

AVRIL 1972 — N° 45

13^e ANNEE — PRIX DU N° : 2,00 F

ABONNEMENTS ANNUELS : 6,00 F



Bulletin trimestriel de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie

Siège Social : FOYER RURAL DE MONTMELIAN (SAVOIE)



LE TRICHOLOME DE LA SAINT-GEORGES

(Calocybe - Georgii - Clus - Singer)

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

Ordre des Pharmaciens.

SOMMAIRE

N° Pages	Articles	N° Pages	Articles
2	Sommaire - Administration du Bulletin	19	Mycogastronomie estivale
3/4	Editorial	20/21	Libres opinions... les aimer jusqu'à leur mort
4/5	Cueillettes d'Avril (1 ^{re} p. Bull.)	21	Activités de la Sté Myc. de Vizille
6/7	Geopora-Schackii (P. Hennings)	22	Compte rendu des travaux de l'Assemblée d'Automne du Comité Fédéral
8	Morchella Esculenta var. umbrina	23/24/25	Compte rendu d'Activités de la Société "La Chanterelle" de Ville-la-Grand
9/10/11	Leucopaxillus lepistoides (R. Maire) Singer	25	Dates d'Exposition des Sociétés Mycologiques de la Fédération Dauphiné-Savoie
12/13	Modestes et curieuses violettes	26/27/28	Publicités
14/15	Mycologie transalpine (Dr Mario Strani)		
16/17/18/19	L'Exploitation technique, Scientifique et touristique du Parc National de la Vanoise		

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° 46 paraîtra en Juillet 1972

Les copies à insérer devront parvenir avant le 25 Mai 1972

à M. QUEMERAIS Maurice, Directeur du Bulletin
15, Rue Elisée-Chatin, 38-GRENOBLE

Les abonnements sont reçus exclusivement par M. A. COMBET, le Carret, 38-Réaumont, Directeur adj. du bulletin, resp. dans l'ensemble du Routage

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

ÉDITORIAL...

Il n'est pas de région française qui ne vante avec passion l'originalité de ses beautés naturelles.

La Bretagne est fière de sa lande, la Vendée de son bocage, l'Auvergne de son basalte, et la montagne pyrénéenne des cascades bondissantes de ses gaves.

Chez nous, en Dauphiné et en Savoie, il suffit de lever les yeux vers les sommets pour découvrir, à l'aube d'une claire journée d'été, l'un des joyaux les plus séduisants du colossal massif qui ferme l'horizon : LES ALPAGES.

J'ai eu le plaisir, à plusieurs reprises, de parcourir, d'un bout à l'autre, la longue chaîne des Alpes dont l'arc s'étend de NICE aux BALKANS : Alpes Bernoises qui résonnent encore de sonorités profondes des cors que les bergers taillent dans le bois des arolles Alpes des Dolomites aux puissantes falaises colorées de lilas sous les feux du couchant ; Alpes Tyroliennes où s'égrènent dans la fraîcheur du crépuscule les clairs appels des « yodleurs » ; Alpes Slovènes et Dinariques qui ont caché dans leurs forêts silencieuses tant de maquisards yougoslaves ; Alpes Balkaniques enfin, où l'apparition insolite des mosquées vous plonge d'un seul coup dans les mystères de l'Islam.

Comme tout cela est beau !

Mais nulle part, en aucun pays, je n'ai retrouvé ce charme plein de pureté, de douceur et de poésie qui caractérise les Alpes de France.

Nos Alpes offrent à celui qui les parcourt les plus riches présents : splendeur de leurs paysages, accueillante hospitalité de leurs vieux chalets, symphonie pastorale des clarines de leurs troupeaux, originalité de leurs animaux, de leurs oiseaux, de leurs insectes, mais aussi de leurs fleurs, de leurs baies, de leurs champignons, et de leurs minéraux. Ils sont le pays de cocagne du naturaliste. Pour preuve il me suffira de citer un seul exemple : les Alpes du Mont Cenis qui peuvent être considérés comme le paradis floral de la montagne française.

La flore fongique propre aux Alpes est abondante et riche de pièces rares. Le mycologue y découvre une foule d'espèces curieuses, souvent mal connues de l'amateur, depuis celles qui accompagnent le recul de la neige au printemps, jusqu'aux robustes champignons d'arrière-saison qui prennent manteau dans le feutrage du fourrage pour se moquer de l'offensive du gel.

Les joies de la cueillette y sont exaltantes en raison de la majesté du cadre et de l'ampleur des panoramas que l'œil découvre.

Il semblerait que ce soit là l'un des derniers refuges où l'homme peut encore goûter aux bienfaits de la solitude et du silence,

pour retrouver un équilibre psychique malmené par l'agitation de la vallée.

Hélas, depuis quelques années, un cri d'alarme a été jeté ! Nos Alpes courent de grands dangers, en raison d'un mal qui s'aggrave de jour en jour. Et le grand responsable de ce mal : c'est l'HOMME.

L'homme qui, en maints secteurs de haute altitude, est contraint d'abandonner son chalet ou son « village du bout du monde » pour aller trouver une vie moins rude et une tâche plus rémunératrice dans la vallée. Mais quand l'homme et le troupeau s'en vont, alors l'alpage se dégrade et prend rapidement un faciès inhospitalier. La beauté peut demain faire place à la laideur, si le paysan n'est pas maintenu sur place avec des conditions de vie meilleures pour devenir le véritable « jardinier de la montagne ».

L'homme encore, qui, avec son urbanisation galopante et souvent mal adaptée à l'environnement, altère l'esthétique des sites et installe dans un cadre pur les plaies de la pollution. Le montagnard, berger légendaire et gardien de l'alpage, s'il ne sait pas défendre son domaine et participer personnellement à sa mise en valeur, risque demain de connaître les conditions d'un sous-prolétariat devant une exploitation presque coloniale de la montagne.

L'homme enfin, qui, en mal d'éducation, souille, dégrade, détruit sans discernement les beautés et les richesses de ces hauts lieux.

La montagne n'est plus maintenant le domaine exclusif des vrais marcheurs et randonneurs qui, partis de la vallée, accédaient aux alpages par les longs lacets des sentiers serpentant dans les sapinières et les bouleaux. Grâce aux routes forestières et à celles des stations de ski, l'auto y déverse du printemps à l'automne des flots de visiteurs, et certains s'y livrent aux pires déprédations sans le moindre respect pour la propriété d'autrui. Non seulement c'est l'abandon de déchets de toute nature, la destruction de clôtures, le piétinement du fourrage, le massacre de fleurs, l'arrachage inconsidéré d'espèces, mais aussi des actes qui relèvent de l'inconscience, et sont parfois de véritables délits.

Des montagnards de la chaîne des Hurtières et des Bauges m'ont signalé qu'on avait volé des chaudrons de cuivre dans un chalet, de vieilles charrues sous un hangar, et même des lauzes sur les toits.

Un éleveur de l'alpage du Charmant Som en Chartreuse, a vu disparaître la plus belle clarine de son troupeau. Elle avait été coupée avec un instrument tranchant sur le collier de cuir d'une de ses vaches.

Il serait facile de citer encore bien d'autres méfaits.

Bien sûr, me direz-vous, ceux qui commettent de tels actes ne sont pas légion. Heureusement, pour tous les vrais amis de la montagne, ces « mal-élevés » restent une infime minorité.

Cependant, le nombre des déprédations et des infractions dans les alpages s'accroît d'année en année.

C'est pourquoi nous aurions tort de ne pas nous inquiéter.

C'est pourquoi nous avons le devoir d'être vigilants.

Et c'est la raison pour laquelle nous devons, dans nos sociétés, redoubler d'efforts pour enseigner le code du savoir-vivre en montagne, et inciter nos adhérents à démasquer impitoyablement tous les tricheurs.

Le mycologue de 1972 doit être, aux côtés de l'homme de la montagne, un gardien de la nature et de ses beautés.

Nous sommes plus que jamais placés devant nos responsabilités.

Elles sont grandes.

Il nous faut les assumer sans défaillance, si nous voulons que demain la montagne reste ce monde pur et vivant, où chacun pourra continuer à glaner sa part de joie et de bonheur.

Le Président fédéral :
Roger GIREL.

CUEILLETES d'AVRIL...

Le Tricholome de la Saint-Georges

(Calocybe Georgii - Clus - Singer)

La flore analytique des Champignons supérieurs de Kühner et Romagnési recelle, pour le mycologue, d'innombrables renseignements d'une précision toute de rigueur scientifique ! Par exemple, la description du très connu Tricholome de la St-Georges (1) — si une telle description peut déconcerter le lecteur le moins averti qui parcourt pour la première fois cet ouvrage prodigieux de connaissances — n'échappe pas aux règles sévères de la concision : "Grosse espèce, à chapeau de 5/15 cm et stipe de 1/2 cm ou davantage. Stipe blanc, blanchâtre ou crème. Chapeau typiquement blanc, crème ou ocracé à brun-jaune, très charnu au disque, aminci au bord, qui est étroitement involuté. Lamelles très serrées, blanches ou pâles..." (2)

Voilà ! En peu de mots, les deux très illustres savants français vous dévoilent la personnalité de cette sympathique espèce, appelée de-ci "Mousseron du Printemps", de-là "Mousseron de la St-Georges", ailleurs plus simplement et sans ambage "le St-Georges". Pourtant, l'ami de la nature qui prétend bien connaître notre Tricholome, grâce à son expérience acquise un peu chaque année, grâce à ses nombreux souvenirs accumulés au cours des saisons écoulées, voit tout autrement : la brève description de la "Système" ne lui suffira pas, et le champignon évoquera en son esprit, un décor de couleurs chaudes, celui de la fleur de pissenlit, de la renoncule, ou de la primevère élevée !...

Imitant en cela les nombreuses espèces (3) qui ont élu domicile dans les pâtures et autres prairies, le Tricholome de la St-Georges vit aussi dans un même habitat, mais à la vérité, bien à sa façon ! Rarement isolé, il croît en touffes compactes de 3 à 10 exemplaires soudés par le pied, en moyenne et il se terre, à

la limite extérieure de ces trainées d'herbe d'un ton plus foncé que le vert prairie (Seguy 366), au creux, ou en dessous même, des touffes d'herbe ! Ces trainées, irrégulières dans leurs formes géométriques, tantôt serpentent en sinusoides plus ou moins longues, tantôt se rejoignent pour constituer de véritables cercles, cercles dont certains atteignent plusieurs dizaines de mètres de diamètre. Ces habitats, si particuliers ont reçu, du reste, le nom de "Ronds de Sorcières", ou "Cercles de Fées" !... (4).

Espèce commune un peu partout en France, espèce ramassée depuis des lustres et déjà au XVII^e siècle. Le "St-Georges" possède aussi de solides attaches en Savoie, et il a ses fervents connaisseurs. Malheureusement, il ne se signale guère autour du 23 Avril, Fête officielle de St-Georges ; par contre, en mai, en zone montagnarde, en juin au-delà de 1.400 mètres, il revient chaque année avec la même régularité, et avec la même abondance.

Pendant longtemps, j'ai essayé de découvrir un lien de ressemblance entre chacun des "ronds" visités, et j'avouerai avoir plutôt stagné qu'avancé, tant la nature réserve des surprises dans ce genre de recherches prospectives !

Souvent, le "rond" se blottit sur des replats herbeux, ou au fond des cuvettes naturelles, parfois il s'accroche plus ou moins complètement à des revers de pente, ou, plus rarement il suit un ruisseau, disparaît pour "resurgir" sur l'autre rive. L'Etude des terrains déconcertera les plus habiles pédologues : humus riche du fond des combes, rives sableuses de l'Arc couvertes de limons superficiels, flysch des aiguilles d'Arves, flancs schisteux de la Valloirette... Les appétences

du mycélium posent de multiples problèmes d'autant plus qu'il existe des "ronds" dans les endroits xérophiles, dans les envers frais, et même, plusieurs années après leur abandon dans les près non fauchés.

Cependant, deux remarques fréquentes reviennent régulièrement dans mes notes. La première concerne la fraîcheur de l'habitat : je me souviens d'excellentes cueillettes dans des prairies fort ensoleillées mais à herbe dense, en Haute-Maurienne en particulier ; lorsque j'écartais l'herbe du "rond", pour repérer la tête blanche des "St-Georges", une forte senteur d'herbe chaude et mouillée se dégageait brutalement de la terre, en pleine métamorphose : l'acidité du terrain (Ph optimum), provoquée par l'humidité de la nuit, la chaleur du jour, et la décomposition des humus de graminées, devaient peut-être expliquer la fructification.

La seconde observation touche à l'environnement immédiat : il s'agit de la présence quasi constante, dans les lieux humides, d'ombellifères à fleurs blanches ou roses (du genre *Pimpinella*), de 30 à 80 centimètres de hauteur ! Par contre, si à ma connaissance, nul ne m'a jamais signalé l'existence de "ronds de sorcières" dans les sous-bois ; en altitude, la proximité de l'Erable Plane (*Acer Platanoides*), solitaire ou groupé, m'a souvent intrigué.

Quelques précisions s'avèrent indispensables encore pour compléter la description de notre champignon, classé dans les Tricholomacées (espèces charnues, à lames sinuées et à sporée blanche). Les auteurs citent une variante, à odeur forte et à chapeau grisâtre : il s'agit de la variété "graveolens" ; une autre forme, la forme "Palumbinum", peut aussi se retrouver dans la couleur gris-lilacin du chapeau. L'espèce-type de Maurienne offre un chapeau d'un blanc mat, ocre-mat parfois chez les jeunes exemplaires surtout (forme "Gambosum" peut-être), des lamelles étroites, serrées et échanquées ; l'odeur tenace et persistante de bonne farine fraîche enlève tout soupçon !

Semblent improbables aussi les confusions du tricholome de la St-Georges avec d'autres espèces, avec l'entolome livide (*entoloma lividus* FR. ex Bull.) champignon également praticole et à odeur de farine, mais possédant un chapeau nettement fibrilleux, des lames jaunes-pâles tournant au rose-saumon, de poussée plus tardive ! Du reste, l'entolome livide, comme l'amanite printanière (*Amanita Verna* Fr. ex Bull.) caractérisée avant tout par ses lames libres, et surtout son anneau et sa volve, ou comme les tricholomes blancs de la Hêtraie (*Tricholoma Album* Fr. ex Schaeff.) passent pour des curiosités d'Exposition, parcequ'ils sont très rares en région montagneuse.

Ces compléments très incomplets de Botanique et d'Ecologie, qui ont tenté de vous expliquer l'existence de l'un des plus magnifiques champignons du Printemps, ouvrent encore le champs à de multiples observations : et en particulier, dans les hauts pâturages alpins, où l'originalité de la Flore et de la Faune, laisse toujours pendant d'admiration, les naturalistes les plus fervents ! Comment, lui aussi, le Tricholome de la St-Georges, ne pourrait-il pas rester longtemps, dans nos activités même lointaines, un centre d'intérêt permanent, dans un tel contexte, au sein de l'Association Végétale qui le supporte ? C'est pourquoi, chers amis lecteurs, puissiez-vous, à votre tour, partir de nombreuses années encore à la recherche de ce comestible de haute qualité (5), œuvrer à sa connaissance, et surtout, ne pas oublier sa PROTECTION.

Henri ROBERT.

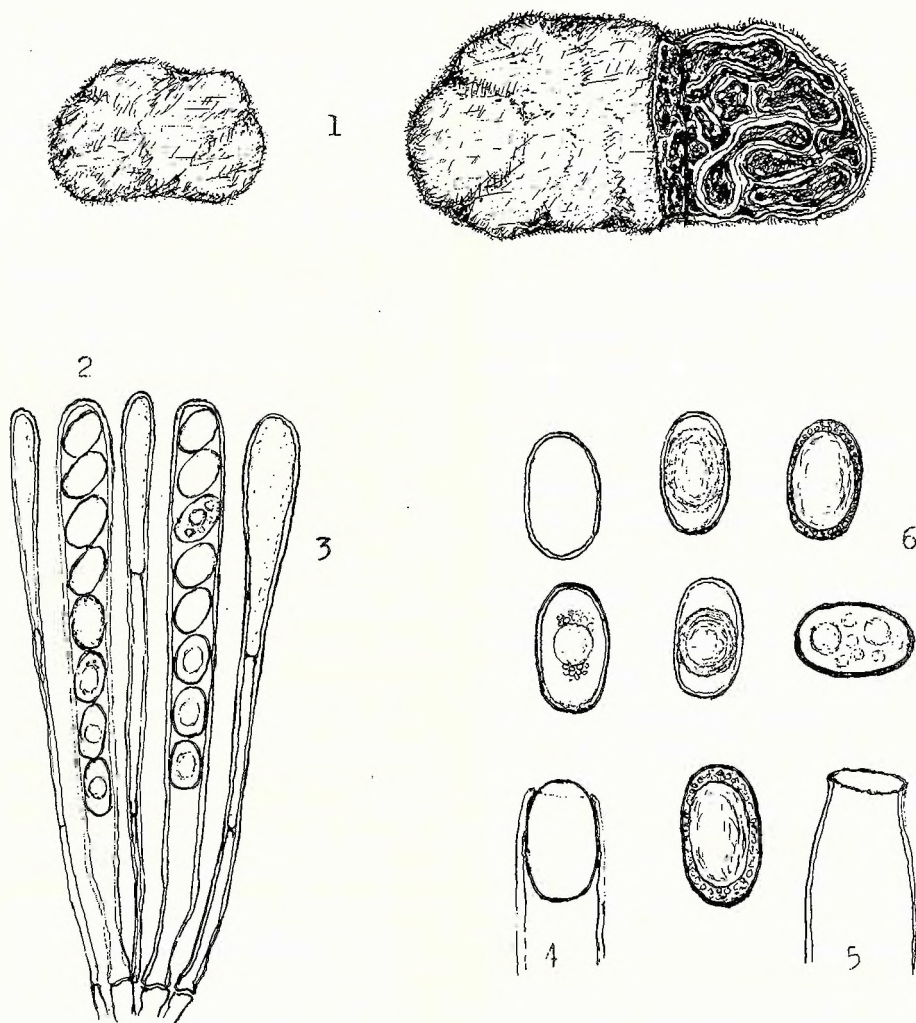
Secrétaire

Société Mycologique et
Histoire Naturelle de Maurienne

NOTES :

- 1 — Voir première page : Tricholomes de la St-Georges, cliché Henri Robert.
- 2 — Réf. Flore Analytique des champignons supérieurs, de M. Kühner et Romagnesi, p. 162
Autre Bibliographie consultée : Promenades Mycologique de M. Legall, p. 282 ; Les champignons dans la Nature, de Jacottet, p. 64 ; Les champignons de France, Ed. 1959, T 2, page 95
- 3 — Voir Bulletin F.M.D.S. N° 13, p. 13, "Le Marasme d'Oréades", article de H.R.
- 4 — Voir Bulletin F.M.D.S. N° 7, p. 11, l'excellent article de notre regretté ami G. Molleins "Les Ronds de Sorcières".
- 5 — **Comestibilité** : il existe de très nombreuses recettes de cuisine pour apprêter le "St-Georges" : notre Tricholome est en effet classé 9° dans l'échelle de gustativité, par le Professeur R. Heim. (Voir "Les champignons d'Europe" de R. Heim, Edit. 1957, T I, p. 235) Malheureusement, tout le monde ne le supporte pas (nombreux cas d'allergie)

Geopora Schackii (P. Hennings)



1. - Tubercule entier, et à droite un plus gros avec coupe partielle.

2. - Thèques cylindriques, inoperculée, octospore, à sommet non amyloïde. Dim. 185. 250x18. 25 µ

3. - Paraphyses en clavules, à une ou deux divisions. Dimensions 170. 240x6 12,5 µ.

4-5. Sommet des thèques, inopercu-
lées.

6. - Spores à divers stades de ma-
tuté. Dim. 20. 25x12,5 17 µ

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

GEOPORA SCHACKII (P. Hennings)

Tubercule presque ovoïde, en cocon, ou semiglobuleux, à base un peu aplatie avec quelques bosselures et dépressions peu marquées quand il est frais mais s'accroissant en séchant, de consistance plus ou moins molle, de 30 à 65 millimètres de longueur, sur 20 à 45 mm de largeur, ou hauteur (schéma n° 1).

L'enveloppe superficielle assez mince, est formée à l'extérieur d'une couche rugueuse feutrée, à finement laineuse (à éléments très fins de 10 à 21 μ d'épaisseur), blanchâtre grisâtre, à ocracé, brunissant en vieillissant, la couche interne paraît lisse, et de teinte blanc crème.

La glèba apparaît, en enlevant cette membrane feutrée, en bourrelets tortueux, avec replis ridés, et des lacunes divisées par des cloisons sinueuses, cela ressemble à une gyromitre, et en coupe transversale à l'aspect des rondelles d'andouillette des charcutiers (coupe schématique n° 1).

Tous ces bourrelets et cavités sont tapissés par l'hyménium avec ses thèques et paraphyses (fig. n° 2 et 3). A la coupe odeur de poussière mouillée, d'herbes froissées, et en fin de maturité déliquescence très malodorante, nauséabonde, (d'après les récolteurs).

Cette espèce, Geopore de Schack, a été découverte par M^{me} TINEL avec son mari, sous des pins, vers une carrière de sable, route de Sainte-Anne (en dessus de Villard-Bourget), à l'altitude d'environ 1 300 mètres. Cinq exemplaires hypogés bombant le sable, dont un gros exemplaire sortant à

peine du sol. Ces exemplaires ont été amenés à l'exposition mycologique d'Orelle, le 14 septembre 1969. Ensuite cette espèce a été retrouvée par les mêmes ramasseurs, et aussi par M. ROUX, et M. H. ROBERT, aux environs de St-Jean-de-Maurienne, et présentée à l'exposition mycologique de St-Jean du 12 octobre 1969.

Nous avons pu déterminer cette rare espèce hypogée en consultant les ouvrages suivants :

1. BATAILLE F. Contribution à la Flore Mycologique d'Europe. Flore Analytique et Descriptive des Tuberoïdées de l'Europe et de l'Afrique du Nord. 1922 p. 32. (Extrait du Bulletin de la Société Mycologique de France. Tome XXXVII, 4^e fascicule).

2. KNAPP A. Die Europäischen Hypogaeen-Gattungen und ihre Gattungstypen. Bulletin Suisse de Mycologie 1950, n° 7, pages 107 et 108 et pl. 1, fig. n° 3.

3. MALENÇON G. Les Truffes Européennes. Historique. Morphogénie. Organographie. Classification. Culture. Revue de Mycologie. Tome III. Mémoire hors-série n° 1. Avril 1938.

4. MICHAEL Ed. Führer Für Pilzfreunde. 1908. Tome III. Texte N° 15 et fig. N° 15.

Les exsiccata de cette intéressante espèce, seront remis à M. BERGER, conservateur de la mycothèque de la Fédération.

A. SOLEILHAC.

JARRET

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBÉRY

MASSIF DE LA GRANDE CHARTREUSE HOTEL des VOYAGEURS

Ancienne Maison Collomb
Madame MARTINET, Succ.

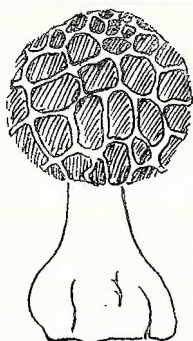
BAR - RESTAURANT

Téléphone : 21-05

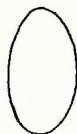
ST-LAURENT-DU-PONT

MORCHELLA ESCULENTA VAR UMBRINA

(Boud.) Marchand n. c.



Carpophore
Grandeur nature



Spore $\times 1.000$

Morille terre d'ombre

Chapeau 3 cm de diamètre, rarement davantage, petit sphérique ou à peine ovoïde, adné, creux, brun bistre à gris noirâtre. Alvéoles nombreux, profonds, bien épanouis, voire circulaire chez le jeune, moins réguliers avec l'âge, boursoufflés sur les parois, délimités par des côtes stériles, non alignées, ramifiées, d'abord pâles et parfois ferrugineuses, presque concolores chez l'adulte, fragiles, blanchâtres à la brisure, assez épaisses, arrondies sur l'arête, presque jamais appendiculées. Sporée crème.

Pied 2-2,5 x 1 cm au sommet, court, nettement renflé-silloné à la base jusqu'à 2,5 cm de diamètre, cylindracé d'autre part, subglabre, creux, la cavité en relation avec celle du chapeau, blanc crème, parfois taché d'ochracé vers le bas.

Chair assez épaisse, blanchâtre, cotonneuse dans la cavité du chapeau et souvent tachée de sépia, crème et un peu furfuracée dans la cavité du stipe, anfractueuse à la base. Odeur faible, fongique.

Ecologie. Là où elle existe, cette morille assez rare croît en fortes colonies, souvent par 3 ou 4 individus connés, dans les lisières

termophiles de forêts et de buissons, sur les sols légers, mêlés de sable, qui s'échauffent facilement et lui procurent des conditions de vie optimales; elle gravit la montagne jusqu'à l'étage subalpin et préfère les associations végétales où dominent des arbrisseaux sempervirents (Buxus). Labas tide, P. O., alt. 800 m, sous les frênes et les buis, 25-4-1971). (Boucheville, P. O., alt. 1000 m, sous les résineux et les buis, non loin des stations à *M. deliciosa* cf. Pl. 87 (1) toujours début mai).

Remarques. Excellent comestible, au même titre que *M. esculenta* cf. Pl. 90.

Menue mais non pas grêle, plutôt charnue, la Morille terre d'ombre se reconnaît à son chapeau globuleux, presque noir, à ses alvéoles petits mais nombreux, bien proportionnés, parfois même circulaires au début, enfin à son pied renflé-silloné de couleur blanc crème.

Par sa taille réduite et son habitus, elle évoque une *spongiosa* noire et sans alvéoles polygonaux.

La Morille vulgaire compte une var. *cine-rascens* cf. Pl. 90 qui ne diffère de la var. *umbrina* que par ses dimensions plus fortes, ses alvéoles moins réguliers et sa couleur d'un gris cendré, non fuligineux.

Il se peut que la Morille terre d'ombre pousse aussi dans la plaine, car Boudier signale une récolte de Patouillard réalisée au bois de Vincennes. Mais de son aveu, Boudier se procurait ses exemplaires « chez les marchands comestibles de Paris », de sorte qu'on ne peut guère s'autoriser de ses indications, au demeurant très succinctes, à propos de l'habitat des morilles et de l'époque de leur apparition.

Microscopie. Spores 20-22 x 10-12 μ , ellipsoïdes, lisses, hyalines, souvent absentes chez les sujets de première venue et chez les jeunes individus immatures. Asques 300-350 x 20-26 μ , cylindrés, à 8 spores unisériées. Paraphyses septées, rameuses, non capitées, de couleur très sombre.

Anéré MARCHAND.

Président de la Soc. Myc.
des Pyrénées Méditerranéennes

(1) Op. cit. « Champignons du Nord et du Midi », 100 planches photographiques en couleurs, dont 8 consacrées au genre *Morchella*, 8 espèces de morilles étudiées et 12 variétés citées ou décrites.

TOUT L'APPAREILLAGE
ELECTRIQUE D'INSTALLATION
AUX MEILLEURES CONDITIONS

Ets BUENERD

ELECTRICITE

Face au Théâtre 38-VOIRON

Pour vos lunettes . . .
. . . un Spécialiste

A. David-Henriet

Opticien Diplômé

1, Av. Dugueyt-Jouvin, VOIRON
20, Rue de l'Hôtel de Ville - LA COTE-ST-ANDRÉ

Leucopaxillus Lepistoides

(R. Maire) Singer.

I. — CARACTERES MACROSCOPIQUES.

Chapeau 10-20 cm, massif, subglobuleux ou hémisphérique puis convexe-étalé, ni mamelonné, ni infundibuliforme, à peine aplani au centre, assez irrégulier à la fin. Marge épaisse, très enroulée, encore infléchie dans la vétusté, régulière, un peu ondulée, unie, entière, pruineuse, concolore. Cuticule adnée, unie, pruineuse, sèche, mate chez les jeunes, satinée sur l'adulte, lubrifiée par l'humidité guttulée surtout sur les bords, délicate, conservant l'empreinte des doigts, glacée de blanc livide à la fin, brunissant avec lenteur aux meurtrissures, marbrée vers le centre de gris verdâtre brouillé sous des plages translucides.

Lames très serrées, inégales, ramifiées à tous les niveaux, anastomosées, larges de 6 à 8 mm, minces, un peu galbées puis bombées, tantôt émarginées-uncinées, tantôt adnées-décurrentes en filet ou subdécurrentes, faciles à séparer, molles, blanches puis crème avec l'âge. Arête aiguë, entière ou vaguement festonnée, concolore.

Pied 5-9 × 4-7-(10) cm, en continuité avec le chapeau, court, très épais, plein, presque ferme, renflé dans la partie inférieure et brusquement tronqué à l'extrême base que prolonge un gros cordon mycélien blanc, parfois dilaté vers l'insertion des lames où son épaisseur peut égaler le rayon pileïque, prunieux surtout en haut puis glabre, blanc, marqué de gris verdâtre ou de traînées hyalines par l'humidité, roussissant vers le bas par les manipulations, le revêtement séparable sur toute la hauteur.

Chair très épaisse, même à la marge, assez ferme, élastique puis molle, bien blanche immuable, très aqueuse, presque spongieuse sous les surfaces où elle prend, surtout dans le pied et l'hypophylle, un aspect translucide. Saveur douce. Odeur indéterminable, ni farineuse, ni anisée, ni spermatique.

Sporée très blanche, vivement amyloïde.

Habitat en arc de cercle, sur sol schisteux, dans l'herbe profonde d'un pâturage montagnard du Haut-Confluent, vers 1200 ou 1300 mètres d'altitude, dans une station humide d'eau de ruissellement, le 5.6.1970. Par-delà l'Espagne où l'on peut supposer que l'espèce existe aussi, l'aire de distribution s'étend à l'Algérie (récoltes de R. Maire en 1921 et 1923) et au Maroc (récolte de MALENÇON et BERTAULT). Très rare.

II. — CARACTERES MICROSCOPIQUES.

Spores (8,5)-8,75-(9) × (4,75)-5-(5,25) μ, rapport longueur/épaisseur = 1,75, ellipsoïdes, à gros apicule obtus, oblique restant blanc dans le Melzer, lisses, hyalines s.m., gris bleuâtre par l'iode.

Basides 30-35 × 7,5 μ, claviformes, 4-spores.

Trame des lames régulière, à peine oblique dans les régions sous-pariétales par des articles au calibre × 10-14 μ. Hyménopode peu différencié, à hyphes de 3-4 μ de diamètre, bouclées. Sous hyménium rameux, médiocre. Arête fertile, identique aux faces. Pas de cystides.

Cuticule filamenteuse, tissée d'hyphes gélifiées au calibre 6,25 μ, à parois très réfringentes et à grosses vacuoles, très nombreuses, en perles ou en olives allongées (cf. fig. 3). Boucles abondantes.

III. — REMARQUES.

Excellent comestible, sapide et d'une consistance agréable plus tendre que la chair compacte du mousseron dont il ne possède pas le goût si prononcé.

— Par la pruine qui le recouvre et par sa couleur blanche, un peu plombée à la fin, le chapeau évoque un énorme *Clitopilus prunulus* ou encore un *Clitocybe dealbata* lorsque la cuticule satinée présente un glacé brillant. Mais la marge très enroulée ainsi que les lames serrées, blanches, émarginées-uncinées, en tous cas non décurrentes comme celles des *Clitocybes* géants, font penser selon R. Maire à un *Calocybe gambosum*.

— Comme le remarquent KUHNER et ROMAGNESI dans la *Flore Analytique*, le genre *Leucopaxillus* Boursier ménage, dans la nomenclature, le passage entre *Clitocybes* et *Tricholomes* au niveau des *Mélanoleucas* dont la spore réagit aussi à l'iode. KUHNER et R. MAIRE, en 1934, rangèrent même les *Leucopaxillus* géants à sopes lisses dans le sous-genre *Aspropaxillus*. L'espèce figurée ci-contre y prend place aux côtés de *L. giganteus* (Fr.) Sing. à chair farinolente et dont le vaste chapeau (plus de 40 cm !) ridé-silloné sur la marge, passe de crème blanchâtre à ocracé roussâtre. Une autre espèce voisine *L. candidus* (Bres.) Sing. offre un chapeau moins puissant (10-20 cm), blanc lacté, subalutacé au centre avec l'âge, non sillonné à la marge, et une odeur plus ou

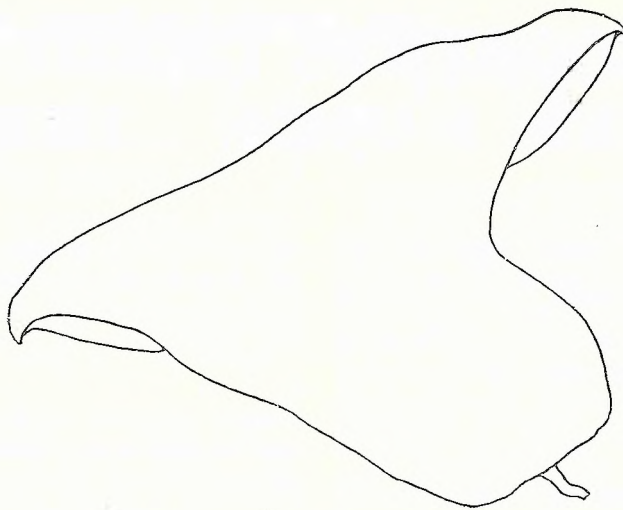


Fig. 1. — *Leucopaxillus lepidoides*
(R. Maire) Singer. 1/2 grandeur naturelle.

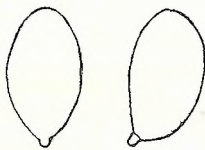


Fig. 2. — Spores.
× 2000.

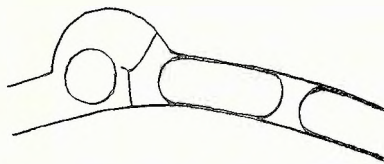


Fig. 3. — Hyphes cuticulaire
avec boucle et vacuoles. × 500.

moins farineuse ou raphanoïde. Elle dessine dans les prairies montagnardes des ronds de sorcières dont le diamètre atteint parfois 35 mètres selon MICHAEL-HENNING. Ces *Leucopaxillus* correspondent à trois plantes orophytes et praticoles, mais *L. giganteus* semble lié aux sapins des prés-bois. Si *L. candidus* montre la spore la plus étroite, *L. lepidoides* possède la plus forte : c'est une espèce australe et thermophile. Cependant nous devons rappeler les récoltes de R. Maire « à Maison-Carrée, sous les Eucalyptus, en novembre 1921 », c'est-à-dire en plaine et au bord de la mer ! Il est vrai que ses autres récoltes à Ben Chicao, le 27 mai 1923, nous ramènent à 1300 m d'altitude et, comme les nôtres, sur des pâturages à substrat acide (grès helvétiens). Nos amis MALENÇON et BERTAULT ont même rencontré cette espèce à 2000 m.

— *L. giganteus* et *L. candidus* possèdent un chapeau nettement creusé en entonnoir, mais on retiendra que *L. lepidoides* conserve toujours un chapeau convexe. A ce caractère distinctif, il ajoute une cuticule bien particulière, pruinée puis givrée, marquée au centre de tâches indécises gris-verdâtre, guttulée vers les bords, unie à la marge. D'autre part la chair très aqueuse devient hyaline ;

l'excès d'humidité imbibant les surfaces provoque des marbrures livides, des plages translucides sur le pied comme sur le chapeau. En relation aussi avec l'extrême humidité de la chair, il faut noter dans les hyphes, l'abondance et la forte taille des vacuoles qui peuvent puiser largement dans la colonne montante du cytoplasme, et cette pression vacuolaire accélère certainement le courant cytoplasmique vers les points d'élongation.

— Enfin la massivité remarquable du pied toujours plein et du chapeau, la non-séparabilité de la cuticule, l'absence générale de pigments chez une espèce entièrement claire et à sporée blanche, l'exiguïté relative de l'hyménium, les ramifications et les anastomoses des lames, l'abondance des boucles dans les hyphes accumulent des critères primitifs et signifient une évolution attardée de l'espèce.

ICONOGRAPHIE ET DESCRIPTION.

MAIRE (René). — « Etudes mycologiques », fasc. 2, in *Bull. Soc. Myc. de France*, t. XL, 4^e fasc., 1924, pp. 301-303, pl. XIX et XX.

André MARCHAND
(Perpignan)

Juillet 1970.

du platine
sur une lame?

Gillette l'a fait

SILVER PLATINE

une douceur qui n'en finit pas

SILVER PLATINE

© Gillette Safety Razor Company
SILVER PLATINE

gagel publicité annecy r.c. annecy 54 B 13



Leucopaxillus Lepistoides

Modestes et curieuses Violettes

« Violettes à courte tige, violettes blanches et violettes bleues, et violettes d'un blanc bleu veiné de noir mauve, violettes de coucou anémiques et larges qui haussent sur de longues tiges leurs pâles corolles... »

mais toutes mystérieuses et qui savent garder leur secret.

DESCRIPTION

La plante a des feuilles pétiolées et stipulées (munies de petites pièces au départ des feuilles).

- 5 sépales prolongés à la base en appendice.

- 5 pétales : 2 pétales supérieurs et 3 pétales tournés vers le bas, le pétale inférieur est prolongé en éperon.

- 5 étamines.

- 1 ovaire à 3 carpelles.

La coupe transversale d'une fleur appelée diagramme se présente ainsi chez la violette.

On se demande parfois qu'elle est la différence entre violettes et pensées : les pensées ont 3 pétales tournés vers le haut, elles ont l'air de se dresser, ce sont des violettes optimistes.



diagramme

LES CURIOSITES DE LA FAMILLE

Les violettes ont très souvent leurs premières fleurs qui restent stériles, par contre certains des derniers boutons floraux peuvent donner des fruits sans avoir porté de fleurs. Les violettes ont donc parfois des fleurs sans fruits et des fruits sans fleurs. Le premier phénomène se produit assez fréquemment dans la nature. Le second phénomène s'explique.

En fin de floraison des boutons apparaissent, ils contiennent tous les organes reproducteurs de la plante et l'auto-fécondation se fait : le pollen germe sur place dans les anthères, les tubes polliniques atteignent les stigmates, la fécondation s'effectue et l'ovaire fera vite éclater son enveloppe en libérant les semences. Les fleurs-boutons sont dites « cléistogames ». La violette symbole de la timidité et de la modestie aime

l'ombre mais plus encore elle craint l'allongement de la durée du jour et les journées plus longues provoqueraient l'apparition de fleurs cléistogames.

Toutes les violettes ne réagissent d'ailleurs pas de la même façon et quelques-unes semblent apprécier le chaud soleil sur une faible crayeuse.

Toutes les violettes ne sont pas cléistogames. Les insectes se chargent de la fécondation attirés par le nectar qui se trouve au fond de l'éperon. Les abeilles ne peuvent pas butiner au fond de celui-ci mais se font aider par des insectes aux fortes mandibules qui percent l'éperon et rendent le nectar accessible aux abeilles.

Les capsules contenant des graines de viola explosent avec violence et projettent les graines parfois à 50 cm. Celles-ci possèdent un appendice charnu (oléosome) riche en huile appréciée des fourmis qui font la récolte des graines, les engrangent dans leur nid et permettent la conservation de la semence. Elles consomment la partie comestible et évacuent hors de la fourmilière les semences qui n'ont nullement souffert. Une colonie de fourmis peut d'ailleurs assurer le charroi des graines à plus de 50 m de la plante-mère.

La germination commence très souvent à l'automne et la fleur s'ébauche, se cache dans un lit de feuilles mortes pour passer l'hiver. Ainsi la floraison est avancée ce qui compense la brièveté de la vie printanière.

QUELQUES VIOLETTES de nos REGIONS

Nous passerons sous silence les violettes-lianes ou arbustives des pays chauds pour ne voir que quelques espèces parmi les milliers qui appartiennent à 17 genres, réparties dans le monde entier.

Violettes acaules (sans tige) à feuilles non divisées.

Violette odorata (odorante)

— fleur parfumée, longs stolons, feuilles en cœur et pubescentes, assez souvent blanche.

Violette hirta (hérissée)

— plus ou moins velue, ressemble à la violette odorante mais non parfumée et sans stolons. Le pétale inférieur porte un éperon rougeâtre souvent recourbé en crochet.

Viola palustris (des marais)

— violette des marais et des tourbières portant de petites fleurs lilas pâle veinées de pourpre foncé. Les feuilles sont légèrement enroulées.

Violettes à tige naissant des feuilles inférieures.

Viola canina (des chiens)

— les feuilles en cœur ne forment pas de rosette, l'éperon est souvent jaune, modeste et sans parfum c'est une des premières fleuries.

Pensées : les 2 pétales latéraux sont rapprochés des supérieurs.

Viola biflora (à 2 fleurs)

— la floraison suit la fonte des neiges, feuilles vert clair avec des bords crénelés, long pédoncule portant 2 fleurs jaunes.

Viola carcarata (à éperon proéminent)

— feuilles arrondies entières, fleurs violettes, jaunes ou blanches formant de grandes colonies dans les pâturages montagnards. Au centre de la corolle une tache jaune marque pour les papillons l'entrée de l'éperon, cette fleur s'est adaptée à la faune alpestre riche en papillons et eux seuls avec leurs longues trompes peuvent butiner le nectar. Plus la violette s'élève plus elle allonge son éperon. L'un des visiteurs les plus empressés est d'ailleurs le « porte-queue » papillon à très longue trompe.

Cette viola appelée aussi pensée des Alpes a également la particularité de tourner ses fleurs vers le soleil, semblant le suivre comme une lunette astronomique.

Viola tricolor ou pensée sauvage

— c'est l'ancêtre de nos pensées cultivées. Trouver sa première violette de l'année est toujours une émotion qui peut être doublée du plaisir de l'identification.

Yvette GIREL,
Animatrice

Section botanique
Montmélian.

- DROGUERIE ROMET -

BROSSERIE - PARFUMERIE - COULEURS

FOURNITURES POUR
HOTELS - ENTREPRISES - Etc...



MOUTIERS — Tél. 64

**QUINCAILLERIE GENERALE
PRODUITS METALLURGIQUES
ARTICLES MENAGERS**

Charles MASSIAGO

**MOUTIERS - Tél. : 7.44 et 7.45
ALBERTVILLE**

Bureaux-Entrepôts : Téléphone : 16-56
Magasin détail : Téléphone : 0-68

Mycologie Transalpine :

Quelques observations sur la campagne mycologique 1971 dans la région de PIGNEROL (Italie)

Nous devons à l'obligeance du Docteur Mario STRANI, distingué mycologue et organisateur de l'exposition mycologique de PIGNEROL, à laquelle nos amis Henri ROBERT et André SOLEILHAC apportent leur concours, cette très intéressante relation sur les poussées fongiques du versant italien des Alpes. J'ai demandé au Docteur STRANI de bien vouloir alimenter régulièrement notre bulletin en articles regroupant ses observations précises et judicieuses. Ils apporteront aux Dauphinois et Savoyards des éléments de comparaison sur l'originalité des flores fongiques des deux versants du massif. En même temps ils raffermiront les liens d'amitié entre vulgarisateurs et chercheurs pour qui la science ne connaît pas de frontières.

Le Docteur STRANI m'a fait part de la publication en Italie, dès cette année, d'une revue « *Micologia italia* », analogue à notre bulletin fédéral, et dont un important chapitre sera consacré aux relations culturelles avec les sociétés mycologiques de FRANCE, de SUISSE et d'AUTRICHE.

Au nom de tous les mycologues des Alpes françaises du Nord, je remercie vivement le Docteur STRANI pour son témoignage d'amitié et son aimable et précieuse collaboration.

Le Président fédéral :
Roger GIREL.

L'année de 1971 a été caractérisée dans nos régions, du point de vue météorologique, par des gelées très fortes vers la moitié de mars et par des pluies abondantes pendant tout le printemps et le début de l'été.

L'arrière-été et l'automne furent au contraire très secs, les premières pluies automnales étant survenues vers la moitié de novembre, c'est-à-dire à une époque où, du moins dans notre région, la poussée mycologique est presque terminée.

La plupart des excursions mycologiques de notre famille aurait eu bien peu de succès si la parfaite connaissance de notre région n'eût permis de dépister les champignons dans les endroits plus humides épargnés par la sécheresse qui avait ravagé les localités ensoleillées.

Depuis plusieurs années nous avons classé nos terrains « de chasse » de la façon suivante :

1) Bois de plaine (en proximité de Montferrat). Le terrain est argileux avec bois de feuillus surtout chênes, avec quelques rares pins. Ces bois conservent encore quelque trace d'humidité quand la colline est désormais complètement sèche.

2) Bois de colline ou des premiers contreforts des montagnes. Le terrain est siliceux ou graphitique avec châtaigniers sur le versant au midi et hêtres dans le versant opposé.

3) Bois de montagne. Le terrain est exclusivement siliceux, avec forêts de pins dans le côté ensoleillé et de mélèzes dans le versant opposé. Plus rarement le côté nord est occupé par bois de *Abies alba* avec hêtres et bouleaux.

4) Bois mixtes de la région de Ceva où le terrain est constitué par arénaires récentes et où l'on peut trouver de nombreuses espèces thermophiles et surtout une grande quantité de bolets.

5) Quelques petites stations mycologiques sur le versant ligurien des Alpes Maritimes (haute vallée du Tanaro) avec terrain calcaire et bois de hêtres ou de pins selon l'exposition.

Tous ces terrains ont été visités par ma femme, mon fils Pierre et par moi-même pendant toute l'année. Voilà la récapitulation de nos recherches.

Une dernière sortie de l'année précédente, le 15 décembre 1970, nous avait permis encore de récolter dans un bois de plaine (1) quelques espèces, notamment : *Hygrophorus nemoreus*, *Panellus stipticus*, *Collybia butiracea*, *Boletus carpini*, *Tubaria furfuracea*, *Clavaria stricta*, *Russula fragilis* et *Lactarius chrysorrheus*.

Pendant le mois de janvier 1971 à cause du mauvais temps l'activité mycologique est complètement suspendue.

Février nous permet de récolter seulement quelques *Collybia conigena* et *Hydnum auriscalpium*. Dans la même pomme de pin on pouvait distinguer les *Hydnum* frais et ceux de l'année précédente noirs et pourris.

Le mois de mars fut encore plus pauvre en observations mycologiques : dans la deuxième quinzaine du mois il y eut des gelées exceptionnelles qui atteignirent 10 à 12 degrés au-dessous de 0.

Le mois d'avril nous donna la *Sclerotinia tuberosa* qu'on trouve régulièrement parmi les anémones dans les robiniaies le long des torrents. On recueillit encore *Peziza vesiculosa*, *Entoloma clypeatum*, *Nolanea mammosa*, *Pluteus cervinus*.

C'est généralement vers la moitié d'avril que les morilles font leur première apparition dans les corbeilles du marché de Pignerol.

Les espèces plus fréquentes sont : *M. vulgaris*, *M. elata*, *M. rotunda* et *M. conica*. Plus rarement on peut trouver la *Mytrophora* *Hibrida*.

Comme les morilles sont l'objet d'une chasse acharnée par les ramasseurs professionnels il est presque inutile d'aller les chercher dans la campagne. Il faut se contenter de les trouver au marché. Depuis une vingtaine d'années que je visite les corbeilles du marché j'ai pu observer parmi les morilles la *Gyromitra esculenta* et une seule fois la rare *Gyromitra gigas*. Parfois on trouve la *Helvella monachella*.

Pendant l'avril 1971 les morilles firent une apparition très fugace sur le marché de Pignéròl et leur prix eut découragé le plus gourmand des mycophages.

Le mois de *mai* qui a été caractérisé par des pluies très abondantes nous donna les premières satisfactions mycologiques.

Dans les bois de colline on récolta les *Amanites* *Gemmata*, *vaginata*, *excelsa rubescens*, les *Bolets* *durisculus*, *piperatus*, *elegans*, *edulis*, *subtomentosus*, *pachipus*, *érytropus* et enfin *Geopetalum carbonarius*.

M. Alessio m'envoya de Turin plusieurs champignons intéressants : *Aleuria olivacea* (15, 20 cm de diamètre), *Peziza michelii*; *Mitula rhemii* *Collybia dryophila* var. *funicularis* et quelques magnifiques exemplaires de *Lentinus degener* dont le chapeau est d'une belle couleur brique. Tous ces derniers champignons ont été conservés dans la résine acrylique de ma collection de maquettes.

Pendant tout le mois de *Juin* nos cueillettes continuèrent avec le rythme du mois précédent. Parmi les espèces plus intéressantes je puis citer : *Amanita Eliae* dans un bois de plaine, *Pluteus lutescens*, *Clitocybe incilis*, *Higrophorus psittacinus*, *Clitocybe connata*, *Psalliota hemorroidarius*, *Helvella lacunosa*, *sulcata*, *macropus*. *Boletus crocicipodius*, *rodontantus*, *cyanescens*, *Gomphidius maculatus*, *Phalloporus rodoxanthus*, *Tricholoma apuim*, *Rhizina*, *inflata*.

Vers la moitié de *Juillet* nous eûmes une trouvaille très intéressante dans la vallée de Stura (Coni). Il s'agissait d'une amanite qui avec grande probabilité pouvait être la *A. Lepiotoïdes* de Barla.

Malheureusement l'unique exemplaire trouvé était en mauvaise condition où il manquait complètement la base du pied. Mais le chapeau correspondait à la description de Gylberti et des autres auteurs consultés et la chair rougissait très rapidement au froissement. En ce même mois les forêts de montagne nous donnèrent : *Cantharellus Friesii*, *Polyporus schweinitzii*, *Otidaea concinna*, *Boletus pulverulentus*, *Marasmius scorodoni*, *Tricholoma apuim*.

Le mois de *Août* qui est très sec est caractérisé par une contraction de la poussée mycologique. Dans les bois de colline on trouve seulement des *Scleroderma* dont une grande partie est parasitée par le *Boletus parasiticus*.

Dans ce mois nos recherches sont presque exclusivement bornées aux forêts d'*Abies alba* de la montagne où il y a encore un peu d'humidité.

Malgré les conditions défavorables, on trouve encore ici une discrète quantité de champignons. Je puis citer : *Dryodon cyratus*, *Boletus porphyrosporus*, *Poliporus osseus*, *Collybia platyphylla*, *Phaeocollybia lugubris*, *Cortinarius hircinus*, *Marasmius confluens*, *Melanopus picipes*, *Leucocortinarius bulbiger*, *Clavaria invalii*, *Hipholoma epixanthum*, *Clavaria pallida*, *Nevrophyllum clavatum*. Ce dernier champignon qui est très commun dans les Alpes centrales et orientales est au contraire assez rare dans notre région.

Le mois de *Septembre* dans une petite hetaïra sur le versant méridional des Alpes-Maritimes presque en vue de la mer, nous récoltâmes quelques bolets qu'on trouve tous les ans dans le même lieu : *B* ; *albidus*, *Satanas*, *Luridus* et *Impolitus*. Les bois de plaine nous donnent encore : *Armillaria tabescens*, *Clytocybe oleria*, *Entoloma lividum* et un petit bolet rouge du groupe du *rodoxanthus* qui résiste encore aux efforts des déterminateurs.

Dans la montagne, malgré l'implacable sécheresse on trouve : *Lactarius violascens*, *Micena rosella*, *Cortinarius orellanus*, *Clavaria ligula*, *Clavaria rufoviolacea*, *Boletus flavus*, *Mutinus caninus*. Cette phalloïdes qui a été trouvée pour la première fois poussait avec de nombreux individus sur une souche d'hêtre complètement pourrie.

Vers la fin de septembre la sécheresse continuait, implacable, et je dois à l'activité de ma femme et de mon fils Pierre Louis, conjointement à l'amabilité de MM. Robert et Sacreste, si l'exposition mycologique de Pignéròl n'a pas été un « fiasco » colossal.

Le mois de *octobre*, sec et serein, fut très avare en champignons. Je puis citer seulement : *Pluteus salicinus*, *P* ; *petasatus*, *Cortinarius cumatilis*, *Mycena pelianthina*, *Higrophorus speciosus* var. *Bresadolae*.

Le mois de *novembre* permet généralement de bonnes récoltes s'il y a un certain degré de chaleur et d'humidité. Mais l'arrière automne de 1971 a été tellement sec que nos cueillettes furent presque insignifiantes.

Higrophoropsis aurantiaca, *Clitocybe brumalis*, *Phialea echinophila*, *Marasmius coherens*, *M. scorodoni* furent les dernières espèces de l'année.

Dans ce mois j'ai encore reçu deux espèces intéressantes : *Geaster melanocephalum* qui m'a été envoyé par la société mycologique de Rovereto et *Leucopaxillus megalopcephalus*, un champignon de 30 cm de diamètre donné par M. Rebaudengo qui l'avait reçu du canton du Tessin.

Docteur Mario STRANI.

L'Exploitation Technique, Scientifique et Touristique du Parc National de la Vanoise

Grâce à l'obligeance de M. BARDEL, Directeur du Parc National de la Vanoise et ami de notre Fédération, nous sommes autorisés à publier à l'intention de nos lecteurs cette très intéressante étude sur l'exploitation du Parc. Nous l'en remercions chaleureusement.

La 10^e Assemblée générale de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (U.I.C.N.) qui s'est tenue à New Delhi, le 1^{er} décembre 1969, a adopté la définition suivante du parc national :

« Un parc national est un territoire relativement étendu qui présente un ou plusieurs écosystèmes généralement peu ou pas transformés par l'exploitation et l'occupation humaines, où les espèces végétales et animales, les sites géomorphologiques et les habitats offrent un intérêt spécial du point de vue scientifique, éducatif et récréatif ou dans lesquels existent des paysages de grande valeur esthétique — dans lequel la plus haute autorité compétente du pays a pris des mesures pour empêcher ou éliminer dès que possible, sur toute sa surface, cette exploitation ou cette occupation, et pour y faire effectivement respecter les entités écologiques, géomorphologiques ou esthétiques ayant justifié sa création ; et dont la visite est autorisée, sous certaines conditions, à des fins récréatives, éducatives et culturelles. »

Dans la même résolution, l'Assemblée Générale de l'U.I.C.N. a demandé aux gouvernements de ne plus désigner sous le nom de parc national, des réserves scientifiques dont l'accès exige une autorisation spéciale, les réserves naturelles gérées par des institutions privées ou par un pouvoir subordonné, ainsi que les zones neuplées et exploitées où un parc régional d'aménagement du territoire et de développement touristique vise à créer, en retardant l'industrialisation, une zone destinée plus à la récréation du public qu'à la conservation des écosystèmes (parc naturel régional, nature park, Naturpark, etc.).

La position des parcs nationaux se trouve ainsi précisée, d'une part, par rapport aux réserves strictement scientifiques, d'autre part, par rapport aux parcs naturels régionaux, dans une définition générale nettement restrictive en ce qui concerne notamment le maintien de certaines activités rurales.

Dans la pratique, chaque pays a cependant plus ou moins défini à sa manière la réglementation propre à ses parcs nationaux. Comment pourrait-il en être autrement si l'on songe aux situations fondamentalement différentes qui se présentent dans certains pays neufs ou dans certaines zones semi-désertiques, où il existe encore de vastes territoires vierges de toute occupation humaine,

et dans les pays de vieille civilisation comme en Europe, où de tels territoires sont rares mais où l'influence de certains modes ancestraux d'exploitation doivent être considérés comme des facteurs participant à l'équilibre d'écosystèmes d'un intérêt scientifique égal à ceux des formations strictement climatiques, seules visées dans la définition de New-Delhi.

En Vanoise, la conservation des espèces et des milieux naturels repose, bien entendu, sur un certain nombre d'interdictions frappant notamment la chasse et la destruction de toutes les petites espèces animales, la cueillette des espèces végétales mais aussi l'introduction de toute espèce nouvelle, etc. En contradiction avec la définition de New-Delhi, le pâturage des bovins y est admis ; non seulement parce que cette activité est indispensable à l'équilibre de l'économie rurale montagnarde mais parce que l'existence d'un certain nombre de groupements végétaux des prairies et des pelouses de l'étagé subalpin est liée à ce mode ancestral d'utilisation du sol en montagne. Cet exemple permet de prendre conscience que conserver n'est pas toujours synonyme d'interdire. Il faut considérer la protection de la nature et particulièrement la conservation des espèces comme le chapitre de conclusion de l'écologie : ses données doivent commander les actions de sauvegarde car elles permettent de les appuyer sur le facteur multiplicateur important que représente, à cette condition, la dynamique du monde vivant. La continuité de ces actions est évidemment la seconde condition de leur succès, en raison de la fragilité des choses de la nature en regard de la puissance des moyens de destruction de l'homme.

Il est significatif, à cet égard, de noter l'extraordinaire essor du peuplement en chamois de la Vanoise depuis l'interdiction de la chasse, en 1963. Au taux de 25 % environ d'accroissement annuel du cheptel, le nombre de têtes est passé de 400 à 2000 en sept ans, en dépit des prélèvements de la chasse, en dehors du parc national, par suite des migrations naturelles locales. Il est non moins significatif d'observer que cette espèce qui subsistait, en dehors de la période du rut, par petits groupes isolés de deux ou trois têtes, a recouvré en quelques années son comportement authentique et se trouve actuellement rassemblée en toutes saisons, par grandes hardes de 20, de 50 et même de 100 têtes.

Quant à la protection des sites, elle repose sur le principe d'une interdiction générale de tout travail public ou privé susceptible d'altérer le caractère du parc national ; seuls peuvent être exécutés les travaux inscrits à son programme d'aménagement. Le camping est interdit.

La conservation des espèces et la protection des sites ne sont pas cependant l'unique affaire des parcs nationaux. Leurs objectifs, comme il en est de toutes les entreprises qui honorent l'homme, ont une finalité humaine. Elle est ici de deux ordres : scientifique et touristique, au sens éducatif, culturel et sportif du terme. Ces idées généreuses sont à l'origine même des parcs nationaux : un soir de septembre 1870, réunis autour d'un feu de camp près de la rivière Madison, les membres de l'expédition américaine WASHBURN-LANGFORD, partis à la recherche des merveilles naturelles signalées dans les Montagnes Rocheuses par les premiers explorateurs et qui venaient de découvrir le bassin des Geysers, les chutes et le canon de la rivière Yellowstone, paraissaient décidés à se partager les terres de ces sites extraordinaires, en vue de leur exploitation commerciale, lorsque l'un d'entre eux — Cornelius HEDGES — fit savoir qu'il s'opposerait à un tel projet, estimant que ces merveilles naturelles faisaient partie du patrimoine national, qu'elles devaient être ainsi placées sous la protection de la Nation et érigées en parc national « pour l'agrément et le bénéfice des générations futures ». Le journal de l'expédition rapporte que cette proposition fut accueillie dans un enthousiasme extraordinaire par tous ses membres, qui s'engagèrent à conjuguer leurs efforts pour le succès de ce projet, dont la réalisation paraissait soulever de difficiles problèmes. Deux ans après, une loi du Congrès créait, à Yellowstone, le premier parc national au monde.

Depuis lors, tout ce qui compte parmi les plus beaux paysages et parmi les sites naturels, géologiques, préhistoriques les plus précieux des États-Unis se trouve protégé dans 32 parcs nationaux et 172 monuments nationaux, d'une superficie totale de 10 718 957 hectares. Cet exemple a été suivi dans le monde entier et l'on compte actuellement 3 900 000 ha de parcs nationaux au Japon (11 % de la superficie totale du territoire national), 1 358 700 ha en Grande-Bretagne (5,9 %), 630 000 ha en République Fédérale Allemande (2,6 %), 416 000 ha en Suède (1 %) etc.

Le parc national suisse des Grisons fondé en 1914, a été le premier parc national créé en Europe.

Notre pays devait plus tardivement s'engager à son tour dans cette voie, après avoir néanmoins institué, dès 1861, sur l'initiative des peintres de l'École de Barbizon, la réserve artistique de la forêt de Fontainebleau destinée à protéger l'un des plus beaux peuplements forestiers de l'Île de France et qui fut la première réserve naturelle créée dans le monde. Ce n'est, en effet, qu'à la suite du classement en parc national de la Réserve royale de chasse du Grand Paradis, prononcé par décret du 3 décembre 1922 du Roi d'Italie Victor-Emmanuel III, que commence à prendre naissance en France un mouvement en faveur de la création d'un parc national sur le versant français des Alpes, afin de mettre un terme au massacre des

Bouquetins des Alpes émigrant du Grand Paradis vers les hautes vallées de l'Arc et de l'Isère. Un sort malheureux poursuit en effet ce magnifique caprin de plus de 100 kg à l'état adulte, habile rochassier dont les cornes noueuses atteignent chez les mâles plus d'un mètre de longueur, et dont il ne subsistait au siècle dernier que quelques rares spécimens réfugiés dans le massif du Grand Paradis. A la suite de la promulgation de la loi du 22 juillet 1960 relative à la création de parcs nationaux et de son décret d'application du 31 octobre 1961 et après de longues et difficiles négociations avec les populations locales, un décret du 6 juillet 1963 créait le Parc national de la Vanoise, première réalisation française suivie bientôt du classement du Parc national de Port-Cros (1963), du Parc national des Pyrénées Occidentales (1967) et du Parc national des Cévennes (1970).

Le problème de l'exploitation scientifique de la Vanoise a trouvé aisément une solution. On aurait pu envisager de créer une station de recherches à l'image de ce qui existe dans le Parc national tchécoslovaque des Tatras, dont le coût de fonctionnement aurait été très élevé en raison du nombre de spécialistes indispensables pour prospecter les nombreuses possibilités d'études d'un milieu naturel aussi varié et aussi riche que le milieu alpin. En groupant dans un Comité scientifique les plus éminents directeurs des laboratoires de recherches des Facultés des Sciences de Grenoble, Lyon, Marseille, Nice et Paris, du Muséum National d'Histoire Naturelle, de l'École Normale supérieure, de l'Institut National Agronomique pour ne citer que quelques-uns d'entre eux, le Conseil d'Administration du Parc national s'est adjoint un organisme remarquablement qualifié pour élaborer un programme de recherches, en poursuivre la réalisation grâce aux spécialistes attachés à ces différents laboratoires et assurer la publication des travaux. Le premier tome des travaux scientifiques ainsi réalisés en 1968 et 1969 vient d'être publié dans « les Cahiers du Parc national de la Vanoise » : il rassemble des publications originales sur de multiples aspects de la biologie alpine : carte géomorphologique, recherches physiologiques sur la flore alpine, analyses floristiques des pelouses, inventaires de la faune, biologie du Tétrás, lyre, etc.

Quant à l'exploitation touristique du parc national, elle fait l'objet d'un programme d'aménagement dont la conception s'est peu à peu dégagée de cette expérience toute nouvelle en France, à la lumière des premières réalisations et de leurs résultats. Une antinomie évidente entre la protection de la nature dans un parc national de 53 000 hectares seulement et la dispersion, dans ce milieu protégé, de la foule motorisée a conduit à réserver le parc au tourisme pédestre : aucune route transversale mais un certain nombre de routes d'accès évitant la fatigue des marches d'approche jusqu'aux limites du parc, situés entre 1 800 et 2 000 mètres d'altitude. Au terminus de ces routes d'ac-

cès, des gîtes qui sont les points de départ des excursions, marquent des étapes confortables mais rustiques entre le monde moderne et la nature sauvage, à l'observation de laquelle vous convieront bientôt un foyer de documentation et un guide-naturaliste pendant la période estivale. Le premier de ces gîtes ou « Portes du Parc » a été ouvert au public en 1969; deux autres sont actuellement en cours de construction.

Au-delà des Portes du Parc se développe dès maintenant un réseau de sentiers d'excursions et de randonnées de 430 km de longueur, permettant soit de faire de grandes traversées d'une vallée à l'autre, soit de suivre des itinéraires panoramiques parcourant le périmètre du parc à mi-hauteur des versants des vallées. Des panneaux de renseignements réalisés en rondins de résineux, coiffés d'un toit de « tavaillons » ou de « lauzes », des poteaux de signalisation taillés dans du mélèze, des marques de couleur sur des rochers, permettent de suivre facilement les nombreux itinéraires ainsi ouverts, entretenus, balisés et repérés sur une excellente carte touristique au 1/500 000^e. La montagne s'ouvre dès lors à tous ceux qui aiment la nature, qui recherchent le silence, et qui n'ont pas peur de l'effort, sans être pour autant des alpinistes chevronnés. Le milieu naturel y trouve aussi son compte car l'érosion touristique, qui pourrait être un danger si les visiteurs se dispersaient dans la montagne, devient linéaire le long des sentiers, que l'on ne quitte que rarement, en vertu de la loi bien connue du moindre effort. Dans l'immensité de la montagne, les petites fleurs continueront ainsi à vivre et tout le « petit monde de poil et de plume », cher à Samivel, à vaquer à ses propres affaires en toute quiétude. Il ne faudrait donc pas développer ce réseau bien au-delà de ses dimensions actuelles.

Des refuges en sont le complément indispensable. Les voies d'accès des courses alpines des massifs de la Grande-Casse, du Péclel-Polset, du Mont-Pourri et des Levannas en étaient pourvus depuis fort longtemps, grâce au Club Alpin Français. Leur capacité est actuellement insuffisante et devra être augmentée dans les prochaines années. Mais un problème nouveau est apparu avec le regain d'intérêt que le Parc national a suscité pour la randonnée en montagne, qui exigeait l'équipement en refuges des itinéraires de sentiers. Dix nouveaux refuges ont été ainsi construits et d'ores et déjà ouverts au public : deux d'entre eux, et ce sont les plus beaux, ont été tirés des ruines de chalets d'alpage abandonnés; ailleurs, on a eu recours au bois et spécialement au mélèze pour des refuges de dimensions plus modestes et d'une simplicité rustique où l'on trouve cependant un coin cuisine avec réchaud et matériel, une petite salle commune et un dortoir de 14 couchettes sur deux niveaux. La capacité totale d'hébergement des refuges compris dans le parc national a été ainsi portée de 200 couchettes en 1968 à 481 en 1970. A la faveur de ces équipements, la randonnée de ski de printemps, à laquelle il manquait égale-

ment un certain nombre de lieux d'abri, connaît aujourd'hui en Vanoise un essor considérable, que justifient à la fois la morphologie et l'enneigement du massif.

Aux joies de la marche en montagne et du spectacle de ses décors grandioses, le Parc national ajoute celles de la découverte de la nature alpine, dont la protection ne répond pas seulement à des objectifs scientifiques mais à des préoccupations éducatives et culturelles. C'est un fait évident que la civilisation moderne tend de plus en plus à couper tout contact réel entre l'homme et la nature mais il est non moins certain que jamais le citadin n'a manifesté un intérêt plus vif à la retrouver et à la mieux connaître. Véritable musée vivant, le parc national doit donc être aussi une école d'initiation à l'observation du milieu naturel, de la flore et de la faune sauvage. Ainsi initié à l'écologie des espèces qui éclaire leur localisation sur le terrain et qui détermine les associations auxquelles elles participent, le promeneur, en qui sommeille souvent l'âme d'un naturaliste, découvrira avec surprise des richesses naturelles insoupçonnées qu'il aura à cœur de respecter et de faire respecter. Encore faut-il l'aider : découvrir des bouquetins sur une vire rocheuse ou des chamois sur un replat herbeux n'est pas à la portée de tous; pas plus que de reconnaître dans le tapis végétal qui recouvre certaines combes à neige, ces arbres nains que sont les Saules herbacés, munis de petits troncs à peine gros comme des crayons, âgés de plusieurs dizaines d'années parfois et dont la patrie d'origine se situe dans les régions arctiques, d'où ils nous sont venus lors des grandes glaciations quaternaires.

Ces « leçons de choses » dans la nature sont dispensées par les Cadres et les Gardes-moniteurs du parc national au cours des promenades quotidiennes qu'ils ont la charge de guider et de commenter pendant la saison d'été, depuis les différents villages des vallées. Un premier essai, l'an dernier, alors que leur succès paraissait incertain, a attiré des groupes de 20, 30 et même 90 visiteurs : au total 3739 personnes pour les deux mois d'été. A ces promenades s'ajoutent, en 1971, de plus longues excursions en montagne sous la direction de la Compagnie des Guides de la Vanoise, avec la participation de l'Association des Amis du Parc.

L'appareil photo ayant remplacé en Vanoise le fusil, l'expérience a été tentée d'un safari-photo en montagne, dont le succès est tel que l'idée en sera reprise cette année dans plusieurs autres stations du pré-parc, favorisant ainsi le développement d'une véritable saison estivale, qui fait souvent défaut dans les stations de sports d'hiver.

L'évolution du nombre des « nuitées » dans les refuges du Parc national traduit l'existence de ce mouvement touristique nouveau pour la région : estimé à 4000 environ en 1960 il est passé à 11 914 en 1969 et 24 909 en 1971. Quant au nombre total des visiteurs du parc national, établi d'après les résultats des comptages quotidiens effectués

par les gardes, il a atteint, en 1971 le chiffre de 94 300 personnes : il pourra encore largement s'accroître sans le moindre risque pour le milieu naturel, étant donné précisément les mesures de protection résultant de la réglementation du parc et les précautions prises dans son aménagement.

La réalisation progressive du programme d'équipement des vallées de la zone périphérique ou pré-parc demeure néanmoins la condition nécessaire au développement de cette forme particulière du tourisme que le Parc national s'efforce de promouvoir mais également au renouveau de la vie rurale, indispensable au tourisme quel qu'il soit en région de montagne.

Maurice BARDEL,

Directeur du Parc National
de la Vanoise.

(Etude parue dans le n° 262 du B.T.I. des Ingénieurs d'agronomie).

— Nous rappelons aux membres de nos Sociétés mycologiques qu'ils peuvent adhérer à l'Association des Amis du Parc national de la Vanoise, en écrivant au siège de cette association : 15, rue du Docteur-Julliard, B. P. 105, Chambéry. Prix de la cotisation avec abonnement au Bulletin : 22 F.

La qualité de membre de l'Association des Amis du Parc permet de bénéficier d'une réduction de 50 % sur le prix des nuitées dans les refuges appartenant au Parc national (14 en 1971).

* Parc National de la Vanoise, 15, rue du Docteur-Julliard. BP 105 - 73 - Chambéry.

Mycogastronomie estivale...

CHANTERELLES VIOLETTES A LA PRAZ DE LYS

Très agréable manière de préparer les exquis champignons montagnards poussant en colonie sous les hêtres, intermédiaires entre les Clavaires et les Chanterelles, à fine saveur d'amande, et nommés : *Nevrophyllum (Gomphus) clavatum* : (Fries), Persoon, Patouillard.

Préparer d'abord 110 gr de beurre d'amandes, en broyant dans un mortier de faïence 30 gr d'amandes mondées râpées avec 80 gr de beurre fin de montagne manié avec 0,30 gr d'estragon haché fin. Réserver.

Faire dégorger à l'eau courante, puis « limoner » et parer 3 cervelles de veau (ou de porc). Les passer au tamis fin, de manière à avoir une purée homogène. Saler, poivrer au moulin, ajouter un peu de jus de citron.

Nettoyer, émincer et hacher assez fin 1 kg de fraîches Chanterelles violettes — *Nevrophyllum* — non gorgées d'eau (autant que possible). Les faire sauter à feu vif dans 85 gr de votre beurre d'amandes, avec sel, poivre du moulin, 2 échalotes hachées menu, 5 gr d'estragon de même et 1 bonne pincée de Paprika doux. Au bout de 15 minutes, ajouter 2 cuillerées à soupe de vin blanc sec du Jura (ou de Savoie) et 1 cuiller à café de jus de citron.

Couvrir. Laisser cuire à feu modéré pendant 30 minutes. Ajouter alors 25 gr du beurre d'amandes et votre purée crue de cervelles de veau (ou de porc). Remuer. Couvrir. Faire cuire encore 25 minutes à feu doux jusqu'à réduction des 3/4 de l'eau et du jus de cuisson.

Lier — hors du feu — avec 2 cuillerées d'excellent jus de veau et 100 gr de crème double bien fraîche. Mélanger. Dresser dans un légumier très chaud. Garnir de petits

croûtons de pain de mie passés et dorés au beurre. Servir de suite.

Vin : Roussette de Frangy 1947 ou Pupillin 1945.

BREZOLLES aux BOLETS Verts-Pâturages

Pour 4 à 6 personnes.

Adaptation personnelle d'un plat mijoté d'ancienne cuisine française formant un tout champêtre et forestier de haute saveur, et très facile à réaliser à la campagne.

Couper en filets longs de 8 centimètres et le plus mince possible 800 gr de rouelle de veau. Escaloper en minces filets 800 gr de bons, fermes et beaux Bolets frais (sans leurs tubes). Hacher très fin 150 gr de persil, 150 gr de cerfeuil, 150 gr d'estragon, 150 gr de ciboule, 150 gr d'échalotes, 8 gr d'ail, 3 gr de romarin, 6 gr de sauge et 100 gr de feuilles de côtes de bettes.

Dans une casserole — ou une cocotte — beurrée, disposer successivement une couche de fines herbes, sel, gros poivre, une couche de rouelle, une couche de bolets, et ainsi de suite en saupoudrant chaque couche de fines herbes avec beurre, sel et gros poivre. Alternier ainsi les 3 lits jusqu'à épuisement de la masse, en terminant par les bolets.

Garnir le dessus de bardes de lard. Couvrir d'un papier huilé. Fermer la casserole — ou la cocotte. Cuire à petit feu pendant 2 heures. A moitié de la cuisson, ajouter 2/3 de verre de vin blanc sec d'Alsace (ou du Jura). Servir dans le fond de sauce bien dégraissée.

Dr Paul RAMAIN

(Mycogastronomie pratique).

(Extrait du Bulletin de la Société des Naturalistes d'Oyonnax, n° 2, janvier 1948.)

Libres opinions :

les aimer... jusqu'à leur mort

... ou de l'usage de la « table », en mycologie, et de l'idée qu'on s'en fait (table de cuisine, tables d'expositions, tables de laboratoire). C'est ainsi que j'intitulerais volontiers la conférence du Professeur CLEMENÇON, à l'occasion de la journée Rhodanienne du 2 mai, à Lausanne. Le rapport en vient tardivement, à mon grand regret, mais nous n'aurons perdu qu'une saison pour réfléchir. Qu'on en juge plutôt !

Dès le départ, un constat donne le ton : ni les ornithologues, ni les botanistes ne consomment l'objet de leur étude. Alors que l'inventaire des espèces aviaires et végétales est fini et leur protection commencée depuis longtemps !

L'idée de protection des espèces fongiques remonte aux années 30. Il est vraisemblable que depuis 40 ans la situation ne s'est pas améliorée. Des espèces ont certainement disparu ou se sont raréfiées. La flore fongique est atteinte un peu partout par le foisonnement des promeneurs et l'expansion démographique et industrielle. En particulier le piétinement des forêts menace gravement les biotopes. Certes, il est difficile d'invoquer des statistiques, là où elles n'existent quasiment pas, toutefois, M. SINGER rapporte qu'à 200 km de Chicago, dans le Michigan, il n'y a presque plus de champignons, dans une station qui était réservée aux étudiants. Situation imputable uniquement à l'affluence de visiteurs renversant tout.

En Finlande et en Russie, des statistiques portent sur 10 ans d'observations seulement : elles ne sont pas encore concluantes. Mais les présomptions, ici et là, sont hélas ! lourdes. D'une part, des années exceptionnelles existent, un peu partout, pour les seules espèces connues ; d'autre part, nous manquons de recul et généralement, de paramètres. L'étude comparative du phénomène s'impose donc dans tous les pays.

Y a-t-il par exemple un lien constant entre l'arbre et le champignon ? Les-

quels sont symbiotiques ? Dans une forêt, une dizaine d'espèces peuvent persister sans arbres ; mais les champignons très « spécialisés » sont perdus sans espoir. La symbiose une fois établie, ne détruit plus l'arbre ; elle demeure pour le bénéfice des deux. Tant de questions se posent...

On touche là des problèmes complexes, et dans ce domaine presque tout reste à faire. Les observations précises et complètes méritent d'être faites, publiées, coordonnées, qu'elles relèvent de l'empirisme ou de l'austère analyse.

La conférence, on l'imagine, porte dès lors sur les excursions et les expositions, leur forme et leur rôle. Il importe de modifier les unes et les autres, en ne permettant pas de ramasser n'importe quoi ni en n'importe quelle quantité (99,9 % sont perdus pour la nature, la science... et même la cuisine). Qui se préoccupe de rendre à la forêt ou aux camps les déchets des récoltes, lesquels finissent à la décharge publique, quand ce n'est pas à l'incinérateur ? Ce serait pourtant une première et saine mesure de sauvegarde.

Au cours d'excursions d'un type nouveau, où la camaraderie se crée de toutes façons l'exposition des trouvailles peut être envisagée, deux ou trois exemplaires par espèce étant suffisants pour la récolte, et deux ou trois espèces pour le travail d'une journée.

Dans toute exposition, dite de vulgarisation, le nombre d'espèces cueillies est trop important et la visite est inutile pour une immense majorité du public, qui oublie les noms dès la sortie. Il faut changer l'esprit, éviter la « collection ». Chaque espèce est une introduction en soi à la mycologie. Mettre un nom n'est ni l'essentiel, ni le but.

On peut partager la salle en deux zones : l'une réservée à des « niches » du genre « S.O.S. NATURE » pour l'étude des structures, de l'anatomie, et pour l'explication, l'autre pour l'exposition de

20 ou 30 espèces d'illustration, comme « en appendice », soit assez communes dans une région. L'idée de « thématique » remplacerait ainsi avantageusement la ou les formules antérieures. Elle serait le produit d'une étroite collaboration entre diverses sociétés (une année à Lausanne, une année à Genève, une année en France Lémanique, etc.). La même exposition peut ailleurs servir jusqu'à 10 ans de suite.

A l'image de l'Union Européenne, siège d'une activité scientifique dirigée, notre regroupement peut devenir l'occasion d'une prise de conscience et d'une activité protectrice comprise dans un contexte plus vaste. Si les cueillettes ne sont pas dramatiques en elles-mêmes, chacun d'entre nous récoltant, sans doute avec sagesse et méthode, y compris pour la cuisine ; notre tâche en revanche est celle d'éducateurs, insérant leur science dans un ensemble cohérent.

Il est temps de songer à la création de réserves totales aux abords des villes,

d'interdire certaines forêts aux voitures (comme dans le canton de Berne, ou comme cette forêt d'Ile de France achetée par le Muséum) et surtout d'établir une **synthèse des facteurs** qui concourent à la disposition des espèces en luttant par ordre d'urgence. Enfin, une action doit être entreprise sans tarder et par priorité auprès des instances scolaires, avant que toute entreprise ne soit vaine. Notre responsabilité est engagée.

Cet exposé sévère n'a pas manqué et ne va pas manquer de soulever des controverses. Les retombées dureront longtemps, et ce n'est pas son moindre effet.

Admettons pourtant qu'il a l'immense mérite de nous faire réfléchir et de nous inviter sinon aux révisions déchirantes immédiates, du moins à une recherche et à un travail **efficaces dans notre propre intérêt**.

Paul ESCALLON,

Président de la Société
Mycologique du Chablais.

Activités de la Sté Mycologique de Vizille

Au terme d'une année assez calme, de sécheresse mycologique, le bilan de la société Vizilloise a été fait au cours de la réunion du conseil d'administration

Il a montré que le point essentiel pratiqué avait été celui de l'enseignement de cette matière de botanique. M. Chapays a brossé le tableau 1971, insuffisamment important selon lui : une sortie — cueillette en collectivité — au col de Porte, la participation au congrès fédéral malgré la sécheresse une très belle exposition avec 244 espèces, une sortie de détermination avec les élèves du C. E.S. et leurs professeurs, une conférence publique par M. Doux à laquelle hélas, assistaient peu de mycologues parmi les nombreux de la région.

C'est un bilan assez bon qui devrait inciter plus d'amoureux de la nature à participer avec eux.

1972 : si la conjoncture le permet, des sorties cueillettes sont prévues au printemps et en automne. A l'occasion du

congrès d'Annecy, le 7 mai, un transport collectif est prévu avec repas. La société participera au corso de Vizille le 25 juin : le sujet, les papillons.

D'autres leçons, sur le tas, dans les bois, avec les élèves sont prévues. Le bureau est rappelé : Président, Monsieur Chapays ; V.-Président, Messieurs Georges Bossant et Gimenez ; Secrétaire, M. Doux ; Secrétaire adjoint, M. Croesi ; Trésorier, M. Blanc-Coquand ; Trésorier adjoint, M. Boffo ; Déterminateurs, MM. Lambert, Turba ; Archivistes, MM. Mestre, Falcoz-Vigne, Pontonnier ; Membres du bureau, MM. A. Blanc, F. Sedran, C. Ailloud.

R. Villiot.
Vizille

COMPTE RENDU des TRAVAUX

DE L'ASSEMBLÉE D'AUTOMNE DU COMITÉ FÉDÉRAL

Nos lecteurs trouveront ci-dessous un résumé très succinct des travaux et décisions de l'Assemblée fédérale du 14 novembre à Albertville.

Suite à l'allocation de bienvenue de M. BAVARD, le Président fédéral remercie la Société albertvilloise de la parfaite organisation du colloque d'automne. Il présente les condoléances de l'Association aux familles CHAFFARD, ESCALON et BERGOIN douloureusement éprouvées par des deuils récents.

Maurice QUEMERAIS présente un rapport sur le Bulletin fédéral. Il souhaite que des articles soient adressés en plus grand nombre et dans les délais fixés. L'assemblée étudie les mesures à prendre pour éviter les fautes, les « coquilles » et les erreurs. La photo-couleur de la couverture doit être d'une netteté irréprochable et d'une parfaite fidélité de coloris.

FINANCEMENT DU BULLETIN : Le prix de revient des 4 bulletins tirés à 5 000 exemplaires s'élève à 16 000 francs, toutes charges comprises. En espérant une augmentation de 500 francs de la part de chaque Conseil général, et sans augmenter le nombre des publicités, il faudrait, pour faire face à cette dépense, porter la redevance par carte fédérale de 1 F à 2 F. L'Assemblée prend séance tenant cette décision à l'unanimité. M. PETIT-HUGUENIN invite les Présidents de sociétés à retirer leurs cartes et à lui verser au C.C.P. 21-47, 12, rue Génissieu à Grenoble, leur participation au nouveau taux de 2 F par carte.

PUBLICITES : Les contrats 1972 et les chèques de versement des annonceurs doivent être adressés à Maurice QUEMERAIS avant le 28 février, délai d'extrême rigueur.

CODE D'ETIQUETTES : Les sociétés sont invitées à adresser à Gilbert CHATENOU, 3, rue de Morette à Annecy, une des étiquettes servant pour leurs expositions. Ces étiquettes seront étudiées en Comité d'animation le 4 mars 1972 à Montmélian. Le modèle retenu sera soumis au Comité fédéral. M. MICHAUD, relieur à Voiron, accepte de prendre en charge l'exécution du fichier.

ENSEIGNEMENT DE LA MYCOLOGIE : L'Assemblée retient avec le plus vif intérêt,

le projet de fascicule de M. BURIN : « *Premiers pas en mycologie* ». M. ESCALON demande aux délégués de passer commande le jour même, le prix de l'exemplaire étant fixé à 2 F.

RECONNAISSANCE D'UTILITE PUBLIQUE : Le dossier, revu et complété selon les directives du Ministère de l'Intérieur, vient d'être à nouveau présenté au Conseil d'Etat.

SERVICE DES ACHATS : En l'absence de M. ABBA, excusé, M. GIRERD apporte les informations suivantes :

1) Le Romagnési des Editions Bordas est actuellement réalisé en 2 volumes au prix de 76 F.

2) Le Maublanc, 6^e édition, sortira fin décembre en 2 volumes.

3) « Champignons du Nord et du Midi », de A. MARCHAND, est en vente dès maintenant au prix de 38 F.

PHOTOTHEQUE : M. RAFFIN invite les emprunteurs à respecter les délais du prêt de la photothèque, et à prendre grand soin des diapositives.

CINEMATHEQUE : Le Président fédéral distribue aux délégués la liste des films nouveaux qui peuvent être prêtés par la Cinéma-thèque du Ministère de l'Agriculture.

DATE DES EXPOSITIONS : Une fiche-enquête sera adressée à chaque société durant le premier trimestre 1972.

DATE DES PROCHAINES MANIFESTATIONS FEDERALES : 4 mars : Comité d'animation à Montmélian ; 7 mai : Congrès fédéral à Annecy ; 27 août : Journée des déterminateurs à Fontaine ; 5 novembre : Comité d'automne à La Roche-sur-Foron ; 18 novembre : Comité d'animation à Montmélian.

Le Secrétaire fédéral :
Gilbert CHATENOU.

COMPTE RENDU D'ACTIVITÉS DE LA SOCIÉTÉ "LA CHANTERELLE" DE VILLE-LA-GRAND

En septembre 1971, avant notre exposition, nous étions très pessimistes et le doute s'emparait de nous. Serons-nous capable de présenter quelque chose de valable. En raison de la sécheresse persistante depuis juillet 1971 nous avons enregistré que quelques pluies d'orage et le sol craquelé par le sec, refusait de donner naissance aux champignons. Même les lactaires blancs, si abondants les années précédentes, étaient presque absents. Une journée de pluie en septembre nous redonna quelque espoir. Il fallu bien du dévouement pour découvrir ici et là, dans la plaine ou la montagne, sous-bois parmi les feuillus ou les résineux, dans les prés et les clairières, les quelques 350 espèces présentées. Nos amis des sociétés voisines de St-Pierre-en-Faucigny, de Thonon-les-Bains, de Genève, M. Pélissier et ses champignons des Mélezès, avaient apporté leurs trouvailles qui, ajoutés à ceux récoltés par nos coureurs de bois, ont garni les tables et les assiettes de plastique et notre exposition, à notre grande satisfaction, présentait dans la salle de Ville-la-Grand, les 19, 20 et 21 octobre, comme les années précédentes, un choix varié des espèces du bassin lémanique. Un cadre de verdure composé de *pinus excelsa*, de pin sylvestre, sapin pleureur, cèdre de l'Atlas pleureur, de mousse, peuplé d'animaux et oiseaux naturalisés, gracieusement prêtés par leurs propriétaires : musée ou particulier, occupait le centre de l'exposition : aigle royal, belettes, hermines, renard, corbeau, geai, coucou, pie, grives. etc. ; une tête de sanglier sortant d'un fourré, un jeune daim au centre d'une clairière s'approchant pour boire à la pièce d'eau enchantaient le regard.

Le jeune Rodriguez faisait valoir ses dons de naturaliste en nous présentant sa collection personnelle et ses reconstitutions de squelette de chat, chauve-souris, rats et autres animaux. Notre exposition attira de nombreux visiteurs soucieux de parfaire leurs connaissances, ou tout simplement curieux de connaître les champignons. Comme toutes les années, les enfants des écoles de Ville-la-Grand visitèrent l'exposition sous la conduite de leurs dirigeants.

Cette principale manifestation de la Société la Chanterelle est complétée au cours de l'année par des projections de diapositives avec commentaires. Au cours de l'hiver 1970-71, M. Robert, de Saint-Jean-de-Maurienne, à la foi ardente en matière d'éducation et de vulgarisation de la science mycologique, eut l'extrême gentillesse de se déplacer depuis Saint-Jean pour nous exposer un sujet qu'il connaît bien : le Melezain et son habitat, suivi de projection de diapositives et d'un film sur la nature. Nous devons parler aussi des sorties collectives en famille dans les bois et les prés avec détermination de cueillettes et concours, repas sortis des

sacs, en Haute-Savoie et canton de Genève avec nos amis et voisins « Les Amis des Champignons » de Genève, ceux de Saint-Pierre et de Sion.

Quelle joie de se retrouver en plein air partageant avec le voisin les boissons et le panier de provision, ou bien d'être réuni autour de brochures disposées en étage pour savourer le rôti de porc ou le poulet rôti. Quelle animation au cours des déterminations et concours ouverts à tous, jeunes, adolescents, anciens, pour mettre une étiquette sur le *pleurotus nébrodensis*, le *rhodophyllus nitidus*, le *pluteus patricius*, la *limacella guttata*, sans parler de la grande famille des russules et des cortinaires. Ou quelle joie lorsque mon voisin Arsène, tout triomphant, vient partager avec moi ses trouvailles et m'apporter des rosés des prés qu'une faible rosée avait fait sortir cette première quinzaine de novembre, ou une *fistulina hepatica* ou une touffe de *pleurotus ostréatus*. Quand ce n'est pas les premiers bolets de l'année : *luridus* ou *édulis*.

Mais revenons à notre exposition. J'ai cru bon de relever la liste des champignons exposés cette année. Cette année ayant été très sèche, je crois intéressant de noter ce qui a poussé dans ces conditions :

Les amanitacées étaient représentées par :

1) AMANITA :

- *amanitopsis vaginata* et ses variétés *griséa* et *plombéa*
- *aspidella solitaria*
- *aspidella echinocéphala*
- *amanita phalloides*
- *amanita virosa*
- *amanita porphyria*
- *amanita verna*
- *amanita citrina*
- *amplariella rubescens*
- *amplariella spissa*
- *amplariella aspera*
- *amanitaria panthérina*
- *amanitaria muscaria*
- *amanita caesarea*

Soit 15 espèces sur la quarantaine d'espèces décrites dans la flore de Kühner et Romagnesi.

2) LIMACELLA GUTTATA OU LENTICULARIS :

Les *pluteus* étaient présents avec :

- *pluteus cervinus* à odeur terreux raphanoïde
- *pluteus patricius* à l'odeur de fleurs flétries de sureau

— *pluteus nigroflocculosus* aux lamelles bordées de brun ou de violet

Venaient ensuite les lepiotacées faiblement représentées :

- *lepiota rhacodes*
- procerae* — *lepiota procera*
- *lepiota excoriata*
- annulosae* — *lepiota naucina*
- *lepiota castanea*
- clypeolaria* — *lepiota cristata*
- *lepiota clypeolaria*

J'ai noté ensuite :

- *coprinus comatus* qui étaient particulièrement abondant vers 1500 m d'altitude le long des chemins au-dessus de Stion
- *coprinus atramentarius*
- *flammula astragalina*
- *lacrymaria velutina*
- *psalliota silvicola* et variété *abruptibulba*, champignon du picéa
- *rozites caperata*
- *stropharia aeruginosa*

Le genre *cortinariarius*, si abondant, n'était représenté que par les espèces suivantes :

NAUCORIACEES

CORTINARIEES

Cortinariarius

MYXACIUM :

- *Delibuti* : *C. salor*, *delibutus*
- *Colliniti* : *C. collinitus*
- PHLEGMACIUM sans bulbe marginé**
- *Infracti* : *C. Subtortus*, *C. Infractus*
- *Scauri*
- *Variecolores* : *C. balteatus*, *C. nemorensis*, *C. variecolor*, *C. largus*
- *Orichalcei* : *C. orichalceus*
- *Claricolores* : *C. varius*
- *Flavovirentes* : *C. atrovirens*
- *Multiformes* : *C. multififormis*
- *Fulminei* : *C. fulmineus*, *C. parafulmineus*

INOLOMA DERMOCYBE

- *Limonii* : *C. fulvaureus*
- *Violacei* : *C. violaceus*
- *Hircini* : *C. traganus*
- *C. finitimus*
- *Sanguinei* : *C. sanguineus*
- *C. cinnabarinus*
- *Bicolores* : *C. bicolor*
- *Azurei* : *C. anomalus*
- *Alboviolacei* : *C. alboviolaceus*
- *Olivascentes* : *C. raphanoïdes*
- *Bolares* : *C. bolaris*

TELAMONIA + HYDROCYBE

- *Acuti* : *C. obtusus*

LEUCOCORTINARIUS - BULBIGER

Les cortinaires, groupe le plus important parmi les espèces européennes. KUHNER et ROMAGNESI dans leur flore donnent la description de 300 espèces environ. N'étaient représentées que 26 espèces. Faible récolte. Le cortinaire *Praestans* ou de Bekerley était absent. Le cortinaire *orellanoïdes* et *orellanus* récoltés habituellement sur les Voirons étaient absents.

Le groupe des bolets était bien représenté. Ce qui confirme que cette famille s'accommode bien du temps sec et qu'une pluie d'orage provoque des poussées. Récolte dès la fin juin. En septembre en altitude dans les pâturages nous avons récolté de nombreux *luridus*. Voici selon la Flore de Kühner et Romagnesi la liste des champignons exposés.

Sous genre *strobilomyces* : *B. strobilaceus*,

Sous genre *gyroporus* : *B. castaneus*

Sous genre *tubiporus* :

1. Bolet à pores rouges :

- *B. Luridus*, *erythropus*, *queletii*, *satanas*, *purpureus*.

2. Bolets à pores non rouges, à pore réticulé

— bleuissant à l'air : *B. appendiculatus*

B. appendiculatus variété *regius*

B. appendiculatus variété *pallascens*.

B. calopus et *B. albidus*.

— ne bleuissant pas à l'air : *B. edulis*,

B. reticulatus, *B. aereus*, *B. pinicola*

3. Bolets à pores jaunes et à stipe non réticulé : *B. impolitus*.

Sous genre *Krombholzia* :

— tubes et pores jaunes citrins dès le plus jeune âge : *B. crocipodius*

— tubes et pores d'abord blanchâtres et grisâtre : *B. carpinii*, *B. duriusculus*,

B. aurantiacus, *B. rufescens*.

Sous genre *Xerocomus*

— à chapeau sec : *B. parasiticus*, *B. chrysenteron*, *B. subtomentosus*.

— à chapeau visqueux au moins avec l'âge et par la pluie : *B. badius*, *B. cramesinus*.

Sous genre *Ixocomus* : *B. piperatus*, *B. bovinus*, *B. variegatus*, *B. granulatus*, *B. luteus*, *B. flavus*, *viscidus*, *B. tridentinus*.

Sous genre *porphyrellus* gilbert

B. : porphyrosporus.

Sous genre *boletinus* : *B. cavipes*.

M. Rolling de Genève, notre déterminateur reconnut les espèces suivantes chez les russules.

— *Compactae* : *russula nigricans*, *densifolia*, *adusta*, *chloroides*, *plorantinae*.

— *Genuinae* : *russula fragilis*, *viscida*, *mustelina*, *lepida*, *fellea*, *ochroleuca*, *farinipes*, *xerampelina* et variété *olivascens*, *firmula*, *pseudo integra*, *maculata*, *turci*, *olivacea*, *sanguinea*, *luteotacta*, *aurata*, *foetens*, *puellaris*, *integra*, *violacea*, *vesca*, *cyanoxantha amonea*.

Quant aux lactaires j'ai noté.

— *Lactarius piperati* : *lactarius piperatus* aux lamelles serrées, vellereux aux lamelles ayant tendance à se dessécher et à brunir avec l'âge.

— *Lactarius zonarii* : *lactarius contreversus* aux lamelles incarnates, rosées ou lilacines.

L. insulsus.

L. chrysosorheus.

L. zonarius de plaine et son parallèle

L. zonariodes sous conifères de montagne au lait vite brûlant.

L. porninsis venant sous les mélèzes à belle couleur orangé à saveur non sensiblement poivrée.

— *Lactarius Dapetes* : *L. salmoneus*, *L. semisanguifluus*, *L. deliciosus*, *L. deliciosus* parasité par *hypomyces lateritia*.

— *Lactarius tricholmoidei* : *lactarius torminosus*,
lactarius scrobiculatus

— *Lactarius limacini* : Groupe *uvidi* :
L. uvidus, *L. vioscescens*.
Groupe constantes : *L. blennius*, *lactarius pallidus*, *lactarius pyrogalus*.

— *Lactarius fuliginosi* : *L. fuliginosus*, *lactarius picinus*.

— *Lactarius umbonati* : *lactarius mitissimus*, *subdulcis*, *fulvissimus*, *L. quiétus*.

Je note l'absence de représentant du groupe *floccosi*, volémi, 1/3 seulement des espèces décrites dans le KUHNER et R. étaient présentes.

Il nous a été apporté l'*entoloma pardinum* mais pas l'*entolome livide*, les *clitocybes* *déalbata*, le *clitocybe infundibuliformis*, *clitocybe nébularis*, *clitocybe gigantea*, *clitocybe odora*, *alexandri* et *clitopilus prunulus*.

Les *tricholoma* étaient moins nombreux que d'habitude, il y avait néanmoins parmi les *tricholomopsis* : *T. rutilans*.

— parmi les *tricholoma albobrunnea*
T. albobrunneum, *T. ustaloides*, *T. acerbum*, *T. vaccinum*, *T. imbricatum*.

— Parmi les *T. atosquamosa* : *tricholoma pardinum*, *atosquamosum*, *T. virgatum*.

— Parmi les *T. sejuncta* : *T. sejunctum*,
T. equestre.

— Parmi les *T. inamoena* : *T. sulfureum*,
T. saponaceum.

Je note l'absence du groupe des *tricholoma* à spores amyloïdes et présent = 1/6 des espèces décrites dans le K. et R.

Lyophyllum aggregatum et *lyophyllum infumatum* étaient présents ainsi que *biannufamatum* étaient présents ainsi que *biannularia imperialis*.

Les *rhodopaxillus* n'étaient représentés que par *rhodopaxillus nudus*. *Mariasmus peronatus* et les *myccna pura*, *zephira*, *confluens*, *galericulata*, *viscosa* représentaient leur famille.

Les *collybia* alignaient : *dryophila*, *radicata*, *maculata*, *platyphylla fusipes*, *butyracea*.

Les *hygrophores*, de par définition les champignons demandant de l'eau étaient néanmoins présents. Mais il faut dire que dans les pâturages de montagnes ils étaient rares. *Hygrophorus picea*, *agathosmus*, *pratensis*, *erubescens*, *eburneus*, *speciosus*, *coscus*, *virgineus*, *chrysodon*, *piscinus* avaient pour voisin de table :

Clavaria pistillaris, *pallida*, *truncata*, *formosa*, *auréa*, *botrytis* et les *lycoperdon excipuliformis*, *perlatum*, *echinatum*, *bovista*, *bovista plumbea*, *gigantea*. J'ai toujours été étonné par les dimensions de *bovista gigantea*. Où ce champignon puise-t-il tout ce qui est nécessaire à sa croissance en ces temps secs.

Pour en terminer de cette longue énumération, je terminerai avec les champignons qui terminent habituellement notre exposition :

Calodon ferrugineum, *aurantiacum*, *sacordon imbricatum*, *hydnum repandum*, *tremelodon gelatinosum*, *spatularia flavida*, *clathrus ruber*, *peziza umbrina*, *guepinia helvelloides*, *lentinus cochleatus*, *helvella elastica*

Maintenant que nous ne pouvons plus aller aux champignons, c'est le moment, je pense, de lire à tête reposée, et sans hâte, les flores, et parcourant les pages nous ferons connaissance avec d'autres inconnus qui nous poseront à nouveau des problèmes, lorsque au hasard des rencontres, ils se présenteront à nous. Pour le mycologue amateur que nous sommes, champignon ou pas, nous avons toujours de quoi meubler notre esprit au cours de ces longs mois d'hiver.

Maurice GUIGON
La Chanterelle
Ville-la-Grand.

QUELQUES DATES D'EXPOSITION DES SOCIÉTÉS MYCOLOGIQUES DE LA FEDERATION DAUPHINE-SAVOIE

ANNECY - 9, 10 Septembre 1972, Salle Saint-François (face Hôtel de Ville)

FONTAINE - 17, 18 Septembre 1972, Centre Social de Fontaine, rue Romain-Rolland

GRENOBLE - 23, 24 Septembre 1972 (le lieu fixé ultérieurement)

MERLIN-GERIN - 1^{er} et 2 Octobre 1972, Foyer du C.E., 1^{er} étage, Quai de Javel

MONTMELIAN - 23, 24 Septembre 1972, Foyer Rural de Montmélian

ST-JEAN-DE-MAURIENNE - 17 Septembre 72
Cloîtres de St-Jean-de-Maurienne

UGINE - 17 Septembre 1972, sous-sols, salle Chanteclerc

VILLE-LA-GRAND - 23, 24 et 25 Septembre 1972, "La Chanterelle"

ATTENTION : Prière aux autres Sociétés de me fournir leur date d'exposition pour parution dans le prochain bulletin de Juillet

Le Directeur du Bulletin.

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

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

Constructions Métalliques —

Charpin s.a.

73 - Saint-Jean-de-Maurienne

B. P. N° 20

TELEPHONE : 382

SOMADIS

BOISSONS EN GROS



ZONE INDUSTRIELLE

73-St-Jean-de-Maurienne

Tél. 6-01 et 6-02

**Banque de
Savoie**

Depuis 60 ans
au service de

— L'ECONOMIE REGIONALE

Chocolaterie Confiserie

* **COPPELIA** *

C H A M B E R Y

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

Commerce de Bois et ses dérivés
Menuiserie - Isolants - Stratifiés
Volets roulants "SAFERM"

Ets LALLIARD

74 - ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY

TEL. 165 et 166

Dépôts :

Sallanches, tél. 87 - Taninges, tél. 58
Viuz-en-Sallaz, tél. 38 - Morzine, tél. 151

AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16 - 18 Rue d'Italie

CHAMBERY

AU CHAPON FIN

G. SIMONET & C^{ie}

GIBIERS - POISSONS - VOLAILLES

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 & C^{ie} s.a.****Chauffage Central - Sanitaire
Tuyauteries Industrielles****Siège Social : 73-UGINE****Services Techniques GRENOBLE**

8, Rue Duploye

**AGENCES : Lyon, 186 Rue Garibaldi
St-Amand-les-Eaux-59, 6, rue de Rivoli****s.a. TRANSPORTS BIANCO****UGINE SAVOIE**

Téléphone : 82-95 et 80-09

Agence VITRY-SUR-SEINE

Téléphone : 482.15.21

Agence ANNECY

Téléphone : 45.55.21

TRANSPORTS Toutes Directions**GARAGE - Station ESSO
du Reclus****MARCEL SCHUCHTER**

Réparations - Entretien - Pneu

50, bd Lemenc, CHAMBERY

TELEPHONE : 34-21-43

**Les CONIFERES et
toutes les PLANTES****PEPINIERES****GUILLOT & BOURNE****38 - JARCIEU**

Tél. 86-45-18

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

Ancienne Maison HUGUET

Place Métropole**- CHAMBERY -****CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT****JAMBONS - SALAISONS****GUERRAZ FRÈRES****73 - MONTMELIAN**

Tél. (79) 36-30-13

Droguerie Villard & C^{ie}

1, Place Ste-Claire - GRENOBLE

**PEINTURES MOHICAN**

TELEPHONE : 44-88-65

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

Fabrication - UGINE - CARBONE

GRENOBLE

COMBET-PASQUIER**Savoie-Radio**

72, Avenue H. Falcoz

73 - ST-JEAN-DE-MAURIENNE

TELEPHONE : 299

MANUFACTURE SAVOISIENNE**D'OUTILS**SCIES et OUTILS
TRANCHANTS MECANIQUES

Téléphone : (79) 36-31-03

73 - MONTMÉLIAN**CAFE FRANCO-SUISSE****R. LUY**

12, Rue du Commerce

74 - VILLE-LA-GRAND

Terrasse — Jeux de Boules et Quilles

Siège de la Chanterelle
de Ville-la-Grand

Détermination tous les lundis

Vins BOUVET

1, Rue des Marronniers - Tél. : 96-68-56

38-FONTAINE

Vins de table supérieurs - De Café

Côtes-du-Rhône - Beaujolais

Vins de Savoie - Champagne

PLACEMENTS**CREDIT****LOGEMENT****CAISSE d'ÉPARGNE
DE VOIRON**

Tous les jours à votre service

Hôtel-Pension de Gerbetière

Route du Col de Porte

38 - SAINT-PIERRE-DE-CHARTREUSE

Téléphone : 48

MICHEL

Propriétaire

Banquets sur commande

Cuisine soignée - Terrasse ensoleillée

TRONÇONNEUSES**MOTO-HOUES****ATOMISEURS**

SCIES en tous genres

Ets A. HOOG et FILS**ST-LAURENT-DU-PONT - 38**

Téléphone : 20-74

Hôtel — Café — Restaurant**"au bon coin"****M. GRESSELIN**

10, Place Stalingrad - 38-VIZILLE

Tél. : (76) 88-10-06

COLORAMA**LA TOUR DE LA RESIDENCE****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