

Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ - SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

Siège Social : SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE ST-JEAN-DE-MAURIENNE - 73

DIRECTION ET ADMINISTRATION :

A. SAINTE-MARTINE 25, Rue Rose-Sage, VOIRON 38 — C.C.P. Lyon 5200-66

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

EDITORIAL

Un certain dimanche d'octobre, je revenais de visiter l'une des nombreuses expositions bâties dans le courant de l'Automne, par nos Sociétés, sous l'égide de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, et, tout en conduisant ma voiture, le plus mécaniquement qu'il soit, le hasard des paysages bigarrés qui jalonnaient ma route, prolongeait dans mes pensées l'exposition même que je venais de quitter. Je revoyais les tables garnies de multiples espèces, les étiquettes sobres et calligraphiées, les murs savamment ornés sur lesquels courrait le lierre des bois ; je me rappelais aussi la foule qui se pressait dans les allées, ou près des assiettes, les visages curieux et ravis des visiteurs, j'entendais leurs murmures d'étonnement, ou leurs cris d'admiration. Chemin faisant, je songeais à cette Fête de l'Automne, très différente des autres fêtes, mais combien attrrante, tant par sa reconstitution des cadres agrestes, que par l'information simple, mais efficace, donnée aux amis de la Nature.

A ces images, cédé en moi, la satisfaction d'avoir côtoyé des amis voisins, dont l'ingéniosité rivalisait avec le savoir ; élargissant, à nouveau, mes rêveries, je saisissais soudain combien chacune des Sociétés Fédérées avait réalisé un travail efficace, et de bon goût, dans le domaine de la vulgarisation ; je compris aussitôt l'une de ces remarques anonymes griffonnées sur un Livre d'Or, que j'avais lues quelques semaines auparavant et dont les termes traduisaient parfaitement ma pensée : « Merveilleuse leçon de choses, dans un cadre propice à la meilleure initiation ».

A mon tour, j'avoue avoir été ravi par la brillante réussite de chaque Exposition, et j'adresse à vous tous, les animateurs, mes compliments les meilleurs. Mais, il nous faut penser plus loin, déjà, et je songe surtout à ces personnes qui, carnet en main, ou feuilletant un guide écrit sûr, fréquentaient nos salles avec le désir d'apprendre, ou même, qui se risquaient à interroger les déterminateurs qualifiés ; je crois, que dans l'avenir désireux de profiter des bienfaits de la vulgarisation, ces mêmes gens, à nous liés par les liens de la camaraderie, attendront plus de nous encore, nous obligeront à leur donner des expositions plus riches, fouilleront davantage nos propres analyses ; évidemment, leurs espoirs tablent sur notre propre perfectionnement, et c'est pourquoi, NOTRE SOUCI COMMUN DOIT DEMEURER FIXE SUR L'AMELIORATION CONSTANTE DE NOS CONNAISSANCES.

En fonction de cette très importante donnée, de son côté, notre Fédération travaille : plus que jamais elle veut assurer l'élosion de nouvelles vocations de responsables, comme du reste, l'épanouissement plus complet de ses infatigables chercheurs : pour parfaire sa décision, elle a décidé, par la voix du Comité Fédéral, réuni le 7 novembre dernier, à Echirolles, la création, en 1966, d'une journée de formation qui aura lieu sur le terrain, de même qu'elle désire poursuivre la journée réservée à l'utilisation des microscopes et des réactifs chimiques.

Ces faits témoignent, j'en suis sûr, en faveur de la vitalité de l'Œuvre Commune ; cependant notre besoin de perfectionnement s'avère comblé, dans la mesure où l'enseignement reçu pour le satisfaire revêt un caractère de réciprocité ; recommandables et toujours plus souhaitables se qualifieront, au fil des années, les contacts humains inter-sociétés, aujourd'hui pourtant, NOS RAPPORTS DOIVENT PERMETTRE SOUVENT L'ECHANGE DE NOS CONNAISSANCES, tantôt, à l'intérieur des groupes, tantôt dans les expositions, les rallyes, les journées d'étude. En tout cas, la discussion, fructueuse parce que mutuelle, amène très vite à engranger un peu de ce savoir, nécessaire et jamais fini, élaborant chez ceux qui la reçoivent la formation de vrais connasseurs : nous nous en rendons compte déjà, lorsque nous devons donner avec justesse, et sans précipitation, le nom des espèces qui gonflent les paniers, car il nous faut puiser et repuser sans se lasser, dans les conseils et les avis pertinents que nous ont légués nos amis, ou nos Anciens.

Mais si mes propos rejoignent les dires d'un philosophe, lequel prétendait, que rien n'est plus profitable à soi-même, que de "limer sa cervelle contre celle d'autrui", je souhaite plus encore que l'Esprit animant nos activités gravite sans cesse autour de la confiance et de l'amitié. Cet esprit scelle depuis longtemps les pierres d'angle de nos Sociétés, et grâce à lui, nous

..... 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-Menriet
Opticien Diplômé

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

savons tous que nos progrès, au cours de l'année 1966 doreront le blason de la Fédération, car celle-ci va fièrement de l'avant et se veut d'éviter l'inertie, source d'aucun profit. Et aussi, puisse cette nouvelle année réservier, joie, santé, prospérité, à vous tous Chers Amis, et à vos dynamiques Sociétés.

H. ROBERT

De L'UTILITÉ et des DANGERS des EXPOSITIONS MYCOLOGIQUES

Depuis quelques années les expositions mycologiques d'automne se multiplient dans les Alpes et attirent un nombre toujours plus important de visiteurs. Elles sont pour les grands et les petits, les ruraux et les citadins, une vaste leçon de choses dont la portée éducative ne reste jamais sans lendemain. En outre, elles ne constituent pas seulement un enseignement, mais aussi un exemple et une invitation à se mettre résolument à l'ouvrage pour tous les "mordus" qui, dans le fond de leur cœur, cultivent le désir secret d'en réaliser une un jour et de fonder une société mycologique dans leur petite région..

J'ai eu le plaisir et l'heureux privilège d'organiser il y a treize ans en Savoie les premières expositions mycologiques d'après guerre et j'ai souvent remarqué que les visiteurs les plus assidus, les plus attentifs et les plus tenaces, ceux qui m'assaillaient de questions et passaient leur journée entière devant les assiettes, furent presque toujours par la suite les créateurs et les animateurs de sociétés nouvelles.

J'ai eu également la joie d'aller quelquefois les aider par une conférence et une projection à la soirée de lancement de leur jeune société réunie en assemblée générale constitutive. J'en ai toujours rapporté la confirmation que la flamme qui s'épanouissait maintenant en une activité créatrice et féconde s'était bien allumée lors de la visite d'une exposition.

Toutes les expositions servent la cause de l'enseignement et de la vulgarisation d'une mycologie populaire, car elles accueillent chaque année, sur l'ensemble du secteur alpin, plusieurs dizaines de milliers de visiteurs. Elles touchent donc la masse aussi bien que l'élite, et c'est pourquoi on ne peut qu'applaudir à l'aspect essentiellement social et humain de leur portée culturelle.

Mais, prenons garde, elles portent aussi en elles de nombreuses imperfections, et peuvent même être à la source de certains dangers.. Toute médaille a son revers. Celui de nos expositions c'est le défilé d'une foule trop nombreuse en un temps trop limité. L'énorme affluence qu'elles attirent est le gage d'un plein succès sur le plan de la popularité et de la rentabilité, mais hélas un écueil sérieux sur le plan de l'enseignement. En outre, elles présentent au public un trop grand nombre d'espèces et de sujets d'études pour permettre l'assimilation immédiate et durable de notions réputées foncièrement difficiles.

Comment un amateur ayant une heure ou deux à consacrer à sa visite, pourrait-il dans le brouha-ha et la cohue, "retenir sa leçon" après avoir défilé en jouant des coudes devant 300 ou 400 assiettes ? Il faudrait le cerveau d'un Pic de la Mirandole pour "emmagaser" à la fois les finesse de la systématique et les caractères macroscopiques communs et différentiels les plus typiques des espèces présentées. Ajoutons à cela que pour tous les débutants la désignation en noms latins, qui est pourtant indispensable, n'est pas faite pour favoriser la mémorisation. Comme nos sociétés sont toutes plus ou moins obsédées par le démon de "la

BANQUE
DE
SAVOIE

Depuis 50 ans
au service de
l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

COPPELIA

CHAMBÉRY
Ses spécialités, chocolats,
Sucres cults, 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***Et's BUENERD****ELECTRICITÉ**Face au Théâtre - **VOIRON**

recordite", elles mettent chaque année un point d'honneur à servir un repas toujours plus copieux à leurs adhérents. Cela aboutit certainement à un non-sens, car une exposition qui ne groupe que 150 espèces est certainement plus éducative pour la masse que celle qui en réunit le double et à plus forte raison le triple.

Voilà donc une première constatation qui n'a sans doute échappé à personne : l'étude des espèces le jour de l'exposition est trop rapide, trop incomplète, et trop superficielle pour être véritablement éducative. Mais comme il faut bien présenter tous les champignons récoltés rien ne sert de se lamenter. C'est vers les remèdes qu'il faut aller ! Le plus simple et le plus efficace consiste à donner des conseils préalables aux visiteurs et à assurer le commentaire technique des expositions.

Invitons à l'avance le public à limiter son étude, à s'imposer un planning, et à travailler avec méthode. En voulant tout apprendre c'est le meilleur moyen de se noyer et de ne rien retenir du tout. L'expérience prouve que, dans les dix dernières années, ceux qui ont retiré le meilleur profit de la visite des expositions sont précisément les esprits ordonnés qui ont gravi étape par étape le sentier rocheux et plein d'embûches de la mycologie.

Nos sociétés sont d'ailleurs très conscientes des dangers que présentent pour le profane les expositions trop bien achalandées. C'est pourquoi elles s'efforcent de préparer des "plats" plus alléchants et plus digestibles sous les noms de "Table de l'Amateur", "Table du gastronome", "Table des vénérables", "Table des confusions", etc., qui permettent aux néophytes de limiter leur étude et de faire leurs premiers pas sans être traumatisés, et par conséquent découragés.

Autre point très important sur lequel je voudrais particulièrement insister : Pour remplir véritablement leur mission éducative, nos expositions devraient être commentées. Commentaire oral par les membres du Comité les plus compétents, ou commentaire par bandes magnétique revenant à intervalles réguliers durant toute la visite. Mais nous savons bien que cela est la plupart du temps impossible à réaliser dans une salle de grandes dimensions, au milieu d'une foule grouillante d'où jaillissent les discussions les plus bruyantes et les plus passionnées. Et pourtant il faudrait bien présenter au public au moins les espèces les plus redoutables pour le mettre à l'abri de fatales erreurs. C'est ainsi que l'amanite phalloïde et sa "cour" de "méchantes demoiselles" pourraient fort utilement être disposées dans un local à part, où toutes les conditions d'audition seraient requises pour effectuer un excellent commentaire. J'en ai fait l'expérience cette année et je puis vous dire qu'elle a porté pleinement ses fruits. J'ai constaté qu'après un commentaire très bref effectué tous les quarts d'heure pendant l'écoulement du flot des visiteurs, les gens retournaient presque toujours devant l'assiette de l'amanite phalloïde pour l'observer une seconde fois. C'était la preuve la plus évidente qu'au premier passage elle n'avait été étudiée que d'une façon très incomplète. Le public a soif d'explications et de commentaires. C'est pourquoi il s'agglutine autour de la table de détermination, car il sait que là au moins, on lui enseignera quelque chose.

On peut résumer sur un "air pédagogique" bien connu le premier défaut de nos expositions : une classe trop chargée, des professeurs en nombre insuffisant, et trop de leçons à étudier !

Heureusement, cet inconvénient pour le visiteur se transforme en avantage pour le Comité et l'équipe des déterminateurs. La manipulation et l'examen étalés sur plusieurs jours de nombreuses espèces nouvelles leur donne une occasion unique d'enrichir leur bagage d'autant plus qu'ils

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

Roger HEIM*Directeur du Muséum National d'Histoire naturelle*

Les Champignons toxiques et hallucinogènes

1 vol. relié, avec 43 figures (1963)

42 F

Les Champignons d'Europe

2 vol. reliés, avec 930 fig., 56 pl. couleurs, 20 pl. photos. Ensemble (1957).

90 F

« Halles Grenobloises »

M. Décézier

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

ALIMENTATION GÉNÉRALE

Viande · Poissons · Crustacés · Huîtres · Escargots

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

peuvent, après l'exposition, emporter certaines espèces pour les étudier avec minutie ou les soumettre à un examen microscopique.

Il me reste maintenant à exposer ce que je considère non plus comme une simple lacune, mais comme un danger réel.

Permettez-moi d'abord de vous livrer quelques chiffres.

Cette année, à l'exposition de MONTMELIAN, sur 397 espèces exposées, 41 seulement portaient l'étiquette "VENENEUSES", soit une proportion d'environ une sur dix. C'est bien peu, et cette profusion de "COMESTIBLES" peut faire naître chez le profane une douce quiétude et une dangereuse sécurité.

N'avez-vous jamais entendu prononcer dans la salle les phrases suivantes ? « Ils sont presque tous comestibles ! », ou « Il n'y a presque point de vénéneux ! », ou encore plus souvent « Tiens, ceux qui sont dans cette assiette sont comestibles. Il y a les mêmes dans mon pré et je n'ai jamais osé les cueillir ! »

Mais le débutant qui tient un tel langage, et ils sont légion, est-il bien sûr que les champignons qui sont dans l'assiette sont exactement les mêmes que ceux qui poussent dans son pâturage ? Sa déclaration présente tous les dangers d'une détermination à "vue de nez", car il n'a pas en main les deux sujets à comparer, et il transforme aisément une probabilité en une affirmation.

Gare à la catastrophe au lendemain de la visite, puisqu'il n'y a eu aucune expertise des caractères botaniques !

C'est pourquoi j'estime que la reconnaissance des espèces à l'exposition n'est valable que si elle s'accompagne d'une parfaite reconnaissance des caractères botaniques et d'un recours presque toujours nécessaire aux flores descriptives.

Ils l'ont bien compris, ceux qui font le tour des tables l'ouvrage de MAUBLANC à la main, et qui devant chaque assiette établissent, si besoin est, la carte d'identité botanique du champignon considéré. On les regarde avec un sourire, mais on a bien tort, car en adoptant cette méthode ils ne tomberont jamais dans le piège des confusions.

Ainsi l'exposition mycologique n'est pas seulement un festival automnal riche de couleurs et le rallye créatif de tous les Amis de la nature. Elle peut avoir une valeur culturelle profonde si tous les organisateurs ont le souci de son organisation réfléchie, méthodique et raisonnée. A nous tous d'y veiller pour que la masse qui répond si spontanément à notre appel puisse en retirer le meilleur profit.

Roger GIREL

SERVICE des ACHATS

MM^{es} les responsables des achats et les trésoriers des sociétés, sont informés que le SERVICE des ACHATS est transféré chez :

Monsieur Émile ABBA, 24, Place Sommeiller, 73 - MODANE

Prière de lui transmettre désormais les ordres et le courrier qui concerne ce service.

AU CHAPON FIN

G. SIMONET & C^{ie}

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

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons

Milieu d'Observation, Colorants et Réactifs utilisés en Microscopie Mycologique d'après l'ouvrage de Marcel Josserand : «LA DESCRIPTION DES CHAMPIGNONS SUPÉRIEURS» page 78 à 82

L'EAU

L'EAU SUCREE (en solution aqueuse à 8 % et à 12 %).

L'AMMONIAQUE (solution aqueuse de gaz ammoniac à conserver dans un flacon hermétiquement bouché : verre émeri, en raison de la rapide évaporation).

LE CONGO AMMONIACAL : 1 décigramme de Rouge Congo pour 20 cm³ d'ammoniaque.

LA POTASSE : Solution aqueuse titrant moins de 5 % de potasse caustique.

LE CHLORAL : Solution aqueuse de chloral hydraté.

LE REACTIF DE MELZER : On prépare d'abord la solution iodo-iodurée :

- Iodure de potassium 3 g.
- Iode 1 g.
- Eau 40 g.

puis on ajoute au liquide ainsi préparé poids pour poids de chloral hydraté qui s'y dissout très vite.

LA SULFO-VANILLINE :

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

LE SULFO-FORMOL

- Eau distillée 25 gouttes.
- Acide sulfurique pur 5 cm³.
- Formol à 40 % 75 gouttes.

LE SULFO-BENZALDEHYDE :

- Eau distillée, 1,5 cm³.
- Acide sulfurique pur (66° B) : 5 cm³.
- Aldéhyde benzoïque : 4,5 cm³.

BLEU DE CRESYL : en solution aqueuse.

LACTOPHENOL :

- Acide phénique cristallisé chimiquement pur : 1g.
- Acide lactique : 1 g.
- Glycerine : 2 g.
- Eau distillée : 1 g.

LE BLEU COTON LACTOPHENOLE : Préparation de Bleu C 4 B de POIRIER

LE BOUIN-HOLLANDE (PICRO-FORMOL CUPRIQUE) :

- Dissoudre à froid 2,5 g d'acétate neutre de cuivre dans 100 cm³ d'eau distillée.
- Ajouter, progressivement et en agitant, 4 g d'acide picrique.
- Filtrer quand la solution est achevée.
- Ajouter 10 cm³ de formol à 40° et 1,5 cm³ d'acide acétique cristallisable.

CARMIN ACETIQUE :

- Mélanger 45 parties d'acide acétique cristallisable et 55 parties d'eau distillée.
- Saturer ce mélange au bain-marie avec du carmin.

Communiqué par la Section Mycologique du Foyer Rural de Montmélian

L'ASSEMBLÉE D'AUTOMNE du COMITÉ FÉDÉRAL

L'assemblée d'Automne du Comité de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, s'est tenue le 7 novembre 1965, à Echirolles ; cette réunion avait été minutieusement préparée par M. Landrin et par la section Mycologique Progil, qu'il préside avec beaucoup de dynamisme. Il devait ouvrir par des vœux de bienvenue, la séance de travail fort chargée, puis il fut relayé par M. Robert, qui exprima son désir de continuer, à la tête de la Fédération, l'œuvre bâtie par M. Roger Girel, et remercia les soixante-sept délégués, envoyés par les dix-huit Sociétés de la Fédération, pour leur assiduité aux séances de travail du Comité.

L'ORDRE DU JOUR : Le Bulletin :

Après la remise des cartes fédérales par le Trésorier, Monsieur Petit-Huguenin, Monsieur Sainte-Martine entra dans le vif du sujet, avec les questions du Bulletin :

— En 1966, chaque Société prendra à charge les mêmes contrats de Publicité ; mais, avec l'importance du Bulletin, il reste quatre contrats de Publicité non utilisés, à la disposition des Sociétés : celles-ci se mettront en rapport avec le Directeur du Bulletin, pour les placer dans leurs villes respectives, au plus tôt.

— Les articles pour le Bulletin N° 21 seront envoyés à Voiron, avant le Premier mars ; alors que les contrats de Publicité, devront parvenir à Monsieur Sainte-Martine, le 15 février au plus tard.

— Les bandes du Bulletin à adresser pour le premier mars, sont à expédier à plat, sans les couper. En 1966, les exemplaires supplémentaires du Bulletin seront facturés à 0,50 F.

— Sur la demande orale de l'établissement d'un répertoire des articles parus dans le Bulletin, depuis sa création, le Directeur du Bulletin fait part de ses travaux en la matière, qu'il fera paraître, avec l'assentiment du Comité, dans le plus prochain exemplaire du Bulletin. Ce dernier

ESDIEURS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBERY

Pierre PERRIN

Négociant en bois



Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

insiste sur la place du correspondant de la publication citée, à l'intérieur de chaque Société : le correspondant doit animer utilement les articles paraissant dans notre revue trimestrielle.

Le groupement d'achat :

Par suite de surmenage et de fatigues, Monsieur Sainte-Martine demande à être relevé dans sa tâche devenue très importante, puisqu'en 1964, plus de 1 550 volumes mycologiques ont été vendus dans le ressort d'activité de notre Fédération. Monsieur Abba Emile Secrétaire Fédéral, accepte de le remplacer, à compter du premier janvier prochain. Nul ne doute que M. Abba animera ce Service avec dévouement, et le Président adresse à Monsieur Sainte-Martine ses plus sincères compliments, pour le remarquable travail réalisé.

La séance Microscopique de Voiron :

Cette séance, dont la date se situe le dimanche 21 novembre, est confiée à la sympathique équipe voironnaise, dont le bon vouloir dépasse toujours les promesses. Un compte-rendu spécial est réservé par ailleurs à l'excellent travail réalisé, en commun, ce jour-là.

Suppression de l'Assemblée de Printemps :

Présenté par les délégués de Saint-Jean-de-Maurienne, le vœu est accepté à l'unanimité, et le Président saisira l'Assemblée Générale, pour modifier l'article II des Statuts de la Fédération, dans ce sens. Le principe de son remplacement par une réunion de déterminateurs sur le terrain est retenu, en contre-partie.

Le Congrès de Modane, 12 juin 1966 :

Monsieur Botte, au nom de la Société de Haute-Maurienne, dit le plaisir de tous les Mauriennais, à la nouvelle de la venue de l'Assemblée Générale de la Fédération, dans la ville internationale de Modane. Il donne un projet de programmes, qui enthousiasma les Responsables présents des Sociétés fédérées, car la visite du Barrage du Mont-Cenis, ou celle de l'O.N.E.R.A., occupera l'après-midi de cette journée, placée sous le signe de la découverte, de l'amitié et de la gaieté.

Le Président rappelle qu'au cours de la matinée, certaines questions seront discutées (Recherches Médicales, Concours du Jeune Mycologue), après les rapports financiers et moraux de l'année écoulée ; il demande à tous les délégués présents de penser surtout au renouvellement du Bureau et du Comité : le mandat de tous les membres du Comité vient à expiration, en effet, en 1966.

H. ROBERT (à suivre)

UNE RÉUSSITE : LA JOURNÉE D'ÉTUDES MICROSCOPIQUES 1965

Pour la deuxième fois organisée, cette journée d'étude, soigneusement préparée, cette année, par Monsieur Sainte-Martine, et ses très sympathiques Collaborateurs de la Société Mycologique de VOIRON-CHARTREUSE, a connu un très vif succès, le dimanche 21 novembre dernier.

Chaque Société fédérée avait envoyé ses meilleurs animateurs, lesquels du reste, dès 9 heures 30, se retrouvaient dans la Salle des Fêtes de la Ville de Voiron, autour de Monsieur SOLEILHAC l'infatigable ami de tous, dont la compétence, ici plus qu'ailleurs, dépasse les limites du Dauphiné et des deux Savoie.

LINÉ DE MAISON — LAINAGES

GODIET & Cie

ANCIENNE MAISON HUGUET

Place Métropole

- CHAMBERY -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

Chambériens ! ...

Tous les lundis à 20 h. 30

CAFÉ DE LYON

Place Monge

Détermination des cueillettes

ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

12, rue de Tournon - PARIS (VI^e)

Atlas Mycologiques

Volume I - LES PSALLIOTES, par ESSETTE

1964 (28 x 22) 136 pages, 48 planches colorées, 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
colorées. 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 colorées 1880 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 colorées, cartonné

20,00

CATALOGUE de FONDS sur DEMANDE

BRASSERIES DE LA MEUSE

Au Café, demandez

CROIX de LORRAINE

En Famille, Buvez

MEUSE-PILS

Assistaient à cette séance les délégués suivants :

- Société du Dauphiné : MM. PETIT-HUGUENIN, LOHR, JACQUEMET, ODDOS.
- Société Voiron-Chartreuse : MM. SAINTE-MARTINE, BERTHOD, BAUD, FINET, BERTRAND.
- Section Mycologique Merger : MM. QUEMERAIS, CHEVEU D'OR, Docteur PACAUD.
- Société de Saint-Laurent-du-Pont : MM. CHARRIERE, BELLE.
- Société de la Région Chambérienne : MM. BERGOIN, COMBE, DECOUD.
- Société d'Aix-les-Bains : MM. HENZE, MOLEINS.
- Section du Foyer Rural de Montmélian : M. GIREL.
- Société d'Albertville : MM. GRANIER, COURT, PERINO.
- Section de l'Amicale Laïque d'Ugine : Mlle TIPHINE, M. BENOIT.
- Société Mycolog'que de Moûtiers : MM. JAPHET, POUX, VOELKER.
- Société de Saint-Jean-de-Maurienne : M. SACRESTE, ROBERT.

De neuf heures trente, à midi, la matinée s'écula très vite : tandis que M. HENZE prenait en charge les débutants, Monsieur SOLEILHAC dirigeait les travaux des déterminateurs déjà formés, et habitués au microscope ; le travail de tous porta tour à tour, sur les coupes, le montage des plaques, l'observation des spores, des asques et basides, des cystides et des hyphes. A midi, un apéritif d'honneur réunit tous les mycologues, autour de la Société de Voiron-Chartreuse, qui désirait marquer avec son attention habituelle, le passage de ses amis des deux Provinces.

Après le repas, chacun reprit le chemin du laboratoire, pour parachever le travail du matin. Certains, avec M. MOLEINS, se penchèrent sur les mystères de la technique qui préside à la microphoto ; d'autres entouraient M. GIREL pour suivre ses explications sur l'étonnement du micromètre oculaire ; un troisième groupe plus important s'initiait, autour de M. SOLEILHAC, aux avantages du dessin, à la chambre claire.

La journée devait se terminer par la projection de diapositives sur des sujets microscopiques, diapositives réalisées par la dynamique équipe d'Aix-les-Bains. La netteté des clichés, leur véritable intérêt mycologique, sans parler de leur valeur esthétique indéniable, captivèrent l'attention de tous.

Bientôt la nuit arriva, et chacun devait regagner sa ville lointaine, satisfait des leçons apprises au cours de cette journée, qui passa extrêmement vite, selon l'avis général. Vraiment cette journée fut passionnante et cela, grâce au microscope, instrument indispensable de recherche, de vérification, capable à lui seul, d'améliorer nos connaissances, toujours trop étriquées, lorsque nous les mettons généreusement au service de nos Sociétés.

H. ROBERT

TRICHOLOMA COLOSSUS

Champignon rare, nouveau au Pays basque français

D'après Costantin (5) *Tricholoma colossus* Fries est une des plus grosses parmi les Agaricinées. Le chapeau a de 8 à 16, quelquefois 20 centimètres et plus ; il est visqueux ; sa couleur est rouge-brûlée, roussâtre vif. Le pied surtout est énorme, la partie supérieure est rétrécie à 4 centimètres d'épaisseur, la partie basilaire renflée de 5 à 7 ; il est plein, ferme,

Roger CHARPIN

CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES

Longefan

ST-JEAN-DE-MAURIENNE (Savoie)

Allo : 3.82

CHAUSSURES et SPORTS

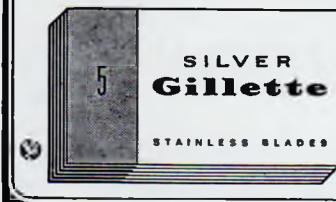
BLANC

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

rouge-brique en bas, blanchâtre en haut. Les feuillets sont blancs, roussâtres ou rosés. La chair, d'abord blanche, devient rouge-brique ou rose clair. Cette espèce est rare ; elle existe surtout dans l'Est et le Midi ; on la trouve dans les bois de Pins. Elle est comestible, mais de qualité médiocre (loc. cit., pp. 54-55).

En effet, ce Tricholome présente la double singularité d'être énorme et peu commun. Les localités, où il croît, sont des plus rares ; celles qui me sont connues dans notre extrême Sud-Ouest, sont les suivantes.

Pinèdes de Soorts-Hossegor : récolte du 7 octobre 1938. Pinèdes de Hossegor, récolte du 9 octobre 1954. Pinèdes d'Ondres : récolte du 16 novembre 1954 (don du Docteur Lesca). Toutes ces localités appartiennent au département des Landes. Pinèdes du domaine de Chiberta à Anglet, près de Biarritz (Basses-Pyrénées), récolte du 8 décembre 1956 (don du docteur Freeman). Même localité le 6 décembre 1956 (don du docteur Freeman). Cette dernière localité, sise dans le département des Basses-Pyrénées, est donc nouvelle pour la France et pour le Pays basque français.

Beauseigneur (2) a rencontré lui aussi ce splendide champignon, qu'il désigne d'ailleurs sous le vocable de *Armillaria colossa* (Fr.), le signalant comme étant commun sous les Pins maritimes, de fin octobre à début novembre, à Saint-Sever, Le Leuy, Aurice et çà-et-là dans les Landes. Par contre il le trouve beaucoup plus rare en Chalosse.

Ainsi toutes les localités où croît ce remarquable Champignon se situent dans les Pinèdes de Pins maritimes et sa rareté en Chalosse, d'après Beauseigneur, doit donc être en relation avec l'abondance relativement moindre des Pins maritimes dans cette province landaise.

Toutes les stations où je l'ai reconnu, qu'elles soient dans les Landes ou dans les Basses-Pyrénées, sont partout les mêmes. Il s'agit de sable dunaire siliceux, sous le couvert des Pins maritimes, parmi les Fougères-Aigle, les Bruyères cendrées et la Molinie bleue. Le sol où il prospère est toujours du type « sol superficiel », formé exclusivement d'aiguilles de Pin, de débris de cônes et de feuilles mortes d'Ajoncs épineux et de Bruyères.

Les époques d'apparition des carpophores paraissent bien déterminées : début octobre à mi-décembre, et dans toutes les localités que je connais, les Champignons, sans jamais être en cercle (contrairement à ce qu'avançaient autrefois Bigeard et Guillemin (3 et 4) sont toujours groupés, sans ordre apparent, sur des espaces restreints, par « troupes » de 5 à 15 exemplaires, très strictement localisées.

Ainsi notre Tricholome géant doit être considéré comme étant distribué en rares stations compactes, mais disjointes, tout au moins dans la partie occidentale des départements des Landes et des Basses-Pyrénées.

Du point de vue de la nomenclature, il est bon de rappeler ici les principales synonymies qui lui ont été attribuées : *Armillaria colossa* Fries, *Tricholoma Guernisaci* Crouan., *Gyrophila colossus* Quélet, *Armillaria colossus* Boudier, *Tricholoma colossus* (Fr.) F. Bataille.

Quant à sa description exacte, elle mérite qu'on s'y attarde un peu pour certaines raisons que j'évoquerai par ailleurs, et pour son évidente rareté.

D'après R. Kühner et H. Romagnesi (10) il appartient au genre *Tricholoma* (Fries) pro parte, au groupe à spores non amyloacées, et à la section, créée par Kühner sous le vocable de *Albobrunnea*.

- DROGUERIE ROMET -

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

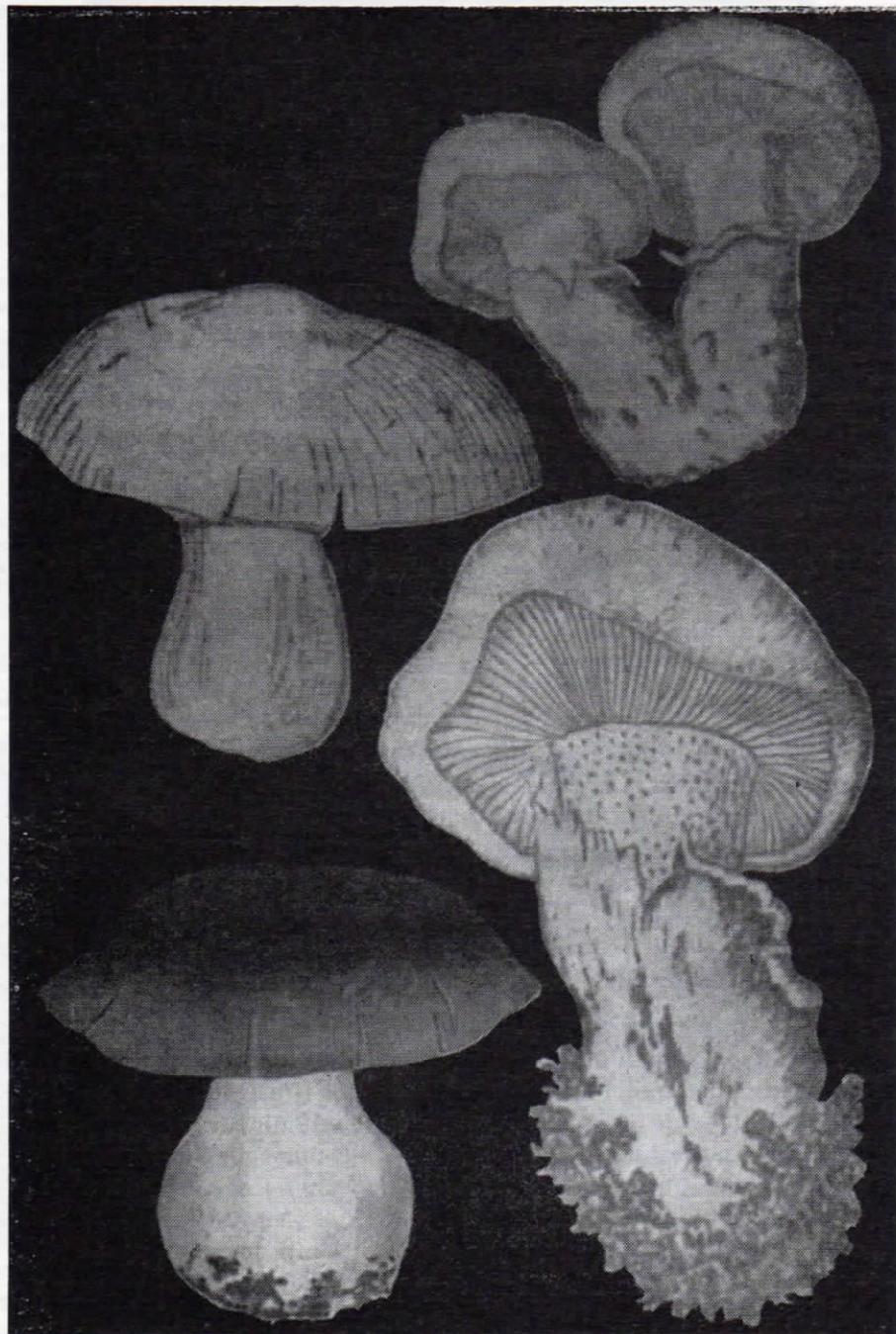
MOUTIERS :: Tél. 64

QUINCAILLERIE
GÉNÉRALE

ARTICLES
MÉNAGERS

Charles MASSIAGO
MOUTIERS - TÉL. 34

Adolphe MASSIAGO
ALBERTVILLE - TÉL. 68



3

1

4

Il s'agit toujours en effet de Champignons dont les teintes extrêmes sont le brun et le rose, avec tous les intermédiaires possibles. Les lames sont toujours plus ou moins serrées, blanches puis tachées de roux. Ni le noir, ni le gris n'existent dans les espèces de ce groupement ; de plus, le pied est toujours épais, et les spores uniguttulées.

Ainsi pour ces deux auteurs, *Tricholoma colossus* Fries présente classiquement (p. 151) un pied bicolore. La région supérieure est blanche, nettement délimitée de la portion inférieure, toujours plus vivement colorée, sans aucune trace d'anneau membraneux les séparant, tout au moins dans les exemplaires adultes. (Par voie de conséquence, on peut supposer, sans que les deux auteurs le soulignent, qu'il peut ne pas être ainsi dans les exemplaires jeunes).

Dans sa récente Flore, M. Locquin (11) place, lui aussi, notre Tricholome dans les *Allobrunneae* (p. 197), c'est-à-dire dans les mêmes limites que celles tracées par Kühner et

Romagnési ; mais M. Locquin ajoute une section des *Limacinae*, c'est-à-dire un groupement d'espèces à chapeau dont la cuticule est nettement visqueuse. Il note enfin (p. 199) le gigantisme du carpophore et la taille moyenne des spores : 9 x 6 microns.

R. Heim (8), dans son nouvel ouvrage sur les champignons d'Europe, donne quelques renseignements sur *Tricholoma colossus*, précisant qu'il s'agit d'une espèce de l'Ouest et du Midi, propre aux terres riches en silice, et aux bois de Résineux, dont le chapeau dépasse 20 cm de diamètre et dont le pied puissant présente un « bulbe trapu et marginé, surmonté le plus souvent d'un bourrelet » (loc. cit., p. 295, t. II).

En fait, les exemplaires que j'ai pu étudier à loisir, soit une vingtaine à peu près, présentaient tous, sans exception, un bourrelet saillant et net, qui n'est d'ailleurs jamais un véritable anneau, et limitant brusquement les deux plages différemment colorées du stipe. Bien plus, il arrive parfois qu'un second bourrelet, parallèle au premier, se situe dans la partie colorée du pied : d'où la méprise facile qui consisterait à identifier ce Tricholome sous le nom d'*Armillaria imperialis* = *Biannularia imperialis* (Fr.) G. Becker. La méprise est d'autant plus facile que les deux espèces sont de taille voisine, de coloris approchant (tout au moins dans les formes pâles du Tricholome) et présentent des spores de forme voisine, bien que celles de l'Armillaire paraissent en général plus conséquentes. Seule, la déurrence nette des lames de l'Armillaire permet, à première vue, d'éviter la confusion entre ces deux espèces d'ailleurs assez voisines.

Comme son nom l'indique (et ceci dans toutes les synonymies rapportées plus haut) *Tricholoma colossus* (Fr.) F. Bat. est en effet un splendide champignon. Le plus volumineux que j'ai pu examiner mesurait 21 cm de diamètre au chapeau ; son stipe, de 12 cm de long, présentait une respectable épaisseur de 5,5 cm dans sa partie la plus large.

La teinte générale est toujours rouge-chaudron, pouvant d'ailleurs passer au rouge-orangé ou au rouge-vineux dans la vieillesse, sauf cependant dans le haut du stipe qui demeure toujours blanc-pur. Le chapeau est d'abord sphérique, puis s'ouvre et s'étale ; il est glabre et luisant, à marge assez fortement enroulée et cotonneuse de teinte blanc pâle, plus ou moins rosâtre. La cuticule et la marge sont toujours assez fortement visqueuses.

Les lames sont arrondies, sinuées, larges, émarginées blanches au début, puis se teintant de rose au moindre contact.

Le stipe est allongé et cylindrique-conique, sans aucune trace de bulbe, ni d'anneau. Seul, un et parfois deux bourrelets parallèles, le premier limitant vers le haut la portion colorée en incarnat-fauve de la partie supérieure, l'autre étant situé sous le premier dans la partie colorée, sont parfois nettement visibles.

La chair est épaisse, compacte et blanche, mais se teinte à l'air de rose vineux, parfois même de saumon. Son odeur est douce et agréable, sa saveur douce est légèrement amère à la fin, ce qui fait que ce Champignon est un comestible de qualité assez médiocre.

Du point de vue des réactions macrochimiques, signalons, avec F. Bataille (1), que l'action de la teinture de Gaïac est sans effet sur la chair.

Ainsi la forme du stipe semble des plus caractéristiques ; il est, pour tous les Champignons que j'ai pu observer à loisir, toujours nettement cylindrique et sa partie enterrée remarquablement conique, sans épaississement notable entre le sol et l'air, donc sans bulbe réel.

A cet égard il est curieux de noter certaines contradictions sur la forme de ce stipe. Quand on examine l'échantillon figuré par Juillard-Hartman (9) on est saisi d'étonnement (fig. 1). Je sais bien que cette iconographie est pleine de lourdes erreurs, mais pour le cas présent, je pense que l'auteur a dû réaliser une aquarelle d'après nature ; or son iconne ne ressemble absolument pas aux Tricholomes que je rencontre dans les Landes et le Pays Basque. Le pied figuré est sub-sphérique à la base et très fortement raccourci.

Costantin et Dufour (5) dans leur Flore (elle aussi assez sujette à caution) le représentent un peu à la manière de Juillard-Hartman (fig. 2) ; d'ailleurs (p. 13) ils insistent sur la grosseur du pied en ajoutant qu'il serait bulbeux.

Il est vrai que dans leurs suppléments (p. 291) Costantin et Dufour paraissent devoir remettre les choses en place. Ils signalent que « le pied est très gros, se renflant progressivement du sommet à la base » (ce qui est plus exact) ; à la page suivante (pl. 67, fig. 5) ils représentent deux exemplaires, d'ailleurs soudés à la base, et beaucoup plus rapprochans de ceux que je suis accoutumé de rencontrer dans notre extrême Sud-Ouest. On y voit en effet un net bourrelet et une base de stipe plus ou moins éailleuse. D'ailleurs les auteurs signalent que « cette espèce a parfois un anneau à l'état jeune (trouvée ainsi près du Mans en 1899) et ressemble alors tout à fait à une Armillaire, mais l'anneau est toujours fugace. Ce serait une Armillaire voisine de l'A. robusta, mais à pied renflé à la base » (loc. cit., p. 291).

Malgré cette mise au point des deux auteurs, le doute persiste encore (pour ma part) au moins sur deux caractères : le pied bulbeux ou renflé et la présence d'un anneau, même fugace. Personnellement je suis affirmatif, jamais, jusqu'ici, je n'ai observé trace d'anneau, si ce n'est ce bourrelet signalé plus haut, solitaire ou parfois dédoublé, et jamais le stipe n'offre la moindre apparence de bulbe ou de renflement.

Dans leur Flore, Bigeard et Guillemin (3) signalent ce Champignon sous le vocable d'*Armillaria colossa* Fr. Ici encore on peut lire que « le pied est très épais, bulbeux, 5-7 cm de long, floconneux et blanc au sommet, incarnat-rosé saumon, puis fauve à la base ». De même il présente un « anneau membraneux blanc, puis rougissant, disparaissant bientôt » (p. 71). De plus, dans le Complément (tome II) (4), cette Armillaire (qui est bien notre Tricholome) est représentée (p. 36, planche II) d'après un dessin au trait de Plassard (fig. 4). Elle ne correspond absolument

pas au *Tricholoma colossus* (Fr.) F. Bat. que je rencontre au Pays basque ou dans les Landes (fig. 5 et 6) et dont l'aspect extérieur est notablement différent de toutes les icones que j'ai en ma possession.

On est alors en droit de se demander si, par hasard, les formes croissant dans les pinèdes de Pins maritimes de la partie occidentale des Landes et des Basses-Pyrénées sont bien les mêmes que celles du Centre et de l'Ouest français, décrits par tous les auteurs précités.

Quant aux spores, elles sont blanches, ovoïdes, plus ou moins arquées parfois, acumines, à membrane lisse. Leur contenu cytoplasmique, restant incolore à l'eau iodo-iodurée, est dense et finement granuleux, laissant toujours, vers le centre, une belle gouttelette sphérique — et jamais deux, comme celles qui sont représentées dans Juillard-Hartmann —. Leurs dimensions sont de l'ordre de 8.9-11 x 4.5-5.6 microns.

En résumé, *Tricholoma colossus* (Fr.) F. Bataille est une espèce rare : région du Mans, Bretagne, Landes et Pays basque français, cette dernière région étant nouvelle pour la France. Est-il assez polymorphe, au point de montrer un anneau fugace, en telle localité, pas d'anneau ailleurs ? Un simple bourrelet, dédoublé ou non, en d'autres lieux ? Un stipe conique bulbeux ou non ? Il m'est difficile de répondre à ces questions, car je n'ai jamais observé que les échantillons récoltés dans les Landes ou dans le Pays basque français (d'ailleurs vérifiés par H. Romagnesi), d'où la nécessité, quand le cas se présentera, de comparer sérieusement les exemplaires issus de localités différentes, afin d'élucider ce polymorphisme qui paraît étonnant.

A.-G. PARROT

INDEX BIBLIOGRAPHIQUE

- (1) Bataille (F.). Les réactions macrochimiques chez les Champignons. *Bulletin de la Société mycologique de France*, 1948; t. LXIII, supplément.
- (2) Beauseigneur (A.). Contribution à l'étude de la Flore mycologique des Landes. *Saint-Sever-sur-Adour*, 1926.
- (3) Bigeard (R.) et Guillemin (H.). Flore des Champignons supérieurs de France, t. I. *Châlon-sur-Saône*, 1909.
- (4) Bigeard (R.) et Guillemin (H.). Flore des Champignons supérieurs de France, T. II. *Librairie des Sciences naturelles*, Paris 1913.
- (5) Costantin (J.) et Dufour (H.). *Nouvelle Flore des Champignons*. Paris, 1926.
- (7) Gilbert (E.-J.). *La mycologie sur le terrain*. Paris, 1928.
- (6) Costantin (J.). *Atlas des Champignons*. Paris, 1926.
- (8) Heim (R.). *Les champignons d'Europe*. Paris, 1957.
- (9) Juillard-Hartmann (G.). *Iconographie des Champignons supérieurs* (sans date).
- (10) Kühner (R.) et Romagnesi (H.). *Flore analytique des Champignons supérieurs*. Masson et Compagnie. Paris, 1953.
- (11) Locquin (M.). *Petite Flore des Champignons de France*, t. I. Paris, 1956.
- (12) Parrot (A.G.). Champignons du Pays basque (6^e contribution). *Bulletin de la Société mycologique de France*, 1957, t. LXXIII.

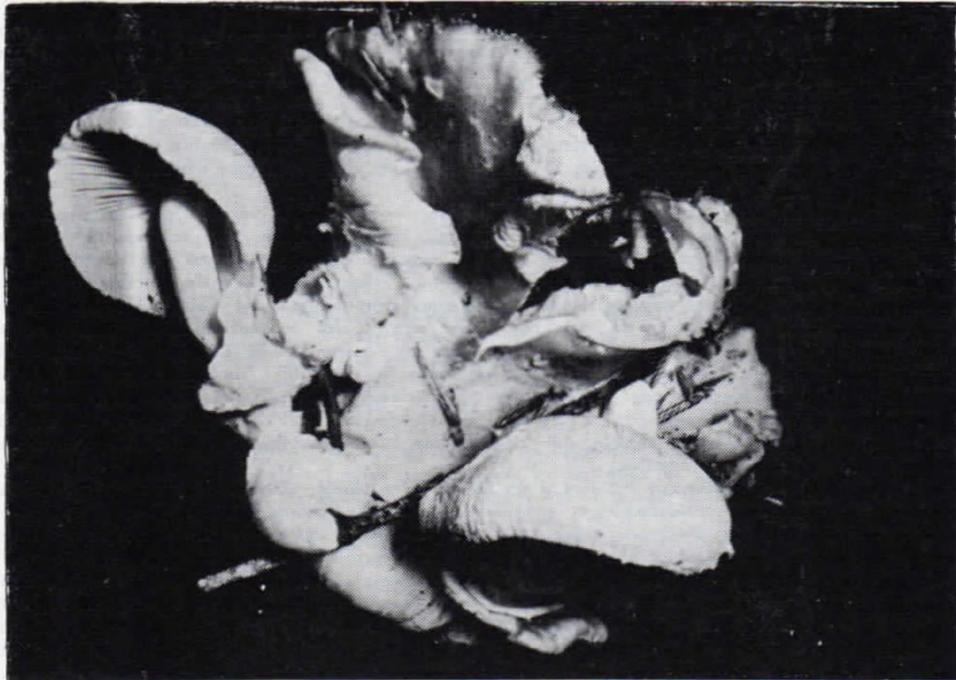
Regards sur quelques CHAMPIGNONS PARASITES d'autres Champignons

Les champignons pour vivre sont tributaires de matières organiques provenant du sol, des plantes ou des animaux. On appelle "SAPROPHYTES" ceux qui se procurent leur nourriture carbonée à partir de substances végétales ou animales mortes (feuilles en décomposition, cadavres en putréfaction, etc.) On appelle "PARASITES" au contraire ceux qui se développent sur des organismes vivants. Les arbres sur pied sont très fréquemment attaqués par ces parasites et l'Armillaire couleur de miel en est la commune illustration. Les plantes cultivées ont aussi leurs déprédateurs dans ce domaine et leurs dégâts peuvent être parfois considérables (charbon du blé, mildiou de la vigne, etc.) Enfin les animaux, les insectes, les poissons et même les hommes ne sont pas à l'abri de ces champignons parasites puisque certains peuvent se propager sur le corps humain entraînant des maladies appelées : mycoses. Il faut ajouter à cette énumération rapide le cas bien particulier des champignons prenant naissance et vivant exclusivement sur d'autres champignons bien définis. En ce qui concerne tout du moins ceux qui sont à classer dans la catégorie des cryptogames dits "supérieurs" ou macromycètes, leur nombre est assez restreint. Laissons de côté les infinitésimement petits, ou micromycètes, tel le très connu *Hypomyces lateritia* qui atrophie le Lactaire délicieux et transforme ses lamelles en une croûte blanchâtre et intéressons-nous à quelques espèces un peu plus volumineuses et plus spectaculaires.

LA VOLVAIRE DE LOVEY

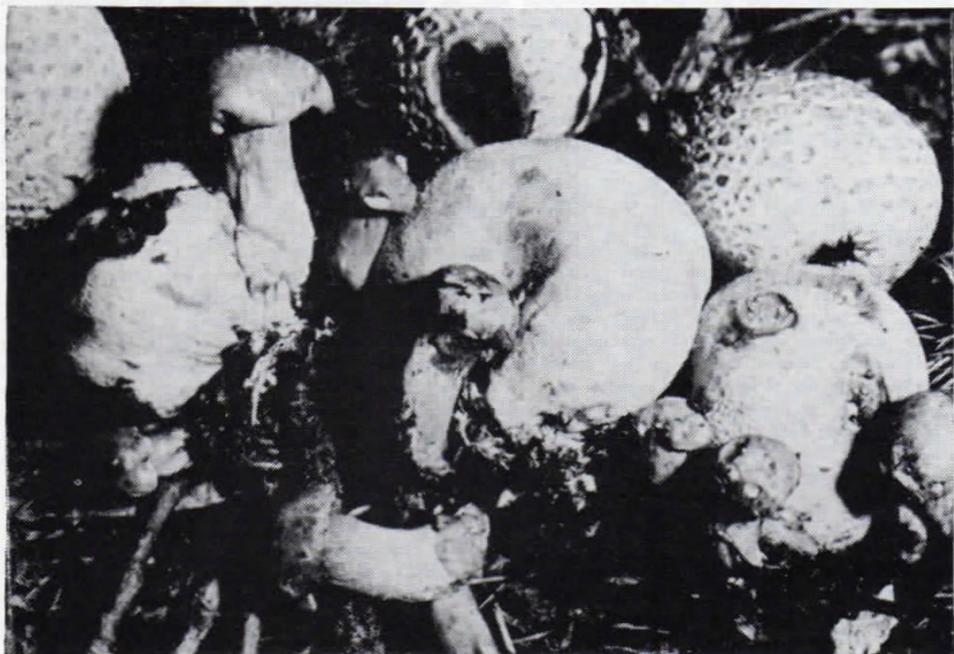
Le parasite le plus remarquable qu'il me fut donné de récolter jusqu'à ce jour est très certainement la Volvaire de Lovey (*Volvaria Loveiana* — Berkeley). C'était la veille d'une de nos sympathiques expositions d'automne et comme toujours en pareille occasion tous les membres de la Société qui en ont la possibilité vont rassembler dans les bois et les pâturages de la région, l'éventail le plus complet de la flore fongique de cette saison. Nous étions pour notre part, quelques amis et moi-même absorbés par un minutieux ratissage sous le couvert épais d'une belle forêt de conifères, lorsque le voltigeur de pointe de notre petit groupe nous appela d'une voix de stentor. Le spectacle valait le déplacement. Imaginez une trainée d'une douzaine d'énormes clitocybes nébuleux, n'étant plus en état de première fraîcheur, mais agrémentés ça et là de splendides champignons à volve se développant sur leurs chapeaux. Certains carpophores supportaient jusqu'à une dizaine d'individus à différents stades de maturation. C'était *Volvaria Loveiana* et nous en eûmes confirmation à notre retour d'expédition où notre récolte prit place de vedette sur la table des curiosités.

Le chapeau (3 à 7 cm), d'abord hémisphérique puis étalé-convexe, est assez charnu. Finement villosu-soyeux, il est de couleur blanchâtre. Les lamelles sont serrées, libres, blanches puis plus tard rose-écarlate. Le pied est glabre, cylindrique, blanc séparable du chapeau. Il



VOLVARIA LOVEIANA-Berkeley sur CLITOCYBE NÉBULARIS

Cliché André GIREL - Sté Mycologique d'Aix-les-Bains



XEROCOMUS PARASITICUS-Quélét sur SCLERODERMA VULGARE

Cliché Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

ATTENTION - Les bandes adressee doivent me parvenir avant le 1^{er} Mars 1966.
Elles doivent être numérotées à l'emplacement réservé.

s'orne à la base d'une belle et ample volve, blanche elle aussi. La sporée déposée en tas est brun-rose. Sa comestibilité m'est inconnue. Ce magnifique champignon est classé comme étant une espèce rare, poussant sur *Clitocybe nébularis* mais aussi sur *Clitocybe clavipes* qui est très proche du précédent et sur divers *Tricholomes*. Sa rareté n'est d'ailleurs pas un mythe car depuis cette unique et inattendue rencontre, j'ai toujours recherché la Volvare de Lovey mais en vain, même pendant ce dernier automne 1965 où pourtant fin septembre et tout le mois d'octobre le *Clitocybe nébuleux* poussa un peu partout en quantité exceptionnelle.

LE BOLET PARASITE

Cet insolite petit bolet (*Xerocomus parasiticus* — Quélét) a pour sa part la singularité de pousser exclusivement sur *Sclérodermes* et tout particulièrement sur *Scléroderma vulgare* qui n'est pas rare en terrain siliceux, ce qui ne veut pas dire pour autant que notre curieux parasite se rencontre aussi fréquemment que son hôte. Voici ses principales caractéristiques : le chapeau (3 à 6 cm) est convexe, d'une belle couleur brun-jaunâtre. La cuticule est tormenteuse, très souvent craquelée par temps sec. Les tubes sont courts et légèrement décurrents ; les pores sont larges, arrondis, jaunes puis par la suite de couleur rouille par places. Le stipe est jaune, fibrilleux, plus ou moins ponctué en son sommet de petites squames brunâtres. Il va en s'aminçissant de haut en bas et son extrémité inférieure qui est courbe épouse la forme du scléroderme jusqu'à son insertion à la base de ce dernier. La chair est jaune, ferme, ne bleuissant pas à la cassure. L'odeur est indéfinissable mais la saveur agréable. Les spores en masse ont une couleur brun-olive.

On rencontre *Xerocomus Parasiticus* en été et en automne, souvent dans les châtaigneraies toujours facilement reconnaissable en premier lieu à son habitat exclusif bien particulier. Ce cas de parasitisme est d'ailleurs unique dans la grande famille des Bolets. On trouve parfois trois ou quatre exemplaires et même plus sur un unique scléroderme et chose exceptionnelle ce dernier ne semble pas outre mesure être incommodé ou stoppé dans sa propre évolution par cette charge supplémentaire. D'ailleurs si l'on fait une coupe précise de notre bolet et de son support naturel, on a l'impression à l'œil nu que la base du pied de notre parasite est simplement collée ou ajustée sur le périème du Gastéromycète. On ne perçoit à priori aucun point de jonction entre les tissus des deux champignons. Le bolet parasite est comestible mais sans grand intérêt, vu sa relative rareté et sa taille assez modeste.

LE NYCTALIS PORTEUR D'ETOILES :

Notre troisième et dernière incursion dans le domaine des champignons proliférant sur d'autres champignons, aura pour objet un Agaric à sporée blanche de taille assez réduite, qui pousse en saprophyte presque exclusivement sur les vieux exemplaires en voie de décomposition appartenant au groupe des *Russules* noircissantes.

Le chapeau mesurant couramment de 1 à 2 cm de diamètre, rarement plus, est d'abord arrondi, puis convexe. Primitivement blanc, il devient bientôt chamois-brunâtre, ceci par suite de la formation abondante sur toute la surface piléique d'un épais revêtement poussiéreux de chlamydospores. Ces chlamydospores sont des conidies ou spores spéciales, accessoires, surnuméraires, qui ne naissent pas des basides, mais dans le cas présent, sont produites par les hyphes de la cuticule du chapeau. Ces spores un peu particulières nous apparaissent très grosses au microscope, à paroi épaisse et très bosselée ; ces gibbosités leur donnant assez grossièrement un aspect étoilé, d'où le nom de *Nyctalis* porteur d'étoiles. Les lamelles de couleur blanchâtre sont distantes, épaisses, inégales, souvent avortées et pliciformes. Le pied (2 à 4 cm de long sur 2 à 4 mm de diamètre) est finement soyeux, blanc, se salissant par la suite. La chair est blanche, épaisse, avec une odeur assez forte et peu agréable de rance. La sporée véritable formée par les basidiospores est blanche. Ce champignon est non consommable.

On reconnaîtra très facilement ce *Nyctalis* (*Nyctalis astérophora*-Fries) à son habitat sur vieux spécimens de *Russules* noircissantes et accessoirement sur *Lactaire* velouté, à sa surface du chapeau pulvérulente et à ses lamelles mal développées. Il est assez commun les années pluvieuses en été et en automne et on peut le trouver alors en colonies imposantes d'une vingtaine ou trentaine d'individus sur chaque carpophore parasité. Il existe un autre *Nyctalis* (*Nyctalis Parasitica*) qui pousse sur la *Russule* sans lait et sur *Lactaires* blancs, possédant des chlamydospores lisses ne se formant pas sur le chapeau, mais ce champignon est plus rare et je ne l'ai pour ma part malheureusement jamais trouvé.

Voilà je crois, les trois principaux spécimens les plus caractéristiques vivant en exclusivité sur d'autres cryptogames, à des stades différents de leur cycle éphémère hors du sol, puisque le bolet parasite pousse sur des *Sclérodermes* en pleine croissance, la volvare de Lovey sur des *Clitocybes* ou *Tricholomes* déjà sur le déclin, et les *Nyctalis* sur des *Russules* ou *Lactaires* franchement en état de pourriture avancée. Citons encore *Cordyceps capitata* qui parasite particulièrement *Elaphomyces granulatus*, la truffe des cerfs, et une petite variété à sclérote, *Collybia tuberosa* qui croît sur divers sujets pourrissants. Tous ces champignons très différents d'aspect mais de même affinité quant à leur habitat bien spécial, ne sont pas des espèces très courantes, aussi lorsque nous avons la chance d'en découvrir une, observons-la dans ses moindres détails, l'occasion ne s'en représentera peut-être pas de si tôt.

G. MOLEINS



NYCTALIS ASTEROPHORA-Fries sur RUSSULA NIGRICANS

Cliché : Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

INFECTION FONGIQUE d'une Souche de Platane (suite à bul. 19)

D'ailleurs, pour expliquer le faible étalement dans le plan horizontal, de l'invasion fongique, on peut tout aussi bien supposer que les conditions d'exposition de la blessure sont limitantes, en précisant que le secteur O.-N.-O. semble mieux convenir au plein essor de nos deux parasites, et que la surface opposée ne présente plus les conditions vitales — même minima — à leur développement (humidité, clairement, par exemple).

Mais tout ceci n'est qu'hypothèses. Les problèmes soulevés par l'écologie des Champignons sont très souvent posés par l'observation, et non forcément résolus d'une manière définitive. Ce qu'on doit retenir de certain, à l'issue de nos propres observations, c'est que le parasitisme des Champignons ne peut s'effectuer que sur les lésions accidentelles apportées à nos arbres les plus vigoureux. Ceux-ci réagissent d'emblée par le mode classique de cicatrisation. Ce dernier phénomène d'auto-défense peut, au début de l'infection, « limiter les dégâts », mais tôt ou tard, la pourriture gagnera le cœur de l'arbre, tout au moins dans ses parties convenablement exposées. Le reste de l'arbre demeure vivace, et n'empêche pas le cycle vital annuel de s'accomplir, jusqu'à ce que l'infection se généralise provoquant la chute de l'hôte le plus vigoureux.

La présence de plusieurs espèces de Champignons parasites peut être compatible ou incompatible. Il semble cependant qu'il y ait « une lutte pour la vie » et certaines espèces paraissent ne pas pouvoir subsister côté à côté, pour des raisons difficiles à élucider. D'autres au contraire peuvent le faire, mais en semblant se partager l'ouvrage de destruction, et en se réservant leur propre « espace vital ». Mais de toute manière leurs travaux de destruction ne peuvent que s'ajouter, et cette collaboration ne peut qu'amener plus rapidement la disparition de l'hôte commun. Les unes, comme les *Coriolus* semblent affectionner le tissu ligneux ; les autres, telles *Auricules*, semblent se cantonner dans les régions d'intense activité méristématique. Enfin, les unes et les autres, dans le cas observé, paraissent évoluer dans certaines conditions particulières, liées au géotropisme négatif et aux conditions climatiques d'exposition.

Quoi qu'il en soit, comme je le montrais déjà autrefois, les flores cryptogamiques s'installent à tour de rôle sur les plaies ouvertes des Platanes. Les pionniers ne tardent pas à disparaître, laissant la place (ou la préparant) à d'autres parasites, qui évolueront à leur tour, jusqu'à ce qu'ils disparaissent eux aussi, à la mort de l'arbre. Ils seront alors remplacés par les saprophytes, auxquels se joindront, tôt ou tard les premières plantes à fleurs. Il y a là, pour terminer, un bel exemple de prise de possession d'un organisme vivant parfaitement sain et vigoureux, ayant subi, accidentellement, une atteinte, parfois bénigne, à son intégrité de constitution et au métabolisme de son milieu intérieur.

A. G. PARROT (Fin)

MICROPHOTO

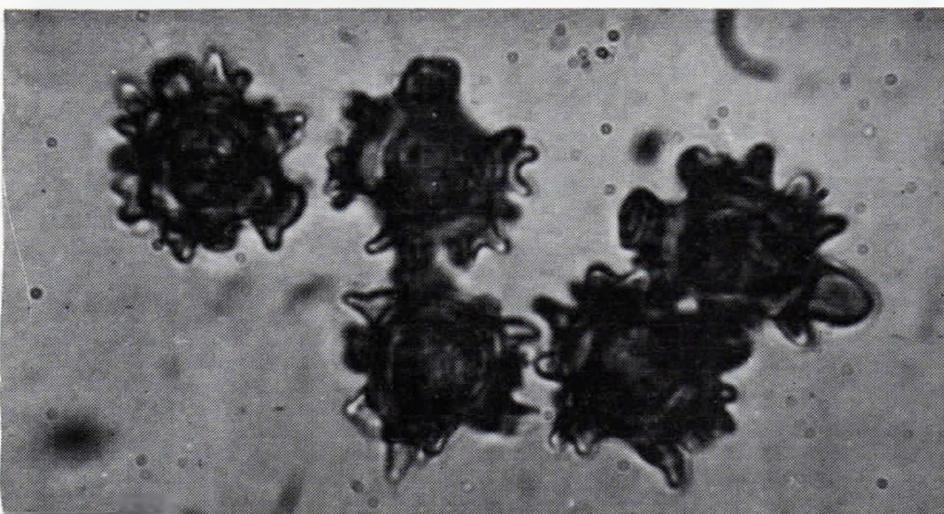
Cet article résume l'essentiel des travaux entrepris depuis deux ans par quelques naturalistes de la Société Mycologique d'Aix-les-Bains, tous passionnés de photographie et microscopistes amateurs. Ne possédant que peu de connaissances sur l'optique, des instruments excellents certes, mais non adaptés à ce genre de travail, une documentation insuffisante et souvent compliquée, nos Amis ont œuvré sans chercher à créer des documents ayant une valeur scientifique quelconque leur but étant simplement de s'évader de temps à autre de la routine quotidienne, d'étendre un peu plus le champ de leur savoir et de faire œuvre utile, tout en restant dans l'esprit de notre Fédération : mettre les sciences naturelles à la portée de tous.

Lorsque, pour l'équipement de notre Société, nous avons fait l'acquisition du microscope indispensable pour déterminer bon nombre de champignons, nous nous sommes bien vite aperçus que cet instrument ne pouvait être utilisé que par un nombre restreint de personnes, dans un lieu calme et tranquille, et non dans une salle de réunion. Il en est de même de la préparation des micro-organismes, travail souvent long et minutieux, irréalisable au cours de nos séances d'initiation aux sciences naturelles.

L'intérêt porté actuellement à la macrophoto nous incita à essayer de faire des microphotos, dont la projection en séances publiques doit permettre de donner à un grand nombre d'amateurs, un aperçu des secrets du monde invisible qui nous entoure. Ce procédé nous permet aussi de garder l'image des préparations faites dans des milieux d'observation ne se conservant pas et de certains sujets très délicats, pouvant être abîmés par les manipulations (fixation, coloration, déshydratation, etc.) que demandent les préparations définitives au baume du Canada, ou à la gélatine glycinée.

A la suite de nombreux essais, de pas mal de pellicule gâchée, nous sommes arrivés à des résultats satisfaisants et nous serions heureux de voir d'autre sociétés de la Fédération tâter elles-aussi de la microphoto. Nous pourrions avoir entre nous de fructueux échanges d'idées et la photothèque fédérale bénéficierait de clichés aussi originaux qu'instructifs.

LES PREPARATIONS ne doivent pas être trop transparentes, la photo manquerait de contraste et nombre de détails importants risquerait de n'être pas assez mis en valeur. Pour remédier, colorer selon les méthodes indiquées dans les ouvrages traitant de l'emploi du microscope (le réactif de Melzer pour les spores, la safranine pour les autres parties du champignon, donner



CHLAMYDOSPORES de NYCTALIS ASTEROPHORA

Cliché : Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

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. PITTEL

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**CATTELIN-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 - CONFERENCES

de bons résultats). Ces préparations ne doivent pas être trop opaques non plus. Faire les coupes le plus mince possible ; pour les sujets trop sombres, nous éclaircissons dans le lactophénol chauffé ou le chloralphénol chauffé. Les milieux liquides dans lesquels baignent les micro-organismes à photographier doivent être exempts de tous corps étrangers, les lames et surtout les lamelles doivent être très propres, oculaires, objectifs, condenseur et miroir doivent, au moyen d'une petite poire en caoutchouc, être dépoussiérés souvent, les particules parasites nuisant à la bonne qualité des images. Les milieux d'observation sont variables selon les cas. En mycologie nous avons obtenu de bons résultats avec les méthodes préconisées par MM. LOCQUIN (Petite flore des champignons de France), KUHNÉ et ROMAGNESI (Flore analytique des champignons supérieurs) et JOSSEMAND (Description des champignons supérieurs).

CHOIX DU SUJET. Nous conseillons aux débutants de commencer avec de faibles grossissements. Nos premiers essais ont surtout porté sur les parties d'insectes (pattes,



**PÉRITHECES
d'UROMYCES PISI**

*Cliché
Sté Mycologique
d'Aix-les-Bains*

REPAS TROP COPIEUX

L'ELIXIR BONJEAN
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

M.G.

Chemin du Covet
CHAMBERY - Tél. 34.05.00

VOITURES SPORTS - CONTRÔLE OPTIQUE
TOUTES RÉPARATIONS - ENTRETIEN

antennes, écailles de papillons, pièces buccales, etc.), sur les innombrables animaux et végétaux microscopiques qui peuplent l'eau des lacs et des marais (zooplankton et phytoplankton), sur les pollens, les poils de végétaux, etc. En mycologie, les asques, les cystides, nombreuses de forme et variables de dimensions, les différents types de chair (grenue, fibreuse, lactifères), peuvent fournir d'excellents clichés. Les moisissures, certains champignons microscopiques responsables des maladies des végétaux, sont des sujets intéressants à prendre en photo. Nous avons fait une série de diapositives sur les spores, choisissant bien entendu les plus typiques quant à leur forme et leur ornementation. Certains livres traitant de la microscopie, grâce à leurs planches et leurs dessins, donnent d'excellentes idées sur le choix de micro-organismes photogéniques. Nous utilisons largement les volumes distribués par le service de diffusion d'ouvrages mycologiques de la Fédération : "Microscopie pratique DEFLANDRE" et "Microscope, emploi et application SEGUY".

LE MATERIEL. Nous n'avons pas du matériel spécialement conçu pour la microphoto. Nous utilisons de bons appareils photos 24 x 36 (équipés de viseurs genre Reflex), que nous centrons sur l'oculaire du microscope au moyen de bagues en laiton. Lorsque nous travaillons en pose, pour éviter de bouger, nous fixons l'appareil photo sur un pied articulé très stable.

L'appareil photo peut être MUNI DE SON OBJECTIF : ce procédé permet à l'amateur l'emploi d'un appareil dont l'objectif n'est pas démontable. Grâce au diaphragme de cet objectif, il permet une large utilisation du flash. Un inconvénient : sur la diapositive le sujet se trouve dans un cercle plus ou moins inscrit dans le rectangle du cliché. Les dimensions de la photo se trouvent réduites.

L'appareil photo est DEMUNI DE SON OBJECTIF : ici pas de cercle inscrit, la surface sensible est entièrement occupée par le sujet. Mais ce procédé n'est utilisable avec le flash que pour les forts grossissements.

Avec ces appareils photo nous avons à notre disposition un microscope monoculaire, à tube à tirage, équipé de quatre objectifs : x 4, x 10, x 60, 1/15 immersion et deux oculaires : x 5, x 10.

MODE D'ECLAIREMENT. Pour éclairer les préparations, notre microscope est muni d'un miroir à double face (une plane, l'autre concave) et d'un condensateur Abbe.

Pour les faibles et les moyens grossissements (20 à 300), nous préférons utiliser LA LUMIERE DU JOUR. Nous plaçons le micro près d'une fenêtre, le miroir côté plan orienté vers un ciel si possible voilé (éviter le bleu), mais bien lumineux. Pour prendre les photos nous travaillons avec le diaphragme du condensateur Abbe constamment fermé. Les quelques données suivantes nous ont permis d'obtenir de bons résultats sur pellicule Kodachrome II. Ces données varient bien entendu selon le matériel employé, la qualité des préparations, la sensibilité de l'émulsion.

A) Grossissement 50 (objectif micro x 10, oculaire x 5).

a) Sujets opaques (ex. : pattes d'insectes) : avec appareil photo muni de son objectif, diaphragme F 11, pose 30 secondes. Avec appareil photo sans objectif : pose 2 secondes.

b) Sujets transparents (ex. : poils fins de végétaux) : avec objectif F 22, pose 5 secondes ; sans objectif pose 1/10^e de seconde.

B) Grossissement 100 (objectif micro x 10 oculaire x 10) : nous quadruplons le temps de pose.

C) Grossissement 300 (objectif micro x 60, oculaire x 5) : pour les sujets transparents, nous décuplons les temps de pose utilisés pour un grossissement de 50.

Pour les sujets opaques et les grossissements plus forts, nous préférons employer la lumière

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

Ordre des Pharmacien.

artificielle (lampe flood) avec l'appareil sans objectif, ou le flash avec l'appareil-photo muni de son objectif.

EN LUMIERE ARTIFICIELLE, nous trouvons pratique de placer entre le microscope et la source lumineuse un ballon rempli d'eau, faisant office de condensateur. Ce ballon est fixé le plus près possible du miroir côté concave et, une fois l'éclairage du sujet bien réglé, ni ballon, ni miroir ne doivent être dérégler durant toute la séance de microphoto. Nous faisons la mise au point avec une lampe de 60 watts, que nous remplaçons, pour prendre la photo, par la lampe flood ou le flash, ceux-ci posés près du ballon, face au miroir bien entendu. Nous travaillons avec le diaphragme du condensateur Abbe fermé, sauf pour les sujets trop sombre à forts grossissements, où nous ouvrons alors un peu ce diaphragme.

Pour avoir plus de chance de réussite, il est préférable de faire deux ou trois photos du même sujet, avec chaque fois un temps de pose ou un réglage différents. A chaque photo prise, ne pas oublier de noter le sujet de la préparation, la source lumineuse, les réglages et les temps de pose.

Pour terminer cet article, nous vous soumettons encore quelques données qui ont été valables pour faire en lumière artificielle, de bonnes diapositives.

D) Grossissement 600 (objectif micro x 60, oculaire x 10).

a) sujets transparents (ex. : cystides de *Boletus subtomentosus* sans coloration préalable : Au flash, F 2,8 ; avec lampe flood : pose 45 secondes.

b) Sujets opaques (ex. : spores de champignons) : nous n'utilisons que le flash à F 2,8 et nous ouvrons un peu le condensateur Abbe.

B) Pour les grossissements 1.000 et au-dessus (immersion 1/15 et oculaire x 10), les mêmes réglages que pour les grossissements 600 ont donné de bons résultats.

G. HENZE

SOCIETE MYCOLOGIQUE de CHARTREUSE

Dans la période d'Automne que nous venons de traverser, la pénurie de Champignons, tout du moins en Chartreuse, n'a pas permis à notre Société d'organiser une Exposition.

Qu'il s'agisse du manque de pluies, ou bien encore du vent qui a sévi toute l'année, desséchant la croûte terrestre, il est un fait que l'automne, si favorable normalement à l'élosion de nombreuses espèces, ne nous a apporté que très peu de variétés, et il n'a même pas été possible de faire bonne cueillette de "Trompettes" et Chanterelles d'Automne, qui habituellement poussent à foison. Par contre, il a été permis à tous de faire ample moisson, si l'on peut dire, d'*Hygrophorus Niveus*. Il y a fort longtemps que l'on n'avait constaté pareille poussée.

Nous avons pu, par ailleurs, organiser notre premier concours du "Jeune Mycologue". Si, pour un début, le nombre des concurrents était plus modeste que celui escompté, par contre, certains d'entre eux ont fait montre de connaissances fort sérieuses pour leur âge, et deviendront, pour peu qu'ils persévérent, des mycologues avertis. Nous ne doutons pas que l'An prochain leur nombre soit accru. Chacun des concurrents a reçu diverses récompenses, en fonction du classement obtenu, et, au premier de tous, revint la coupe offerte par le Président Charrère.

Durant l'Hiver, des cours de Mycologie auront lieu, qui permettront aux jeunes que cela intéressera de partir sur des bases solides, d'une étude de la formation des champignons, et de leurs caractères essentiels. Ces Cours, et parallèlement, le concours du "Jeune Mycologue", sans oublier bien sûr, les sorties collectives pour la rencontre du champignon sur le terrain, amèneront, nous le souhaitons, des vocations, et c'est eux qui, bientôt, assureront la relève, et apporteront au service de leur Société et aussi, de leur Fédération, les Déterminateurs dont nous avons tant besoin.

Ainsi, peut-on espérer que, dans les années futures beaucoup de jeunes viendront grossir les rangs de ceux qui, dans notre Société, prennent une part active à son existence, et assurent outre sa vitalité, son parfait épanouissement.

J.-P. TALLON

NOTE de la RÉDACTION : Le prochain bulletin n° 21 paraîtra en Avril 1966

Les copies des articles à insérer devront parvenir avant le 1^{er} Mars 1966

Les contrats et textes des publicités avant le 15 Février 1966

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 =

STUDIO MONTAZ

Téléphone : 2-26

Av. Jean-Jaurès - MODANE

CAVES BERTRAND

Tél. 180 MODANE

LE PEYOTL

A l'instar des champignons, il existe aussi des plantes hallucinogènes et parmi celles-ci, l'une des plus curieuses est le PEYOTL.

Le Peyotl est une cactée : l'echinocactus Williamsii, originaire du Mexique et de l'Extrême-Sud des Etats-Unis. Il a une aire de répartition très limitée, croît dans les lieux arides, souvent peu accessibles : falaises rocheuses, collines pierreuses, de préférence sur terrain calcaire.

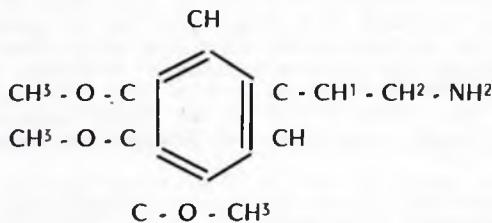
C'est une plante de 15 à 20 centimètres de haut, qui présente une courte tige, surmontée d'une tête sphérique, terminée par une touffe feutrée. Les individus, sont, tantôt simples, tantôt ramifiés dès la racine, formant alors une touffe dense et serrée.

Pour la récolte, on coupe la tige au niveau du sol et on découpe la plante, en tranches, qui sont séchées à l'air.

Le produit mâché donne à la bouche une saveur d'abord amère, nauséeuse puis laisse à la gorge une sensation poivrée, avec pincement et cuisson. Utilisé depuis des temps immémoriaux par les Indigènes, il est pour eux l'incarnation du dieu du feu et de la lumière, et il est l'objet d'une vénération sans égale.

Son absorption produit une phase de surexcitation générale : la puissance musculaire semble augmentée, l'activité intellectuelle s'accroît, le sujet éprouve une sensation de légèreté et d'irréalité. Placé dans un endroit obscur, si le sujet ferme les yeux, il perçoit d'abord, des taches lumineuses ; puis, un déroulement incessant de visions d'une beauté incomparable, et d'une luminosité indescriptible : visions animées d'un mouvement lent et rapide suivant la dose absorbée. Les sons, sont également transformés en visions colorées. Le phénomène dure plusieurs heures, et cesse si le sujet ouvre les yeux, reprenant dès qu'il les ferme.

L'analyse permet d'extraire de la plante tout une série d'alcaloïdes dont le principal est la mescaline :



C'est cette mescaline qui paraît être l'agent des visions colorées. Mais, à forte dose, cet alcaloïde peut entraîner la mort par paralysie et arrêt respiratoire.

Ingéré à faible dose, le Peyotl n'entraîne pas d'accoutumance, et semble peu toxique, mais lors d'une première expérimentation les nausées et vomissements sont fréquents.

Drogue d'initiation ésotérique dans quelques tribus indiennes, le Peyotl n'a plus aucune application thérapeutique, à l'heure actuelle.

J.-P. SACRESTE

TAILLEUR
PRÊT à PORTER
Paul BOULGAKOFF
MODANE
Tél. : 181

Pour vous Messieurs...

Toute la Chemiserie et Vêtements de Sports d'Hiver
à **SPORTVILLE** (M. Girerd) Modane-Gare

Pour vous Mesdames, Mesdemoiselles...

TOUTE LA NOUVEAUTÉ

Lingerie féminine - Gaines et Soutiens-Gorge
chez **M^{me} GIRERD** - MODANE-GARE

Pour apprendre les Champignons...

venez aux sorties de la section mycologique
**DU COMITÉ
 D'ENTREPRISE**

MERLIN & GERIN

★ DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS ★

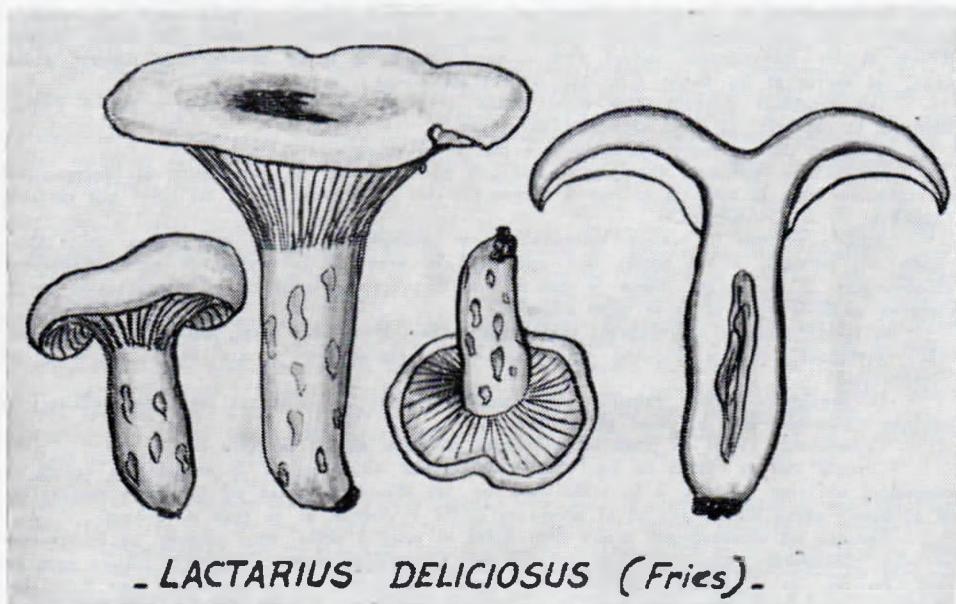
LACTAIRE DÉLICIEUX

Lorsque paraîtront ces lignes, la saison des champignons sera déjà du domaine du passé et l'hiver aura sans doute déjà étendu son grand manteau blanc sur la campagne chère aux chercheurs de champignons. Cependant, il n'est pas inutile d'ouvrir cette chronique, au contraire il faut profiter des longues veillées d'hiver pour essayer de parfaire nos connaissances tant **Mycologiques que Culinaires**.

Il est un champignon très commun en automne : **Le Lactaire délicieux "Lactarius deliciosus"** que l'on rencontre dans les bois résineux ou dans les prés, en bordure des bois résineux.

Ce champignon est le plus commun des lactaires et il se distingue facilement des autres par sa couleur orangée, par la saveur douce et la couleur orange vive de son latex.

Le chapeau qui atteint 15 cm est d'abord arrondi, bientôt étalé, il se creuse au milieu jusqu'à prendre une forme d'entonnoir, il devient un peu visqueux par la pluie; sa couleur est assez changeante, rouge orange ou jaune orange, plus ou moins ornée de zones plus foncées; toutefois ces zones peuvent aussi manquer complètement. Parfois le chapeau est clairsemé de taches vertes ou vert noirâtre, quelquefois même tout le champignon devient



- LACTARIUS DELIOSUS (Fries).

**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. BRICOUTIE
 Place de la Fontaine
St-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 65

TELÉ-MÉNAGER MICOUD

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

Concessionnaire Exclusif:

BRANDT

SERVICE APRÈS-VENTE — REPRISE — CRÉDIT

TELÉVISEURS

RIBET-DESJARDINS

vert, vert sale ou vert de gris, ce qui est considéré par les amateurs comme un mauvais signe et leur fait dédaigner; toutefois ce jeu de couleurs n'a aucune relation avec la comestibilité du champignon.

Le pied est épais, court, farci à la base, ensuite creux; extérieurement jaune orange, rose orange, souvent marbré de taches rouges.

Les lamelles sont orange pâle, jaune orange vif, elles verdissent lorsqu'on les froisse, elles sont un peu serrées et décurrentes.

La chair est blanche, mais elle est fortement colorée orange vif par le latex qui suinte de la blessure, elle devient ensuite verdâtre.

Ce champignon est commun en été et en automne dans les forêts de pins ou de sapins, surtout aux endroits humides; on le trouve aussi et souvent en grandes quantités, dans les clairières et parfois dans les prés bordant les forêts de résineux.

Sa valeur culinaire est très discutée; cependant que certains amateurs reconnaissent à bon droit son nom de délicieux, d'autres le considèrent comme médiocre. Il faut remarquer que le lactaire délicieux ne doit pas être comme les autres champignons, cuit ou étuvé, car alors il prend un goût quelque peu désagréable. Ce champignon doit être frit, mais on l'apprête aussi en soupe ou en sauce; le mieux est de le frire à l'huile. Le pied creux est coupé à environ 2 cm du chapeau et ce dernier placé retourné dans la poêle. Les pieds remplis d'huile et les champignons doivent être roussis jusqu'à ce qu'ils prennent la couleur jaune brun, les épicer et les servir avec une tranche de citron.

Les chapeaux peuvent être aussi panés et cuits au four, au beurre ou à l'huile. Blanchis et refroidis, ils sont excellents en salade.

C'est un des meilleurs champignons à mettre au vinaigre.

Le Lactaire délicieux, champignon dédaigné par beaucoup de ramasseurs de champignons est considéré dans le midi de la France comme un très bon comestible, à tel point que certains l'appellent " le CHAMPIGNON".

Sans surestimer la valeur culinaire de ce champignon, disons que même dans notre région où, paraît-il, il est moins bon que dans le midi de la France, il est parfaitement consommable et on pourra même le qualifier de bon comestible si on a la précaution de le ramasser et de le préparer de la façon suivante :

Ne cueillir que les champignons parfaitement sains, c'est-à-dire assez jeunes et non encore très développés, car le lactaire délicieux devient rapidement véreux et impropre à la consommation.

De préférence il faut ramasser ce champignon dans un panier et éviter de l'effriter, le nettoyer convenablement et éviter de le laver.

La meilleure façon de préparer le lactaire délicieux est de le cuire sur le gril.

Comme tout le monde ne peut pas l'accommoder ainsi, coupez-le en lamelles (pieds et chapeaux) et faites-le frire à la poêle avec un peu d'huile. Ajoutez au fur et à mesure de la cuisson : persil haché, ail, sel et poivre et épices à volonté, et au goût de chacun.

Lorsque les champignons seront bien dorés et cuits à point, vous pourrez les consommer et vous constaterez avec tous ceux qui ont fait l'expérience avant vous, que malgré tout ce que l'on dit, ils constituent un plat parfaitement acceptable et vous aurez, j'en suis sûr, l'envie de renouveler votre expérience.

M. BOUCHARDY

TELE-RADIO Ribet Desjardins

DÉPOSITAIRE
SPÉCIALISTE

BARBIE

Le magasin pilote de votre Région

**VIZILLE - LA MURE - FONTAINE
DOMÈNE**

**ENTREPRISE GÉNÉRALE
PEINTURE — VITRERIE**

Éts Szakal & Cie

Siège social : CLAIX

Tél. 88-22-16

— Bolte postal N° 5 Pont-de-Claix —

TRANSPORTS

VOYAGES

D.M.L.

70, Cours Jean-Jaurès

Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

UN URNULA NOUVEAU DES CEDRAIES PROVENÇALES
URNULA POUCHETII NOV. SP. (DISCOMYCETES OPERCULES)
 par P. Berthet (Lyon) et L. Riousset (Maillan)

Cette pézize fut récoltée pour la première fois par l'un de nous (L.R.) en février 1961 dans la forêt de cèdres (*Cedrus Atlantica*) du massif du Petit Lubéron, près de Bonnieux (Vaucluse). Elle y fut retrouvée chaque printemps, parfois en grande abondance ainsi que dans la cédraie du Mont Ventoux.

URNULA POUCHETII NOV. SP.

CARACTÈRES MACROSCOPIQUES :

Apothécies brunes, souvent groupées ou cespiteuses, tubulaires dans le très jeune âge, puis cupulaires et pourvues d'un étroit orifice central qui s'élargit peu à peu; finalement, 6 à 10 fentes rayonnantes prennent naissance autour de cet orifice central et progressent en direction du pied à mesure que la cupule s'épanouit, ce qui découpe cette dernière en autant de lobes. Ces lobes inversent peu à peu le sens de leur courbure, se rabattent vers l'extérieur, tandis que l'ensemble prend l'aspect d'un *Géaster*. Le diamètre, à ce stade, est souvent de 3 à 4 cm, mais peut atteindre 9 cm. Avec l'âge, l'hyménium finit par se plisser.

**Garage de la Grande-Chartreuse**

Agence Citroën

Réparations toutes marques
 Taxi — Ambulance
 DÉPANNAGE

Camille FAVRE

St-Laurent-du-Pont - Téléph. 24

Droguerie VILLARD & C°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*

Chez la plupart des exemplaires, l'extérieur de la cupule est couvert de petites rides qui tendent à former un réseau ; mais certains autres restent lisses jusqu'à un âge avancé.

La cupule est portée par un pied plus ou moins long, robuste, ordinairement enfoui dans le substrat, ce qui fait paraître la cupule sessile. Ce pied est plein seulement aux tout premiers stades du développement ; il se creuse rapidement en commençant par le haut. L'hyménium, déchiré en son centre par ce processus, ne se reconstitue pas, laissant apparaître en son centre un ombilic, d'abord recouvert d'un petit diaphragme de tissu sous-hyménien blanc, qui disparaît bientôt, laissant bâante vers le haut la cavité du pied, qui est tapissée d'un revêtement blanc.

Le pied se termine par des rhizomorphes très développés d'aspect plumeux, blanchâtres, non charnus et minces, résistants, adhérant fortement aux particules d'humus et aux débris végétaux.

L'extérieur du pied est d'abord lisse, puis ridulé longitudinalement avec l'âge.

Couleurs (Code Munsell) (1).

Hyménium de couleur variable suivant les individus, leur âge et leur degré d'hydratation.

Exemplaires les plus clairs : hyménium brun clair à mastic (2,5 y 7/4 à 8/4) par le sec, devenant brun moyen (2,5 y 6/4) quand il est imbu.

Exemplaires les plus foncés : hyménium brun foncé olivâtre (10 y R 3/2) quand il est imbu, s'éclaircissant par le sec (2,5 y 4/4).

Extérieure de la cupule brun pâle, de nuance très variable (10 y R 6/3) à 7/3, parfois 5/2 à 5/3), souvent teinté de beige-lilac près de la marge, parfois irrégulièrement taché de noir fuligineux, revêtu d'une fine pruine blanchâtre qu'enlève le moindre attouchement.

Pied de même teinte générale que la cupule.

Chair de même couleur que l'hyménium, très cassante, relativement épaisse (2-3 mm près du pied, 1 mm sur les bords).

CARACTÈRES MICROSCOPIQUES

Asques cylindriques mesurant 440-460 x 11-12 μ , à paroi de 1,5 à 1,8 μ , renfermant à maturité 8 spores disposées sur un seul rang. L'extrémité supérieure est brusquement tronquée, l'extrémité inférieure longuement atténuée, étroite et flexueuse. Il n'y a pas de crochet ascogène à la base des asques.

Spores de contour elliptique, parfois presque subcylindriques, symétriques, de taille assez variable. Nous avons noté les dimensions suivantes (spores mûres projetées par les asques) : 20 x 8, 21 x 9, 22 x 9,5-10, 22,5 x 9, 23 x 9, 24 x 8,5-9, 24,4 x 8,5 25 x 9, 25,5 x 9, 26 x 8,5, 27 x 9,5-10 27,5 x 8,5-9, 28 x 9-11, 28,5 x 9,5-10, 29 x 10, 30,5 x 9,5, 31 x 9-10-1-0,5, 32 x 10,5-11,5, 32,5 x 9 μ .

Ces spores mesurent donc 20-33 x 8-11 μ . La plupart sont ornées d'une manière curieuse, probablement unique chez les Discomycètes : une bande continue de petites verrues colorables au bleu coton lactique fait le tour de la spore en passant par chacune de ses extrémités. Cette bande est plus ou moins large suivant les spores ; certaines spores semblent presque complètement couvertes de verrues. Quelques petites verrues sont généralement présentes en dehors de la zone principale d'ornementation.

(à suivre)

P. BERTHET et L. RIOUSSET

ENTREPRISE GÉNÉRALE DE TRANSPORTS :-

S^te VIGUET-CARRIN Fr^s

Rue Cdt Dubois, ALBERTVILLE - Tél. 685

★ · SERVICES JOURNALIERS ·
- DE MESSAGERIES - ★
RÉGION SAVOIE et HAUTE-SAVOIE
— sur LYON et VICE-VERSA —

MAISON

PELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE — Tél. 0.51