture des « Apollons » (papillons alpins par excellence) mais c'est bien à chacun qu'il appartient de se discipliner. Comment reconnaître ces « Apollons » ou ces espèces courantes ou rares, utiles ou nuisibles puisque ce sont ces qualités qui doivent dicter notre discipline de plein air ?

C'est à cela que nos Sociétés s'emploient. Leur vocation protectrice de la Nature commence là ! Pour faire le bien ou le mal il faut d'abord savoir ce qui est bien et ce qui est mal. Pour protéger la Nature il faut connaître à fond ses créatures et savoir où et comment frapper, où et comment préserver, restreindre ou propager. Seule la fréquentation de nos Sociétés peut aider à cette connaissance indispensable.

François BARBOYON

Société de Mycologie
et Sciences Naturelles d'Aix-les-Bains.

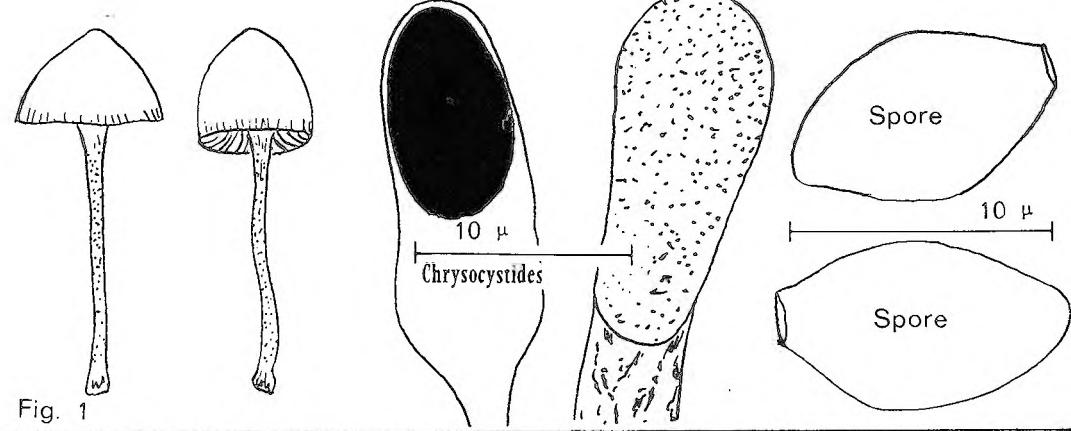


Fig. 1

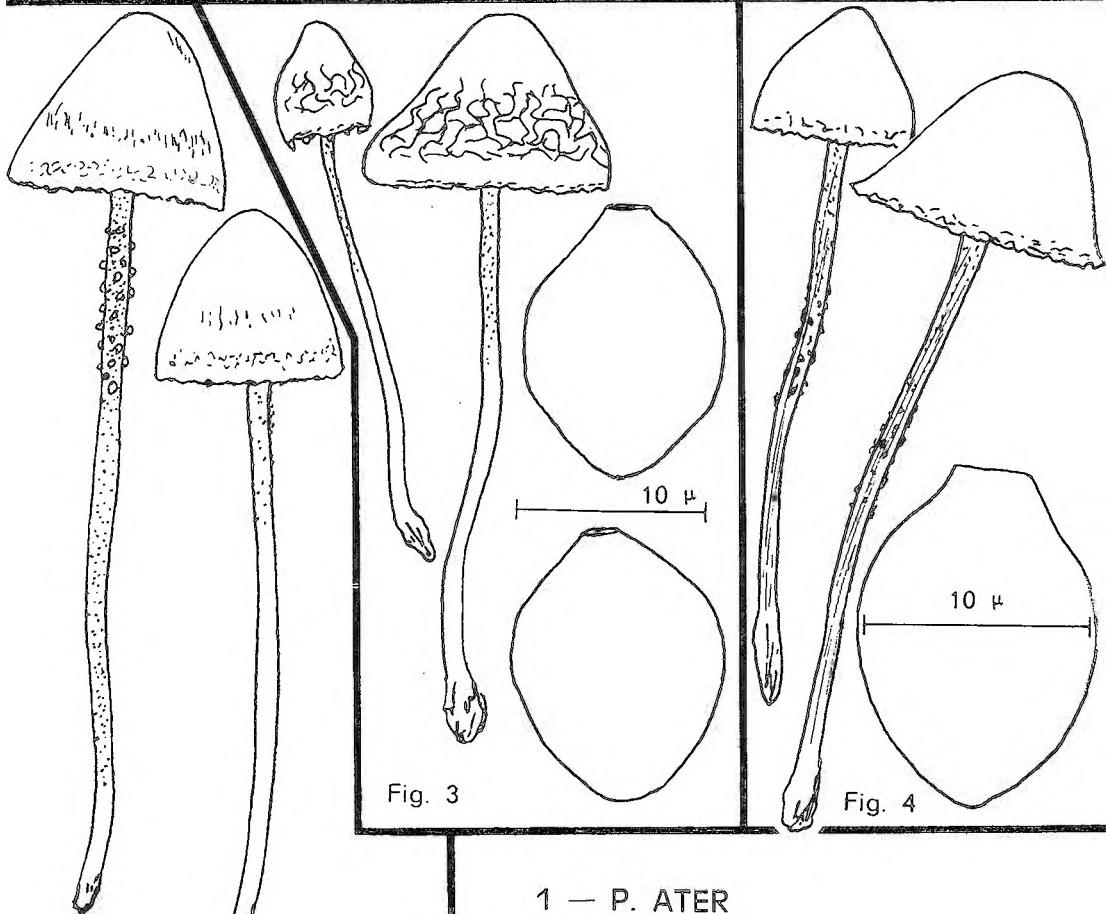


Fig. 3

Fig. 4

- 1 — *P. ATER*
- 2 — *P. SPHINCTRINUS*
- 3 — *P. RETIRUGIS*
- 4 — *P. CAMPANULATUS*
- 5 — *P. PAPILIONACEUS*
- 6 — *P. PHALAENARUM*
- 7 — *P. SEMIOVATUS*

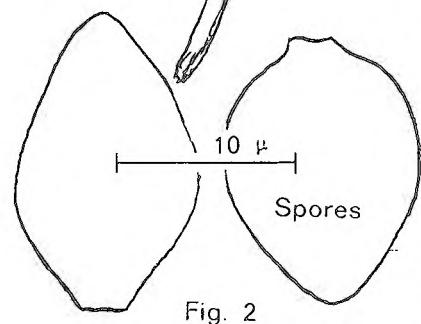


Fig. 2

Aperçu sur le genre *Paneolus*

← Planche

(Suite)

P. LEUCOPHANES. Berk Br. (Fig. 7, Bulletin N° 41)

Chapeau : 1 à 2 cm de diamètre. Obtus. Un peu aplani chez l'adulte mais gardant un umbo. Relativement visqueux. Ocre clair devenant blanc par la sécheresse (avec un aspect soyeux), mais le disque central garde une coloration plus foncée.

Marge : Lisse.

Lames : Ventrues. Noires à reflets pourpres avec l'arête blanche.

Pied : 7 à 12 cm de long. Très mince, fragile, bulbeux, tomenteux à la base. Blanc ocre.

Spores : Brun foncé à reflets pourpres. Citrifomes.

10 - 12 x 6 - 8 μ .

Habitat : Très rare. Cantal. Prairies avec bœufs.

3) CHRYSOCYSTIDES SUR LA FACE DES LAMES

P. ATER (Lange) K. et R.

Chapeau : 1 à 2 cm de diamètre. Hémisphérique à subglobuleux. Chez les jeunes carpophores. Brun foncé à brun roux pâlissant par le sec (surtout vers la marge).

Marge : Lisse.

Lames : gris-noir à arête blanche.

Pied : 3 à 7 cm de long. Blanchâtre en haut, brunissant vers le bas. La coloration est masquée par une pruine abondante. S'élargit souvent dans sa partie supérieure.

Spores : Noires en bas. Citrifomes 10-12 x 6-7.

Pore germinatif petit.

Habitat : Prairies fumées.

II) Marge du chapeau appendiculée

P. SPHINCTRINUS. Fr.

Chapeau : 1 à 3 cm de diamètre. Parabolique à campanulé. Gris à tons verdâtres, vert de gris. Parfois une bande annulaire plus sombre vers la marge. Cuticule satinée, parfois comme réticulée vers la marge (à la loupe).

Marge : Dentelée de franges blanches. Incurvée chez les carpophores jeunes (en « barbotuse »).

Lames : Grises à noires. Serrées. Arête blanche.

Pied : 4 à 12 cm de long. Blanchâtre près du chapeau puis brun rouge dans les 3/4 inférieurs. Très pruineux.

Spores : Noires en bas. Citrifomes ou trapézoïdales. Gros pore germinatif.

15 - 18 x 10 - 12 μ .

Habitat : Fumier. Matières stercorales.

P. RETIRUGIS. Fr.

Chapeau : 1,5 à 3 cm de diamètre. Conique campanulé, s'étalant un peu avec l'âge, mais gardant un umbo. Brun-rose, rarement des colorations pourpres. Très souvent des tons rosés ou carnés caractéristiques. Réticulé par des veines saillantes bien visibles.

Marge : Appendiculée, mais les dentelures sont parfois peu nettes.

Lames : Ventrues, épaisses. Grises à noires, à arête blanche.

Pied : 5 à 10 cm. Gris brun à brun rouge, s'assombrissant vers la base. Parfois des gouttes noires vers le sommet.

Spores : Noires en masse.

11 - 16 x 8 - 10 μ .

Habitat : Fumier. Matières stercorales.

P. CAMPANULATUS. Fr. Quélet.

Chapeau : 2 à 4 cm de diamètre. Connexe. Campanulé à campanulé obtus. Coloration très variable. Brun rosé (jeune) à blanchâtre jusqu'à brun-roux, selon l'état de sécheresse. Rarement gris-brun, sans tons gris verdâtre.

Marge : Appendiculée de fragments de voile blanchâtre, mais non nettement dentelée.

Lames : Grises à noires. Arête blanche.

Pied : 5 à 12 cm de long. Strié blanchâtre en haut, brunâtre en bas. Pruineux.

Spores : Noires en bas.

15 - 18 x 10 - 12 μ .

Habitat : Fumier. Matières stercorales.

Alain GERAULT

(Société Mycologique du Chablais).

(à suivre)

Mycogastronomie Printanière !

Morilles aux Écrevisses à la Tendret

Nous dédions cette succulente — et simple — entrée à la mémoire du grand avocat et gourmet bugystie, Lucien Tendret, qui fut l'une des gloires de Belley après Brillat-Savarin.

Pour 6 personnes : nettoyer et parer 36 belles Morilles coniques fraîches, en « cuvette » chaque alvéole avec un peu de vin blanc de Maréteil (ou autre), les partager en deux dans le sens de la longueur, hâcher les pieds, et faire revenir le tout ensemble dans un bon morceau de beurre extra-frais de montagne avec un demi oignon haché finement, sel, et une pincée de Paprika rose et doux. Couvrir. Laisser cuire doucement pendant 30 minutes.

Faire cuire 5 minutes dans un court-bouillon au vin blanc de Maréteil (ou autre) et très corsé, parfumé mais non salé et en pleine ébullition 72 écrevisses que l'on aura châtrées en leur ôtant par torsion l'écailler centrale de la queue avec son petit boyau noir. Sitôt bien cardinalisées — c'est-à-dire bien rouges — les décortiquer et faire cuire les 72 queues — ainsi que la chair des pinces — dans un bon morceau de beurre très frais, tout en remuant, sur feu doux. Au bout de quelques minutes de cet enrobage dans le beurre, ajouter les Morilles et encore un peu de beurre extra-fin. Mélanger crustacés et cryptogames en activant un peu le feu. Saupoudrer le tout de farine et remuer sans arrêt avec une spatule en os. Quand le tout est bien mêlé, verser 1/3 de litre de crème fraîche épaisse. Laisser bouillir 5 minutes et dresser ce divin ragoût sur un plat d'argent — ou de porcelaine fine — 1/2 creux et chauffé.

Vin : Maréteil 1945 ou Château-Grillet 1934.

Nota : On peut remplacer les Morilles par des Oronges, des Césars émincés, et dresser dans une timbale (ou une coque de vol-au-vent bien chaude).

Dr Paul RAMAIN
(Mycogastronomie pratique).

Suite de la page 7 (Lepiota-Helveola)

1a. Poils unicellulaires (plus rarement uniseptés) du revêtement piléique dépassant très souvent une longueur de 150 μ et pouvant même atteindre une longueur de 300-350 μ ; spores ne dépassant pas en moyenne une longueur de 7 μ et une largeur de 4 μ .

2a. Revêtement du centre du chapeau constitué d'une couche hyméniforme entre les éléments de laquelle se dressent des faiseaux de poils ; spores ellipsoïdes ; cheilocystides nombreuses

L. kuehneri (v.v.)

2b. Région discale du chapeau dépourvue d'une couche hyméniforme, seulement avec des poils ; spores plutôt légèrement phaséoliformes ; cheilocystides jamais nombreuses, souvent difficiles à découvrir

L. subincarnata (v.v.)

1b. Poils unicellulaires du revêtement piléique atteignant à peine une longueur de 150 μ ; spores à largeur moyenne dépassant 4 μ ; cheilocystides nombreuses L. helvela (v.v.)

2. — LES LEPIOTA DU GROUPE HELVEOLA

Lepiota helveola Bres. — Figs. 1-4

Lepiota helveola Bres., Fungi tri. 1 : 15. ? pl. 16 f. 2. 1882.

Descriptions conformes : Quél., Ench. fung. 6, 1886 ; Sacc., Syll. Fung. 5 : 38 1887 ; Fl. ital. crypt. 14 : 81. 1915.

Descriptions douteuses ou s'appliquant à d'autres espèces : Quél. Fl. mycol. 297. 1888 ; Quél. et Bataille, Fl. mon. Amanites et Lépiotes 80, 1902 ; Pat., Tab. anal. Fung. 7 : 44 f. 608. 1889 (= ? Lepiota pseudohelveola) ; vix R. Maire in Bull. Soc. Hist. nat. Afr. N. 7 : 187. 1916 ; ? Bres., Icon. mycol. 1 : pl. 32 f. 2. 1927 ; Joss. in Bull. Soc. mycol. France 47 : 65, pl. 3. 1931 (= Lepiota subincarnata) ; Kühn. et Romagn., Fl. anal. 399. 1953 (= Lepiota subincarnata) ; Moser in Gams, Kl. Kryptofl. 2 : 120. 1953 (= Lepiota pseudohelveola) ; ed. 2, 2 : 137. 1955 (= Lepiota subincarnata) ; Locq. in Friesia 5 : 293. 1956 (= Lepiota subincarnata) ; Egli in Schweiz. Z. Pilzk. 37 : 169. 1959 (= ? Lepiota subincarnata).

Description sous nom mal appliquée : Lepiota pseudohelveola Kühn., J. Favre, Champ. sup. Zone alp. Parc nat. suisse [in Ergeb. wiss. Unters. schweiz. Nationalparks 5 (33) :] 157, f. 143, pl. 11 f. 12. 1955.

Matériel examiné : Italie : « Sopramonte, locis herbidis. 1904, Bresadola » (indiqué ci-dessous comme néotype ; S) ;

France : Nans-les-Pins, dép. Var, le 6 et 10 oct. 1960, H.S.C. Huijsman (L.).

Malgré le fait que le type de Lepiota helveola n'a pas été conservé par Bresadola, l'étude du matériel de cette espèce de l'herbier Bresadola (S) s'est révélée extrêmement clarifiante et instructive. Parmi les cinq récoltes, toutes effectuées par l'auteur de l'espèce, celui-ci a attribué trois récoltes à Lepiota helveola var. barlae et les deux autres à L. helveola. L'une des deux dernières, ayant les spores de 5,3-7 \times 3,6-4,3 μ , ne saurait être attribuée à L. helveola laquelle, selon la diagnose, aurait des spores de 8-10 \times 6 μ (2). L'autre par contre (Sopramonte, 1904) est d'une grande importance par le fait que Bresadola a noté sur le sachet contenant le matériel : « sp. 8-10 = 5-5 1/2, raro 6 μ ». Aucun des autres sachets ne portant une indication manuscrite de Bresadola sur les mesures sporiques, il semble non hasardeux de supposer que l'auteur, dicté par les dimensions des spores, a considéré comme représentative pour L. helveola la récolte de Sopramonte. Il faut mettre en relief ici que les échantillons contenus dans les autres paquets avaient les dimensions sporiques remarquablement plus petites. Les mensurations personnelles du matériel de Sopramonte m'ont donné des valeurs de 7-9,2 \times 4,6-5,5 μ , s'écartant peu de celles trouvées par Bresadola, tandis que les spores des quatre autres récoltes oscillaient entre les extrêmes 5,7-8 \times 3,3-4,3 μ .

Rien ne contredit la supposition que la récolte de Sopramonte (1904), réalisée et déterminée par Bresadola et conservée dans « Naturhistoriska Riksmuseum » à Stockholm, appartient à Lepiota helveola, j'indique cette récolte-ci comme néotype de L. helveola. La désignation d'un néotype est ici d'autant plus désirable parce que la diagnose de L. helveola et la planche accompagnante dans « Fungi tridentini » correspondent mal, si bien qu'il serait inopportun de considérer les figures comme lectotype. Notamment, le brun rosé du chapeau et du pied des champignons figurés, couleur pas due probablement à une décoloration postérieure au tirage, s'accorde mal avec le « carneo-lateritius » de la description ; quant à l'anneau, on le devine à peine « fugax » d'après le dessin, etc. Ce qui donne aussi à penser c'est que Bresadola a atténué les divergences dans

(2) Ayant examiné un nombre assez élevé d'échantillons de l'herbier Bresadola, je puis affirmer que les mesures sporiques de l'abbé italien sont, en général, d'une précision suffisante.

du platine
sur une lame?

Gillette l'a fait
SILVER PLATINE
une douceur qui n'en finit pas



PLATINE

gagel publicité annecy / c annecy 54 B 13

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

Ordre des Pharmacien.

« Iconographia mycologica » (I.c.), en modifiant légèrement la description et en en retouchant les figures originales sur plusieurs points. Enfin, le fait que les spécimens contenus dans les trois sachets étiquetés *L. helveola* var. *barlae* appartiennent à deux espèces (*L. subincarnata* et *L. kuehneri*) et que sur les deux sachets portant le nom *L. helveola*, l'un renferme l'espèce indiquée et l'autre *L. subincarnata* prouve que Bresadola n'était pas au clair avec *L. helveola* ou, au moins, qu'il interprétrait cette espèce d'une façon toute collective. Quoi qu'il en soit, la prudence nous incite à séparer la diagnose et la planche accompagnante.

Les caractères microscopiques du néotype de *Lepiota helveola* sont les suivants :

Spores 7-9,2 X 4,6-5,5 μ , ellipsoïdes à sommet assez obtus, pseudo-amyloïdes dans le liquide de Melzer. Basides tétrasporiques. Cheilocystides nombreuses, 20-40 X 9-13 μ , piriformes, claviformes, subfusiformes, etc., à paroi mince, parfois avec une cloison. Pleurocystides pas observées. Revêtement de la région centrale et paracentrale du chapeau à poils unicellulaires, larges de 9-14 μ et ne dépassant pas une longueur de 140 μ , flasques, ondulés, à paroi mince, avec, ça et là, au niveau de leur base, des éléments plus courts, peu différenciés (f. 3, à droite), ne formant pas une couche continue ; poils naissant d'un lacis d'hyphes bouclées d'un diamètre de 3-7 μ .

Je fais remarquer que *Lepiota helveola* ne saurait être identique à *L. helveola* sensu Joss, et auct. recent. plur. qui a les spores subphaséoliformes, nettement plus petites, surtout plus étroites, et les lamelles exemptes de cellules marginales très évidentes.

Une seule description récente se rapporte probablement à *L. helveola*. C'est celle de J. Favre (I.c.) qui, avec beaucoup de doute, avait attribué certaines récoltes effectuées dans le Parc National Suisse à *Lepiota pseudohelveola*. Cette der-

nière espèce a cependant l'anneau membraneux très évident, persistant et non pas des bourrelets annuliformes au pied, la couleur plus brun du chapeau, et les poils du revêtement piléique plus allongés à paroi plus épaisse. On pourrait bien conclure de la discussion de Favre qu'il aurait opté pour *L. helveola*, si cette espèce n'avait pas été interprétée déjà par Josserand d'une autre façon. Les dessins de caractères microscopiques faits par Favre auraient pu être pris du néotype de *L. helveola*. Seulement les spores du matériel suisse semblent être légèrement plus petites (6-8,5 X 4-5 μ) que celles du champignon de Sopramonte (3).

J'attribue à *Lepiota helveola*, avec une pointe de doute, deux spécimens récoltés personnellement le 6 et le 10 octobre 1960, au même endroit, sur le bord herbeux d'une route à Nans-les-Pins (Var, France). Malheureusement, l'un, au pied fortement comprimé et aplati était peu normal et l'autre était incomplet. Vu la rareté de description de *L. helveola* j'en donne, tant bien que mal, la description.

Chapeau 30-42 mm, convexe ou plan-convexe, subcomboné, à revêtement feutré-subtomentueux, dépourvu de squamules dressées, rose-incarnat avec une trace de lilas, entre L. 7c et 7b, vers Expo. B42, à centre uni, plus ou moins diffracté dans la région péridiscale, vers la marge à mèches pelucheuses apprimées, contrastant très peu avec la chair mise à nu. Lamelles peu serrées, libres, blanches puis crème, jaunâtre pâle en herbier.

(à suivre)

(3) Les mesures sporiques que j'ai pu effectuer tout récemment sur le matériel du Parc National Suisse, ne s'écartent qu'à peine de celles données par le regretté J. Favre. La forme des spores est celle de *L. helveola*. Mes remerciements vont à Mme Favre de Genève qui a bien voulu me donner l'occasion de vérifier les caractères des spores.

**CAISSE D'EPARGNE
de Voiron**

Tél. 1-43 et 9-10
C.C.P. LYON 9460-84

TOUS LES JOURS
A VOTRE SERVICE

**"AU
CAPITON"**

SIEGES - VOILES - TENTURES
MOQUETTES - AMEUBLEMENT
14, Rue Général-Ferrié - GRENOBLE
Tél. 44-27-74
STYLE et MODERNE
NEUF et REPARATION

La Station Thermale Savoyarde

LA LÉCHÈRE-LES-BAINS

Circulation veineuse - Varices - Phlébites - Hypertension

HOTEL RADIANA

ouvert toute l'année

Thermal dans l'Hôtel

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

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

BANQUE DE SAVOIE

Depuis 50 ans
au service de
l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

* COPPELIA *

CHAMBERY

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

ÉDOUARD MIKELIAN

26, Rue Amboise-Croizat
38 - ST-MARTIN-D'HERES - GRENOBLE

ACHATS dans toutes régions
de Mobiliers, sièges et objets
de tous styles et importance

Prière tél. ou écrire (76) 44-98-67

AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16 - 18 Rue d'Italie

CHAMBERY

AU CHAPON FIN

G. SIMONET & Cie

S.A. au Capital de 180 000 F

1, Place aux Herbes et 15, Rue de Brocherie

38 - GRENOBLE — R.C. 59 B 18

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
Tuyautes IndustriellesSiège Social : 73 - UGINE
Services Techniques GRENOBLE

8, Rue Duploye

AGENCES : Lyon, 186 Rue Garibaldi
St-Amand-les-Eaux-59, 6, rue de Rivoli**GARAGE - Station ESSO**
du Reclus**MARCEL SCHUCHTER**

Réparations - Entretien - Pneu

50, bd Lemenc, CHAMBERY

TELEPHONE : 34-21-43

LINGE de MAISON - LAINAGES**GODET & C^{ie}**

Ancienne Maison HUGUET

Place Métropole

- CHAMBERY -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

Droguerie Villard & Cie

1, Place Ste-Claire - GRENOBLE

**PEINTURES MOHICAN**

TELEPHONE : 44-88-65

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 DirectionsLes CONIFERES et
toutes les PLANTES**PEPINIERES****GUILLOT & BOURNE**

38 - JARCIEU

Tél. 86-45-18

JAMBONS - SALAISONS**GUERRAZ FRÈRES**

73 - MONTMELIAN



Tél. (79) 36-30-13

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

MANUFACTURE SAVOISEENNE D'OUTILS

**SCIÉS et OUTILS
TRANCHANTS MÉCANIQUES**

Téléphone : (79) 36-31-03

73 - MONTMÉLIAN

CAFE FRANCO-SUISSE

IR. ILUY

12, Rue du Commerce
74 - VILLE-LA-GRAND

Terrasse — Jeux de Boules et Quilles
Siège de la Chanterelle
de Ville-la-Grand
Détermination tous les lundis

Chambériens ! ...

Tous les lundis à 20 h. 30

Place Monge

■■■
Détermination des cueillettes

Pour apprendre les Champignons...

venez aux sorties de la section mycologique

DU COMITÉ D'ENTREPRISE MERLIN & GERIN

DETERMINATION TOUS LES LUNDIS

TRONÇONNEUSES
MOTO-HOUES
ATOMISEURS
SCIÉS en tous genres

Ets A. HOOG et FILS

ST-LAURENT-DU-PONT - 38

Téléphone : 20-74

Charcuterie Forézienne
Ses Pâtés, ses Quenelles, Saucissons de Pays

M. BLANC

Ancienne Maison BRIOUDE

Place de la Fontaine
ST-LAURENT-DU-PONT - 38
Téléphone : 21-56

COLORAMA

LA TOUR DE LA RÉSIDENCE

ALBERTVILLE - Tél. : 12-33

Papiers peints en tous genres
Vinyl et Velours
Echafaudages et Echelles

— MAISON —

PELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

...
Hommes - Dames - Enfants
...

ALBERTVILLE Tél. 0.51