

Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ - SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

Siège Social : FOYER RURAL DE MONTMÉLIAN (Savoie)

DIRECTION ET ADMINISTRATION :

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

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

EDITORIAL

L'année mycologique 1961 s'est ouverte sur une poussée printanière des plus généreuses. Un peu partout on a cueilli morilles, pezizes, russules et tricholomes St-Georges dont les « rondes » sont surveillées chaque printemps avec la plus jalouse attention. Dès maintenant les bolets montrent le bout de leur nez. Lever de rideau prometteur sur une année que tous les amateurs souhaitent particulièrement prolifique. 1961 fera-t-il date dans les annales de la mycologie ? Nul ne peut encore l'affirmer. La nature est une semeuse de richesses, mais que de désordre et d'incohérence dans sa généreuse fécondité !

La mycologie n'échappe pas à la règle, et le monde mystérieux des champignons est peut-être celui dans lequel la nature révèle les plus capricieuses fantaisies. Tantôt c'est l'abondance, tantôt c'est la disette, et les prévisions les plus solidement établies peuvent s'écrouler comme des châteaux de cartes. Il n'y a aucun test, aucune règle scientifique qui permette de prévoir ce qui va se passer dans le monde si complexe des cryptogames. Si les savants du globe peuvent annoncer avec une précision mathématique à quel instant le satellite artificiel apparaîtra dans le champ de leur télescope, il n'est pas un naturaliste qui puisse prédire, même avec la plus large approximation, qu'une poussée de cèpes ou de chanterelles aura lieu dans le bois de ses amours.

Mais l'année mycologique 1961 sera une année originale et féconde en ce sens que, sous l'égide d'une active fédération, elle verra s'établir une liaison fraternelle et fructueuse entre tous les mycologues et amis des champignons des Alpes du Nord.

Assemblées fédérales, congrès, rallye, expositions automnales, que d'heureux prétextes pour rendre plus ardente et plus haute la flamme de notre amitié. De la fréquence de ces contacts culturels jaillira une noble portée éducative : l'éducation de tous les chercheurs débutants et la mise en commun des connaissances mycologiques en vue de leur vulgarisation du Sillon Rhodanien aux sommets enneigés du Massif Alpin.

« Elle est la mission de notre Fédération. Le sillon est ouvert. Creusons-le profond et droit car le champ est immense à labourer. La mycologie est une science tellement vaste que la vie d'un homme suffit à peine pour en dévoiler les secrets les plus simples. « Ce que nous savons est une goutte d'eau, ce qui reste à apprendre est l'océan. »

A l'effort personnel ajoutons le travail d'équipe. En mycologie le labeur collectif, qu'il se manifeste au cours des sorties, des expositions ou des soirées d'études, est toujours payant. Il permet de rapides progrès chez les jeunes et consolide beaucoup de connaissances chez les anciens.

Unissons-nous, la tâche de chacun en sera plus légère, le succès récompensera l'effort, et gloire à la mycologie, science du vrai, du beau, source inépuisable de joie et de poésie.

Le Président de la Fédération : Roger GIREL.

Agencement de Magasin
Meubles stratifiés - Meubles tous styles

Michel FALQUE
73, Rue Sermorens
VOIRON (Isère)

ARMES - ARTICLES DE PÊCHE

Coutellerie -:- Machines à coudre

Marcel FAYET

3, rue des Quatre-Chemins, **Voiron**
Téléphone 1-47 R.C. Grenoble 42.262

RÉPARATIONS — AIGUISAGE

A propos d'un nouveau champignon toxique

Le Monde mycologique a été mis en émoi par la communication de M. Lecuir à la Société Mycologique de France, il y a quelques mois, déclarant que deux auteurs polonais : le Docteur Grzmala et Mme Skirgiello, avaient signalé de nombreux empoisonnements sur la frontière germano-polonaise (plus de cent dont onze mortels au cours d'une seule année) par *Cortinarius Orellanus*.

Cette espèce, du sous genre *Inoloma* (Friss), à chapeau et pied brun-orangé, fauve ou rouge vif, à reflets mordorés, de 4 à 5 cm, parfois jusqu'à 10 cm, pied plus terne que le chapeau, parfois jaunâtre, atténue vers la base, lamelles et chair jaunes ou roussâtres.

Voici les conclusions de ces deux auteurs :

Cortinarius Orellanus est une espèce toxique souvent mortelle pour l'homme comme pour les animaux. La dissécation, la cuisson, de même qu'une longue conservation n'en détruisent pas les principes vénéneux.

Le lieu ou l'époque de la récolte n'ont aucune influence sur ses propriétés vénéneuses qui ne sont dépassées que par celles des espèces mortelles.

Le syndrome observé est essentiellement caractérisé par :

a) longue durée d'incubation (de 3 à 14 jours, parfois beaucoup plus), qui à elle seule distingue ce genre d'empoisonnement de toutes les autres formes d'intoxications fongiques connues.

b) les graves lésions rénales qu'il occasionne (néphrite toxique ou néphrite interstitielle) sont souvent accompagnées d'urémie ou de leucocytose.

Des expériences sur des chats et des lapins ont démontré que *Cortinarius Orellanus* provoquait chez ces animaux les mêmes réactions que chez l'homme.

Ce champignon, quoique peu abondant dans notre région, figure cependant à peu près régulièrement à nos expositions.

Il est donc indispensable de bien le connaître, car il peut, certaines années favorables à sa croissance, pousser en quantité suffisante pour provoquer des accidents.

Tous les auteurs, jusqu'à ce jour, l'ont considéré comme comestible. D'autre part, il est possible qu'il ait provoqué des intoxications qui ne lui auraient pas été imputées, du fait de la longue durée de l'incubation et de la nature du syndrome.

La Société Mycologique du Dauphiné a l'intention d'expérimenter la toxicité de cette espèce, grâce à la collaboration de Monsieur le Vétérinaire Directeur du Laboratoire municipal de Bactériologie, qui s'est mis à notre disposition pour tenter cette expérience sur des lapins et des chats. Il se charge de faire ingérer les champignons toxiques aux sujets, de suivre l'évolution du syndrome, pratiquer l'autopsie des animaux traités et nous donnera communication de ses conclusions.

Nous aurons de ce fait, si l'expérience est positive, une preuve supplémentaire de la toxicité de cette espèce.

Pour cela nous faisons appel à tous les sociétaires de la Fédération, à qui nous demandons de récolter à l'automne prochain, des carpophores de *Cortinarius Orellanus*, de nous les expédier frais ou desséchés, ce qui nous permettra de faire cette si intéressante expérience, dont nous publierons le résultat dans un de nos plus prochains bulletins de la Fédération.

Victor JACQUEMET.

De renommée mondiale...

BONNAT Chocolatier YOIRON

fabrique ses inimitables Chocolats, ses fameux
Chocolats à la CHARTREUSE, vrai régal des
gourmets Expédition France et tous pays

CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE

Allo 0-82

TOUT LE VETEMENT MASCULIN A LA MAISON ROUGE

Grenoble - Voiron

Son choix

Ses qualités
Ses prix

FRIGIDAIRE

LE VRAI

chez : BUENERD

Place du Théâtre - VOIRON

LE CLITOCYBE VERMICULAIRE

Je trouve tous les ans, au mois d'avril, dans les bois de sapins blancs du Mont-Rvard, situé à l'est d'Aix-les-Bains, un champignon comestible qui, s'il ne vaut pas la Morille conique avec laquelle il voisine très souvent, a l'avantage d'être méconnu de la plupart des chercheurs, donc pas ramassé. Ce champignon très caractéristique pouvant être difficilement confondu avec d'autres espèces non comestibles est connu des mycologues sous le nom de Clitocybe vermicularis.

Le chapeau qui fait environ 4-5 cm est d'abord hémisphérique, puis il s'aplanit, se creuse bientôt en entonnoir ; tout frais poussé, ou en période de pluie, il est rougeâtre-carné ; en séchant il devient chamois et ressemble au Clitocybe en entonnoir (clitocybe infundibuliformis-fries) qui pousse au même endroit mais plus tardivement. La marge est mince, enroulée. Les lames, adnées chez les jeunes exemplaires, deviennent décurrentes à mesure que le chapeau se déprime en son centre ; elles sont nombreuses, serrées, minces, de couleur blanche à crème.

Le pied sera pour vous le plus sûr moyen de reconnaître ce champignon. Il est court, trapu, et si au sommet il n'offre rien de particulier, il est blanchâtre, souvent un peu aplati, sa base est très caractéristique : si vous la déterrez avec soin, vous la verrez hérisée de petites radicelles mycéliennes mêlées à la terre et aux aiguilles de conifères.

La chair de ce champignon est tendre, blanchâtre ou un peu roussâtre. Crue elle n'a ni odeur particulière, ni goût prononcé, tout au plus elle est parfois un peu aigrelette. Lorsque vous faites cuire les vermiculaires de votre cueillette, il s'en dégage un parfum assez fort mais qui reste agréable. Ils n'exigent pas une cuisson prolongée, et, simplement passés au beurre frais, ils sont très bons comestibles, leur goût rappelant un peu la morille.

Les spores déposées en tas sont blanches.

Ce champignon n'est pas très commun, poussant soit en troupes de quelques individus, soit isolé et disséminé çà et là. Dans leur « Flore analytique des Champignons supérieurs », page 139, MM. R. Kühner et H. Romagnesi indiquent qu'on trouve ce clitocybe sous résineux, surtout sous mélèzes. Cet arbre est rare dans notre Combe de Savoie, la limite inférieure de sa répartition naturelle étant de 1.600 m. d'altitude. J'ai visité les quelques beaux exemplaires que les forestiers ont plantés dans la région d'Aix, mais je n'ai jamais trouvé de Vermicularis. J'aimerai que les mycologues qui herborisent en haute montagne en avril-mai (je pense surtout à mes amis de la région de Modane où j'ai vu de magnifiques forêts de Larix europaea) et que ceux qui habitent d'autres basses régions, recherchent au cours de promenades en forêt de résineux le clitocybe vermiculaire et qu'ils nous communiquent par la voie du bulletin les renseignements susceptibles de compléter le petit exposé ci-dessus.

Gaston HENZE.

CONGRÈS de la FÉDÉRATION du 25 Juin 1961 à GRENOBLE — Organisé par la Société Mycologique du Dauphiné sous la Présidence de M. Guyot et la section mycologique Merlin-Gerin, ce Congrès a obtenu un succès incontestable. Toutes les Sociétés fédérées étaient largement représentées dans une ambiance de franche camaraderie; elles ont contribué à la vulgarisation de la mycologie dans les Alpes du Nord. Merci à tous les artisans de cette journée constructive et féconde.

Pour : Vos besoins en Caoutchouc Industriel
Votre Equipment en pneumatique

Un Spécialiste à votre service

Robert BRUN

VOIRON

Allo: 3-29

« Halles Grenobloises »

M. Décézier

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

ALIMENTATION GÉNÉRALE

Viande - Poissons - Crustacés - Huîtres - Escargots

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

LE VOCABULAIRE MYCOLOGIQUE

Le Vocabulaire Mycologique est si riche en termes spécifiquement mycologiques que pour éclairer les débutants, il m'a paru utile d'ouvrir cette rubrique sur les principales appellations usitées dans les ouvrages et l'origine de ces appellations d'une part et d'autre part, de démontrer la nécessité de bien connaître la valeur des mots employés par le descripteur, pour leur permettre d'identifier avec le maximum de certitude l'espèce recherchée.

Le latin est la langue officielle pour la désignation des espèces, cependant beaucoup de noms sont d'origine grecque.

Nous commencerons par le mot « Mycologie ». Myco, qui vient du grec MUKES qui désigne les champignons et de LOGOS, qui signifie « discours », d'où, dissertation sur les champignons.

MYCELLIUM, appareil végétatif, vient également de MUKES et de LEVARE (qui germe). C'est le produit de la germination d'une graine appelée SPORE, du grec SPORA, qui veut dire : semence.

Ce mycellium sous forme de filaments ténus, se développe dans le sol, se ramifie, et les angles de ces ramifications ou branches sont nommées ANASTOMOSES, du grec ANASTOMÓSIS, synonyme de « rameau ».

A la jonction de ces anastomoses se forment des protubérances ou bourgeons qui, en se développant, donnent naissance à l'appareil reproducteur ou CARPOPHORE, du grec KARPOS (le fruit) et de PHOROS (qui porte). C'est donc le porte-fuit, ou plutôt le porte-graine que nous récoltons. Le carpophore est également désigné sous le nom de SPOROCARPE.

Les variétés qui prennent leur substance dans les végétaux en décomposition, sont nommées SAPROPHYTES, du grec SAPROS (pourri) et de PHUTON (plante). Celles qui vivent sur les végétaux vivants, les EPIPHYTES, du grec EPI (sur) et de PHUTON (plante). Les espèces Epiphytes sont également appelées LIGNICOLES.

HYMENOMYCETES du grec HYMEN (mariage) et de MYCETES (mukes). Ce sont des espèces à hyménium dont l'appareil reproducteur est extérieur.

GASTEROMYCETES du grec GASTER (ventre), et de MYCETES. Ordre des espèces dont les spores sont enfermées dans une enveloppe close (le PERIDIUM) et ne communiquant pas avec la surface du champignon.

BASIDIOMYCETES, espèce dont les spores croissent sur une cellule appelée BASIDE (qui repose sur une base).

ASCOMYCETES, espèces dont les spores croissent à l'extérieur sur un hyménium qui n'est pas une baside, mais un tube nommé ASQUE du grec ASKOS (outre). L'asque est également désignée sous le nom de THEQUE.

AMANITA, de AMANOS qui est une montagne de Cilicie, en Orient, où ces champignons poussent en abondance.

LEPIOTA, de LEPIS (écailler), le chapeau de cette espèce est très souvent écaillieux.

ARMILLARIA, du latin ARMILLA (bracelet), espèce ayant un anneau entourant le pied.

TRICHOLOMA, du grec TRICHOS (cheveu) et LOMA (frange), le voile général laisse parfois des traces de fibrilles sur le bord du chapeau.

CLITOCYBE, du grec CLITOS (penché) et CYBE (tête), le chapeau de ce champignon est très souvent incliné.

HYGROPHORUS, du grec HYGRO (humidité) et de PHOROS (qui porte).

COLLYBIA, du grec COLLYBOS (petite monnaie), en raison de la petite dimension et de la forme généralement aplatie du chapeau.

(Suite page 5)

AU CHAPON FIN

G. SIMONET & C^{ie}

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

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons

CAFÉ ST - BRUNO

Arôme

Force

Finesse

MANUFACTURE d'ÉCRINS pour ORFÈVRERIE

Bijouterie, Coutellerie, Porcelaine, Verrerie, Couture,
Ongliers, Bureaux, Pipes, Missels, Coffres, Argentiers

Alexis DUNIÈRE

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

TELEPHONE : 44

(Suite de la page 4)

MYCENA, du grec MYCES ou MUKES (champignon).
OMPHALIA, du grec OMPHALOS (ombilic), par analogie avec la forme du chapeau déprimé au centre.

PLEUROTUS, du grec PLEURON (côté), cette espèce ayant le pied excentré.

LACTARIUS, de LACTIS (lait), à la cassure ce champignon laisse couler un lait parfois assez abondant.

RUSSULA, de RUSSUS et RUSSALUS (rouge foncé), beaucoup d'espèces étant colorées en rouge.

MARASMIUS, du grec MARASMOS (maigreux extrême), allusion à la minceur du pied et du chapeau.

LENTINUS, du grec LENTUS (flexible et chair élastique).

PANUS, du grec PAN (tout fait), et de OUS (oreille), le chapeau de cette espèce ressemble à une oreille.

VOLVARIA, du latin VOLVA (enveloppe).

PIUTEUS, du latin PIUTEUS (machine de guerre voûtée dont se servaient les anciens), par analogie avec la forme voûtée du chapeau.

CLITOPILUS, du grec CLITOS (penché) et de PILOS (chapeau).

PHOLIOTA, du grec PHOLIS (écailler), dont le chapeau est souvent écailleux.

INOCYBE, du grec INOS (fibre) et CYBE (tête) : dont le chapeau est généralement fibrilleux. CORTINARIUS, du latin CORTINA (voile). Cortine est le nom donné au voile aranéus qui caractérise ce genre.

HEBELOMA, du grec HEBE (pubescent) et de LOMA (frange ou bordure). Le bord du chapeau de l'HEBELOMA est souvent pubescent.

FLAMMULA signifie : petite flamme, allusion à la couleur jaune plus ou moins vive et brillante de cette espèce.

NAUCORIA, du grec NAUCUM (flocon de laine), allusion aux flocons du pied et du chapeau de quelques espèces.

GALERA, du latin GALEA (casque) et de GALERUS (bonnet en forme de casque).

BOLBITIUS, du grec BOLBITOS (biente de bœuf), ce champignon croît sur le fumier.

TUBARIA, du latin TUBA (trompette), forme générale de ce champignon.

PRATELLA, de PRATUM (pré), champignons des prés (Friès).

PSALIOTTA, de PSALION (anneau). (Persenn.)

STROPHARIA, du grec STROPHION (ceinture), par allusion à l'anneau du pied.

HYPHOLOMA, du grec HYPHIE (tissus) et de LOMA (frange), par allusion aux débris de la cortine adhérente au chapeau.

PSATHYRA, du grec PSATHYROS (fragile).

PSATHYRELLA, même étymologie.

COMPHIDIUS, du grec COMPHIOS (clou ou cheville) et de EIDOS (qui ressemble), la forme du COMPHIDIUS est généralement en cône renversé ou de toupie.

PANEOLUS, du grec PAN (tout-à-fait) et de AIOLOS (bigarré) ou (parsemé d'étoiles).

COPRINUS, du grec COPROS (excrément). Ce champignon croît sur le fumier.

MONTAGNITES, dédié au botaniste MONTAGNE.

CANTHARELIUS, de CANTHAROS (coupe, vase à boire), allusion à la forme du chapeau.

CRATERELLUS, diminutif latin de CRATER (vase).

Victor JACQUEMET.

Linge de Maison
Lainages

GODET & C^{ie}

Ancienne Maison Huguet

Place Métropole - CHAMBÉRY

Chemiserie - Bonneterie - Ameublement

ESIDIERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBÉRY

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

SOCIETE DE MYCOLOGIE d'Aix-les-Bains

Cours-expositions-conférences

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

Quelques données sur le livre du Professeur Steimetz

Flore analytique simplifiée

L'amateur pour la détermination emploie une méthode déplorable : comparaison avec images, jamais certain du résultat. Il faut se servir d'une Flore. Méthode Dichotomique, observation des caractères macroscopiques. Flore de Constantin Dufour ou de Bigeard, les plus simples ; Kuhner et Romagnesi : Caractères microscopiques (Flore trop complexe).

Celle du professeur Steimetz est simple, surtout destinée au mycophages, limitée à 500 espèces, que l'on retrouve dans les Maublanc ou l'A.B.C. mycologique de Seyot (introuvable). Soixante dessins représentent les caractères « Botaniques ».

Tableaux dichotomiques basés sur le principe suivant :

- 1^o Champignons mortels ;
- 2^o — dangereux ou nuisibles ;
- 3^o — comestibles, bons ;
- 4^o — coriaces, indifférents, ou comestibles médiocres.

Pour toutes déterminations, il faut suivre les tableaux dichotomiques, ce qui oblige le mycologue à connaître exactement les caractères des champignons à rejeter.

Exception : champignons à aiguillons (Hydne), on passe directement au groupe 3, puis 4 si nécessaire ;

Champignons coriaces, on passe au groupe 4.

Nous disposons de 63 tableaux dichotomiques.

L'appréciation de la valeur gustative des champignons est donnée par les lettres B. : espèces médiocres, BB. : comestibles bons, BBB. : excellent (d'après Kunher et Romagnesi).

L'index alphabétique classe les champignons d'après leur nom d'espèce, et non d'après leur nom de genre (variable selon les auteurs). Ex. : Il faut chercher Rhodopaxillus nudus à nudus.

Dessins et explications de termes mycologiques y sont donnés.

Réactions microchimiques et préparations des réactifs.

Ce livre dont le professeur Steimetz dit qu'il peut être utilisé même par des enfants sera d'une grande utilité à tous ceux qui veulent s'occuper de mycologie. Avec lui et les Maublanc, dans tous les cas que nous rencontrons couramment, nous pouvons nous tirer d'affaire.

(à suivre)

TRAVERSO.

(Suite de la page 16)

En 1923, le 23 septembre, à l'occasion d'un comice agricole, eut lieu la deuxième exposition qui, comme la précédente, connut un très grand succès, comme en témoigne la presse de l'époque et le Bulletin n° 16, du 19 octobre 1923 de la Société Linéenne, sous la signature de M. Mistral, qui félicite les « ramasseurs dévoués » : MM. Reveillet, Bonnat, Appercel, Vittet, Richard, Watier, Perrin, Dognin, etc. qui n'ont pas hésité à partir dans la nature, malgré un temps épouvantable. 140 espèces avaient été réunies et firent le succès de cette manifestation en encourageant ses organisateurs qui réclamaient déjà une sale plus vaste et mieux aménagée, pour rendre plus aisément l'examen approfondi des espèces exposées.

A. SAINTE-MARTINE.

Pour vos casse-croûte

Ets GUERRAZ Frères

Charcuterie, conserves et salaisons

MONTMÉLIAN (Savoie)

Culture de champignons

M. LIGERET

LOVAGNY

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

SOCIETE DE MYCOLOGIE D'AIX-LES-BAINS

Cours, expositions, conférences

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

(Suite du Bulletin N° 1)

L'année suivante, en 1958, il y eut quelques départs parmi les membres dirigeants de la Société, notamment celui du vice-président M. le docteur Fauconnier, appelé sous d'autres cieux par ses obligations professionnelles. M. Chapus fut élu vice-président à sa place.

M. le président Ferrier, tenu lui aussi par ses obligations professionnelles, ne pouvait plus s'occuper de la Société comme il aurait aimé le faire. Néanmoins, comme il n'était pas possible d'organiser une exposition cette année-là, M. Ferrier pensa alors créer des séances d'études et de détermination durant la saison des grandes poussées fongiques.

Grâce à l'amabilité des commerçants d'Aix-les-Bains et de Ciné-Jeunesse, qui nous prêtèrent leur salle de l'Eden, les Aixois, chercheurs de champignons, purent apporter leurs cueillettes et les étudier avec les deux déterminateurs, MM. Henze et Foretay.

Depuis, ces très intéressantes séances ont toujours lieu au local de la Société, tous les lundis soirs depuis le début septembre jusqu'aux fortes gelées de la fin de l'automne.

Les déterminateurs se font un plaisir d'accueillir et de conseiller quiconque leur apporte des champignons, membres de la Société ou non.

Il y eut aussi cette même année deux sorties mycologiques fin août, une au pied du Revard, l'autre au Col de Leschaux dans les Bauges, mais devant la participation trop faible à ces excursions, les responsables n'insistèrent pas.

(à suivre)

Assemblée Générale du 17 Février 1961

Une vingtaine de membres parmi lesquels on notait la présence de M. Burnet, hôtelier, délégué des Bauges, assistèrent à cette première réunion de l'année.

Le président M. Raffin, ouvrant la séance, rappela l'activité déployée par la Société au cours de l'année 1960 et donna une ébauche du programme 1961 : cours de Mycologie, exposition annuelle, rapports avec la Fédération Dauphiné-Savoie de Mycologie. Puis, M. Menoux présenta un bilan financier des plus satisfaisant.

L'assemblée procéda ensuite à l'élection de son bureau qui se présenta comme suit :

Président d'honneur	M. le Docteur FERRIER.
Président actif	M. Georges RAFFIN.
Vice-Présidents	MM. CHAPUS et HENZE.
Trésorier	M. MENOUX.
Secrétaire	M. J. FORETAY.
Secrétaire adjoint	M. A. FORETAY.
Membres	MM. BURGER, BUTIN, LAVILLAT, COCHET, GROS, GUERANGER, JAY, MOLEINS, PHILIPPE.

Cette réunion se termina par une magnifique projection de diapositives en couleurs présentées par M. Raffin, président de la Société et par M. Girel, membre du Photo-Ciné-Club d'Aix-les-Bains.

G. HENZE.

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

SOCIETE DE MYCOLOGIE D'AIX-LES-BAINS

Cours, expositions, conférences

« A la Saint-Hubert » CHASSE ET PÊCHE

M. JULIEN

Rue du Lac - ANNECY

TOUS LES APPAREILS PHILIPS
sont en vente auprès du
CENTRE ACOUTIQUE PHARMACEUTIQUE
DE LA HAUTE-SAVOIE

« PHARMACIE DU LAC D'ANNECY »

HYDNELIUM AURATILE

A notre exposition mycologique du 27 septembre 1957, était présenté un champignon sous étiquette CALODON AURANTIACUM trouvé dans la région d'Annecy et également à Martignat (Ain). L'examen minutieux de cet échantillon a montré qu'il était bien différent du véritable HYDNUM AURANTIACUM et correspondait, à première vue, à la description de BRITZELMAYR sous le nom de HYDNUM AURATILE. Cette découverte nous a été signalée par R. A. CESSTERANUS du RYKSHERBARIUM de LIEDEN (Pays-Bas) qui assistait à notre exposition. Grâce aux spécimens frais que lui procura M. Piane, il put les étudier à fond et établir la description suivante, en la faisant suivre de la comparaison entre les deux espèces.

HYDNELIUM AURATILE (BRITZELM. MAAS G.).

Espèce plutôt mince à carpophore assez souvent côné par le stipe et à chapeaux se touchant ou subimbriqués, ou bien réunis en grandes rosettes. Chapeau entier ou divisé en lobes flabelliformes, surtout au centre, déprimé ou infundibuliforme, jusqu'à 30 mm de diamètre, presque lisse ou radié-ruguleux, parfois ondulé concentriquement, d'abord légèrement tomentueux, puis finement fibrilleux et un peu satiné, plus ou moins sensiblement marqué de zones concentriques rouillées, orangé-briqueté ou fauve-orangé, alternées de zones jaunâtres pâlissant vers le centre avec l'âge, à marge mince, restant longuement tomenteuse, jaunâtre, stipe grêle 20-40 x 2 - 10 mm, fusiforme ou épaisse-bulbeux à la base, parfois radicant, cotonneux-tomentueux, glabrescent, enveloppant des débris orangé-jaunâtre ou rouge-brise, puis s'obscurcissant.

Aiguillons décurrents jusqu'à 3 mm de long, fins, serrés, d'abord orangé-jaunâtre à pointes blanches, à la fin brun-chocolat. Chair fibro-charnue, obscurément zonée et marquée de quelques rares lignes noirâtres, presque homogène et mince, orange-briqueté dans le chapeau, formée de deux couches dans le stipe, l'intérieur assez dur, orange-fauve, se fonçant vers la base, l'extérieur spongieux, subéreux, plus mou, jaune-orange, mais devenant d'un brun assez sombre avec l'âge. Odeur de farine ou plutôt de melon d'eau (*citrullus vulgaris* Schrad.) par la coupure. Une tranche de chair plongée dans une solution de KOH se décoloré promptement en olive sale.

Hyphe tenaces, grêles 4-7 μ de diamètre, régulièrement parallèles, peu ramifiées, anastomosées ça et là, à parois minces, à cloisons distantes, sans boucles, hyalines ou d'un brun clair, assez densément couvertes de matière fauve-orange et réfringente, parcourues par des hyphe oléifères, sinuées, jusqu'à 8 μ de diamètre.

Basides claviformes 28-30 x 6-7 μ tétraspores, à stérigmates droits, longs de 4,5 μ . Spores subglobuleuses ou ellipsoïdes mais fortement anguleuses-verruqueuses et de contour irrégulier 4,9-5,4 x 4,5 μ d'un brun jaune clair.

Parmi les mousses et dans l'humus des bois de conifères.

La répartition géographique de cette espèce est, à ce jour, fort mal connue, mais puisqu'elle a été trouvée à Martignat et à Annecy, en Bavière du sud et en Autriche, elle serait notamment à rechercher dans les régions interjacentes montagneuses à basse et moyenne altitude du Jura et des Alpes.

HYDNELIUM AURATILE diffère de HYDNUM AURANTIACUM (Batsch ex Fr.) (P. Karst.), par un bon nombre de caractères, dont celui de la chair est le plus remarquable. À l'état frais celle-ci est d'un magnifique orange-briqueté, presque concolore de haut en bas (et atténuant un peu en séchant), faiblement zonée de jaunâtre et marquée de rares lignes noirâtres.

HYDNUM AURANTIACUM, au contraire, a la chair plus épaisse, fauve-orangé dans le stipe, pâle ou jaunâtre souvent moirée d'un orange plus foncé dans le chapeau, nettement zonée

(suite page 11)

« Perrière Vêtements »

Camille Stéphanini

Rue Perrière

ANNECY

Café-Restaurant Pénissard

Super-Panorama

Vue unique sur le lac

ANNECY

« Hôtel Besançon »

Bar - Restaurant - Garage

Seas spécialités

Sa Quenelle Dauphine

M^{me} ZONCA gérante

BOURGOIN (Isère) - Tél. : 13

Chauffage central - Eau courante chaude et froide

« MESSAGERIES SAVOYAT »

Service bi-journalier

La Tour-du-Pin - Bourgoin - Lyon

Service journalier sur Grenoble

La Tour-du-Pin tél. : 98

Lyon, téléphone : 72-63-04

A PROPOS D'ANTHURUS ASEROIFORMIS

Abonné à plusieurs revues plus ou moins scientifiques, je lis toujours avec beaucoup d'intérêt les comptes rendus de voyages ou les articles concernant les sciences naturelles.

C'est ainsi qu'il m'a été donné, un jour, de savourer le récit d'un voyage en Australie ; l'auteur parlait de la découverte en très grand nombre d'*Anthurus aseroiformis*. Et il précisait avoir revu plus tard ce champignon dans une forêt des Vosges ; il supposait que des spores, transportées avec des bois exotiques étaient à l'origine de cette rencontre en Europe. Suivait une description très précise, accompagnée de croquis.

En ce temps-là, je n'attachai qu'une attention relative à ce champignon, ne l'ayant jamais vu ; et il ne figurait pas dans mes livres.

Depuis quelques années, je passe une partie de mes vacances en Côte-d'Or, avec des amis. Hormis la pêche, notre principale occupation est la recherche des champignons dans les forêts domaniales des Ducs de Bourgogne.

Avec le temps pluvieux de l'an dernier, nous fûmes particulièrement comblés, les espèces étant nombreuses. Si bien qu'un jour je tombai en extase (!) devant une station d'*Anthurus aseroiformis* que j'identifiai immédiatement. Hélas, je ne me souvenais plus du nom ! Pas question de le retrouver dans les deux vieux bouquins qui ne me quittent jamais, mes livres modernes étant restés à Bourgoin.

En grattant le sol, nous eûmes la chance de mettre à jour quelques œufs de ce remarquable phalloïde. Emballée soigneusement, notre trouvaille fut envoyée au siège de notre groupe, accompagnée d'une lettre et de divers croquis qui permirent à notre ami Vittoz de donner tout de suite un nom à ces œufs qui furent immédiatement disposés sur de la mousse que l'on numérisa plusieurs fois par jour.

L'anxiété était grande au siège. Tous les matins, la famille entière se penchait sur l'assiette ; dans la journée, les amis venaient aux nouvelles. Ce fut le matin du troisième jour que se produisit l'agréable événement : un superbe anthurus à son premier stade de développement pointait ses cinq branches vers le plafond.

L'après-midi, complètement épanoui, il s'étalait, harmonieusement colorié : le carmin le plus brillant partait du centre des branches pour s'atténuer sur les bords et atteindre le blanc le plus pur en passant par le rose le plus tendre. Seules, quelques taches brunes de spores, accompagnées de leur terrible odeur ternissaient le tableau.

A mon retour, inquiétés par ce nom barbare, nous entreprîmes, mon ami Vittoz et moi, d'en trouver la signification. Les vieux dictionnaires grecs et latins furent de nouveau sortis du placard et nous en déduisâmes que le savant qui avait baptisé ce champignon avait vraiment du jugement.

O, que les ouvrages mycologiques modernes sont donc bien faits ! Quelles belles couleurs, quel beau papier, quelles bonnes recettes de cuisine. Mais de grâce, pour qui sont faits ces ouvrages ? Nous, déjà vieux dans le métier, pouvons nous moquer si la traduction française n'existe pas pour la plupart des espèces : nous transformons la nouvelle appellation en ancienne et nous puisons dans nos « vieux et méprisables bouquins qui fourmillent d'erreurs », mais que nous retrouvons toujours, cependant, dans les expositions, entre les mains des grands de la mycologie ; dans ce domaine, il n'y a pas grand chose de nouveau sous le soleil !

Qui peut donc faire un débutant avec ces livres ? En admettant toutefois qu'il puisse se les offrir ! car leur prix, presque exorbitant, doit faire reculer beaucoup de bourses modestes. Un prix inférieur ne permettrait-il pas une plus grande vente et par suite le même dédommagement des frais aux auteurs ?

François PERRIN.

AD HOC

AD HOC

Tables à repasser - Marchepieds - Éléments de Cuisine

Avant de vous décider voyez liste revendeurs sur demande

BOURGOIN (Isère)

PARIS : Téléphone OBE 54-35

MOSTAGANEM : Av. Amiral-Ronach

AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16 · 18, rue d'Itolie

CHAMBERY

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE CHAMBERY

Crée dans l'enthousiasme, la Société Mycologique de la région chambérienne se devait de faire un départ spectaculaire. Nous n'avons aucun mérite tant il est vrai qu'elle correspondait à un besoin des mycologues chambériens. Comptant actuellement près de 400 membres actifs, et ce nombre va certainement s'accroître rapidement, notre groupement semble plein de vie ; pourtant combien me paraît-il fragile cet adolescent grandi trop vite. Aussi me semble-t-il bon de faire le point exact de la situation, de juger de ce qui a été réalisé, de redire ce qui nous reste à faire pour tenir les promesses faites lors de l'assemblée constitutive.

Après avoir eu l'honneur d'accueillir, hélas bien modestement, à notre siège les comités des Sociétés adhérents à la Fédération mycologique Dauphiné-Savoie, nous sommes rentrés dans une phase qui, pour être moins spectaculaire, n'en a pas été pour autant inactive. Nous avions décidé :

1^o De nous réunir au siège les premiers lundis de chaque mois. Il y eut le lundi de Pâques, puis le 1^{er} mai et cette décision est restée lettre morte. Certes, des contacts isolés suivant les besoins du moment ont eu lieu mais pour faire un travail fécond, il est nécessaire de se retrouver régulièrement, d'œuvrer en commun pour la vitalité de notre groupement.

2^o D'assurer une permanence au siège, tous les lundis de 19 à 20 heures, pour déterminer les espèces cueillies par les mycologues chambériens. Certes, nous n'avons eu jusqu'alors que peu de visiteurs : au printemps, à part quelques « mordus », donc connaisseurs, il ne pousse que quelques variétés ne pouvant laisser perplexe un chercheur, tant soit peu expérimenté. La grande foule des citadins ne court encore pas les bois et les prés. Avant l'été ou l'automne, nous n'aurons encore que peu de travail. Donc, si je ne m'étonne pas du peu de succès de ces réunions prématuées, un fait me surprend et me fait douter de l'avenir : c'est l'indifférence du comité à profiter de cette occasion pour se retrouver. Nous sommes cinq ou six toujours les mêmes, les autres paraissent complètement indifférents à notre effort. Nous avons eu, néanmoins, l'occasion de voir : hygrophores de mars, morilles, diverses pezizes, mycènes, marasmes, pholiotes, entolomes en bouclier, tricholomes, etc. A ce propos, je tiens à féliciter M. Moreaux et à attirer l'attention des Chambériens, il a réalisé Café Langhard, faubourg Montmélian, une exposition des espèces récoltées jusqu'à ce jour. Certes, assez modestement, vu les moyens dont il disposait mais avec un goût certain.

3^o Grâce à la diligence de M. Sainte Martine, c'est notre service de librairie qui fonctionne le mieux. De nombreux ouvrages sont déjà été livrés et je profite de l'occasion pour rappeler à nos sociétaires qu'ils peuvent se procurer toutes les œuvres mycologiques classiques à des prix plus qu'avantageux.

Voilà donc ce qui a été fait ; c'est bien peu en pensant à ce qui nous reste à faire pour réaliser notre programme.

1^o Organiser au moins deux sorties collectives.

2^o Augmenter les jours de détermination au fur et à mesure des bescins.

3^o Organiser notre exposition d'automne. Prendre une part active à celles des sociétés amies qui nous rendront plus tard le même service si nous les aidons.

Bientôt de nombreuses espèces vont apparaître, nos amis vont se mettre sérieusement à l'ouvrage et comptent sur nous. Montrons qu'ils ont eu raison de nous faire confiance. Si notre société manque encore de maturité, la bonne volonté de tous bousculera les obstacles futurs.

P. BERGOIN.

Chocolaterie Confiserie



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

GARAGE FALETTI

35, Place Caffe CHAMBERY

Téléphone : 34.858

Station service Shell

Lavage - Graissage - Réparations

Pharmacie Tercinet

A. Tercinet et C. Roulier
Docteurs en pharmacie

1, rue de Moistre

CHAMBERY

BOUCHERIE

PRIX spéciaux pour HOTELS et COLLECTIVITES
LIVRAISONS à DOMICILE

J. BILLIEZ

3, Avenue Alsace-Lorraine

GRENOBLE - Téléphone : 44-03-61

CHARCUTERIE

MAISON DIRIGEE et EXPLOITEE EXCLUSIVEMENT par des PROFESSIONNELS

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU DAUPHINÉ

L'activité de la Société Mycologique du Dauphiné ne s'est pas ralentie dans ce premier trimestre de 1961.

Le calendrier des sorties accuse 6 promenades mycologiques, au Vercors, en Chartreuse, en Oisans, au Trièves, au Taillefer.

La poussée des Hygrophores de mars, peu abondante cette année, a permis malgré tout d'honnêtes récoltes complétées par les Collybia conigéra et tenacella, les morilles, gyromitres et pezizes, aussi et surtout les Tricholomes Saint-Georges. De nombreuses espèces printanières telles que Inocybe, Nolannée, Mycène, Entolome, Flammule, Hygrophore, Strophaire, Panéolus, Psatirella ont été présentées aux réunions du lundi.

Ces réunions ont été suivies avec beaucoup de régularité et les ouvrages récemment acquis tels que *L'Iconographie de J.-H. Lange*, largement compulsés.

Notre très active section de Merlin-Gerin organise le 27 mai une exposition de champignons de printemps, malgré des conditions atmosphériques peu favorables, nous espérons qu'elle obtiendra le succès escompté.

Il faut souhaiter que la saison d'été nous permettra de maintenir et même d'accélérer cette activité de bon aloi.

Nous avons également la lourde tâche d'organiser cette année, le Congrès annuel de notre Fédération.

Cette manifestation qui aura lieu au Cercle Social Merlin-Gerin, quai de Javel, permettra aux congressistes d'être réunis toute la journée ; les repas, soit au restaurant, soit tirés des sacs auront lieu dans le même local. Cette disposition permettra à nos amis de faire plus ample connaissance et créera certainement une bonne et sympathique ambiance mycologique.

Victor JACQUEMET.

(Suite de la page 8)

et avec plusieurs lignes noires. D'autres caractères importants se trouvent dans le chapeau et dans les aiguillons.

Chez HYDNELLUM AURATILE, le chapeau est plus profondément déprimé dès le début, il ne possède pas les bosses et cannelures, ainsi que le tomentum accusé si caractéristique à HYDNUM AURANTIACUM. Les aiguillons au bord du chapeau prennent de bonne heure une couleur orange-jauâtre ou fauve-orange chez H. AURATILE, ils restent longtemps blanchâtres ou pâles chez H. AURANTIACUM.

Les différences entre les deux espèces ont été résumées dans la clé suivante :

HYDNELLUM AURATILE : chair du carpophore d'un orange-briqueté presque concolore, de haut en bas, faiblement zonée et avec de rares lignes noires. Chapeau couvert d'un tomentum léger, qui disparaît de bonne heure en laissant une surface finement fibrillause et plus ou moins nettement zonée. Aiguillons d'abord orange-jauâtre ou fauve-orange.

HYDNUM AURANTIACUM : chair du chapeau pâle ou jaunâtre, plus ou moins moirée d'un orange plus foncé, passant à fauve-orangé dans le stipe, distinctement zonée et marquée de plusieurs lignes noires.

Célestin MOUCHET.

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

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE HAUTE-MAURIENNE à MODANE

La saison fongique a débuté, de belles récoltes de morilles ont été faites et ces fantaisistes ont de nouveau surpris les chercheurs, en poussant dans des endroits les plus inattendus. Les « coins pépinières » ont été bien decevants et les retours « bredouilles » ne se comptent plus.

Il y a eu une poussée assez abondante de Gyromitres, presque toujours confondus par les ramasseurs de Maurienne avec les morilles ; Attention ! ces champignons doivent être consommés avec certaines précautions : des cas d'empoisonnements mortels ont été relevés en Allemagne, bien qu'en France le Gyromitre soit assez couramment consommé cuit ou sec. Le Gyromitre frais contient de l'acide helvétique qui serait détruit par la chaleur, mais l'on a observé que, les intoxications intervenaient plutôt en cas de consommations fréquentes et rapprochées. Il est préférable de laisser ce mauvais sujet de côté ou de n'en utiliser que peu, et après dessiccation ; je crois qu'il vaut mieux prendre trois précautions que deux.

Revenons maintenant à un excellent champignon qui a été trouvé en assez belles quantités : il s'agit du Tricholome de la Saint-Georges, une poussée aussi précoce est rare en Haute-Maurienne et il vous faut apprendre à bien le déterminer, car il vous procurera les joies de bonnes récoltes, suivies d'omelettes parfumées... et de rôtis dont le fumet à lui seul donne envie d'être membre de la Société Mycologique de Haute-Maurienne.

Amis Mycologues, les cartes 1961 sont en cours de distribution, la cotisation minimale est de 3 NF ; ne nous faites pas prier, prenez vos cartes à la première occasion ; des nouveaux adhérents sont enregistrés, le chiffre de 200 est proche qui assurera la vie de la Société sous sa forme actuelle, avec son seul objectif qui est la vulgarisation des connaissances mycologiques ; une Société de 30 ou 50 membres serait un club privé en quelque sorte, ce n'est pas cela que nous souhaitons.

La municipalité de Fourneaux a voté, pour la seconde fois, une subvention de 50 NF. Cette marque de confiance est réconfortante. A Monsieur le Maire, à Messieurs les Conseillers municipaux j'adresse les plus vifs remerciements.

Et maintenant ? une date à retenir : le 17 septembre prochain, le rallye mycologique de la Fédération Dauphiné-Savoie aura comme point de rassemblement Modane-Fourneaux et coïncidera avec notre exposition annuelle qui sera présentée en la salle des fêtes de Fourneaux durant plusieurs jours. Cette « journée mycologique » en Haute-Maurienne doit être marquante pour tous.

Que nos amis mycologues des départements voisins, soient d'ores et déjà assurés qu'ils trouveront une organisation qui leur permettra de passer une agréable journée, mais pour ce faire, nous avons besoin de bonnes volontés, de la bonne volonté de tous, et, ce sera l'objet de notre prochain entretien.

A partir du 15 juin nous aurons des poussées de marasmes, quelques rosés des prés, des clitocybes — que je vous conseille de faire déterminer certains étant dangereux — des lactaires, et nos spécialistes pourront découvrir les premiers bolets.

Jacques LODOLO.

TAILLEUR
PRÊT à PORTER
Paul BOULGAKOFF
MODANE
Tél. : 181

« QUINCAILLERIE BERTONCINI »

M^{es} DEL FORNO & CUCHET Suc.

26, Av. Jean-Jaurès MODANE

TELEPHONE : 0-48

Outilage - Chauffage - Ménage
BUTANE ET PROPANE PRIMAGAZ

BRASSERIES DE LA MEUSE

Au Café, demandez
CROIX de LORRAINE

En Famille, buvez
— **MEUSE-PILS** —

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE MONTMÉLIAN

Dénétions dans le "Labyrinthe des Russules"

En ce clair matin de printemps notre joyeuse troupe d'apprentis-mycologues s'est mise en route dès le lever du jour. Les Russules ont levé en masse. Nous ne rentrerons pas bredouille. Mais il s'agit surtout pour nous aujourd'hui, d'apprendre à bien connaître cette famille qui passe pour la plus difficile de toute la gent cryptogamique.

A première vue, il est très facile de reconnaître un champignon de la famille des russules : quand on en a vu un échantillon une seule fois, il n'est plus possible de se tromper par la suite. Les russules ont une chair granuleuse, sans fibres, ayant la consistance de la moelle de sureau et se brisant comme du plâtre. Peut-être pourrions-nous les confondre avec les lactaires dont la chair présente sensiblement les mêmes caractères ? Mais nous savons qu'à l'inverse de ces derniers, leur chair ne laisse jamais couler de lait lorsqu'on les casse. Les lamelles qui ornent le dessous du chapeau sont toutes égales ou fourchues, quelquefois très légèrement décurrentes. En passant le doigt sur leur arête, on peut les faire sauter en petits fragments, sauf chez la russule charbonnière dont les lamelles ont une consistance lardacée (qui rappelle le lard mou).

La couleur de leur chapeau est en général très vive. Elle peut varier et présenter des pigments diversement colorés sur le même sujet. Cela dépend de la nature du sol, du sous-bois, de la pluie, de l'insolation ou de la sécheresse. C'est ainsi que le chapeau de la russule charbonnière peut être tour à tour ocre, lilas, ou vert bouteille. La couleur du pied est généralement blanche, mais peut aussi, ce qui est important à noter au moment de la détermination, présenter des tonalités ocre, roses ou rouges.

S'il est relativement facile de dire d'un seul coup d'œil qu'un champignon est une russule, il est souvent très malaisé de mettre un nom sur la variété cueillie. Il faut quelquefois faire appel à des réactifs chimiques pour démêler les secrets de ce que le grand mycologue Georges Becker appelle « le labyrinthe des russules ».

Aujourd'hui, pour déterminer nos russules, nous mettrons en jeu toutes nos facultés sensorielles : l'œil, le toucher, l'odorat et le goût. Ces deux derniers sens ont une telle importance que Roger Hein prétend qu'un aveugle pourrait classer les russules en se basant uniquement sur leur odeur et leur saveur. On fait dans ce domaine les découvertes les plus inattendues. C'est ainsi que la Russule de fiel (*Russula fellea*) sent la compote de pommes, la russule acré (*Russula sardonica*) sent le poisson, la russule à pied rouge (*Russula xerampelina*) sent l'écrevisse cuite, et *Russula pélargonia* sent la feuille de géranium.

Pour savoir si une russule est digne de la casserole, il suffit d'en mâchonner, sans l'avaler, un petit fragment à l'état cru durant quelques secondes. Si la chair est acré, poivrée, brûlante, ou simplement nauséabonde, nous la rejeterons. Si au contraire, elle est douce, nous pourrons la consommer, en nous souvenant que la saveur agréable que nous aurons décelée (goût de noisette par exemple) ne se conservera pas toujours à la cuisson.

Cueillons des russules : elles sont l'avant-garde de la grande poussée fongique et leur recherche est la source de belles émotions.

Maurice DUNIN.

Eau Minérale

naturelle

= de table =

Aix-les-Bains



Source Raphy - Saint-Simon

= L'eau =

des

rhumatisants

Pierre PERRIN

Exploitant Forestier

Négociant en bois

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

Horlogerie - Bijouterie
Optique - Photo

L. Charrière D.P.L.G.

St-Laurent-du-Pont (Isère)

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE CHARTREUSE

Voilà, le Président (le mien), me dit qu'il faut, pardonnez-moi l'expression, me « coller » le deuxième article, et pourtant, j'ai rendu (pardon « prêté ») mon tablier, cause de repos. Mais, il est tellement sympathique, et persuaus aussi, que je n'ai pas pu refuser.

Eh bien, je vais vous raconter une histoire de « Morille », laissant à mes chers confrères de la Science Mycologique, le soin de commentaires s'inspirant d'une culture plus solide que la mienne. Déjà, mon pauvre père me disait que je n'avais pas l'esprit ouvert à la culture, ce à quoi je lui répondis irrévérencieusement un jour que, si l'esprit n'était pas ouvert, la gueule, elle, l'était bien ! C'est pourtant par ce chemin vulgaire que je suis devenu, de Mycophage, un modeste Mycologue.

Toutefois, je n'ai pas perdu tout d'abord mes instincts, et, durant de nombreuses années, je n'ai jamais étudié les qualités bonnes ou nocives d'un champignon, que fourchette en main. Maintenant, avec l'âge amenant l'expérience, et compte tenu d'un estomac devenu délicat, l'un poussant l'autre, j'en suis arrivé à observer les règles de prudence qui viennent de nous être rappelées de si magistrale façon, dans le premier numéro, sous la signature de notre Directeur du Bulletin et ami, M. Sainte-Martine.

Au fait, et mon histoire de morille ? Eh bien la voilà : Tout dernièrement, au départ de l'usine, un collègue me dit : Qu'est-ce que tu regardais attentivement par le vasistas donnant vue sur la montagne ? Je lui répondis négligemment : « J'ai aperçu une morille et irai la cueillir avant la rentrée. » Là-dessus, un mécano dit d'un air réfléchi : « Et voilà tout le travail des « bureaucrates », etc. vous connaissez ! Alors un collègue ayant entendu le propos lui dit : « Si cela avait été toi, tu aurais certainement eu le temps de compter tous les trous ! » Pas mal, hein, et pardonnez-moi si j'ai débordé quelque peu le cadre de la Mycologie scientifique, voire classique.

Maintenant, où en suis-je de mon compte de lignes, interlignes, espacements, pour rester dans les limites impartiennes ? Ma mémoire semble brouillée, et moi qui suis Lyonnais (excusez-moi de ne pas vous l'avoir dit plus tôt), j'en suis arrivé à un point critique, où il me semble que je serais absolument incapable de faire la différence entre... la vertueuse Mondeuse d'Arbin et ce coquin de Juliénas ! Oui, oui, je sais, tonnerre de Dieu, qu'ils sont ma foi délectables tous deux, et pourtant, quelle différence, mes Seigneurs ! aussi, craignant de ne pas trouver laquelle, je vais de ce pas consulter.... et si mon Président ne goûte pas mon article, qu'il le fasse lui-même, oui, qu'il le fasse donc lui-même !

J. P. TALLON

Note reçue de celui-ci : « Ton Président étant du même avis que toi sur les vertus de la Mondeuse et du Juliénas, comment n'apprécierait-il pas ton savoureux article ». Merci Président pour ton Exéquatur !

AUX RESPONSABLES DU BULLETIN

Le troisième bulletin paraîtra au mois d'octobre. Les textes devront me parvenir le 15 Août au plus tard. Respectez cette date, selon la promesse que vous m'avez faite au Congrès de Grenoble

Établissements PATURLE

Société anonyme au capital 2.400.000 NF

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

Téléphone : 13 et 8

Feuillards d'acier laminés à froid

Fils d'acier à haute résistance

~~~~~ LIMES et RAPES ~~~~

**SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE CHARTREUSE**

Saint-Laurent-du-Pont - Tél. 80

**A. LEYNAUD**

*Consultation des volumes*

BIGEARD et MAUBLANC

~~~~~ Diapositives ~~~~

TRANSPORTS

VOYAGES

D.M.L.

70, Cours Jean-Jaurès
Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE VIZILLE

Chers Sociétaires,

Nous espérons que ce bulletin vous intéresse, aussi faites preuve d'un peu de bonne volonté. Assistez plus nombreux à nos réunions. Vous êtes mycologues, vous aimez parler champignons ? N'est-ce pas à ces réunions que nous en causons, que nous apprenons si des poussées ont lieu, si des champignons ont été cueillis ?

Nous pensions organiser des sorties de recherche au printemps, mais à chaque réunion nous ne nous trouvons que quelques-uns. Comment savoir si ces sorties vous intéressent ? Nous ne pouvons commander un car qui nous coûterait 15.000 fr., pour emmener seulement quelques personnes. Pourtant cette année a été favorable en montagne pour les hygrophores et gyromitres. De très bonnes cueillettes ont été faites, n'est-ce pas Pedro ? Comme vous l'avez vu dans le premier bulletin, Vizille arrive en tête pour le nombre de sociétaires, mais si nous faisions le total des présences aux réunions, mis à part le concours de belote, nous aurions certainement la lanterne rouge. Chers sociétaires, encore une fois, faites un petit effort si vous voulez que vive votre société. Témoignez votre encouragement par votre présence aux réunions. Votre dévoué Président et son bureau font tout leur possible, mais certaines décisions ne peuvent être prises sans votre avis.

Cette année, le rallye Champignons aura lieu le 17 septembre ; c'est la Société de Modane qui a bien voulu s'en charger. Elle organise son exposition ce jour-là. Pour les chercheurs, ils seront guidés dans les bois. Les promeneurs pourront même aller faire un tour en Italie (se munir d'un passeport ou de la carte nationale d'identité). Nous espérons que nos sociétaires assisteront nombreux à cette sortie. Nous formerons des cars et la Société participera pour une bonne part au prix du transport. Nous prendrons contact avec les dirigeants de Modane pour qu'ils nous fassent parvenir des menus pour les personnes désirant déjeuner au restaurant. En temps voulu nous ferons des réunions pour vous donner les dernières directives. Que les personnes intéressées y assistent.

Dans le dernier bulletin a également paru la date des expositions. Dans le but de simplifier le travail des classificateurs et des équipes de ramassage, le comité a demandé que lorsqu'une Société faisait son exposition, elle reçoive le concours de toutes les autres, c'est-à-dire qu'au sein de chaque Société, des recherches doivent être faites à ce moment. Les espèces seront groupées au siège et expédiées après classification. De cette façon, les expositions doivent être plus fournies ; de même nous pourrons voir des espèces non communes à notre région.

Nous demandons à nos sociétaires de bien retenir les dates d'expositions pour que Vizille contribue à l'aide des sociétés du comité. Nous demandons aux dévoués chercheurs de se rapporter à l'article de M. Sainte-Martine, pages 4 et 5 du premier bulletin, concernant la cueillette des champignons destinés aux expositions.

E. CHAPAYS.

Vous êtes Membre Actif d'une Société mycologique, c'est bien. Vous avez accepté d'aider et de soutenir son Comité, c'est très bien. Mais si vous assistez comme vous le devez, à toutes les réunions, à toutes les manifestations qu'elle organise, ce sera encore bien mieux.

CONAND & BELLUE

Quincaillerie Générale
Chauffage Rosières
Ménage

11, RUE DES CLERCS, 11
GRENOBLE

Droguerie VILLARD & C^{ie}

1, Place Sainte-Claire - GRENOBLE



PEINTURES MOHICAN

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

A. David-Henriet

Opticien Diplômé

1, Avenue Dugueyt-Jouvin **VOIRON**

**CAISSE D'ÉPARGNE
de VOIRON**

Tel. 143 - C.C.P. Lyon 9460-84

A votre Service

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE VOIRON-CHARTREUSE

(Suite du Bulletin N° 1)

AVANT-PROPOS : Les archives de la Société Mycologique Voironnaise ayant disparu, j'ai eu recours à mes chers amis, MM. Marius Reveillet, pharmacien honoraire à Valence, Pouchet, l'éminent mycologue lyonnais, Coquillat et Gianquinto de la Société Linéenne de Lyon, Chomat de Voiron, ainsi qu'aux bulletins des Société Linéenne de Lyon et Société Mycologique du Dauphiné, pour pouvoir continuer et réaliser cet historique. J'adresse ici, mes remerciements les plus sincères à ces personnalités, à ces amis, ainsi qu'aux Sociétés qui ont bien voulu me venir en aide et m'autoriser à reproduire tout ou partie de leurs souvenirs ou de leurs textes.

Je reprends mon histoire :

C'est à M. Marius Reveillet et à son frère Henri que nous devons la création de notre Société Mycologique locale, qui était à ses débuts, une section de la Société Linéenne de Lyon. M. Marius Reveillet m'a conté ses souvenirs, que je suis très heureux de confier, avec sa permission, aux pages de notre Bulletin Fédéral.

En 1910, M. Reveillet, qui était à l'époque, un jeune pharmacien établi à Valence, avait des notions très sommaires de la mycologie. Il était cependant, de par sa profession, très souvent questionné sur la valeur alimentaire et sur la comestibilité de certains champignons qu'il connaissait peu ou qu'il connaissait mal. Intéressé cependant, il les étudia, essaya de les déterminer et c'est ainsi qu'il prit goût à cette science difficile et devint un de nos plus distingués mycologues.

En 1913, il a adhéré à la Société Mycologique de France, avec M. Pouchet, de Lyon, renommé pour son érudition scientifique, qui reste toujours un déterminateur infatigable et justement réputé. Avec le Docteur Riel, de Lyon ils furent tous deux parmi les fondateurs du Groupe Voironnais et contribuèrent à son activité et à son évolution.

A cette période, M. Marius Reveillet avait à Voiron son frère Henri, négociant en toiles, place de la République (tous deux Voironnais de naissance), qu'il incita à étudier la mycologie et avec lequel il fit de nombreuses cueillettes dans les régions de Chartreuse, de la Bièvre et des Chambarans. Ils firent de nombreux adeptes et au mois d'octobre 1922, sous la présidence de M. le Docteur Riel, savant naturaliste de Lyon, ils organisèrent la première exposition mycologique voironnaise, qui remporta un immense succès.

L'élan était donné, des amis furent pressentis et, le 14 mai 1923, au cours d'une réunion qui eut lieu au café Dognin, Grande-Rue, un comité restreint fut élu avec, comme Président, M. Louis Vibert, industriel et M. Mistral, professeur à l'Ecole Nationale Professionnelle, comme secrétaire.

La section voironnaise de la Société Linéenne de Lyon avait pris un bon départ, avec des personnalités compétentes, dynamiques et dévouées. Son activité fut débordante et nombreuses ont été les sorties collectives à cette époque où les « ramasseurs de champignons » étaient peu nombreux et les cueillettes abondantes. Le 3 juin 1923, en prévision de l'exposition, une sortie fut organisée dans les gorges du Brez, sous la direction de M. le Docteur Riel, qui émerveilla nos mycologues locaux par son érudition, dont ils tirèrent un instructif et précieux profit.

Tous les ans, depuis cette première manifestation qui enthousiasma les nombreux visiteurs, les pionniers, créateurs de ce sympathique groupement voironnais organisèrent d'autres expositions mycologiques, avec le concours de M. Pouchet, qui en fut toujours le précieux et infatigable déterminateur.

(Suite page 6)

F. GILLIET

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

*Trousseaux
Couvertures
Litterie
Chemises*

Fabrique de Meubles

Robert SIRTORI

ARTISAN

46, Rue Sermorens - **VOIRON**

**Vous y trouverez aux meilleurs prix
tout ce qui concerne l'ameublement
Ancien, Moderne et les Tapisseries**