

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

Elle possède des lamelles blanches, un anneau, et à la base du pied une volve en forme de sac. Son couvre-chef est d'un beau vert-olive. Mais la perfide peut traitreusement se camoufler tout entière sous une innocente blancheur.

Tout comme le cyclamen ou la pervenche, elle semble née dans la forêt pour séduire et faire du charme. Mais l'imprudent trompé par sa belle élégance ne rencontre auprès d'elle aucun pardon.

N'est-elle pas la grande responsable de 99 % des empoisonnements mortels ? On frémit à la pensée qu'elle a déjà envoyé au cimetière des familles entières.

N'allez pas non plus la prendre pour un oiseau rare ! Le promeneur peut toujours se trouver nez à nez avec elle au détour du sentier. Elle pousse du printemps à l'automne, sur tous les types de sols, sur toutes les expositions, sous les feuillus comme sous les conifères, et à toutes les altitudes.

Sa chair ne change pas de couleur quand on la casse et ceux qui, par miracle, ont échappé à la mort, disent qu'elle exhale un délicat parfum à la cuisson. Comme si le fumet, chez les champignons, était un signe de comestibilité !

Pour jouer à l'innocente, elle se laisse volontiers grignoter par les limaces ou les insectes, et par on ne sait quel raffinement de cruauté elle permet à l'imprudent de digérer en toute quiétude pendant plusieurs heures après le repas fatal, avant de le plonger dans les affres de l'empoisonnement.

Sur tous les ouvrages son portrait en couleurs s'accompagne toujours d'une hallucinante tête de mort et les Anciens l'utilisaient maléfiquement pour se débarrasser de leurs ennemis ou de leurs rivaux par de savants empoisonnements individuels ou collectifs.

Les chimistes n'ont pas encore complètement percé tous les secrets de sa composition et les médecins n'ont toujours pas trouvé le remède idéal qui assure le salut des intoxiqués dans 100 % des cas.

Gare donc, au débutant qui n'est pas suffisamment sur le qui-vive et surtout qui n'a pas solidement présente en la mémoire sa sinistre carte d'identité.

Car, c'est bien à toi, ami débutant, que je m'adresse. Les anciens, eux, qui courent les bois depuis leurs jeunes années et sont inscrits de vieille date à une société mycologique, la connaissent parfaitement. Crois-bien qu'ils ouvrent toujours l'œil et qu'ils ne parlent pas de ses méfaits sans avoir la chair de poule.

C'est donc à toi que je pense, ainsi qu'à tous les débutants qui liront ce modeste bulletin diffusé maintenant à près de 5 000 lecteurs. Je crois utile de te mettre en garde, et de te tenir en alerte, pour qu'un jour, dans l'euphorie d'une magistrale cueillette d'excellents comestibles, tu ne relâches pas ton attention et ne commettes pas une faute irréparable.

C'est de la lointaine République yougoslave de Slovénie, au cœur des Alpes Juliennes, qu'en ce mois de juillet je t'écris ces quelques lignes. A ma grande surprise, je viens de rencontrer, en plein été, dans ces splendides et prolifiques forêts de l'Europe Centrale, une invasion généralisée de l'Amanite phalloïde. Jamais, en Dauphiné et en Savoie, je n'avais été le témoin d'une telle levée en masse. Dans les bois que je parcourais en quête de déterminations, je rencontrais des promeneurs, des campeurs, en un mot des vacanciers de toutes nationalités qui cueillaient des champignons. Le camping en permettant au citadin de découvrir la nature, n'est-il pas comme une porte ouverte sur la mycologie ? Tous ces amoureux de la forêt mettaient dans leur panier des Chanterelles, des Russules, et d'autres espèces, souvent, hélas, un peu au petit bonheur, sans bien connaître le champignon mortel qui était là, sous leurs pieds. Et je frémissais à la pensée que le soir, à leur retour, quelque repas fatal pourrait bien mijoter dans la marmite du butagaz de camping.

Voilà pourquoi, loin de la France, mes pensées s'en allaient vers toi, en imaginant que tu

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

pourrais un jour connaître les mêmes dangers, exposer ta vie, et peut-être celle des tiens.

Loin de moi l'intention de créer chez toi la hantise de l'empoisonnement ! Loin de moi l'envie de rompre ton élan spontané vers la forêt ! La prévention routière n'a pas été créée pour condamner les automobilistes à rester au garage.

En effet, c'est bien de prévention qu'il s'agit ! Le vieux précepte : « Il vaut mieux prévenir que guérir », devient un véritable signal d'alarme, quand on sait qu'en pareil cas, il n'y a presque jamais possibilité de guérir.

Et maintenant, penses-tu qu'il soit nécessaire de lever le voile ? Est-il besoin de prononcer son nom ? Tu sais bien de qui je veux parler. Nos lecteurs aussi le savent, car ils se souviennent encore de l'hécatombe de l'an dernier. Chaque matin leur journal leur apportait la triste nouvelle d'une intoxication mortelle.

Mais n'était-il pas utile de le rappeler, afin que diminue le nombre de ses victimes, et que tu ne tombes jamais dans les pièges de **L'AMANITE PHALLOIDE, LE CHAMPIGNON QUI TUE.**

Le Président Fédéral : Roger GIREL

COMMUNICATIONS FÉDÉRALES

DATES A RETENIR :

- Dimanche 29 novembre 1964 : Assemblée fédérale d'automne à Annecy.
- Dimanche 28 mars 1965 : Assemblée fédérale de printemps à Moutiers.
- Dimanche 16 mai 1965 : Sixième Congrès fédéral organisé par la Société mycologique « La Chanterelle », de Ville-la-Grand (Haute-Savoie).

Nous rappelons à toutes les Sociétés que le Centre de transfusion sanguine de Chambéry recherche toujours pour des travaux de laboratoire des exemplaires de « FOMES FOMENTARIA ». Prière d'adresser les spécimens cueillis à M. Pierre Bergoin, 14, rue Croix-d'Or, à Chambéry, qui les fera parvenir directement au D^r Noël, Directeur du Centre de transfusion.

Des journées d'études mycologiques pyrénéennes auront lieu à Pau, les 9, 10, 11 et 12 octobre 1964. Le Président y représentera notre Groupement Alpin, en vue d'un échange culturel qui permettra de nouer d'amicales et enrichissantes relations avec les mycologues de cet important secteur de montagne.

A l'assemblée du 26 novembre 1961, à Vizille, une commission toxicologique avait été créée au sein de la Fédération, en vue d'obtenir des renseignements sur les espèces qui ont causé en France des intoxications graves ou mortelles et sur la thérapeutique utilisée. Les précisions recueillies seront centralisées par les responsables de la commission (MM. Jacquemet et Pedroletti pour l'Isère, M. Bergoin pour la Savoie, M. Traverso pour la Haute-Savoie) qui rendront compte de leur enquête à l'assemblée fédérale d'Annecy.

Toutes les personnes qui, au cours de l'année 1964, ont tiré des diapositives sur les champignons sont invitées à les présenter à Annecy aux membres de la Section photo que dirige M. Raffin. Avec leur consentement, des doubles pourront être tirés des meilleurs exemplaires, en vue d'enrichir la photothèque fédérale itinérante.

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

La Section mycologique du Syndicat d'Initiative d'Annemasse a demandé son adhésion à la Fédération. Conformément au règlement fédéral cette demande sera examinée à l'assemblée du 29 novembre.

Une journée d'études microscopiques aura lieu le dimanche 13 décembre au laboratoire du Centre d'enseignement agricole de Montmélian. Cette séance technique, pour être profitable, ne peut se dérouler qu'avec un nombre très limité de participants. Aussi les sociétés qui sont intéressées par la microscopie sont invitées à ne prévoir la participation que d'un seul délégué.

De nombreux amateurs m'ont demandé des renseignements sur l'utilisation des réactifs en mycologie. Ils trouveront ci-dessous la liste des réactifs que j'utilise en matière de déterminations et pourront aisément constituer une trousse qui leur sera toujours d'une précieuse utilité.

RÉACTIFS employés en mycologie

SOLUTION AQUEUSE DE PHENOL à 2 %.

SULFATE DE FER (SO₄ Fe) en solution aqueuse à 10 %.

SULFATE DE FER en cristaux.

PERCHLORURE DE FER à 1 % (c'est du chlorure ferrique : Fe 2 Cl 6 en solution officinale à 26° Baumé).

SOLUTION CONCENTREE DE SOUDE à 40 %.

SOLUTION CONCENTREE DE POTASSE à 40 %.

AMMONIAQUE LIQUIDE (NH₄OH).

ACIDE SULFURIQUE (SO₄ H₂).

ACIDE NITRIQUE (NO₃H).

REACTIF TI-4 de ROBERT HENRY. Formule :

oxyde de thallium : 2 g
CLH concentré pur : 80 gouttes
NO₃H concentré pur : 80 gouttes

Ajouter doucement en agitant : bicarbonate de soude : 1 g

Attention ! Les sels de thallium sont des poisons.

EAU ANILINEE : Agiter longuement de l'huile d'aniline avec de l'eau. Filtrer sur un filtre mouillé.

Conserver à l'obscurité dans flacon bouché à l'émeri.

SOLUTION IODO-IODUREE ou REACTIF IODE DE MELZER :

Eau : 20 cm³
Iode : 0,5 g
Iodure de potassium : 1,5 g

REACTIF SULFO-VANILLIQUE :

Vanilline : 0,25 g
Acide sulfurique pur : 2 cm³
Eau distillée : 2 cm³

ÉDITIONS N. BOUBÉE & C^{ie} 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**

« Mallets 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

REACTIF SULFO-FORMOLIQUE :

Eau distillée : 5 g
Acide sulfurique pur : 15 g
Formol : 75 gouttes

TEINTURE DE GAIAC : solution de résine de Gaïac dans l'alcool à 60-70°.

PYRAMIDON en solution saturée aqueuse.

(Pour tous ces réactifs, voir « La Flore analytique des champignons supérieurs », de Kühner et Romagnési, pages 492 et 493.) **Roger GIREL**

LES CONSERVES DE CHAMPIGNONS

Les procédés de conservation des champignons constituent chaque automne un sujet d'actualité qui intéresse la ménagère autant que le mycophage. L'un et l'autre trouveront ci-dessous quelques données pratiques qui permettent d'éviter bien des insuccès.

CONSERVES DES CHAMPIGNONS PAR DESSICATION

C'est le procédé le plus simple, et il donne en général de bons résultats. Pour les récoltes importantes, l'amateur confectionnera facilement quelques clayettes munies d'un fond en toile métallique fine (grillage vendu pour les garde-manger). Les champignons seront disposés sur la grille en une couche de faible épaisseur, et placés dans un lieu aéré et ensoleillé. On les soumettra à des brassages répétés pour activer et homogénéiser la dessiccation. Le séchage achevé, ils seront placés dans des sacs de toile. On évitera de les enfermer dans des sachets de vinylite où il y a toujours danger de moisissure. La conservation en boîtes de fer-blanc peut présenter le même défaut si les champignons ne sont pas parfaitement secs.

Pour rendre aux produits séchés leur saveur primitive et leur valeur nutritive, il est nécessaire de leur restituer l'eau perdue pendant le séchage. Dans ce but, on les fait tremper huit à dix heures dans une eau à 20° qui recouvre à peine les champignons et on ajoute du liquide au fur et à mesure de l'absorption.

1° Conserve des « Trompettes de mort » et autres Craterelles.

Avant de les soumettre au séchage, il est indispensable de couper la base des Trompettes de mort, toujours souillée par la terre, et de les ouvrir pour les débarrasser des aiguilles de conifères, des feuilles mortes, des limaçons et des insectes.

Certains gourmets apprécient fort la saveur de ce cryptogame, mais lui reprochent de rester coriace après cuisson. Dans ce cas, il faut considérer « la Corne d'abondance » comme un condiment et la conserver sous forme de poudre. A cet effet, on prolonge la dessiccation pour que les champignons deviennent cassants comme du bois mort, puis on les réduit en une poudre fine dans un moulin à café électrique. Cet aromate se conserve dans de petits bocaux de verre. Il permet de parfumer les sauces et les bouchées à la reine, de donner un fumet agréable à un ragoût ou un plat de riz, et de confectionner des « veloutés aux champignons ».

Les Craterelles « Tubiformis » et « Lutescens », cette dernière d'un beau jaune orangé, se prêtent également très bien au séchage. La variété « Lutescens » conserve par dessiccation, son délicat parfum fruité.

2° Conserve des Cèpes.

AU CHAPON FIN

G. SIMONET & C^{ie}

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

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons

Enlever la partie terreuse du pied et râcler les tubes qui se trouvent sous le chapeau. Détailler pied et chapau en tranches minces. A défaut de clayettes, on peut enfiler ces lamelles sur une aiguillée de fil résistant qu'on tendra dans un grenier aéré à l'abri des poussières et des mouches. Si le temps est humide, on peut terminer la dessiccation dans l'étuve ouverte de la cuisinière.

3° Conserve des Marasmes (petits Mousserons des prés).

On ne fera sécher que les chapeaux, car les pieds de ce petit champignon qui pousse en « rondes » dans les prés, restent coriaces à la cuisson. Récoltés quelquefois tard en arrière saison, les Marasmes ne bénéficient pas toujours de conditions idéales de séchage. On évitera cependant de les soumettre à une dessiccation dans un four, même tiède, car elle est trop rapide et donne des produits de mauvaise qualité.

4° Conserve des Truffes.

Les petits exemplaires seront mis à sécher à l'air après avoir été lavés et brossés. Ils seront râpés lors de leur utilisation.

Quant aux Morilles, on n'oubliera pas de les rincer à l'eau avant dessiccation.

CONSERVES AU VINAIGRE

On garde ainsi des spécimens réduits de Chanterelles et de pieds de moutons. Les champignons sont triés, nettoyés, lavés, égouttés soigneusement dans un linge. Les pieds de Mouton auront été débarrassés de tous leurs aiguillons qui altéreraient la conserve. Les champignons sont tassés dans un bocal, parfumés avec de petits oignons blancs et des aromates (estragon) et le tout est recouvert de vinaigre blanc d'alcool à 10 ou 12°. Le couvercle du récipient sera en verre ou en liège (un couvercle en métal ne résisterait pas longtemps aux vapeurs acides). Au bout de deux mois, Hydnes et Chanterelles sont prêts à être utilisés en garniture comme des cornichons.

CONSERVES PAR STÉRILISATION

C'est le procédé qui sauvegarde intégralement les qualités des champignons, mais cette conserve est plus longue et délicate que les précédentes.

Avec des produits jeunes, frais et sains, du matériel convenablement stérilisé, en procédant rapidement, et en respectant la durée de stérilisation, le succès est d'avance assuré.

Récolte des champignons.

Couper la base du pied des champignons très frais et les déposer délicatement dans un panier pour éviter de les meurtrir ; ne pas laisser traîner les cueillettes, commencer la conserve le plus tôt possible après la récolte.

Préparation des champignons.

Les trier et les laver dans une eau vinaigrée qui chassera les hôtes possibles et évitera le noircissement.

Les égoutter et les blanchir en les plongeant cinq minutes dans de l'eau bouillante salée (10 g de sel par litre d'eau). Les rafraîchir pour enlever le mucilage qui abonde dans certaines variétés et pour les raffermir. Si ces opérations de lavage et de blanchiment se succèdent rapidement, les produits garderont leur couleur initiale.

Préparation du matériel.

Choisir des bocaux en verre résistant, capables de supporter des variations de température. Les stériliser en les plongeant quelques minutes dans de l'eau bouillante et les laisser égoutter sans les essuyer. Stériliser les caoutchoucs dans une eau additionnée de bicarbonate de soude (il est recommandé d'utiliser chaque fois des caoutchoucs neufs ; la plupart des échecs viennent de l'emploi de vieux caoutchoucs devenus poreux).

Stérilisation.

Tasser les champignons dans les bocaux. Recouvrir d'une saumure obtenue en faisant bouillir une cuillerée à soupe de gros sel dans un litre d'eau. Ajouter une cuillerée de jus de citron ; veiller à laisser un vide de deux centimètres au sommet de chaque bocal pour assurer une parfaite stérilisation.

Obturer les récipients et les ranger dans une marmite dont on a capitonné la base de chiffons. Recouvrir d'eau chaude et stériliser en comptant 1 h 45 depuis le début de l'ébullition de l'eau.

En fin de stérilisation, sortir immédiatement les bocaux pour les refroidir le plus vite possible.

La stérilisation en marmite sous pression (cocotte minute) ne demande qu'une heure. Elle est parfaite, car la température est plus élevée.

Avant de ranger les bocaux, vérifier leur étanchéité en les retournant. Ils seront d'ailleurs placés sans dessus dessous, le liquide en contact avec le caoutchouc empêche sa dessiccation et par suite sa porosité.

Bien des champignons peuvent être stérilisés.

Conserves des Bolets et des Agarics.

Elles sont excellentes et le liquide peut parfumer une sauce.

Conserves de Clitocybes géotropes.

Ne conserver que de petits exemplaires jeunes ; les vieux ont une saveur de miel trop prononcée, et une consistance trop caoutchouteuse.

Conserves de Clitocybes nébuleux.

Ils sont bons, mais parfois leur odeur cyanique rebute certaines personnes. On peut l'éliminer en partie en rinçant les champignons après le blanchiment et surtout en les foulant entre les mains dans une grande quantité d'eau au moment de leur utilisation. (Ce traitement ne malmène pas ces champignons qui restent toujours fermes.)

Conserves de rhodopaxilles à odeur d'iris, de Rhodopaxilles nus (Pieds bleus) et de Rhodopaxilles panéolés (Argouanes de prairie).

ESIDERS

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

Ces trois espèces d'arrière saison sont excellentes pour la stérilisation. On veillera à ne pas poivrer les plats d'Argouanes, ces champignons ayant déjà naturellement une saveur poivrée.

Conserves de Bolets à l'huile et stérilisés.

Faire revenir dans l'huile les Cèpes additionnés d'aromates. Après un quart d'heure de cuisson, lorsque le liquide est évaporé, les mettre en bocaux, et les recouvrir d'une légère couche d'huile. Stériliser durant deux heures.

Conserves de Truffes.

Ne mettre en conservation que des truffes mûres qui ont acquis un maximum de parfum. Les nettoyer sous l'eau courante avec une petite brosse pour les débarrasser de la terre qui adhère aux aspérités. Rincer plusieurs fois à l'eau tiède. La truffe, « ce diamant de la cuisine », ne se conserve que dans de petits bocaux. Mettre dans le bocal, truffes, vin blanc sec (type « Apremont ») ou madère, une pincée de sel fin, et stériliser deux heures.

CONSERVES PAR ENROBAGE

Ce procédé de conservation s'applique encore aux Truffes et j'ai toujours constaté qu'il sauvegardait au maximum l'arôme de ce délicat champignon.

Cuire pendant trente minutes les Truffes dans du vin blanc. Les mettre en bocaux qu'on remplira de saindoux fondu. Stériliser 1 heure 45 minutes. Il se forme ainsi un véritable confit. Le fumet se concentre dans la graisse qui peut être utilisée pour le rôti de la volaille préalablement truffée.

Yvette GIREL

FINALE DU CONCOURS DU JEUNE MYCOLOGUE

Au Congrès de Voiron, vous avez décidé de laisser le soin à notre société, d'organiser la finale du Concours Fédéral du jeune mycologue, voici ce que nous vous proposons à titre purement expérimental (ceci pouvant être modifié suivant les suggestions).

La date en est fixée au dimanche 25 octobre.

Arrivée des candidats à 10 heures, à Chambéry. Une excursion en car leur sera offerte et un repas très simple pris en commun, à la charge des candidats (prix environ 7 F).

A 14 h 30 : concours ; 17 h 30 : remise des prix ; 18 h : dislocation.

Afin de pouvoir l'organiser convenablement, nous vous adresserons, début octobre, une circulaire vous demandant si vous pensez prendre part à ce concours. Le nombre des candidats serait limité à environ 3 par société, accompagnés ou non de dirigeants ; et leur choix est affaire exclusive du groupement intéressé (concours ou désignation directe).

Il y aurait 3 catégories, afin de donner des chances aux plus jeunes : 8 à 10 ans ; 11 à 15 ans ; au-dessus de 15 ans.

L'examineur se contentera de présenter aux concurrent les divers champignons, auxquels seront attribués des points (le nombre de points augmentant avec la difficulté de détermination).

Tous les champignons seront présentés à chaque candidat et le nombre de points obtenus donnera le classement.

S'il y avait des ex æquos, ils pourraient être départagés ensuite par la détermination d'autres espèces.

Des prix offerts par la Fédération récompenseront les meilleurs.

P. BERGOIN

LINGE DE MAISON — LAINAGES

GODIET & C^{ie}

ANCIENNE MAISON HUGUET

Place Métropole

- CHAMBERY -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

Chambéziens ! ...

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 des 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

CULTURE de la TRUFFE. De BUFFON à la PÉPINIÈRE OFFICIELLE

Une méthode rationnelle de culture de la truffe ne pourrait reposer que sur la connaissance définitivement éclairée, de la nature et de la biologie de ce champignon (R. Heim). Ce qui ne veut pas dire que l'empirisme, souvent conséquence de l'intuition pénétrante ou d'une judicieuse remarque inexpliquée, mais exacte, ne garde pas en la matière, aujourd'hui encore, un solide pouvoir.

Deux méthodes ont été suivies dans de tels essais : la culture DIRECTE de la Truffe est l'application de cette pratique agricole qui tire de l'ensemencement de la graine l'espérance en la venue d'un végétal de la même espèce ; la culture INDIRECTE s'efforce simplement d'améliorer certaines circonstances naturelles, en un lieu favorable, pour aider à l'apparition ou augmenter le rendement et la production locale de ce champignon.

On a beaucoup étudié les conditions de composition des composts susceptibles de permettre la germination des spores de Truffes.

En 1757, Buffon transporta dans son domaine de Montbard des spécimens frais de Truffe de Bourgogne pour en appliquer une culture directe ; résultats décevants. Plus tard, De Noé prétendit avoir recueilli des Truffes dans une charmillie où des épluchures de ce tubercule avaient été abandonnées quelques années auparavant. Plus près de nous, la méthode Bressy consistait à semer à la volée, au pied de chênes choisis, un mélange de 100 kg de terre de bruyère tamisée et de 10 kg de Truffe, laissé à la fermentation, malaxé, puis labouré en surface. Avec la méthode Kiefer, procédé identique ; la seule variante réside au mélange qui est réalisé en partant de terre truffière. Matruchot, puis plus récemment Chaze qui ont pourtant réalisé la culture pure, en laboratoire, du mycélium truffier, n'ont pas réussi à améliorer le rendement de ces procédés. C'était donc la culture indirecte qui, dans l'état actuel de nos connaissances imparfaites (on ignore encore comment germe une spore de Truffe) restait la plus sûre. En 1810, son initiateur involontaire fut un Provençal, J. Tallon (est-ce un ancêtre de notre ami J.-P. Tallon ?) qui, ayant semé des glands dans une de ses terres incultes du Vaucluse, eut la surprise agréable d'y recueillir quelques années plus tard un certain nombre de Truffes. Peu à peu, le simple semis de glands fut remplacé par des procédés plus complexes, plus précis, plus favorables, par plantation de jeunes arbres préalablement développés en pépinière.

Enfin, tout dernièrement, se sont créées des pépinières officielles, c'est-à-dire contrôlées par la Direction des Services Agricoles qui, appliquant la méthode du professeur Aufrère et les résultats des travaux des laboratoires Somycel, fournissent des chênes de deux ans dont les glands originels ont été préalablement « inséminés » au Mycélium truffier. J'ai visité une de ces exploitations : la Pépinière Officielle de Chênes Truffiers de Lumbin, en Isère, contrôlée par la D.S.A., dont les deux sympathiques exploitants, MM. Besson et Dusseigneur, m'ont très aimablement commenté tous les détails du processus appliqué ; j'ai d'ailleurs assisté, au début mai, à l'essentiel de la préparation des plants, dont en voici le résumé :

Tout d'abord quel mycélium allons-nous utiliser ? Comme nous voudrions récolter les meilleures Truffes, c'est-à-dire *Tuber Melanosporum* ou Truffe du Périgord, nous emploierons donc le mycélium correspondant. Quel sera le type de chêne qui nous servira pour les relations mycorhiziques ? En principe tous les chênes peuvent provoquer cette relation, mais nous

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

utiliserons, de préférence, l'espèce la plus résistante aux extrêmes variations de température, soit le chêne pubescent ou chêne blanc, quoique, en fait, nous ignorons encore si les relations mycorhiziques intimes entre la Truffe et les racines de cet arbre sont obligatoires, des cas d'autres relations ont été constatés, mais il est indéniable de supposer que le chêne se montre, pour le moment, le meilleur intermédiaire. Epoque de l'insémination : fin avril à début mai, suivant les conditions climatiques.

La partie pratique de la préparation paraît, à première vue, fort simple : Dans des pots, genre pot de fleurs, à fonds non perforés, le chêne possédant une racine pivotante, mais avec deux ouvertures latérales et opposées, sera installée une terre légère au centre de laquelle on placera trois glands germés mêlés intimement avec une assez forte proportion de mycélium ; ces pots seront enterrés en semis, et après deux années de surveillance et d'entretien, les chênes produits seront définitivement transplantés.

Nous voilà donc en possession de petits arbres de deux ans, en pot, que nous allons planter. Ou ? Quand ? Comment ? La structure du terrain sera calcaire, perméable à l'eau, avec un minimum d'acidité ; la pépinière visitée possède un sol à pH/7. La plantation aura une exposition avec un maximum d'ensoleillement et se fera de novembre à février inclus, de la manière suivante : Faire un trou carré de 80 cm X 80 cm, sur 30 cm de profondeur, deux mois à l'avance pour provoquer une aération salubre du sol ; le pot sera placé au milieu de cette excavation, cassé et enterré en renivelant avec la terre d'extraction ; ni engrais ni fumier, on laissera le chêne se développer sans le tailler, en ayant toutefois soin de dégager les herbes envahissantes, risquant d'étouffer le plant, pendant les trois premières années, car ensuite le mycélium se chargera lui-même du nettoyage du sol, ce qui confirmera la positivité du résultat. Les plants seront mis en place à 7 m X 7 m environ (180 à 200 maximum à l'hectare selon la configuration du terrain), car il est inutile et même nuisible de risquer un croisement des différentes racines. Si toutes ces conditions ont bien été remplies ces chênes « contaminés » commenceront à produire de 1 à 3 kg de Truffes au bout de cinq à sept ans, et si vous avez la chance de pouvoir irriguer votre plantation vous doublerez largement votre production.

Une deuxième méthode d'insémination peut s'appliquer à des chênes adultes, mais cette méthode est beaucoup plus ardue à réaliser, car il s'agit de sectionner certaines racines, à l'aplomb des branches, et d'exécuter un « pansement » de mycélium aux blessures ainsi produites ; la quantité moyenne de mycélium à employer serait d'un kilo par arbre.

Voyons le côté investissement de la plantation de jeunes chênes : Ces plants sont vendus très bons marché, si l'on considère le travail effectué pour la préparation et l'entretien, le stockage et la surveillance pendant deux années, le prix des pots fabriqués spécialement à cet usage ainsi que le prix du mycélium livré par le laboratoire ; un plant est en effet vendu, pris sur place au prix désirable de 2,50 F. Si vous possédez un terrain suffisamment pauvre pour ne servir à rien, faites un essai et, peut-être, ce sol deviendra-t-il productif. Car, mycologues mes amis, s'il est agréable de glaner vos récoltes au hasard de vos recherches, il est non moins passionnant d'en créer l'apparition vous-mêmes. C'est le plaisir que je vous souhaite.

Pour renseignements complémentaires et fourniture de plants, s'adresser aux sympathiques et dévoués gérants de La Pépinière Officielle de Chênes Truffiers de Lumbim (Isère), MM. Besson et Dusseigneur.

Louis CHARRIERE

LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE
- DE VOIRON-CHARTREUSE -

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

TECHNIQUE ÉLÉMENTAIRE de DÉTERMINATION des CHAMPIGNONS

Le sujet du présent article a été traité lors de causeries organisées par la Société mycologique d'Aix-les-Bains, dans le but de former au sein de cette société, et de notre Fédération, des déterminateurs.

Pour devenir mycologue, il ne suffit pas en effet, de partir dans la nature, de ramasser tout ce qui pousse, de ramener à la maison une abondante récolte et, à l'aide des planches en couleurs des livres de mycologie, de chercher à mettre un nom sur toutes les espèces que l'on a sous les yeux. Le résultat est toujours décevant et c'est le seul moyen de faire ces erreurs monumentales, qui sont bien souvent l'apanage de ceux qu'on dit « connaisseurs ». Si l'on désire devenir un bon déterminateur, il faut bien comprendre les clés de détermination et les descriptions des espèces citées par les auteurs. A notre avis, le meilleur système consiste à apprendre à décrire et à mettre en valeur au moyen de dessins, les caractères les plus importants des espèces à déterminer. Il faut essayer d'imiter les mycologues chevronnés lorsqu'ils se trouvent en présence de champignons qu'ils ne connaissent pas. Nous invitons les néophytes à utiliser le vocabulaire accompagnant la plupart des livres de mycologie et leur recommandons le remarquable volume de Marcel Jossierand « LA DESCRIPTION DES CHAMPIGNONS SUPÉRIEURS » qui est dans ce sens, l'ouvrage le plus complet que nous ayons eu en main à ce jour.

Nous avons pensé faire œuvre utile en donnant dans ce bulletin quelques conseils aux mycologues débutants de notre Fédération, en choisissant pour eux un vocabulaire simple, des mots existants dans le dictionnaire Petit Larousse, les quelques termes strictement mycologiques du texte étant suivis d'explications. Il ne sera ici bien entendu que des caractères macroscopiques des champignons supérieurs.

SUR LE TERRAIN : Ne choisir que les espèces représentées chacune par un assez grand nombre d'individus jeunes et adultes. Éviter le champignon isolé qui peut être une rareté ou non typique à son espèce. Ne cueillir que des sujets entiers et en parfait état. Il est utile d'avoir une canne ou un bâton ferré pour déterrer les carpophores en entier. Noter pour chaque espèce à déterminer : a) le lieu de la récolte ; b) l'habitat : **prés, bois ; à terre, sur le bois, sur déchets organiques, etc. ; sous feuillus, sous conifères** (indiquer le nom de l'arbre) ; **terrains sablonneux, argileux, etc.** Ranger les cueillettes dans des boîtes en plastique bien fermées, chaque champignon bien calé avec des feuilles d'arbres. Chez soi placer la récolte dans un endroit frais, à l'abri de l'air.

DÉTERMINATION DES RECOLTES : Avoir sous la main un couteau inoxydable à lame mince pour les coupes, un décimètre, une bonne loupe (oculaire de préférence, laissant les mains libres). Étudier d'abord les espèces petites et délicates, ou qui s'altèrent rapidement (Coprins, Mycènes, etc.).

LA SPOREE : Faire déposer les Spores pendant quelques heures sur une mince plaque de verre blanc, à l'abri de l'air et dans un endroit tempéré et humide. N'utiliser que des champignons adultes et cueillis depuis peu. Après dépôt et dans le cas d'une sporée colorée, déterminer la teinte en plaçant la plaque de verre sur du papier blanc pur. Dans le cas d'une sporée blanche, déposer sur celle-ci une goutte du réactif suivant :

iodure de potassium	3 g
iode	1 g
eau	40 g

Si rapidement la sporée noircit, elle est dite : **amyloïde**, si non elle est dite : **non amyloïde**.

LES COUPES : Pour avoir une idée exacte des dimensions des carpophores (épaisseur de la chair, largeur des lames, longueur des tubes), dessiner les coupes grandeur nature ou à l'échelle ; dans ce dernier cas, noter en-dessous les dimensions réelles en centimètres : diamètre du chapeau et du pied au milieu de celui-ci, longueur du pied. Si ces dimensions diffèrent beaucoup d'un carpophore à un autre, noter les mesures extrêmes ; exemple : chapeau : 4-11 cm ; pied : 5-13 × 1,2-3 cm.

Sur une bonne coupe bien faite, séparant le champignon en deux depuis le sommet du chapeau jusqu'à la base du pied, on doit voir :

1) Le chapeau. — Sa forme : **campanulé, concave, conique, convexe, cyathiforme** (creusé en coupe), **globuleux, hémisphérique, infundibuliforme, plan, ramifié, résupiné** (adhérent au support par le dos), **semi-circulaire, spatulé, tronqué**. La forme de la région centrale ou disque : **mamelonné, ombiliqué, omboné** (mamelon central obtus et saillant), **papillé**. La forme du bord du chapeau ou marge : **arrondie, droite, enroulée, étalée, incurvée, réfléchie, retroussée**.

2) Les lames (ou les tubes, les aiguillons). — Leur insertion : **adnées, décurrentes, écartées du pied, échancrees, émarginées, libres, uncinées** (prolongées sur le pied par un étroit filet). Leur forme à la marge du chapeau : **arrondies, aiguës, atténuées**.

3) Le pied. — Sa situation : **central, excentré, latéral**. Sa forme : **atténué, bulbeux, claviforme, courbé, dilaté, droit flexueux, fusiforme, radicaire, ventru**. Son bulbe : **immarginé** (présentant un rebord à sa partie supérieure), **nappiforme, turbiné**.

4) les VOILES. — Volve : **ample, appliquée, engainante, brève, longue**. Anneau et cortine niveau d'attache, épaisseur, ampleur.

LES DESSINS : Un ou plusieurs bons dessins complètent les renseignements donnés par la coupe : aspect général de l'espèce à divers stades de maturité, diversité de formes chez les carpophores d'une même récolte.

PARTIE DESCRIPTIVE : Sur le carnet en suite des renseignements pris sur le terrain noter tout ce qui ne peut être traduit par les dessins et les coupes.

1) Le chapeau : peut être **glutineux, gras, sec, visqueux**. Vérifier si l'espèce étudiée ne

présente pas de grandes différences de teintes selon qu'elle soit sèche ou humide : **hygrophanéité**. Noter les couleurs aux différents stades de maturité et les changements de teintes dues à l'hygrophanéité et au toucher ; utiliser de préférence un code de couleurs.

2) L'aspect de la surface est un des plus importants critères de détermination. Observer avec soin l'ornementation et le fond ; les décrire en notant les modifications de cet aspect en cours de développement : **chagriné, crevassé, écailleux, excorié, farineux, floconneux, glabre, granuleux, hispide, lisse, luisant, mat, micacé, moucheté, pelucheux, pruveux, pubescent, ridé, rimeux** (fendillé radialement), **satiné, squamuleux, strié, tassé** (surface divisée par des crevasses en damier), **tigré, tomenteux, uni, veiné, velouté, vergeté, zoné**.

3) Même vocabulaire pour décrire la marge du chapeau : Noter la couleur, l'ornementation et la striation : **cannelée, costulée, ridée, striée tuberculeuse, unie**. Noter l'intégrité : **ciliée, dentelée, entière, fendillée, frangée, appendiculée** (ornée des débris d'un voile). Noter sa forme : **régulière, difforme, festonnée, flexueuse, lobée, ondulée, sinueuse**. Chercher la séparabilité de la cuticule : **détachable à moitié, en entier, à la marge seulement, non détachable**.

4) Le pied : Pour la couleur, l'ornementation et la striation, utiliser le vocabulaire se rapportant au chapeau. Noter enfin si ce pied est : **plein, creux, médulleux, cylindrique, aplati**.

5) Les lames : Compter et calculer leur nombre au centimètre vers le pied et vers la marge. On peut aussi noter : **espacées, serrées**. Noter la présence ou l'absence de lamellules. Certaines lames présentent des malformations : **anastomosées, bifides, connées** (soudées par deux contre le pied), **crispées, fourchues, ondulées, pliciformes, ridées, rudimentaires, sinueuses, veinées**. Noter la séparabilité, la couleur, la consistance : **déliquescentes, élastiques, fragiles, lardacées, molles, rigides, tenaces, tendres**. Noter aussi les autres cas particuliers intéressants : lames **marbrées, nébuleuses, papilionacées, larmoyantes**.

6) L'arête ou partie la plus mince des lames peut être colorée différemment : **liserée**. Elle peut être : **ciliée, dentelée, entière, fendillée, floconneuse, serrulée** (en dents de scie).

7) Les tubes et les aiguillons. Noter : séparabilité, consistance, couleur.

8) Les pores : Diamètre et forme : **anguleux, arrondis, dédaléens, denticulés, labyrinthiformes, régulier**.

9) La chair : Noter la couleur et les changements de celle-ci, la consistance : **cartilagineuse, coriace, déliquescente, élastique, ferme, fibreuse, fragile, gélatineuse, grenue, ligneuse, molle, spongieuse, subéreuse**. Noter la lactescence : abondance, limpidité, couleur, saveur. Déterminer l'odeur de la chair en s'aidant si possible de comparaisons : **odeur de farine, d'amande amère, de poisson, d'anis, de rave, d'ail**, etc. Déterminer la saveur après une minute de mastication (ne pas avaler ! attention aux espèces vénéneuses) : **âcre amère, brûlante, poivrée, douce ; de farine de noisette**, etc. ; **faible, forte**.

10) Les voiles. — La volve peut être : **ferme, fragile, papyracée, membraneuse, tenace, tendre**. Noter aussi la teinte et l'ornementation en utilisant le vocabulaire employé pour le chapeau.

Même marche à suivre pour l'anneau et la cortine qui peuvent être : **caducs, fugaces, persistants ; épais, filamenteux, flasques, minces, rigides, ténus**. En outre, l'anneau peut être : **denticulé, dilacéré, frangé, froncé, granulé, strié**.

LES REACTIONS CHIMIQUES : Déposer le réactif sur le chapeau, la chair, les lames, la pied. Noter le temps de réaction : **rapide, lent, instantané, durable, fugace**. Noter les teintes obtenues.

Une liste des réactions les plus typiques a été publiée dans les Bulletins n° 3, 4, 5 et 6.

Gaston HENZE

PRÉLIMINAIRES sur l'ÉTUDE des CORTINAIRES (suite)

SCAURI : Champignon à pied bulbeux, marginé, pied bot en forme de toupie, pied généralement plus petit que le diamètre du chapeau.

Pour la suite des Phlegmacium, c'est-à-dire l'étude élémentaire du groupe des Scauri, nous aurons, vu le nombre d'espèces composant cette section, à traiter que des sujets les plus connus, et les moins complexes à déterminer par la suite, si nous voulons continuer à apprendre les sous-espèces de ce groupe important, dans la systématique se rattachant aux cortinaires.

Ce groupe est un des mieux apprécié du genre cortinaire, sachant qu'il renferme à lui seul de très jolies espèces ; certains de ces champignons sont spectaculaires, soit par leur aspect général, soit par la taille ou soit aussi et surtout pour la beauté de leurs coloris.

Il est primordial pour la détermination, de reconnaître la teinte des feuillets sur des sujets jeunes.

Suivant ce caractère essentiel, nous pouvons distinguer cinq sous-groupes différents :

1° Feuillets vert-olive, verdâtre au début, puis jaunâtre.

2° Feuillets violet au début.

3° Feuillets rose-lilas, pâle au début.

4° Feuillets crème au début.

5° Feuillets jaune au début.

La distinction de cette classification est très élémentaire, il nous suffit de lire une flore analytique pour le comprendre, le nombre de ces sous-groupes est plus fourni et plus complexe, mais je pense que pour une meilleure compréhension, il nous faut mieux utiliser la forme la plus simplifiée pour le moment.

(Suite page 14)

A PROPOS DES CHAMPIGNONS PARASITES DE L'HOMME

L'EPIDERMOPHYTIE INTERDIGITALE DES PIEDS

On désigne sous le nom de mycose toute maladie occasionnée par un champignon parasite se développant sur ou dans un organisme humain ou animal. Parmi ces mycoses, il en est de très fréquentes, ce sont les épidermophyties ou mycoses de l'épiderme.

Étymologiquement on pourrait étudier, sous le nom général d'épidermophyties, toutes les affections de l'épiderme provoquées par le développement IN SITU d'un parasite végétal. En réalité, il est convenu d'envisager séparément les affections de l'épiderme lorsqu'elles sont dues à des microbes (*Staphylococcus*, *Streptococcus*, etc.), lorsqu'elles sont provoquées par des levures (c'est le chapitre des oïdiophyties) ou quand elles envahissent les poils (ce sont les teignes).

Sous le nom d'épidermophyties on ne range donc que les infections dues à des champignons microscopiques, exclusivement localisés à l'épiderme, sans tendance à envahir le poil. On conviendra sans peine qu'une telle définition est arbitraire, mais elle est commode et il faut bien convenir d'abord du sens des mots qu'on emploie.

Ainsi définies, les épidermophyties sont encore extrêmement nombreuses et de constatation très fréquente. Parmi elles il en est une qu'on rencontre quotidiennement et dont la fréquence s'est accrue ces dernières années, c'est l'épidermophytie interdigitale des pieds.

Très souvent en effet, l'espace interdigital des orteils, surtout entre le quatrième et le cinquième est le siège d'une mycose qui, à son début passe inaperçue. Le patient éprouve quelques démangeaisons et quand il frotte avec le doigt le fond du pli, il ramène quelques lamelles épidermiques molles. Ces symptômes s'accroissent avec la saison chaude, s'atténuent ou même disparaissent en hiver. C'est la manifestation la plus discrète de l'épidermophytie interdigitale des pieds.

A un stade plus avancé, les espaces interdigitaux voisins sont atteints, leur fond est occupé par une lame épaisse d'un blanc nacré, faite d'épiderme corné macéré, et présente quelquefois une fissure.

Puis le parasite envahit non seulement les espaces interdigitaux, mais aussi le pli sous-digital, la face inférieure des orteils et enfin l'épiderme de l'avant-pied.

Il existe aussi des cas où l'on trouve seulement à la plante du pied une plaque à contours polycycliques tantôt sèche et desquamante, tantôt plus inflammatoire, criblée de vésicules et de bulles.

Ces épidermophyties du pied sont tantôt consécutives à une mycose du pli de l'aine, tantôt dues à une inoculation directe au niveau du pied. Elles se rencontrent surtout chez les sujets fréquentant les stades, les terrains de sport, les piscines, les plages, c'est-à-dire marchant pieds nus sur le sol ou des parquets mouillés et exposés de ce fait à la contamination par des débris de squames infestées. Ce mode de contagion a frappé les Américains qui désignent la maladie sous le nom de « pied d'athlète » (*athletic foot*).

La découverte du champignon parasite est facile : dans l'épiderme moite et de décortication aisée, le parasite pullule. On peut le mettre en évidence par l'examen microscopique directe, sans coloration, d'une squame immergée et chauffée dans une goutte de potasse à 30 %. On voit une foule de filaments mycéliens entrecroisés, faits d'éléments quadrangulaires de dimension presque partout égale. Quel que soit le champignon en cause, l'examen microscopique montre le même aspect et ne permet pas de faire de diagnostic de la variété d'EPIDERMOPHYTON.

Par contre, la culture du parasite que l'on peut faire en ensemençant le produit de raclage d'une lésion d'épidermophytie sur un milieu spécial permet de déceler comme parasite causal :

- soit l'EPIDERMOPHYTON INGUINALE, se présentant en culture comme une petite houppe de duvet blanc ;
- soit l'EPIDERMOPHYTON RUBRUM, dont la culture a une belle teinte d'un rouge pourpre ;
- soit l'EPIDERMOPHYTON INTERDIGITALE ou parasite de PRIESTLEY, dont la culture est circulaire, plate et prend en grandissant une teinte d'un jaune crémeux.
- Soit l'EPIDERMOPHYTON de PRIESTLEY est de beaucoup le parasite le plus commun des épidermophyties du pied en Europe (75 % des cas).

La fréquence de cette affection a certainement augmenté ces dernières années. On attribue cela au nombre de plus en plus grand de personnes qui fréquentent les plages, piscines, et stades athlétiques. Il est probable qu'il faut aussi attribuer un rôle à la généralisation du port des chaussettes en nylon, peu perméables, et qui par la chaleur et l'humidité qu'elles entretiennent créent des conditions favorables au développement du parasite. La chaleur et l'humidité jouent en effet un rôle remarquable, puisque chez tous les sujets atteints de cette affection, les symptômes s'atténuent ou même disparaissent en hiver pour réapparaître dès le début de la saison chaude.

L'épidermophytie des pieds reste ainsi, malgré les progrès de la thérapeutique et l'apparition de nouveaux médicaments anti-mycosiques une action quelquefois rebelle au traitement et sujette à de fréquentes récurrences. Elle nécessite, pour s'en débarrasser définitivement, beaucoup de patience et de persévérance dans le traitement.

Docteur PETREQUIN, extrait des pages 42 et 43 du Bulletin de la Société d'Histoire Naturelle du pays de MONTBELIARD, de l'année 1963.

PSALLIOTA AESTIVALIS Moller - Var. VENERIS Heim et Becker

Cette variété de PSALLIOTA AESTIVALIS a été publiée par ses auteurs en 1960 dans le bulletin de la Société Mycologique de France, tome LXXVI, fasc. 3, avec une icône en couleur de M^{re} Bory. Depuis plusieurs années notre éminent confrère et ami Georges Becker récoltait au printemps dans les sapinières de Lougres aux environs de Montbéliard, une psalliotte qui l'intriguait, car il n'arrivait pas à la rattacher nettement à une espèce connue. Soupçonnant qu'il s'agissait là d'un champignon inédit, il en fit un envoi à M. Roger Heim, directeur du Muséum National, qui après une analyse approfondie conclut effectivement à une nouvelle variété non encore connue et dénommée PSALLIOTA AESTIVALIS. Cette filiation lui parut justifiée par certains caractères tels que la structure et la coloration du revêtement pileux, l'anneau simple et caduc et le jaunissement de diverses parties. Pour rappeler l'époque d'apparition de ce champignon qui se situe vers le mois de mai ou mois de Vénus chez les Anciens, ses auteurs convinrent de lui donner le nom de « Veneris ».

De notre côté nous avons également reçu de M. Becker, provenant de la même station, de beaux spécimens de ce champignon, fraîchement cueillis et en parfait état, ce qui nous permit de réaliser une icône représentant cette variété telle qu'elle apparaît sur le terrain.

A vrai dire ce champignon avait aussi été remarqué et depuis longtemps par différents mycologues montbéliardais, en particulier par l'excellent mycologue observateur Paul Maillot, d'Hérimencourt, mais ne possédant pas une documentation suffisante, ils le rapportaient avec hésitation à une espèce courante, tantôt à Ps. SILVICOLA, tantôt à Ps. CAMPESTRIS et même déjà à Ps. AESTIVALIS.

Depuis sa publication nous avons eu en mains à plusieurs reprises chaque année Ps. VENERIS et nous avons pu faire à son sujet quelques observations qui précisent et complètent croyons-nous la diagnose de MM. Heim et Becker. Voici une description succincte de ce champignon compte tenu de nos remarques personnelles.

Il convient tout d'abord de noter que PSALLIOTA VENERIS est la plus printanière de toutes les psallottes, elle apparaît en même temps que les Morilles, c'est-à-dire dès le début d'avril et se prolonge jusqu'à la fin mai.

CHAPEAU diamètre moyen à l'état adulte environ 10 cm., d'abord hémisphérique, puis bombé et subplan, présentant souvent un léger méplat au sommet chez les jeunes individus. Cuticule assez épaisse, séparable, d'un blanc crayeux presque pur à l'état frais, mais devenant jaunâtre par le froissement au toucher et en vieillissant, présentant par places des plages vineuses ou lilacin pâle, lisse, finement vergetée, s'auréolant à la fin, surtout au centre, de squamules ocracées apprimées. La marge du chapeau est abondamment appendiculée par les débris du voile, longuement persistants.

PIED épais, diamètre : 15 à 30 mm ; relativement court par rapport au diamètre du chapeau, cylindrique, régulier, quelquefois légèrement renflé à la base, ou au contraire courtement radicalement blanchâtre, concolore au chapeau, jaunissant à certains endroits ou rouge vineux clair à d'autres — revêtement lisse ou subtilement rayé, avec parfois vers la mi-hauteur de très fines méchules pourpre-noirâtre. Anneau nul ou très caduc. Certains exemplaires présentant à leur base des rhizoïdes fins et noirâtres.

LAMELLES libres, serrées, plus ou moins larges suivant l'âge et la taille des individus (5 à 12 mm), d'abord blanc rosé, puis devenant rose pourpre et à la fin pourpre foncé — arête entière. Nombreuses lamellules de longueur variable.

CHAIR assez ferme et compacte, surtout dans le pied, blanchâtre dans l'ensemble, jaunâtre à la base du pied et parfois sous la cuticule, rougeâtre aux bords du pied et du chapeau et sous les lamelles. Odeur fruitée assez perceptible rappelant celle d'INOCYBE BONGARDII, mais en moins prononcée. Saveur agréable.

BASIDES tétrasporiques, 25-30 × 7-8 microns.

SPORES amygdaliformes, nettement apiculées, 7,5-8,5 × 4,5-5,5 microns.

HABITAT très variable : sous les épicéas, mais aussi sous les feuillus charmes et chênes en cercles — parfois dans l'herbe courte, à l'orée de buissons.

Des Notules Mycologiques, par F. MARGAINE, extrait des pages 30-31-32, du Bulletin de la Société d'Histoire Naturelle du pays de MONTBELIARD, de l'année 1963.

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE de la Région CHAMBERIENNE (suite)

B - CEUX QUI ONT DES FEUILLETS NON DECURRENTS :

1° LES MYCENES. Exemple : La Mycène pure.

CARACTÈRES : Espèces grêles à chapeau non charnu, membraneux, souvent strié, rayé ou cannelé radialement, d'abord en forme de cloche, les bords n'étant jamais enroulés en-dessous. Pied cartilagineux, mince ou filiforme, souvent très allongé. Spores blanches.

2° LES COLLYBIES. Exemple : Le Collybie pied en fuseau.

CARACTÈRES : Pied et chapeau non séparables. Chapeau rapidement étalé, plan, rarement creux au centre, peu charnu. Pied cartilagineux et élastique. Spores blanches.

3° LES MARASMES. Exemple : Le Marasme d'Oréade.

(suite page 18)

PRÉLIMINAIRES sur l'ETUDE des CORTINAIRES (suite de page 11)

1° FEUILLETS VERT VERT-OLIVE au début, puis jaunâtre sulfurin

a) CHAPEAU VERT à pied jaune ou vert (FLAVOVIRENTES)

chapeau de 5 à 7 cm vert-clair, vergeté au centre, feuillet d'abord vert à vert-jaunâtre, et enfin cannelle, chair blanchâtre se colorant en rouge sous l'action des bases fortes, vient sous les hêtres : C. PRASINUS (C. VERT) C. MEDIOCRE (fig. n° 1).

— Même aspect général que le précédent, mais le chapeau non vergeté, même réaction chimique sous les hêtres (EUPRASINUS) C. véritablement vert. C. médiocre (non figuré).

Champignon à chapeau d'un beau vert-sombre — chair citrine — lame jaunâtre sulfurine, odeur accusée de fenouil (sous conifères) C. ATROVIRENS C. Vert-sombre (non représenté (médiocre)).

b) CHAPEAU-ROUGE (ORICHALCI)

chapeau de 7 à 12 cm rouge purpurin avec marge lilaciné, pied lilas-violacé pâle, puis verdâtre en haut, et rouge en bas, lames vert-olive, cannelle, olivâtre, chair jaunâtre au début, puis rouge sous le chapeau et à la base du pied. Sous les hêtres : C. RUFOOLIVACEUS C. Roux olivacé C. médiocre (fig. n° 2).

2° FEUILLETS VIOLETS au début plus ou moins foncé

a) CHAPEAU brun pourpre (PURPURASCENTE)

chapeau de 6 à 10 cm violet, brun-rouge avec le bord tigré de fibrilles brun-foncé, stipe améthyste violet-pourpre terminé en oignons à la façon des Cliduchi, soit par un bulbe nettement « scauroïde », lame large bleu-violet se marquant de pourpre au froissement, chair lilacine blanchissante, odeur fruitée feuillus : C. PURPURACENS (C. POURPRE) comestible (fig. 3).

Chapeau de 6 à 8 cm, brun rouge tigré sur la marge lame plus claire que dans PURPURASCENS se tachant en pourpre intense au froissement. Pied plus clair que dans le précédent, nettement marginé, feuillus : (C. SUBPURPURASCENS, comestible) (fig. n° 4).

b) CHAPEAU bleu pâle glauque (GLAUPODES)

chapeau de 5 à 8 cm d'un bleu pâle, sous un ton grisâtre sombre olivâtre brunâtre ce qui lui donne une apparence « glauque », pied bleu vers le haut, bulbe ocracé, chair blanchâtre roussâtre dans le chapeau, odeur de chocolat (feuillus) : (C. DIONYSAE, C. de BACCHUS), comestible (fig. 5).

c) CHAPEAU sans teinte violette, mais jaune jaune-paille ocracé (CYANOPODES).

chapeau de 5 à 8 cm paille ocracé à reflets verdâtres, plus brun à la fin, cuticule amère, pied bleuâtre au sommet, pâlisant, lames au départ d'un beau violet lilacin, bulbe plus ou moins marginé, rappelant souvent un Cliduchi, feuillus : (C. CYANOPUS C. à pied bleu), bon comestible (fig. 6).

3° FEUILLETS ROSES, ROSE-LILACIN, MAUVE PALE au début

a) CHAPEAU sans teinte violette, mais jaune, jaune vif (CYANOPODES)

chapeau de 4 à 8 cm, jaune pâle avec le centre plus ou moins fauve, ou jaune vif, lamelles adnées assez serrées, lilacines, devenant rouilles, pied blanc à chair blanche marqué bien souvent par les débris rouillés de la cortine se terminant par un bulbe remarquablement marginé (caractéristique de l'espèce) sous les hêtres : (C. CALOCHROUS) cortinaire à belles couleurs (fig. 7).

4° FEUILLETS PALES, CREME A CREME ROSE

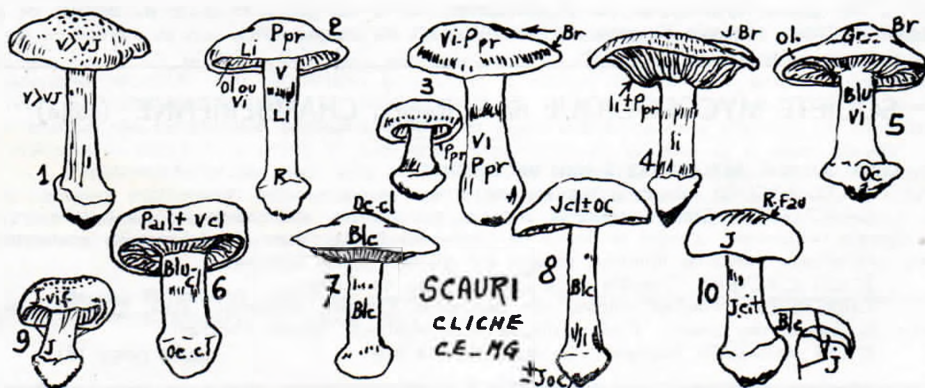
chapeau de 3 à 7 cm, jaune paille doré ayant parfois sur la marge des débris minacés du voile blanc, odeur de miel, lame blanc crème au début devenant argilacées à arêtes subdenticulée, pied blanc se tachant parfois de jaune, chair blanche, bulbe plus ou moins marginé, sous les hêtres : (C. MULTIFORMIS, C. MULTIFORME), comestible (fig. 8).

5° FEUILLETS JAUNES (SPLENDENTES)

Espèces à chair jaune vif ou ocracée : champignon de 3 à 6 cm, chapeau jaune doré, pied jaune citrin, lame jaune vif au début, puis cannelle, chair complètement jaune vif éclatant, sous les hêtres : (C. SPLENDENS, C. ECLATANT C. médiocre) (fig. 9).

Espèces assez grosses à odeur de FENOUIL : chapeau de 5 à 15 cm, jaune à jaune sulfurin, le centre devenant fauve rougeâtre, lames et pied jaune, verdoyant, chair blanche en coupe cernée de jaune, on voit dans les morsures de limaces la chair prendre des reflets lilacin très pâle sous les hêtres : (C. ELEGANTISSIMUS, C. médiocre) (fig. 10).

(à suivre) Maurice QUEMERAIS



CLITOCYBE PITYOPHYLA

Le Clitocybe blanc de céruse « *Clitocybe cerussata* », que l'on nomme aussi Clitocybe ami des feuilles « *Clitocybe phyllophyla* », est, selon les auteurs, une espèce commune venant parmi les feuilles mortes, surtout de hêtres, caractérisée par une sporée crème rosé, des lames crème jaunâtre, peu serrées, un pied non creux et une forte odeur évoquant vaguement la farine.

Dans nos régions montagneuses, il est une forme qui diffère un peu du *cerussata* typique, le Clitocybe des aiguilles de pins « *Clitocybe pityophyla* », assez commun dans les forêts de conifères. On le voit chaque année, souvent même en abondance, à nos expositions d'automne.

On trouve cette espèce dès le mois d'août, en troupes dans les endroits ombragés et humides des forêts de sapins, d'épicéas, ou de résineux mêlés de feuillus. Ce Clitocybe est assez irrégulier de forme et de taille. On en rencontre d'assez gros, à chapeau atteignant 6-7 cm, déformé, bosselé, à pied difforme, gros, court et aplati ; d'autres fois le *pityophyla* est un élégant champignon, à chapeau (4-5 cm) bien régulier, d'abord hémisphérique, puis plan-convexe, à pied assez élargi. cylindrique et droit. Mais quelle que soit sa forme, ce pied est plus ou moins creux, un peu courbé à la base qui est recouverte d'une villosité blanche montant parfois assez haut.

Le Clitocybe des aiguilles de pins est presque entièrement blanc, le chapeau prenant dans la vieillesse un ton alutacé clair et marbré ; une pruine blanche le recouvre et lui donne un peu l'aspect du Meunier « *Clitopilus prunulus* ». Sa cuticule est séparable. Les lames sont d'abord adnées-décourrentes, puis très décourrentes, minces, fragiles, serrées (près de 300 à 0,5 cm de la marge pour un chapeau de 5 cm) souvent bifides, anastomosées, blanches puis jaunâtres clair. La chair est blanche, tendre ; l'odeur est fine, agréable, un peu anisée, puis, au froissement des lames, devient forte, rappelant le rance ; la saveur est un peu forte, acidulée. Au contact de la teinture de Gaïac, la chair réagit rapidement au bleu-noir ; avec l'acide sulfurique (SO₄ H₂), elle rosit rapidement ; avec l'ammoniaque (NH₃), elle jaunit. La sporée est d'un crème rosé pâle.

Ce champignon, considéré comme suspect par la plupart des auteurs, doit être fortement déconseillé pour la consommation. Il est très proche des Clitocybes rivuleux « *Clitocybe rivulosa* » et blanchâtres « *Clitocybe dealbata* » qui laissent de bien mauvais souvenirs à ceux qui, par mégarde, y ont goûté.

Gaston HENZE

IMPORTANT. — La Fédération met à votre disposition un classeur spécial au prix 4,50 F, qui permettra de collectionner 20 à 25 bulletins trimestriels. Le fabricant exigeant un ordre minimum, groupez rapidement vos commandes à envoyer à M. SAINTE-MARTINE à Voiron.



Sur le terrain, les champignons subissent une première classification avant d'être soigneusement pliés dans des feuilles de papier journal. Ainsi le travail des détermineurs en salle d'exposition sera beaucoup facilité.

(Photo Section mycologique de MONTMELIAN)

CHAUFFAGE
- CENTRAL -INSTALLATIONS
SANITAIRES**Amédée RASTELLO****UGINE** (Savoie) - Tél. 218-219Agences : **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***Les CHAMPIGNONS DESTRUCTEURS des Maisons «La Mérule» (suite)**

c) **Les cordonnets ou rhizomorphes.** — Une des propriétés caractéristiques de la mérule, et qui en rend l'attaque particulièrement redoutable, est son pouvoir de propagation lointaine. Des filaments mycéliens poussent de plus en plus loin à travers tous les matériaux portant le champignon loin de son point d'origine et même dans des lieux secs où il ne dépérit pas grâce à ses organes spéciaux appelés rhizomorphes ou cordonnets. Ce sont de longs fils cylindriques blancs ou gris clair pouvant atteindre le diamètre d'un crayon, d'un doigt même. Ils sont tenaces quoique mous et feutrés. Ils fonctionnent à la fois comme « pipe-line » et comme pompe aspirante et refoulante pour amener l'eau et les substances nutritives aux filaments mycéliens en développement.

Ce sont des organes de conservation mais aussi d'agression responsables des méfaits les plus graves tel disjoindre le scellements des murs pénétrer le sol, briser les joints de mortier et ainsi traverser les maçonneries les plus imperméables et mettre ainsi des maisons entières en danger de destruction complète.

Leur structure typique permet d'identifier la mérule même en l'absence de fructifications parfaites.

R. Heim en a décrit la coupe transversale :

« Elle met en évidence trois sortes de filaments :

- de fines hyphes connectives, étroites et à membrane mince
- des hyphes grêles mais à membrane épaisse et parfois à lumen à peine visible
- enfin des vaisseaux larges, cloisonnés, à membrane inégale, irrégulière ».

d) **Les coussinets.** — C'est une forme luxuriante se développant avec rapidité là où le bois est humide et les conditions les plus favorables. Ils sont épais, légers, floconneux, ayant la consistance de l'ouate, blancs puis d'une teinte plombée ou violacée.

En l'absence de lumière, leur développement se poursuivra sous cet état en restant stériles. Par contre dans un lieu éclairé, ils s'accroissent rapidement et bientôt apparaissent les organes de la forme parfaite, « Les réceptacles ou fructifications ».

e) **Les fructifications.** — Le réceptacle s'étale à la surface en larges plaques plus ou moins irrégulières, souvent arrondies, d'abord d'un blanc crayeux puis roussissant. Peu à peu leur surface se couvre de plis sinueux s'anastomosant en mailles de 1 à 2mm de diamètre formant un réseau que tapissent bientôt les microscopiques organes de fructification, les basides, porteurs des éléments reproducteurs parfaits, les « basidiospores ».

L'aspect typique de ces plaques est celui d'un réticulum. Si la surface est verticale, cet aspect se modifie et il pourra affecter la forme dite « Stalactite », constituée non plus de mailles mais de pointes analogues à celles qui couvrent l'hymenium d'un hydne. La mérule ressemble alors vivement au « coniphore ».

Autour de la plage fructifiée, une large marge stérile blanche ou claire, privée de pores et de pointes laisse exsuder des gouttes liquides qui ont donné à la mérule son appellation de « Lacrymans ».

Le dépôt ocre vif, jaune orangé que constituent les spores, couvre la surface fertile. Leur forme affecte celle d'un rein ou d'un haricot de 10-11x5-6 microns renfermant le plus souvent 2 vacuoles et des inclusions lipidiques.

Elles germent facilement sur le bois humide produisant un filament mycélien qui s'infiltre dans le bois.

*Naturalisation d'Animaux***MARTEL**

Chemin de Trocy

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

CAFÉ-RESTAURANT DES AMIS

JACQUIER

4, Rue du Jura

*Siège de la Chanterelle***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**

*

ASPECT DES DETERIORATIONS. — Comme nous l'avons déjà vu, la pourriture sèche provoquée par la mэрule est jaune et du type cubique, c'est-à-dire que les craquelures sont orientées dans 3 directions perpendiculaires, facilement perceptibles même quand elles ne sont qu'incomplètes. Quoique entièrement pénétré par les filaments et complètement décomposé, le bois mэрulé peut conserver une apparence presque normale, particulièrement sous la peinture et ce n'est que la seule pression du doigt qui permet de mettre en évidence l'attaque, le bois se réduisant alors en poudre.

CULTURE. — La mэрule se cultive bien sur les milieux artificiels. Les cultures sont blanches, puis jaune-orange. Le revers se montre typiquement ridé. La culture artificielle met en évidence l'existence de races différentes à optimum thermique quelque peu distinct.

La température idéale de développement est située entre 20 et 25°.

CARACTERES BIOLOGIQUES. — Les principaux caractères physiologiques ayant une influence sur le développement de la mэрule sont les suivants :

1° — **La température.** — Ce champignon est très sensible à une température élevée. Un cube de 2 cm³ infecté par la mэрule montre la disparition de la vitalité de celle-ci au bout de 15 minutes à 40°. Ceci explique sa rareté dans les régions méridionales et son absence sous les tropiques.

2° — **L'alcalinité.** — Comme la plupart des champignons, elle pousse mal dans les milieux très fortement alcalins, alors que les milieux acides lui sont favorables. Cependant, l'ammoniaque exerce sur elle une action favorable. Ceci permet d'expliquer sa fréquence dans les cabinets d'aisance par suite de la décomposition de l'urée en ammoniaque.

3° — **Le manque d'aération.** — La mэрule croît très bien en atmosphère confiné (caves, dessous d'escaliers, parquets, sous linoléum, pièces de bois enrobées dans la maçonnerie). Il faut cependant remarquer que ce champignon est aérobie, c'est-à-dire à besoin d'un minimum d'oxygène. Une augmentation de la teneur en gaz carbonique lui est néfaste et elle meurt en l'absence totale d'oxygène.

4° — **L'humidité.** — A l'origine de toute attaque, il y a l'humidité excessive et anormale, (fuite de conduites d'eau, de gouttières, de vidanges d'évier, ou d'appareils sanitaires, remontées d'eau par les maçonneries ou bois utilisés trop vert). Un petit bloc de 2 cm³ peut conserver intacte la vitalité du champignon au bout d'une année si le degré hygrométrique de l'atmosphère est de 75 %. Si celui-ci est de 50 %, cette vitalité ne résistera que 7 mois. A 33 % nous tombons à 5 mois.

Le champignon ne se développera que sur un bois dont la teneur en eau atteint 20 %. L'optimum par contre n'est que de 35 % environ, ce qui signifie que contrairement au conioaphore et au poria mucida, la mэрule redoute un milieu extrêmement humide.

5° — **L'obscurité.** — Il semble que la mэрule s'étende surtout à la faveur de l'obscurité d'ailleurs liée à l'humidité et au manque d'aération. Lorsqu'elle déborde sur des parties exposées à la lumière, elle y fructifie.

6° — Elle n'attaque que la cellulose et laisse la lignine intacte.

(à suivre)

M. LANDRIN

*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 Caffé **CHAMBERY**

Téléphone : 34-8-58

Station service Shell

Lavage - Graissage - Réparations

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE de la Région CHAMBERIENNE (suite de page 13)

CARACTERES : Peu différents des Collybies. Ont la propriété de se dessécher sans pourrir. Sont revivescents, c'est-à-dire qu'une fois séchés, ils reprennent leur forme primitive lorsqu'on les fait tremper dans l'eau. En général petits, peu charnus, membraneux et coriaces. Spores blanches.

4° LES RUSSULES. Exemple : La Russule Charbonnière.

CARACTERES : Champignons très proches des lactaires, mais qui ne contiennent pas de lait. Chair grenue et cassante comme du plâtre. Pied non fibreux, qui se rompt à la moindre pression et qui a, à l'intérieur, la consistance de la moelle de sureau. Feuilletés très fragiles, qui se cassent facilement, sauf chez la Russule Charbonnière où ils ont la consistance du lard mou. Ils sont presque tous égaux, souvent fourchus. Ils vont jusqu'au pied et peuvent même le recouvrir en petite partie, c'est-à-dire qu'ils sont un peu décurrents. Spores blanches, crème ou ocre. couvertes de verrues ou d'épines.

5° LES TRICHOLOMES. Exemple : Le Tricholome équestre.

CARACTERES : Champignons robustes à chair compacte, homogène, dont le pied et le chapeau sont de la même venue et de la même consistance, donc non détachables. Feuilletés échançrés près du pied, c'est-à-dire émarginés. Spores blanches, lisses.

6° LES ENTOLOMES. Exemple : L'Entolome livide.

CARACTERES : Ressemblent aux tricholomes par leurs lames échançrées mais ont des feuillets colorés en rose par les spores. Pied et chapeau charnus et confluent. Spores anguleuses et roses.

7° LES PLUTEUS. Exemple : Pluteus couleur de cerf.

CARACTERES : Champignons hétérogènes dont le pied se sépare facilement du chapeau. Feuilletés libres rose carné ou pâle, qui ne vont pas jusqu'au pied. Ne pas les confondre avec les Volvaires ou les Entolomes. Trame des feuillets inversée. Poussent sur les souches, souvent sur les sciures décomposées. Spores roses et lisses.

8° LES FLAMMULES. Exemple : La Flammule du sapin.

CARACTERES : Analogues à ceux des Pholiotés, mais elles n'ont pas d'anneau. Espèces lignicoles, rarement terrestres, de couleur généralement vive. Spores brun-rouillé, ferrugineuses.

9° LES HEBELOMES. Exemple : L'Hébélome à odeur de moutarde.

CARACTERES : Ressemblent aux tricholomes, mais ont des spores ocracées. Ressemblent aux Cortinaires, car ils ont un voile fibrilleux, comme une cortine, mais qui disparaît dès le premier âge. Pied et chapeau d'une seule venue. Chapeau plus ou moins visqueux. Feuilletés échançrés à l'endroit où ils se soudent au pied, ocracés, au liseré marginal blanchâtre. Pied pruneux, farineux, au moins au sommet. Spores brun sale.

Société Mycologique de la Région Chambérienne

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

Ordre des Pharmaciens.

LE LYCOPERDON EPINEUX

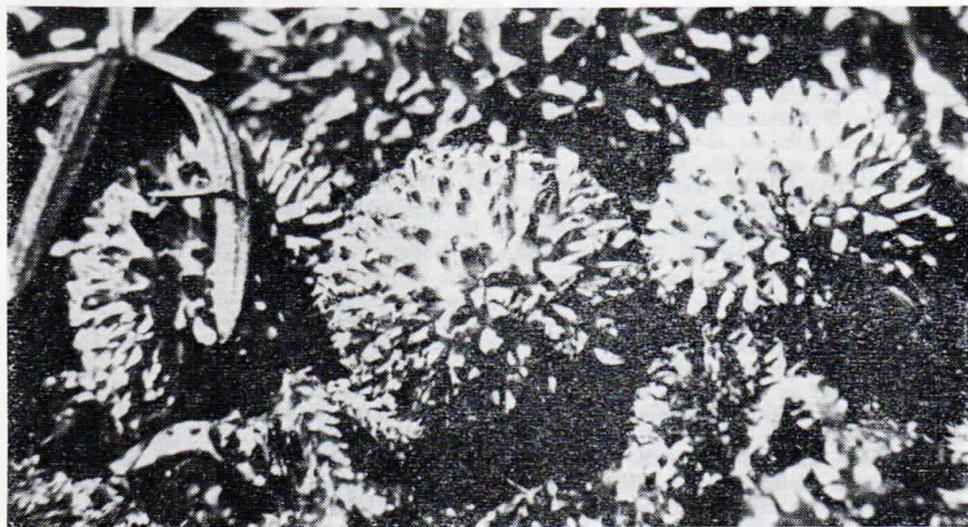
Tout enfant, et non encore atteint par le démon (bien pacifique) de la mycologie, les premiers champignons qui retinrent mon attention furent des lycoperdons. A la saison des grandes vacances, avec mes camarades du moment, lorsque au hasard de nos jeux en plein air, la bonne fortune nous faisait déboucher dans un pré constellé de ces champignons, c'était une aubaine. A la manière des boules de neige, chacun de nous faisait sa provision, et je le confesse, c'était alors une bagarre rangée jusqu'à épuisement de ces singulières munitions. De même lorsque nous rencontrions quelques exemplaires adultes, quel plaisir sans égal, d'ajuster d'un adroit coup de pied ces petites sphères et d'en faire jaillir un épais nuage de « poussière » brune. Maintenant cette petite guerre, dont ces malheureux cryptogames et quelquefois nos vêtements se retrouvaient les seules victimes, fait partie de l'album des souvenirs, mais les lycoperdons continuent au gré des saisons et des conditions climatiques à éclore et décorer pâturages et sous-bois. Depuis j'ai appris à mieux les connaître et aussi... à les respecter.

Dans la riche gamme allant du fringuant « *Perlatum* » au volumineux « *Giganteum* » celui qui m'apparaît le plus insolite d'aspect est bien le Lycoperdon *Echinatum* (Persoon) appelé communément « Lycoperdon épineux » ou bien encore « Vesse de loup hérissée », car il ressemble un peu à un petit hérisson.

C'est un champignon de forme globuleuse (3 à 6 cm de diamètre) allongée et rétrécie dans le bas. D'abord blanchâtre puis brun, il est assez charnu et couvert de longues mèches brunes atteignant facilement 5 mm. Ces espèces d'épines sont coniques, molles, fragiles et réunies à plusieurs par le sommet, en faisceaux. Elles disparaissent à la longue laissant à la surface du réceptacle un élégant réseau. Ce réceptacle se perce, à maturité et en son sommet, d'un petit orifice rond. A l'intérieur la glèbe ou partie fertile est blanche puis brune à la fin et devient pulvérulente constituant les spores qui s'échappent à la partie supérieure par l'ouverture terminale.

Ce curieux champignon non comestible pousse en été et en automne, mais il n'est pas très courant. Nos manuels de mycologie situent son habitat dans les bois, surtout au pied des chênes et des hêtres ; personnellement, je le trouve aussi tous les ans sous conifères, dans la belle forêt de la Meunaz au flanc du Mont-Revard.

G. MOLEINS



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

BRISON - LES - OLIVIERS

Un vieux guide de la région (« La Savoie », Guide du Touriste, du Naturaliste et de l'Archéologue, par Joseph Révil et Joseph Corcelle, Masson et C^o, Editeurs, 1903) décida un de mes amis mycologue à quitter durant tout un printemps bois et champs où poussent les champignons pour s'en aller herboriser sur les pentes arides et rocheuses des environs de Brison-Saint-Innocent. Dans l'ouvrage de Révil et Corcelle on peut lire ceci : « Le chaînon de la Chambotte possède des plantes méridionales dont l'habitat n'est pas normal en Savoie et que l'on pourra récolter sur les rochers dominant la baie de Grésine. » Ces quelques lignes furent pour moi suffisantes pour susciter la curiosité de notre botaniste amateur.

La Presse et les Revues éditées par les Offices touristiques ont de tous temps signalé la présence d'amandiers et d'oliviers dans le charmant hameau de Brison. Hélas, le terrible gel du mois de février 1956 anéantit tous ces beaux arbres. Les amandiers n'ont pas été remplacés, mais les oliviers, devenus un symbole pour le pays, furent promptement replantés et le touriste peut admirer quelques-unes de ces Oléacées à la gare, à l'école communale et dans quelques propriétés privées.

L'Olivier, qui atteint 2 à 3 mètres de hauteur à Brison, est facile à reconnaître avec ses feuilles simples, ovales, vert-grisâtres en-dessus, blanchâtres en-dessous, à nervure principale très visible. En juin, il se couvre de grappes de petites fleurs blanches à quatre pétales arrondis. Les fleurs qui font bientôt place aux fruits. A Brison, la plupart de ces futures olives tombent très tôt et rares sont celles qui se développent normalement sur l'arbre.

Sur les premiers contreforts de la colline du Châtelard qui domine au nord le hameau de Brison, quelques **Baguenaudiers** (*Colutea arborescens*-Linné) forment un îlot unique le long du chaînon, la Chambotte-Corsuet. Venant des pays méditerranéens et cultivés autrefois dans les parcs, ces arbustes ne se trouvent qu'à l'état spontané et en de rares endroits dans nos régions. Cette Papilionacée atteint à Brison 3 mètres de hauteur. Ses feuilles sont composées alternes, à 7-11 folioles, glabres, à sommet présentant une petite échancrure dans laquelle on distingue un léger prolongement en pointe de la nervure médiane. Les grosses fleurs, jaune d'or un peu veiné de rouge, apparaissent en avril ; une seconde floraison a lieu en juin. Le fruit devient une grosse gousse vésiculeuse, à parois minces, qui claque sous la pression des doigts. Cette gousse se dessèche et libère des petites graines noires et très dures.

Il est intéressant de noter à Brison la présence d'un papillon lié directement au Baguenaudier, l'Argus porte-queue (*Lampides boeticus*). De 34 mm d'envergure environ, le mâle a les ailes bleu-violet foncé envahi de brun, les postérieures sont ornées d'ocelles et terminées chacune par une petite queue filiforme. Le dessous de ces ailes est cendré avec des lignes blanches flexueuses. La femelle est un peu plus grande, brune avec le disque violet, une large bordure brune aux ailes supérieures, les ailes inférieures étant sablées de brun. La chenille a la forme d'un cloporte, fauve avec des chevrons gris sur les flancs. La plus grande partie des œufs déposés sur le Baguenaudier par l'Argus porte-queue éclosent sur la plante et les larves vont vivre à l'intérieur des gousses, en juin-juillet, au dépend de celles-ci. Cependant des fourmis emportent certains de ces œufs dans leurs nids et élèvent les chenilles qui, tout comme certains pucerons, leur sert de « vaches à lait ».

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 - Gains 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 ★

Un autre papillon, hôte du *Colutea arborescens*, reste à découvrir à Brison. Signalé dans le Haut-Valais et dans la région de Saint-Michel-de-Maurienne, le *Iolana iolas*, très rare espèce dont le mâle diffère du *Lampides boeticus* par sa taille plus grande (38mm d'envergure) et ses ailes entièrement bleu-violet brillant, sans dessins ni ocelles, devrait trouver dans la « Nice Savoyarde » un habitat à sa convenance.

Plus répandu est le **Pistachier Térébinthe** (*Pistacia Terebinthus* Linne) qui, voisinant avec le Baguenaudier, s'étend au sud jusqu'à la carrière de Grésine. Certains exemplaires s'accrochent le long de la falaise dominant le lac, le long du tunnel de la Colombière. Poussant horizontalement, ils étonnent le naturaliste habitué à voir les plantes allonger leurs tiges en direction inverse de la pesanteur. Arbre de la famille des Térébinthacées, sa hauteur normale est de 4 mètres, environ. Ses feuilles sont alternes, composées pennées, à 7-11 folioles luisantes et glabres. En mai, on voit les fleurs, petites, sans pétales, brunâtres, dioïques, en grappes. Le fruit est une drupe verte puis rouge ou bleue, de la grosseur d'un pois. Cette plante laisse exsuder de son écorce tannante la térébenthine de Chio. Elle est affligée d'un parasitisme qui lui donne un cachet ornemental très particulier. Au printemps, à peine sortis de leurs bourgeons, de nombreuses folioles replient leurs bords pour former des poches rougeâtres, à l'intérieur desquelles se développent des pucerons rouges (*Pemphigus follicularis*). Leur quantité augmente à mesure que grossit cette poche qui prend bientôt les formes curieuses de croissants, de couronnes, de boules creuses ou même de petites bananes. Cette galle, remplaçant entièrement la feuille, renferme une gomme résineuse. Elle est connue sous le nom de Caroub ou Pomme de Sodome; elle est utilisée pour teindre en rouge.

Sur la même colline, on trouve parmi les chênes quelques **Erables de Montpellier** (*Acer Monspessulanum*-Linne). La hauteur de ces arbres dépasse rarement les 6 mètres. Leurs feuilles sont les plus petites de ce genre (5 cm dans leur plus grande largeur), à trois lobes peu ou pas dentés et disposés en croix, à face inférieure mate et presque blanchâtre. L'Erable de Montpellier fleurit en avril-mai, et son fruit (une disamare) est à ailes dressées, rapprochées l'une de l'autre et brusquement rétrécies à la base. Quelques autres *A. Monspessulanum* se rencontrent plus au sud, les derniers à Corsuet au-dessus de la baie de Mémars.

La plus décorative des plantes de ces lieux chauds et ensoleillés est certainement le **Sumac Fustet** (*Rhus Cotinus*-LINNE) arbriçseau de un à deux mètres de hauteur, à feuilles simples, entières, alternes, glabres, ovales, vert glauque. Au froissement ces feuilles dégagent une forte odeur aromatique, proche de celle de l'écorce d'orange. En automne, le feuillage du Sumac se pare des teintes les plus vives et sont un vrai régal pour les yeux des promeneurs aimant flâner le long des rochers de Brison pendant les belles journées d'octobre. Les fleurs viennent en mai; elles sont petites, jaunâtres, en grappes nombreuses, staminées, pistillées, ou staminopistillées; le pédoncule rougeâtre devient plumeux et en juin, cet arbuste paraît, de loin, nanti de chevelures rosées et vaporeuses qui lui ont donné le surnom « d'arbre à perruques ». Le fruit est petit, dur, piriforme aplati, gardant tard les sépales. *Rhus Cotinus* appartient aux Térébinthacées.

Le climat très doux de Brison-Saint-Innocent favorise aussi le développement du **Chèvrefeuille d'Etrurie** (*Lonicera etrusca*-SANTI) une Caprifoliacée à longues tiges flexibles et très ramifiées. Les feuilles sont opposées, simples, entières, plus longues que larges; les supérieures sont soudées entre elles, celles qui se trouvent au sommet des rameaux formant une sorte de collerette d'ou

**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. BRIGUÏE

Place de la Fontaine

St-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 65

Pierre PERRIN

Négociant en bois



Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

AUTO-ÉCOLE

Agrée 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, Cité Mon-Logis

PONT-DE-CLAIX (Isère)

partent un à trois longs pédoncules supportant la grappe terminale de fleurs. Ces fleurs à tube allongé, rosé, à deux pétales inégaux, opposés, blancs puis jaunes, apparaissent en mai. Viennent ensuite les fruits des baies serrées, entremêlées de bractées épaisses, pareilles à des groseilles dont elles en ont la taille et la belle couleur rouge lorsqu'elles sont mûres.

Parmi les plantes herbacées de la flore méridionale de Brison, on trouve dans la baie de Grésine, le long de la cascade pétrifiante, le rare **Adiante Cheveu de Vénus** (*Adiantum Capillus-Veneris*-LINNE), fougère très prisée comme plante d'appartement, pour le gracieux aspect de ses fondes. Le pétiole, fin et cassant, brun noirâtre, haut de 30 cm environ, supporte à son sommet de nombreux lobes triangulaires, en forme de secteurs circulaires, découpés au bord, vert clair, à très fines nervures en éventail. Les sporanges sont placés en-dessous du bord replié de certains de ces folioles. Cette fougère doit son nom à la curieuse propriété de ses fondes qui restent sèches lorsqu'on les plonge dans l'eau (*Adiantum* vient du grec *Adiantos* : toujours sec).

Le **Rouvet blanc** (*Osyris alba*-LINNE) est un petit arbrisseau du Sud-Est et du littoral méditerranéen. Sa taille y atteint 1,20 m, ses feuilles ont une longueur de 2,5 cm et ses fleurs sont parfumées. Entre Grésine et Brison, on voit quelques touffes d'une forme plus grêle, dont la taille dépasse rarement les 50 cm et dont les feuilles n'ont que 1,5 cm de longueur. La tige, arrondie, à sommet souvent desséché, est finement striée. A l'extrémité des rameaux, les fleurs inodores, jaunâtres, puis orangées, se réduisent à un périanthe simple à 3-4 lobes simulant une corolle et sont staminées (3-4 étamines) ou pistillées. Les feuilles, presque sessiles, sont alternes, lancéolées, aiguës, entières, serrées, vert jaunâtre. Les fruits des drupéoles vertes, puis rouges, deviennent durs. Cette plante qui fleurit fin mai, début juin, appartient aux Santalacées.

D'autres végétaux, hôtes des lieux arides, ont tout naturellement leur place à Brison. Parmi ces plantes xérophiles, citons la **Tunica saxifrage** (*Tunica saxifraga*-Scopoli). Tunica vient de Tunis, ville de Tunisie. Cette plante entièrement glabre est une Caryophyllacée à tiges minces, ramifiées, hautes de 1-2, 5 cm. Les feuilles, sessiles, très étroites, sont opposées et réunies entre elles à leur base par une membrane rougeâtre. En juin apparaissent les fleurs, roses, petites, à calice en tube entouré à sa base de bractées appliquées, formant comme une involucre (fausses sépales libres) à 5 ou 6 pétales libres, triangulaires, un peu échancrés au sommet. L'androcée est formé par une douzaine d'étamines inégales de taille, à anthères globuleuses ; le gynécée a deux styles.

La **Caucalide à grandes fleurs** (*Caucalis grandiflora*-LINNE) est une Ombellifère de taille assez petite (h = 2-4 dm) caractérisée par ses fruits (des diakènes) hérissés de pointes plus ou moins crochues et disposées en ligne régulière, par son involucre à bractées membraneuses et entières, et enfin par le dimorphisme accusé des fleurs extérieures de ses ombellules. En effet, les ombelles à 5-10 rayons ont les fleurs intérieures à pétales petits, peu visibles, et les fleurs périphériques à pétales blancs et dix fois plus long que les autres. La *Caucalide* fleurit en juin, à Brison près des Baguenaudiers.

Les lieux rocailleux et pauvres en végétation sont colonisés par la **Fumane vulgaire** (*Fumana vulgaris*-SPACH) plante à tiges ligneuses, couchées, rampantes, rougeâtres, à rameaux dressés (h = 20-30 cm) portant de petites feuilles alternes ; à la base de ces rameaux, les feuilles sont courtes et serrées, au sommet elles sont plus longues et espacées. Comme toutes les autres Cistacées cette plante a les pièces florales tordues sur elle-même avant la floraison. Le calice est formé de 3 sépales larges et membraneux aux bords et de deux sépales plus étroits. La corolle

TELE-RADIO *Ribet Desjardins*

MEUBLES **BARBE** MÉNAGER

Le magasin pilote de votre Région

VIZILLE - LA MURE - GRENOBLE

ENTREPRISE GÉNÉRALE
PEINTURE — VITRERIE

Et Szakal & C^{ie}

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

est composée de 5 pétales libres, jaunes et l'androcée est caractérisé par de nombreuses étamines dont certaines sont réduites à un simple filet sans anthères développées, ce qui sépare cette plante des Hélianthes à étamines toutes complètes. Après la floraison, qui est remontante depuis avril jusqu'au milieu de l'été, le pédoncule se recourbe vers le sol et l'ovaire devient une capsule s'ouvrant en trois valves.

En juillet-août on peut aussi cueillir près du lac une Composée assez rare dans nos régions, la **Catananche bleue** (*Catananche caerulea*-LINNE) appelée aussi Cupidone, parce qu'employée jadis à la confection de philtres qui passaient pour inspirer l'amour. Les fleurs, qui ressemblent à de petits bleuets, sont portées par une tige anguleuse, ramifiée, haute de 30 à 60 cm ; l'involucre est arrondi, enveloppé de nombreuses bractées vertes, serrées et surmontées d'écailles membraneuses, d'un blond doré brillant. Ces fleurs sont en languettes découpées en lanières et d'un lilas violacé plutôt que bleues. A la loupe, on voit des touffes de poils placés entre ces fleurs. Les feuilles sont alternes, allongées, étroites, les inférieures atteignant 10 cm de long et dépassant à peine 0,5 cm de large ; elles sont couvertes d'une sorte de duvet blanchâtre. Le fruit est lisse et glabre.

Plusieurs graminées dressent leurs touffes dans les anfractuosités des rochers surplombant la route sinueuse qui relie Grésine à Brion par le bord du lac. Parmi celles-ci le **Marabout** (*Stipa pennata*-LINNE) est typique au mois de mai, avec ses glumelles terminées par une longue arête plumeuse, blanche, très légère. En juin, cette arête se détache de la plante, entraînant avec elle un petit grain et, poussée par le vent, s'en va faire un petit voyage aérien se terminant le plus souvent sur la route, écrasée par les voitures, ou, plus au large, parmi les autres débris végétaux qui flottent sur le lac. Rares doivent être les graines qui trouvent ici un endroit favorable pour germer et produire de nouveaux stipes pennés. Cette plante décorative est recherchée en Maurienne et dans l'Oisans où elle « monte » jusqu'à 2 000 mètres d'altitude.

Autre plante de montagne voisinant avec le Baguenaudier à Brison, le **Néflier des rochers** (*Amelanchier vulgaris*-MOENCH) est un arbrisseau s'accrochant aux crêtes rocheuses de nos Alpes, subissant les froids les plus rudes. Cette Rosacée est caractérisée par des feuilles ovales, petites, simples, finement dentées, mates et vertes en-dessus, par des fleurs blanches à 5 pétales étroits, longs, ayant un peu la consistance du drap. Le fruit est noir, globuleux, presque sec, surmonté par les cinq dents du calice. L'*Amelanchier* vulgaire fleurit en avril.

La Flore Fongique de Brison est des plus pauvres, la seule espèce trouvée par notre Ami botaniste amateur fut le **Tylostome mamelonné** (*tylostoma mammosum*-FRIES). Ce champignon est un Gastéromycète, ordre dont les représentants les plus importants sont les Vesses de loup. Le Tylostome est en effet une toute petite Vesse de loup blanche, grisâtre ou jaunâtre, d'un diamètre dépassant rarement le centimètre et portée par un long pied grêle 2-4 X 0,2-0,4 cm, creux, un peu strié ou couvert de petites écailles, concolore au péricidium. Celui-ci s'ouvre au sommet par un orifice arrondi d'où s'échappe la poussière fauve-rouillée des spores. En déterrants soigneusement un Tylostome tout frais poussé, on peut voir à la base de son pied une sorte de petite volve. Sa petite taille et son habitat dans l'herbe des prairies rendent ce curieux champignon, assez rare il est vrai, difficile à découvrir.

G. HENZE

Garage de la Grande-Chartreuse===== Agence **Citroën** =====

Réparations toutes marques

Taxi - Ambulance

DÉPANNAGE

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**
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 ●

L'HYGROPHORE A DEUX COULEURS

Parmi les Hygrophores à chapeau brunâtre et glutineux, à pied très visqueux (groupe des Limacini), le plus communément cité dans les ouvrages mycologiques est l'Hygrophore olivacé-blanc (*Hygrophorus olivaceo-albus-FRIES*), caractérisé par un chapeau mamelonné, brun bistre à brun foncé, et par un pied peu épais (d'un diamètre dépassant rarement le centimètre), par rapport à sa longueur qui atteint souvent les dix centimètres. La partie inférieure de ce pied est couverte d'une viscosité gris brunâtre, plus ou moins déchirée en bracelets imitant de vagues zig-zags ; la partie supérieure est sèche et légèrement poudrée.

Ce champignon se rencontre sous conifères, dans les bois de pins et les sapinières. Il est rare dans la région d'Aix-les-Bains, mais on y trouve une forme, que certains auteurs ont élevée au rang d'espèce, assez commune en automne, les poussées se prolongent jusqu'au début des grands froids, et dont l'habitat paraît être surtout sous feuillus, près des chênes en particulier. Il s'agit de l'Hygrophore à deux couleurs (*Hygrophorus dichrous-KUHNER-ROMAGNESI*).

Hygrophorus dichrous a un chapeau moyen, mesurant de 5 à 9 cm, souvent un peu mamelonné, d'abord convexe, plan chez l'adulte, non pelable, glutineux, de teinte foncée au centre : bistre foncé, terre d'ombre, brun roux fulligineux ; la marge est jaune olivâtre à blanchâtre, enroulée chez les jeunes, simplement infléchie plus tard. Le pied, 8-10 cm X 2 cm, est fusiforme radicaux à la base, un peu dilaté en son milieu et présentant en haut une partie sèche, granuleuse, guttuleuse, striolée fibrilleuse, blanche. Ailleurs, il est orné de bracelets glutineux, plus ou moins bien visibles, de teintes allant du jaune au brun. Les lames sont décourantes, épaisses, blanches et peu nombreuses (environ une cinquantaine autour du pied et autant de lamelles chez un sujet moyen). La chair est blanche, molle, sans saveur ni odeur bien caractéristiques, mais présentant une particularité qui en facilite la détermination : la chair sous la cuticule du chapeau vire rapidement au vert au contact de l'ammoniaque (NH_3). La cuticule piléique, malgré l'épaisse viscosité qui la recouvre, verdit elle aussi à l'ammoniaque. La potasse caustique (KOH) donne la même réaction.

Ce champignon est comestible, sans grande valeur culinaire lorsqu'il est employé seul, mais il peut très bien agrémenter un plat de Pieds Bleus ou d'Hygrophores Russule, avec lesquels il voisine souvent dans la nature.

G. HENZE

Administration du bulletin

Le présent bulletin a reçu un nouveau mode de pagination pour permettre, étant placé dans son classeur spécial, de retrouver facilement un numéro quelconque et celui de la page contenant un article recherché. Numérotez les numéros précédents pour pouvoir utiliser dans quelques temps un sommaire qui sera imprimé. Il est rappelé que le classeur spécial sera mis à votre disposition après fabrication en cours. Adressez vos ordres au plus tôt à M. SAINT-MARTINE.

:- ENTREPRISE GÉNÉRALE DE TRANSPORTS :-

S^{té} VIGUET-CARRIN F^{res}

Rue C^{té} 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**