

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

Beaucoup pensent que la raison d'être de notre Fédération c'est avant tout d'aider les Sociétés mycologiques à dispenser les connaissances élémentaires et les règles de sécurité à tous les amateurs de champignons.

C'est vrai, mais ce n'est pas suffisant.

L'enseignement et la vulgarisation exigent des guides sûrs, aux connaissances éprouvées. C'est pourquoi la Fédération doit se pencher avec une attention toute particulière sur le délicat problème de la formation de déterminateurs qualifiés.

Dans ce domaine, il nous faut avoir le courage de prendre la vraie mesure du retard qui nous reste à combler. Ils ne sont pas encore légion dans les Alpes, ceux qui peuvent communiquer leur science avec sûreté et avec autorité. Et l'action sur la masse n'atteindra sa pleine efficacité que lorsque chaque société disposera d'une équipe aux connaissances botaniques indiscutables.

Nous savons bien que la fonction de déterminateur est avant tout un don et qu'elle s'exerce à la manière d'un art. Mais ne perdons pas de vue qu'elle implique un long apprentissage et qu'elle exige un esprit d'observation très aiguisé en même temps qu'un comportement parfaitement méthodique.

Le simple chasseur de champignons, qui court les bois en quête de chanterelles ou de cèpes adopte, devant la nature une attitude purement contemplative. Les espèces qu'il ramasse, il les connaît déjà parfaitement, il est sûr de ne pas se tromper, et se livre avec plénitude au plaisir de la cueillette. Il jouit sans effort de la joie que lui dispense la nature. C'est là un sentiment d'admiration, comme celui que l'on éprouve devant un beau coucher de soleil. Pour beaucoup, n'est-ce pas suffisant ? Prendre conscience de ce qui est beau, sans avoir à réfléchir et à se « creuser les ménages », peut bien être considéré comme une conquête.

Pour le déterminateur, pour le mycologue, il en est tout autrement. L'attitude esthétique, contemplative, doit s'effacer devant la rigueur de l'observation scientifique. Cette fois, il s'agit de dégager ce qui est vrai, d'affirmer en partant de l'inconnu, d'enseigner, et même d'engager sa responsabilité. D'ailleurs, les gestes sont différents. Il ne faut pas seulement cueillir, mais observer au lieu de voir, palper au lieu de toucher, sentir au lieu de respirer. En fin de compte, il faut, pour donner la solution du problème, être sûr d'avoir réuni toutes les preuves et toutes les garanties.

D'ailleurs, l'esprit scientifique n'est-il pas dans son essence, un esprit de prudence, le refus de l'affirmation non contrôlée, la réaction contre cette crédulité toute naturelle qui nous pousse souvent à admettre comme vrai ce qui est lancé au hasard ? Souvenons-nous des paroles de Pasteur : « N'avancez rien qui ne puisse être prouvé d'une façon simple et décisive. Ayez le culte de l'esprit critique. Sans lui tout est caduc ».

Méfions-nous donc de l'observation trop rapide, superficielle, naïve, empirique, qui peut aboutir à de fatales erreurs. Faisons intervenir dans toute sa rigueur notre esprit d'observation, mais aussi la logique de notre raisonnement.

En face de deux espèces très proches et difficiles à identifier, dressons d'abord la liste de leurs caractères communs, puis de leurs caractères différentiels. Un simple raisonnement par déduction, donnera à la suite d'éliminations successives, la vraie clé du problème.

On m'a parlé d'une personne qui, à chacune de ses sorties, rencontrait des amanites phalloïdes à tous les détours du chemin, et qui n'osait plus manger de champignons par crainte de s'empoisonner. Ne rions pas d'elle, tant il est vrai que l'observation empirique nous fait presque toujours découvrir ce que, par avance, nous voulons découvrir. Oui, nous croyons découvrir ce qui est dans la nature, et en réalité nous ne découvrons que ce qui est en nous, et qui n'est que le reflet de nos pensées et de nos sentiments. C'est ainsi que la détermination est souvent faussée.

Ajoutons qu'il n'est pas nécessaire que le déterminateur soit obligatoirement « un puits de science ». L'essentiel c'est qu'il profite de chaque occasion qui lui est offerte, de chaque apport qui lui est présenté, pour s'enseigner, pour s'enrichir, par le jeu d'un travail méthodique et d'un amour profond de l'effort et de la vérité.

..... Agencement de Magasin

Meubles stratifiés - Meubles tous styles

Magasin "AU CONFORT"

9 et 11, Avenue Jules-Ravat

Falque *Père & Fils*

Ateliers et bureaux 73, RUE SERMORENS

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

Il ne peut y avoir chez nous ni passivité, ni paresse d'esprit. On ne devient pas déterminateur sans courage intellectuel et sans s'astreindre à une parfaite discipline d'esprit.

Amateurs de champignons, fondateurs de sociétés nouvelles, n'ayez pas comme unique souci de faire des adhésions, mais pensez aussi, pensez bien vite, à une promotion de déterminateurs valables que nous attendons avec impatience pour donner plus d'efficacité à notre action. Par le jeu des échanges réciproques, par la mise en commun généreuse de toutes les connaissances acquises avec sûreté, nous ferons faire demain, un grand pas en avant à la science que nous aimons.

Roger GIREL

A PROPOS DES INTOXICATIONS PAR LES CHAMPIGNONS

Le mémento 1964 des Laboratoires de l'INSTITUT SCIENTIFIQUE D'HYGIENE a présenté récemment une étude sur « La conduite à tenir en présence d'une intoxication aiguë ». M. le Docteur LEMORDANT, Inspecteur départemental de l'hygiène scolaire en Savoie, a bien voulu faire pour la Fédération un résumé de cette intéressante communication, en ce qui concerne les empoisonnements par les champignons. Nous le remercions vivement pour son communiqué que nous publions ci-après, à l'intention de tous nos lecteurs :

I. — AMANITES PHALLOIDE, PRINTANIERE, VIREUSE - LEPIOTE HELVEOLEE.

Immédiatement après l'indigestion : vomitifs ou lavages d'estomac, puis purgatifs. S'en abstenir dès l'apparition des premiers symptômes.

1° — Traitement spécifique :

- Sérothérapie : Sérum antiphalloïdien de l'Institut Pasteur, sous cutané ou intra-musculaire (40 ml).
- Organothérapie (Docteur Limousin) : lavage d'estomac à l'eau bouillie tiède (3 l), puis administration de 7 cervelles crues et de 3 estomacs de lapins fraîchement tués.
- Glucose (Docteur BINET) : soluté glucosé à 50 pour 1 000, intra-veineux, ou intra-rectal, associé à l'acéthyl de méthionine.
- Chlorures : soluté salé hypertonique (20 pour 100) : 20 ml + corticostéroïdes.

2° — Traitement symptomatique :

- Antalgiques : morphine, 0,02 à 0,04 gr par 24 h. ou ANTALVIC.
- Hydratation abondante par os (c'est-à-dire par voie bucale) et parentérale : boissons lactosées, solutés physiologique ou glucosé, sous cutané ou intraveineux.
- Contre les vomissements : potion de Rivière. Oxygénothérapie. Tonicardiaques.
- Strychnine contre la dépression nerveuse.
- Contre indiqué : ALCOOL.

II. — AMANITE PANTHERE (INTOXICATION ATROPINIENNE).

- Lavages d'estomac. Purgatifs.
- Hydratation abondante par os et parentérale : boissons lactosées, solutées physiologique ou glucosé, sous cutané ou intra-veineux.
- Contre l'agitation : barbituriques (avec modération).
- En cas de syndrome tétanique : calcium intra-veineux - tonicardiaques (camphre, spartéine).
- Contre-indiqué : Alcool - Sulfate d'atropine.

**BANQUE
DE
SAVOIE**

Depuis 50 ans
au service de
l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

*** COPPELIA ***

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

POUR APPRENDRE LES CHAMPIGNONS

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

FRIGIDAIRE

LE VRAI

chez : BUENERD

Place du Théâtre - VOIRON

III. — ENTOLOME LIVIDE.

— Hydratation abondante per os et parentérale : boissons lactosées - solutés physiologique et glucosé, sous cutané ou intra-veineux.
— Antalgiques (contre les coliques).

IV. — CLITO CYBES BLANCS - INOCYBES (INTOXICATION MUSCARINIENNE).

— Vomitifs et lavage d'estomac.
— **Antidote** : Atropine : soit teinture de belladone (20 à 50 gouttes per os), soit sulfate d'atropine (0,5 à 1 mg sous cutané).
— Hydratation abondante per os et intra veineuse (solutés physiologique et glucosé).
— Tonicardiaques.
— Contre l'anxiété : EUNOCTAL à doses filées - SINFORIL - CLARMIL.
— GIROMITRES - MORILLES - HELVELLES.
— En cas d'intoxication par voie buccale (substances hémolytiques).
— Hydratation abondante per os et parentérale.
— Rechloruration.
— Transfusion sanguine.

Roger GIREL

LE TRICHOLOMÉ NON VEINE (*mélanoleuca évenosa*)

Hôte des stations aérées, ce champignon n'est pas rare dans les pâturages ou les bois très clairsemés des montagnes de nos Alpes du Nord, à des altitudes variant entre 800 et 2 000 mètres. Les auteurs nous donnent cette espèce comme étant précoce ; je la crois plus estivale que printanière, ne l'ayant jamais rencontrée avant fin juin. Elle ne paraît pas être tardive en tout cas : elle figure rarement à nos expositions d'automne. Comme le Tricholome de la Saint-Georges, avec qui il a plus d'un point de ressemblance, notre Evenosa forme des Ronds de Sorcières et la bonne fortune nous en fait parfois découvrir des grandes traînées.

Le chapeau, d'un diamètre moyen de 8 cm, est d'abord convexe, mais il devient vite plan, gardant au centre un large mamelon bien marqué ; à la fin les bords se relèvent et lui donnent un aspect infudibuliforme ; sa cuticule est lisse, légèrement visqueuse quand il pleut, luisante sur le sec, blanc crème, jaunâtre, bistre ou ocreâtre grisâtre, se crevassant chez les vieux sujets.

Les lamelles sont très nombreuses, serrées, friables, assez larges, adnées-décurrentes, blanches, puis un peu bistrées, avec une subtil reflet rosé, surtout vers l'arête ; elles sont souvent anastomosées entre elles.

Le pied, de longueur variable (6 à 12 cm), est assez grêle (épaisseur moyenne 1 cm), cylindrique, un peu bulbeux à la base, fibrilleux et coriace, de teinte claire, blanc à jaunâtre.

La chair est blanche, assez ferme et craquante dans le chapeau ; l'odeur est un peu forte, complexe, farineuse ou herbacée ; la saveur est forte, subfarineuse, amarescente.

La sporé est blanche, amyloïde (elle noircit en présence d'une solution iodo-iodurée).

Sans avoir la valeur culinaire du Tricholome de la Saint-Georges le Melanoleuca evenosa est assez bon comestible. Il devient très vite vêreux et des exemplaires qui paraissent sain au moment de la cueillette, ne sont plus mangeables quelques heures après.

G. HENZE

EDITIONS N. BOUBÉE & Cie 3, Pl. St-André-des-Arts - PARIS (6^e)

Roger HEIM

Directeur du Muséum National d'Histoire naturelle

Les Champignons toxiques et hallucinogènes

1 vol. relié, avec 43 figures (1963) 42 F

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

PRÉLIMINAIRES sur l'ÉTUDE des CORTINAires (suite)

En suivant notre tableau, paru sur le bulletin N° 11 nous arrivons à la deuxième partie du genre « GLUTINOSI les VISQUEUX » avant la coupure de QUELET, c'est-à-dire les PHLEGMACIUM.

Nous nous trouvons, devant le sous-genre le plus fourni en espèces, pour vous donner une idée, du nombre, j'ai eu dernièrement le loisir, de compulsier de magnifiques planches d'un ouvrage écrit malheureusement en langue allemande de MOSER « DIE - GATTUMS - PHLEGMACIUM » mes yeux se sont éblouis devant les richesses des colories et aussi par le nombre des espèces représentées au total une centaine, ceci ne représentant en somme que les deux groupes CLIDUCHI et SCAURI formant le genre PHLEGMACIUM. Ce livre d'ailleurs, contenant des abasques très instructifs demanderait à être connu et traduit en langue française, au service de tout le monde (1).

Vous conviendrez chers Mergers vu la diversité des sujets exposés, de la difficulté d'écrire un article assimilable à chacun de nous ; mais loin de là ma pensée que de nous encombrer le chemin dans une dédale invraisemblable de sous espèces. Je me bornerai à donner un aperçu succinct qui soit pourtant une base essentielle à nos études futures, de la famille des cortinaires.

PHLEGMACIUM du grecque « PHLEGMACIA » Etymologie du mot (humidité ou glaire) du moins sur le chapeau, ou à la base inférieure du stipe, voire aussi une certaine élasticité du pied, dans ce sous-genre se trouve les plus beaux spécimens.

Celui-ci se divise en deux groupes distincts
les CLIDUCHI — les SCAURI.

Dans cet article nous ne parlerons que des CLIDUCHI, toutefois j'aimerais fournir la différence existante entre ces deux groupes.

LES CLIDUCHI : pied en forme de porte-clé, ou encore en oignon, à la base inférieure non marginée très grandes espèces dont les plus belles de la famille sont représentées.

LES SCAURI ou pied bât, ou en forme de toupee, à la base inférieure marginée ou peu marginée, stipe sensiblement petit par rapport au diamètre du chapeau assez épais, espèces nombreuses très variées.

POLYCHROME. — Dans cette section CLIDUCHI, si vous avez l'occasion de parcourir un précis sur les cortinaires vous remarquerez que ce groupe a été divisé en trois sous groupes.

1^o) LES PERCOMES à teintes exclusivement sulfurines, ou citrines, et cela dans tout le champignon même dans la chair, sans trace de bleuâtre, ni de violacé, Ex. C. PERCOMIS - C. NANCENSIENSIS.

2^o) LES CLARICOLORES lamelles blanchâtres, bleuâtres, ou violacées, rarement franchement violettes jamais de teintes foncées sur le chapeau, comme brun chocolat, le stipe laisse voir au-dessous de la cortine des restes du voile général, sous forme de bracelets annulaires floconneux, ou méchus. Ex. C. TRIUMPHANS - C. CEPHALIXUS - C. CLARICOLOR.

3^o) LES VARIECOLORES il est rare que dans ce sous-groupe, les couleurs bleues violettes ne se mêlent de brun chocolat, sauf que dans un cas bien spécial dans C. subbaltéatus. Contraire aux claricolores le voile général ne laisse pratiquement aucune trace sur toute la longueur du stipe, mais on observe des restes sous forme de mèches ou de lambeaux apprimés sur la base inférieure du pied. Ex. C. PRAESTANS - C. CUMATILIS - C. BALTEATUS - C. LARGUS.

AU CHAPON FIN

G. SIMONET & C^{ie}

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

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons

NOUS NOUS CONTENTERONS DE SCINDER CES TROIS SOUS GROUPES EN DEUX :

- 1°) sous groupe comprenant les espèces avec du violet mêlé au brun argilacé (voir VARIECOLORES).
- 2°) sous groupe comprenant les espèces jaunâtres ou fauves olivâtres, sans franchement du violet (voir PERCOMES et CLARICOLORES).

1°) CHAPEAU OU PIED AVEC DU VIOLET

ESPECES A FEUILLETS (blanc bleuâtre) à reflet lilacin chapeau épais de 8 à 13 cm de diamètre brun fauve - marge violette ou lilacinée longtemps visqueuse, chair blanchâtre, pied blanc, bon comestible, se rapproche de *C. largus*, vient sous conifères en fin de printemps *C. BALTEATUS* (*C. BORDE*) Fig. 1.

ESPECE TOTALEMENT VIOLETTE au début, sauf le haut du pied - chapeau de 6 à 14 cm bleu violet puis lilacin, dans la variété « ROBUSTUM » le chapeau est de couleur chocolat pourpré, obscur, surmonté d'une couche violette, pellicule visqueuse séparable, pied blanc voilé de bleu vers la base inférieure, lamelles argilacées puis cannelles, dentelées, étroites ; serrées, comestibles, viennent sous les feuillus, ou conifères en fin d'été en automne *C. CUMATILIS* (couleur de mer) Fig. 2.

ESPECE A FEUILLETS LILAS PUIS CANNELLE. Chapeau épais de 6 à 12 cm de diamètre, blanc lilacin, ou gris lilacin sur la marge, chamois roux au centre. Feuilles lilacin violeté puis argilacé, cannelle. Stipe fibrilla soyeux luisant, lisse presque bulbeux, lilacin, chair violette pâlissante. Bon comestible vient sous les feuillus, assez commun dès la fin du printemps en automne, nous l'avons consommé, facile à reconnaître sur le terrain en déposant quelques gouttes de lait du lactarius torinosus, L. à Toison (venimeux) on obtient en quelques minutes une coloration jaune. *C. LARGUS* (*C.* à feuilles larges) Fig. 3.

GROSSE ESPECE - RIDEE CANNELEE RADIALEMENT. Chapeau de 8 à 15 cm de diamètre et jusqu'à 25 cm, voile général violet clair ou blanc lilacin, blanchissant chaussant le stipe de mèches ou zones azurées circulaires et laissant au début de fines plaques membraneuses sur le chapeau, qui est brun chocolat violacé à bai roux ou brun cuivré et devenant TOUJOURS RIDÉ CANNELE au bord à la fin, chair et lamelles blanchâtres, odeur agréable, vient sous les feuillus, commun. Excellent comestible, un des meilleurs cortinaires *C. PRAESTANS* ou *DE BERKELEYI* - *C. REMARQUABLE*. Fig. 4.

2°) ESPECES JAUNE CUIR FAUVE OLIVATRE :

DEBRIS DE LA CORTINE EN PLUSIEURS CEINTURES superposées sur le pied.

a) lamelles jaunes crèmes, champignon jaune fauve ou doré de 6 à 15 cm à centre finement pelucheux, lames bleuâtres serrées pied claviforme très long, courbe, plusieurs fois ceinturé de fauve, chair crème à l'aspect d'une pholiote, forêts humides, assez rare, *C. TRIUMPHANS*. Fig. 5.

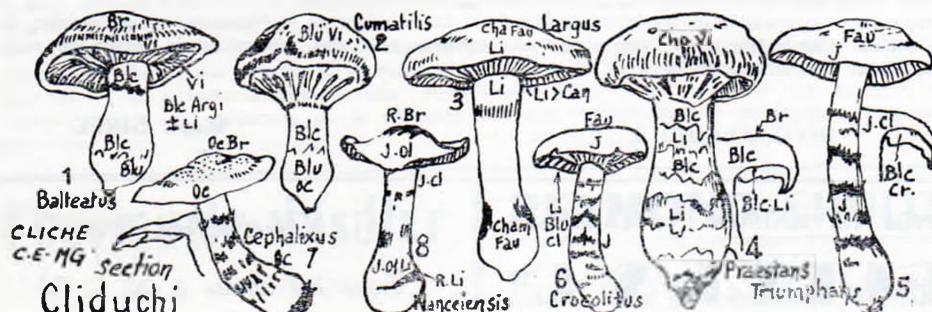
b) à lamelles mauves bleuâtres, identique au précédent avec le chapeau de 6 à 10 cm est peut-être le vrai *C. TRIUMPHANS* décrit par FRIES, vient comme lui sous les forêts humides ou sous les bouleaux *C. CROCOLITUS*. Fig. 6.

— PIED EN MASSUE. Souvent courbé, orné de plaques écailleuses, chapeau ocre-brunâtre à bords pâles, moucheté au disque de fins flocons, la base du pied est ornée de plaques écailleuses apprimées, odeur terreuse, bois feuillus et mêlés, commun *C. CEPHALIXUS*, C. à tête visqueuse. Fig. 7.

— PIED BULBEUX chapeau de 2 à 8 cm jaune citrin, sulfurin, rouge brunâtre sur le disque, lames citrin verdâtre. Pied citrin verdâtre voile général lilacin laissant à la base du pied des débris de cette couleur, sous les hêtres, mais je l'ai pourtant trouvé dans une coupe de bois de conifères assez haut en altitude dans les GLEYSENS (Isère) assez rare *C. NANCEIENSIS* *C. de NANCY*. C Fig. 8.

M. QUEMERAIS

1) Mergers, pour tous prêts d'ouvrage demander à M. LAIOLO. Téléphone int. N° 230 ; n'oubliez pas Chers Amis, que c'est votre Bibliothèque du C.E. et que vous avez le loisir, sous présentation de la carte fédérale, de vous procurer n'importe quel livre représenté.



Une première série de classeurs pour conserver les bulletins trimestriels a été livrée. Une deuxième va être mise en fabrication, envoyez vos ordres au plus tôt à M. Sainte-Martine.

ESDIERS

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

COMMUNICATIONS FÉDÉRALES

C'est avec beaucoup de plaisir que nous avons appris que notre ami Jacques FORETAY, qui n'avait pu assister au Congrès de VOIRON pour raison de santé, est maintenant en voie de complet rétablissement. La Fédération, dont Jacques FORETAY, brillant mycologue de la Société d'Aix-les-Bains, fut l'un des fondateurs, lui présente tous ses vœux de rapide guérison et de prompt retour à ses activités professionnelles et mycologiques. Pour toutes les personnes qui désireraient lui écrire ou lui faire une visite, voici son adresse : Jacques FORETAY, Sanatorium de l'Association Minière et métallurgique, Chambre 220 A, St-HILAIRE DU TOUVET (Isère).

Grâce à l'obligeance de M. Marcel CHAFFARD, le distingué technicien-photo de la Station de recherches de la Dargoire à LYON, notre photothèque fédérale vient de s'enrichir d'une collection de 215 magnifiques diapositives. M. RAFFIN, responsable de la photothèque tient tous les clichés à la disposition des sociétés qui en feront la demande.

La Fédération remercie très sincèrement M. CHAFFARD pour sa précieuse collaboration qui a donné un nouvel essor à la vulgarisation par la photo des connaissances mycologiques dans le secteur alpin.

L'assemblée fédérale d'automne aura lieu le dimanche 29 novembre à ANNECY. Notre ami Marcel Traverso et ses collaborateurs de la Société annécienne sont chargés de l'organisation de cette importante rencontre au cours de laquelle seront jetées les bases du Congrès fédéral qui aura lieu le dimanche 16 Mai 1965 à VILLE-LA-GRAND.

Les Conseils généraux de l'Isère et de la Savoie ont, à leur session de printemps, voté chacun une subvention de 1 000 nouveaux francs en faveur de notre fédération. Nous remercions chaleureusement les deux assemblées départementales pour le généreux appui qu'elles ont ainsi apporté à la diffusion des connaissances mycologiques et botaniques dans les Alpes du Dauphiné et de Savoie.

Sur l'initiative de M. Joseph VULLIERME, une société mycologique verra bientôt le jour dans la sympathique bourgade haute-savoyarde de RUMILLY. Le Président de la Fédération et le Président de la Société chambérienne, ont assuré par une conférence et des projections le départ de cette nouvelle et sympathique phalange.

Roger GIREL

LINGE DE MAISON — LAINAGES

GODDIER & Cie

ANCIENNE MAISON HUGUET

Place Métropole
- CHAMBERY -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

Chambériens ! ...

Tous les lundis à 20 h. 30

CAFÉ DE LYON

Place Monge

Détermination des cueillettes

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

Etudes Mycologiques - VOLUME 1

Les Bolets (Descriptions, Déterminations, Classifications, Comestibilité) par J. BLUM (18 x 12) 169 pages, 16 planches coloriées cartonné	20,00
---	-------

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

Encyclopédie Mycologique - VOLUME XXXIII

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 pleine toile	75,00
--	-------

Pour paraître en 1964 : 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)

Etudes Mycologiques - (18 x 12)

Volume 2 - LES CORTINAIRES (Descriptions, Déterminations, Classifications) par A. BERTAUX, avec 164 figures et 16 planches coloriées, cartonné

Volume 3 - LES LACTAIRES (Descriptions, Classifications, Déterminations, Comestibilité) par J. BLUM, avec 30 figures et 16 planches coloriées, cartonné

BRASSERIES DE LA MEUSE

Au Café, demandez
CROIX de LORRAINE

En Famille, Buvez
MEUSE-PILS

CLITOCYBE RIVULOSA

Il est commun de mettre en garde les amateurs contre la confusion possible entre le CLITOCYBE DEALBATA, espèce toxique et le CLITOPILUS PRUNULUS, excellent comestible. Mais je voudrais signaler aujourd'hui, une autre confusion possible, et croyez-moi très fréquente : celle de CLITOCYBE RIVULOSA, particulièrement sous sa forme typique, et de RHODOPAXILLUS NIMBATUS, excellent comestible commun dans les prés à l'automne, plus connu des mycophages sous le nom de TRICHOLOMA PANEOLUS ou d'ARGOUANE des Prés ou encore de Petit Poivré.

A la suite d'un examen macroscopique, on est formellement tenté de ranger ces deux espèces dans un même genre en considérant RHODOPAXILLUS NIMBATUS comme un Clitocybe. Bien plus, si on regarde attentivement les diagnoses les plus sérieuses de ces deux champignons, on constate que presque tous les caractères macroscopiques de RHODOPAXILLUS NIMBATUS se retrouvent chez CLITOCYBE RIVULOSA ADULTE. En face de tant de caractères communs quelles différences noter ? La taille plus grande de RHODOPAXILLUS NIMBATUS. Mais, ainsi que me le demandait astucieusement une personne, comment distinguer dans le cas limite un petit - je ne dis pas un jeune - RHODOPAXILLUS NIMBATUS d'un grand CLITOCYBE RIVULOSA ? RHODOPAXILLUS NIMBATUS est également plus charnu, un peu plus mou et ses lamelles sont un peu moins larges. Les seuls caractères qui permettent à coup sûr de reconnaître ces deux espèces, lorsqu'on n'est pas encore entraîné à les distinguer par un long exercice, sont ceux des spores : blanches et lisses chez CLITOCYBE RIVULOSA, incarnat sale, en tas et verrueuses dans l'autre espèce.

La confusion entre ces deux espèces semble donc facile. Je peux affirmer qu'elle est fréquente car j'ai eu souvent l'occasion d'examiner des cueillettes de RHODOPAXILLUS NIMBATUS auxquels se trouvaient mêlés des exemplaires de CLITOCYBE RIVULOSA et parfois même de CLITOCYBE DEALBATA.

Les accidents ne sont pas rares non plus. Clitocybe Rivulosa fait plus de victimes qu'on ne croit et si beaucoup d'empoisonnements passent inaperçus, c'est à cause du caractère bénin de l'intoxication muscarinienne à laquelle le malade n'accorde guère d'attention. Elle est plus grave qu'on ne pense, mais j'y reviendrai quand je passerai en revue le syndrome muscarinien.

En conclusion, il serait bon qu'en raison de cette difficulté d'identification du CLITOCYBE RIVULOSA adulte et malgré son danger relatif, les mycologues s'entraînent à le reconnaître et le fassent connaître autour d'eux.

A. PEDROLETTI

« AMANITA CAESAREA » Champignon par Excellence

« La Rome des Césars. — Une chaude ambiance règne dans l'immense salle où le repas bat son plein. Soudain le brouhaha s'apaise comme par enchantement. On en arrive au plat tant attendu : ces champignons appelés « Boletus » devenus la friandise préférée des riches Romains et qu'on fait cuire dans du vin miellé. Alors Clusius en veine d'inspiration, levant sa coupe d'hydromel s'écrie « Cibus deorum » « Le mets des dieux »... ».

... Mais voilà que mon imagination m'emporte quelques vingt siècles en arrière. Stoppons là cette rétrospective toute gratuite et revenons les pieds sur terre. Ce qui n'est pas un rêve par contre, c'est bien cette superbe orange que je tiens dans les mains et qui est la cause de mon incursion fugitive

Roger CHARPIN

CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES

Longefan

ST-JEAN-DE-MAURIENNE (SAVOIE)

Allo : 3.82

CHAUSSURES et SPORTS

BLANC

St-Jean-de-Maurienne (Savoie)

Tél. 91

C.C.P. Lyon 3822-74

Essayez, vous aussi, la nouvelle

Gillette bleue EXTRA

la lame dont toute la France parle.

GR 57

dans le passé. Je viens de la cueillir dans une petite clairière tapissée de bruyère et le spectacle qu'elle m'offrait avec ses deux sœurs encore en « cocon », était si magnifique que de là à rêver et à soliloquer sur leur histoire et leurs titres de noblesse, il n'y avait qu'un pas...

L'amanite des Césars (*Amanita Caesarea*) de la classe des Basidiomycètes, familles des Argaricacées, tribu des Amanitacées, fait partie du genre *Amanita*. C'est un des champignons comestibles le plus recherché et, d'après les écrits anciens, nous pouvons affirmer que les Latins en étaient gourmands au point que Martial n'hésite pas à écrire : « Il est facile de mépriser l'or et l'argent, mais ne pas toucher à un plat de « Boletus », voilà qui est difficile !... » (*« Boletus »*, c'est ainsi que l'on appelait l'orange dans l'antiquité). Espèce méridionale elle est très commune dans le midi de la France et en Italie, mais elle devient plus rare à mesure que l'on remonte vers le nord. Dans notre région Dauphiné-Savoie, nous avons la chance de la rencontrer quelquefois, mais jamais en grande quantité.

Ses caractères botaniques bien précis en font une variété très facile à déterminer. Dans le jeune âge, notre champignon ressemble à un œuf posé sur le sol. En effet, il est entièrement enveloppé dans une membrane épaisse, de couleur blanche ; c'est le voile général ou volve. Si l'on fait alors une coupe longitudinale de notre jeune orange, on voit parfaitement dessinée d'une ligne jaune la forme du chapeau avec ses feuillets, et du pied. On constate, en plus de notre enveloppe externe, que le bord du chapeau est réuni au pied par une autre membrane assez résistante appelée « voile partiel » qui cache le dessous du chapeau.

Lorsque les conditions climatiques sont favorables, le développement s'accélère. Le pied s'allonge, le chapeau progressivement s'étale. Il en résulte forcément une déchirure du voile général à sa partie supérieure tandis que sa partie inférieure résiste et englobe la base du pied. Puis le chapeau continuant de s'étaler, le voile partiel se rompt à son tour dans sa partie périphérique laissant apparaître les feuillets, donc la surface hyménifère, qu'il protégeait jusque là, et se rabat autour du stipe en une sorte de collerette constituant l'anneau.

Nous avons maintenant sous les yeux le champignon au stade adulte. Le chapeau d'un beau jaune orangé est charnu, pouvant atteindre 20 cm de diamètre. Il est convexe puis étalé, brillant et lisse ; très rarement quelques restes de volve subsistent à sa surface en larges plaques blanches. Sa marge est striée, cannelé et la cuticule un peu visqueuse est aisément séparable. Les lamelles d'un beau jaune d'or sont libres, larges et assez serrées ; par contre, les lamellules sont relativement peu nombreuses. Le pied également de même teinte que les lames est cylindrique, légèrement creux mais malgré tout très charnu. Il est finement floconneux et muni d'un anneau concolore, ample et retombant, strié et gondolé dans le bas. Le stipe à la base est entouré d'une volve blanche épaisse et membraneuse qui forme comme une espèce d'étui tenace. La chair est blanche, jaunâtre sous les surfaces. L'odeur et la saveur sont agréables. C'est un excellent comestible qui peut se sécher ou se stériliser. On rencontre l'orange en fin d'été, début de l'automne, surtout les années chaudes dans les clairières, les taillis, les bruyères, sous les chênes et les châtaigniers. Elle affectionne les endroits sablonneux et ensolillés, les terrains siliceux et décalcifiés, au-dessous de 1 500 m d'altitude.

Le néophyte se gardera d'une confusion possible avec l'amanite-tue-mouche (*Amanita Muscaria*) sa proche voisine qu'on surnomme d'ailleurs « fausse orange » et qui est vénéneuse. Les points de

(suite page 12)

LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE
- DE -
est à votre service
25, rue Rose-Sage, VOIRON

Téléphone : 0.32

QUINCAILLERIE
— GÉNÉRALE —
ARTICLES
— MÉNAGERS —

Charles MASSIAGO
MOUTIERS — TÉL. 34

Adolphe MASSIAGO
ALBERTVILLE — TÉL. 68

CONGRÈS FÉDÉRAL du 26 AVRIL à VOIRON

Le 5^e Congrès de la Fédération Mycologique Dauphiné Savoie, organisé par la Société Voironnaise, a obtenu un très gros succès, dont tous nos amis ont certainement emporté un inoubliable souvenir.

La matinée de travail animée par notre Président Roger GIREL, a enthousiasmé les auditeurs, le vin d'honneur a créée l'ambiance nécessaire aux festivités, aussi aidé par le déjeûner copieusement servi dans les divers restaurants de la Ville, tandis que l'après-midi artistique a été l'apothéose de cette splendide manifestation.

Le matin à 9 heures, M. SAINTE-MARTINE a reçu les Congressistes en leur souhaitant la plus cordiale bienvenue. Il a présenté sa Ville de VOIRON, sa Société locale, ainsi que le programme de cette importante manifestation.

M. GIREL a remercié la Société et la municipalité Voironnaise pour leur amicale réception et la parfaite organisation de ce 5^e congrès fédéral, ainsi que les Congressistes venus très nombreux assister à ce rassemblement des mycologues alpins.

Notre sympathique président a soulevé les applaudissements au cours de son allocution, tellement il a su trouver les mots qui convenaient pour faire les éloges de notre Fédération, de ses actifs collaborateurs et prédir une brillant avenir à toutes nos Sociétés. Il a présenté les excuses de M. RAFFIN qui relevait d'une récente opération, ainsi que celles de MM. JACQUEMET, FORETAY, SIMONOD, HENZE pour cause de maladies et de M. CRESCENS, retenu par d'autres obligations.

Différentes interventions ont été discutées et, pour chacune d'elles, des accords sont intervenus à l'unanimité. M. BERGOIN et la Société de Chambéry ont été chargés de l'organisation du CONCOURS du JEUNE MYCOLOGUE, tandis que M. BESSAT et la Société de Ville-la-Grand ont été désignés pour le Congrès de 1965.

M. GIREL a fait ensuite une très intéressante causerie sur la recherche d'une systématique mycologique. Il a développé très longuement ce vaste et passionnant problème en parlant des grands maîtres de la mycologie, des classifications anciennes et modernes, des travaux scientifiques de toutes natures, qui ont permis des investigations en profondeur, dans le domaine mystérieux des cryptogames. Cette conférence particulièrement éducative a pris fin pour permettre à la Municipalité Voironnaise d'offrir un vin d'honneur, au cours duquel M. Clément GUILLERMOZ, 1^{er} adjoint, a prononcé une allocution de bienvenue et les excuses de M. Raymond TEZIER, Maire, et Vice-Président du Conseil Général. M. A. FAGOT, député, retenu par d'autres obligations, était également excusé.

Dans une salle magnifiquement fleurie et décorée, M. GUILLERMOZ a pris la parole pour nous dire toute son admiration sur notre mouvement fédéral et qu'il fondait sur son avenir les plus grandes espérances en nous contant un rêve, au cours duquel il avait entrevu notre Fédération déborder le cadre du Dauphiné et de la Savoie et s'étendre au-delà de cette zone actuellement sous son influence.

Notre ami Roger GIREL a remercié M. GUILLERMOZ dans une intervention pleine d'humour, de verve et d'à-propos; il a expliqué comment il avait connu VOIRON et M. SAINTE-MARTINE qui l'avait conduit à créer dans l'enthousiasme, le 14 février 1960, notre Fédération Mycologique, qui groupe maintenant 17 sociétés et près de 3 500 sociétaires.

Les sonneurs du Rallye-Cor de MONTMELIAN se sont ensuite fait entendre; ils ont été chaleureusement applaudis par plus de 500 personnes.

L'après-midi a été celle des festivités, agréable surprise réservée par notre Société locale à tous ses amis de la Fédération. Le programme, judicieusement étudié, a débuté avec le Rallye-Cor dont les échos ont rempli le vaste théâtre de notre Cité Voironnaise. Le spectacle s'est ensuite déroulé avec le « Ballet des Champignons », idées de M. SAINTE-MARTINE, réalisation de M^{me} LEBEGIN, professeur. Cette danse, pleine de juvénile candeur, a été exécutée par des fillettes de 6 ans,, dont 8 costumées en champignons, 4 en muguet et une en furet par M^{me} SAINT-MARTINE, a été chaleureusement applaudi, ainsi que l'Ecossaise et les extraits des Ballets de Faust, accompagnés par la pianiste virtuose qu'est M^{me} CAILLEAU.

Le Groupe Folklorique Salmorenc de la Maison des Jeunes, sous la direction de M^{me} GIRAUDBIT a été vivement applaudi dans ses danses, sauteries et rigodons.

Et le spectacle s'est terminé par la chanson des champignons « Les Somycovocistes » avec la voix magnifique de M^{me} Germaine GOMEZ, et la remise de superbes gerbes de fleurs de remerciements à tous les animateurs de cette splendide matinée artistique.

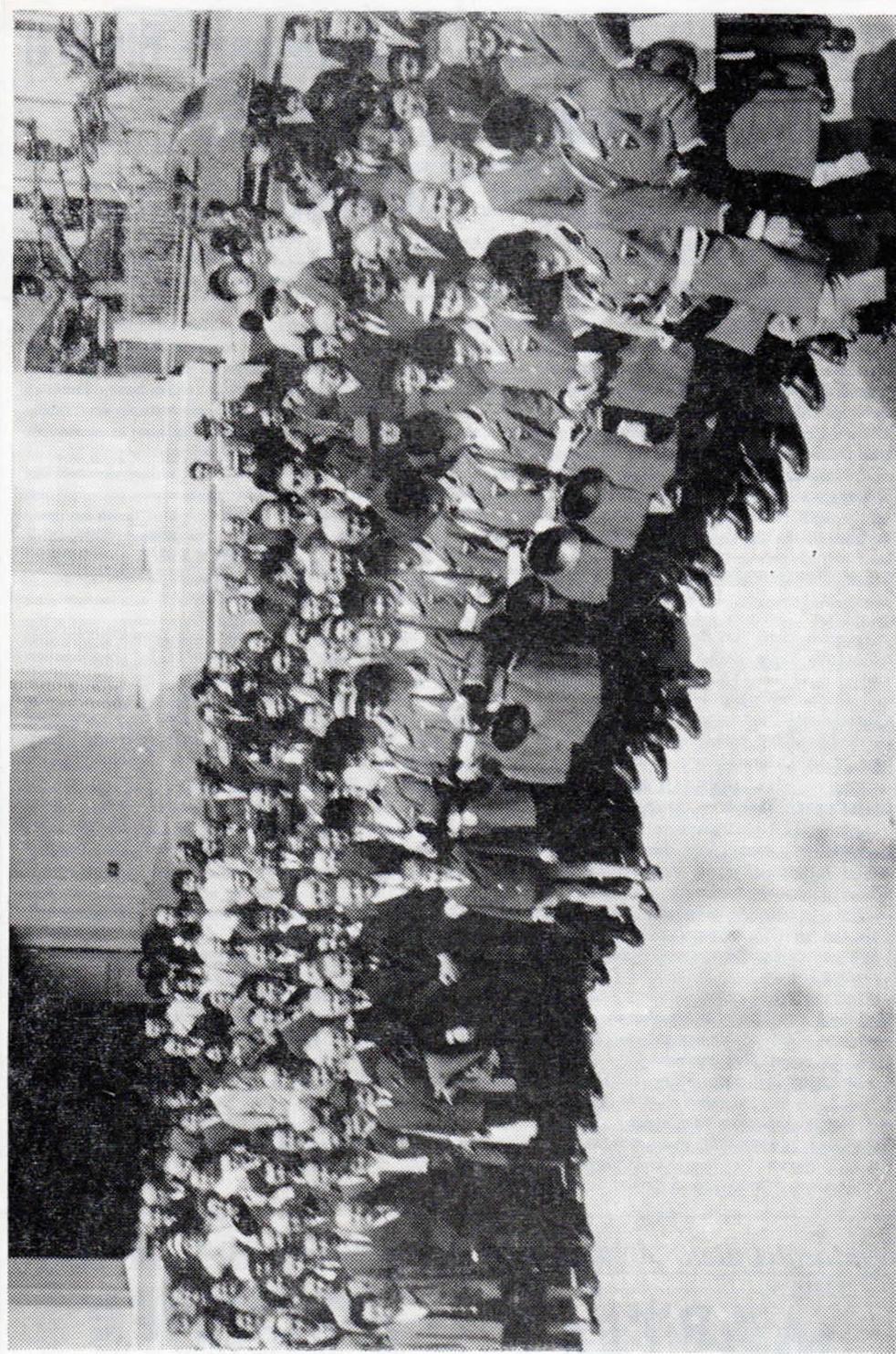
Notre ami, Roger GIREL a cloturé ce 5^e Congrès fédéral en félicitant une fois de plus les responsables de son organisation, en remerciant les congressistes de leur présence, qui ont contribué à faire de cette journée du 26 avril, un rassemblement culturel, artistique et amical aussi important de nos Sociétés fédérées.

Et le prestigieux Rallye-Cor de MONTMELIAN termina en apothéose ce festival de la mycologie de nos départements Alpins.

A. SAINTE-MARTINE et A. PARENDEL

EXPOSITIONS 1965

Nous avons reçu de quelques sociétés les dates de leurs expositions automnales, 21 Septembre : VILLE-LA-GRAND - 27 Septembre : Section PROGIL - 4 Octobre : GRENOBLE - 4 Octobre AIX-LES-BAINS - 11 Octobre : Section MERLIN-GERIN - 18-19 Octobre : VOIRON et concours du jeune mycologue - 25 Octobre : Finale du concours du jeune mycologue à CHAMBERY.



Congrès de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie
sortie des Congressistes après le vin d'honneur offert par la
Municipalité de VOIRON-CHARTREUSE le 26 Avril 1964

CHAUFFAGE
CENTRAL

INSTALLATIONS
SANITAIRES

Amédée RASTELLO

UGINE (Savoie) - Tél. 218-219

Agences : GRENOBLE

ST-AMAND-LES-EAUX (Nord)

S.A. Transports BIANCO

UGINE (Savoie)

Téléphone : 95, 96 et 97

Agence à ANNECY

Téléphone : 45-55-21

Transports toutes directions

comparaison efficaces, en plus de la différence d'habitat, sont les suivants : chapeau orangé, pratiquement toujours lisse et nu dès l'origine chez l'orange - chapeau rouge parsemé de verrues blanches ou jaunâtres (pouvant toutefois disparaître par grosse pluie) chez la fausse orange. Pied jaune sans bulbe renflé, lamelles jaunes chez l'orange - pied blanc, bulbeux à la base, lamelles blanches ou crèmes chez la fausse orange. Enfin, volve ample, blanche, tenace, restant en bourse lobée autour du stipe chez notre comestible, alors que chez notre champignon toxique la volve est très friable, résolue en bourrelets écaillés et concentriques.

En conclusion, l'amaniote des Césars qui a conquis et conservé intacte sa réputation de roi des champignons depuis l'antiquité, prend dans notre région une valeur toute particulière du fait de sa rareté et nous ne pouvons que souhaiter à tous les vrais amateurs de la nature, d'avoir un jour ce petit arrêt de stupeur émerveillée suivi de l'immense joie de tomber sur une station d'élegantes et fraîches oranges.

G. MOLEINS

UN PUSTULARIA NOUVEAU : P. INSIGNIS

En avril 1960 l'un de nous (L.R.) découvrait dans le massif du Luberon (Vaucluse) un Discomycète de grande taille paraissant ne correspondre à aucune espèce connue. Cette espèce fut récoltée en 1961, 1962 et 1963, toujours au mois d'avril, dans la même et unique station. M^{me} Le Gal, à qui furent envoyés en 1961 des échantillons de cette espèce, suggéra la possibilité de son appartenance au genre *Pustularia*. Nos observations confirmèrent cette manière de voir, plus particulièrement celle qui fait l'objet de la deuxième partie de cette note. Nous n'avons trouvé dans la littérature aucune description de cette espèce, que nous considérons donc comme nouvelle.

PUSTULARIA INSIGNIS Berthet et Riousset, sp. nov.

CARACTÈRES MACROSCOPIQUES :

Apothécies généralement isolées, atteignant à maturité, un diamètre de 6 à 12 cm, cupulées et pédonculées dans le jeune âge, puis subsessiles, étalées-ondulées à maturité, plus ou moins lobées, à bords fréquemment roulés, d'abord sur eux-mêmes puis, le sens de courbure s'inversant, vers l'extérieur.

Stipe proportionnellement bien développé dans le jeune âge, mais cessant rapidement de s'allonger et devenant par suite peu apparent sur les exemplaires adultes.

Marge toujours rabattue vers l'intérieur, même dans le vieil âge, d'abord entière puis finement incisée-dentée.

Face externe uniformément couverte de villosités très apparentes, lui donnant un aspect granuleux, grossièrement coniques, dont la hauteur et le diamètre à la base sont d'environ 0,5 mm près du pied, et diminuent de taille en allant vers la marge, où elles sont environ deux fois plus petites et plus serrées.

Coloration générale blanc-jaunâtre terne. Hyménium blanc crème à ocre jaunâtre très pâle, presque blanc (Munsell 5 OY 9,25/4 pour certains exemplaires, la couleur des autres n'étant pas identifiable avec nos codes).

Extérieur légèrement plus foncé, gris-pâle légèrement jaunâtre (Munsell 5 Y 8/3).

Chair mince (1 mm) très ferme, un peu élastique, souple, peu cassante, résistant bien au déchirement, blanchâtre. Odeur fongique assez forte, un peu acré.

Naturalisation d'Animaux

MARTEL



Chemin de Trocy

THONON-LES-BAINS (H.-S.)

CAFÉ-RESTAURANT DES AMIS

JACQUIER

4, Rue du Jura
Siège de la Chantecelle

VILLE-LA-GRAND (H.-S.)

Buffet de la Gare Modane

CATTELIN-ALLEMOZ

Bar, Restaurant

Brasserie, Change

Ouvert la nuit - Téléphone : 224

COIFFURE · PARFUMERIE

Jacques et André

Avenue du Temple de Diane

AIX-LES-BAINS

*

CARACTERES MICROSCOPIQUES :

Spores : elliptiques, renfermant à maturité deux grosses gouttes séparées par un pont cytoplasmique, lisses, régulières, ou très légèrement dissymétriques. Nous avons noté les dimensions suivantes :

20	21	22	23	23,5	24	24,5	25
11-12	11,5	12-13	13	12,5-13,5	12,5	13,5-14	12,5-13-14-14,5
25,5		26		26,5		27	28

12-13-15 13,5-14-14,5-15,5 12,5-14,5-15-16 14-14,5-15-16 14,5 μ

Les dimensions 25-27 x 14-15 μ sont les plus fréquentes.

Asques : cylindriques, assez brusquement rétrécis à la base, 390-410 x 18-20 μ , renfermant 8 spores sur un seul rang. Opercule terminal.

Paraphyses : filiformes, non ou à peine épaisse au sommet, septées, souvent rameuses, parfois anastomosées, de longueur égale ou légèrement supérieure à celle des asques, de calibre 2,5 à 3 μ .

Chair formée de trois zones nettes :

— Immédiatement en dessous du sous-hyménium, filamenteux et mince, se trouve une zone relativement peu épaisse, d'hyphe filamenteuses de calibre 6-8 μ , à paroi assez épaisse (1-1,5 μ), densément entrelacés.

— La couche moyenne, de beaucoup la plus épaisse, montre une structure curieuse ; c'est un ensemble de faisceaux entre-croisés d'hyphe parallèles, de calibre 4-5 μ , à paroi épaisse de 1,5 à 2 μ . L'aspect microscopique de cette zone est tout à fait frappant.

— La couche externe est constituée de quelques assises de cellules pseudoparenchymateuses de forme grossièrement rectangulaire, de 15-30 x 10-20 μ , à paroi épaisse (2-2,5 μ). Les villosités externes sont formées de massifs de cellules analogues mais plus petite (env. 10 x 5 μ).

HABITAT : Forêt de Cèdres du massif du petit Luberon, près de Bonnieux (Vaucluse).

Cette espèce a été trouvée jusqu'à présent dans une seule station. Elle y croît en assez grande abondance, au bord d'une allée forestière, sous des buis, dans une terre brun-rougeâtre (argile de décalcification mélangée d'humus), au cœur de la forêt de Cèdres. Elle apparaît au mois d'avril, plus ou moins tôt suivant les conditions météorologiques.

Son mode de croissance est curieux : elle prend naissance à 2 ou 3 centimètres de la surface du sol, où il est aisé de la récolter en creusant. A ce stade, les réceptacles sont cupulés mais déjà largement ouverts et pourvus d'un pied développé, prolongé par une zone où un mycélium compact agglutine la terre en une petite masse traversée de menus cordons mycéliens blancs, et aussi parfois de radicelles vivantes. Par la suite l'hyménium arrive au niveau de la surface du sol où il s'épanouit en s'étalant largement.

Nous n'avons pas pour l'instant de données sur la répartition géographique de cette espèce. Elle est probablement très localisée, car sa grande taille et sa couleur blanche la rendent très visible, et il semble difficile qu'elle puisse passer inaperçue. Il serait intéressant de la chercher dans les quelques endroits de la région qui ont été plantés de cèdres, au grand Luberon et sur le flanc sud du Mont Ventoux en particulier. Il se peut en effet que cette espèce soit liée à ces arbres et ait été introduite avec eux, comme c'est le cas pour *Sepultaria sumneriana* (Coke) Massee, qui se trouve également au Luberon.

*Pour vous instruire et passer d'agréables loisirs,
venez à la*

SOCIÉTÉ DE MYCOLOGIE D'AIX-LES-BAINS

COURS — EXPOSITIONS — CONFÉRENCES

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

La place de cette espèce dans le g. **Pustularia** est établie d'une manière indiscutable par une particularité cytologique que nous avons notée chez elle-même et chez d'autres espèces du genre : la réaction des noyaux au carmin acétique (1).

On sait que ce réactif, si pratique pour la coloration des noyaux des plantes supérieures, n'a pratiquement aucun effet sur ceux des champignons. Chez les Basidiomycètes, seul le g. **Mycena** donne lieu à la réaction, comme l'a montré R. KUHNER. Nous-même (P. B.), après avoir expérimenté sur un grand nombre de Discomycètes, n'avons jamais obtenu que des colorations extrêmement faibles ou, le plus souvent, nulles. Le carmin acétique ne donne de résultat correct qu'avec le g. **Pustularia**. La coloration est intense, elle a lieu presque instantanément, aussi bien sur le champignon frais que sur le matériel sec. En plus de l'espèce qui nous intéresse, nous avons expérimenté ce colorant sur **Pustularia ochracea** Boud. et **P. cupularis** (L. ex Fr.) Fuck. Cette réaction semble caractéristique du g. **Pustularia** chez les Discales au même titre que du g. **Mycena** chez les Agaricales.

Or il se trouve que **Sepultaria summeriana** (Coke) Massee, espèce appartenant à un genre considéré parfois comme affine au g. **Pustularia**, présente également une réaction positive, quoique atténuée, vis-à-vis du carmin acétique. Ceci est un argument sérieux en faveur de la parenté des deux genres.

Si d'autre part nous considérons le mode de croissance de notre espèce, ce rapprochement devient encore plus frappant. Il s'agit là en effet d'une croissance entièrement hypogée au début, que l'on ne peut manquer de rapprocher de celle des **Sepultaria**, bien qu'ici les jeunes apothécies ne soient jamais entièrement refermées sur elles-mêmes et closes comme cela se produit dans ce dernier genre. Ils se forment néanmoins dans les deux cas à plusieurs centimètres sous la surface du sol. Déjà en 1938 NANNFELDT (2) signalait deux observations de croissance hypogée, l'une chez des spécimens authentiques de **P. catinus**, l'autre chez des exemplaires d'**"Acetabula Riederi" (Weinn.) Sacc.**», conservés au Museum d'Uppsala, et qu'il pense pouvoir rapporter à la même espèce. M^{me} LE GAL vint tout récemment (3) d'attirer l'attention sur cette particularité et de faire à ce sujet entre les deux genres un rapprochement à l'appui duquel viennent nos observations sur le développement de **Pustularia insignis**.

P. BERTHET (Lyon) et L. RIOUSSET (Maillane)

(1) Aceto-carminé fabriqué par « The British Drug House Ltd », London, distribué en France par Serlabo, 26, rue Saint-Gilles, Paris (3^e).

(2) Contribution to the Mycoflora of Sweden, 5. Svensk Bot. Tidskr. 32, pp. 112-113.

(3) Communication orale au 3^e Congrès Européen de Mycologie, Glasgow, 1963.

COMMUNICATION pour le BULLETIN

MM. les responsables sont informés que l'envoi des copies du bulletin n° 15 doit être fait avant le 1^{er} Septembre. Elles doivent être **dactylographiées, relues et corrigées** et seront insérées suivant la place disponible.

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

Ordre des Pharmaciens.

L'ÉDUCATION des RAMASSEURS de CHAMPIGNONS (suite)

Tous ces faits m'on donné à réfléchir et j'ai essayé de chercher des solutions pour faire l'éducation de tous ces ramasseurs qui ne font pas partie de nos Sociétés.

Ils sont peu nombreux à venir à nous, il faut donc aller vers eux et les atteindre par tous les moyens, afin de créer un véritable courant d'opinion orienté vers la PROTECTION DE LA FLORE FONGIQUE, LA VUGARISATION DE LA MYCOLOGIE et L'ADHESION A NOS GROUPEMENTS.

Tout d'abord, il faut diriger notre action vers les lieux où se trouve, pendant les week-end et les vacances, la grande masse de ceux que nous voulons convaincre, c'est-à-dire dans les bois. Il existe à la Société Mycologique du Dauphiné, et ailleurs aussi certainement, des petits cartons donnant les règles essentielles à respecter pour le ramassage des champignons ; sont-ils seulement utilisés ? Je n'en ai encore vu aucun dans les bois aux environs de GRENOBLE.

A mon avis, l'idée est bonne, elle devrait être reprise et réalisée sur une grande échelle de façon systématique. Pour cela, la FEDERATION et les Sociétés locales pourraient, en accord avec les Eaux et Forêts et peut être avec leur aide, faire poser des panneaux en bois assez grands, rappelant ces consignes, à des endroits judicieux dans les différents secteurs, par exemple au sommet des cols et aux orées des forêts particulièrement fréquentées. La pose de ces panneaux devrait être bien organisée afin qu'un véritable quadrillage de chaque région soit effectué progressivement d'année en année.

Sur le bord des routes l'on rencontre bien les panneaux publicitaires des grandes firmes commerciales pourquoi ne verrait-on pas à proximité de nos forêts et même à l'intérieur, un affichage d'un tout autre genre qui serait profitable à tous, rappelant constamment aux amateurs les règles qu'ils doivent observer ?

Il existe déjà dans les bois des pancartes donnant des conseils de prudence pour éviter les incendies et d'autres pour les chasseurs, ce n'est donc pas impensable qu'il y en ait aussi à l'intention des ramasseurs de champignons.

Ces enseignes comprendraient en plus du texte qui sera défini par la FEDERATION, l'adresse de la Société correspondant à la région considérée. Il pourrait également y figurer en face du conseil « MEFIEZ VOUS DES CHAMPIGNONS QUI TUENT » un dessin en couleur représentant une AMANITE MORTELLE (La PHALLOÏDE par exemple qui est la plus courante) pour bien en faire ressortir les caractéristiques qui permettent de la reconnaître.

D'autre part pour créer le climat d'opinion nécessaire, je suggère à la FEDERATION de lancer pour l'année prochaine une grande campagne qui devrait se mener tout au long de la saison, pratiquement dès le mois de JUIN pour se terminer par les expositions d'automne. Elle pourrait se traduire par différentes activités par exemple de fréquents articles sur les journaux, des exposés aux émissions régionales de la radio, des conférences publiques, des affichages dans certains secteurs et peut être de petites expositions permanentes chez des commerçants. LA FEDERATION en tracerait les grandes lignes et donnerait des consignes à toutes les Sociétés qui auraient à charge de les exécuter en conservant une part d'initiative suivant les moyens mis à leur disposition.

Le thème de cette campagne porterait essentiellement sur la nécessité de l'éducation en matière de Mycologie, en donnant quelques notions élémentaires pour encourager les gens à en savoir davantage, et sur le respect des règles essentielles, appliquées dans nos Sociétés, pour un ramassage correct qui assure le plaisir de tous et protège nos forêts. Cela aurait l'avantage de nous faire mieux connaître du grand public et permettrait, par un large appel à l'adhésion d'étendre notre rayon d'action et peut-être de susciter la création de nouveaux groupements.

Ce ne sont là que des propositions qui, à mon avis, rentrent bien dans le cadre des buts de notre FEDERATION, et peuvent servir à la recherche de solutions au problème qui doit préoccuper toutes les Sociétés dans la mesure où chacun est convaincu de l'urgence d'une action d'ensemble dans ce domaine.

En conséquence, je me permets de demander au Comité Fédéral de mettre cette question à l'ordre du jour d'une prochaine réunion afin d'examiner, dans la limite de ses possibilités financières, les mesures à prendre pour étendre son influence à l'ensemble des amateurs de champignons et les convaincre de la nécessité d'adhérer à nos Sociétés de façon à s'instruire davantage.

J. CHEVEU D'OR

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

PROMENEURS, prenez garde aux baies toxiques de nos campagnes ! (suite)

LES BAIES TOXIQUES ROUGES.

Dans un article précédent nous avions fait connaissance avec les fruits sauvages toxiques noirs. Nous verrons cette fois les rouges. **Arum tacheté.**

Quelle belle apparition dans le sous-bois humide que cette élégante grappe de fruits sphériques rouge porceau disposées en épis dense au-dessus de feuilles vert-clair. C'est l'arum tacheté (*arum maculatum*) ou pied de veau (ses feuilles sagittées ressemblent à l'empreinte que laissent sur le sol les pieds de veau) ou gouet, ou pain de serpent (plante venimeuse comme cet animal). Toute la partie aérienne de la plante fraîche est toxique. Bulliard a vu succomber dans d'atroces souffrances deux enfants chez des bûcherons d'Arc-en-Barrois. La racine du gouet, par contre, donne la féculle légère appelée arrow-root que les Anglais utilisent dans la fabrication de leurs « porridges ». Cette plante a également une particularité curieuse : si nous introduisons la main dans le cornet vert de la fleur, nous serons surpris de la chaleur qui s'y dégage.

BRYONE DIOIQUE.

La bryone dioïque mérite bien son nom de vigne blanche par la forme de sa feuille et la présence de vrilles. Dans les bois elle monte à l'assaut des arbres, elle rampe comme une couleuvre, d'où son nom de couleuvrée. Ses rameaux volubiles s'accrochent aux supports par des vrilles qui s'enroulent à double sens. Les feuilles sont poilues, rudes au toucher et dégagent une odeur désagréable. Les fleurs blanches sont dioïques c'est-à-dire soit mâles, soit femelles. Les baies vertes, puis jaunes puis rouge très vif contiennent un suc acré qui pourrait irriter tout le tube digestif si on le consommait. Il faut d'ailleurs se garder de se frotter les yeux avec les doigts qui ont touché cette plante. Il existe une bryone à fruit noir, rare mais tout aussi toxique. Certains naturalistes ont donné le nom de navet du diable, rave de serpent, fausse coloquinte à la plante dont la racine peut devenir énorme ; on en a vu de la grosseur d'une tête d'homme. Comme nous venons de le voir toutes les appellations variées nous incitent à la méfiance : une quinzaine de fruits peut empoisonner un enfant.

CAMERISIER. — Le chèvrefeuille à balais ou camérisier à fruits rouges (*Ionicera xylosteum*) est très proche de celui qui a été décrit précédemment. Ses fruits sont assez semblables à de petites groseilles mais disposées par 2 et soudées l'une à l'autre par leur base.

Le camérisier des Alpes (*Ionicera alpigena*) a des baies rouges complètement soudées en un seul fruit.

On signale un empoisonnement massif d'écoliers qui avaient mangé des baies mûres de camérisiers qu'ils avaient pris pour des groseilles. Ces arbrisseaux étaient plantés pour l'ornementation de l'école.

MUGUET. — Qui pourrait croire à la perversité de notre muguet porte-bonheur. Gardons-nous de sucer un brin de muguet, il pourrait nous arriver malheur : nous ne serions peut-être pas empoisonnés mais nous pourrions ressentir des malaises allant jusqu'au ralentissement du cœur. Dans une pièce insuffisamment aérée le parfum est dangereux. Les fruits rouges sont vénéneux.

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 ★

BOIS-JOLI. — Au cours d'une promenade en forêt de montagne, un parfum suave et pénétrant nous attire. Pénétrons dans le bois touffu, parmi les épines nous aurons tôt fait de nous laisser éblouir par la richesse de la floraison en grappe rose lilacé du bois-joli ou bois-gentil (*daphne mezereum*) ; Petit arbuste de moins d'un mètre de haut mais combien ensorcelleur, parfum agréable, fleur aux coloris chatoyants et jusqu'aux baies écarlates toutes échelonnées le long de la tige. Mais bois-gentil tue : 10 fruits tuent un adulte, 30 gr de feuilles dans le fourrage foudroient un cheval. Par contre les oiseaux raffolent de ces graines qui ne leur font aucun mal. Les Sibériens ont trouvé une utilisation à cette plante : les fruits donnent une teinte rouge qui sert de fard aux femmes.

MORELLE DOUCE AMÈRE. — Il faut mettre en garde les enfants contre une solanée : la morelle douce amère (*solanum dulcamara*) ou réglisse sauvage. Cette plante a la faveur des jeunes qui en sucent la tige qui donne une sensation d'amertume suivie d'un goût sucré. Les baies intoxiquent des oiseaux et pourraient très bien causer un grave accident chez une personne ou un enfant de santé déficiente. La douce amère a une fleur violette en forme d'étoile à cinq branches avec les étamines groupées au centre en une pyramide jaune. Les fruits qui ressemblent à des olives sont d'abord verts puis rouge vif. Dans le courant de l'été il n'est pas rare de rencontrer sur le même pied des fleurs, des fruits rouges ouverts.

POMME DE TERRE. — Le dernier acte d'accusation sera porté contre notre populaire pomme de terre. Le poison nommé solanine existe dans les baies : Fournier signale lempoisonnement d'une fillette de 14 ans qui avait mangé des fruits rouges. La solanine existe aussi dans toutes les parties vertes et il est très important pour nous de savoir qu'il y en a une bonne quantité sous la peau des pommes de terre surtout quand elles ont verdi ou autour des « yeux » quand elles ont germé. N'hésitons donc pas à faire de copieuses épluchures aux vieilles pommes de terre.

Si les forêts ont leur poésie, leur mystère, leurs enchantements sans nombre, elles nous recèlent quelques petits pièges que nous saurons éviter par la connaissance des plantes les plus dangereuses que viennent d'être décrites.

Repérons-les à tous les stades de leur développement et souvenons-nous qu'il faut se méfier :
— des baies rouges attachées en grappes autour d'une tige : bois-joli - arum tacheté ;
— des baies rouges ou noires sur des lianes ou des tiges grimpantes : bryones ;
— des baies rouges ou noires qui vont par paires : chèvrefeuilles ;
— des baies rouges ou noires au-dessus d'un calice adhérent : morelle - parisette ;
— des baies rouges ou noires en forme d'olive : actée en épis - morelle.

Les baies blanches et qui s'apparentent au blanc ne présentent ni agrément, ni danger. Les baies brunes peuvent se consommer à un stade de leur vie (alises, nèfles quand elle ont gelé).

Yvette GIREL

LES CHAMPIGNONS DESTRUCTEURS DES MAISONS « LA MERULE »

GENERALITES : Depuis les arbres dans la nature jusqu'aux bois, ouvrés, nous constatons que toute une série de champignons n'attend que des conditions favorables pour les attaquer. Nous observons quatre types d'attaque bien définis correspondant chacun à des espèces bien particulières.

1° — **La pourriture fibreuse :** Le bois n'est attaqué que selon une direction. Il se désagrège alors en fibres parallèles plus ou moins longues - cas du polypore soufré.

**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

Négociant en bois



Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

AUTO-ÉCOLE

Aggrée N° 47

Serge DELMONT

Diplômé E. N. P. V. - C. A. P. P.

Cours de Perfectionnement et Conduite de Nuit

Téléphone : 88-22-66

12, Clte Mon-Logis

PONT-DE-CLAIX (Isère)

2° — La pourriture lamellaire : L'attaque du mycelium s'est faite dans 2 directions perpendiculaires. Le bois ainsi atteint se sépare en minces feuillets parallèles - cas de *Poria Sinuosa*.

3° — La pourriture cubique : L'attaque s'est faite dans 3 directions perpendiculaires. Le bois a perdu toute résistance mécanique et se réduit en poussière, formée de petits parallélépipèdes rectangles - cas des tramètes des maisons et de la mérulé.

4° — La pourriture alvéolaire : Occasionnée par l'infiltration ça et là du mycelium. Une coupe de bois fait apparaître de petites vacuoles pouvant faire croire à l'attaque de larves d'insectes. Appartiennent à ce groupe : *Stereum frustulosum*, *Xanthochrous Pini* ou tramète de pin.

D'autres aspects de dégradations des champignons sont à signaler. Ils ne sont pas indice de décomposition profonde comme les précédents, mais souvent coloration par simple imprégnation. Ils peuvent facilement mettre sur la voie du prédateur.

— Les bois bleus (bleuissement des résineux par les filaments des *Ceratostomellae*).

— Les bois verts (coloration bleu-vert par le mycélium d'une espèce *Chlorosplenium aeruginosum*).

— Les bois rouges (coloration orange ou rouge-sang due à certaines espèces de polypores).

— Les bois jaunes (coloration due à des tremelles).

— Les bois noirs (coloration apparaissant selon des lignes ou des plages comme le provoque l'armillaire couleur de miel ou l'ustuline).

Ces colorations sont des indices importants du début de l'attaque. Si celle-ci est plus avancée nous découvrons les organes apparents, souvent caractéristiques :

— Les fructifications ou champignons proprement dits : Organes reproducteurs dont les spores font apparaître des plaques colorées ; orange dans le cas de *Gyrophana Lacrymans* ou Mérulé.

— Les filaments : Filets cohérents de mycélium, tenus, blanchâtres souvent, parfois grises, brunes ou noires.

Disposés en éventail sur le bois, et prenant le nom de palmette ou présentant l'aspect de minces rubans, membranieux, secs, blanchâtres, argentés, gris ou violacés.

— Les rhizomorphes : Organes essentiels de la propagation du champignon sur place et constitués par l'agrégation de filaments myceliens. Ils se présentent sous forme de longs fils cylindriques blancs, gris ou parfois même noirs.

— Les Xystromes : Lames feutrées, épaisses, comblant les alvéoles ou les fissures produites dans le bois par sa décomposition.

— Les coussinets : Légers, duveteux, ouatés, correspondant à une très forte prolifération du mycélium. Durs, coriaces, constitués par la partie stérile du carpophore résupiné, c'est-à-dire appliquée sur le support.

LA MERULE. — Parmi les champignons lignivores, le plus fréquent (80 % des attaques en France), et surtout le plus redoutable, est bien la Mérulé, encore appelée Merule Pleureuse, dont le nom scientifique est *Gyrophana Lacrymans* (Wulf) Pat.

SON HABITAT. — Elle est rare en chantier, plus encore en forêt où nous pouvons la trouver cependant, sous la forme appelée « Sylvestris » qui diffère de sa sœur dite « domestica » (propre aux habitations) par l'aspect de son mycélium et la structure de ses fructifications.

Nous la rencontrons surtout dans les lieux habités, plus particulièrement dans les endroits malaisins, peu fréquentés, obscurs, insuffisamment aérés, où l'humidité est excessive et la température douce.

TELE-RADIO Ribet Desjardins

MEUBLES BARBE MÉNAGER

Le magasin pilote de votre Région

VIZILLE - LA MURE - GRENOBLE

ENTREPRISE GÉNÉRALE
PEINTURE — VITRERIE

Ets Szakal & Cie

Siège social : CLAIX

Tél. 88-22-16

Boîte postal N° 5 Pont-de-Claix

TRANSPORTS

VOYAGES

D.M.L.

70, Cours Jean-Jaurès

Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

On la trouve ainsi dans les caves, les buanderies, sous les planchers, derrière des boiseries posées sur des murs humides, sous les plinthes, les poutres, les solives, dans des placards, des bibliothèques. On la rencontre même sur des bois en grange et enfin dans les navires.

Ses conditions de développement étant remplies dans les vieilles maisons, dans les quartiers pauvres où les conditions d'hygiène sont trop souvent défectueuses, elle y est très répandue. Il n'est pas rare cependant de la trouver dans les habitations modernes où règne une hygiène parfaite car le séchage insuffisant des bois a provoqué depuis quelques années une recrudescence manifeste des contaminations dans des immeubles neufs et modernes provoquant de nombreux accidents et de multiples procès.

Elle attaque principalement les essences résineuses (pin, sapin, épicéa), mais lorsque le champignon est développé, tout bois lui est une proie (essences feuillues dures ou tendres). Son action destructrice ne s'arrête pas là, étoffes, cuir, plâtre, papier, carton n'y échapperont pas et par son action mécanique les maçonneries pourront être dégradées. La maison entière est alors en péril.

SA REPARTITION GEOGRAPHIQUE. — Commune en Europe Septentrionale, Occidentale et Centrale, on la trouve par contre assez peu en Europe Méridionale. Assez répandue en Amérique du Nord, elle est par contre très rare en Asie et en Afrique. En Asie Orientale on peut cependant rencontrer une espèce voisine « Gyrophana Similis ou Pseudolacrymans », à réceptacles plus épais et pores plus petits et plus réguliers.

Elle est très commune en France, surtout dans les régions humides (Nord, Littoral, Normandie, Bassin Parisien, les fonds de vallées, en montagne, etc...).

On a prétendu que ses attaques remontaient à la plus haute antiquité, mais ceci reste encore à démontrer. Par contre il est certain que depuis deux siècles ses méfaits sont sérieux, principalement en Europe Centrale et Septentrionale. En Allemagne où elle causait de nombreux ravages elle fut étudiée de manière particulièrement approfondie (notamment par Falck).

DESCRIPTION. — Les champignons xylophages appartiennent particulièrement à deux grandes familles : les ascomycètes et les basidiomycètes.

La mûre se classe dans la famille des basidiomycètes Porés (asphyllophores).

Pour mieux comprendre où elle se place par rapport aux autres, reprenons la classification des basidiomycètes.

NOMBRE DE BASIBIOSPORES NON FIXE : Hemibasidiomycètes.

NOMBRE DE BASIBIOSPORES FIXE (Ordinairement 4) :

Protobasidiomycètes : Basides cloisonnées. **Autobasidiomycètes :** Basides non cloisonnées :

a) : Hyméno-mycétales : (hyménium apparent à maturité et souvent pendant tout le développement).
b) : Gastéromycétales : (hyménium recouvert jusqu'à maturité des spores).

Le groupe des hyménomycétales (environ 10 000 espèces) comprend :

— **Les théléphoracées** dont l'hyménium unilatéral est étalé sur une surface lisse ou rugueuse, (corticium, stereum, thelephora, craterellus, exobasidium, coniophora).

— **Les clavariacées** dont l'hyménium recouvre de tous les côtés la surface lisse de massues simples ou ramifiées.

— **Les hydnacées** à hyménium porté par des pointes.

— **Les agaricacées** à hyménium porté par des lamelles. (Armillaria, coprinus, lentinus schizophyllum, pleurotus, ganoderma...).

Garage de la Grande-Chartreuse

Agence Citroën

Réparations toutes marques

Taxi — Ambulance

DÉPANNAGE

Camille FAVRE

St-Laurent-du-Pont - Téléph. 24

Droguerie VILLARD & C^e

1, Place Sainte-Claire - GRENOBLE



PEINTURES MOHICAN

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

A. David-Henriet

Opticien Diplômé

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

CAISSE D'ÉPARGNE de VOIRON

Tél. 143 et 910 - C.C.P. Lyon 9460-84

*Tous les jours
à votre Service*

— **Les polyporacées** dont les pores sont tapissés par l'hymenium.

— Pores ressemblant à des lamelles contournées (*Daedalea*)

— Longs tubes étroits (*polyporus*, *polysticus*, *fistulina*, *fomes*).

— Pores peu profondes (*Poria* - *Merulius*).

Une caractéristique de la Mérule est son polymorphisme, c'est-à-dire la variété de ses aspects extérieurs qui dépendent à peu près exclusivement des conditions d'aération, de luminosité ou de localisation de l'attaque.

Ces différents aspects ont pour origine les filaments myceliens et pour aboutissement les organes végétatifs apparents.

— Palmettes

— Toiles

— Rhizomorphes ou cordonnets

— Coussinets

— Réceptacles.

1° — **Les filaments myceliens.** Ils sont microscopiques (1 à 6 microns de large) et pénètrent en profondeur dans le bois. Ils sont alors incolores. Ils peuvent aussi serpenter à sa surface et apparaissent un peu colorés (gris-jaune ou roux). Ces filaments ou hyphes sont plus ou moins régulièrement cylindriques et montrent de nombreuses boucles quelquefois rapprochées ou formées au voisinage d'une intersection entre la branche principale et son rameau latéral. En général une ramifications latérale se développe au voisinage d'une boucle. Le passage du mycelium peut-être reconnu par l'excrétion d'oxalate de calcium qui subsiste même après sa disparition. Ces filaments cheminent par les vaisseaux, en perforent les parties les moins épaisses ou trouvent un passage aisément par les ponctuations grâce à une action à la fois mécanique et chimique.

L'agglomération de ces filaments va constituer les organes végétatifs du champignon.

2° — **Les organes végétatifs.**

a) **Les palmettes.** — Ce sont des irradiations de filaments, s'épanouissant en éventail à la surface du support constituant ainsi de minces rubans papyracés, membraneux, fibreux, secs, résistants, de couleur blanchâtre, vieil argent ou violacée. Leur forme luxuriante apparaît sous forme de lames plissées en accordéon, et pouvant se déplier comme un filtre en papier.

b) **La toile.** — Forme pauvre de la palmette. Elle est constituée d'un ensemble de filaments gris ou noirâtres, visibles à l'œil nu, irréguliers, tissant une sorte de feutrage lâche ressemblant parfois à une toile d'araignée ou à des débris de peau.

C'est la forme la moins grave de la mérule, car elle correspond aux reliques de vieilles attaques ou à un état de croissance extrêmement ralenti.

(à suivre)

M. LANDRIN

Groupez le plus possible vos achats de matériels mycologiques ;

ne faites pas attendre le règlement de vos factures.

-: ENTREPRISE GÉNÉRALE DE TRANSPORTS :-

S^{le} VIGUET-CARRIN Frs

Rue Cdt Dubois, **ALBERTVILLE** - Tél. 685

★ SERVICES JOURNALIERS ★
- DE MESSAGERIES - ★

RÉGION SAVOIE et HAUTE-SAVOIE
— sur LYON et VICE-VERSA —

MAISON
PELISSIER
VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE — Tél. 0.51