

Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ - SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

Siège Social : FOYER RURAL DE MONTMÉLIAN (Savoie)

DIRECTION ET ADMINISTRATION :

A. SAINTE-MARTINE - 25, Rue Rose-Sage, VOIRON (Isère) — C.C.P. Lyon 5200-66

Imprimeur : IMPRIMERIE COMMERCIALE, 2, rue Victor-Mollard - VOIRON - Tél. : 0-32

EDITORIAL

L'exposition mycologique d'automne vient de fermer ses portes. Lentement la foule des visiteurs s'est écoulée. Les discussions les plus passionnées se sont tuées. Et maintenant, dans la vaste salle plane un silence sépulcral.

Je me retrouve seul, face à face avec mes amis les champignons. Il me semble qu'ils ont quelque chose à me dire. Je les écoute et j'essaye de les comprendre.

« Que faisons-nous ici, en ces lieux inconnus et austères, affublés de noms bizarres, livrés aux regards indiscrets des curieux,, mutilés dans notre chair par les mains de tous, ceux qui veulent nous arracher nos secrets ? Il faisait si bon sur le tapis moussu de la haute futaie ! »

Un élégant coprin chevelu, hier rayonnant d'éclat et de santé, aujourd'hui baignant dans un sang noir, semble me dire :

« Voyez ce que nous sommes devenus : des êtres laids, sans vie, agonisants, décomposés. Est-ce là notre raison d'être, nous qui sommes la riche palette des couleurs automnales ? Ne ressemblons-nous pas à ces gibiers sans éclat, pendus aux étalages des marchands de volatiles, et qui ne sont plus que de simples paquets de plumes ? Pourquoi devons-nous subir cette affreuse agonie, cette fin sans gloire face à un public qui nous comprend mal, alors que la vie est si belle parmi l'enchantede la forêt ? »

N'avez-vous jamais entendu, ami lecteur, la complainte de nos amis les champignons lorsque, dans le grand débarras des fins d'expositions, vous les jetez par centaines à la poubelle ?

Mais nous vivons une époque où l'utilitaire doit presque toujours prendre le pas sur le poétique et le sentimental.

Et il faut bien admettre que nos expositions sont faites pour servir la cause de la vulgarisation et de l'enseignement de la mycologie populaire. Ce sont elles qui ont été le tremplin de départ de nombreuses vocations et qui ont permis aux connaisseurs chevronnés de compléter très utilement leur bagage. Elles sont en outre, pour les sociétés organisatrices une preuve de leur dynamisme, en même temps que le couronnement parfait d'une année de laborieux efforts.

Mais il ne faut pas oublier qu'elles ne sont qu'un simple épisode de l'année mycologique, ne dispensant nullement celui qui désire progresser de s'astreindre, au fil des saisons, à un continu et persévéran travail.

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

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

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

Tous ceux qui se sont imposés ce planning de travail méthodique bénéficient au maximum des enseignements de nos expositions. Ils deviendront demain des détermineurs compétents et écoutés, et grâce à leur action et à leur rayonnement, la science mycologique fera dans les Alpes des progrès rapides et sûrs.

Le Président Fédéral Roger GIREL

..... Agencement de Magasin

Meubles stratifiés - Meubles tous styles

Magasin "AU CONFORT" 23^{me} av. J.-Jaurès

Falque Père & Fils

Ateliers et bureaux : 73, RUE SERMORENS
Entrepôt : 15, RUE DU COLOMBIER
VOIRON (Isère)

E. G. A.

Ets GUIGAZ Alexis

S.A. au Capital de 362.600 F

COMMERCE DE BOIS

ST-MICHEL-DE-MAURIENNE (Savoie)

Tél. 4

C.C.P. Lyon 204-54

TROP DE VICTIMES !

« Rien n'est si dangereux qu'un ignorant ami » (La Fontaine)

Au dossier funèbre des empoisonnements mortels par les champignons, l'année 1963 aura le triste privilège de s'inscrire parmi les plus meurtrières.

Pendant plus d'un mois, la presse a signalé presque quotidiennement de graves intoxications dans de nombreuses régions françaises. Des familles ont vécu des heures d'angoisse, connu les souffrances physiques et morales les plus horribles, et souvent pleuré plusieurs morts. De tout jeunes enfants, des bébés même — et l'on frémît en face de tant d'inconscience — ont été les innocentes victimes de l'imprudence de leurs parents.

Souvent, au récit d'aussi tragiques et fatales méprises, nous avons entendu dire : « Ne peut-on rien faire, dans le domaine de l'information, pour éviter le retour d'aussi funestes erreurs ? Pourquoi n'existe-t-il pas une prévention mycologique tout comme il existe une prévention routière qui enseigne les règles élémentaires de la prudence et de la bonne conduite, en vue de mettre les usagers de la route à l'abri de risques dangereux ? ».

Mais nous savons bien que ceux qu'on nomme à juste titre « les fous du volant » resteront toujours complètement sourds à tous les conseils de sagesse et de sécurité !

Il en est de même chez les récolteurs de champignons, et nous ne « frapperons jamais assez sur le clou » pour faire comprendre aux ignorants, aux inconscients et aux hâbleurs, qu'ils représentent dans ce domaine un redoutable danger public.

Toutes nos sociétés font de la prévention, et tous nos adhérents connaissent parfaitement le champignon mortel. La preuve, c'est qu'aucune intoxication n'a été signalée dans les secteurs où nos groupements avaient entrepris une œuvre de vulgarisation.

Mais il restera toujours, hélas, dans les régions qui échappent à notre action, des imprudents pour jouer avec le feu.

Essayons donc de tirer quelques salutaires leçons du triste bilan de l'année 1963. Tout d'abord, une constatation qui ne surprendra personne : Neuf sur dix des empoisonnements mortels ont été causés par l'amaniot phalloïde et ses deux variétés blanches.

Mais il ne faudrait pas croire que, seule, cette espèce est capable de tuer. C'est ainsi qu'à Angoulême deux jeunes enfants ont passé de vie à trépas après avoir absorbé des amanites tue-mouches. Il y a quelques années, à Annecy, une dame a succombé à l'ingestion de clitocybes blanc d'ivoire.

En règle générale, disons qu'il n'est jamais possible de prévoir comment un organisme humain réagira en face d'une intoxication. La quantité de champignons vénérables absorbés compte énormément, et des toxiques mineurs, mangés à forte dose, peuvent très bien provoquer la mort, surtout chez les sujets qui souffrent d'une affection cardiaque, rénale ou hépatique, ou tout simplement chez les vieillards et les jeunes enfants dont l'organisme est toujours en état de moindre résistance.

Autre constatation : Les journaux ont souvent donné une interprétation fantaisiste et erronée des cas d'empoisonnements. Il ne faut pas nous en étonner : les journalistes et les chroniqueurs ne sont pas forcément des médecins, et encore moins des mycologues. Prenons un exemple : Au début septembre, un grand journal a signalé en Charente une intoxication par des « amanites grises » qui a éprouvé deux familles en faisant deux morts.

**BANQUE
DE
SAVOIE**

Depuis 50 ans
au service de
l'Economie Régionale

CIMENT PROMPT VICAT

Ciment à prise rapide

Usine de la Grande Chartreuse
à SAINT-LAURENT-DU-PONT - Tél. 1

POUR APPRENDRE LES CHAMPIGNONS

Venez aux sorties de la
SECTION MYCOLOGIQUE
DU COMITÉ D'ENTREPRISE
Merlin & Gerin
DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS

Or, si vous feuilletez n'importe quel ouvrage sérieux sur les champignons, vous ne trouverez au chapitre des espèces vénéneuses aucune trace de cette curieuse amanite grise, pour la bonne raison qu'elle n'existe pas. Par contre, au rayon des comestibles délicats, vous rencontrerez « l'amanite grisette » qui n'est autre que notre sympathique amanite vaginée.

C'est pourquoi, afin d'éviter toute confusion fatale, il est absolument nécessaire d'appeler chaque champignon par son nom scientifique en latin.

En cas d'intoxication, la méconnaissance de l'identité exacte du champignon consommé peut compromettre la tâche délicate du docteur. Pour administrer l'antidote qui convient, en un mot pour que le traitement ait des chances d'être efficace, il faut d'abord que le praticien connaisse parfaitement la nature du poison absorbé, donc le nom du champignon fautif. Si le mycologue n'a pas le droit de prononcer un diagnostic ou d'ordonner un traitement, il peut, par contre, mettre le médecin sur la bonne voie en lui révélant le nom de l'espèce responsable de l'empoisonnement. Je connais un cas précis où, grâce à l'intervention d'un de mes collègues, un docteur a pu soigner rapidement et avec succès sept familles intoxiquées par le clitocybe dealbata, champignon à muscarine provoquant de graves troubles à caractères sudorien.

Les tragiques erreurs de l'année 1963 doivent nous inciter à toujours plus de prudence et de vigilance. Que tous ceux qui ont accepté de mettre leur savoir au service d'autrui en procédant à des déterminations, aient clairement conscience de leur responsabilité. Si l'erreur est humaine, sachons qu'en mycologie elle ne pardonne jamais et peut provoquer de véritables catastrophes à caractère familial ou collectif. Nous ne prendrons jamais assez de précautions, nous ne serons jamais assez sur nos gardes, pour être sûrs de n'avoir rien à nous reprocher et assurer la sérénité de notre conscience.

En particulier, je recommande à tous ceux qui vont devenir prochainement des déterminateurs, et en disant cela je songe surtout aux jeunes, de bien respecter les quatre règles fondamentales suivantes :

1^o Ne jamais déterminer de champignons à distance en se basant sur une description. Il faut toujours voir les sujets, même ceux dont les gens se disent absolument sûrs. Neuf fois sur dix, le portrait qu'il vous font de l'espèce considérée est entaché d'erreurs. Pour déterminer à coup sûr un champignon, il faut l'avoir en main, l'observer, le sentir, et en vérifier avec minutie tous les caractères botaniques ;

2^e Exiger l'apport de toute la récolte. Se refuser catégoriquement à n'examiner que les quelques spécimens qui vous sont apportés. Souvent, ceux qui sont conservés à la maison et subissent peut-être, déjà, l'épreuve de la casserole, sont totalement différents des espèces qui ont été présentées au déterminateur. En procédant de la sorte, nous ne lirons plus dans le journal cet entrefilet qui met injustement en cause notre conscience professionnelle : « Toute une famille intoxiquée par les champignons ! Et, pourtant, des échantillons de la récolte avaient été présentés à un déterminateur qualifié ! » ;

3^e Examiner toute la récolte et non seulement le dessus du panier. Même si les champignons paraissent au premier coup d'œil appartenir tous à la même espèce, il faut les passer minutieusement en revue **Un à Un**. Le fond du panier peut vous réservé des surprises. Je me souviens, il y a quelques années, avoir retiré d'une récolte monstrue de clitocybes nébuleux, cinq magnifiques entolomes livides :

ÉDITIONS N. BOUBÉE & C^{ie} 3, Pl. St-André-des-Arts - PARIS (6^e)

Roger HEIM

Les Champignons toxiques et hallucinogènes

Les Champignons d'Europe

2 vol. reliés, avec 930 fig., 56 pl. couleurs, 20 pl. photos. Ensemble (1957). **90 F**

« Halles Grenobloises »

M. Décézier

3, rue du Lycée GRENOBLE Tél.: 44-83-30 - 31 et 32

ALIMENTATION GÉNÉRALE

Viande - Poissons - Crustacés - Huîtres - Escargots

Volailles - Gibiers - Conserves - Beurres - Œufs - Fromages - Charcuterie fine

4° Enfin, si un champignon mortel a été retrouvé dans un panier, mêlé à des comestibles, il ne faut pas hésiter à faire jeter toute la récolte. Un fragment, la sporulation même, d'amanites phalloïdes, peuvent être dangereux. Peut-être serait-il prudent, pour plus de sécurité, de faire laver le panier.

Toutes ces recommandations peuvent paraître superflues et même quelquefois exagérées. Mais le sujet est trop grave pour que nous le traitions à la légère. Continuons sans relâche à enseigner le code de la sécurité mycologique ! Nous aurons ainsi associé notre effort à celui de tous ceux qui ont pour mission de protéger la santé de l'homme, cette première condition du bonheur.

Roger GIREL

Les "CERASTOSTOMELAE": Agents du bleuissement des résineux

Qu'est ce que le bleuissement des résineux ? C'est un parasitage des éléments du bois par la présence dans l'aubier de mycélium de certains champignons. Voilà une réponse qui pourrait satisfaire bon nombre de nos concitoyens et pourtant, existe-t-il des hommes insensibles au mystère des forêts, à l'effort du bûcheron, à la sculpture de l'ébéniste, à la vue de nos splendides chalets alpins... Alors pensons pendant quelques instants que tout cela pourrait disparaître et que nous en serions responsables parce que nous ne cherchons pas à en savoir plus, que la botanique et la mycologie c'est bon pour les savants. D'ailleurs ces quelques lignes ne sont qu'un tour d'horizon de cette « maladie » du bois et son traitement ; un minimum vital...

I. — Les Agents d'attaque

Les espèces qui en sont cause sont nombreuses mais appartiennent en grande partie au genre *cérastostomella*, le plus commun est *cérastostomella pilifera* (Fr.) — Winter — puis viennent *cérastostomella Pini* — Münch — *cérastostomella Piceae*, *cérastostomella coerulea*, rare en France mais fréquent en Allemagne, etc. En plus de ce genre citons *Discula Pinicola*, *Hormonema dematioïdes*, *trichosporium tingens* etc.

II. — Description des champignons

Ce sont des filaments mycéliens microscopiques plus ou moins cloisonnés, de diamètre irrégulier et de couleur brun-noirâtre. La reproduction se fait par spores, qui, au nombre de huit, sont renfermées dans des asques naissant des perithèces. Ces perithèces, sphériques, très petits, apparaissent à la surface du bois attaqué sous forme de minuscules points noirs.

Le mycélium puise sa nourriture dans les réserves accumulées dans le protoplasma (amidon, sucres et protides). Pour se développer il a bien entendu besoin d'eau et d'oxygène, ce qui inscrit ses attaques entre des états hygrométriques du bois bien déterminés. Si le bois est saturé d'eau, il y a défaut d'oxygène. S'il est sec, le champignon ne trouve plus l'eau nécessaire à son développement. La zone dangereuse se situe entre 20 % et 30 % par rapport au poids du bois sec. La température optima du développement varie entre 20 et 33°.

III. — Aspect du bois attaqué

Les bois attaqués sont teintés en bleu. Cette coloration s'explique par une diffraction de la lumière à travers l'air interposé dans les cavités des cellules, faisant ainsi apparaître en bleu les filaments noirs. Bien qu'ils ne soient pas gravement atteints dans leurs propriétés mécaniques, ces bois n'en subissent pas moins un abaissement du prix de vente, par suite de leur vilain aspect.

AU CHAPON FIN

G. SIMONET & C^{ie}

1, Place aux Herbes et 15, rue Brocherie Grenoble Tél. 44-29-62

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons

Ils sont également prédisposés aux altérations graves comme celle de la « mérule » ou des « champignons destructeurs des maisons » que nous aurons l'occasion de voir dans un prochain article.

IV. — Bois sensibles au bleuissement

Tous les résineux sont sensibles et ce, d'autant plus qu'ils sont plus riches en amidon. Les insectes Xylophages servent souvent de véhicules aux champignons ce qui fait que l'on voit parfois des grumes bleuies sur pied.

V. — Moyens de lutte

Comment protéger les bois de construction contre la cohorte des déprédateurs : insectes, bactéries, rongeurs et bien entendu les cryptogames.

Progil et Péchiney ont mis au point et fabriquent des produits commercialisés par Xylochimie qui permettent d'éviter tous ces inconvenients. Ces produits, de la famille des Cryptogols sont des dérivés chlorés du phénol et de ses homologues. Ils agissent par empoisonnement de la sève aux cryptogames pendant toute la période dangereuse, c'est-à-dire entre l'abattage et le moment où il est sec à l'air (environ 18 % d'eau sous nos climats). Ces traitements se font, grume écorcée, soit par pulvérisation, soit par arrosage, avec des solutions de cryptogols ; soit enfin par flottage dans des bains de concentration variable suivant les conditions climatiques.

Ces traitements sont bien entendu préventifs. Les anticryptogamiques ne peuvent en aucun cas réparer les dommages causés, ils ne peuvent que les empêcher.

Comme nous le voyons la Société Progil faisait déjà de la mycologie bien avant la fondation en mars 1963 de sa section au sein de l'usine de Pont-de-Claix. Une vocation qui a mis bien longtemps à se diriger vers les espèces supérieures. Qu'importe, le premier pas est fait et elle comptait déjà à son démarrage 65 sociétaires. En septembre dernier elle exposa 324 variétés et à son tour elle engage une autre forme de lutte, la lutte contre l'ignorance et l'amanielle phalloïde. Puisse-t-elle aussi bien réussir que sa mère nourricière et persévéérer, comme elle, dans la recherche de la vérité.

M. LANDRIN

SOCIETE MYCOLOGIQUE D'AIX-LES-BAINS

Aux pages 4 et 5 du bulletin d'octobre 1963, j'ai retrouvé avec beaucoup de plaisir la suite de l'article de Monsieur Francis Massart « contribution à l'étude de la flore fongique du sud-ouest ».

J'ai comparé à nouveau les renseignements sur les espèces citées par l'auteur avec ceux que je possède sur les Amanites de la région d'Aix-les-bains, et je vous livre la suite de la petite étude qui a paru dans ce même Bulletin n° 11, page 13.

Ce champignon très commun et excellent comestible que nous appelons ici Grisette « Amanitopsis vaginata Fo. typica », se trouve partout, depuis juin jusqu'aux fortes gelées, dans les bois un peu épais, feuillus et conifères, en plein champ ou le long des haies ; il n'a qu'un seul défaut : sa fragilité rend son transport malaisé.

Il nous arrive parfois d'en trouver qui sont entièrement blanches, voisinant avec le type, et qui doivent être des variétés « Nivalis » citées dans l'article de Monsieur Massart.

La forme « Fulva » est rare. Elle est, selon Monsieur Massart, liée aux pins maritimes et aux ajoncs épineux introuvables en Savoie. Elle peut se trouver chez nous en terrain acide, dans les bois où domine le châtaigner.

Nous n'avons jamais vu les formes « Plumbea » et « Livido-Pallescens ».

Nous avons eu plusieurs fois l'occasion de déterminer des Amanites jaune-orange « Amanitopsis crocea ». Mais celles-ci provenaient de récoltes effectuées dans la région de Grenoble. Ce champignon est certainement rarissime autour d'Aix.

L'Amanite ombre et jaune « Amanitopsis umbrinolutea » est assez commune en Savoie, surtout dans les belles forêts de sapins blancs et de hêtres de nos Préalpes. Cette espèce est de taille semblable ou même souvent inférieure à l'Amanitopsis vaginata Fo. typica.

Malgré la prédominance des terrains calcaires autour d'Aix, la fort belle Amanite Dorée « Amanitopsis inaurata », liée à ceux-ci, est rare. L'influence de la nature chimique du sol ne détermine pas la présence de cette espèce dans notre région.

L'Orange « Amanita caesarea » était si peu connue des Aixoises jusqu'à ces dernières années, que celui qui avait la bonne fortune d'en trouver un panier ne trouvait pas d'acquéreur, même à bas prix. Elle n'est pas rare sur les terrains un peu sec, dans les prés en bordure des haies, dans les bois clairsemés, en-dessous de l'altitude de 800 mètres.

Nous n'avons jamais rencontré l'AMANITE GEMMEE « Amanitaria gemmata » et l'AMANITE d'ELIA « Amanita Eliae » décrites par Monsieur Massart dans son article.

L'AMANITE TUE-MOUCHES « Amanita muscaria » est très commune en montagne mais plus rare à basse altitude, où on la trouve sous feuillus, voisinant bien souvent avec l'orange vraie.

La forme « Aurella » de l'Amanita muscaria nous est inconnue ; mais par contre nous trouvons souvent en montagne une variété « Formosa », à chapeau plus clair que chez le type, revêtue de pustules jaunâtres, à pied jaunâtre.

Nous terminerons par l'AMANITE PANTHERE « Amanita pantherina » qui, tout comme dans la région de Bordeaux, est assez fréquente chez nous, dans les forêts feuillées ou dans les prés en bordure des bois. En montagne, sous les épicéas ou les pins sylvestres on trouve parfois une très belle forme, plus grande que le type, à chapeau non sillonné à la marge et portant de larges verrues grisâtres, la variété « Abietinum ».

G. HENZE

ESDERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

— CHAMBERY —

Hôtel du Commerce

FACE A LA GARE DE MODANE Tél. : 28

SPECIALITES DU CHEF :

TRUITES AUX AMANDES
TRUITES Farcies CRÈME AU PORTO
ET TOUTES LES
Spécialités Italiennes

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE LA RÉGION CHAMBERIENNE (suite)

4° CHAMPIGNONS N'AYANT NI VOLVE, NI ANNEAU, NI CORTINE, MAIS LAISSANT S'ECHAPPER DU LAIT :

LES LACTAIRES. Exemple : Le Lactaire Délicieux.

CARACTERES : Chair grenue, cassante comme du plâtre, dans le chapeau comme dans le pied. Lait blanc ou coloré, ou changeant de couleur à l'air. Lamelles adnées ou décurrentes, inégales, entremêlées de lamellules. Spores blanches, crème ou ocre, couvertes de verrues ou d'épines.

5° CHAMPIGNONS N'AYANT NI VOLVE, NI ANNEAU,, NI CORTINE, NI LAIT (deux catégories) :

A) CEUX QUI ONT LES FEUILLETS DÉCURRENTS :

1° LES CHANTERELLES. Exemple : La Chantereille commune ou Girole.

CARACTERES : Le chapeau est la continuation et l'épanouissement du pied. Les feuillets sont fortement décurrents, épais, semblables à des plis, reliés entre eux par d'autres plis. Pied central aminci à la base, ou latéral ou absent chez quelques petites espèces.

2° LES CLITOZYBES. Exemple : Le Clitocybe Géotrope.

CARACTERES : Espèces charnues, à chapeau qui se creuse généralement en entonnoir avec l'âge. Feuilles décurrents, fortement décurrents chez certaines espèces, généralement minces et serrés. Spores blanc pur, rarement crème.

3° LES HYGROPHORES. Exemple : L'Hygrophore blanc de neige.

CARACTERES : Pied et chapeau non séparables. Caractère fondamental : feuillets espacés et très épais, surtout à la base, car la chair même du chapeau y pénètre, le plus souvent décurrents, quelquefois adnés, souvent réunis à leur base par des veines, toujours amincis sur l'arête et qui prennent avec l'âge un aspect céracé, c'est-à-dire semblable à de la cire d'abeille. Pied à chair fibreuse. Toutes les espèces sont terrestres. Spores blanches.

4° LES CLITOPILES. Exemple : Le Clitopile petite prune ou Meunier.

CARACTERES : Pied excentrique ou presque nul. Champignons charnus, tendres, à feuillets très décurrents. Spores roses.

5° LES PLEUROTES. Exemple : La Pleurote coquille d'huître.

CARACTERES : Espèces presque toujours lignicoles, charnues, tenaces et robustes. Pied excentriques au latéral, quelquefois absent. Lames décurrentes. Spores blanches ou rose lilas.

6° LES LACCARIA. Exemple : Le Clitocybe laqué.

CARACTERES : Feuilles décurrents par une dent qui se détache du pied avec l'âge, épais, souvent crénelés, irréguliers. Chapeau à bords ondulés et irréguliers. Pied fibreux, tenace, flexible. Spores blanches.

7° LES OMPHALES. Petits clitocybes à pied cartilagineux, souvent creux. Chapeau déprimé au centre. Lames décurrentes .

8° LES PAXILLES. Exemple : Le Paxille enroulé.

CARACTERES : Feuilles décurrents, appliqués sur la chair du chapeau, dont on les sépare facilement, comme on le ferait avec l'ongle pour le « foin » d'un artichaut. Marge fortement enroulée. Spores brunes ou jaune pâle.

Sté Mycologique de la région Chambérienne (à suivre)

LINGE DE MAISON - LAINAGES

GODDET

ANCIENNE MAISON HUGUET

&

CIE

Place Métropole

CHAMBERY

Chemiserie ~~~~~ Bonneterie ~~~~~ Ameublement

ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

12 rue de Tournon - PARIS (VI^e)

- **Guide de l'Amateur de Champignons** par F. PORCHET
Atlas oblong (23 x 18) plié format de poche — 149 champignons coloriés (40 espèces) en 14 tableaux sur 7 planches **2,00**
- **Les Champignons bons et mauvais** par G. PORTEVIN 1957 (12 x 18,5) 115 pages, 14 figures, 20 planches coloriées, représentant 200 champignons (109 espèces) broché **5,00**
- **Pour manger les bons champignons — Précis de mycophagie** — 101 recettes culinaires par G. PORTEVIN 1947 (12 x 18,5) 93 pages, 24 figures, 2 planches coloriées représentant les champignons mortels et vénéneux, broché **5,00**
- **Champignons comestibles (Fungi edules)** par G. HERTER 1951 (16 x 24,5) 207 pages, 101 planches noires, broché **25,00**
- **Champignons de France** par A. MAUBLANC, 5^e édit. 1959 (12 x 16,5) 2 volumes avec 592 pages, 59 figures, 19 planches noires, 221 planches coloriées, cartonné plein toile **60,00**

Etudes Mycologiques - VOLUME I

- Les Bolets** (Descriptions, Déterminations, Classifications, Comestibilité) par J. BLUM 1962 (18 x 12) 169 pages, 57 figures, 16 planches coloriées, cartonné

(Dans cette nouvelle collection, nous nous proposons de faire paraître un volume sur chaque famille de champignons).

20,00

Encyclopédie Mycologique - VOLUME XXXII

- Les Russules** (Flore monographique des Russules de la France et des pays voisins) par J. BLUM 1962 (26 x 17) 236 pages, 210 figures cartonné plein toile

75,00

En préparation : ATLAS MYCOLOGIQUE

- Volume I - LES PSALLIOTES**, par ESSETTE (21 x 28) environ 100 pages et 48 planches coloriées, cartonné

(Se faire inscrire dès maintenant, afin de recevoir en temps voulu le prospectus et une planche spécimen de cet ouvrage)

CATALOGUE DE FONDS SUR DEMANDE

CHAUSSURES et SPORTS

BLANC

St-Jean-de-Maurienne (Savoie)

Tél. 91

C.C.P. Lyon 3822-74

Meubles COLLOMB

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

Concessionnaires

MINVILLE

AIRBORNE

PHYTO-AGGLUTININES DES CHAMPIGNONS

Lors de l'Assemblée fédérale d'automne à Saint-Jean-de-Maurienne, M. GIREL, notre Président, avait informé l'Assemblée que le Directeur du Centre de transfusion sanguine de Chambéry poursuivait d'intéressantes études sur les phyto-agglutinines des champignons. Ces travaux ont été réalisés sur des espèces fournies par la Section mycologique de Montmélian, qui a suivi avec beaucoup d'intérêt les tests effectués en laboratoire. Monsieur le Docteur NOËL, Directeur du Centre de transfusion, a bien voulu résumer pour tous les lecteurs de notre bulletin les résultats de ses premières observations. Nous donnons ci-après la copie de son exposé.

Les phyto-hémagglutinines ou agglutinines végétales sont des substances extraites des plantes qui ont la propriété d'agglutiner les globules rouges humains ou animaux.

Ces agglutinines peuvent se trouver dans les graines d'où l'on peut les obtenir par extraction aqueuse, parfois dans les feuilles, les tiges et les racines, et il s'agit le plus souvent de légumineuses ; mais il en existe aussi dans quelques champignons. Nos investigations ont porté sur QUATRE CHAMPIGNONS :

Clitocybe nebularis — Marasmius oreades — Polyporus fomentarius — Xylaria polymorpha.

Les premières phyto-agglutinines découvertes étaient non spécifiques, c'est-à-dire qu'elles agglutinaient les globules rouges sans faire de différence suivant les groupes sanguins.

Or, les agglutinines de ces champignons sont spécifiques, on peut les appeler des lectines (du latin legere, choisir) puisqu'elles permettent de distinguer les groupes sanguins.

1° **Clitocybe nebularis** présente une agglutinine anti-A ;

2° **Marasmius oreades** présente une agglutinine anti-B ; de même que **Polyporus fomentarius** ou champignon amadouvier ;

3° **Xylaria Polymorpha**, champignon ascomycète, est anti-H.

Ce champignon, qui a fait l'objet d'un travail de Moullac et collaborateurs, donne un extrait pur qui agglutine très fortement les trois types de globules rouges humains A, B, O. Cependant, on peut l'absorber avec certaines salives humaines et obtenir qu'il n'agglutine plus que les globules rouges des groupes A₂ et O. Il renferme donc une agglutinine spécifique.

La question est particulièrement intéressante, car il ne s'agit pas d'une absorption par des substances de groupes se trouvant dans la salive des sujets sécrétaires ou non sécrétaires, telles que les substances A, B, H, et Lea ; mais d'une substance voisine, peut-être identique à une substance de groupe primitive.

En effet, que certaines phyto-agglutinines agglutinent tous les globules rouges utilisés, ne veut pas dire qu'elles soient non spécifiques, mais peut-être simplement dirigées contre des antigènes très répandus que l'on appelle antigènes publics ou bien une substance antigénique fondamentale.

Les phyto-agglutinines peuvent être multispecifiques et après absorptions successives révéler leur spécificité.

Certains extraits sont capables de distinguer entre les globules rouges de diverses espèces animales ce qui peut être intéressant en médecine légale. On peut aussi, curieusement, inhiber de nombreuses phyto-agglutinines par des sucres simples, car ces sucres figurent dans la molécule antigénique du globule rouge. Les phyto-agglutinines sont des protéines, plus exactement des globulines.

SIÈGES STEINER

S.A. J. GADEN

St-Jean-de-Maurienne

Télé 113

SAVOY-RADIO - TELEVISION
ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE
ÉLECTRO-MÉNAGER

L. Combet-Joly et L. Pasquier

Avenue H.-Falcoz

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE (Savoie) Tél. 299

Service après-vente
Facilités de paiement

La raison de la présence d'agglutinines dans les plantes est tout à fait obscure. Des investigations sont en cours, actuellement, dans plusieurs laboratoires, pour mieux connaître leurs caractéristiques chimiques ; mais il semble que toutes les espèces végétales dans leurs nombreuses variétés, les champignons en particulier, n'ont pas été encore examinées sous cet angle.

Ces études, encore à leur début, peuvent enrichir les Sciences Médicales et apporter des indications intéressantes en immunologie et en anthropologie.

Le Laboratoire du Centre de transfusion sanguine acceptera avec reconnaissance les envois de champignons cités ci-dessus, ou de champignons de variétés voisines.

Docteur NOEL

Directeur du Centre de transfusion sanguine Hôtel-Dieu de Chambéry

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE de CHARTREUSE

— Le 27 octobre dernier a eu lieu l'Exposition de notre Société. La décision était délicate à prendre car, au moment de prendre date, les poussées s'arrêtaient, par suite de sécheresse. Cependant, nous avons pu, grâce — il faut le dire — à l'appui de quelques-uns de nos amis, présenter quelque 250 variétés, ce qui forme un beau résultat, d'autant que la plupart des espèces offertes au public se trouvaient dans un état de fraîcheur remarquable pour l'époque.

— Nous remercions ici les Déterminateurs de la Fédération, MM. Jacquemet, Pedroletti et Lhor, pour l'aide précieuse qu'ils nous ont apportée.

— Il est regrettable sans doute que, cette année encore, il n'ait pas été possible d'assurer une exposition composée exclusivement de cryptogames recueillis dans la région de Chartreuse comme il a pu être fait une fois ou deux dans le passé ; et qu'il faille rechercher (ce problème ne nous est évidemment pas personnel) parfois loin du lieu propre, pas mal de variétés, ceci pour permettre la présentation d'une exposition digne d'intérêt.

DE LA PRÉPARATION DE CERTAINS CHAMPIGNONS

Quelques recettes pour la préparation ou la conservation de divers champignons ont déjà été données dans ce bulletin. Permettez cependant d'en indiquer deux, dont il ne semble pas avoir été parlé :

1^o **LA FONCE** : Cette préparation, d'un goût fort agréable, permet de présenter des champignons d'aspect et colorations diverses qui, placés dans des bocaux de verre offrent, outre la saveur du choix, un effet des plus heureux. Leur utilisation est essentiellement sous la forme de condiments, mais elle permet aussi d'employer ceux-ci en plats cuisinés, mais alors, après leur avoir fait subir un rinçage abondant à l'eau claire.

Proportions : Un verre d'huile, deux de vinaigre. Faire bouillir le mélange, en incorporant à ce moment-là les aromates de votre goût : sel, poivre, laurier, thym, girofle, etc..

Les champignons, qui auront été choisis aussi frais que possible, ayant été préalablement nettoyés à SEC, les précipiter dans le liquide, et les y laisser UNE MINUTE.

Mise en place : Retirer les champignons du bouillon et les placer, les plus serrés que possible, dans un bocal, lequel aura été de préférence stérilisé au soufre. Ceci fait, verser dedans le liquide pas trop chaud, puis fermer hermétiquement, et c'est terminé.

P.-S. — Convient pour espèces charnues de préférence. Les bocaux devront être remplis au maximum.

2^o **PRÉPARATION DE L'HYGROPHORE PUDIBOND** : Comme l'on sait, son goût plus ou moins prononcé de térbenthine le fait souvent négliger. Il est bien indiqué, dans le Maublanc entre autres, le moyen d'enlever ce goût désagréable, mais il existe un procédé autre : L'on place les champignons préalablement nettoyés, coupés et essuyés, dans un récipient. On adjoint alors beaucoup d'ail coupé en morceaux, et l'on arrose le tout d'huile. Celle-ci doit en principe recouvrir. Laisser reposer deux à trois heures, en remuant de temps en temps, puis égoutter au maximum. Ceci fait, cuisez et accommodez à votre goût. Vous trouverez alors à ce champignon une saveur particulière, inattendue, qui vous rappellera étrangement le... mais, au fait, nous vous laissons le plaisir de le découvrir vous-mêmes.

P.-S. — Huile et ail de préparation sont perdus.

J.-P. TALLON

La Mycologie au C.E.C. Air Liquide

La section mycologique du Centre d'études Cryogéniques a terminé la saison 1963, avec une conférence organisée par notre Président MATHY grâce au concours de Monsieur Roger GIREL, notre dévoué Président Fédéral.

Que dire que nous ne connaissons déjà sur la brillante façon dont Monsieur GIREL sait tenir un auditoire en haleine, qui laisse à ses auditeurs le désir d'en connaître davantage.

Nous espérons que notre Président du C.E.C. organisera une nouvelle soirée au printemps prochain.

Nous remercions tous les Amis de la Mycologie d'être venus encourager notre première manifestation :

Messieurs LHOR, JACQUEMET, PETIT-HUGUENIN de la Sié Mycologique du Dauphiné, SAINTE-MARLINE de la Sié de Voiron-Chartreuse, QUEMERAIS et MICHAUD de la Sié des Ets Merlin-Gerin, MORIN et LANDRIN de la Sié des Ets Progil, FORETAY de la Sié d'Aix-les-Bains.

J. MENTION



Réunion du Comité le 24 Novembre à St-Jean-de-Maurienne

Par suite d'une interprétation erronnée, ce cliché n'a pu être imprimé comme il aurait dû l'être, dans le travers de la page. Nous nous en excusons.

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE de SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

Par une merveilleuse journée d'automne ensoleillée s'est tenue à Saint-Jean-de-Maurienne, dimanche 24 novembre, la réunion du Comité de la Fédération mycologique Dauphiné-Savoie.

Plus d'une centaine de délégués des seize sociétés affiliées à la Fédération étaient accueillis à la Mairie de notre ville.

Des comptes rendus détaillés des questions débattues et des décisions prises au cours de cette séance de travail ayant été donnés avec beaucoup de détails par la presse et dans une circulaire de la Fédération, il n'est pas dans mon intention de les reprendre ici. Je voudrais simplement rappeler l'adhésion de trois nouvelles sociétés à la Fédération, celles de Ville-la-Grand, d'Albertville et d'Ugine, auxquelles nous renouvelons nos sentiments d'amitié et de bienvenue.

A midi, la Municipalité de la ville offrait à tous les mycologues un vin d'honneur, et Maître Pasquier, maire de Saint-Jean, qui avait tenu, par sa présence, à témoigner de l'intérêt et de l'amitié qu'il porte à notre Société, remerciait en termes cordiaux la Fédération d'avoir choisi sa ville comme lieu de réunion.

A l'hôtel, sur la roche, dans un cadre alpin, un excellent repas fut servi aux délégués qui, après chansons et monologues, gagnaient les Usines Pechiney où la Direction avait aimablement délégué trois de ses ingénieurs pour diriger et commenter la visite de ses établissements, visite vivement appréciée par tous les délégués qui furent initiés au mode de fabrication de l'aluminium.

Je ne voudrais pas terminer le rapide résumé de cette journée sans louer le dynamisme du Comité Fédéral et de son Président,, Monsieur Girel, ni sans souligner le climat de franche amitié dans lequel se déroulent des débats toujours orientés vers des réalisations plus vastes au service de la Mycologie.

E. GENELETTI

La POUSSÉE des CHAMPIGNONS

Combien de fois la question « est-ce que les champignons poussent » est-elle posée !...

Au début de juin, un ami de notre société arrive à notre siège et nous remet deux champignons en forme de boule blanche avec, au-dessous, une petite radicelle noire. Il me pose la question : « Pourriez-vous me dire à quelle espèce appartient ce champignon, que j'ai ramassé à Randens, lors d'une visite à ma famille ?...! » Je lui répondis qu'il s'agissait de l'œuf du satyre puant (*Phallus impudicus*). Devant son scepticisme et celui des autres présents, j'ajoutais un exemplaire au colis de variétés adressé à notre Président Girel pour détermination, et l'autre exemplaire étiqueté était mis en chambre froide dans l'attente de la réponse.

Deux jours après, en arrivant à notre siège, pour changer les variétés exposées en permanence, j'entends le patron me dire d'un ton un peu contrit : « Vous savez, vos champignons, j'ai dû les mettre dehors, tellement mon bar était infecté... et encore, dehors, ils empestent... » J'ai pensé tout de suite au coupable et je suis allé récupérer mes échantillons.

L'œuf avait éclos et donné naissance à un champignon de 20 cm dégageant une odeur infecte et laissant s'écouler un liquide verdâtre.

Quant à l'exemplaire destiné à la détermination, je ne sais comment il est arrivé... Quelques jours après, je recevais un mot de Madame Girel, me faisant connaître que Monsieur Girel étant absent, elle n'avait personne de qualifié pour déterminer les variétés expédiées.

Le même jour « in vitrum » une superbe amanite « rubescens » (*amanite vineuse*) poussait de 3 cm et son chapeau se séparait nettement de son anneau qui restait encore étalé pendant une demi-journée et ensuite s'enroulait ; le troisième jour, elle s'élevait encore de 1 cm et après... commençait à se momifier.

A côté, un bolet, tout petit, doublait également de volume en trois jours.

Les conditions nécessaires étaient peut-être remplies, les sujets se trouvant à proximité d'une machine à café-express fournissant la chaleur et l'humidité.

Marcel BOTTE

NOTES DE LA FÉDÉRATION

IMPORTANT : La Fédération met à votre disposition un classeur spécial au prix de 4,50 Francs, qui vous permettra de collectionner 20 à 25 bulletins trimestriels. Le fabricant exigeant un ordre minimum, grouvez rapidement vos commandes à envoyer à Mr Ste-Martine à Voiron.

Le Président et le Comité Directeur de la Fédération, le Directeur du Bulletin, adressent à tous les membres de la Fédération leurs meilleurs vœux pour l'année 1964 et sont heureux de leur présenter le bulletin fédéral sur papier blanc, amélioration de son édition, conformément aux décisions prises à la réunion d'automne du 24 novembre 1963, à Saint-Jean-de-Maurienne.

Pour les publicités des bulletins 13-14-15-16 vous avez reçu une circulaire qui vous donne toutes instructions à leur sujet et notamment le nombre de publicités réservé à chaque société.

Préliminaire sur l'étude des Cortinaires (suite)

Pour la suite du « Préliminaire sur l'étude des cortinaires », il nous serait utile de se reporter au Bulletin n° 11, où nous revoyons le générique très simplifié des espèces, propre à ne pas encombrer le chemin, à peine défranchi, de nos jeunes connaissances dans cette famille de champignons.

Il avait été proposé antérieurement un tableau synoptique, se voulant être « parlant » au maximum ; vous comprendrez facilement qu'il n'est pas question de traiter en « figurines » tous les sous-genres en une seule fois, d'ailleurs, la place nous manquerait et cela, en plus, risquerait de nous embrouiller. Nous nous arrêterons donc dans ce bulletin à examiner très simplement le groupe myxacium, colonne de gauche du tableau général du n° 11.

Les MYXACIUM sont des champignons très visqueux glutueux, recouverts souvent d'un voile général de substance gluante, partant du chapeau et venant retrouver le pied vers les trois-quarts de la longueur de celui-ci. Le champignon devenant adulte, le voile se déchire et retombe le long du pied, formant ainsi des bourrelets, constituant des sortes d'anneaux ou bracelets, plus ou moins concentriques, donnant au stipe un aspect tourmenté et visqueux. Les lamelles ne sont jamais rouges, ni franchement bleues, mais plutôt blanches claires lilacines ou crèmes, devenant rouillées à maturation des spores (les spores des cortinaires sont ocreées).

La couleur du chapeau n'est jamais vive, teinte généralement pâle dans certains sujets, jaune clair, ou brun acajou, brun olive ou banchâtre, jaune paille. La comestibilité de ces champignons étant pour la plupart insignifiante ne fait pas du tout honneur à la casserole.

Voici quelques exemplaires principaux de ce sous-genre, suivant les figurines des espèces représentées, et les explications données ci-dessous.

Espèces poussant sous les conifères :

1° Mucosus (C. musqueux) chapeau brun de 8 à 10 cm, pied blanc gainé d'un voile cotonneux visqueux non ou à peine crevassé, jusqu'à la cortine blanche A.R. Sous les pins. (C.M.).

2° C. Collunitus (C. à bracelets), chapeau de grande taille, 9 à 10 cm, d'une couleur fauve orangé, acajou, couleur lilacine sous la cortine, ayant comme collinetus (avec qui il est confondu par plusieurs auteurs) des sortes de crevasses en très larges zones, mais non épaisses. Sous les pins. A.R. (C.M.).

Espèces poussant sous les conifères et aussi sous les feuillus :

3° C. Trivialis (C. Trivial), chapeau jusqu'à 8 cm d'un brun sale, plus clair sur le bord. Les bracelets du pied sont individualisés en zones concentriques épaisses ; le pied est atténué à l'extrémité inférieure ; les feuillots sont lilacins au début, puis rouillés à la fin. Sous des chênes. (C.M.).

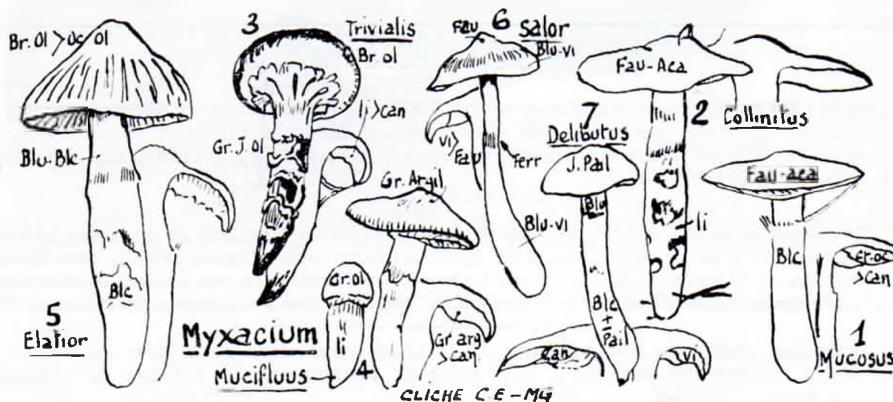
4° Mucillius (C. Mucilage), chapeau de 6 cm ridé cannelé, olivâtre, campanulé gris argile, bord plus clair, pied atténué à la base, lilacin au début au-dessus de la cortine, lames non lilacines, mais grises, puis cannelées.

5° Elatior (C. élevé), grande espèce, chapeau brun olive, ridé cannelé, ou sillonné sans teinte verdâtre, lames veinées, quelquefois lilacines au début, brun olive vers la fin. Le pied aminci aux deux extrémités, la partie supérieure striée dans le sens de la longueur, légèrement bleutée, partie inférieure blanche. On le trouve partout. (C.M.).

6° C. Salor (C. bleu de mer). Espèce assez grande, chapeau de 5 à 6 cm strié de fibrilles, violet avec centre roux en forme de campanule, pied très allongé, souvent légèrement renflé à la base inférieure, la cortine couleur rouillée. Sous feuillus. (C.M.).

7° C. Delibutus (C. imprégné). Sujet banchâtre ou jaune clair avec le centre plus foncé ; chapeau de 5 à 8 cm, la peau du chapeau étant très lisse, les bords amincis, lames bleuâtres, puis cannelées, chair blanche, pied bleu pâle au sommet au-dessus de la cortine, blanc jaune au-dessous, cortine petite et rouillée. Sous les hêtres (C.M.).

M. QUEMERAIS



Buffet de la Gare Modane

CATTELIN-ALLEMOZ

Bar, Restaurant

Brasserie, Change

Ouvert la nuit - Téléphone : 224

EXPLOITATION FORESTIERE ET SCIERIES

Exartier & Fils

St-Jean-de-Maurienne (Savoie)

VIE DE LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE D'AIX-LES-BAINS

Encore une année bien remplie qui vient de s'écouler pour les mycologues aixois.

De mars à juin, toutes les deux semaines, le mercredi soir, les mordus de sciences naturelles ont assisté à de très intéressantes causeries sur la botanique en général, les champignons et les lichens en particulier, le monde des insectes, leur vie et leur reproduction souvent bien étrange pour le profane. Que Messieurs Lacroix et Barboyon soient une fois encore remerciés pour l'aide précieuse qu'ils ont apportée au Président Raffin, le promoteur de ces cours du soir.

Juillet, août et septembre ont été favorables à la fructification d'une foule de champignons et nombreux sont les amis de la nature qui ont fait d'abondantes cueillettes pour la casserole.

Le 6 octobre enfin, la Société mycologique d'Aix-les-Bains a terminé sa saison par une sensationnelle exposition qui n'a connu aucune critique de la part des nombreux visiteurs qui affluèrent ce dimanche à la Résidence Bernascon.

Il est vrai que la décoration florale de Monsieur Burger, les splendides papillons de Monsieur Barboyon et les dessins humoristiques de Monsieur Moleins se sont taillés la part du lion dans le succès de cette entreprise. Les déterminateurs de la société identifièrent plus de 400 espèces de champignons et leur plus grande récompense fut les félicitations de l'éminent mycologue qu'est Monsieur Piane, vice-président de la Société Mycologique de France, qui fit aux organisateurs le grand plaisir d'une visite, hélas trop courte, le dimanche après-midi.

La plupart des meilleurs et des plus mauvais champignons étaient représentés à cette réunion. Une seule et regrettable absence de marque, l'Amanite palloïde, si abondante le mois précédent, avait totalement disparu de la région en ce début d'octobre.

Parmi les rares qui furent exposés ce jour-là, ne manquons pas de signaler des Clitocybes nébuleux (Clitocybe nebularis) sur lesquels avaient poussé en parasites des volvaires de Lovey (volvaria Lovelana).

Ces curieux champignons ont été trouvés dans la forêt de la Meunaz, près du Mont Revard par nos sociétaires Messieurs Moleins et Didier ; il y en avait une grande trainée et chaque Clitocybe portait sur son chapeau plusieurs de ces Volvaires. **G. HENZE**

LES CEPES DES MELEZES

Le Mélèze « Larix decidua » est le seul des conifères indigènes à perdre ses aiguilles en hiver.

Au printemps, le touriste quittant la vallée pour s'évader vers la neige étincelante des stations de hautes altitudes, ne peut s'empêcher de ralentir et même de s'arrêter au passage d'une belle forêt de mélèzes, pour en admirer les longues branches pendantes, le vert tendre des feuilles nouvelles sur lequel tranche le rouge des petits cônes naissants.

En automne, le mycologue de la plaine qui s'en va herboriser en Haute-Maurienne, retrouve chaque fois avec plaisir la parure dorée des magnifiques bois de Larix de ce beau pays.

Cet arbre majestueux, en plus de ses qualités esthétiques, « cultive » dans la couche

(suite page 19)

Tous Travaux de Menuiserie

Marcel PORCHERON

11, rue Jean-Mermoz, 11

Aix-les-Bains

Tous Travaux de Maçonnerie

Serge TONEGUZZI

GRESY-SUR-AIX

AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16 - 18, rue d'Italie

CHAMBERY

GARAGE FALETTI

35, Place Caffe CHAMBERY

Téléphone : 34-8-58

Station service Shell

Lavage - Graissage - Réparations

BOTANIQUE et MYCOLOGIE

DETERMINATION DES PLANTES A METTRE EN HERBIER

Dans un précédent article paru au bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie n° 9 d'avril 1963, j'avais indiqué les précautions à prendre pour arriver à mettre les plantes en herbiers.

Aujourd'hui, je vais essayer de donner quelques précisions pour la détermination des plantes que l'on cueille pour son herbier. Pour identifier des plantes à coup sûr, il faut posséder une flore : on en trouve d'excellentes en librairie. Les livres avec des planches en couleurs aident à la détermination mais ne sont pas suffisants pour baptiser les plantes sans risques d'erreurs. Une personne ayant des connaissances en botanique peut aussi aider à donner le nom des plantes : car beaucoup de plantes de la même famille ont des ressemblances nombreuses et ne se distinguent les unes des autres que par des détails très petits : (ainsi la distinction du ray-grass anglais et du ray-grass d'Italie ne se fait que par la graine : l'une (celle du ray-grass d'Italie) a un poil à l'extrémité, mais celle du ray-grass anglais n'en a pas). Pour distinguer les gesses des vesces qui sont des papilionacées, il faut regarder les nervures : parallèles pour les gesses et non pour les vesces.

Ces notions préliminaires étant données, il faut serrer le sujet de près. La terminologie mycologique, doit être connue. Il faut apprendre les termes essentiels que l'on retrouve à chaque page de la flore. Pour cela, regardons une plante complète et commençons par examiner sa racine : c'est simple dites-vous : mais pas tant qu'on le croit : vous avez des racines ayant toutes la même importance, la même grosseur, le même développement (graminée herbacée par exemple) : c'est la racine fasciculée, vous regardez la racine d'un pissenlit, d'un rumex : vous avez un pivot renflé et des radicelles : c'est une racine pivotante. La racine tuberculeuse : (carotte, dahlia) fait des réserves pour nourrir la plante. On a aussi des racines adventives poussant le long des tiges rampantes (renoncules rampantes, fraisiers, etc.). Quelquefois sur les racines d'une plante arrachée avec précaution on trouve de nombreuses petites boules appelées nodosités qui fixent l'ezote de l'air et contribuent à la nutrition des plantes : si l'on découvre ces excroissances, on détermine la famille à coup sûr : il s'agit d'une papilionacée. Ce renseignement précieux évite des recherches sur la flore.

Examinons maintenant un pied de pomme-de-terre et après l'avoir tiré de dans le sol voyons sa partie souterraine : elle est curieuse et on y découvre bien des choses : d'abord évidemment, les racines, fasciculées grises avec des radicelles, puis des filaments blancs : les rhizomes : organes mi-racines, mi-tiges, aboutissant à une autre partie renflée : le tubercule gorgé de féculé et qui sert à notre alimentation. Les bulbes : tiges également souterraines (oignons, lis, jacinthes, etc.) font aussi des réserves alimentaires pour la plante qui se développera plus tard.

Les tiges des plantes demandent aussi que l'on connaisse un certain nombre de termes techniques. Les végétaux supérieurs ont des tiges dont la durée et la dureté varient. Elles sont herbacées (vesces, campanules, blé, etc.) ou ligneuses (chênes, hêtres, vigne, etc.). Réglons tout de suite le sort des tiges ligneuses : on a le tronc du hêtre et le stipe du palmier : le premier a des branches tout le long du tronc, le deuxième un bouquet de feuilles au sommet. Pour les tiges herbacées on a beaucoup de termes désignant soit leur position, soit leur durée.

Chocolaterie Confiserie

* * COPPELIA * *

CHAMBERY

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

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

Oeuvre des Pharmacien.

Une tige traînant sur le sol est dite **rampante** (renoncule rampante, potentille rampante, fraisier, etc.). Une tige droite est dite **dressée** (chaume des graminées, tige dressée du trèfle violet, etc.). La tige ayant des crampons (racines adventives) est dite **grimpante** (lierre) tandis que celle du haricot, du liseron sont dites **volubiles**. Les plantes ayant une tige très courte sont dites **acaules** (gentiane acaule, chardon acaule). La forme de la section des tiges a aussi une certaine importance pour la détermination : tiges cylindriques des graminées, tiges irrégulières des solanées, tiges quadrangulaires des labiées. Les tiges sont glabres (sans poils) ou velues. Ce détail a son importance et il permet de distinguer des plantes qui se ressemblent beaucoup : ainsi la bugle rampante (labiéee) à fleurs bleues très commune a des poils sur 2 faces de sa tige carrée et la bugle de Genève (labiéee aussi) a des poils sur ses 4 faces.

Les **feuilles** présentent une plus grande diversité encore : dans leurs formes, dans leurs positions sur la tige, dans leurs contours : nous en reparlerons dans un autre article. Je pense que si l'on retient tout ce qui a été écrit plus haut, ou aura déjà des précisions sur la terminologie botanique. Passons à un exercice pratique : flore et plante en mains. Il faut déterminer la famille de cette plante. C'est la fleur qui a vaguement la forme d'un papillon qui va nous y aider : ouvrons la flore au commencement et nous voyons : corolle papilionacée : nous avons ainsi la famille. Il s'agit de trouver le groupe : nous lisons dans la flore : feuilles composées de plus de 3 folioles c'est du groupe du sainfoin (**onobrychis** en latin). L'examen du fruit sans épines nous conduit aux deux dernières variétés de sainfoin : soit le sainfoin des rochers, soit le sainfoin cultivé. L'observation devient très précise : il faut voir les ailes de la corolle, les comparer au calice, voir la longueur des folioles et aussi la couleur de la grappe fleurie. Notre plante a une fleur bien rouge alors que l'autre (sainfoin des rochers) a des fleurs jaunâtres veinées de rouge : nous n'avons plus d'hésitations et inscrivons sainfoin cultivé mais qui pousse spontanément dans les régions montagneuses.

Dès que la plante est identifiée, ce qui est quelquefois assez long, on inscrit son nom sur les feuilles de journal servant à la dessication des plantes. Dans l'herbier on mettra, en dessous ou sur le côté de la feuille, une grande étiquette indiquant le nom de la famille, le nom de la plante en français (puis en latin si l'on veut) et le nom local s'il en existe un, le lieu où la plante a été découverte et la date de la cueillette.

En ayant fait, soit-même, tout ce travail : cueillette, détermination, mise en place, on est sûr de connaître et de reconnaître les plantes et l'on en éprouve une vive satisfaction : on a atteint son but : développer ses connaissances de la nature.

JAY

Membre du Comité directeur de la Société Mycologique et d'Histoire Naturelle d'Aix-les-Bains

LA VERPE en FORME de DÉ

Le printemps 1963 laissera dans la mémoire de tous les mycologues de notre région le souvenir d'une saison bénéfique et de récoltes abondantes. Les Discomycètes en particulier firent les délices de bon nombre de gourmets car, morilles rondes, coniques ou vulgaires, morillons et pezizes veinées, nous firent l'agréable surprise de pousser en grande quantité. La nature se plaît ainsi à nous offrir de temps en temps des poussées fongiques exceptionnelles et comme les variétés citées plus haut se séchent très bien, chacun de nous a pu faire sa petite réserve personnelle en vue d'un avenir peut-être moins prolifique.

Parmi cette moisson de Discomycètes, j'eus le grand plaisir de découvrir, en nombre important et en plusieurs stations différentes, un champignon qui, à l'accoutumée, s'était forgé une réputation de spécimen rare dans la région d'Aix-les-Bains. Je veux parler de la « Verpe en forme de dé », Verpa Digitaliformis (Persoon ex Fries).

De la famille des Morchellacées, cette verpe ressemble quelque peu à un doigt dont l'extrémité serait encapuchonnée dans un dé à coudre trop grand, d'où son nom commun de « Verpe en forme de dé ». En effet, le chapeau a la forme d'un disque rabattu en forme de capuchon sur le sommet du pied. Il mesure environ 2 cm de haut et son pourtour externe tapissé par l'hyménium est de couleur jaune brunâtre à brun foncé. Il est plissé, parfois légèrement côtelé ombiliqué en son sommet. Les bords du chapeau, retombants et libres sont, en dessous, de couleur gris pâle.

Le stipe de longueur variable peut atteindre 10 cm. Il est cylindrique, creux, jaune-blanchâtre et de structure grenue. Il est aussi plus ou moins visiblement ornémenté de petites chinures ou squames transversales, brunâtre, formant de fins anneaux superposés.

Pharmacie Disdier

15, Cours Jean-Jaurès
Angle Avenue Alsace-Lorraine
GRENOBLE

ACOUSTIQUE - OPTIQUE
Visa 601

REYMOND-FRUIT

53, Cours Berriat **GRENOBLE**

*Le Spécialiste des
champignons frais*

= PHOTO - CINÉ =

P. MONTAZ

Téléphone : 2-26

Av. Jean-Jaurès - MODANE

CAVES BERTRAND

Tél. 180 MODANE

Tout le champignon est fragile. On le rencontre au printemps aux mêmes endroits que les morilles, dans les bois clairs, les haies et parfois les jardins. Il est comestible et l'expérience culinaire que j'ai pu faire, grâce à cette poussée inhabituelle, s'est avérée concluante. Ajoutons que, comme les morilles, il peut se sécher et se conserver ainsi très facilement.

G. MOLEINS

SAPIN, ÉPICÉA ou PINS ?

A première vue il peut sembler anormal de consacrer un article de botanique forestière dans un bulletin de mycologie. Cependant chaque amateur de champignons sait que la grosse majorité de nos champignons pousse en forêt, dans les clairières ou en lisières de ces forêts.

Or avez-vous déjà demandé à un ramasseur sous quel arbre il a trouvé ces belles amanites tue-mouches ? Il y a de fortes chances pour qu'il vous réponde : « sous des sapins » ; lesquels sapins étaient de magnifiques épicéas. L'on sait que la succulente coulemelle (*Lepiota procer*) est qualifiée d'un nombre impressionnant de noms locaux. Le charbonnier, dans certaines régions, c'est la russule charbonnière ailleurs il s'agit du tricholome prétentieux ; le mousseron pour certains, est le marasme d'Oréades, pour d'autres c'est l'agaric des champs, etc. Il en est de même pour les arbres. Oui, bien sur, Monsieur Dupont, français moyen, n'est pas très forestier ! Aussi essayons d'éclairer un peu sa lanterne.

Dans tout ce qui va suivre il ne sera question, d'une part, que des arbres, arbustes et arbrisseaux, c'est-à-dire les végétaux ligneux sous lesquels nous sommes amenés à récolter des champignons, d'autre part que des seuls végétaux ligneux spontanés chez nous et plus particulièrement en Savoie. Nous ne parlerons pas des nombreux arbres exotiques introduits par plantation soit en forêt soit en parcs. Nous n'aborderons pas non plus le problème des plantes herbacées ce qui nous entraînerait très très loin et serait d'ailleurs de peu d'intérêt pour le mycophage.

Sachons tout d'abord qu'il existe deux grands groupes de végétaux ligneux : Les feuillus et les résineux.

— Les feuillus sont les arbres aux belles couleurs automnales et qui viennent de perdre leurs feuilles.

— Les résineux sont des arbres « toujours verts ». N'allez pas croire pour cela qu'ils ne perdent jamais leurs feuilles (réduites à des aiguilles). Mais ils les perdent en partie pendant l'hiver et au début du printemps.

C'est ainsi que les pins renouvellent leurs aiguilles tous les 6 ou 7 ans autrement dit, ils en perdent 1/6 ou 1/7 chaque hiver ; le épicéas tous les 3 ou 4 ans et les sapins tous les deux ans environ. Mais attention il y a une exception (car cela serait trop simple). Notre mélèze (*Larix europaea*) lui perd toutes ses aiguilles régulièrement à l'automne comme un « vulgaire » feuillu et cependant c'est un résineux comme vous le confirmeront les scieurs qui lui reprochent justement la grosse quantité de résine contenue dans son bois et qui encrasse leurs scies.

TAILLEUR
PRÊT à PORTER
Paul BOULGAKOFF
MODANE
Tél.: 181

Pour vous Messieurs...

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

Pour vous Mesdames, Mesdemoiselles...

TOUTE LA NOUVEAUTÉ

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

Pour apprendre les Champignons...

venez aux sorties de la section mycologique

**DU COMITÉ
D'ENTREPRISE**

MERLIN & GERIN

★ DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS ★

Les champignons poussent aussi bien sous les feuillus que sous les résineux et si quelques espèces sont spécifiques de l'une ou de l'autre association végétale, nous laissons là ce problème pour de plus qualifiés que nous.

Si vous le voulez bien nous commencerons notre promenade en Savoie et plus particulièrement en Maurienne en partant du haut pour descendre dans le fond des vallées.

Nous allons tout d'abord rencontrer les résineux (bien entendu on trouve aussi en altitude des feuillus comme l'aune vert, le sorbier des oiseleurs, les érables, de même les résineux notamment l'épicéa peuvent descendre jusqu'aux fond des vallées ; mais ils ne constituent pas à proprement parler des peuplements complets, des forêts).

Parmi ces résineux, nous rencontrons quatre groupes importants : Les pins — L'épicéa — Le sapin — Le mélèze.

Les pins ont leurs aiguilles groupées en rosette. Il existe des pins à 2, 3 ou 5 feuilles. En France, vous ne trouverez que des pins à 2 et 5 feuilles (il existe sur terre plus de 50 espèces de pins).

L'épicéa, le sapin et le mélèze existent en une seule espèce. (A titre documentaire, il existe sur terre 32 espèces d'épicéas, 37 espèces de sapins, 9 espèces de mélèzes).

De 2 200 m à 1 900 m nous allons rencontrer tout d'abord 2 pins :

— Le pin à crochet (*pinus uncinata*) arbre atteignant 25 mètres dont les écailles des cônes présentent un écusson saillant prolongé par une protubérance en forme de capuchon recourbée en **crochet**. C'est un pin à 2 aiguilles. Elles sont courtes et piquantes.

— Le pin cembro « *pinus cembra* » appelé arole et aussi à tord : pignon (le pin pignon ou pin parasol, *pinus pinéa*, étant spontané sur la Côte d'Azur).

C'est un pin à 5 feuilles. Elles sont longues fines et douces au toucher. Si vous êtes pêcheurs, vous en trouverez de beaux spécimens au barrage E.D.F. de Plan d'Aval, à Aussois. Si vous êtes chasseur et qu'à défaut de coq de bruyère vous tuez un casse-noisette, oiseau blanc et noir de la taille d'un petit corbeau au cri puissant et lugubre, vous trouverez dans son jabot une grande quantité de graines de pin cembro. Il en fait son ordinaire ; l'homme les consomme aussi, grillées, bien qu'elles soient nettement inférieures aux pignons, graines du pin pignon ou parasol.

On rencontrera sous ces peuplements de pins le bolet jaunissant (*boletus flavidus*) notamment. C'est aussi à ces altitudes et même plus bas que nous trouverons notre mélèze (*Larix europaea*) notre résineux « pas toujours vert ». Les Hauts-Mauriennais le connaissent bien. C'est sous son ombre, très légère, que poussent le bolet visqueux et le bolet du trentin. Le mélèzein est d'ailleurs peu favorable aux champignons, pour des raisons que nous ignorons. Le mélèze peut atteindre 30 m. De 1 900 m à 1 400 m et plus bas parfois pousse l'épicéa de plus en plus en mêlant avec le sapin et le pin sylvestre. Et c'est là que les noms locaux foisonnent pour nous faire perdre un peu plus notre latin.

Pour le montagnard savoyard, l'épicéa, en patois, c'est la peisse, le sapin : le vargne. Donc pas de problème. En Dauphiné et notamment dans le Massif des Sept-Laux, voisin de la Maurienne l'épicéa c'est le sapin et le sapin c'est le vargne. Et si vous descendez en plaine dans le centre de la France, par exemple, tout les arbres qui sont « toujours verts » sont des sapins, que ce soit les reboisements de pins sylvestres ou de pins laricis.

**Manufacture de Scies
et Outils à Bois**
Agence des Tronçonneuses **SOLO**

Ets Alfred HOOG & Fils

ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 74

Charcuterie Forézienne
Ses Pâtés, ses Quenelles, Saucissons de Pays

E. BRIDOUZE
Place de la Fontaine
St-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 65

Pierre PERRIN

Exploitant Forestier
Négociant en bois

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

AUTO-ÉCOLE

Serge Delmont

PONT-DE-CLAIX - Tél. 88-22-66



TOUS PERMIS

— Se rend à domicile sur demande —

Noël est proche ; 10 millions de « sapins » (5 000 hectares de plantation soit dit en passant) vont orner les rues, les cheminées et les crêches. Sur ces 10 millions de « sapins » 8 millions environ seront des épicéas, le reste se partagera en sapins et pins sylvestres.

Le pin sylvestre (*pinus sylvestris*) est un pin à 2 aiguilles raides et un peu piquantes. Il est facile à reconnaître car le sommet du tronc de l'arbre est d'une belle couleur saumon-rougeâtre. Il pousse généralement sur les terrains ingrats, secs ou caillouteux, à exposition chaude (orientées au sud). Il peut atteindre 40 m de hauteur. Sous son couvert on trouve de nombreux champignons et notamment le « Petit gris » (*tricholoma terreum*).

Il nous reste les 2 espèces les plus confondues, le sapin (*abies alba*) et l'épicéa (*picëa excelsa*), considérés côté à côté les 2 arbres sont relativement facile à reconnaître.

Le tableau ci-après donne les caractères les plus distinctifs.

	Nom com., incal	Forme hauteur	Ecorce	Feuilles	Fleur		Cône
					Mâle	Femelle	
Épicéa	Pesse	Conique 50 m	Rugueuse brun - rou- geâtre	En écouillon, dirigée vers l'avant	rose carmin	rouge pourpre	Ne se désarticule pas, pendant - Vert puis brun - marron - C'est la « bovate » des Savoyards.
Sapin	Vargne	Tabu- laire 45 m	Lisse brun blanchâtre	En dent de peigne avec deux lignes blanches	vert jaunâtre	violet	Se désarticule - Bractée - dressé - visible - vert puis brun rougeâtre. Les axes des cônes (rachis) sont visibles au sommet de l'arbre

Si vous possédez un rameau de chaque essence, sans fleurs ni cônes, l'astuce consiste à arracher du bout des doigts 2 ou 3 aiguilles ensemble. Les aiguilles d'épicéas viennent avec un petit lambau d'écorce car elles sont soudées au rameau. Les aiguilles de sapins se séparent nettement laissant sur le rameau une petite empreinte circulaire en forme de coussinet.

Terminons cette comparaison en signalant que le sapin, « roi des forêts » dans la chanson, est l'essence typiquement vosgienne. L'épicéa, lui, est un alpin, croissant à des altitudes supérieures c'est sur l'épicéa surtout (beaucoup moins sur le sapin) que vous trouverez ce lichen (*usnéa barbata*, *usnéa barbue*) qui pend le long des branches et dont nous faisions, enfants, de magnifiques moustaches à la gauloise collées avec un peu de résine.

Les champignons qui poussent dans la sapinière ou la pessière sont nombreux. Signalons la préférence de l'amaniite tue-mouche (*amanite muscaria*) pour les jeunes peuplements d'épicéas.

Amis mycophages, au printemps 1964, lorsque vous trouverez des mûrilles sous les épicéas il s'agira vraisemblablement de... gyromitres ! Car les premières poussent sous les feuillus, à la rigueur en lisière de bois résineux.

Nous nous promènerons dans un prochain article dans la forêt feuillue.

A. MOULIN

Établissements PATURLE

Société anonyme au capital 3.600.000 F

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

Téléphone : 4 lignes

13 - 8 - 12 - 128

Feuillards d'acier laminés à froid
Fils d'acier à haute résistance

Garage A. BAS

Agences BERLIET et PEUGEOT

Dépannage



Avenue de la Gare
SAINT-LAURENT-DU-PONT

Téléphone : 0-99

TRANSPORTS

VOYAGES

D.M.L.

70, Cours Jean-Jaurès

Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

d'humus, qui à ses pieds s'épaissit peu à peu chaque année, quelques champignons qui semblent lui être liés. Quoique la répartition naturelle de ce résineux se situe en Savoie entre 1 400 et 1 800 mètres d'altitude, le mélèze paraît s'acclimater parfaitement en plaine. Près d'Aix-les-Bains, sur la colline de Corsuet, à 300 mètres d'altitude, les quelques exemplaires plantés par les forestiers y prospèrent de façon plus que satisfaisante et l'on a le plaisir de voir ces arbres de haute montagne voisiner avec quelques figuiers venus des pays méditerranéens, il y a de cela certainement fort longtemps.

Dans nos régions trois Bolets accompagnent le mélèze ; il suffit parfois d'un ou de deux de ces conifères isolés dans un bois, pour y trouver à proximité quelques colonies de ces champignons. Ces trois Bolets sont comestibles, agréables de goût, ayant l'avantage d'être très caractéristiques, cueillette intéressante pour le mycophage qui ne craint là aucune confusion avec d'autres espèces véneneuses.

Ces champignons ont dans leur jeunesse les pores cachés par une membrane qui se déchire lors du développement du chapeau ; des fragments restent collés au bord de ce chapeau pendant que la plus grande partie du voile entoure le pied sous forme d'un anneau.

En plus de l'habitat sous mélèzes, de la présence d'un anneau sur le pied, ces Bolets sont encore caractérisés par leur chapeau visqueux, pelable, les tubes adnés devenant même décurrents chez les vieux exemplaires.

Le plus commun, le BOLET ELEGANT « *Boletus elegans* » ou, selon certains auteurs, « *Boletus flavus* », a des pores petits, d'abord jaune pâle, puis citrin doré, devenant jaune olivacé chez les vieux sujets ; il se tachent de rougeâtre au froissement. La chair est jaune d'or sous les tubes et dans le pied, jaunâtre ailleurs, se marbrant de rose ou de lilac à l'air. Le chapeau est lisse, versicolore, en principe de teintes assez foncées chez les jeunes exemplaires, brun rouge, s'éclaircissant à l'orangé, pour finir chez les vieux sujets d'un jaune, plus ou moins délavé. Le pied est jaune et réticulé en haut, rougeâtre et un peu raboteux en dessous de l'anneau ; celui-ci est blanc et jaune, puis il disparaît en laissant un cercle brunâtre autour du pied.

Le BOLET VISQUEUX « *Boletus viscidus* » est plus rare. Ses pores sont amples, blancs chez les jeunes exemplaires, puis rapidement gris ; ils ne se tachent pas au froissement. Le chapeau très visqueux, présente des teintes assez variées, jamais bien vives, allant du blanchâtre au brunâtre, en passant par le jaunâtre, le grisâtre ou l'olivacé. Le pied, court, est concolor au chapeau, visqueux, réticulé au-dessus de l'anneau. La chair est blanche, à odeur et saveur un peu acides.

Ce champignon est rare aux environs d'Aix-les-Bains ; par contre en montagne, en Maurienne notamment, où j'en ai vu de belles traînées, il paraît être assez commun partout où pousse le mélèze. Sa chair molle et fade n'en fait pas un comestible de grande valeur ; les exemplaires jeunes cependant ne sont pas à dédaigner.

Bien meilleur est le BOLET du TRENTIN « *Boletus Tridentinus* » malheureusement rare en Savoie. Les pores sont moyens, rouge orangé chez les jeunes exemplaires ; ensuite ils s'éclaircissent à l'orangé, pour finir olivacé orangé. La chair est chamois rosé clair à jaunâtre rosé, se marbrant un peu de rougeâtre à l'air. Le chapeau a un aspect rugueux, plus ou moins panaché de petites squamules ; sa teinte est assez foncée, brun rouge à brun oracé terne,

Garage de la Grande-Chartreuse

Agence Citroën

Réparations toutes marques

Taxi — Ambulance

Camille FAVRE

St-Laurent-du-Pont - Téléph. 24

Droguerie VILLARD & C^{ie}

1, Place Sainte-Claire - GRENOBLE



PEINTURES **MOHICAN**

*Pour vos lunettes . . .
. . . un Spécialiste*

A. David-Henriet

Opticien Diplômé

1, Avenue Dugueyt-Jouvin **VOIRON**

CAISSE D'ÉPARGNE de VOIRON

Tél. 143 - C.C.P. Lyon 9460-84

*Tous les jours
à votre Service*

les bords étant plus clairs. A la fin le chapeau devient uniformément bistré. Le pied est un peu plus clair que le chapeau, rose vineux, gris rosé, chamois rosé, jaunâtre orange, réticulé en haut, finement méchuleux et pointillé sous l'anneau ; celui-ci est blanc, rarement bien marqué, souvent complètement disparu chez les exemplaires adultes.

G. HENZE

XYLAIRE MULTIFORME ET XYLaire EPIXYLE

Il vous est sans doute déjà arrivé de rencontrer, au cours de vos promenades sylvestres, de curieux champignons siégeant, généralement en famille, sur les souches ou le bois mort. Je veux parler du Xylaire Multiforme (*Xylaria Polymorpha*) et de son proche parent le Xylaire Epixyle (*Xylaria Hypoxylon*). Le premier coup d'œil jeté sur ces deux espèces vous a renseigné sur leur non-comestibilité, mais ne les délaissez pas pour autant et au contraire regardez-les de plus près ; leur « anatomie » si l'on peut dire, vous intéressera certainement

Le Xylaire Multiforme, comme son nom l'indique, est très polymorphe. Il se présente sous des aspects variés : en forme de massues, parfois ovoïde et très souvent simulant une main plus ou moins atrophiée ou des doigts momifiés. Il est de couleur brun-noirâtre à noire mais l'intérieur est blanc grisâtre. Il atteint jusqu'à 10 cm de haut sur 2,5 cm de largeur ou de diamètre et se rétrécit à la base. Il est coriacé, quelque peu ligneux et sa surface vue de près nous apparaît constellée de petits creux.

Son voisin le Xylaire Epixyle est très caractéristique tant par sa forme que par sa couleur demi-deuil. Lignicole lui aussi, il dresse sur les vieilles souches où le bois mort pourri, ses rameaux aplatis dont les extrémités font penser à de minuscules bois de Cervidés. Assez grêle d'aspect il peut néanmoins mesurer jusqu'à 8 cm de haut. Il est coriacé. Le sommet fourchu est de couleur blanche ; en contraste la partie inférieure est noire, quelque peu feutrée, s'amincissant légèrement vers la base qui est velue.

Ces deux champignons sont des Ascomycètes qui appartiennent au groupe des Pyrénomycètes. Leur structure est originale. Si l'on coupe par exemple longitudinalement, un spécimen de Xylaire Multiforme on verra nettement, en s'aidant d'une loupe, les périthèces qui sont de petites cavités globuleuses réparties dans le pourtour du stroma, juste sous la surface. C'est dans ces cavités, s'ouvrant au sommet par un orifice que se forment les asques contenant les spores. Et les petits creux qui parsèment la surface de notre champignon ne sont pas autre chose que la multitude d'ouvertures des périthèces.

Quant au Xylaire Epixyle, s'il produit ses ascospores dans des périthèces « immersés » à la périphérie du stroma exactement comme le Xylaire Multiforme, il offre en plus la particularité d'arborer, à l'état jeune du moins, des extrémités fourchues recouvertes d'une poudre blanche et farineuse. Ce sont les conidies, sortes de spores ou semences accessoires produites par ce champignon, indépendamment des périthèces, car la véritable sporée est de couleur noire. Ces conidies arrivent naturellement à être balayées et emportées par le vent et la pluie ; à la suite de ces intempéries le réceptacle subsiste uniformément noir.

Ces deux champignons sont assez communs, et malgré leurs couleurs sombres, si l'on prête une certaine attention aux vieilles souches d'arbres rencontrées au hasard de nos escapades en sous-bois on aura tôt fait d'en découvrir quelques exemplaires ; d'autant plus qu'ils s'y trouvent tout au long de l'année.

G. MOLEINS

F. GILLETT

21-23 Grande-Rue - **VOIRON**

*Tout le linge de maison
blanc et couleur
Couvertures
Licerie Chemises*

Fabrique de Meubles

Robert SIRTORI

ARTISAN

46, Rue Sermorens - **VOIRON**

Tout ce qui concerne l'ameublement
Ancien, Moderne et les Tapisseries
ainsi que tous Meubles en stratifié