

Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ-SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

Siège Social : **FOYER RURAL DE MONTMÉLIAN (Savoie)**

DIRECTION ET ADMINISTRATION :

A. SAINT-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

Chaque automne, un public de plus en plus nombreux se presse dans les salles de nos expositions mycologiques. Le lent et pittoresque défilé devant les assiettes savamment étiquetées est la preuve la plus évidente de l'intérêt que suscite dans la masse la connaissance des champignons.

Chaque société met un point d'honneur à faire de son exposition une manifestation scientifique toujours plus attrayante et plus enrichissante, à en renouveler les thèmes et la décoration, et même à l'embellir par une présentation de baies, de fruits sauvages, de fleurs alpines, ou d'animaux naturalisés. Ainsi le visiteur retrouve dans la grande salle devenue « Palais du champignon », tout ce qui fait l'enchantement de la forêt, et il se laisse volontiers gagner par le charme d'un aussi poétique dépaysement.

Mais le véritable pôle d'attraction, le grand centre d'intérêt de chaque exposition, c'est avant tout **LA TABLE DE DÉTERMINATION**.

Dès son entrée, le public s'agglutine à elle comme à un aimant. Elle devient une sorte d'autel où l'on officie en un savant langage, un foyer étincelant du plus mystérieux savoir, une véritable scène de théâtre avec d'authentiques acteurs. On y déchiffre des secrets, on y enseigne des vérités, on s'y contredit avec passion, et on y joue même la comédie.

Le spectacle d'ailleurs est différent, selon que l'on se place du côté du public ou du côté du déterminateur. Car, à la table de détermination, il y a en vérité, deux spectacles. Laissons-nous tenter, jouons des coudes, prenons place au premier rang, et commençons par bien observer le déterminateur auquel un visiteur vient de remettre une espèce rare.

Quel singulier personnage ! Il a l'œil inquisiteur et de palpitantes narines. Avec mille précautions, il saisit le champignon qui lui est présenté, le tourne, le retourne, le renifle, en mâche quelques menus fragments avec une moue énigmatique. Tiens, il n'a pas l'air très satisfait ! Alors, il tire de son gousset la loupe derrière laquelle son œil prend soudain d'effrayantes dimensions. Cette fois, il scrute, il explore, il a l'air de chercher une aiguille dans une botte de foin. Mais ce n'est pas tout. Le voilà qui joue au chimiste, sollicitant de son sujet d'études, grâce à sa boîte magique de réactifs, d'irréfutables preuves colorimétriques. Après une courte pause, et comme pour reprendre un second souffle, il commence un interrogatoire serré, tel le médecin qui veut aboutir rapidement à son diagnostic. Il veut tout savoir : en quel lieu précis le champignon a été cueilli, sous quel arbre, sur quel sol, sur quelle souche, dans le gazon, dans la mousse, dans les aiguilles, ou dans les feuilles, et que sais-je encore ! Soudain, son visage s'éclaire et un léger sourire nous dit qu'il est sur la bonne voie. Il s'empare alors du gros livre qu'on appelle « Flore analytique » et le feuillet d'un geste sûr. Son index s'immobilise. Une décontraction générale s'opère. Eureka ! Il a trouvé !

Et, sans crier victoire, car le vrai mycologue est toujours un modeste, il donne calmement à l'assistance la clé de « la colle » qui lui était posée.

Mais nous n'avons vu là qu'un seul côté du spectacle. Franchissons maintenant la rampe, et nous aurons devant nous la plus pittoresque galerie de tableaux que l'on puisse imaginer. Là au moins, Van Gogh comme Molière auraient été à leur affaire !

Voilà le parfait « casseroleur » qui réclame d'urgence le tri de son panier, car il veut manger son omelette aux champignons en toute quiétude au repas du soir !

Voilà le « râfleur » incorrigible qui s'empare de toutes les pespèces comestibles qui sont en supplément et qu'on allait mettre à la poubelle ! Celui-là au moins, c'est une vieille connaissance. Tous les ans, il est fidèle au rendez-vous !

Voilà le vrai apprenti mycologue qui a déjà classé toute sa cueillette, mis un nom sur chaque espèce, et qui attend patiemment confirmation de ses déterminations !

Voilà le « Marseillais » qui ne récolte que des tricholomes « colossus », des cortinaires « remarquables » et des vesses de loup « géantes » !

..... 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

Voilà l'angoissé, continuellement obsédé par d'imaginaires confusions, et qui apporte chaque année le même champignon à déterminer, poursuivi par la crainte perpétuelle de l'empoisonnement !

Voilà la dame qui, depuis dix ans, vient nous dire qu'elle ne mangera plus ces maudites « barbes de capucin » qui l'ont si violemment purgée !

Voilà le fanfaron qui connaît tous les champignons et qui ne veut accepter aucun conseil, le « tordu » qui continue à affirmer que tous les bolets bleuissants sont des Satan, le « finaud » qui veut mettre notre science à l'épreuve en nous apportant une cinquantaine d'espèces grosses comme des têtes d'épingle, la vieille mémée, portant la coiffe, qui croyait encore au truc de la pièce d'argent.

Voilà, Voilà, Voilà...

Quand je vous disais, ami lecteur, qu'à la table de détermination c'était un peu comme au spectacle !

Réjouissons-nous

Cela prouve que la mycologie populaire n'est pas la science austère de la bibliothèque ou du laboratoire, mais bien un enseignement coloré et vivant, susceptible de sourire à tous ceux qui viennent à lui, en se parant, si besoin est, du gai visage de la comédie. **Roger GIREL**

COMITÉ de la F.M.D.S. - Réunion d'automne du 29-11-64 à Annecy

Cette importante journée a débuté à 9 h 30 par une courte allocution de M. TRAVERSO, souhaitant la bienvenue à ses hôtes. Cette présentation fut pour lui l'occasion de préciser le but spécifiquement social que doivent adopter les Sociétés mycologiques. Il ne s'agit pas particulièrement, a-t-il dit, de former des savants en ce domaine, mais de vulgariser auprès du grand public la connaissance des champignons, notamment des espèces toxiques qui représentent dans la nature un danger que l'on ne peut malheureusement contrôler que par cette connaissance.

La parole fut ensuite cédée à M. GIREL, Président fédéral qui ouvrit un débat sur l'admission au sein de la Fédération d'une nouvelle société : la Section mycologique du syndicat d'initiative d'Annemasse. Après délibération, c'est à l'unanimité que cette société fut admise à faire partie de la Fédération. En ce qui concerne l'admission de Sociétés extérieures à la région Dauphiné-Savoie, notamment de sociétés provençales, l'Assemblée décida que leur entrée au sein de la Fédération ne pouvait être envisagée pour l'instant, mais qu'une liaison, et notamment un échange de bulletins sera établis avec elles.

Le Président proposa ensuite l'entrée au sein du Comité fédéral de trois nouveaux membres : M. NOEL, Directeur du Centre départemental de transfusion sanguine, qui poursuit à l'heure actuelle des recherches sur les agglutinogènes contenus dans les champignons ; M. SOLEILACH, Directeur de la Société mycologique d'Hauteville qui, depuis de longues années apporte son concours à toutes les manifestations mycologiques alpines, et M. CHAFFARD, spécialiste de la photo à la Station de recherches de La Dargoire, à Lyon, qui a contribué pour une large part à l'enrichissement de la photothèque fédérale.

L'admission de ces trois nouveaux membres fut prononcée à l'unanimité.

M. SAINT-MARTINE souligna ensuite l'importance du bulletin mycologique qui en augmentant chaque année entraîne une élévation des frais. En conséquence, la caisse finançant la publication

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**

du bulletin subira une augmentation de dépenses de l'ordre de 3 000 F, en 1965. Le Président GIREL tient à ce que cette parution conserve son tirage actuel et le même nombre de pages (24 pages). Après un vote unanime, le bulletin sera maintenu dans sa forme actuelle, la Caisse fédérale prenant en charge le supplément de dépenses envisagé, et le Comité espérant l'attribution d'une subvention par le Conseil général de la Haute-Savoie.

Le Président fédéral remercia M. Sainte-Martine du très important travail administratif qu'il assure seul et sans aucune rémunération. M. Sainte-Martine qui est imprimeur en retraite trouve dans ce qu'il appelle modestement « un Violon d'Ingres » une charge aussi astreignante que l'était son activité professionnelle. Aussi M. GIREL a-t-il proposé de rémunérer M. Sainte-Martine, mais celui-ci a catégoriquement refusé. Il a accepté cependant d'être indemnisé de ses frais de déplacement et de trouver un adjoint qui pourrait le soulager dans le pliage et la mise sous bande des bulletins. Le dévouement et le désintéressement de M. Sainte-Martine furent chaleureusement applaudis.

M. GIREL présenta un certain nombre d'ouvrages mycologiques étrangers qui ont attiré son attention lors de déplacements en Europe centrale. Les listes de ces ouvrages furent distribuées à tous les Présidents qui peuvent se les procurer à la librairie KERCOFF, 1, rue Beauséjour, à LAUSANNE.

Le Président fédéral informa l'assemblée qu'il avait représenté la Fédération aux journées d'études mycologiques pyrénéennes qui furent organisées au début octobre par la Société mycologique du Béarn. Ce contact s'avéra profitable pour tous les mycologues qui avait répondu de diverses régions de France à l'appel des Béarnais. M. GIREL apprit notamment que la société mycologique du Béarn est la seule société active du secteur pyrénéen. Il constata que si la vulgarisation dans ce secteur n'avait pas l'ampleur que nous lui connaissons dans les Alpes, par contre, les dirigeants de la société du Béarn sont des mycologues de très grande classe. A la suite de cette rencontre, un contact s'est établi entre les sociétés qui échangeront leurs bulletins et quelquefois des articles. C'est ainsi qu'un article sur les bolets à anneau, rédigé par M. Gabard, Président de la Société mycologique du Béarn paraîtra dans le bulletin fédéral du printemps.

M. BERGOIN donna un compte rendu de la finale du concours du jeune mycologue qui eu lieu à Chambéry et le Président fédéral le félicita, ainsi que toute la société chambérienne pour la parfaite organisation de cette manifestation. Une discussion s'engagea sur la façon dont les épreuves devaient se dérouler et être notées, et sur l'établissement d'un règlement de ce concours. Certains membres de la Fédération ne voyaient pas l'intérêt d'un règlement strict. Mais on reconnut la voix du pédagogue lorsque M. GIREL déclara : « Il n'existe pas de règlements sérieux et de règlements non sérieux, il y a le règlement tout court ! » Il donna ensuite son point de vue sur une cotation strictement anonyme, ne faisant pas intervenir l'interrogateur, et diminuant au maximum l'intervention du facteur humain, par conséquent, les sources d'erreurs toujours possibles. C'est sur ce débat que se termina la matinée.

Après un vin d'honneur offert par la Municipalité d'Annecy, tous les délégués se retrouvaient devant un excellent repas servi à l'hôtel des Muses, à Albigny.

La discussion de l'ordre du jour fut reprise à 15 h 30.

M. Raffin entretint l'assemblée de l'enrichissement et du fonctionnement de la photothèque fédérale. M. HENZE, distingué mycologue d'Aix-les-Bains, prit en charge la rédaction d'une notice explicative destinée à servir de commentaire à la projection de 150 espèces de champignons.

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. Décézies

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

ALIMENTATION GÉNÉRALE

Viande - Poissons - Crustacés - Huîtres - Escargots

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

M. BESSAT mit au courant l'assemblée des démarches qu'il a entreprises à VILLE-LA-GRAND pour l'organisation du Congrès 1965. Le projet qu'il présenta fut agréé à l'unanimité.

M. GIREL donna un compte rendu des derniers tests opérés sur les champignons par le Centre de transfusion sanguine, de Chambéry, en vue de la recherche de substances agglutinogènes.

Il proposa de choisir MOUTIERS comme siège de l'assemblée fédérale de printemps, en témoignage de sympathie à la société qui a été créée l'an dernier au cœur de la Tarentaise.

Pour terminer, M. GIREL souhaite une réunion prochaine de tous les déterminateurs qui ont procédé aux identifications au cours des expositions d'automne, afin de procéder à une revue de toutes les espèces qui ont été exposées.

Ce fut ensuite au tour de M. CHAFFARD, éminent chercheur et photographe de talent, de tenir pendant une heure trente l'assemblée sous le charme d'une projection de haute valeur artistique. La présentation de M. CHAFFARD, relative aux champignons dits « inférieurs » fut un heureux mariage de la Science et de l'Art.

M. CHAFFARD a vu dans la mycologie, non seulement une science infiniment riche et complexe, mais il a découvert une source d'esthétique non encore exploitée avant lui. Par un très beau et très important travail de photographie, il nous initia à une nouvelle expression de la beauté dans la nature : la beauté fongique. D'autre part, comme l'a fait remarquer M. GIREL, en le remerciant, M. CHAFFARD qui n'a débuté dans l'étude des champignons que depuis quatorze mois, a progressé dans ce domaine à « pas de cyclope ». Il ne fait pas de doute que la Fédération trouvera en lui l'un de ses meilleurs professeurs.

Cette projection clôtura très agréablement cette rencontre fraternelle et fructueuse, dont les dix-huit sociétés représentées conserveront le meilleur souvenir.

Mireille TRAVERSO

JOURNÉES MYCOLOGIQUES PYRÉNÉENNES

En octobre dernier, j'ai eu le plaisir de représenter notre Fédération aux journées mycologiques pyrénéennes organisées par la Société-mycologique du Béarn. Elles furent le point de ralliement, au Pavillon des Arts de PAU, d'un certain nombre de mycologues venus de diverses régions de France et elles donnèrent lieu à d'intéressants échanges culturels. L'organisation impeccable de ce rallye était l'œuvre de MM. GABARD, BELLER et BOLLE, parfaits déterminateurs d'une belle société qui exerce son activité dans l'une des plus pittoresques régions de France : le Béarn.

Deux points noirs cependant qui réunirent en une même consternation organisateurs et invités :

— La pauvreté de la poussée fongique, conséquence inévitable d'une sécheresse prolongée.

— L'inclemence du temps qui porta un sérieux préjudice à la prospection du massif pyrénéen.

En effet, durant deux jours, la venue soudaine de pluies diluviennes et d'un vent d'une rare violence, fut un obstacle majeur à la réalisation de projets étudiés avec minutie depuis des mois. Dix centimètres de neige fraîchement tombée attendaient la caravane au col du Somport et les recherches dans la vallée encaissée où bouillonnait le Gave d'Aspe se déroulèrent dans le brouillard et sous une pluie cinglante et froide.

AU CHAPON FIN

G. SIMONET & C^{ie}

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

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons

Heureusement, de confortables et accueillantes auberges montagnardes aux spécialités typiquement béarnaises, permettaient à tous les « mordus » trempés jusqu'aux os de cette mémorable équipée, de reprendre courage et d'oublier durant quelques instants les caprices du temps.

Deux grandes sorties, en voitures particulières, chaleureusement mises à la disposition des invités par les membres de la Société béarnaise, étaient inscrites au programme : l'une dans la vallée du Gave d'Aspe, l'autre dans la vallée du Gave d'Ossau.

La vallée glaciaire du Gave d'Aspe, tantôt resserrée en défilés sauvages, tantôt épanouie en bassins fertiles donne accès au col du Somport (altitude : 1 631 m) qui sépare le Béarn de la province espagnole d'Aragon. Malheureusement le temps déplorable ne permit pas de jouir de la beauté des sites, notamment au cours de l'exploration de la forêt du lac d'Anglous et des bois de feuillus et de conifères qui avoisinent le col du Somport.

Quant à la vallée du Gave d'Ossau, elle conduit par les riantes bourgades de Laruns et de Gabas au col du Pourtalet (altitude : 1 792 m). Une subite, mais trop courte apparition du soleil et du ciel bleu, fut accueillie dans l'allégresse générale. Elle permit de jouir pleinement de la splendeur du site que l'on découvre du petit lac de BIOUS-ARTIGUES d'où la vue est saisissante sur le pic tout proche du Midi d'Ossau. Les cueillettes eurent lieu dans « la Réserve naturelle d'OSSAU », véritable paradis forestier et cygénétique.

Les espèces récoltées durant ces deux journées furent identifiées et classées en vue de leur exposition dans la grande salle du pavillon des Arts à PAU, tout près du château où naquit Henri de Navarre, le vert-galant, et d'où l'on jouit par beau temps d'une incomparable vue panoramique sur la chaîne pyrénéenne.

Au cours de ma prospection, j'ai pu observer quelques espèces intéressantes, que l'on ne rencontre que très rarement ou en très petit nombre sur les tables de nos expositions savoyardes :

LACRYMARIA PYRRHOTRICA : Espèce montagnarde, plus rare que sa proche voisine « velutina » que nous trouvons couramment en Savoie. Le chapeau est moins épais, plus mamelonné, fibrilleux, et surtout d'une teinte rouge mordorée avec un disque central roux fauve.

BOLETUS CROCIPIDIUS : espèce noirissante au chapeau craquelé, et au pied couvert à sa partie supérieure de petites aspérités citrines.

BOLETUS PARASITICUS : Espèce parasite poussant sur le scléroderme vivant.

PLEUROTUS TORULOSUS ou **PANUS CONCHATUS** : Pleurote en conque, au chapeau en entonnoir, fauve violacé, au pied latéral qui pousse surtout sur les hêtres en montagne.

MUCIDULA MUCIDA : Espèce assez rare en Savoie, mais très abondante dans la région du col du Somport. Facilement reconnaissable à ses lamelles larges, espacées, son chapeau blanc, visqueux et translucide. Ce champignon pousse en touffes sur les branches mortes des hêtres.

J'ai pu également récolter les espèces suivantes, bien connues en Savoie, mais dignes d'un réel intérêt mycologique :

LACTARIUS TRIVIALIS : Espèce qui pousse dans la mousse, de fortes dimensions, et dont le chapeau visqueux, gris violeté, donne à la cassure un lait blanc, puis gris vert.

LACTARIUS SERIFLUUS : Espèce voisine de *Lactarius camphoratus*, mais à chapeau plus pâle, à pied concolore et à la chair répandant également une détestable odeur de punaise.

LACTARIUS REPRESENTANEUS : Gros lactaire ayant le même faciès que « *Lactarius scrobiculatus* », mais dont la chair et le lait deviennent violets. Le chapeau, laineux sur son pourtour, est d'abord jaune, ainsi que le pied, puis devient violet. A noter également que le pied de ce lactaire est nettement scrobiculé.

MARASMIUS GLOBULARIS : Il est de même taille que *Marasmius oreades*, mais son chapeau strié a une marge ondulée. Il exhale une odeur cyanique qui rappelle celle du clitocybe géotrope.

MARASMIUS COHAERENS : Se rapproche du précédent, mais s'en différencie par son chapeau mamelonné et l'aspect cotonneux de la base de son pied.

MYCENA FLAVIPES : Espèce au chapeau en ogive et de teinte brun-rose qui pousse en touffes nombreuses et qui dégage une odeur nauséuse d'eau de Javel.

MYCENA CROCATI : Pousse également en troupes sur les mousses, les feuilles et le bois décomposé des hêtres. Le chapeau est jaune pâle, campanulé, et, détail caractéristique, le pied très long laisse écouler un latex très safrané.

ENTOLOMA LIVIDOALBUS : Cette espèce, souvent confondue avec d'autres entolomes, a le pied d'un blanc pur. Son chapeau brunâtre porte des rides radiales et non des fibrilles comme l'entolome livide.

INOCYBE PUDICA : Inocybe ayant un peu l'aspect de *Inocybe geophylla*, mais plus grand, d'abord blanc, puis se colorant de rose orangé.

GANODERMA RESINACEUM : Polypore de forte taille rappelant à la fois *Plyporus aplanatum* et *Ganoderma lucidum*. Epais, bombé, bosselé, de teinte pourpre noir très brillante et couvert d'une croûte résinoïde profonde.

Telles sont les quelques remarques qu'il m'a paru intéressant de signaler parmi les espèces exposées à PAU.

Je garde un excellent souvenir de ce contact, hélas trop court, qui m'a permis de faire connaissance avec les mycologues d'un autre secteur de montagne, jetant ainsi un véritable pont d'amitié entre des sociétés qui, un jour peut-être, pourront mieux se connaître et mieux fraterniser.

Roger GIREL

Le Président et les Membres du Comité directeur de la Fédération adressent à tous les membres de notre groupement fédéral leurs meilleurs vœux pour l'année 1965.

IESIDERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBÉRY

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

LES MEFAITS DU MÉRULIUS LACRYMANS

Le *Mérulius Lacrymans* (Fries et Patterson) ou *Gyrophorus Lacrymans* (Wulf), appelé vulgairement *Mérule Pleureur* ou *champignon des charpentes*, est une *Polyporacée* du genre *Ozonium*.

Ce genre étudié par Link dès 1809, forme à la surface des bois, soit un revêtement aranieux blanc, soit des cordons de couleur jaune d'or, devenant par la suite brun foncé.

Il se développe principalement sur les bois qui gardent une humidité permanente du fait que la circulation d'air est insuffisante.

On le nomme *Lacrymans* parce que son mycelium se couvre de gouttelettes en forme de larmes, contenant un liquide à forte teneur acide, capable de dissoudre la cellulose et la lignite des bois et attaquer et détruire les charpentes les plus saines.

C'est à Hartig (1885) que nous devons la description, la composition et le mode de développement du mycelium de ce parasite dévorant qui présente des aspects divers suivant le milieu ambiant et la nature des bois auxquels il s'attaque.

Tantôt on observe un cytoplasme très abondant renfermant de nombreux cristaux d'oxalate de calcium. Parfois il forme des sclérotés épais, dont le rôle est de renforcer les cordons et leur procurer une résistance plus grande.

Dans d'autres cas, les cellules peuvent fusionner pour former des tubes analogues à ceux des lactaires ou aux vaisseaux des phanérogames.

J'ai eu plusieurs fois la possibilité de constater l'effet désastreux de cet *Ozonium* sur les parquets ; notamment en 1926 où j'avais assisté et participé à la pose des parquets d'une villa en réparation à Sillans dans l'Isère.

Les anciens parquets du rez-de-chaussée que l'on devait remplacer étaient en châtaignier et dataient de plus d'un demi siècle. Ils étaient usagés, mais parfaitement sains.

Le charpentier chargé de leur remplacement n'eut pas la précaution d'établir sous les parquets une circulation d'air suffisante et posa les solives à même le sol.

Cette villa appartenait à une institutrice qui ne l'habitait que pendant les vacances.

L'année suivante, à Pâques, elle ne s'aperçut de rien, mais aux vacances de juillet, en pénétrant dans la salle à manger, le parquet s'effondra sous ses pieds.

Tous les parquets du rez-de-chaussée étaient dans le même état, alors que ceux du 1^{er} étage étaient intacts.

Le démontage de ces parquets et du solivage a pu être fait à la main sans le secours d'aucun outil ; les espaces vides entre les solives étaient envahis par le mycelium de *Mérule* et il se dégageait de ces réseaux une odeur âcre et acidulée.

M'étant légèrement blessé au doigt, je me souviens d'avoir ressenti une brûlure très vive, occasionnée par les gouttelettes acides du mycelium.

Le bois s'effritait à la pression des doigts et pouvait aisément être réduit en poussière ou en pâte selon qu'il était sec ou humide.

Il présentait un aspect curieux, il était découpé par un phénomène de retrait en fragments ayant la forme d'un parallépipède.

Après cet incident fâcheux, une aération convenable a été établie, les solivages isolés du sol et, depuis cette date, aucune attaque de ce champignon ne s'est reproduite. **V. JACQUEMET**

LINGE DE MAISON — LAINAGES

GODIET & Cie

ANCIENNE MAISON HUGUET

Place Métropole

- CHAMBÉRY -

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

Etudes Mycologiques - (18 x 12)

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

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

BRASSERIES DE LA MEUSE

Au Café, demandez
CROIX de LORRAINE

En Famille, Buvez
MEUSE-PILS

PETITS TUYAUX POUR LES DÉBUTANTS

SAVEZ-VOUS QUE :

que le « Meunier » (*Clitopilus prunulus*) est souvent dans les sous-bois le fidèle compagnon du Cèpe de Bordeaux ou du « Tête de nègre ». Quand on repère un « Meunier », il n'est pas rare de trouver un bolet dans son voisinage immédiat. Ouvrez donc l'œil, le « double » en vaut la peine, car il s'agit de deux excellents comestibles.

que les taches roses qui maculent parfois le chapeau de l'Hygrophore blanc de neige (*Hygrophorus niveus*) proviennent d'une moisissure qui se nourrit du tissu du champignon et vire aussi au noir. On peut en suivre parfaitement l'évolution à la loupe binoculaire.

que l'Argouane de prairie (*Rhopaxillus paneolus* ou *nimbatus*) qui pousse tard à l'automne est un excellent comestible qui devient poivré à la cuisson. N'ajoutez donc jamais de poivre à votre préparation culinaire sous peine de la rendre immangeable. Evitez de préparer l'Argouane seule, mais au contraire servez-la en garniture autour d'un bon rôti.

qu'un certain nombre de champignons poussent sur des cônes de pins, de sapins, et d'épicéas. C'est le cas de l'hydne cure-oreille (*Hydnum auriscalpium*), des *Mycènes Seynii* et *strobilicola*, de la *Clavaire lanicicola*, les *Collybies conigena*, *clavus*, *tenacella* et *esculenta*. J'ai également trouvé cet automne, de magnifiques vesses de loup en forme de poire (*Lycoperdon piriformis*) sur des cônes d'épicéas enfouis dans l'humus de la forêt.

qu'une petite pezize pousse sur les châtaignes tombées. Il s'agit de *Peziza echinophylla*, en forme de coupe peu profonde, de teinte brun-roux à l'intérieur et gris-jaune à l'extérieur.

que le *Clitocybe* de l'olivier (*Clitocybe olearia*), espèce qui orne en Savoie les souches de châtaigniers est à la fois toxique et luminescent. Si on s'isole dans une chambre noire — essayez vous-même d'en faire l'expérience — on arrive au bout d'un quart d'heure à lire parfaitement les caractères du journal sur lequel on a posé une touffe de *clitocybes* de l'olivier. On peut même faire une excellente photo de l'ensemble après une heure de pose.

que la *Collybie* pied en fuseau (*Collybia fusipes*) peut causer des intoxications lorsqu'elle est trop âgée et que ses lamelles sont maculées de taches lie de vin. Je connais un chasseur qui a purgé sévèrement une bonne demi-douzaine de personnes avec de vieux exemplaires de cette espèce.

que vous ne devez pas consommer de boissons alcoolisées en mangeant un plat de coprins noir d'encre (*Coprinus atramentarius*). En « arrosant » votre cueillette, vous ressentirez les troubles suivants : congestion de la face, oppression, bourdonnements d'oreilles, et refroidissement des mains et des pieds.

que l'Hygrophore pudibond (*Hygrophorus pudorinus*) qui pousse en troupes nombreuses dans nos forêts est un comestible bien médiocre, malgré de flatteuses apparences. Il dégage en cuisant une détestable odeur de thérébentine.

que le *Tramete* odorant (*Trametes odorata*) qui orne les grosses souches d'épicéas, de sapins, et de mélèzes, facilement reconnaissable à sa marge vive de couleur souci, répand une fine odeur d'anis. Linnée rapporte que les femmes des Lapons portent dans leurs vêtements des fragments séchés de ces champignons pour les parfumer.

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

que le *Cordiceps militaris* est un curieux champignon « insectophage » qui pousse sur les chenilles, les chrysalides et les larves enterrées des carabes et des gros papillons de nuit.

que la revue « Science et nature » a fait paraître dans son numéro 65, de septembre-octobre 1964, un magnifique article illustré de photos sur « l'*Anthurus aseroiformis* », champignon « importé » dans les Vosges par les soldats de l'armée américaine en 1914-1918.

que les *Giromyces* peuvent être à l'origine de graves empoisonnements quand ils sont consommés crus ou insuffisamment cuits. En Europe Centrale et en Allemagne, plusieurs cas d'intoxications mortelles ont été signalés. Le responsable en est l'acide helvétique, redoutable poison du sang.

Roger GIREL

TROIS CORTINAIRES du GROUPE ORELLANI dans le BORDELAIS

La découverte, en septembre 1960, du maintenant tristement célèbre « *CORTINARIUS ORELLANUS* » dans les bois des environs de Listrac-Médoc, puis ensuite au cours de la même saison sur diverses stations en Gironde, m'incita à rechercher la présence possible des deux autres espèces du groupe « ORELLANI » citées page 287 de la flore de Kuhner et Romagnési.

Au printemps de l'année suivante qui fut particulièrement précoce, je récoltais en bordure d'un fossé traversant une pièce de pins maritimes, plusieurs exemplaires d'un cortinaire dont les caractères s'identifiaient à la description de « *CORTINARIUS SPECCIOSISSIMUS* » K. et R., donnée par les auteurs.

La chance devait continuer à me sourire puisque quelques semaines plus tard, dans la même région, mais cette fois sous couvert de feuillus je tombais sur une trentaine de cortinaires dont la morphologie me sembla correspondre à la troisième espèce « *CORTINARIUS ORELLANOIDES* » R. Hy, l'abondance et la fraîcheur du matériel me permit d'envoyer quelques échantillons à M. Romagnési qui confirma la détermination par retour du courrier.

Depuis *CORTINARIUS ORELLANUS* se récolte chaque année en plusieurs endroits, j'ai moi-même retrouvé en 1962 « *CORTINARIUS ORELLANOIDES* » sur sa station initiale qui semble hélas, bien avoir été détruite par un feu de forêt au printemps 1963. Je n'ai par contre jamais retrouvé « *CORTINARIUS SPECIOSISSIMUS* » à l'endroit de la première récolte, ni ailleurs.

Je soumetts aujourd'hui les silhouettes de ces trois cortinaires effectuées d'après des sujets fraîchement cueillis et les notes qui les accompagnent, à mes collègues lointains de Dauphiné-Savoie en espérant qu'elles leur seront de quelque utilité dans leurs recherches.

CORTINARIUS (*Inoloma*) ORELLANUS Friès, espèce mortelle (figure 1) :

Récolte du 25 septembre 1960 : environs de Listrac, sous couvert de taillis de chênes (12 à 15 ans), en groupes de 3 à 6 sujets, parfois isolés, retrouvé sur plusieurs stations, toujours sous chênes. Automne et été humides.

CHAPEAU d'abord campanulé, puis étalé, mais restant mamelonné (de 3 à 8 cm de diamètre), marge enroulée, puis droite, mais plus ou moins ondulée, souvent relevée. Cuticule d'aspect soyeux luisant finement fibrilleuse. Fauve orangé à reflets roux mordoré, chatoyante.

LAMES épaisses, larges et espacées, émarginées, concolores ou légèrement plus pâles que le chapeau.

PIED cylindrique, mais souvent courbe ou tortueux, aminci vers le bas (subradicant), jaune

**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

doré, parfois orné de fines fibrilles plus foncées. Cortine vite disparue, seulement bien apparente sur les jeunes sujets.

CHAIR jaune à fauve léger, faible odeur raphanoïdes. Spores amygdalaires, jaunes sous le microscope, à verrues obtuses ; ocracé-rouillé en masse.

CORTINARIUS (Inoloma) ORELLANOIDES R. Henry (figure 2) :

Récolte du 4 juin 1961 : bois de Listrac ; sous taillis chênes et charmes mêlés, en groupes de quelques sujets, retrouvé au cours de l'automne de la même année et en 1962. Pas revu depuis l'incendie de forêt du printemps 1963, bien que noté la repousse d'espèces coexistant sur la même station (Amanites, Russules, Chanterelles, etc.).

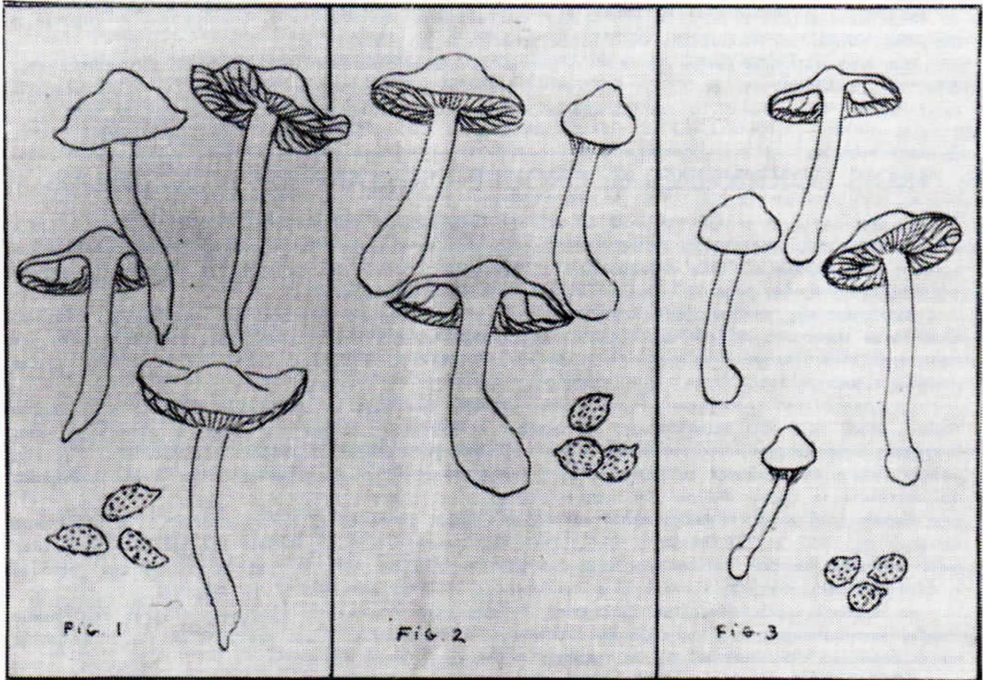
CHAPEAU même aspect que celui de CORTINARIUS ORELLANUS, mais peut-être de tons un peu plus sombres. Dimensions sensiblement égales.

LAMES même apparence que C. ORELLANUS, plus ou moins anastomosées.

PIED souvent courbe et nettement renflé dans le tiers inférieur (subclaviforme), aspect d'un Cliduchi, jaune fauve avec zones annulaires fibrilleuses fugaces.

CHAIR jaune crème à fauve léger, sans odeur appréciable.

SPORES subglobuleuses ou très légèrement pruniformes, à ornements basses, parfois à peines perceptibles. Jaunâtres sous le microscope. Ocracé-rouillé en masse.



CORTINARIUS (Inoloma) SPECIOSISSIMUS K. et R. (figure 3) :

Récolte du 2 avril 1961 : bois de Listrac, en bordure d'un fossé traversant une pinède, un groupe d'une quinzaine de sujets. Jamais retrouvé depuis sur la station ou ailleurs.

Champignon de port un peu plus grêle que les précédents. CUTICULE brun fauve à brun rouge.

LAMES moins larges, concolores au chapeau.

PIED assez élancé terminé par un bulbe peu prononcé, jaune à jaune fauve orangé.

CHAIR jaune sans odeur.

SPORES légèrement ellipsoïdales à verrues peu saillantes, jaune ocracé clair sous le microscope. Ocracé-rouillé en masse.

NOTA. — Les deux dernières espèces appartenant au même groupe que le CORTINAIRE toxique auquel elles sont très affines, il y a lieu de les considérer comme suspectes. **Francis MASSART**

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE du DAUPHINÉ

La Société Mycologique du Dauphiné a renouvelé son bureau.

M. GUILLOT, trop absorbé par ses occupations, a abandonné la Présidence de notre Société.

M. PETIT-HUGUENIN, le sympathique Trésorier de la Fédération, est notre nouveau Président.

Il aura pour le seconder MM. QUERERAY, LANDRIN et MATTI, Présidents des sections MERLIN-GERIN, PROGYL et AIR LIQUIDE.

Dès la première séance, il a été décidé la modification des Statuts qui datent de 1938 et ne correspondaient plus à la vie de notre Société qui, avec un sang nouveau, s'envole vers une deuxième jeunesse.

Toutefois, nous avons appris avec beaucoup de regrets le départ de M. MONASSE qui est muté à Strasbourg. Son départ prive notre Société d'un mycologue averti et d'un conférencier remarquable.

BOLETUS SULFUREUS Fries - B. Sphaerocephalus Barla

Le 1^{er} octobre 1962, notre ami regretté J.-P. Becker, pharmacien à Ottmarsheim (Haut-Rhin) et notre collègue botaniste et mycologue V. Rastetter nous adressaient pour détermination une touffe d'un magnifique bolet jaune, épais, à pied renflé et teinté de rougeâtre, récolté sur un vieux tas de sciure. L'examen de ces spécimens bien caractérisés dans leur aspect et leur habitat nous permit de déterminer aisément cette rare espèce que nous n'avions jamais vu jusqu'alors, mais pour laquelle nous avions souvenance de l'excellente planche publiée en 1922 par L. Corbière, dans le bulletin de la Société Mycologique de France.

Malgré sa très grande rareté ce champignon fut récolté l'an dernier à deux semaines d'intervalle dans deux localités du Haut-Rhin situées de part et d'autre de la forêt de la Hardt et distantes l'une de l'autre d'une quinzaine de kilomètres. La première fois à Habsheim au voisinage de l'habitation de M. Rastetter. C'est de cette récolte que provenaient les exemplaires qui nous furent adressés. Cela se passait quelques jours avant les journées mycologiques organisées à Ottmarsheim par la corporation des pharmaciens du Haut-Rhin et auxquelles nous participâmes. Quelques champignons furent laissés soigneusement sur le terrain afin qu'ils puissent paraître à l'exposition d'Ottmarsheim, malheureusement des nomades qui campaient dans les environs s'en emparèrent entre-temps et privèrent du même coup nos collègues alsaciens de ce qui aurait été certainement le clou de leur exposition. Le lendemain de cette manifestation mycologique une fillette de Bantzenheim, village voisin d'Ottmarsheim, apportait à M. Rastetter un authentique spécimen de *Boletus Sulfureus* récolté dans cette localité, également sur vieille sciure. Notre ami, fort surpris, se rendit aussitôt sur les lieux où il constata la présence de nombreux exemplaires dont certains possédaient un diamètre supérieur à vingt centimètres. A noter que la veille les congressistes des journées d'Ottmarsheim déjeunaient dans un restaurant de cette bourgade sans se douter que près d'eux à quelques pas s'étalait à leur insu le spectacle le plus propre à réjouir leur cœur de mycologue.

Il est évidemment curieux qu'un champignon rarissime apparaisse ainsi, simultanément en deux endroits différents, dans une région où il ne fut jamais remarqué. Cette sorte de phénomène, qu'il nous a été donné de constater à diverses reprises, est difficilement explicable, mais la biologie de ces végétaux est encore bien mystérieuse. En général, il apparaît au cours des années au climat exceptionnel et il est probable pour le cas présent que les températures élevées de l'été 1963 et les quelques précipitations survenues en fin septembre ont provoqué la fermentation des tas de sciure en décomposition où préexistait le mycélium de notre champignon et favorisé l'éclosion de carpophores luxuriants.

Après avoir rappelé l'histoire de *Boletus Sulfureus* au pays de la Hardt, en 1962, nous croyons utile de donner la description de cette belle espèce, accompagnée d'une icône malheureusement en noir.

DESCRIPTION :

Ce champignon présente la particularité de pousser en touffes ce qui est exceptionnel chez les bolets. Les carpophores d'une même touffe sont reliés entre eux par l'extrémité de leur base fusiforme qui émerge d'une épaisse masse mycélienne constituée par des filaments jaune doré. L'âge des carpophores et partant leur degré de développement est très variable sur une même touffe, si celle-ci est jeune, elle présente également des primordiums dont la forme est biconique et de taille plus ou moins avancée.

Le chapeau est épais, hémisphérique, puis bombé et plus ou moins étalé avec l'âge. Le diamètre moyen est de l'ordre de 10 à 15 centimètres, mais il peut atteindre et même dépasser 20 centimètres. La cuticule est lisse, douce au toucher, luisante, visqueuse par l'humidité. La marge est très mince au bord, elle est incurvée-infléchie et présente des lambeaux appendiculés. La couleur est d'un beau jaune citron plus ou moins intense avec reflets dorés par places. L'arête marginale tend à se colorer d'orangé ou de roussâtre.

Les tubes sont relativement courts, quelques millimètres à peine chez les jeunes individus, en vieillissant ils atteignent environ 10 millimètres. Ils sont jaunes ou jaune-verdâtre. Les pores sont d'abord très fins, arrondis, puis plus gros et sinueux à la fin, jeunes ils sont jaune-citrin-clair, sauf vers la périphérie où leur teinte est jaune-doré, en vieillissant ils deviennent ocracé-rougeâtre. Les tubes sont décourants par suite de la courbure que présente la surface de raccordement du pied avec le chapeau.

Le pied est épais en haut, renflé-ventru en son milieu, puis s'amincit progressivement vers le bas et se termine par une base radicante. Il est jaune-clair au sommet avec parfois une zone rougeâtre circulaire à l'endroit où s'amorcent les tubes. La moitié inférieure est rayée longitudinalement de rouge-brique sur fond orangé, l'extrême base est brun-rougeâtre foncé. Cette teinte est également la teinte générale des primordiums.

La chair est souple, peu ferme, surtout dans le chapeau, sa teinte naturelle est jaune-citrin pâle, elle verdit presque instantanément à l'air surtout dans son pourtour et reprend ensuite sa teinte d'origine. Dans l'extrémité inférieure du pied, elle est striolée de rougeâtre. Sous les tubes et sous la cuticule, la chair, vire au rouge après avoir verdi. Odeur et saveur subnulles.

Basides tétrasporiques 25 — 26 X 5.5 — 6.5 microns.

Spoires ocracées, ovales, apiculées, relativement petites : 6.5 — 7.5 X 2.8 — 3.5 microns, 1 ou 2 guttulées.

Ce bolet est classé dans le sous-genre *IXOCOMUS* Quélet.

OBSERVATIONS :

Ce bolet a été décrit sous le nom de *B. SPHAEROCEPHALUS* par Barla dans son ouvrage : « Les champignons de la province de Nice », en 1859, avec une planche colorée. En 1922, L. Corbière publiait la description (in S.M.F.) d'une récolte faite par lui à Cherbourg sur un



**BOLETUS
SULFUREUS**
(Fries)

**B. SPHAERO-
CEPHALUS**
(Barla)

Dessin de
F. MARGAINE

tas de sciure de pin, et reconnaissait dans son champignon l'espèce créée par Barla.

Par certains de ses caractères (cuticule débordante, mycélium doré, etc), ce champignon fut reconnu très voisin de *B. SULFUREUS* de Fries, celui-ci était toutefois de taille beaucoup plus modeste. Différents auteurs tels que Peltureau (1922), Gilbert (1931) admirent qu'il s'agissait en réalité d'une seule et même espèce, les grandes dimensions de *B. SPHAEROCEPHALUS* étant dues uniquement à son habitat particulier sur la sciure de bois. On sait en effet que la sciure en décomposition constitue un terrain favorisant le développement de formes luxuriantes (par exemple *PLUTEUS CERVINUS*), (*LEPIOTA BADHAMI*). Ce point de vue a été admis par les auteurs modernes et les deux noms ont été synonymisés, celui de *SULFUREUS* étant conservé pour raison d'antériorité.

Il nous semblerait cependant logique de conserver le terme de *SPHAECOPHALUS* pour désigner la forme croissant sur la sciure, qui par sa remarquable luxuriance et par sa propriété d'apparaître en touffes se différencie bien de l'espèce type.

Des notules Mycologiques, par F. MARGAINE, extrait des pages 27, 28, 29 et 30 du bulletin de la Société d'Histoire Naturelle du pays de Montbéliard, de l'année 1963.

Pour le bulletin n° 17: Les textes des publicités doivent me parvenir avant
le 15 Février et ceux des articles avant le 1^{er} Mars 1965

FINALE du CONCOURS 1964 du JEUNE MYCOLOGUE à CHAMBÉRY

Il est regrettable qu'à ce premier concours fédéral des jeunes mycologues, 6 sociétés seulement sur 20 aient envoyé des candidats. Ce qui d'ailleurs nous permit d'augmenter le nombre des participants, primitivement fixé à 3 par groupement. Ce fut tout de même une belle réussite. Concurrentes et concurrents et les personnes les accompagnant, repartirent enchantés de leur journée.

Ce concours comprenant 3 catégories, réunissait 25 participants. Ils devaient tous déterminer 40 espèces de champignons. Ce qui permit au Grenoblois PHILIPPE MORILLEAU de se mettre en vedette, en identifiant 38 des 40 espèces. Nous soulignerons également le mérite de la benjamine du concours, CATHERINE CONSTANT, également de Grenoble, qui, à 7 ans, nomma les espèces en latin, à la grande joie de notre ami E. Simonod.

40 espèces, c'était beaucoup, mais aussi le classement final s'en trouva plus exact. A côté de champignons faciles à déterminer, se trouvaient des espèces moins connues : pholiote destruens, tricholome flavobrunneum, cortinaires, etc.

L'interrogatoire se déroula dans une atmosphère d'examen, de 9 h 30 à 11 h 30, puis à midi, tous les enfants déjeunèrent ensemble, tandis que les grandes personnes se trouvaient rassemblées à d'autres tables. A la fin du repas, dans une courte allocution, M. Bergoin remercia toutes les personnes qui avaient permis la réalisation de cette manifestation : concurrentes et concurrents, les personnes présentes, M. Girel qui avait bien voulu présider ce premier concours, M. Drevet et Roissard dont les cadeaux furent très appréciés, M. Sainte-Martine qui avait obtenu des maisons d'éditions de nombreux ouvrages mycologiques, tandis que notre ami Simonod nous avait peint spécialement, une magnifique toile.

Ensuite eut lieu la remise des prix. Voici le résultat.

PREMIERE CATEGORIE (en-dessous de 11 ans) :

1. BAILLY FRANÇOISE (Chambéry), 60 points.
2. BILLAMBOZ MARIE-PIERRE (Chambéry), 48 points.
3. MOTTARD HELENE (Saint-Jean-de-Maurienne), 47 points.
4. CONSTANT CATHERINE (Grenoble, Progy), 34 points.
5. SIBILLE PIERRE (Chambéry), 30 points.
6. TRAVERSIER ANNE-MARIE (Voiron), 29 points.
7. REY JACKY (Voiron), 11 points.

DEUXIEME CATEGORIE (de 11 à 14 ans) :

1. DUVERNEY PIERRE (Saint-Jean-de-Maurienne), 69 points.
2. BAILLY MARGUERITE (Chambéry), 60 points.
3. JACQUIER HELENE (Chambéry), 55 points.
4. GIREL PIERRE (Aix-les-Bains), 41 points.
5. ROGNARD PAULETTE (Chambéry), 36 points.
6. BONNARDEL JEAN-PIERRE (Voiron), 30 points.
7. DACHAIX JEAN-LUC (Chambéry), 25 points.

TROISIEME CATEGORIE (de 14 à 16 ans) :

1. MORILLEAU PHILIPPE (Grenoble), 110 points.
2. CONSTANT ALAIN (Grenoble, Progy), 82 points.
3. PIANELLI LUCIEN (Aix-les-Bains), 64 points.
4. JACQUIER ALAIN (Chambéry), 59 points.
5. MAITRE CLAUDIUS (Saint-Jean-de-Maurienne), 47 points.
6. ROGNARD JACQUELINE (Chambéry), 46 points.
7. DE ROSS GERARD (Chambéry), 39 points.
8. MAURIN PIERRE (Grenoble), 37 points.
9. TRAVERSIER MARTINE (Voiron), 35 points.
10. BRUASSE JEAN (Voiron), 35 points.
11. COMMANDEUR DANIELLE (Voiron), 29 points.

Puis prenant la parole, le Président fédéral M. Girel, remercia la Société mycologique de la région chambérienne, pour son idée du concours et sa réalisation. A ce propos, je tiens à signaler sa modestie dut-elle en souffrir, que le véritable créateur de ce jeu, est notre ami Georges Cressens, et qu'à lui seul revient le mérite de cette idée.

Puis M. Girel félicita les finalistes et leurs maîtres, il souligna les chances des jeunes, d'être déjà si avertis sur les mystères de la mycologie, ne doutant pas, que plus tard, ils deviendraient des déterminateurs éminents, s'ils poursuivaient avec la même foi et le même enthousiasme, ce qu'ils avaient si bien commencé, dans le cadre d'une nature généreuse qui sait beaucoup offrir à ses amis.

Quand à la valeur éducative d'une telle manifestation, elle ne laisse aucun doute. Devant l'entolome livide, on vit l'illustration des confusions possibles, puisque la plupart des enfants le prirent pour un meunier ou un nébuleux... D'autre part (je cite les statuts), puisque notre Fédération a été créée pour faire naître des liens d'amitié entre les mycologues de nos départements, pour la mise en commun des connaissances mycologiques et leur vulgarisation, pour l'éducation des chercheurs débutants, ce concours n'est-il pas la réalisation même des buts que nous nous étions fixés.

Bref, cette fête du champignon, a démontré son utilité et nous espérons que l'an prochain, toutes les sociétés fédérées, auront à cœur de présenter leurs candidats à ce concours qui devra être le bouquet clôturant le feu d'artifice de nos expositions automnales.

Pierre BERGOIN

BOTANIQUE et MYCOLOGIE

Herborisation

Dans deux numéros précédents du bulletin de la Fédération mycologique Dauphiné-Savoie, celui d'avril 1963, n° 9 et celui de janvier 1964, n° 12, nous avons posé les bases de l'herborisation (cueillette des plantes, séchage et mise en place dans les feuilles d'herbier).

Maintenant, il s'agit de travailler avec précision sur la classification des plantes, car dans la quantité énorme de végétaux existants, il faut être à même de reconnaître au premier coup d'œil :

1° L'embranchement du végétal (première grande classification).

2° Le sous-embranchement.

3° La famille du végétal.

L'EMBRANCHEMENT comprend des plantes très différentes, n'ayant que peu de caractères communs.

Le SOUS-EMBRANCHEMENT groupe les plantes ayant quelques caractères communs et la FAMILLE englobe les végétaux ayant beaucoup de ressemblances. Dans une famille botanique, il se trouve des plantes qui font la transition entre cette famille et la voisine et la classification est plus délicate (Solanées → Borraginées, Scrofularinées — Labiées).

Une ancienne classification, commode et simple à retenir et que l'on retrouve dans les flores, divisait le règne végétal en 2 embranchements et 5 sous-embranchements, selon le tableau ci-dessous :

RÈGNE VÉGÉTAL	Plantes à fleurs : PHANEROGAMES	Ovules enfermés dans un ovaire	Angiospermes (Rose).
		Ovules nus	Gymnospermes (Pin).
	Plantes sans fleurs : CRYPTOGRAMES	Tiges, feuilles racines ..	Cryptogames vasculaires (Fougères).
		Tiges, feuilles sans racines	Muscinées (Mousses).
		Un thalle	Thallophytes (Champignons).

Actuellement cette classification n'est plus qu'en partie valable et l'on en a établi une nouvelle qui se base sur la structure cellulaire des végétaux. Tenant compte de ce caractère, on a fait le classement en 2 sous-règnes :

1° Les Procaryotes : avec un noyau de cellules primitif et non différencié du cytoplasme qui les entoure : Bactéries et Algues bleues.

2° Les Eucaryotes : plantes avec des noyaux cellulaires très typiques, bien différenciés du cytoplasme qui les entoure. Ce sous-règne comprend toutes les plantes de l'ancienne classification, sauf les bactéries et les algues bleues. Ce sous-règne est beaucoup plus étendu que l'ancien qui ne comprenait que les phanérogames. Cette classification comporte des exceptions, car il est impossible de faire des classifications absolument parfaites en ce qui concerne les végétaux.

Le tableau ci-dessous donne le résumé de ce classement :

Sous-règnes	Embranchements	Sous-embranchements	Classes	Types
PROCARYOTES	Champignons	Bactéries	Cyanophycées	
		Cyanophytes		
		Myxomycètes		
		Phycomycètes		Mildiou
	Algues	Eumycètes	Zygomycètes	
			Ascomycètes	Truffes
			Basidiomycètes	Russules Ammanites, Bolets
		Rhodophytes	Rhodophycées	Coralline
		Phéophytes	Phéophycées Diatomées	Fucus, Laminaires
		Chlorophytes	Conjuguées Euchlorophycées Charophycées	Spirogyres, Ulva Chara

EUCARYOTES	Archégoniates ou Stomatifères	Bryophytes	Hépatiques Mousses	Marchantia Polytrie, Sphaignes
		Ptéridophytes	Lycopodiniées Psilotiniées Equisétiniées Filiciniées	Lycopodes Prêles Fougères
		Spermatophytes	<div style="display: inline-block; vertical-align: middle;"> Gymnospermes Cycadinées Ginkgoïnées Conifères Bénétitiniées </div>	Cycas Ginkgo Pin, If
			Angiospermes	Lis, Blé

La classe des Angiospermes comprend, d'après le tableau ci-dessus, 2 sous-classes basées sur le nombre des cotylédons de la graine :

1° Monocotylédones (1 cotylédon) : famille des Graminées, Liliacées, etc.

2° Dicotylédones (2 cotylédons) : ce sont les familles des Angiospermes les plus nombreuses : Renonculacées (Trolle d'Europe), Géraniées ou Géraniacées (Géranium bec de grue), Légumineuses (Cytise), etc.

Je m'excuse d'avoir refait ces tableaux tout à fait techniques, avec des noms qui ne sont pas tous familiers à tout le monde, mais il était nécessaire de les rappeler. Je laisse de côté, pour le moment du moins : Champignons, Algues, Bryophytes (Mousses) et Ptéridophytes (Lycopodes, prêles et fougères), pour ne parler que des Angiospermes, et dans ces angiospermes je choisis pour que l'on puisse herboriser dès le début du printemps une famille simple : les PRIMULACEES.

Pour l'étude des familles, je suivrai le plan suivant :

1° Etude d'un type (représentant le plus de caractères de la famille et en même temps connu de tout le monde).

2° Etude des plantes de la famille.

3° Eventuellement utilité de la famille.

A. — TYPE DE PRIMULACEES. Primevère officinale ou Coucou

1. RACINE fasciculées.
2. TIGES : l'une souterraine, le RHIZOME ; l'autre TIGE AERIENNE très courte. La plante est vivace.
3. FEUILLES : larges, en rosettes au ras du sol. Feuilles ovales, ondulées, nervation pennée. Elles sont minces à la base et se terminent par un pétiole bordé de 2 ailes.
4. FLEURS : au centre de la rosette de feuilles se trouve la HAMPE FLORALE dépourvue de feuilles et se terminant par un bouquet de fleurs au nombre de 8 à 12, groupées en une OMBELLE. Ces fleurs naissent au même point de la hampe florale et sont toutes penchées du même côté. Cette fleur d'un jaune pur est très odorante.
 - a) ENVELOPPES FLORALES ou ORGANES PROTECTEURS :
 CALICE : sépales blanchâtres, soudés en un tube globuleux qui persiste autour du fruit. On dit que le calice est GAMOSEPALE.
 COROLLE : d'une belle couleur jaune : 5 pétales soudés à la base et qui s'échancrent en 5 lobes. Comme la corolle est soudée à la base on dit qu'elle est gamopétale.
 - b) ORGANES REPRODUCTEURS :
 ETAMINES : organes mâles, fournissant les grains de POLLEN, au nombre de 5 fixés par le FILET sur le tube de corolle.
 PISTIL : organe femelle. Le pistil comprend l'OVAIRE, contenant les OVULES, le STYLE, petit conduit qui, au moment de la fécondation, permettra au grain de pollen d'atteindre l'ovule, le STIGMATE, plus large que le style et qui retiendra le grain de pollen.
 - c) REMARQUE. On a observé dans la primevère que la fleur ne se développait pas toujours de la même façon. Chez certaines, le style est aussi long que le tube de la corolle et les étamines sont fixées vers le milieu du tube. D'autres fleurs ont un stigmate qui arrive à peu près à la moitié de la hauteur du tube et dans ce cas les étamines sont insérées près du sommet du tube de la corolle. Les observations faites ont montré que les fleurs à style long ne peuvent être fécondées que par du pollen venant de fleurs à style court. Là, les insectes butineurs, papillons et abeilles jouent un grand rôle dans la fécondation en transportant les grains de pollen.
5. FRUITS et GRAINES : le fruit de la primevère est un fruit sec globuleux, DEHISCENT (qui s'ouvre à maturité). C'est une CAPSULE s'ouvrant par 5 valves qui mettent en liberté de nombreuses graines minuscules.

PRINCIPALES PLANTES DE LA FAMILLE DES PRIMULACEES. La famille des primulacées groupe une quinzaine de genres qui se subdivisent en une quarantaine d'espèces. Nous passerons en revue les espèces les plus intéressantes de chaque genre.

1° GENRE PRIMEVERES :

- a) PRIMEVERE OFFICINALE : déjà étudiée.
- b) PRIMEVERE ELEVEE : ressemble beaucoup à la primevère officinale, mais n'a pas le calice globuleux. Pousse en lieux humides.
- c) PRIMEVERE à GRANDE FLEUR : commune dans le bassin du Rhône, dans les bois, les prés. Fleurs d'un jaune clair sur un pédoncule très court.

**CHAUFFAGE
- CENTRAL -**

**INSTALLATIONS
SANITAIRES**

Amédée RASTELLO
UGINE (Savoie) - Tél. 218-219

Agences : **GRENOBLE**
ST-AMAND-LES-EAUX (Nord)

S.A. Transports BIANCO

UGINE (Savoie)

Téléphone : 95, 96 et 97

Agence à ANNECY

Téléphone : 45-55-21

Transports toutes directions

- d) **PRIMEVERE AURICULE** (Oreille d'Ours) : en touffes avec des fleurs à pédoncules très courts. Prés et bois, en mai-juin.
- e) **PRIMEVERE VISQUEUSE** : feuilles visqueuses, pousse en montagne, on la trouve sur les pentes du Mont-Cenis. Dans les rochers. Elle a de jolies fleurs violettes ou pourprées.
- f) Nous trouvons aussi en montagne la **PRIMEVERE FARINEUSE** avec la face inférieure des fleurs comme farineuse. Dans les Alpes, on la rencontre dans les lieux ombragés avec ses jolies fleurs roses ou violettes. D'autres espèces existent, mais sont moins courantes (Primevères d'Allioni, marginée, etc.).
- 2° **GENRE CYCLAMEN** : 2 espèces. Tout le monde connaît le **CYCLAMEN D'EUROPE** avec ses fleurs rouges, violettes, roses, rarement blanches. C'est une plante rare qui se développe dans des régions bien délimitées boisées de feuillus et humides. Il existe aussi le **CYCLAMEN de NAPLES** à la fleur légèrement différente. Le cyclamen se rencontre en juillet dans certaines forêts de l'ouest des Bauges (Défilé de Bange, Gorges de la Charniaz).
- 3° **GENRE SOLDANELLE** : 1 espèce. **SOLDANELLE** des Alpes, feuilles en rosette. Cette plante délicate et fragile avec des fleurs violettes très fines pousse au-dessus de 1 500 m d'altitude.
- 4° **GENRE LYSIMAQUE** : 5 espèces. Généralement à feuilles plus longues que larges. On trouve dans les endroits humides en juin-juillet, la **LYSIMAQUE VULGAIRE** à fleurs jaunes. Nous avons la **LYSIMAQUE NUMMULAIRE** à fleurs jaunes également, mais à feuilles arrondies et à sépales en cœur renversé. Je cite 3 autres espèces de Lysimaques : la **LYSIMAQUE EPHEMERE** (spéciale aux Pyrénées). La **LYSIMAQUE A FEUILLES EN THYRSE** qui, d'après Bonnier, est spéciale au département de l'Aisne et la **LYSIMAQUE des BOIS**.
- 5° **GENRE ANAGALLIS** : 3 espèces de Mouron.
- MOURON des CHAMPS** : feuilles opposées sans pétioles, ovales, fleurs rouges ou bleues, quelquefois blanches ; se trouve dans les champs, les bordures des chemins. La floraison s'étale de juin à novembre.
- MOURON DELICAT** : feuilles arrondies à pétioles courts, tiges rampantes à la base, fleurs roses, se trouve dans les champs et les bois.
- MOURON à FEUILLES EPAISSES** : feuilles alternes à courts pétioles ; endroits incultes. Plante rare se trouve vers le littoral du sud-ouest.
- 6° **GENRE ANDROSACE** : compte 10 espèces constituant surtout des plantes de montagnes.
- ANDROSACE IMBRIQUEE** : feuilles cotonneuses très blanches et à poils en étoile. Fleurs blanches à tube d'un rouge pourpre. Pousse dans les rochers des Alpes de Savoie et du Dauphiné.
- ANDROSACE des PYRENEES** : à fleurs blanches.
- ANDROSACE des ALPES** : à la face supérieure des feuilles, poils en étoiles. Pousse dans les rochers : fleurs blanches ou rose violacé à gorge jaune ; plante très courte ; floraison juin-août. On trouve aussi l'**ANDROSACE DE SUISSE**, en Savoie, l'**ANDROSACE COULEUR de CHAIR** et des plantes rares : **ANDROSACE VELUE**, **ANDROSACE COULEUR de LAIT**, etc.
- Les autres genres des Primulacées sont les genres : **CORTUSA**, **GREGORIA**, **GLAUX**, **ASTEROLINUM**, **TRIENTALIS**, **CORIS**, **HOTTONIA**, **SAMOLUS** et **CENTUNUCULUS MINIMUS**.
- Ces genres ne comprennent chacun qu'une espèce. Pour la détermination de ces espèces, il y aura lieu de se reporter à une flore, car en détaillant ces différentes plantes, je crains d'alourdir un article qui me semble déjà bien long.

J. JAY

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

CATELIN-ALLEMOZ

Bar, Restaurant

Brasserie, Change

Ouvert la nuit - Téléphone : 224

COIFFURE - PARFUMERIE

Jacques et André

Avenue du Temple de Diane

AIX-LES-BAINS

*

LA VIE de la SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE D'AIX-LES-BAINS

Combien de fois, entre mycologues, n'avons-nous pas au cours de cet été 1964, regretté l'abondance et la richesse des poussées de l'année précédente ? Deux mois et demi très chauds et sans précipitations atmosphériques prirent à nos yeux l'ampleur d'une catastrophe. Seules les premières pluies de septembre et les étonnantes poussées de Bolets (*Bolets edulis*), au Revard, et de Rosés des Prés (*Psaliotta campester*), dans les prairies grasses des campagnes environnantes, ont apporté une bien maigre consolation à notre désespoir. Signalons aussi à cette époque, quelques belles cueillettes d'Oronges (*Amanita caesareae*), champignon peu commun dans nos régions. Du fait de cette sécheresse, les activités de notre Société furent réduites et les séances de détermination du lundi soir, ne purent commencer qu'en octobre.

Par contre, au printemps de cette même année, grâce aux cours et causeries sur les Sciences naturelles, les membres de notre Société ont pu suivre avec beaucoup d'attention les exposés de M. LACROIX sur la vie de la Terre et ses drames, sur le Quaternaire, sa situation dans l'Histoire de la Terre, la formation des glaciers, des moraines et le phénomène de transgression et de régression des mers. Monsieur LACROIX s'est particulièrement penché sur l'histoire de la Préhistoire, l'évolution de la race humaine depuis l'*Homo habilis*, découvert récemment en Afrique du Sud et vieux de 1 500 000 ans, jusqu'à nos jours. Ces très intéressantes conférences prirent fin sur un aperçu de la Paléontologie, avec l'explication de l'Arbre généalogique du monde animal.

L'optique et ses applications au microscope furent abordées au cours de la dernière séance du printemps, laquelle devait se terminer par la projection des premières diapositives en couleurs, faites par M. MOLEINS à l'aide du microscope de la Société mycologique d'Aix-les-Bains.

Suivant une nouvelle formule, les séances d'automne de détermination furent complétées par l'étude plus approfondie de certaines espèces excellentes comestibles et de leurs sosies vénéneux. Tour à tour le Meunier, l'Entolome livide, le Nébuleux, les Clitocybes blancs, la Grisette et l'Amanite panthère donnèrent lieu à de fructueux échanges de points de vue entre les personnes présentes à ces discussions. Et déjà les Déterminateurs de la Société envisagent de placer chacun des lundis mycologiques de la saison automnale 1965, sous le signe d'un genre ou d'une famille de champignons, choisis parmi les plus communs de nos régions.

Se souvenant du succès remporté par l'exposition organisée en 1959 chez M. BURNET, hôtelier à Lescheraines, et devant l'intérêt que porte les populations rurales des Bauges pour les champignons, la Société mycologique d'Aix-les-Bains a organisé sa grande exposition annuelle au Châtelard, le dimanche 4 octobre 1964.

La sécheresse de l'été fit craindre le pire aux organisateurs, mais les pluies abondantes de ce début d'automne furent favorables à des poussées fongiques aussi nombreuses que variées. Environ 310 espèces, cueillies dans la région, ont été apportées dans la Salle des Fêtes du Châtelard par les nombreux amis de notre Société. Tous ces champignons furent déterminés par M. PIANE, dont l'érudition, une fois de plus, a été un sujet d'étonnement de la part de ceux qui travaillèrent avec lui.

L'inauguration et le vin d'honneur eurent lieu en présence de M. BOUVIER, Conseiller général, de M. le D^r BERTOIN, Maire du Châtelard, et de M. BOISSON, Président du Comité des Fêtes. Un

*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

temps magnifique aidant, les visiteurs se pressèrent nombreux tout l'après-midi autour des tables.

A la suite d'une critique émise dans un compte rendu de Presse lors de l'exposition de l'année précédente au Palais Bernascon, les organisateurs ont séparé les champignons très dangereux des autres espèces exposées. Et pour permettre au public de faire d'utiles comparaisons, les meilleurs comestibles furent rangés en suite des champignons vénéneux.

La plupart des représentants de la flore fongique toxique étaient présents ce jour-là : *Amanita phalloides*, *viriosa*, *muscaria*, *muscaria* var. *regalis*, *pantherina*, *Entoloma lividum*, *Tricholoma pardidum*, *Inocybe geophylla*, *lilacina*, *Clytocybe dealbata*. Les « bons pour la casserole » étaient heureusement plus nombreux : *Amanita vaginata*, *Lepiota procera*, *excoriata*, *mastoidea*, *naucina*, *Coprinus comatus*, *Cantharellus cibarius*, *lutescens*, *cornucopioides*, *Boletus edulis*, *pinicola*, *aurantiacus*, *luridus*, *Clitopilus prunulus*, *Rhodopaxillus nudus*, *Marasmius oreades*, *Tricholoma equestre*, *terreum*, *orirubens*, *Psalliota arvensis*, *campester*, *silvicola*, *Hygrophorus niveus*, *puniceus*, *Lophyllum aggregatum*. Parmi les espèces peu communes exposées, citons aussi : *Hygrophorus calyptraeformis*, *cantharellus*, *lacmus*, *Mycena zephira*, *Tricholoma luridum*, *Ripartites tricholoma*, *Rhodophyllum euchlorus*, *Pholiota unicolor*, *Galera macrocephala*, *Inocybe terrifera*, *Cortinarius flexipes*, *hinnuleus* forme *grisascens*, *melanotus*, *murinus*, *odorifer*, *turgidus*, *Psalliota macrospora*, *Lepiota alba*, *Psathyrella gracilis*, *Amanita malleata*, *Russula amarissima*, *Lactarius fuliginosus* forme *virginale*, *picinus*, *Acanthocyttis geogenius*, *Cordyceps militaris*, un *Polyporus sulphureus* d'un poids respectable de 7 kilos.

La fin de l'année devait nous apporter une agréable surprise. Grâce aux nombreuses démarches faites par M. RAFFIN, notre Président, auprès de la Municipalité d'Aix-les-Bains, celle-ci a bien voulu mettre à notre disposition une grande salle au sous-sol de l'Ecole de filles, rue Vaugelas. D'accès plus facile, mieux équipée pour faire des Sciences naturelles et surtout entièrement à notre disposition, elle remplacera désormais la salle du troisième étage de l'Eden, qui nous a servi de lieu de réunion pendant plus de cinq années.

G. HENZE

LE TRICHOLOME à ODEUR D'IRIS

Dans les sous-bois colorés de l'automne, lorsque satisfait vous arrêtez votre cueillette amplement riche en espèces, la fantaisie vous prend de laisser les chemins bien tracés, pour dégringoler vers la vallée, par les prairies encore vertes : cette idée vous permettra sûrement d'améliorer votre ramassage, car il vous arrivera souvent d'arrêter votre course devant l'un de ces anneaux d'herbes vertes, heureusement pour vous très habité, un rond de *Rhodopaxilles* à odeur d'iris (*Rhodopaxillus Irinus*- (FR.) (Kuhner-).

Ce champignon, peu ramassé dans les montagnes de Maurienne, entre dans la catégorie des espèces robustes et charnues : il appartient au genre *Rhodopaxillus*, l'une des divisions fondamentales de la grande famille des *Tricholomes*. Son chapeau, à bord enroulé, atteint de six à dix centimètres, quelquefois davantage ; lisse, blanchâtre, il brunit sur le tard, en passant par des couleurs incarnat-rosâtres. Retournez ce chapeau : vous observez des lames serrées, larges et émarginées, blanchâtres, puis rosâtres ; de nombreuses lamellules s'intercalent entre les feuillets, eux-mêmes d'aspect inégaux ; évidemment, comme chez tous les *rhodopaxilles*, ces lamelles décollent facilement à la pression latérale du doigt, critère, entre tous, très intéressant. Un pied épais de un à deux centimètres long de six à onze centimètres, fibrilleux, quelque peu farineux en son sommet, concolore au

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

Ordre des Pharmaciens.

chapeau, complète parfaitement son portrait. Cependant, la caractéristique fondamentale du tricholome à odeur d'iris, réside dans sa chair, blanche et douce au goût : lorsque vous coupez le chapeau et le pied, en deux parties égales, par simple pression dans vos mains, cette chair dégage une odeur typique et pénétrante de pensée sauvage, ou de violette de montagne.

Pourtant, tandis que le microscope contrôle aisément la détermination des sujets curieux — car notre champignon accuse une sporée rosée et non amyloïde, offre des spores lisses, et ne possède pas de cystides — de nombreux problèmes se posent à son sujet dans le domaine de l'œil humain : les espèces analysées individuellement se rapprochent parfois très mal du type classique. Le rhodopaxille à odeur d'iris aime les déguisements : ainsi, les premiers gels vont noircir la marge du chapeau, provoquer un brunissement général, et cette décoloration embrouillera le déterminateur ; en vieillissant, le pied se montre spongieux, voire élastique ; d'ordinaire massif, ce même pied peut, chez certains exemplaires, se développer en hauteur, au détriment de l'épaisseur ; l'habitat peut vous tromper, également : s'il fréquente assidûment les prairies de montagne, ce tricholome peut croître parmi les terrains marécageux de la plaine. Bien plus, les confusions possibles avec d'autres espèces, mettent en relief cette manie du déguisement : il ressemble au tricholome blanc (*Tricholoma Album*), mais celui-ci croît dans les bois feuillus, ne possède pas de lamelles détachables, et sa chair amère le rend inapte à la consommation ; il a le port de l'Hébélome *Crustuliniforme*, surtout si ce dernier est décoloré par le gel, mais l'odeur de rave, propre à l'Hébélome ne prête pas à confusion ; mieux, l'argouane des prairies (*Rhodopaxillus Panaeclus*) s'en rapproche davantage sûrement, mais la chair de l'argouane sent la farine, et de ce fait, clôture tout débat. En somme, dans le doute, cette odeur de violettes intervient, pour éliminer toute ressemblance, et cette odeur subsiste, même chez les sujets desséchés.

C'est pourquoi chacun se doit de reconnaître le tricholome à odeur d'iris, très rapidement sur le terrain, pour ne pas hésiter par la suite ; l'époque de sa poussée retiendra l'attention, en particulier, car notre rhodopaxille pousse assez tard dans la saison, et avec abondance à partir du 10 octobre, à l'époque du *Pleurotus Nebrodensis*, avec lequel il voisine parfois ; la même poussée se poursuivra, avec continuité, jusqu'à la Toussaint, du reste. Et puis, malgré l'indifférence qui l'entoure, réservez-lui tout de même une petite place dans votre panier, avec les bons « Comestibles », mais, attention, blanchissez-le, avant de l'apprêter ; alors, si vous le goûtez pour la première fois, vos sentiments à son égard se transformeront bien agréablement.

Henri ROBERT

L'HYGROPHORE BLANC DE NEIGE

L'automne depuis quelques jours nous émerveillait par sa débauche de couleurs ; fantastique palette de peintre aux rouges flamboyants et aux jaunes éclatants. Devant une telle vision colorée, nous ne savions pas ce qu'il fallait le plus admirer : ce bosquet de bouleaux à la chevelure d'or, ou ce sycomore en feu, ou encore cet imposant châtaignier centenaire aux riches reflets cuivrés. Le soleil en virtuose, jouait à cache-cache dans les feuillages rutilants et le spectacle devenait alors féerie. Nos yeux éblouis ne se rassasiaient plus de ce grandiose kaléidoscope. Mais ces joyaux de la nature sont éphémères et bientôt, froid et brouillard s'associant, sonnent le glas des feuilles qui tournoient un instant encore en un ultime adieu et s'en vont mourir, anonymes où veut bien les entraîner le vent capricieux. Dans les bois, c'est un véritable tapis multicolore qui recouvre le sol et les quelques rares champignons, qui s'entêtent à vouloir éclore en cette fin de saison, sont tellement camouflés par cet hécatombe de feuillage que leur cueillette devient alors bien problématique. Dans les prés et pâturages, par contre, novembre voit s'installer souvent en grandes familles un petit champignon qui, malgré sa taille modeste, est assez connu et apprécié par ses qualités culinaires. Je veux parler de l'Hygrophore blanc de neige (*Hygrophorus Niveus-Scopoli* ex Fries).

Ce petit champignon classé dans le sous-genre des *Camarophyllus* est très aisément reconnaissable. Son chapeau (1 à 5 cm) est tout d'abord conique, mamelonné, puis convexe ou étalé, et enfin en forme de coupe plus ou moins creusée, il est charnu au centre, mince et striolé à la marge. Cette marge est hygrophane et on aperçoit très bien les lames par transparence. Sa couleur est typiquement blanche, mais il peut quelquefois être nuancé de crème ou de jaunâtre et même sali de brunâtre surtout en son milieu. Sa surface est sèche et nue. Les lamelles sont assez épaisses, espacées, arquées et adnées-décurrentes de couleur blanche. Le pied

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

aminci à la base est grêle, plein puis creux. Il est blanc, mais très souvent teinté de rose à l'extrême base et mesure en moyenne de 3 à 7 cm de long. La chair est blanche, fragile, pratiquement inodore ou faiblement herbacée. La saveur est agréable. La sporée déposée en tas est blanche. Le champignon typique avec son chapeau, son stipe, ses lamelles, sa chair et ses spores de couleur blanchâtre porte donc avec justesse son nom de « Niveus ».

C'est un comestible délicat qui a son habitat dans l'herbe des prés et pâtures sur des sols variés. Il a l'avantage d'être commun en automne et jusqu'au début de l'hiver, ce qui fait de lui un des tout derniers comestibles récoltés en fin d'année. Il a par contre l'inconvénient de sa trop petite taille, mais les amateurs de champignons sont patients et avec le nombre on arrive tout de même à la quantité.

Les débutants devront toutefois se garder de confondre l'Hygrophore blanc de neige avec un clitocybe blanc par exemple « Déalbata » qui est toxique, mais ce dernier possède des lamelles plus minces et surtout beaucoup plus serrées.

G. MOLEINS



HYGROPHORE BLANC de NEIGE - H. NIVEUS - Scopoli ex Friès

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 ★

LA TRUFFE

(suite à l'article paru au bulletin n° 11. — Octobre 1963)

Il est rappelé tout d'abord qu'il s'agit là des connaissances que possédaient sur celle-ci, il y a voilà cent ans, certains savants ou historiens de l'époque. Dans le bulletin n° 15, d'octobre 1964, un article paru sous la signature de notre Président et ami L. Charrière, a traité également de la truffe. Dans un brillant raccourci, et avec de remarquables précisions, il y retrace sous le titre « De Buffon à nos jours, avec la pépinière officielle », telle qu'existe actuellement la culture de celle-ci.

Pensant que certains pourront être intéressés soit par la suite de ces articles, soit par les comparaisons à établir entre les méthodes de culture de ce temps-là, et les moyens actuels de la produire, je vous livre ci-dessous les méthodes qui avaient été expérimentées à cette époque :

Truffières artificielles. Prenons congé de M. Romieu (lequel était le nom du fameux Préfet de la Dordogne), et revenons à nos truffes. De tout temps, leur reproduction mystérieuse a déconcerté les savants, et encore aujourd'hui on rêve sur les banquettes de l'Institut à la truffière artificielle. Voici cependant un fait assez curieux.

Dans le département du Gers, M. le comte de Noé, ancien pair de France, fit disposer dans son parc, sous un bois de chêne, des épluchures et des résidus de truffes, qui furent ensuite recouverts de feuilles mortes. L'année suivante, on oublia ces pauvres morceaux de truffes, qui n'en firent pas moins leur devoir, car, au bout de deux ans, M. de Noé récolta de bonnes et belles truffes. Ce fait est consolant sans doute ; mais a-t-on renouvelé cette expérience ? A-t-on obtenu le même résultat ? Ces belles truffes provenaient-elles bien de la semence des épluchures ? M. de Noé enfin, n'aurait-il pas pris pour une résurrection ce qui n'était peut-être qu'une naissance ?

M. Rousseau, de Carpentras, a cru et croit encore avoir trouvé le moyen de la cultiver.

Il a obtenu, dit-on, des résultats fort curieux. Voici sa méthode : il faut semer des chênes dans l'endroit où l'on veut cultiver des truffes ; l'essentiel est de semer des glands de chênes truffiers, c'est-à-dire de chênes au pied desquels viennent les truffes.

Ce système, en admettant qu'il soit bon, a deux inconvénients. D'abord, pour obtenir des truffes, il faut attendre que le chêne soit arrivé à un certain âge, et puis il paraît que les truffes ainsi obtenues sont peu abondantes.

Quelques savants prétendent qu'on doit bien plus attribuer la truffe à la nature du sol qu'à la plantation des chênes ; car on trouve fort souvent des truffes sur des coteaux dépourvus d'arbres, ou dans des plaines, près des murailles formant clôture.

Voici encore une expérience qui ne plaide pas en faveur du système Rousseau ; on a semé, d'un côté, des glands de chênes truffiers, et, de l'autre, des glands de chênes non truffiers ; eh bien, ce sont les bois de chênes provenant de ces glands non truffiers qui ont produit des truffes. Sa reproduction dépendrait donc surtout de la nature du sol.

Le système de Burnhols, dont je fais grâce au lecteur, a fait beaucoup de bruit ; si la complication d'un système en fait le mérite, je proclame celui du célèbre Allemand merveilleux. Je souhaite de tous mes vœux que ces différents systèmes amènent un jour un résultat décisif ; que la truffe cesse enfin d'être un mythe pour les petits ménages ; et que tout le monde puisse savourer ce délicieux tubercule, au moins aux fêtes carillonnées.

Brillat-Savarin se trouvait un jour chez une grande dame : Réjouissez-vous chère amie, lui dit-il,

**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. BRIDUÏE

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

Diplôme 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)

on parle beaucoup d'un métier au moyen duquel on fera de la dentelle superbe et qui ne coûtera rien ! Hé, lui répondit cette belle dame avec un regard de souveraine indifférence, si la dentelle était à bon marché, croyez-vous que l'on voudrait porter de semblables guenilles ?

Je ne pense pas que l'amie de Brillat-Savarin eût tenu le même langage sur la truffe. Qu'on la cultive, qu'on la multiplie, qu'elle devienne populaire, elle conservera toujours son goût aristocratique, et son parfum souverain.

Pour ce qui est de la conservation de celle-ci, il semble qu'à cette époque, il n'existait pas de moyen sûr de la conserver dans toute sa saveur, aussi, d'illustres gourmets jugeaient que le meilleur procédé pour conserver les truffes était celui du Marquis de Cussy. Il consistait à placer le tubercule dans une belle dinde du Périgord, qu'on met à la broche... et puis sur la table.

P.-S. — L. Charrière cite dans son article un certain Provençal du nom de J. Tallon qui, en 1810 aurait été l'initiateur de la culture indirecte. Un de mes ancêtres ? Je n'en sais rien, c'est fort possible, puisque les attaches de ma famille se trouvent en Provence, et aussi, en Savoie, à Annecy.

Marquis de Cussy. C'est ce même homme qui avait donc la réputation de posséder un goût très sûr, qui écrivit un jour au sujet du Bourgogne blanc de Puligny : cru Montrachet, « Montrachet, cher Montrachet, divin Montrachet. Le plus fin des vins blancs que produit notre riche France ! Toi qui est resté pur et sans tache, entre les mains de ton honorable propriétaire, M. le Marquis

Vé, encore un ! Pour être juste, il faut reconnaître qu'à cette époque les grands crus de Savoie n'avaient pas encore les moyens d'atteindre aux trompettes de la renommée. Sans cela, boufre !

J.-P. TALLON



Le LYCOPERDON GIGANTEUM
ou **VESSE de LOUP GÉANTE**
peut atteindre d'effrayantes
dimensions

(Cliché Roger Girel)

TELE-RADIO *Ribel Desjardins*

MEUBLES **BARBE** MÉNAGER

Le magasin pilote de votre Région

VIZILLE - LA MURE - GRENOBLE



ENTREPRISE GÉNÉRALE
PEINTURE — VITRERIE

St Szakal & Cie



Siège social : **CLAIX**

Tél. 88-22-16

— Boite postal N° 5 Pont-de-Claix —

TRANSPORTS

VOYAGES

D.M.L.

70, Cours Jean-Jaurès

Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

LES BOLETS à PIED ORNÉ d'un ANNEAU

Plusieurs espèces de bolets présentent sur le pied un anneau plus ou moins bien constitué. Cet anneau, comme le souligne J. BLUM dans son ouvrage, n'est généralement pas aussi bien formé ni aussi évident que celui des AMANITES ou des PSALLIOTES, par exemple, et son origine est d'ailleurs différente. Alors que dans ces deux genres l'anneau représente une enveloppe qui s'est rompue au moment de la croissance du champignon, pour les BOLETS il constitue simplement un vestige de la marge du chapeau, exactement un reste de la cuticule d'abord appliquée sur le pied, et qui s'est déchirée lors de l'épanouissement du sujet. C'est pour cela que dans beaucoup de cas, on peut seulement observer des traces membraneuses ou floconneuses, plutôt qu'un véritable anneau.

Il est commode, dans la pratique courante, de ranger tous les bolets possédant ce caractère dans un même groupe, mais il ne faut pas perdre de vue que dans la systématique moderne, la présence ou l'absence d'un anneau ne constitue qu'un élément d'une valeur secondaire, et qu'en fait ces bolets appartiennent à des groupes différents.

Il est remarquable que ces bolets à anneau soient liés aux conifères, avec lesquels ils poussent en association. Un seul pousse indifféremment sous les conifères ou sous les feuillus : le BOLETUS STROBILACEUS.

BOLETUS STROBILACEUS, ou **BOLET POMME DE PIN** : Curieuse espèce à chapeau sec, gris, brun-rosâtre, enfin noirâtre-violacé, recouvert d'écailles, de mèches imbriquées très épaisses. Le pied est cylindrique, également recouvert de mèches formant vers le haut un anneau plus ou moins persistant.

Ses caractères microscopiques l'éloignent suffisamment des autres bolets pour justifier la création du genre STROBILOMYCES, dont il est le seul représentant européen, les autres espèces de ce genre étant toutes exotiques.

Nous l'avons plusieurs fois rencontré au cours de nos excursions : il est trop coriace pour être considéré comme un bon comestible.

BOLETUS CAVIPES : Autre espèce à chapeau sec, pelucheux-squamuleux, jaunâtre ou fauve, à tubes très décourants, à pores larges, alvéolés. Les tubes ne sont pas séparables de la chair, ce qui les rapproche des POLYPORES. On a créé pour cette seule espèce, assez différente elle aussi des autres bolets, le genre BOLETINUS. KONRAD et MAUBLANC le donnent comme comestible, sans appréciations spéciales. C'est une espèce propre aux bois de mélèzes.

Trois autres espèces, à chapeau visqueux, sont également associées aux mélèzes :

BOLETUS ELEGANS : le plus commun, à chapeau d'un beau jaune à jaune fauve doré, dont le pied est finement réticulé jusqu'à l'anneau. On le rencontre en montagne, mais également dans les forêts de plaine. Nous le trouvons chez nous parmi les plantations de mélèzes et dans les forêts du col du Somport. Il est comestible, à condition d'enlever la cuticule visqueuse du chapeau, ce qui est d'ailleurs une règle générale pour tous les Bolets visqueux.

BOLETUS TRIDENTINUS : C'est un voisin du précédent. Son chapeau est fauve-rougeâtre, couvert au début de squamules apprimées, rouillées.

Les tubes sont concolores au chapeau, puis couleur rouille. Les pores, orangé saumon, puis safranés rouillés caractéristiques. Le pied est également réticulé jusqu'à l'anneau. Nous ne l'avons

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

Réparations toutes marques

Taxi — Ambulance

DÉPANNAGE**Camille FAVRE****St-Laurent-du-Pont** - Tél. 24**Droguerie VILLARD & C^{ie}**1, Place Sainte-Claire - **GRENOBLE****PEINTURES MOHICAN**

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

A. David-Menriët

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* ●

jamais rencontré dans les Pyrénées. Il est donné comme comestible au même titre que l'Elégans. Il semble qu'il ne pousse qu'en montagne.

BOLETUS VISCIDUS : Encore une espèce liée aux mélèzes, à cuticule visqueuse, d'aspect rugueux, fauve pâle à crème sale, avec tendance à verdir, comme tout champignon d'ailleurs (on l'appelle communément « verdet » dans certaines régions). Les tubes et pores sont blanchâtres, grisâtres, tournant au brun-bistre. L'anneau est mince et blanc-glauque. C'est un comestible médiocre.

BOLETUS FLAVIDUS : Très rare espèce ne poussant que dans les endroits marécageux de montagne, liée à divers conifères, avec une prédilection pour PINUS MONTANA. Le chapeau est visqueux, jaune livide, prenant avec l'âge des teintes lilacines ou rosâtres. Tubes composés, décourants, jaunes. Pores amples, jaunes. Pied mince, cylindrique, blanc citrin, granulé au-dessus de l'anneau qui est ténu, floconneux et visqueux. Nous l'avons trouvé en ANDORRE, dans la région du col d'Envalira, et il existe aussi dans les Pyrénées-Orientales.

BOLETUS LUTEUS : Le plus commun de tous les bolets à anneau, bien décrit et figuré dans tous les ouvrages. C'est la « NONETTE VOILEE » des forêts de pins, à chapeau recouvert d'une épaisse mucosité brun-violacé, brun-marron. Tubes et pores petits, jaunes. Pied ferme, blanc-jaunâtre en haut et couvert de ponctuations jaunes, puis brunes, au-dessus d'un anneau ample, blanc, devenant violacé à la fin. On peut en faire, quand il apparaît d'abondantes récoltes, et c'est un comestible très acceptable une fois privé de sa cuticule visqueuse.

BOLETUS SULFUREUS : C'est une très rare espèce, entièrement jaune, à chair bleuissante, croissant sur les aiguilles tombées des conifères, à chapeau visqueux et luisant par la pluie. Le pied est jaune en haut, brunâtre ferrugineux à la base et muni d'un vague anneau floconneux fugace. Cette espèce donne sur les vieilles sciures une forme luxuriante, qui a reçu le nom de SPHAEROCEPHALUS. Sans intérêt culinaire, elle n'a jamais été récoltée à ce jour, semble-t-il, dans notre région.

Pierre GABARD, Président de la Société mycologique du Béarn.

ADMINISTRATION DU BULLETIN - SERVICE DES ACHATS

MM^{rs} les trésoriers sont invités à régler le montant de leurs factures par virement postal au compte de la Fédération 5200-66 Lyon.

Les responsables du bulletin doivent veiller à ce que les bandes adresse portent bien les numéros correspondant de leurs sociétaires sur leur répertoire.

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. Adressez vos ordres au plus tôt à M. SAINTE-MARTINE pour permettre de faire rapidement cette fabrication.

:- ENTREPRISE GÉNÉRALE DE TRANSPORTS :-

Sté VIGUET-CARRIN F^{rs}

Rue C^{de} 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**