

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

Depuis quelques années, au fronton du Progrès agricole un bien grand mot s'inscrit en lettres d'or : **VULGARISATION**.

Il y rayonne comme une étoile magique annonçant aux ruraux la conquête du bonheur par le savoir.

Hélas, on l'a tellement galvaudé et mal utilisé, qu'on l'a quelquefois vidé de son véritable sens.

Le monde moderne a comme une fringale de termes prometteurs et percutants. Il en crée continuellement de nouveaux sans crainte de se répéter. En matière d'enseignement ils se succèdent en une ronde étourdissante : Education populaire, Culture populaire, activités culturelles, Vulgarisation de base, Vulgarisation de groupe, Vulgarisation de masse, Promotion sociale, Promotion socio-collective, Promotion socio-culturelle, etc.

Que désigne en réalité tout ce savant langage, sinon bel et bien de **L'ENSEIGNEMENT TOUT COURT, de L'EDUCATION PERMANENTE**, qui, au lieu de s'enfermer dans l'étroit corset de la période scolaire imprègne maintenant toute la vie des individus. Tout éducateur digne de ce nom en connaît depuis longtemps les méthodes et pense que le puissant télescope des temps modernes en annonçant l'apparition d'astres nouveaux a tout simplement redécouvert les vieilles lunes.

Mais n'allons pas plus loin dans ce brûlant sujet d'actualité et revenons bien vite au problème qui nous intéresse : **LA MYCOLOGIE**. Elle aussi a adopté le terme à la mode de « **VULGARISATION** ». Elle s'en sert pour désigner la vaste entreprise de diffusion des connaissances relatives aux champignons qui couvre maintenant tout le secteur Nord des Alpes.

Généreuse ambition, et dont la réalisation, grâce à l'appui des livres et de la documentation, semble de prime abord des plus facile.

Mais attention ! Qui dit « **VULGARISATION** » dit aussi « **VULGARISATEURS** », c'est-à-dire personnel parfaitement qualifié pour dispenser un enseignement minutieusement mis au point.

Voilà précisément où le problème devient sérieux.

S'il est vrai que la mycologie est à la fois une science et un art, reconnaissons tout de suite que son enseignement relève d'une pédagogie originale et combien difficile.

On ne s'improvise pas vulgarisateur. Rares sont ceux qui, sans effort apparent, ont le don de transfuser instantanément leur savoir aux autres. En réalité on le devient par un long et persévérant travail, une continuelle remise en chantier de ses connaissances, puisqu'en mycologie le vulgarisateur doit-être doublé d'un parfait déterminateur.

Essayons donc, ami lecteur, de dresser l'inventaire des qualités essentielles que devrait posséder tout vulgarisateur dans l'enseignement de la discipline qui nous intéresse.

PREMIERE CONDITION : ETRE UN OBSERVATEUR RIGOUREUX, POSSEDANT UN ODORAT SUBTIL ET UNE MEMOIRE SENSORIELLE JAMAIS EN DEFAUT. Sans ces qualités de base il n'est guère possible de progresser en mycologie et à plus forte raison de l'enseigner. Je pense, pour ma part, qu'il est totalement inutile d'insister sur ce point, car nous l'avons déjà trop souvent répété au cours de précédents entretiens.

INSPIRER CONFIANCE ET DOMINER SON ENSEIGNEMENT. Pas question de « bluffer », de jouer les beaux parleurs, les fanfarons, de tricher avec la vérité. Ici, l'affirmation fantaisiste, non contrôlée, est trop grave de conséquences. La précipitation, l'imprudence, l'erreur coûtent cher et ne se pardonnent jamais.

Le vrai vulgarisateur n'a pas honte de dire quand il le faut : « Je ne sais pas ». Certes devant un auditoire, cette phrase est quelquefois pénible et difficile à prononcer. Mais il faut toujours avoir le courage et l'honnêteté de l'utiliser quand les circonstances l'exigent.

Par contre, on ne l'entend jamais dire : « Je n'ai pas de conseils à recevoir de vous ! ». En mycologie, comme dans tous les enseignements, on apprend beaucoup en écoutant les autres. Rester attentif quand il le faut, demeurer toujours affable, souriant, modeste, c'est la meilleure façon de conquérir son public. D'ailleurs, vous avez constaté vous-mêmes que celui qui possède le vrai savoir n'en fait jamais un vaniteux étalage.

..... Agencement de Magasin
Meubles stratifiés - Meubles tous styles
Magasin "AU CONFORT"
7 et 9, Avenue Jules-Ravat

Falque Père & Fils
Ateliers et bureaux 73, RUE SERMORENS
VOIRON (Isère)

*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

PROCEDER AVEC METHODE, EN ALLANT PAR ETAPES DU SIMPLE AU DIFFICILE. Vouloir gagner du temps en mycologie c'est souvent en perdre. Ici la précipitation ne donne absolument rien, et seule la patience et le temps permettent l'assimilation de notions difficiles. Tâche qui réclame beaucoup de doigté et de psychologie, car le vulgarisateur s'adresse à des jeunes en même temps qu'à des adultes, aux milieux sociaux les plus divers, et aux niveaux intellectuels les plus variés.

ENFIN, AVOIR LE FEU SACRE ET GARDER TRES VIVE LA FLAMME FECONDE DE L'ENTHOUSIASME. Celui qui n'a pas foi dans sa mission ne convaincra jamais les autres. Sa richesse intérieure, il doit sans cesse la multiplier pour la communiquer à autrui. Ce désir de faire partager, cette volonté de donner ce continuel besoin de transmettre non seulement du savoir, mais aussi du dynamisme, ont une influence énorme sur les progrès rapides des élèves.

Voyez donc, cher lecteur, que le vulgarisateur idéal, dont je n'ai esquissé ici qu'un portrait des plus sommaires, est une personnage qui ne court pas les rues. Pas plus qu'en mycologie qu'en agriculture on ne peut fabriquer de tels enseignants « à la pelle » en battant tous les records de vitesse et de production.

Mais malgré tout, j'ai essayé de camper là un portrait symbolique dont nous essayons tous plus ou moins de nous rapprocher.

Le premier souci d'une association culturelle c'est de penser à la formation de ses vulgarisateurs. A quand des stages spécialisés de vulgarisateurs mycologiques ?

Dans ce domaine, je suis convaincu que toutes nos sociétés sont sur la bonne voie. Chaque année, nous constatons de sérieux progrès chez tous ceux qui, dans leurs groupements, ont décidé de diffuser des connaissances sûres et indiscutables.

Qu'ils continuent sans faiblir à s'enseigner eux-mêmes pour rayonner ensuite en devenant les émetteurs écouté d'un savoir jamais en échec.

Ce sont les 5.000 adhérents de notre Fédération et tous les amis des beautés naturelles de l'Aipe qui en recueilleront les fruits.

Roger GIREL

LE CHATAIGNIER FRANÇAIS disparaîtra-t-il un jour sous les attaques de REDOUTABLES CHAMPIGNONS ?

Certains terrains primaires et décalcifiés des Préalpes et des Alpes du Nord constituent une terre d'élection pour le châtaignier.

Cet arbre majestueux, d'une blancheur odorante de neige à l'époque de la floraison, et aux chaudes tonalités d'or automnales, constitue l'un des éléments poétiques les plus remarquables de la campagne savoyarde et dauphinoise.

Sous son couvert naissent de multiples espèces de champignons comestibles, de la chanterelle au bolet, et l'éclatement de ses bogues épineuses remplit de joie en octobre les coureurs de bois en quête de la traditionnelle « rissolee » de châtaignes inséparable compagne de la dégustation du vin « bourru ».

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

**TOUT L'APPAREILLAGE
ÉLECTRIQUE D'INSTALLATION**

aux meilleures conditions

Ets BUIENIER

ÉLECTRICITÉ

Face au Théâtre - **VOIRON**

Depuis quelques années, un mal redoutable s'est abattu sur ce seigneur de la haute futaie. Et ce n'est pas sans inquiétude que tous les amis de la forêt ont vu croître d'année en année le nombre des squelettes de châtaigniers qui se dressent dans la campagne alpine. Les responsables en sont deux champignons parasites : **LE PHYTOPHTHORA CINNAMOMI** et le **PHYTOPHTHORA CAMBIVORA**, vecteurs de la « **MALADIE DE L'ENCRE** ».

La maladie a fait son apparition pour la première fois en 1850 dans les châtaigneraies du Pays Basque. On pense que la contamination est venue de la Péninsule Ibérique, car elle avait été observée vers 1840 au Portugal, puis sur la rive espagnole de la rivière Bidassoa. Peu à peu, elle a gagné toutes les régions castanéicoles françaises, causant parfois la destruction complète de châtaigneraies en pleine production dans les Pyrénées, les départements du Gard, de l'Ardèche et de la Corrèze.

On estime à l'heure actuelle que 60 % des châtaigniers français ont disparu sous l'attaque des champignons de l'encre.

Dans nos régions, signalons que tous les arbres plus ou moins dépérissants, et surtout ceux présentant une couronne desséchée dans sa partie supérieure sont attaqués par le parasite.

Les mycéliums responsables vivent dans le sol au voisinage immédiat des racines de châtaigniers où ils mènent une vie saprophytique. Puis, lorsque les conditions de prolifération deviennent favorables, ils envahissent le système racinaire. L'attaque commence par le chevelu des racines, puis gagne les gros pivots, franchit le collet et entreprend une véritable escalade de l'arbre.

Comme tout être vivant, le châtaignier essaye de s'opposer à l'attaque du parasite. Il en résulte un suintement noirâtre, semblable à de l'encre, qui coule sur le tronc et les racines et qui est un véritable poison pour le champignon. Cet écoulement est le seul signe extérieur visible de la maladie dont l'évolution sournoise se situe au cœur même des tissus. En outre, l'arbre essaye de cicatriser les plaies qui l'envahissent et une succession de chancres ou de bourrelets chancreux apparaît sur le tronc. En général, l'arbre commence à périr par la cime, et il présente à ce stade d'agonie, l'aspect typique d'une partie haute ou centrale desséchée qui contraste au milieu d'une verte couronne.

Les moyens de lutte restent très précaires, et souvent inapplicables et illusoire. Ils n'ont été envisagés que dans les régions où de grandes châtaigneraies constituaient une importante ressource locale ou régionale. Partout ailleurs, on a abandonné les châtaigniers contaminés à leur tragique destin. Il faut bien dire que les traitements fongicides utilisés ordinairement avec succès contre les maladies cryptogamiques des arbres fruitiers sont très difficiles à appliquer à des arbres de haute futaie tels que le châtaignier. On a pensé également introduire des espèces exotiques résistantes à l'Encre et originaire de Chine ou du Japon. Hélas, elles produisent des châtaignes d'une qualité gastronomique qui ne donne pas satisfaction aux acheteurs français. Le problème de la lutte contre la maladie de l'Encre est donc loin d'être résolu.

Mais voilà qu'un autre fléau menace maintenant à son tour les zones castanéicoles de notre pays.

Depuis quelques années, un champignon d'un type nouveau, originaire d'Asie s'est attaqué au châtaignier français et cause dans certaines régions les plus vives inquiétudes : il s'agit de **L'ENDOTHIA PARASITICA** ou **CHANCER DE L'ECORCE DU CHATAIGNIER**.

La maladie a été signalée pour la première fois en 1956 dans notre pays par M. Vaginay,

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

Les Champignons d'Europe 90 F
2 vol. reliés, avec 930 fig., 56 pl. couleurs, 20 pl. photos. Ensemble (1957).

« Halles Grenobloises »

M. Décézier

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

ALIMENTATION GÉNÉRALE

Viande - Poissons - Crustacés - Huîtres - Escargots

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

instituteur à BISE, à 13 km au Nord de Vals-les-Bains. Elle avait déjà été observée dans divers pays du monde aux dates suivantes : en 1904 au parc zoologique de New-York, en 1938 au parc italien de Busalla près de Gênes, en 1948 en Suisse au col de Monte-Ceneri, en 1949 en Yougoslavie dans la forêt de Panovec.

On estime qu'en 40 ans ce champignon a presque complètement anéanti les châtaigneraies américaines.

Des foyers de cette maladie existent en France depuis 1956, notamment dans les départements de l'Ardeche et des Basses-Pyrénées. Jusqu'à ce jour, et après renseignements pris auprès de l'Inspecteur Régional de la Protection des Végétaux, aucune attaque n'a encore été observée en Dauphiné et en Savoie. Et souhaitons que notre région n'ait pas à souffrir dans l'avenir des maux de ce terrible champignon parasite.

Les techniciens pensent qu'en France le mal a été importé d'Italie, soit par l'achat de châtaignes porteuses de germes, soit par la venue en Ardèche de bûcherons italiens qui, avec leurs outils, auraient apporté les spores du champignon. Les oiseaux migrateurs ont pu également colporter sous leurs pattes les conidies du cryptogame.

L'ENDOHTIA PARASITICA provoque sur le tronc et les branches du châtaignier des chancres à évolution rapide qui déclenchent le dessèchement des arbres.

Filaments serrés les uns contre les autres en forme typique d'éventail ne permettant aucune confusion possible avec la prolifération d'autres espèces fongiques. Les arbres malades présentent alors très vite une tête touffue au milieu de laquelle émerge une flèche desséchée. Les branches se couvrent

Le champignon se développe sur l'écorce sous forme de lamelles jaunâtres constituées de de chancres, le dépérissement s'accélère et la mort survient en quelques années.

Le seul procédé de lutte valable consiste à procéder dès le début de la maladie au curetage ou à l'excision des chancres, et à revêtir toutes les plaies créées de mastics cicatrisants et anticryptogamiques. Si le mal n'a pas été stoppé à ce tout premier stade d'invasion, l'homme ne trouve ensuite totalement désarmé. Là encore, comme pour la maladie de l'Encre, l'introduction de variétés résistantes issues d'autres continents, permettrait d'éviter le mal, mais elle donnerait des produits de consommation délaissés sur les marchés.

Mais il est bien rare qu'à force de recherches, un problème technique si difficile soit-il à résoudre, ne trouve pas un jour sa solution. On l'a bien vu tout récemment pour le redoutable mildiou du tabac dont le fléau a pu être jugulé en un temps record. Souhaitons vivement que les progrès de la Science permettront demain de préserver radicalement le châtaignier français de l'attaque implacable des champignons déprédateurs.

Roger GIREL

EXPOSITION de BOTANIQUE ALPINE le 13 JUIN 1965 à MONTMÉLIAN

La traîche et resplendissante parure des fleurs de haute-montagne constitue l'un des plus beaux joyaux du patrimoine poétique de l'Alpe.

Toute l'originalité du charme de la flore alpine réside dans sa touchante simplicité et le vif éclat naturel de ses coloris.

De la Provence à l'Europe centrale, tout au long de l'arc Alpin, les fleurs, en fidèles compagnes des hauts sommets, embellissent la vie rude des hommes. On les retrouve peintes

AU CHAPON FIN

G. SIMONET & C^{ie}

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

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons

sur les blasons et les oriflammes des cités, brodées sur les châles et les corsages des jeunes filles, artistement disposées dans des vases sur les bureaux des écoles de hameaux et les tables rustiques des chalets où, parmi les vieux meubles, elles jettent comme un doux rayon de lumière.

L'édelweiss orne, au lever d'un beau jour, la robe de la mariée, et la gentiane bleue accompagne jusque sur sa tombe le guide emporté par l'avalanche.

Les fleurs de la montagne ont un langage.

Elles parlent à ceux qui savent les entendre, et elles mêlent intimement leur vie secrète à la vie des hommes.

Comment rester insensible à la suave délicatesse de leurs charmantes corolles ?

Et qui n'a pas rêvé de réunir les plus belles d'entre elles en un ballet multicolore.

Ce sera chose faite le 13 juin à MONTMELLIAN.

La section féminine et botanique du Foyer rural organise une exposition de fleurs des Alpes dans les vastes salles du Centre d'enseignement agricole et ménager.

Les fleurs seront récoltées par des équipes de jeunes filles du Foyer au cours d'excursions en car dans le secteur de Bonneval sur Arc, la vallée d'Avérole, et sur le plateau du Mont-Cenis dont on connaît l'incomparable richesse florale. Soigneusement déterminées et étiquetées, elles seront présentées au public sous leur véritable identité. Le Foyer accueillera avec plaisir tous les apports provenant d'autres contrées montagnardes.

Dans un décor spécifiquement alpin, parmi les vieilles reliques du passé, et sur un fond réunissant les plus belles photos du massif, les fleurs verront se dérouler la longue file des visiteurs.

Ce sera pour elles comme le vivant et sincère témoignage d'amitié de tous les admirateurs de la nature.

Yvette GIREL

LA MÉRULE (suite à bulletin n° 15)

THERAPEUTIQUE

A) BASE JURIDIQUE.

Pendant longtemps la jurisprudence française s'est basée sur le fait qu'un architecte devait être capable de reconnaître un bois sain d'un bois contaminé par la mérule : Par conséquent sa responsabilité se trouvait en cause si, n'ayant pu faire cette distinction, il avait introduit le champignon coupable dans l'habitation. Des procès se sont terminés par un acte de responsabilité totale provoquant la ruine de certains architectes.

Nous devons au Professeur Louis MANGIN (1852-1937) d'avoir posé le problème juridique, sur son véritable terrain scientifique et non plus sur des présomptions, en faisant admettre ce principe fondamental d'après lequel, il n'y a pas de moyen pratique et sûr pour reconnaître si un bois de construction paraissant intact est vraiment sain ou non, étant donné qu'il est parfois difficile dans des cas de contaminations légères de l'établir scientifiquement.

Certaines substances colorantes appliquées sur un bois suspect, donnaient une coloration différente de celle notée sur un bois sain. Mais ces différences sont si subtiles qu'il n'en est pratiquement pas tenu compte.

La reconnaissance faite au microscope est également sujette à caution.

Les filaments mycéliens dans un bois en apparence sain, mais contaminé, sont tellement fins et parfois si localisés que l'on ne peut rien conclure d'une observation négative. Si, par contre, l'on y découvre des filaments mycéliens, il reste à prouver qu'ils appartiennent à la Mérule, ce qui n'est pas toujours aisé, car il existe de nombreux champignons superficiels dont les organes reproducteurs ou les filaments stériles peuvent être décelés sans que leur présence présente un cas de gravité.

Alors, étant donné la grande fréquence de la Mérule, la facilité avec laquelle elle se propage et la difficulté de la déceler avant que ses ravages ne soient caractéristiques, comment allons-nous lutter contre elle ?

B) MOYENS DE PROTECTION.

Deux types de moyens sont à notre disposition :

1° Les mesures préventives.

2° Les moyens curatifs.

1° Mesures préventives :

Un soin tout particulier sera apporté au choix des bois, pour lequel on se rappellera ces quelques lignes de Roger HEIM.

(Il n'est pratiquement pas facile de reconnaître si un bois de consistance normale est infecté ou non par la Mérule... Toute pièce de bois doit être considérée par l'architecte comme susceptible de véhiculer des germes (mycelium ou spores) de mérule. Il importe donc que toute pièce de bois soit placée dans des conditions telles que la mérule n'y trouve aucune possibilité de développement.)

Pour cela on respectera les principes suivants :

— Utilisation de bois secs, c'est-à-dire ne contenant pas plus de 15 % d'eau en poids (conformément aux clauses adoptées dans les cahiers de charges unifiés par la Commission permanente de Standardisation du Ministère du Commerce).

Le séchage sera réalisé soit à l'air libre, soit par la chaleur ou l'air chaud.

— Les bois destinés à la construction ne devront pas être soumis aux intempéries (entrepôt dans des locaux vastes, secs, et judicieusement aérés).

— Ils ne devront en aucun cas voisiner dans les chantiers avec des bois provenant de démolitions, même si ces derniers paraissent sains.

ESDIERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôte'-de-Ville, 23

CHAMBERY

Pierre PERRIN

Négociant en bois



Saint-Laurent-du-Port (Isère)

— Ils devront être imprégnés avec des produits puissants.

De nombreuses recherches ont permis la mise au point de produits convenant à cet usage. Sans faire de chauvinisme nous pouvons dire que les produits commercialisés par la Société Xylochimie, 10, quai de Serin, LYON, et appartenant à la série des Xylophènes contiennent des fongicides extrêmement efficaces à base de dérivés halogénés du phénol et de ses homologues.

Ils ont été étudiés avec des solvants ayant un grand pouvoir de pénétration dans les bois. Leur stabilité et leur insolubilité presque complète dans l'eau assurent la durée de leur action. Ainsi pour la charpente, les sous-sols, les ossatures, etc., le xylophène S.G.R. est conseillé alors que pour la menuiserie intérieure et les parquets, il est recommandé d'utiliser le xylophène S.O.R. qui est une solution incolore, non huileuse, pénétrante et séchant rapidement.

L'imprégnation des bois peut se faire :

- soit en vase clos par un procédé faisant intervenir le vide et la pression ;
- soit par trempage ;

— soit par application au pinceau ou au pistolet sur toutes les faces du bois et les retouches d'assemblage.

En plus de ces précautions des principes élémentaires de construction doivent être respectés tels que :

- dispositifs assurant une bonne aération ;
- chape isolante en mortier de ciment ou asphalte ;
- jamais de bois noyés dans la maçonnerie sans dispositif d'aération ;
- pas de matériaux hygroscopiques tels que machefer ou sable de mer.

2° Moyens curatifs :

Les moyens de lutte curative doivent être très énergiques sous peine de n'être pas efficaces.

— Suppression de tous les bois atteints, même légèrement en prenant soin de les brûler pour ne pas contaminer d'autres matériaux. Il est bon de souligner que ce n'est pas faire une économie que de couper dans une pièce la partie visiblement attaquée dans l'espoir de conserver celle que l'on croit saine.

— Nettoyage des maçonneries sur lesquelles le champignon s'est établi par un grattage profond, brûlage à la lampe à souder des fragments de tissus mycéliens, lavage soigneux avec une eau contenant 5 à 10 % de xylophène N.A.

— Une aération très vive sera ensuite aménagée pour sécher complètement les maçonneries ainsi traitées.

Les causes d'humidité, même si elles sont lointaines seront supprimées.

— Les enduits seront refaits avec du plâtre auquel on ajoutera 1 % de xylophène N.A. avant gâchage.

— Les bois remis en place auront été traités avec les xylophènes convenables comme décrit plus haut.

Dans la lutte contre la Mérule, les xylophènes se révèlent très supérieurs à tous les produits essayés jusqu'à ce jour.

Leur pouvoir fongicide est particulièrement puissant grâce à l'élément actif qu'est le penta-chlorophénol, très supérieur à des corps tels que le naphthol, le dinitrophénol, le dinitrocrésol, etc.

— Leur grande stabilité et leur résistance à l'action du temps et des agents atmosphériques

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)

Atlas Mycologiques

Volume I - LES PSALLIOTES, par ESSETTE

1964 (28 x 22) 136 pages, 48 planches coloriées, 9 planches noires,
Reliure parchemin

180,00

Les Champignons de France par A. MAUBLANC

5^{me} Edition 1959 (12 x 16,5) 592 pages, 19 planches noires, 221 planches
coloriées. Cartonné pleine toile en 2 volumes

70,00

Encyclopédie Mycologique - (26 x 17)

Volume I - LE GENRE INOCYBE par Roger HEIM, 1931, 430
pages, 220 figures. 35 planches coloriées (880 figures) broché

100,00

Volume VII - LE GENRE GALERA (Fries) QUELET par R. KUHNER
1935, 239 pages, 75 figures, broché

30,00

Volume X - LE GENRE MYCENA (Fries) par R. KUHNER, 1938
710 pages, 239 figures, broché

90,00

Volume XIV et XX - LES AGARICALES par KONRAD et
MAUBLANC, 1948-1952, 2 volumes, 671 pages, broché

110,00

Volume XXI - LA DESCRIPTION DES CHAMPIGNONS SUPE-
RIEURS par M. JOSSERAND, 1952, 338 pages, 232 figures, broché

50,00

Volume XXV - LES GENRES SORDARIA ET PLEURAGE par
CL. MOREAU, 1953, 330 pages, 79 figures, broché

45,00

Volume XXXII - LES RUSSULES par J. BLUM, 1962, 236 pages,
210 figures, cartonné pleine toile

75,00

Volume XXXIII - LE GENRE ALTERNARIA par P. JOLY, Recherches
physiologiques, biologiques et systématiques, 1964, 250 pages,
40 figures, cartonné pleine toile

85,00

Etudes Mycologiques

Volume I - LES BOLETS par J. BLUM, 1962, 169 pages, 52 figures
16 planches coloriées, cartonné

20,00

CATALOGUE de FONDS sur DEMANDE

BRASSERIES DE LA MEUSE

Au Café, demandez
CROIX de LORRAINE

En Famille, Buvez
MEUSE-PILS

les classent très au-dessus des sels métalliques.

— Leur pouvoir de pénétration est particulièrement grand, grâce à l'utilisation de solvants spécialement choisis.

— Ils ne colorent pas les bois lorsque ceux-ci doivent rester apparents et n'empêchent aucunement la peinture ultérieure.

— Ils ne laissent pas d'odeur.

— Par le grand nombre d'atomes de chlore qu'ils contiennent, ils ont davantage tendance à être ignifuges qu'à apporter un danger d'incendie.

Ils seront notamment préférés :

— Aux produits arsenicaux, qui ont une valeur insecticide, mais pas fongicide, en plus ils sont dangereux en raison de leur toxicité.

— Au bichlorure de mercure, dangereux à employer par suite de sa toxicité, corrosif pour les métaux et peu pénétrant dans le bois.

— Au sulfate de cuivre peu actif ou au chlorure de zinc qui l'est encore moins.

— Au fluorure de sodium, trop délavable.

— Au dinitrophénol, moins actif et colorant fortement le bois en jaune.

— Au carbonyle, à la créosote et à ses dérivés, laissant une violente odeur, une vilaine couleur noire et un toucher huileux interdisant la peinture.

FIN

M. LANDRIN

LA PHOLIOTE RIDÉE

Si l'été 1964 s'est avéré sec et chaud pour la grande joie des vacanciers, il s'est traduit dans nos bois par une stérilité presque totale en matière de champignons. Seules quelques faces boisées, exposées au nord et gardant de ce fait un faible degré d'humidité, recelaient encore une maigre flore fongique. Partout ailleurs, les champignons semblaient avoir déserté pâturages et futaies ; les mycéliums grillés de soleil se refusaient catégoriquement à donner naissance à des carpophores. Mais avec l'arrivée de l'automne, notre déconvenue d'apprentis-mycologues, privés de leur violon d'Ingres, prenait fin et après quelques pluies bénéfiques, la cohorte luxuriante des Russules venait égayer la mousse des sous-bois. Les autres familles une à une sortirent aussi de leur léthargie passagère et la saison automnale fut en conclusion assez riche et prolifique. Les traditionnelles expositions de nos Sociétés Dauphiné-Savoie furent avantageusement approvisionnées avec des centaines de cryptogames frais et variés. Certaines espèces eurent même des poussées importantes et parmi celles-ci la pholiote ridée fit fin septembre une apparition exceptionnelle.

La pholiote ridée, de son nom scientifique « *Rozites Caperata* » Karsten, est un robuste champignon terrestre. Le chapeau est assez volumineux, puisqu'il peut atteindre jusqu'à 12 cm de diamètre. Il n'est pas très épais, en forme de cloche tout d'abord ou ovoïde, puis convexe, mamelonné et enfin étalé. Il est dans le jeune âge recouvert d'une pruine blanche et dense qui masque sa véritable couleur abricot ou jaune ocracé plus ou moins foncé. Cette pruine farineuse, débris du voile général, finit par disparaître rapidement du pourtour du chapeau, à mesure que le champignon devient adulte, mais persiste souvent en son centre. La marge est cannelée, ridée en fines stries rayonnantes. La cuticule est sèche, mate par temps sec, mais pouvant devenir luisante par la pluie. Les feuillets sont adnés, serrés, de couleur jaunâtre, puis ocracée. L'arête des

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

plus douce... que la plus douce



**la lame
longue durée
de qualité Gillette
essayez-la !**

GT 8

l'lamelles est irrégulièrement dentelée. Le pied peut mesurer jusqu'à 12 cm de long et 2 cm de diamètre ; il est cylindrique ou quelque peu bulbeux, plein, fibreux, pelucheux en son sommet. A l'état jeune, ce pied est relié au bord du chapeau alors en cloche ou ovoïde par un bourrelet annulaire qui bien vite s'en détache, mais demeure sur le stipe sous la forme d'un anneau membraneux strié. La chair est pâle, blanchâtre puis jaunâtre, molle et tendre, douce et inodore. Les spores brun rouillé, en forme d'amande, sont verruqueuses.

Ce champignon est calcifuge, c'est-à-dire qu'il est très rare sur sol calcaire. Il se complait dans les sols acides, sablonneux ou décalcifiés. Il pousse par groupe à la fin de l'été et surtout en automne dans les bois feuillus, de hêtres en particulier, et sous épicéas. C'est un excellent comestible qu'on ne saurait confondre avec aucune espèce dangereuse et qui semble malgré cela être en général assez dédaigné des amateurs. Peut-être n'est-il pas très connu, ou de réputation culinaire mal établie, bien qu'il soit très commun dans certaines régions.

G. MOLEINS



❖ DROGUERIE ROMET ❖

BROSSERIE - PARFUMERIE - COULEURS
FOURNITURES POUR
HOTELS - ENTREPRISES - ETC...

MOUTIERS :: Tél. 64

QUINCAILLERIE
— GÉNÉRALE —

ARTICLES
— MÉNAGERS —

Charles MASSIAGO
MOUTIERS — Tél. 34

Adolphe MASSIAGO
ALBERTVILLE — Tél. 68

LE SYNDROME TRICHOLOMIEN

Que faut-il entendre par empoisonnement tricholomien ? Est-ce une intoxication due à quelques tricholomes à chair âcre, amère ou vireuse ? Assurément, non. Les tricholomes qui gravitent autour de Tricholome STRIATUM, ALBOBRUNNEUM, PERSONNATUM, FLAVOBRUNNEUM, ont tous la chair amère et sont inoffensifs. En outre, si certains accidents ont été rapportés à d'autres tricholomes, comme SULFUREUM ou sa variété BUFONIUM à odeur nauséabonde, comme Tricholome INAMOENUM à saveur vineuse, comme VIRGATUM à chair âcre RUTILANS, LASCIVUM, etc. Ces champignons se rapprochent encore en cela des ASTEROSPORES et les phénomènes auxquels ils donnent naissance dans certaines conditions sont encore du type RESINOIDIEN ; c'est la gastro-entérite qui domine le tableau clinique.

Par contre, il est un tricholome, et c'est le seul qui se montre nettement malfaisant, qui a déjà provoqué de nombreux accidents : c'est le tricholome TIGRINUM-PARDINUM, assez commun dans les hautes sapinières. Les manifestations cliniques que déclenche son ingestion ont paru assez spéciales et caractéristiques pour que l'on puisse isoler et individualiser un syndrome TRICHOLOMIEN, qu'il vaudrait peut-être mieux nommer syndrome TIGRINIEN ou PARDINIEN, puisque comme je vous l'ai dit, tous les tricholomes non comestibles ne lui donnent pas naissance. Quoi qu'il en soit, le syndrome tricholomien peut se résumer ainsi :

Début rapide : incubation 1 à 2 heures. Douleurs stomacales, nausées, frissons, vomissements abondants et répétés, diarrhée fétide avec douleurs abdominales, céphalalie, crampes dans les mollets, grande faiblesse, impossibilité pour le malade d'absorber ni médicamenteusement ni nourriture, lesquels sont rejetés. Le lendemain, nouveaux vomissements, moins abondants que la veille mais qui recourent de fréquence chaque fois que le malade veut prendre de la nourriture.

Durée de l'intoxication 2 à 6 jours. Terminaison et rétablissement complet en général. Voilà donc un empoisonnement assez grave, qu'il était nécessaire je crois de séparer des intoxications bénignes qu'on décrit sous le nom de syndrome RESINOIDIEN. C'est de plus une tradition naturelle vers le syndrome ENTOLOMIEN, très voisin mais peut-être plus redoutable.

Le principe nocif du tricholome est inconnu ; ce n'est certainement pas la MUSCARINE ou si le champignon en contient c'est en très faible quantité. Les expériences faites sur le cobaye, avec l'extrait aqueux préparé avec une quantité de champignons ingérée variant de 15 à 20 grammes font mourir le cobaye en 5 heures. Le suc frais en injection hypodermique à la dose de 3 cc amène la mort en 3 heures. Il faut donc retenir que tricholome PARDINUM est une espèce dangereuse parce qu'elle détermine une violente irritation du tube digestif mais c'est une espèce qui habituellement ne donne pas d'accidents mortels.

Alexandre PEDROLETTI

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE TARENTEISE

La première assemblée générale de la société, constituée officiellement en avril 1964, a eu lieu le 20 janvier 1965, à la Salle des Sociétés de Moûtiers.

Malgré la tempête de neige et le mauvais état des routes verglacées, une soixantaine de membres n'avaient pas hésité à se déplacer.

Après avoir retracé le bilan de l'année écoulée : organisation d'une véritable tournée de propagande dans les Chefs-lieux de Canton d'Aime, Bourg-Saint-Maurice, Bozel et Moûtiers avec présentation de diapositives de la Fédération sur les champignons et de quatre films de la cinémathèque du Ministère de l'Agriculture. M. JAPHET, Président, précisa que les causeries suivies de projections seraient à nouveau organisées en 1965 et qu'une exposition mycologique aurait lieu à l'automne prochain. Des sorties collectives suivies de détermination et d'expositions permanentes avec l'aide efficace de MM. PERRIEUX et BURLET vice-présidents, permettront une meilleure connaissance du monde des champignons.

Le trésorier, M. RAMBAUD, donna un compte rendu financier très satisfaisant ; il fut félicité ainsi que son adjoint M. EMINET pour la parfaite gestion de la comptabilité. Plus d'une cinquantaine d'ouvrages mycologiques ont été vendus.

Le nombre des sociétaires est actuellement de 160, grâce au dévoué concours et à l'activité inlassable du Secrétaire, M. POUX, et de ses adjoints MM. GERMI et SIMOND.

L'assemblée décida le maintien du bureau en activité dont la composition est la suivante :

— Président : M. JAPHET ; Vice-présidents : MM. PERRIEUX, BURLET, JAY ;

— Secrétaires : MM. POUX, GERMI, SIMOND ; Trésoriers : MM. RAMBAUD, EMINET.

En fin de séance, quatre-vingts diapositives acquises par la section locale furent projetées par l'actif vice-président M. JAY, dont le zèle et la compétence permettent la bonne marche de la Société.

La Société remercie aussi Madame ROMET et Monsieur BLANC Albert de leur aide financière.

R. JAPHET

ATTENTION : Les copies des articles destinés au prochain bulletin devront me parvenir avant le 1^{er} Juin.

— Les règlements de factures ou autres se font par virement postal **exclusivement**, au C.C.P. 5200-66 de la Fédération à Voiron.

UN CHAMPIGNON ANORMAL et LE MORCHELLOIDISME *LACCARIA LACCATA* (Fr.), VARIÉTÉ *AMETHYSTINA*, (Bulliard)

par Aimé G. PARROT

En 1890 L. BOUDIER décrivait un Cortinaire (*Cortinarius scutulatus* Fr.) récolté à Fontainebleau, dont la face supérieure du chapeau présentait de nombreux alvéoles plus ou moins profonds et garnis intérieurement d'une couche hyméniale fertile, tandis que la face inférieure du carpophore possédait la structure normalement lamellée de l'espèce.

Quelques années plus tard (1898) PATOUILLARD dans sa contribution à l'étude de la flore mycologique de Java, décrivait à son tour un champignon dénommé (*Stylobates capitatus*) présentant un chapeau absolument dépourvu de marge et formé seulement d'un capitule globuleux, d'alvéoles « profonds, égaux entre eux et non différenciés en lames rayonnantes. »

De telles anomalies son communément décrites en mycotéologie, sous le vocable de morchelloïdisme, du fait de la ressemblance des carpophores monstrueux avec ceux des morilles.

En 1927, P. VUILLEMIN devait établir une véritable systématique des anomalies du carpophore des Hyménomycètes, proposant de rapporter les cas de morchelloïdisme, connus aussi chez *Stropharia coronilla*, aux « hyméniums surnuméraires secondaires ». C'est donc finalement à des anomalies morchelloïdes que doivent être rapportées les espèces du genre *Stylobates* créé par FRIES pour les champignons présentant un hyménium fertile sur les deux faces de leur chapeau. C'est d'ailleurs l'opinion émise par BOUDIER, PATOUILLARD et KILLERMANN.

En 1936, MARTIN-SANS décrit, chez *Russula aurata*, une protubérance morchelloïde du chapeau, lequel restait par ailleurs absolument normal dans ses autres parties. La même année JOSSERAND signalait à son tour un *Bolbitius vitellinus* dont la totalité de l'hyménium était constituée de lames chiffonnées plus ou moins anastomosées.

En 1938, J. FABRE rappelant une ancienne observation de PATOUILLARD sur le champignon de couche, décrit à son tour un carpophore de *Psilocybe spadicea* Fr. dont l'hyménium, sans être absolument morchelloïde, « était complètement alvéolé et à alvéoles plus ou moins irréguliers parfois même labyinthiformes. »

Quelques années auparavant le même auteur relevait une anomalie identique affectant tous les carpophores d'un rond de socière formé par *Hebeloma crustuliniforme*, et dans la même contribution, J. FABRE décrit enfin un curieux spécimen de *Agaricus campester* Fr. absolument dépourvu de lames et dont la surface du chapeau présente un hyménium alvéolé-labyinthiforme, recouvert partiellement d'une membrane résultant sans doute d'un développement aberrant de la paroi de l'anneau.

Enfin, dans son remarquable ouvrage sur le genre *Amanita*, R. VESELY rapporte à son tour des cas de morchelloïdisme, de polyporoïdisme chez certaines espèces d'*Amanites* telles *Amanita spissa* et *Amanita vaginata*. Bien souvent, à la vue de ces espèces monstrueuses, les auteurs ont cru reconnaître des espèces nouvelles, tels LUDWIG (1882) ou VELENOWSKY (1922) dénommant les spécimens aberrants sous les vocables de *Poria agaricicola* (Ludwig) ou encore *Daedalea parasitica* (Velenowsky). De même une *Amanite* vaginée à tubes plus ou moins enchevêtrés et contournés remplaçant les lames habituelles (PERSOON, 1822) fut étiquetée sous un nouveau genre : *Volvoboletus* par HENNINGS en 1900.

Et pour terminer cette brève histoire de morchelloïdisme, rappelons que très récemment, BOURGEOIS, BRIDE et BUGNON décrivaient un cas remarquable de cette anomalie affectant un Cortinaire rapporté à l'espèce *Cotoneus*, où le chapeau était totalement recouvert d'alvéoles plus ou moins anastomosées et fertiles, simulant parfaitement une morille.

C'est là un cas de morchelloïdisme.

Or en décembre 1958, le Docteur FREEMAN de Biarritz me montrait un curieux champignon de teinte beige-violacé, trouvé dans les bois caducifoliés de Saint-Pée-sur-Nivelle. Nous avions affaire à un autre cas remarquable de morchelloïdisme et je ne tardais pas à reconnaître dans ce spécimen curieux un *Laccaria laccata*, var. *Amethystea* (Fr.) BULLIARD. Le Docteur FREEMAN devait d'ailleurs me confirmer aussitôt que cet individu anormal croissait au voisinage immédiat d'échantillons normaux appartenant bien à cette espèce.

Le morchelloïdisme est ici absolument parfait au même titre que celui décrit par BOURGEOIS, BRIDE et BUGNON, rapporté plus haut. Il semble donc utile d'en donner une description succincte.

Hauteur totale 7 cm, pied classique de 5 cm de long sur 0,6 cm de diamètre. Teinte générale beige-violacé, comme celle des exemplaires habituels de la variété *Amethystea* du laqué. Chapeau globuleux, dissymétrique, incliné légèrement sur le stipe et totalement dépourvu de lames, étant couvert en totalité d'un hyménium fertile formé d'alvéoles irrégulières et plus ou moins meandriformes, enfoncés dans la chair à des profondeurs variant de 3 à 9 mm et présentant des ouvertures plus ou moins béantes. Au contact avec le pied les parois alvéolaires ont parfois tendance à laisser un filet de décurrence assez net en certains points. Il ne reste aucune trace de lames vraies ni de marge au chapeau.

L'examen microscopique de la couche hyméniale ne révèle aucune différence de structure et de dimensions pour les basides, basidioles et spores qui restent normales. Aucun traumatisme de quelque importance que ce soit n'a pu être observé, aucune trace de mycélium parasite.

Ainsi, l'échantillon en question présente l'anomalie morchelloïde dans toute sa plénitude. Mais il n'en est pas toujours ainsi, comme le montre le spécimen aberrant de *Hebeloma crustuliniforme* rapporté lui aussi des bois feuillus de Saint-Pée-sur-Nivelle (Basses-Pyrénées).

Cette fois l'anomalie n'est que partielle, puisqu'elle n'affecte qu'une modeste portion de

la face supérieure du chapeau, l'hyménium lamellé habituel étant normalement représenté. De plus, les crevasses hyméniales et fertiles sont moins nombreuses, moins régulières, moins tortueuses et beaucoup plus profondes, puisque l'une d'elles atteint presque la chair du pied. Ici encore, l'examen microscopique ne révèle rien d'anormal pour les basides et pour les spores.

Ainsi, par ces deux exemples ajoutés à ceux de la littérature, rappelés plus haut, on doit distinguer dans le morchelloïdisme au moins deux cas bien différents. Sous le vocable de morchelloïdisme total on devra désigner les champignons ayant perdu toute trace visible de structure hyméniale lamellée et toute trace de marge au chapeau. Sous celui de hémimorchelloïdisme on désignera les spécimens ayant conservé une structure lamellaire fertile et présentant sur la face supérieure du chapeau une structure secondairement alvéolée-méandrique.

Quant à l'origine de ce type d'anomalie, on ne peut que faire des hypothèses plus ou moins hasardeuses, car jusqu'ici — à ma connaissance tout au moins — personne n'a proposé d'explication.

Il semble bien évident que c'est au cours du développement embryonnaire — sans doute gymnocarpe — que le jeune primordium acquiert sa structure aberrante. On pourrait alors penser à l'action traumatique — mécanique ou chimique — en invoquant quelque piqure d'insecte, quelque sécrétion larvaire, ou même quelque parasitisme d'origine cryptogamique. C'est d'ailleurs à cette dernière éventualité qu'ont pu penser BOURGEOIS, BRIDE et BUGNON signalant la présence de filament conidifères dans les tissus de leur Cortinaire morchelloïde, mais les individus normaux du voisinage étaient eux aussi infestés par un mycélium paraissant identique.

On pourrait aussi mettre en cause la nature du sol qui serait localement très différente, pouvant présenter une structure morphologique très particulière. Mais il est bien connu que des macromycètes peuvent percer impunément des croûtes d'asphalte mêlé de gravillons anguleux, sans présenter la moindre déformation des carpophores.

On pourrait encore évoquer l'action déformante d'un virus inconnu qui serait étroitement localisé dans le carpophore litigieux, et absent dans les champignons de la même espèce croissant dans le voisinage le plus immédiat, ce qui paraît bien improbable.

Tout au contraire, une mutation expliquerait assez bien l'apparition inattendue du morchelloïdisme total, mais ne saurait être retenu pour l'explication de l'hémi-morchelloïdisme, tel que nous l'avons défini plus haut. Et de toute manière, cette hypothèse ne fait que déplacer le problème sans le résoudre, tant il est vrai qu'on ne saurait pas déceler et définir la cause première du déclenchement de la dite mutation.

Il vaut mieux, semble-t-il, se résoudre à signaler et décrire l'anomalie et avouer, sans fausse honte, qu'il nous est actuellement impossible de l'expliquer.

Extrait du Bulletin de la Société Mycologique de France, du tome LXXVI, Fascicule 2 de l'année 1960, d'après **Aimé G. PARROT**.

LE CLITOCYBE VIEILLI

Ce champignon doit son épithète de vieilli au caractère bien particulier de son chapeau qui, avec l'âge, devient finement ridé-plissé concentriquement.

C'est une petite Clitocybe non hygrophane, à spores blanches et non amyloïdes, à chapeau, à lames et à pied d'une teinte uniforme gris foncé, ou gris jaunâtre clair; on le trouve même parfois entièrement blanc alutacé.

Le chapeau, de diamètre variant entre 2, 5 cm, est plan, creusé au disque, à bords relevés à la fin, plus ou moins difforme, glabre, et brillant.

Le pied, de dimensions variables, est assez grêle, tortu, en principe plus épais au sommet bulbilleux et coroneux à la base, ailleurs finement fibrilleux. Les lames sont très décourtes, assez serrées, minces, peu larges, fragiles. La chair est blanche, mince, à odeur de farine plus faible et moins agréable que chez le Meunier (*Clitopilus prunulus*); la saveur est aussi de farine.

De goût agréable après cuisson, ce champignon est consommé sans inconvénients par certains mycophages, mais chez d'autres il provoque des intoxications. Nous avons connu une famille de cinq personnes qui, après avoir mangé un bon plat de Clitocybes vieillis au repas de midi, se sont trouvées fortement indisposées tout l'après-midi.

En 1957, lors du Congrès de la Société Mycologique de France à Aix-les-Bains, nous avons signalé ce cas à quelques uns des éminents mycologues qui participaient à ce congrès. Un peu étonnés que cette espèce ait pu causer quelque accident, ils pensèrent plutôt à une imprudence ou ramasseur qui aurait mélangé à sa cueillette du Clitocybe blanc (*rivulosa* ou *dealbata*), poussant dans les mêmes conditions.

Récemment nous avons appris un autre cas d'intoxication par le Senilis. Un Aixois, membre de notre Fédération et bon mycologue, avait cueilli un bon panier de Clitocybes vieillis. Le jour même au repas de midi, toute la famille apprécia la valeur culinaire de cette espèce, sans en être incommodée. Deux jours après, notre ami, seul cette fois, mangea le reste du plat de champignons et fut peu après en proie à de fortes bouffées de chaleur, accompagnées de rubéfaction du visage, symptômes d'un empoisonnement heureusement peu grave.

Il n'y avait pas eu cette fois là erreur de la part des ramasseurs, car déjà au premier repas toute la famille aurait été malade.

Si d'aventure, en parcourant en automne quelques prairies maigres à la recherche du Clitocybe géotrope ou de l'Hydrophore blanc de neige, vous trouvez une traînée de Clitocybes vieillis, laissez-les aux limaces. Ils ne valent pas le risque d'un mauvais moment à passer.

G. HENZE

MYCOTOXICOLOGIE... LE PASSÉ ET LE PRÉSENT

Les champignons ont toujours inspirés une certaine terreur aux humains.

Les Anciens disaient d'eux, qu'ils étaient les « Enfants des dieux et de la terre » ce qui montre quel mystère les entourait... Difficulté pour les différencier... Pline toutefois attache avec raison beaucoup d'intérêt à la présence d'une volve.

A la Renaissance la mycotoxicologie sommeille comme le montrent les 2 citations suivantes l'une de Saint-François de Sales « Je vous dis des danses, Philotée, comme les Médecins disent des potirons et des champignons... les meilleures ne valent rien... » et la seconde citation appréciée des dames « Les champignons, ma biche, c'est comme les hommes rien ne ressemble aux bons comme les mauvais... » G. (Gavarni)

Mais c'est avec Linné au XVII^e siècle et Paulet que la mycologie devenant scientifique, la mycotoxicologie avance à grands pas.

Puis les XIX^e et XX^e siècles, grâce à une foule de mycologues célèbres, Person, Elias, Fries, Quelet, Bressadola et j'en oublie bien sûr, projetaient une éblouissante lumière sur la science des champignons. Tant de deuils cruels, de lentes agonies dues à l'imprudence ou à l'ignorance ou au deux, une telle punition pour une si petite faute firent que des chercheurs s'orientèrent résolument vers une mycotoxicologie scientifique.

Rapidement on s'aperçut que les espèces dangereuses n'étaient pas tellement nombreuses, les moyens de discerner les bons des mauvais nous furent donnés (l'homme a mieux su se protéger de l'indiscrétion de la femme qui n'a pas encore, que je sache, le moyen de discerner le bon du mauvais... nous risquerions, en effet de voir la terre se peupler de célibataires voir ci-dessus citation de Gavarni).

Des planches en couleurs, des ouvrages de vulgarisation furent publiés. En 1675 un canoïne hollandais donnait 155 espèces dangereuses ; en 1900 un Lyonnais Gillet, ne signale que 77 espèces vénéneuses, puis après les travaux de Quelet, Bigeard, Jacquier il ne reste plus que 37 espèces vénéneuses, après Dufour il n'en reste que 14.

En 1921, dans leur ouvrage MM. Sartory et Maire notent 17 espèces mortelles et 26 dangereuses, on y trouve des volvaires (12 mortels et des Amanites (14 mortelles).

En 1926, dans l'A.B.C. mycologique du Professeur Seyot de Nancy on ne trouve que 5 Amanites mortelles dont Amanita Citrina et Mappa, 2 Volvaires mortels.

Dix ans après il ne restait plus que 3 Amanites mortelles 3 Champignons véritablement mortels. Mais tout n'était pas dit et vous savez que depuis quelques cinq années nous avons appris avec étonnement qu'il existe un 4^e Champignon mortel et qu'il est prudent de penser que ce Cortinaire Orellanus dont nous ignorions la toxicité est peut-être un Chef de File et que d'autre part nous devons de cet exemple, dans le domaine du champignon comme dans d'autres domaines, retirer une leçon d'humilité qui nous rendra plus circonspect dans nos assertions futures. Aucune méthode scientifique ne peut, jusqu'à ce jour, remplacer l'expérimentation sur l'homme.

Pourquoi des mycologues de grandes valeurs ont ils eu tant de difficultés à désigner exactement les champignons réellement mortels. Les raisons en sont nombreuses.

1^o Difficulté de détermination par le polyphormisme des Amanites : phalloïdes, Verna, virosa, citrina, panthérina, aspera, rubescens, etc. Spécimens variés dans le même plat de champignons.

2^o Variation du pouvoir toxique :

a) selon l'âge du champignon (formation de cryptomaines, intoxication du genre botulinique (Marasme, collybies, armillaires géotropes, etc.)

b) selon le mode de préparation (champignons insuffisamment cuits) Ascomycètes, Amanita Rubescens, etc.

c) selon la réceptivité de chaque individu (idiosyncrasie, etc.) Un exemple curieux à Saint-Jean du Gard, le docteur Louis Planchon relate l'histoire de six personnes qui mangèrent des phalloïdes 5 furent malades, 4 moururent, et l'une ne ressentit rien.

Le Clitocybe nébuleux fournit de nombreux exemples.

Le Tricholome de la Saint-Georges est à noter.

RESULTAT DE QUELQUES EXPERIENCES RECENTES AVEC CORTINAIRE ORELLANUS SUR SOURIS EFFECTUEES PAR Monsieur le Professeur ODDOUX de la FACULTE DE PHARMACIE DE LYON.

Poudre séchée de champignon à dose de 5 g par kg et par jour à 21 souris : 17 meurent. chez les autres : néphrites aigues atteignant les glomérules et les tubes contournés. Dans 2 cas une hépatite inflammatoire en plus.

Une souris a survécu, sacrifiée 39 jours après : elle présente des lésions tubulaires.

Fait intéressant : l'effet d'accumulation de orellanine signalé par Grymala a été retrouvé à la dose de 2,5 g par kg, 5 souris ne sont pas mortes : 43 jours après on leur donne une nouvelle dose de 2,5 g par kg elles sont toutes mortes.

Donc le CORTINAIRE ORELLANUS est chez nous mortel pour souris et rats. Une grande prudence est recommandée dans la récolte de ce champignon.

M. TRAVERSO

Le Congrès Annuel de la Fédération aura lieu le 16 Mai à Ville-la-Grand.

Assistez nombreux à cette importante manifestation.

LA COLLYBIE A PIED EN FUSEAU

Le printemps s'achève, trop vite à notre goût. Les arbres fruitiers se sont, depuis longtemps déjà dépouillés de leur somptueuse parure florale blanche ou rose. Dans les prés reverdis, parsemés d'orchis écarlates, les « ronds de sorcière » sont maintenant délestés de leurs précieux cortèges de Tricholomes de la Saint-Georges. C'est l'époque où l'amateur d'ascomycète doit prendre de l'altitude pour traquer l'humble morille conique sous les altiers conifère montagnards. C'est l'époque aussi où l'apprenti mycologue en attendant la venue des estimés cèpes et giroles fera la connaissance avec un champignon modeste mais très commun dans notre région : la collybie à pied en fuseau.

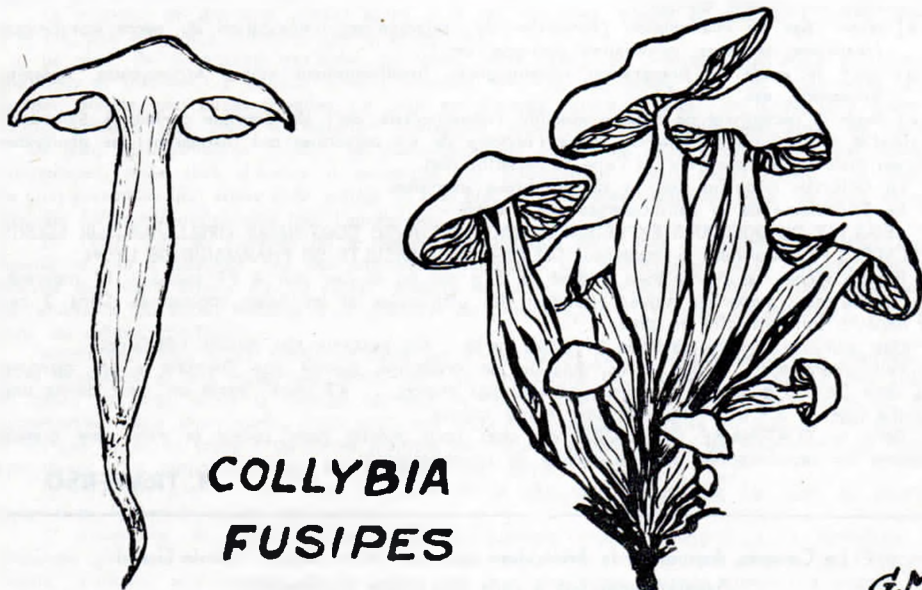
Cette collybie (*Collybia fusipes*), affectionnent croître en groupes serrés au pied des troncs ou souches d'arbres feuillus tels les hêtres et surtout les chênes. Cueillons délicatement une de ces petite touffes. Nous y voyons des carpophores à différents stades de maturité avec des stipes opprimés à la base, prenant départ d'un même point commun. Séparons cette famille pourtant bien unie et examinons plus attentivement chacun des individus pour établir, avec assez de précision, bien qu'encore succinctement, la fiche signalétique de notre champignon.

Le chapeau (4 à 1 cm de diamètre), d'abord hémisphérique, puis convexe-étalé devient avec l'âge irrégulier et difforme, presque toujours mamelonné en son centre. Sa marge fortement enroulée en dessous est parfois fendue. Sa surface est lisse, brillante et sèche. Sa couleur variant du chamois pâle au brun roussâtre. Les lamelles sont tranchement espacées, inégales, presque libres. Elles sont épaisses et souvent onduleuses ; blanc-grisâtre puis, à la fin, piquetées par endroits de petites tâches rousses. Le pied très caractéristique est fusiforme, typiquement ventru mesurant de 6 à 12 cm de long. Il est extrêmement élastique et tenace, farci puis creux. Il arbore couramment de profonds sillons longitudinaux ; parfois tordu, il est toujours plus ou moins radicaire. Sa base est de couleur brun-rougeâtre ou noirâtre. Le reste du stipe est concolore au chapeau, sauf le sommet d'un ton plus pâle. La sporee déposée en tas est blanche. La chair est élastique. L'odeur est pratiquement nulle, indéfinissable ; la saveur est agréable.

C'est un champignon qui se sèche très bien. Très commun, on ne pourra pas le confondre, même avec les espèces lignicoles telles que les hypholomes avec lesquels les points de dissemblance sont nombreux. Sa comestibilité toutefois donne depuis longtemps sujet à controverses. Effectivement de nombreuses personnes se sont copieusement purgées, non intentionnellement, avec un plat de ces sympathiques collybies. Personnellement je consomme chaque année ce champignon avec plaisir et jusqu'à présent sans dommage pour mon estomac. Je précise, bien sûr, que je ne ramasse que les exemplaires très jeunes, aux chapeaux non étalés et aux feuillets non encore solis de tâches brunâtres. De même, j'élimine les pieds trop coriaces.

On trouvera cette variété dès la fin du printemps et pendant tout l'été. Elle figure même fréquemment dans nos expositions automnales. A signaler une affinité de notre champignon avec les marasmes. C'est sa difficile putrescibilité. Il peut subsister en place plus d'un mois sans paraître subir d'altérations importantes, sauf en période très pluvieuse où il arrive alors à moisir sur pied assez facilement. On peut donc trouver en conclusion, dans cette tenacité à subsister longtemps, la cause des intoxications bénignes citées plus haut ; les spécimens récoltés trop âgés devenant alors fortement purgatifs. Enfin, il n'est pas exclu que certaines personnes soient allergiques à ce champignon, comme d'autres gens le sont à de banales mais savoureuses chanterelles.

G. MOLLENS



**COLLYBIA
FUSIPES**

G.M

JOURNÉE FÉDÉRALE D'ÉTUDES MICROSCOPIQUES

Le dimanche 13 décembre 1964, la Fédération avait donné rendez-vous à tous les mycologues alpins qui, au sein de leurs sociétés respectives, s'intéressent à l'utilisation pratique du microscope.

La Section mycologique du Foyer Rural de MONTMELIAN était chargée d'organiser cette journée d'études dans les vastes locaux du Centre d'Enseignement agricole et ménager de cette localité.

Pour diriger les travaux et initier les participants à l'utilisation du microscope, à la préparation des coupes et à leur interprétation, la Fédération avait fait appel à Monsieur André SOLEILHAC dont on connaît la compétence et les vastes connaissances en matière de microscopie.

Etaient présents à la séance :

- MM. MOULIN, ROBERT et MAITRE (Société de Saint-Jean-de-Maurienne).
- M. LANDRIN et M^{lle} ODRU (Société mycologique Progil de Pont-de-Claix).
- M. BOUTARIN et M^{lle} BIRKHOFFER (Société mycologique d'Annemasse).
- MM. HENZE et MOLLENS (Société d'Aix-les-Bains).
- MM. BAVARD, GRANIER et COURT (Société d'Albertville).
- MM. JACQUEMET et LHOR (Société de Grenoble).
- M. le docteur PACAUD (Section mycologique Merlin-Gerin à Grenoble).
- MM. BERGOIN, COMBE et DECOUD (Société de Chambéry).
- M. TRAVERSO (Société d'Annecy).
- M. PERRIEUX (Société de Moûtiers).
- MM. GIREL, THUILLIER, GAUTHIER, ROSAZ, MARESCAL, M^{mes} GIREL et SAMBIN, et M^{lle} BOURDEAUX (Section mycologique du Foyer rural de MONTMELIAN).

Les participants s'initient sur des espèces fraîchement cueillies à la préparation des coupes, à la coloration des spores à l'aide de réactifs appropriés, à leur mensuration par emploi du micromètre oculaire, et à leur reproduction sous forme de schémas par le procédé « de la chambre claire ».

MM. HENZE et MOLLENS de la Société mycologique d'Aix-les-Bains présentèrent une très intéressante collection de coupes et de préparations réalisées au sein de leur société. Dans un « exposé qui fut suivi avec beaucoup d'attention, Monsieur HENZE révéla à l'auditoire « les ficelles » et les secrets de la photographie au flash des préparations microscopiques en vue de leur reproduction sur diapositives.

La Fédération remercie vivement tous ceux dont la présence, a contribué au plein succès éducatif de cette journée qui, à la demande unanime de tous les participants sera renouvelée chaque année.

Elle adresse à Monsieur SOLHEILAC l'expression de sa gratitude pour le concours sans réserve qu'il apporte avec beaucoup de dévouement, à la cause de la vulgarisation des connaissances mycologiques dans les Alpes du Nord.

Roger GIREL



A Montmélian, la journée
d'études microscopiques
organisée par la Fédération
a connu un plein succès

Cliché **Yvette GIREL**

Les classeurs spéciaux pour les bulletins trimestriels sont à votre disposition.
Adressez vos commandes à M. Sainte-Martine.

**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

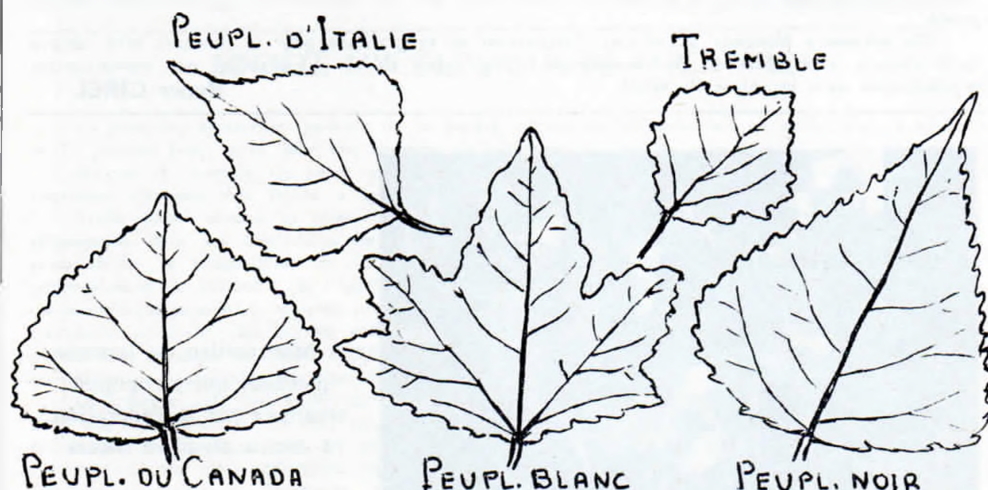
Transports toutes directions

LE TRICHOLOME DES PEUPLIERS

Les représentants de l'importante famille des peupliers, nombreux autrefois dans notre Combe de Savoie, disparaissent peu à peu, sacrifiés par les exigences matérielles de notre monde moderne. Jamais groupés en belles forêts, sauf dans quelques marais exploités par les Eaux et Forêts, mais plus ou moins isolés à proximité des villes, des lacs et des cours d'eau, ils sont abattus sans pitié, là où l'exige l'intérêt d'un plan d'urbanisme, ou l'extension d'une zone industrielle.

Dans les forêts, mélangé aux autres feuillus et conifères, le plus commun est le tremble (*Populus tremula*), dont l'aire de répartition s'étend de la plaine jusqu'en montagne, là où prospèrent le Hêtre et l'Epicéa, le Tremble n'est pas très haut 20 mètres au maximum mais se voit de loin grâce à la couleur claire de l'écorce du tronc, blanc grisâtre à gris verdâtre, clair, devenant à partir de la base plus foncée et crevassée, ailleurs couverte de lenticelles en forme de losanges. Les feuilles sont glabres, rondes ou en cœur, à contour irrégulièrement sinué-denté ; le pétiole long, mince et plat, oblige les feuilles à « trembler » au moindre courant d'air. C'est de mars à mai qu'apparaissent les fleurs, des chatons pendants, grisâtres et rosés.

En plaine, hors des grandes forêts, le plus fréquent est le Peuplier d'Italie (*Populus pyramidalis*). De forme régulière, s'élevant jusqu'à 40 mètres, il est, grâce à son bois utilisé



HOTEL-RESTAURANT DU PAS DE L'ÉCHELLE

PENSION DE SAISON
RESTAURATION A TOUTES HEURES

CASSE-CROUTE
JARDIN OMBRAGÉ
CONFORT

SALLES DE SOCIÉTÉS
BANQUETS DE NOCES

P. PITTET

PAS-DE-L'ÉCHELLE

(Gare Bossey-Veyrier) Hte-Savoie - Tél. 38-81-22

Membre de la Chanterelle de Ville-la-Grand

Buffet de la Gare Modane

CATELIN-ALLEMOZ

Bar, Restaurant

Brasserie, Change

Ouvert la nuit - Téléphone : 224

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

SOCIÉTÉ DE MYCOLOGIE D'AIX-LES-BAINS

COURS - EXPOSITIONS - CONFÉRENCES

pour la sculpture, la menuiserie et le chauffage, le plus cultivé en France. Le tronc droit, les branches redressées contre celui-ci et prenant naissance très bas, donnent à cet arbre la silhouette si caractéristique d'un fuseau. L'écorce est épaisse, profondément sillonnée. Les feuilles, en forme de losanges, son glabres, dentées. Les chatons, pendants, bruns et rouges, apparaissent en avril.

Voisinant souvent avec le Peuplier d'Italie du Canada (*Populus canadensis*) atteint lui aussi 40 mètres de haut, mais son tronc est moins garni et ses branches sont plus étalées. L'écorce est gris foncé à sillons longitudinaux et réguliers. Les feuilles, triangulaires, à base tormant un angle droit avec le pétiole, à dents fines et régulières, sont aussi larges que longues et ciliées dans leur jeunesse. Le pétiole aplati est typiquement rouge d'un côté seulement. Les chatons femelles sont bien plus longs que les chatons mâles.

Le Peuplier noir ou franc (*Populus nigra*), arbre des lieux humides, des bords des rivières et des lacs, s'élève jusqu'à 30 mètres. L'écorce, d'un gris plus ou moins foncé, est épaisse et creusée de longs et profonds sillons confluent, qui délimitent des plaques irrégulières. Les feuilles sont triangulaires, souvent très grandes, glabres, vert sombre et luisantes en dessus, plus pâles en-dessous, plus longues que larges, finement dentées au bord et terminées par une pointe sans dents le pétiole est comprimé. *Populus nigra* est dioïque : les chatons staminés sont sur certains pieds, les chatons pistillés sur d'autres. Chez ces arbres « femelles », le fruit (une capsule) s'ouvre et met en liberté des graines recouvertes de duvet qui s'agglomèrent en masses cotonneuses et sont transportées au loin par le vent.

Plus rare est le Peuplier blanc (*Populus alba*), arbre de 20 à 30 m de haut, fréquentant les bois et les rives. L'écorce des jeunes sujets est semblable à celle du Tremble, mais devient plus foncée, épaisse et profondément sillonnée à partir de la base, à mesure que vieillit la plante. Les feuilles sont irrégulières de forme, divisées en lobes palmés, plus ou moins échancrées et dentées, vertes en dessus, blanches et cotonneuses en dessous ; le pétiole est arrondi. A la fin de l'automne, dans les bois où cet arbre se trouve mélangé à d'autres feuillus, ces feuilles forment au sol des taches blanches, qui tranchent sur le tapis versicolore des feuilles mortes. Au printemps les rameaux de *Populus alba* se couvrent de gros chatons velus, gris et rouges.

Dans LES QUATRE FLORES DE FRANCE, Monsieur P. FOURNIER estime à 100 ans la longévité du Tremble, à 200-300 ans celle du Peuplier noir, à 300-400 ans celle du Peuplier blanc.

Lié aux Salicacées que nous venons de voir, le TRICHOLOME des PEUPLIERS (*Tricholoma populinum*) est un gros champignon, robuste et charnu, à chapeau mesurant entre 4 et 15 cm visqueux, d'abord convexe, puis aplani et difforme, à marge enroulée, irrégulière, flexueuse et non striée. Facilement pelable sur le frais, ce chapeau est colloré de gris-brun pâle, brun-noisette, brun-rougeâtre pâle, plus ou moins panaché d'incarnat, parfois même avec des tons un peu verdâtres, teinté de chamais au bord, ou entièrement de cette couleur chez les jeunes exemplaires ou ceux cachés par d'autres plus gros. Le pied est fort, trapu (4-8 x 2-4 cm), à base terminée en pointe courte, non visqueux, un peu raboteux et de teinte claire, crème, chamais ou isabelle. Les lames sont échancrées, serrées, (il y a de nombreuses lamelles), larges, minces, mais non fragiles, crème pâle à léger reflet carné, se piquetant ou se tachant de brun-roussâtre vers l'arête et dans les parties froissées. La chair est blanche, ferme, à odeur agréable de farine à la coupe, à saveur douce de farine ; elle se tache à la longue de brun-roussâtre à l'air.

REPAS TROP COPIEUR

L'ELIXIR BONJIEAN

FACILITERA VOTRE DIGESTION

(V. 469 G.P. 2.475)

AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16-18, rue d'Italie

CHAMBERY

Concessionnaire

MORRIS

F. E. BEYSSON

TECHNIC-AUTOS

Chemin du Covet

M.G. CHAMBERY - Tél. 34.05.00

VOITURES SPORTS - CONTRÔLE OPTIQUE

TOUTES RÉPARATIONS - ENTRETIEN

On trouve le Tricholome des Peupliers dès la fin septembre en montagne plus tard en plaine. C'est une espèce terrestre, à pieds connés à la base, poussant en touffes et souvent même en grandes trainées.

Comme nous l'avons relevé dans un très intéressant article dû à la plume de Monsieur Charles-R. DEMOLE, et publié dans la TRIBUNE de GENEVE du 16 octobre 1964 sous le titre « UN TRICHOLOME APPELE PEUPLIERE », ce champignon est un bon comestible, dont le seul inconvénient est d'avoir une chair ferme et craquante, nécessitant une cuisson assez prolongée. Mais n'est-ce point là aussi le défaut des Girolles et des Craterelles Trompettes des Morts, recherchées par tous les mycophages ?

G. HENZE

CONTRIBUTION à L'ÉTUDE de la FLORE MYCOLOGIQUE du Sud-Est de la FRANCE

Deux morilles peu communes de la région girondine.

I. — **MORCHELLA SPONGIOLA**, Var Dunensis Boudier. Morille des Sables, Morille des Dunes.

CARACTÈRES : Réceptacle de taille médiocre, haut de 2 à 3 centimètres, adné, généralement arrondi, fauve cendré à brun, alvéoles petits irréguliers.

PIED : Court ou moyen, blanchâtre, pruneux, prolongé vers le bas par des racines mycéliennes.

HABITAT : Dans le sable nu du littoral Atlantique. Pas de support végétal apparent connu. Arénicole.

Sortie précoce en raison de la douceur relative du climat, et de la rapidité d'échauffement du sable.

C'est un comestible délicat et parfumé, supérieur aux autres espèces régionales. Mars-avril.

Cette morille n'est pas commune. Plusieurs stations en ont été repérées entre Soulac, Lamélie, la pointe de la Négade, Gulp et Montalivet, au Sud de l'estuaire de la Gironde, dans les dunes au bord même de l'océan. Leur habitat se situe entre la grève et la forêt, là où une végétation a été introduite pour fixer le sable, nos morilles poussent à mi-chemin de la plage et de cette zone, dans le sable nu.

II. — **MORCHELLA CRASSIPES**. Krombolz

CARACTÈRES : Réceptacle de taille moyenne à grande, 4 à 6 centimètres, adné, généralement court et pointu, pyramidal, ocracé foncé à fauve-brunâtre, alvéoles peu profonds séparés par des côtes flexueuses.

PIED : Remarquablement développé : 12 à 20 centimètres, robuste, parfois monstrueux, pruneux, ocracé, purpuracé, tacheté. Va en épaississant et devient lacuneux sillonné vers la base. Il mesure entre les deux tiers et les trois-quarts de la hauteur totale du champignon.

HABITAT : Au voisinage des ormeaux, ou des frênes, par groupe de deux à trois individus au plus, à l'époque de M. Rotunda et même plus tard, dans les côtes. On nomme ainsi les flancs des vallons secondaires (affluents et sous-affluents de la Dordogne ou de la Garonne) plantés de chênes, d'acacias, de coudriers, la vigne occupant les plateaux. « Les têtes de vallons » sont particulièrement riches en places ou coins à morilles.

BIBLIOGRAPHIE : Les renseignements morphologiques ont été empruntés à A. MAUBLANC, H. HEIM. Les renseignements écologiques, typiquement régionaux, sont seuls originaux.

Pierre LAVENIER à Grangeneuve

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

Ordre des Pharmaciens.

LES ODEURS FONGIQUES

Pour meubler quelques dimanches d'un hiver particulièrement long et rigoureux, je m'étais amusé à dresser une liste des odeurs les plus typique chez les champignons, avec, bien entendu, le concours des livres de mycologie qui se trouvaient être en ma possession. J'avais éliminé de cette liste les espèces rares et celles ayant une odeur douteuse ou trop faible. Malgré cela, mon travail terminé, je me suis aperçu qu'il en restait encore un nombre assez impressionnant.

Durant la saison mycologique suivante, je me suis efforcé sur le terrain de déterminer les odeurs des carpophores que je rencontrais. Mais en vérifiant avec mes livres, j'ai pu constater que mon jugement olfactif était le plus souvent en désaccord avec celui des auteurs. Depuis j'ai eu maintes fois l'occasion de me rendre compte des divergences de vue sur les odeurs fongiques, parmi les mycologues de ma connaissance car, comme le dit si justement Monsieur JOSSERAND dans son ouvrage LA DESCRIPTION DES CHAMPIGNONS SUPERIEURS : « ...le nez est sans doute de tous les organes, celui qui donne les sensations les plus subjectives, les plus variables d'individu à individu. »

Par contre, lorsqu'il s'agit d'espèces que l'on a plusieurs fois eu l'occasion de mettre sous le nez, leurs odeurs s'inscrivent d'une manière durable dans la mémoire et sont souvent, au cours des expositions surtout, d'un très grand secours pour déterminer rapidement les dites espèces.

Un très intéressant passage du livre de Monsieur JOSSERAND, résume parfaitement tout ce que j'ai pu constater sur les propriétés complexes de l'odorat : « ...l'odeur, ce caractère de premier ordre, nous le répétons, sera de peu de secours pour déterminer une espèce que l'on rencontre pour la première fois ; mais elle prendra pleine valeur quand il s'agira de reconnaître une espèce déjà étudiée, du moins si on a pris soin d'en fixer le fumet dans sa mémoire, ce qui est possible »

La liste ci-dessous doit donc être considérée comme une simple curiosité, pouvant servir à la rigueur d'aide-mémoire ou, pour le débutant mycologue, comme complément au vocabulaire du déterminateur.

AGROCYBE : De farine : *Paludosa*, *pediades*, *praecox*.

AMANITA : De pomme de terre crue : *citrina*. De radis : *spissa*. De biscottes, de pommes : *excelsa*. Vireuse : *virosa*.

BIANNULARIA *imperialis* : De farine.

BOLETUS : D'huile de noix : *appendiculatus*. Chlorée : *variegatus*. Fruitée acide, suave à la coupe purpureus. Vireuse : *Satanas*.

CALODON : D'amandes amères, d'anis : *suaveolens*. De mélilot, de fenugrec, plus forte à la dessiccation : *amicum*, *graveolens*, *nigrum*.

CANTHARELLUS : D'abricot : *cibarius*. De vanille : *sinuosus*. De mirabelle : *cinereus*, *lutescens*.

CLAVARIA : Anisée : *gracilis*, *stricta*. Spéciale, de farine : *corniculata*.

CLITOCYBE : De farine : *parilis*, *pausiaca*, *senilis*, *sinopica*, *vibecina*. De farine rance : *admissa*, *dipota*. Suave fruitée : *clavipes* *pityophila*. Herbacée Subfarineuse : *dealbata*, *phyllophila*. D'anis : *odora* *suaveolens*. De prune : *prunioidora*, *osmophora*. De rance, de poisson : *hydrogramma*. Cyanique : *cyathiformis*, *geotropia*, *infundibuliformis*, *sericella*. Forte, complex : *nebularis*, Presque fétide inornata.

CLITOPILUS : de farine : *fallax*, *Passeckerianus*, *popinalis*, *prunulus*, *truncatus*. De farine moisie : *mundulus*.

COPRINUS : Désagréable, stercorale, d'acétylène, de gaz d'éclairage : *narcoticus*, *picaceus* *stercorarius*.

CORTINARIUS : De raisin muscat, de lavande : *guttatus*, *percomis*. D'anis de fenouil : *atrovirens*, *citrinus* *elegantissimus*, *fulgens*, *olivellus*, *orichalceus*. De farine : *Dyonisae*, *flavovirens*, *glaucoopus*. De fleurs d'orange : *evosmus*, *percomis*, *suaveolens*. De mirabelle : *cyanopus*. De miel, de Mahonia : *multiformis*, *polymorphus*, *rapaceus*. Fruitée : *largus* *scauroides*. De cuir de Russie : *violaceus*. Miellée-vireuse : *mucifluus*. Vireuse-fruitée : *purpurascens*. Vireuse : *crisallinus*, *subferrugineus*, *vibratilis*. Sulfureuse : *prasinus*. De radis, de rave, de persil : *cinnamomeus*, *contractus*, *cotoneus*, *infractus*, *melanotus*, *orellanus*, *raphanoides*, *venetus*. De chloroforme : *causticus*. De viande gâtée, de corne brûlée : *camphoratus*, *traganus*. De tige de rhubarbe : *reubarbarinus*. De bois de cèdre : *parvanulatus*. Terreuse : *cephalixus*, *nemorensis*, *variecolor*. Camphrée : *bivelus*, *torvus*. D'iodoforme : *croceus*, *obtus*. De terreau, de moisi : *hinnuleus*.

Pharmacie Disdier

15, Cours Jean-Jaurès

Angle Avenue Alsace-Lorraine

GRENOBLE

ACOUSTIQUE - OPTIQUE

Visa 601

REYMOND-FRUITS

53, Cours Berriat GRENOBLE

*Le Spécialiste des
champignons frais*

PHOTO-CINÉ

STUDIO MONTAZ

Téléphone : 2-26

Av. Jean-Jaurès - MODANE

CAVES BERTRAND

Tél. 180 MODANE

De feuilles froissées de *Pelargonium* : palaceus, rigidus.

DISCINA venosa : d'eau de Javel.

DROSOPHILA : D'amandes amères : chondroderma. Suave : caput-Medusae.

Genre *ELAPHOMYCES* : musquée, alliée.

FLAMMULA. Spéciale : alnicola. Fruitée : lenta. D'aloès : gummosa. Un peu vireuse : carbonaria.

GALERA marginata : de farine. *GEOPETALUM geogenium* : de farine.

HEBELOMA : De rave, de radis, de pomme de terre : crustuliniforme, fastibile, mesophaeum, sinapizans, testaceum. D'amandes amères : radicosum. De sucre brûlé, de fleurs d'orange : sacchariolens. Herbacée : longicaudum. Fruitée : sinuosum.

HYGROPHOROPSIS olida : bobons anglais, de fleurs d'oranges.

HYGROPHORUS : De jacinthe, de bonbons anglais : hyacinthinus. De Jasmin, de bourgeons de sapin : pudorinus. De Cuir de Russie : russocoriaceus. De beaume du Pérou : poetarum. De punaises des bois : quietus. De céleri, de chenille de Cossus : chrysaspis, chrysodon, cossus (= eburneus). D'amandes amères : agathosmus. Nitreuse : nitratus, ovinus. Fétide foetens.

HYPHOLOMA epixantha : forte

INOLYBE : De feuilles de *Pelargonium* froissées : *Pelargonium*. Balsamique : dulcamara.

Aigre vireuse, spermatique : acuta, appendiculata, fastigiata, geophylla et sa variété lilacina, grammata, Jurana, lacera, maculata, obscura. De poire, de jasmin, de violette : Bongardi, Bresadolae, corydalina, pyriodora. Acidule, aigrette : Abietis, atripes, leptocystis, terrifera. D'amandes amères hirtella, scabella : De résine, de fruit : calamistrata. Terreuse, de moisi : cervicolor. Fruitée peu agréable : Cookei.

LACTARIUS : Fruité-acide, de compote de pommes : evosmus, zonarius. De farine, de noix de coco, de feuilles de figuier : impolitus. Spiritueuse, de coumarine, de caramel : fucus, glycosmus. Par la dessiccation, de chicorée torréfiée, de fenugrec, de zan : camphoratus, cimicorius. helvus, serifluus. De punaise des bois : camphoratus, hepaticus. De feuilles de *Pelargonium* froissées : decipiens. Forte spéciale : Pornis. Aromatique, de cire brûlée : hyginus. De topinambours en train de cuire : volemus.

LENTINELLUS cochleatus : anisée.

LEPIOTA : Complexe, terreuse, alliée : echinata. Fruitée : brunneoincarnata. Désagréable, de raifort, avec une nuance fruitée : grangei, cristata, irrorata Légère et agréable : lilacea. Suave : helveola. De gaz d'éclairage : Bucknallii.

LEPTOPORUS imberbis : anisée.

LEUCOPAXILLUS : de farine : amarus, giganteus. Suave : mirabilis.

LIMACELLA : De farine : illinata, lenticularis. Vireuse glioderma. Herbacée, de bois vert : delicata

LYOPHYLLUM. De farine : connatum, constrictum. Georgii, leucocéphalum. De farine rance : atratum, immundum, sphaerosporum, ulmarium. De rance : mephiticum, rancidum. De poisson, de concombre : Boudieri

MACROCYSTIDIA cucumis : De concombre, de rance, de poisson.

MARASMIUS : Cyanique : confluens, globularis, oreades, De chou pourri : acicola. D'ail : elliacus hariolorum, prasiosmus, scorodonius. Fétide, d'eau croupie : brassicolens, foetidus, impudicus, scorodonius.

MELANOLEUCA : A la fois de farine et cyanique : evenosa. Forte, complexe : grammopodia.

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 ★

MYCENA : **Nitreuse** : alcalina, ammoniaca (=aetites), capillaripes, cyanorrhiza, flavipes, leptoccephala, luteoalcalina, niveipes, strobilicola. **Terreuse de rave, de radis** : albidolilacea, avenacea citromarginata, flavescens, pelianthina, pura, sanguinolenta, vulgaris. **Fruitée** : seyneii. **De rance** : epipterygia var. viscosa, inclinata. **Spermatique** : tintinnabulum. **D'iodoforme en séchant** : chloranta, iodolens, vitrea.

NAUCORIA : **De fleurs froissées de Pelargonium** : carpophila. **Acide** : centulus. **De farine** : ainetorum.

PHAEOLLYBIA : **De rave** : Christinae, lugubris. **PANAEOLUS** campanulatus : **de sucre brûlé**.

PHOLIOTA : **Agréable** : mutabilis. **Forte, spéciale** : destruens.

Genre **PHALLUS** : fétide cadavérique.

PLEUROTUS : **Spermatique-farineuse** : cornucopiae. **De farine** : lignatilis.

PLUTEUS : **Aigre** : depauperatus, granulatus, plautus, semibulbosus, umbrosus. **Terreuse, de rave de radis** : cervinus. **De fleurs flétries de sureau** : patricius.

POLYPORUS : **Acidule** : cristatus. **Miel** : squamosus. **Agréable** : pes-caprae.

PSALLIOTA : **Cyanique, d'amandes amères** : augusta, comtula, semota. **De phénol, d'encre, d'iodoforme** : meleagris, terricola, xanthoderma. **D'anis** : abruptibulba, comtula, rubella, silvicola. **Agréable** : edulis. **Désagréable de poisson** : Bernardii. **Urineuse** : macrospora, villatica. **Acide silvatica**.

PSILUCYBE : **De farine ou de rance** : semilanceata, tenax.

RHODOPHYLLUS. Sous genre **ENTOLOMA**, **LEPTONIA**, **NOLANEA**, **ECCILIA** : **De farine** : aprilis, byssisus, clypeatus, cancrinus, hebes, helodes, juncinus, molliusculus, prunuloides, sepium, speculatum, stauroporus, undatus. **De farine rance ou moisie** : madidus, sericeus. **Fruitée farineuse** : lividus. **De bonbons anglais** : ambrosius, ameiades, icterinus. **De radis** : nitidum. **De noix fraîche, de rance, Forte désagréable** : lepiotismus. **Urineuse** : asprellus.

RHODOPAXILLUS : **D'iris, de fleur d'oranger, de pain d'épices** : Irinus. **Aigre** : caespitosus.

RUSSULA : **Fruitée** : delicata, farinipes, odorata, pseudolica. **De pommes** : torulosa. **Fruitée, mentholée** : adulterina, pseudointegra. **De noix de coco, de coumarine, de bonbons anglais** : Knautil. **De rose, de fruits** : maculata. **De résine** : badia. **D'amandes amères, de laurier cerise** : laurocerasi, fragans. **Aigre** : vitellina. **De roses, de mirabelle au début de la corruption** : lutea (=chamaeleontina). **De miel en séchant** : Mairei var. typica, melliolens, Schiffneri (=vertenosa) rubra. **De coco, d'acétate d'amyle** : fragilis, atrorubens. **De laudanum, de girofle, de compote de concombre, de poisson** : mammosus. **Suave** : euehrous. **Nitreuse** : nidorous. **Forte désagréable** : lepiotismus. **Urineuse** : asprellus.

De pommes : atropurpurea, cavipes, clarianas, fellea, pectinatoides, pelargonia, Queletii, terenopus, violacea. **Nauséuse** : nauseosa. **De topinambours en train de cuire, d'écrevisses cuites, de harengs** : amoenolens amoena, violeipes, xerampelina et ses variétés (erythropoda, Barlae, pascua, **De cornichons au vinaigre, d'essence de moutarde** : solaris, etc) **D'iodoforme de brou de noix amethystina, Turci. Fétide** : foetens, sororia. **De fromage sur exsiccata** : parazurea. **Nauséuse sur fond fruité** : pectinata.

SARCODON : **Cyanique** : amarescens. **De réglisse** : fuligineo-album.

SPONGIPELLIS spumeus : **anisée, STROPHARIA** semiglobata : **de farine**.

**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. BRIOUDE

Place de la Fontaine

St-LAURENT-DU-PONT (Isère)



Téléphone : 65

TÉLÉ-MÉNAGER MICOUD

2, Place Général-Leclerc, Voizon - Tél. 7.16

Concessionnaire Exclusif:

BRANDT

TÉLÉVISEURS

RIBET-DESJARDINS

SERVICE APRÈS-VENTE — REPRISE — CRÉDIT

TELEPHORA (=PHYLACTERIA) palmata : fétide, stercorale.

TRAMETES : Anisée : odorata, suaveolens.

TRICHOLOMA : De farine : albobrunneum, aurantium, luridum, orirubens, pardidum, pessundatum, populinum, portentosum, salero, sculpturatum, ustaloides. **Poivrée** : atosquamosum, squarrulosum. **Huile rance** : sudum, vaccinum. **De farine moisie** : cingulatum, ramentaceum. **De rave** : sulfurescens. **De farine rance** : album, atrocinerum. **Spéciale, proche du savon** : saponaceum. **De gaz d'éclairage, de vapeur rutilante** : bufonium, inamoemum, sulfureum. **De chèvrefeuille** : lascivum.

Dans la liste ci-dessus, près de 100 épithètes caractérisent les odeurs de 378 espèces, représentant 52 genres. Cette liste est loin d'être complète, car il est certain qu'il n'existe aucun champignon qui soit totalement inodore. Il est vrai que côté odorat la nature nous a si peu favorisés ! Je suis sûr que ce brave toutou de chasse qui, hier dans la forêt de Corsuet, me regardait renifler longuement une de ces impossibles Russules, envisagerait certainement, s'il était doué de l'intelligence humaine, la mycologie sous un tout autre angle. Essayez donc de localiser avec le nez une truffe enterrée à 10 cm sous un chêne ! Pourtant les porcs et les chiens, à plusieurs mètres de l'arbre, auraient déjà repéré ce précieux cryptogame.

En parcourant cette liste, nous constatons que l'odeur la plus commune est celle dite de **farine fraîche, moisie ou rance** (chez 55 espèces), avec une nette dominance chez les Rhodophylles, les Clitopiles, les Tricholomes et une absence totale chez les Lactaires et les Russules. Viennent ensuite les odeurs dites **raphanoides**, c'est-à-dire de **radis** et de **rave** (chez 24 espèces) et l'odeur **anisée** chez une douzaine d'espèces, auxquelles on peut ajouter les odeurs qualifiées de **suaves** souvent proches de celles de l'anis. Certaines sont bien caractéristiques : **cyanique, d'ail, de Cuir de Russie, d'amandes amères, de feuilles de Pelargonium froissées**. D'autres restent très vagues : **fruitée, de gaz d'éclairage, vireuse, herbacée, etc.** Nous remarquons aussi que les odeurs qui flattent notre odorat sont en bien plus grand nombre que celles qui sont plus ou moins désagréables.

Enfin, pour terminer, je puise une fois de plus dans l'ouvrage de Monsieur JOSSERAND, un excellent moyen pour percevoir le fumet d'un champignon qui, à la cueillette, paraît au premier abord totalement inodore. Enfermez le champignon, ou plutôt plusieurs carpophores de la même espèce si possible, dans une boîte étanche en fer, en verre ou en plastique inodore, et mettez ce récipient dans un endroit tiède. Quelques heures après, ouvrez la dite boîte, donnez immédiatement un ou deux coups de narines et vous serez surpris du résultat. **G. HENZE**

BOTANIQUE ET MYCOLOGIE

HERBORISATION

Faisant suite à l'article paru dans le bulletin trimestriel de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie n° 16 et débutant à la page 14 du dit bulletin, je me propose d'étudier une autre famille d'ANGIOSPERMES, MONOCOTYLEDONES, fort connue : les LILIACEES.

Nous suivrons le même plan d'exposé que je rappelle :

1° Etude d'une plante type de la famille.

2° Etude des plantes de la famille, mais pour varier la présentation, je les décrirai dans leur habitat.

3° Eventuellement, utilité des plantes de la famille.

TELE-RADIO *Ribel Desjardins*

DÉPOSITAIRE
SPÉCIALISTE

BARBIE

Le magasin pilote de votre Région



**VIZILLE - LA MURE - FONTAINE
DOMÈNE**



ENTREPRISE GÉNÉRALE
PEINTURE — VITRERIE

Et Szakal & Co



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****I. — ETUDE DE LA PLANTE TYPE : LE LIS.**

A. REMARQUE PREALABLE. Les liliacées sont des monocotylédones : la graine n'est formée que d'un cotylédon contenant le germe, le protégeant et le nourrissant lorsque la plantule qu'il a formée est encore incapable de le nourrir avec ses racines trop petites et trop fragiles.

B. ETUDE DU LIS CULTIVE.

1° Racines : fasciculées.

2° Tiges : 2 sortes :

a) Souterraine : bulbe, tige très courte, avec écailles charnues, imbriquées, comme les tuiles d'un toit.

b) Aérienne : dans le lis elle est absente.

3° Feuilles : à nervures parallèles.

4° Fleurs : en grappes, le long d'un pédoncule résistant.

a) Calice : 3 sépales blancs tirant sur le vert. Comme la coloration des sépales, leur forme, ressemblent à des pétales, on dit que ces sépales sont pétaloïdes.

forme, ressemblent à des pétales, on dit que ces pétales sont pétaloïdes.

b) Corolle : 3 grands pétales blancs.

c) Etamines : 6 longues sont opposées, soit à un pétale, soit à un sépale. Ces étamines produisent de très nombreux grains de pollen.

d) Pistil : ovaire libre à 3 loges et de nombreux ovules. Il est surmonté par un long style au sommet duquel se trouve un stigmate à 3 lobes épais.

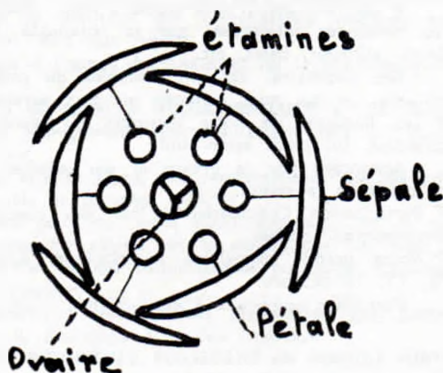
5° Fruit et graines. Capsule à 3 fentes, à parois minces et sèches.

DIAGRAMME DE LA FLEUR. Pour résumer les caractéristiques des fleurs, on utilise un diagramme c'est-à-dire un croquis très simple de la fleur vue de dessus. On résume le diagramme par la formule florale. Le diagramme des liliacées est ci-contre, la formule florale s'inscrit :

 $3S + 3P + 2(3E) + 3C$

On dit qu'elle est à base de 3.

Diagramme du Lis

**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**

SAVOY - RADIO - TÉLÉVISION ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE - ÉLECTRO-MÉNAGER

L. Combet-Joly et L. Pasquier

Avenue H.-Falcoz

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

Service après-vente
Facilités de paiement

CAISSE D'ÉPARGNE de VOIRON

Tél. 143 et 910 - C.C.P. Lyon 9460.84

● *Tous les jours*
à votre Service ●

II. — **TYPES DE LILIACEES.** Pour classer les liliacées on en a fait 2 sous-familles ou tribus.

A. Sous-famille à bulbes et à capsules (lis, jacinthes, etc.)

B. Sous-famille à rhizomes et à fruits ayant la forme d'une baie (muguet, sceau de salomon, etc.)

III. — **CLASSIFICATION DES LILIACEES PAR HABITAT.** A. LILIACEES DES BOIS :

1° MUGUET DE MAI. Tout le monde connaît cette plante discrète avec ses larges feuilles au centre desquelles pousse une hampe florale portant des clochettes blanches, au parfum très doux. Le muguet est une plante à rhizome donnant des baies rouges. Le muguet se trouve à peu près partout en France. Comme il aime la fraîcheur, il disparaît dans la zone méditerranéenne. Cette plante est cultivée dans les jardins, dans les terres fraîches et ombragées.

2° SCEAU DE SALOMON (*Polygonatum vulgare*). Plante vivace avec un rhizome épais, charnu, blanchâtre, présentant des cicatrices nombreuses, provenant de la destruction des tiges aériennes des années précédentes. A l'extrémité du rhizome est le bourgeon qui donnera la tige aérienne de l'année qui a de 30 à 50 cm de haut et possède à la base des graines membraneuses. Feuilles sans pétiole (dites sessiles). Fleurs blanches. Fruits : baies (brun-noir). Plante très courante en France dans les bois ombragés. (à suivre) **J. JAY**

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE de la Région CHAMBÉRIENNE

Quand ces lignes paraîtront notre assemblée générale aura déjà eut lieu. En quelques mots voici le programme établi pour l'année 1965 :

1° Participation au Congrès Fédéral le 16 mai à VILLE-LA-GRAND Haute-Savoie.

2° Dès les premières poussées fongiques, les séances de détermination reprendront au siège à 20 h 30 tous les lundis.

A ces réunions, il sera étudié à fond, chaque fois une espèce différente, poussant à ce moment. Les personnes intéressées par la botanique, pourront venir y faire identifier leur cueillette : fleurs, arbustes, baies, etc.

Nos sociétaires seraient aimables de profiter de ces réunions, pour régler leur cotisation annuelle, ce qui nous éviterait un gros surcroît de travail.

3° Les finalistes de notre concours du jeune mycologue, seront invités à une première sortie collective, un jeudi après-midi.

Annoncées par la Presse et par affiches, d'autres sorties collectives, gratuites, auront lieu au cours de la saison.

4° Participation Chambérienne, par des cueillettes et des visites aux expositions des sociétés mycologiques voisines.

5° Notre grande exposition mycologique, aura lieu au Palais de la Foire à Chambéry, les 16, 17, 18 octobre.

Participez nombreux à ces activités, vous nous encouragez à faire plus encore.

LE COMITÉ

:- ENTREPRISE GÉNÉRALE DE TRANSPORTS :-

S^{té} VIGUET-CARRIN F^{res}

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

★ **SERVICES JOURNALIERS** ★
- DE MESSAGERIES -

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

— MAISON —

PIELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE — Tél. **0.51**