

# 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

Les sorties dans la Nature, constituent toujours d'excellentes leçons pratiques. Aussi inconcevable que soit le Peintre, sans sa toile et sa palette, aussi inconciliable se présente l'Animateur en Mycologie, qui ne sortirait jamais dans les campagnes environnant sa ville. Pour le véritable Ami de la Vie Agreste, la promenade fréquente apporte un réel enrichissement : car, qui dit sortie, dit Enseignement, et qui parle de promenade, en sait le profit retiré chaque fois, pour son Esprit curieux et critique : ici, ce sera un habitat typique, là le PH du sol ; ailleurs, les associations végétales, chères aux Botanistes Phyto-Sociologues...

Je me souviens en particulier, de l'une de ces escapades dans la nature, car bien souvent, chaque sortie vous remémore une anecdote, sans pour autant dire que la Cueillette des champignons prime les aventures de chasse, en l'espèce ! Donc, le printemps fleurissait déjà les vallons, et les premières pentes passaient leurs tuniques d'émeraude ; en compagnie, d'un vieil Ami, amateur de morilles, comme moi, nous allions longeant tantôt quelques haies, tantôt serrant l'orée des bois ; parfois, nous scrutions les rives d'un sentier, qui filait là haut, vers la grande forêt. Au détour d'un chemin, un bruit figea nos pas !... Nos regards se croisèrent : nous pensions déranger le guet d'un veilleur !... C'était vrai : un ramasseur, surpris dans sa cueillette, se tapissait dans le creux d'un rocher. Quelques instants plus tard il se découvrait ; nous approchâmes de lui, et en l'abordant, la rituelle formule sortit de nos bouches :

« Alors ! La cueillette est-elle bonne ? »

Nous balbutâmes des paroles polies, mais, les affaires n'allèrent pas bon train, tout de suite ; notre Ramasseur, spécialiste dans la recherche des Morilles, se méfiait de nos véritables intentions ! Aussitôt, il s'enquit du contenu de nos paniers : quelques pezizes du genre Aleuria, ou Acetabula, une touffe de clitocybes vermiculaires, et très peu de morilles vulgaires, en couvrant le fond. Plus rassuré, il se mit à sourire. Un instant après, il se reprit : ce qui le frappait, lui, le méticuleux du ramassage, c'était justement la propreté de nos paniers, le bon ordre de nos espèces, soigneusement triées et classées. Comprenant qu'il se trouvait en présence de gens, qui, comme lui, respectaient la nature, il se détendit totalement, tandis que dans ses yeux éclatait une franche admiration.

La glace était rompue : notre nouvel Ami nous conduisit, dès lors, dans ses coins les plus secrets, non sans nous indiquer les précieux enseignements qu'il avait retirés de ses nombreuses promenades aux champignons. A l'inverse, nous ramassions, de ci, de là, des espèces inconnues de lui : chaque fois, il nous interrogait, et profitait des explications simples, mais solides, prodiguées sur le terrain même. Le soir, lorsqu'il rentra chez lui, nous comptions dans nos rangs, un nouvel Adepte satisfait, non plus de sa cueillette pourtant abondante, mais bien d'avoir, dans un coin de clairière découvert d'autres amis, désireux de l'aider à étendre l'horizon de ses recherches et de son savoir.

Ainsi, bien souvent, l'Amitié naît au hasard des rencontres, et avec elle, naît la Générosité : toutes deux mènent les Amateurs que nous sommes, et nous permettent de construire une œuvre rémanente : car, sans cesse, il nous faut convaincre les gens cancaniers, qui voient en nous des pédants et des faux-savants, comme sans cesse, nous devons flétrir les partis pris les plus tenaces, en demeurant dans la simplicité et la modestie. En étalant sur le terrain notre savoir-vivre, en prouvant que nous ne sommes pas des pilleurs et bourreaux de Nature, qui cherchent à battre des records imaginaires et non-homologables, somme toute par l'exemple, nous donnerons et nous dispenserons un Enseignement mycologique, simple mais efficace : très vite, nos activités trouveront leurs récompenses, car nous entraînerons des Amis plus nombreux encore, dans nos bois et nos alpages, à la découverte de cette grande nature alpestre, « véritable réservoir de formes, de couleurs, et de mouvements » (1).

Henri ROBERT

(1) Cimes et Merveilles, de Samivel.

..... 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

## L'ASSEMBLÉE D'AUTOMNE DU COMITÉ FÉDÉRAL (suite)

Le Comité Fédéral, réuni le 7 novembre 1965, à Echirolles, devait par ailleurs aborder les problèmes suivants intéressant plus encore la vie de la Fédération toute entière.

**JOURNÉE FÉDÉRALE DE DÉTERMINATION** : En adoptant le principe de l'organisation de cette journée sur le terrain, le Comité Fédéral désire fortement améliorer les connaissances mycologiques des animateurs de toutes les Sociétés quels que soient les degrés de leurs connaissances actuelles, de même qu'il émet le vœu de rechercher l'harmonisation de la terminologie latine usitée. Cette réunion passe pour une nouveauté, dans les Annales de notre Fédération, et il est confié à la Société Mycologique d'Aix-les-Bains, d'organiser cette très utile journée le 21 août 1966, dans les forêts du Revard.

### LA FINALE FÉDÉRALE DU CONCOURS DU JEUNE MYCOLOGUE :

Le Comité, réuni à Annecy à l'automne 1964, avait décidé d'espacer de deux ans en deux ans, cette manifestation réservée aux Jeunes Gens et Jeunes Filles, remarqués par leurs connaissances certaines, dans l'enceinte des Sociétés : cette décision reposait sur l'idée excellente de ne pas diminuer l'intérêt de la finale.

En 1966, le 23 octobre, la Société Mycologique de Saint-Laurent-du-Pont se voit confier l'organisation de cette très agréable manifestation. Au préalable, la Société de Chambéry présenta un projet très intéressant de règlement, bâti avec le souci de la plus stricte impartialité : le texte définitif, compte tenu des interventions pertinentes des Sociétés d'Annecy et de Saint-Laurent-du-Pont, sera proposé par les Chambériens, au Congrès de Modane, pour approbation.

**AIDE TECHNIQUE AUX SOCIÉTÉS** : Sous ce titre, La Société d'Albertville fit très objectivement le point, des rapports les plus étroits existants déjà entre les sociétés et leur Fédération ; puis le rapporteur de la Société, son Président M. Molinier, parla des points suivants, auxquels la Fédération devrait s'attacher :

- la désignation d'un déterminateur, par département, auquel les Sociétés pourraient s'adresser, pour confronter leurs déterminations difficiles ;
- la mise sur pied d'une équipe fédérale, pouvant monter une soirée d'hiver, avec un programme de vulgarisation (conférence et projection) ;
- l'achat d'un matériel fédéral, utile aux Sociétés, constitué au départ par des banderolles, des affiches, des sujets plastifiés, des reproductions géantes en bois.

Ces idées seront exploitées, peu à peu, et une à une, par la Fédération dans un avenir très proche, c'est certain, mais de toute façon, comme en parle le Rapporteur, il n'y a pas péril en la demeure à ce sujet, car les liaisons de bons voisnages permettent déjà aux Sociétés de s'arranger entre-elles.

### TOXICOLOGIE

Monsieur Traverso constate avec regret, que l'année 1965 n'a pas fourni l'occasion de travail escompté, par suite de l'absence de renseignements, et par suite de l'inexistence de la Commission, telle qu'elle avait été conçue à Moûtiers, au printemps dernier.

Mais, Monsieur Traverso pense reprendre plus activement les travaux toxicologiques en 1966 : à cet effet, il sera demandé à chaque Société de désigner l'un de ses Membres les plus

**BANQUE  
DE  
SAVOIE**

Depuis 50 ans  
au service de  
l'Economie Régionale

**Chocolaterie Confiserie**

**\* COPPELIA \***

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

## LE RALLYE SOUVENIRS

Bois sculptés, Coucous, Chalets  
 Tableaux toile et relief,  
 Bijoux fantaisies,  
 Cuivres, Fer,  
 Poupées, Jouets.



**M. GLASSON** - 13, quai Stéphane-Jay  
**GRENOBLE** - Près du Téléphérique

## TOUT L'APPAREILLAGE ÉLECTRIQUE D'INSTALLATION

aux meilleures conditions

**Ets BUENERD**

ELECTRICITÉ

Face au Théâtre - **VOIRON**

avertis sur cette question, pour siéger à la Commission. Celle-ci devra se réunir avant l'automne, en vue d'initier chacun de ses Membres sur la conduite à tenir, lors d'intoxication, pour obtenir le maximum de renseignements utiles, car c'est bien sur cette base seule, que peut être envisagé un travail fructueux.

### RECHERCHES MEDICALES

La Section Progil, de la Société Mycologique du Dauphiné, parla des travaux sur les empoisonnements phalloïdiens, effectués par Monsieur le Docteur Faure, de la Faculté de Médecine de Grenoble. Il est demandé à Monsieur Landrin de reprendre ses très intéressantes communications, au Congrès de Modane, car ce nouveau traitement anti-phalloïdien doit captiver l'assistance, tant par les expériences auxquelles il a donné lieu que par les résultats probants apportés.

En 1965, toutes les Sociétés ont pu continuer, d'autre part, à fournir le laboratoire de Monsieur le docteur Noël, Médecin Chef du Centre de transfusion Sanguine de la Savoie, en espèces particulièrement recherchées pour leur propriétés agglutinogènes du sang, permettant l'élaboration de sérum tests. Le rôle de la Fédération est d'apporter encore tout son concours à la Recherche Médicale.

### PHOTOTEQUES

Elle apporte à tous des sujets nombreux de veillées et de conférences, et Monsieur Raffin, le Responsable, confirma la bonne santé de ce service : le nombre des diapositives et leur qualité photographique ont provoqué de très nombreux prêts, de la part des Sociétés.

### TRIBUNES LIBRES

Au cours de cette tribune, le Président Botte devait insister sur les rapports les plus courtois existants entre les Mycologues Italiens, toujours plus nombreux à venir visiter l'Exposition de Modane ;

Vis à vis des Mycologues Pyrénéens, le Comité regrette vivement de n'avoir pas pu envoyer un délégué aux Journées Mycologiques de Pau, organisées au cours du mois d'octobre dernier.

Le Comité demande aussi à la Société Mycologique d'Aix-les-Bains de prendre à charge la Réunion du Comité Fédéral, le 6 novembre 1966, tandis que La Société d'Annecy recevra le 20 novembre 1966 les animateurs des Sociétés, pour la réunion annuelle de microscopie et d'utilisation des réactifs chimiques.

Il est demandé à chaque Société, enfin, de signaler à Monsieur Sainte-Martine les dates de leurs expositions, et ce suffisamment tôt, pour que ces dates paraissent dans le Bulletin n° 22.

Echirolles 1965 constitue, pour la Vie de notre Fédération, une date décisive, car le désir sincère des Délégués présents était d'abord de sauvegarder cette grande famille, élargie aux frontières de deux Provinces, par l'Ami de tous, Roger GIREL ; mais encore, cette assemblée du Comité Fédéral a voulu fermement poursuivre l'œuvre créatrice, telle que l'ont façonnée ses dynamiques Pionniers et Fondateurs.

**Henri ROBERT**

**ÉDITIONS N. BOUBÉE & Cie 3, Pl. St-André-des-Arts - PARIS (6<sup>e</sup>)**

**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**

# ENTREPRISE DE MONTAGES **JIMENEZ**

38 - CHAMP-SUR-DRAC - Tél. 88.87.41

Charpentes métalliques - Couvertures et Sous-toitures - Ponts roulants - Serrurerie et Chaudronnerie  
**CASIERS et RAYONNAGES TIXIT**

## Société Mycologique La Chanterelle : VILLE-LA-GRAND

Un grand deuil a frappé notre société en la disparition accidentelle de notre Président d'Honneur, M. Joseph Philippe. Deux jours à peine avant sa mort, il présidait encore une des manifestations de notre Société.

Qui aurait pu penser que Celui qui, ce soir-là nous promettait son appui sans réserve, allait disparaître aussi brutalement ? Son nom restera attaché indéfiniment à notre Société dont il a aidé la formation et le développement, et tous les mycologues de la Fédération se rappelleront, avec émotion, la chaleureuse réception qu'il leur avait réservée lors du Congrès de Ville-la-Grand en 1965. Il avait passé la journée entière avec les participants, malgré les devoirs écrasants de ses charges de Maire, Député, Conseiller Général. Cet homme, qui respirait la loyauté, aimait infiniment la nature, et il avait été porté tout naturellement à s'intéresser à notre Société et au Bulletin de la Fédération, qu'il appréciait beaucoup.

N'oublions pas que grâce à son intervention au Conseil Général de la Haute-Savoie, notre Fédération avait obtenu du Conseil, une subvention de 100.000 anciens francs.

Sa disparition est une grande perte pour la commune de Ville-la-Grand, pour le Département, et les Mycologues de la Fédération.

Nous adressons, à sa famille, écrasée par ce coup terrible, nos plus sincères condoléances.

Pour LA CHANTERELLE

Le Président : A. BESSAT.

## La VIE de la SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE d'AIX-LES-BAINS

Les réunions du premier semestre 1965 ayant été consacrées à l'étude des roches, des insectes, des végétaux supérieurs et des oiseaux, il fut décidé de réserver les séances d'automne à la mycologie.

Quelques aixois, assidus à ces réunions du lundi soir, jugeant insuffisant une simple expertise des champignons récoltés la veille, demandèrent aux déterminateurs de faire, parallèlement à l'identification des espèces, des cours théoriques sur les grandes familles et les principaux genres de la flore fongique supérieure ? Une soirée fut ainsi consacrée aux Russulacées, une autre aux Bolétacées et Cantharellacées, une troisième aux Amanitacées, les deux dernières traitant des Tricholomacées et des Hygrophoracées. Les personnes présentes à ces réunions, prenaient connaissance des caractères propres à la famille étudiée, sortaient de leur récolte les espèces présentant ces caractères et les classaient selon les tables de détermination les plus couramment employées par les auteurs. Un automne exceptionnellement pauvre n'a pas permis aux mycologues aixois de tirer le maximum de ces séances de vulgarisation. Néanmoins les organisateurs eurent le grand plaisir de voir leurs efforts récompensés par la magnifique première place obtenue au concours du jeune mycologue à Chambéry par l'espoir de la Société, Pierre GIREL, qui suit avec beaucoup d'attention ces cours mycologiques. Ces soirées seront, bien entendu, reconduites en 1966.

Si fin octobre, la presque totalité de la flore fongique avait disparu des bois et des

## SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE TARENTAISE

Cantons de MOUTIERS, BOZEL, AIME, BOURG-ST-MAURICE

Siège : Mairie de MOUTIERS

Formation des mycologues débutants - Projection de diapositives - Prêt de livres  
Sorties collectives - Séances de détermination - Expositions

champs, en début du mois, par contre, elle était abondante et, à notre Grande Exposition Annuelle du 3 octobre, une récolte de 380 espèces différentes fut déterminée par Monsieur PIANE, avec l'aide de tous les mycologues locaux. MM. GROSJEAN, Conseiller Général et DORGES, Maire d'Aix-les-Bains, honorèrent de leur présence l'inauguration de cette manifestation. M. MAILLAND et le Comité des ENFANTS DU REVARD mirent leur salie à notre disposition. M. BURGER et ses jardiniers nous firent une impressionnante décoration florale. M. NESSI et le SERVICE des ATELIERS MUNICIPAUX nous prêtèrent le matériel nécessaire.

Nous avons retrouvé avec plaisir la remarquable collection de Papillons de M. BARBOYON et la série de dessins humoristiques de M. MOLEINS, qui s'agrandit chaque année de nouvelles unités inédites. Nous avons vu pour la première fois, plus de 110 minéraux, roches et fossiles, présentés par M. LACROIX, M. VELLARD, naturaliste, ethnologue averti, spécialiste des choses de l'Afrique Noire, éveillait l'attention du public avec quelques représentants d'un monde animal que nous n'avons heureusement pas l'habitude de rencontrer au cours de nos promenades mycologiques. Parmi les plus remarquables citons : un Scorpion noir de Guinée (longueur 23 cm), des Mygales, un Caiman, des serpents venimeux, des papillons de Madagascar, dont le Comète de Halle, le plus grand trouvé à ce jour. M. VELLARD invite tous les membres de la Fédération à visiter son original musée, de mai à octobre, à l'Hôtel-de-la-Croix-du-Sud, rue du Docteur Duvernay, à Aix-les-Bains.

Autre nouveauté à notre exposition, des oiseaux exotiques vivants extraits pour la circonstance de l'importante volière de Madame GUILLAND. Rossignols et Moineaux du Japon, Serins de Mozambique, Bengali de Bombay, Chardonnerets de Sibérie, Cailles de Chine, etc., faisaient bon ménage dans leurs cages artistiquement décorées et n'étaient nullement effrayés par la présence à leur côté d'un jeune aigle royal qui, par son impassibilité, conquit rapidement la sympathie des visiteurs. Ce rapace (utile rappelons le), nous a été prêté par M. QUINTRE, ainsi qu'une belle Marmotte qui, plus effarouchée que son voisin l'Aigle, refusa une bonne partie de la journée de nous montrer le bout de son museau.

Enfin, grâce à l'amabilité de M. DALMAIS, quelques belles séries de timbres représentant des fleurs, des insectes et des champignons, susciteront beaucoup d'intérêt parmi les nombreux philatélistes venus ce jour-là.

Nous terminerons cet article par un rapide coup d'œil sur les champignons exposés. La plupart des espèces toxiques étaient présentes : Amanita Phalloïdes, muscaria, pantherina, Entoloma lividum, nidorosum, rhodopodium, Tricholoma pardinum, Clitocybe rivulosa et, pour la première fois à Aix, le nouveau mortel Cortinarius orellanus. Un grand choix de bons comestibles était offert à la curiosité des visiteurs. Parmi les espèces peu communes dans nos régions citons : Lepiota acutesquamosa, hystrix, Psalliota comtulus, Clitocybe nebularis var. alba, Pluteus hispidulus. Hebeloma spoliatum, Pholiota unicolor, Psathyrella lutescens, Tephrophana mephitica, Tricholoma cingulatum, decorum, Melanoleuca cognata, Paxillus pannoides, Rhodopaxillus truncatus, Hygrophorus calyptroformis, unguinosus, fuscescens, miniatus, Russula luteoviridis, illota, Inocybe pettiginosa, Cortinarius rapaceus, nanceiensis, percomium, tomentosus, ochropallidus, porphyropus, hemeriticus, emollitus, pseudonapus, Boletus porphyrosporus, tridentinus, Calodon caeruleum, Choeromyces meandriformis, Melanogaster tuberiformis, Calocera cornea, Ophiglossum ophioglossoides, Acanthocystis petaloïdes, Phellinus dryadeus, Leptoporus albidus. Parmi les grands genres, les cortinaires (51 espèces exposées), les Russules (21 espèces), les Lactaires (29 espèces), les Hygrophores (27 espèces) et les Tricholomes (25 espèces) furent largement représentés. Par contre il y eut peu d'Inocybes (9 espèces), de Bolets (15 espèces) et de Clitocybes (18 espèces).

Rappelons que cette année notre Grande Exposition aura lieu à RUFFIEUX (Savoie) le dimanche 2 octobre. Tous nos amis naturalistes sont cordialement invités à venir nombreux à cette manifestation qui, organisée dans un cadre champêtre au moment des vendanges, sera placée sous le signe de nos Grands Crus de Chautagne, dont la renommée n'est plus à faire.

G. HENZE

## ATRAMENTARIUS et BON VIN

Voici, relatée avec son autorisation, quelques ennuis qui survinrent à Monsieur MARTIN, professeur à ANNECY, Ecole du Parmelan.

Monsieur MARTIN, surpris d'abord par quelques troubles que lui provoquèrent l'ingestion de ces coprins... qu'il savait comestibles... vint me demander des explications.

Un professeur est ordinairement un homme curieux des choses de la nature. Monsieur MARTIN ne manque pas à la règle, mais de plus, il est courageux, très courageux même, puisqu'il me proposa de poursuivre l'expérience... et voici les faits qu'il a lui-même observés. Qu'il nous soit permis de le remercier ici et de le féliciter pour cette rare audace.

Ceci se passait au mois d'octobre 1964.

Les champignons avaient été cueillis depuis peu, l'arête des lamelles restait blanches, or nous savons que les spores murissent et noircissent donc d'abord près de l'arête des lamelles... Madame MARTIN ne fait cuire que les chapeaux... trois heures après la cueillette... directement au beurre et à l'étouffée, sans oublier bien sur de les avoir bien nettoyés, bien lavés et sans oublier l'ail, poivre et sel, etc.

Cuits le 11 octobre au soir, les coprins sont conservés au Frigidaire (étage légumes et fruits) jusqu'au lendemain pour le repas de midi.

Après ce déjeuner Madame MARTIN fait remarquer à son mari qu'il a subitement d'excellentes couleurs alors que Monsieur MARTIN, élancé et nerveux a d'ordinaire le teint mat... et ne rougit pas facilement...

# LES DÉIERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBERY

# Pierre PERRIN

Négociant en bois



Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

Il s'étend quelques instants et les troubles disparaissent.

Voilà ce qu'il advint après avoir consommé environ "4 cuillères à soupe de champignons" et bu un verre de vin rouge.

Le 12 octobre à Midi Monsieur MARTIN mange 5 cuillères à soupe de champignons et ne boit que du Perrier... aucun trouble.

Tout était terminé et l'expérience concluante... au repas du soir Monsieur MARTIN ne pensait plus aux Coprins, il boit deux verres de bon vin rouge... alors une demie heure après il est pris de vertiges violents..., de troubles visuels... le buffet Henri II aux arêtes droites prend des formes de commode Louis XI au galbe élégant mais mouvant... Monsieur MARTIN titube et prend la démarche hésitante des jours de distribution de prix.

Il se couche et... "sent" son cœur dont le rythme s'accélère, s'amplifie, et se renforce... comme sous l'effet de notre bonne Digitaline... Monsieur MARTIN ne rougit plus..., mais la respiration se fait difficile... alors par la méthode bien classique et romaine du "titillement de la luette", il vomit.

Une bonne tasse de thé que lui prépare Madame MARTIN le remet dans un état presque normal et il passe une nuit convenable.

Le 13 octobre Monsieur MARTIN, vraiment téméraire, recommence la même expérience... Même troubles, mêmes vomissements, même thé et même sommeil.

Le 14 octobre... il se repose, renonce à poursuivre ses essais... et ne boit que de l'eau.

Le 15 octobre les Coprins sont oubliés... deux verres de vin au repas de midi... et les champignons se rappellent au bon souvenir de Monsieur MARTIN, vertiges légers et quelques palpitations...

« Serais-je donc condamné à ne plus boire que de l'eau, s'inquiète Monsieur MARTIN ?... »

Le 16, il reprend un peu de vin et les troubles ne réapparaissent plus.

Nous pourrions bien épiloguer longuement sur la toxicité, l'allergie l'idiopathie, l'effet antabuse, mais là n'est pas notre propos... et si je livre comme il me l'a décrit lui-même (ou à peu près...) la "petite histoire" de Monsieur MARTIN c'est plutôt pour encourager tous nos amis mycologues de Dauphiné-Savoie, à se livrer... s'ils ont bon estomac... à quelques expériences prudentes de ce genre... un peu pour rire, et un peu pour que ne meure pas la Commission de Toxicologie dont le Président vous prie de lui pardonner la hardiesse et le sans gêne dont il vient de faire preuve.

M. TRAVERSO

## Administration du Bulletin

Si vous désirez faire relier en un superbe volume cartonné les 20 premiers bulletins trimestriels de la Fédération et leur répertoire, envoyez les par poste recommandé à M. Sainte-Martine à Voiron. Le prix de cette reliure est de 14 francs port en plus, payables à réception, au C.C.P. de la Fédération 5200-66 à Lyon.

LINGE DE MAISON — LAINAGES

**GODDIET & Cie**

ANCIENNE MAISON HUGUET

Place Métropole

- CHAMBERY -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

*Chambériens ! ...*

Tous les lundis à 20 h. 30

**CAFÉ DE LYON**

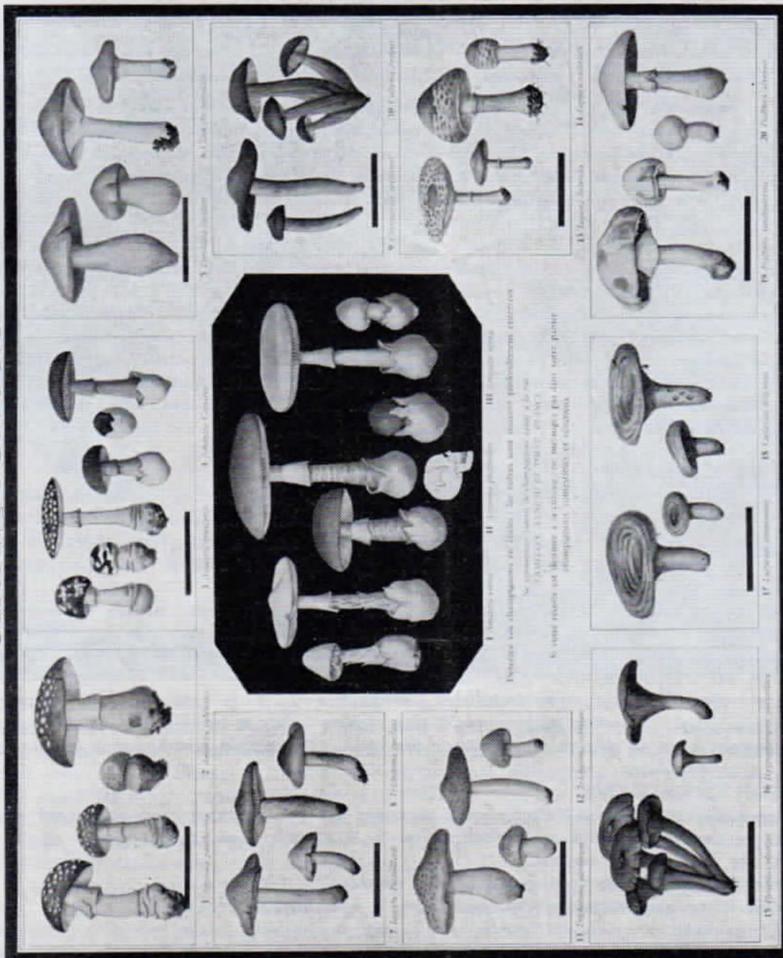
Place Monge

Détermination des cueillettes

# ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

18, Rue des Écoles - PARIS V<sup>e</sup>

## CHAMPIGNONS



## Réduction du Tableau Mural de Henri ESSETTE

Tiré en offset 5 couleurs du format 80 cm x 60 cm

Livré en 1 tube carton - Francs : 10.00 (t.l.c. 10.30)

Avec port par poste recommandée Francs : 12.50

POLY(1,4-PHENYLICARBOXYLIC ACID)

Constructions métalliques  
Chaudronnerie - Serrurerie industrielle

**R. ALIBERT**

Avenue de la Gare  
73 - MONTMÉLIAN  
Tél. 106

**MANUFACTURE SAVOISEENNE**

**D'OUTILS**

**SCIERS et OUTILS  
TRANCHANTS MÉCANIQUES**

**Téléphone : 103**

**73 - MONTMÉLIAN**

**UN URNULA NOUVEAU DES CEDRAIES PROVENCALES  
URNULA POUCHETII NOV. SP. (DISCOMYCETES OPÉRCULES)**

par P. Berthet (Lyon) et L. Riousset (Maillane) (suite)

Les verrues sont de forme irrégulière, généralement allongées, parfois punctiformes, et ont souvent tendance à fusionner. Nous avons observé une spore pourvue de véritables crêtes longitudinales. L'ornementation apparaît tardivement et ne se voit bien que sur les spores à maturité complète, projetées par les asques et recueillies sur une lame porte-objet.

Les spores renferment à maturité des granulations surtout abondantes aux deux extrémités.

Paraphyses filiformes, de même longueur que les asques, larges de 2-2,5  $\mu$ , légèrement renflées au sommet, qui atteint 4  $\mu$ , densément septées, avec quelques articles irrégulièrement renflés. Les paraphyses s'anastomosent en réseau autour des asques.

Chair : en dessous du sous-hyménium filamentueux se trouve une zone formée d'un lacis d'hypses de calibre 2-3  $\mu$ , laissant entre elles des lacunes importantes, bien visibles sur des coupes suffisamment fines. Cette zone constitue la majeure partie de la chair du champignon. Ce n'est qu'au voisinage de la face externe qu'elle est progressivement remplacée par une zone pseudo parenchymateuse d'une épaisseur de 4 à 10 cellules ; ces cellules sont globuleuses ; les plus externes donnent naissance par endroit à des poils simples, septés, d'environ 40-50 x 5  $\mu$ , à paroi incolore et non brune comme chez les autres Urnula.

**CARACTÈRES CULTURAUX**

Les spores germent facilement, en quelques heures, sur milieu nutritif liquide (solution aqueuse à 2 % d'extrait de malt). Il n'y a généralement qu'un seul tube germinatif, mais il peut en apparaître un à chaque extrémité de la spore. Les cloisons du jeune mycélium sont longues à se former (nous avons remarqué un tube germinatif de 370  $\mu$  qui n'en montrait encore aucune).

Le mycélium se développe assez lentement sur les milieux de culture usuels. Sur milieu gélosé (Malte à 2 %), sa croissance hebdomadaire est d'environ de 10 mm. C'est un mycélium blanchâtre, ras, d'aspect dense et feutré, se teintant avec l'âge de gris puis de brun sombre. La marge est irrégulière, peu nette, lâche, appliquée.

Les hyphes sont régulières, peu ramifiées, de calibre 2-2,5  $\mu$  près de leur extrémité, atteignant 4-8  $\mu$  avec l'âge. L'examen microscopique des régions âgées et brunes des vieilles cultures montre que le pigment brun se dépose sur la paroi des hyphes. Il semble correspondre à un nécro-pigment.

**CARACTÈRES CYTOLOGIQUES.**

Ils ont été étudiées au moyen de techniques exposées par l'un de nous dans un travail récent (Berthet 1964). Les spores renferment à maturité 6 à 8 noyaux. Les jeunes spores de 11  $\mu$  ont déjà suivant les cas, 2 à 4 noyaux.

Les articles des paraphyses contiennent 1 à 3 noyaux.

Les articles mycéliens, coenocytiques, possèdent 2 à 6 noyaux par article.

**HABITAT.**

Forêt de cèdres (*Cedrus Atlantica*) du massif du Petit Lubéron, près de Bonnieux (Vaucluse).

**Roger CHARPIN**

**CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES**

*Longefan*

**ST-JEAN-DE-MAURIENNE (SAVOIE)**

**Allo : 3.82**

**CHAUSSURES et SPORTS**

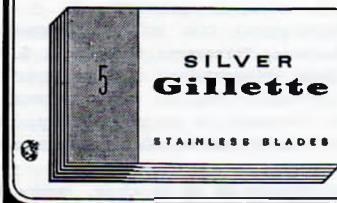
**BLANC**

**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 !**

Cette espèce a été retrouvée en très grande abondance dans les cédraies du Mont Ventoux (Vaucluse), voisines du Lubéron (L.R.)

Les cupules se forment au ras du sol et s'y épanouissent en s'incisant radialement. Le pied est toujours enfoui dans le substrat d'aiguilles, des cônes mâles et d'écailles de cônes femelles de cèdres, auquel les rhizomorphes l'attachent solidement. Il est donc probable que cette pélize, bien que poussant sur le sol, est en réalité lignicole.

Elle croît sous la haute futaie des cèdres centenaires, parmi les jeunes plants d'un an ou deux ressemés naturellement, accompagnés de *Rubia peregrina* L., *Buxus sempervirens* L., *Quercus coccifera* L., *Quercus ilex* L.

C'est une espèce printanière. Quand le printemps est précoce, elle peut apparaître dès la fin de janvier. En principe, elle se rencontre entre le 15 février et le 15 avril.

#### POSITION TAXINOMIQUE.

Cette pélize appartient à la famille des **Sarcoscyphaceae** par tout un ensemble de caractères :

- Asques très longuement cylindrigues, à paroi épaisse, dont le sommet ne bleuit pas à l'iode.
- Spores coenocytiques à maturité. (2)
- Articles mycéliens coenocytiques. (2)
- Structure de la chair presque entièrement filamentuse.
- Paraphyses souvent anastomosées en réseau autour des asques.
- Substrat formé de débris végétaux.

Sa couleur, son aspect général, la présence de poils externes simples la situent dans le genre *Urnula* Fries.

Ce genre, comme l'a si clairement montré Mme le Gal (1958), constitue un bon exemple de groupe naturel "par enchaînement". Ceci est fort net, en particulier, au niveau de la gélification de la chair. Mme le Gal a montré que les diverses espèces du g. *Urnula* peuvent présenter cette gélification des tissus à un degré qui peut varier d'intensité. Il lui a été possible, après une étude approfondie, de relier les espèces à chair gélifiée appartenant aux genres *Sarcosoma* Casp. et *Urnula* Fr. (1958, p. 172) : « Il existe en effet, une lignée naturelle d'espèces de la famille des **Sarcoscyphacées** à tissus plus ou moins gélifiés, qui s'étend du *Sarcosoma globosum* (Schmied, ex. Fr.) Casp. et, en passant par les autres *Sarcosoma* tels que nous les avons repris (1953), aboutit aux *Urnula* sensu lato. Elle va de l'espèce la plus gélifiée : *S. globosum* (gélifiée jusqu'à la liquéfaction du tissu interne), jusqu'aux espèces qui présentent un minimum de gélification : les *Urnula megalocarpar* et *hiemalis*. »

Notre *Urnula Pouchetti* semble, du fait de son absence totale de gélification, devoir se situer à l'extrême de cette lignée.

Cette espèce présente plusieurs caractères originaux.

Tout d'abord la curieuse disposition des ornements sporaux, suivant une bande longitudinale continue passant par les pôles (3). Ces ornements semblent de nature callosopctique, et analogues à ceux qui existent chez d'autres **Sarcoscyphaceae**, comme *Urnula melastoma* et plusieurs *Sarcosoma*. Les critères taxinomiques très de l'ornementation des spores semblent d'ailleurs de faible valeur dans ce groupe et, en général, dans toute la famille. On y observe en effet des

## **- DROGUERIE ROMET -**

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

MOUTIERS :: Tél. 64

### **QUINCAILLERIE - GÉNÉRALE -**

**Charles MASSIAGO**  
**MOUTIERS - Tél. 34**

**Adolphe MASSIAGO**  
**ALBERTVILLE - Tél. 68**

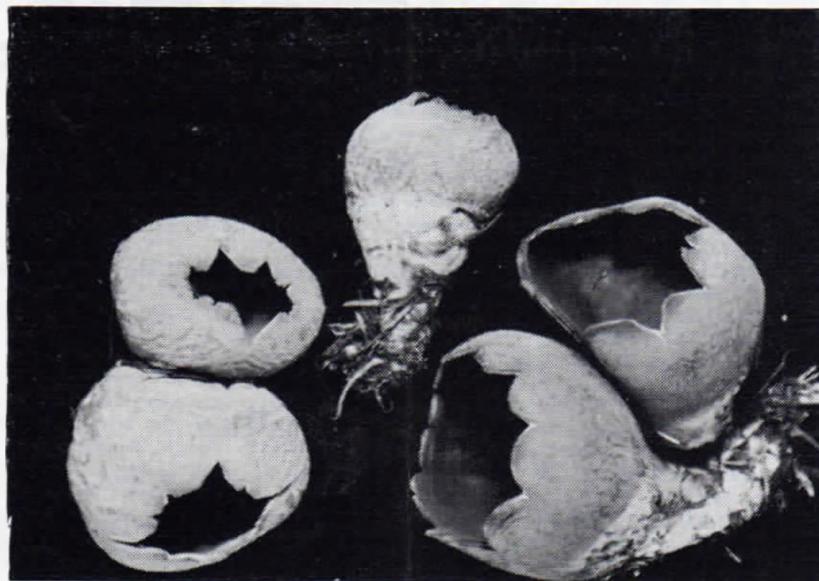
spores lisses (*Plectania coccinea*, *Urnula craterium* *Urnula megalocrater*), des spores pourvues d'ornements non calloso-pectiques (*Cookeina*, *Phillipsia*, *Sarcosoma rhytidia* (Berk.) Le Gal, *Urnula platensis* Speg.), des spores à ornements calloso-pectiques colorables par le bleu coton lactique (*Urnula melastoma* (Sow, ex. Fr.) Boud., *Sarcosoma thwaitesii* (B. et Br.) Petch, *Sarcosoma celebicum* (Hem.) Sacc. et Sydow.)

On peut constater que des espèces incontestablement très voisines peuvent avoir des spores d'aspect différent (*Urnula melastoma* et *U. Platensis*, *Sarcosoma rhytidia* et *S. thwaitesii*).

Ensuite, la présence de rhizomorphes véritable, blanchâtres, charnus, très développés, de nature différente des filaments noirs, byssoides, présents chez les autres espèces du genre. Le revêtement superficiel de poils correspondant à ces filaments est ici peu développé et incolore.

La couleur de l'hyménium, qui n'est pas noir intense comme chez les autres espèces du genre, mais brun.

L'absence de la zone interne gélifiée, d'où la consistance de la chair, tendre à la coupe et subéreuse sur le matériel sec, alors qu'elle est très dure et cassante chez les autres espèces du genre.



Le mode d'ouverture en étoile de l'apothécie se rencontre chez d'autres *Sarcoscyphaceae*, *Urnula geaster* Peck., *Anthopeziza protacta* Fr. Nannf; *Urnula craterium* montre parfois aussi, dans une moindre mesure, ce processus d'ouverture (voir les excellentes photographies de Davidson (1950). D'autres disciales très éloignées de *Sarcoscyphaceae* se comportent de même : White et Whetzel (1938) ont décrit une évolution analogue des apothécies chez l'inoperculé *Pycnopeziza sympodialis* (Bubak et Vleugel) White et Whetzel, dont l'aspect, d'après les photographies, est presque identique à celui de notre champignon.

Les trois derniers caractères que nous venons de citer (couleur de l'hyménium, consistance de la chair sur matériel sec, mode d'ouverture de l'apothécie) nous incitent à placer notre *Urnula Pouchetii* au voisinage d'*Urnula geaster* Peck.; elle semble bien en effet constituer une transition entre cette dernière et les autres *Urnula*. Mme Le Gal (1958), note 2 de la page 171 écarte *U. Geaster* du genre *Urnula* à cause, en particulier, de la couleur plus pâle de son hyménium, de sa chair tendre à la coupe sur matériel sec, de l'ouverture en étoile de l'apothécie (4). Or, ce sont là des caractères qui se retrouvent chez *Urnula Pouchetii*, *Urnula geaster* serait donc reliée d'une manière naturelle aux autres *Urnula* par l'intermédiaire de cette espèce.

REMARQUE : ayant fait part à Mme Le Gal de la découverte de notre Pézize, elle nous suggéra qu'il devait s'agir de *Peziza Coelopus* Montagne, in Cl. Gay Historia de Chile, bot., vol. VII, pp. 398-399, 1850. Cette espèce a été décrite du Chili, et d'après un seul exemplaire. Très obligamment, Mme Le Gal nous transmit la description originale et le fac-simile du dessin qui l'accompagne dans l'herbier du Muséum. Nous nous sommes d'autre part procuré la photocopie de la planche qui représente le champignon dans l'Historia de Chile.

Après avoir longtemps hésité, nous avons finalement pensé qu'il y avait bien peu de chances pour qu'il s'agisse là de notre espèce. En effet, si quelques points semblent concorder (extérieur finement ridé-réticulé, pied creux, dimensions approximatives des asques et des spores) d'autres caractères de *P. Coelopus* ne se retrouvent pas sur notre champignon : couleur presque noire, filaments byssoides couvrant la base du pied "comme chez *Urnula craterium*", croissance "sur le sol au milieu des tas de feuilles tombées". De plus, aucune mention n'est faite, dans la description de Montagne, de l'ouverture en étoile de la cupule ; et son dessin représente une pézize à cupule entière. Enfin, notre espèce semble liée au cèdre, conifère qui n'existe pas dans l'hémisphère Sud et en particulier au Chili.

L'existence d'un échantillon correct dans l'herbier de Montagne aurait pu résoudre la question. Mais la description est basée sur un seul exemplaire, et, de cet exemplaire il ne reste, nous écrit Mme Le Gal, "qu'un infime fragment monté sous mica et dont on ne peut rien tirer de précis". Dans ces conditions, même si la description de *Peziza coelopus* Mont. semblait pouvoir s'appliquer d'un bout à l'autre de notre champignon — ce qui n'est pas le cas — il serait aléatoire d'identifier les deux espèces, sans possibilité d'avoir recours à l'échantillon d'herbier original.

### P. BERTHET et L. RIOUSSET

Laboratoire de Botanique de la Faculté des Sciences de Lyon.  
Extrait du Bulletin Mensuel de la Société Linéenne de Lyon.

1. Munsell Color Company, Inc., Baltimore, Maryland, U.S.A., 1929-1960.
2. Voir Berthet 1964.
3. On peut rapprocher cette disposition de celle que l'on rencontre parfois chez *Sarcosoma thwaitesii* (B. et Br.) Petch. (Le Gal, 1953).
4. Mme Le Gal invoque en outre, pour exclure *U. geaster* du genre *Urnula*, la forme des paraphyses, "formant une succession de renflements en ballon". Or ce caractère existe chez *Urnula craterium* (notre récolte n° 442 est typique à cet égard), qui est pourtant l'espèce type du genre.

### BIBLIOGRAPHIE

- Berthet (P.), 1961** — Variation du nombre des noyaux dans les articles mycéliens des Discomycètes, en rapport avec la systématique et la phylogénie. C.R. Acad. Sci. Paris, 252 : 3 855-3 857.  
— 1963. — Le nombre des noyaux dans la spore et son intérêt pour la systématique des Discomycètes operculés. C.R. Acad. Sci. Paris, 256 : 5 185-5 186.  
— 1964 — Essai biotaxonomique sur les Discomycètes, 160 p., thèse, Lyon.
- Davidson (R.W.), 1950 — *Urnula craterium* is possibly the perfect stage of *Strumella coryneoidea*.** Mycologia, 42 : 735-742.
- Le Gal (Mme M.), 1953 — Les Discomycètes de Madagascar, 465 p., Paris.**  
— 1958 — Discomycètes du Maroc. I — Un *Urnula* nouveau : *Urnula megalocrater* Malençon et Le Gal, sp. nov. Etude de l'espèce, suivie d'une révision des caractères des genres *Urnula* Fr. et *Sarcosoma* Cesp. Bull. Soc. Myc. Fr. 74 : 155-177.
- White (W.L.) et Whetzel (M.H.), 1938 — Pleomorphic life-cycles in a new genus of the Helotiaceae.** Mycologia 30 : 187-203.

### Le MATÉRIEL du MYCOLOGUE

Le matériel de récolte du mycologue est d'abord un grand panier de pêche en osier, ou en matière plastique semi-rigide. Il se porte facilement en bandoulière, et à l'intérieur peuvent se ranger quelques boîtes. Pour les petites espèces de champignons fragiles, se munir d'une boîte à compartiments en "plexiglace" genre boîte de leurre pour la pêche.

Dans les poches il est recommandé d'avoir un solide couteau, une bonne loupe pliante x6 attachée à une cordelette, un carnet et de quoi écrire pour noter les observations sur le terrain. Des morceaux de papier noir mat (très utile, nous verrons tout à l'heure pourquoi), celui employé dans l'industrie photographique va très bien. Et il n'y a plus qu'à aller à la recherche des champignons. La motorisation permet de s'évader souvent vers la campagne, et les grandes forêts. La nature est devenue un refuge de délassement pour les sédentaires, et pour ceux qui sont surmenés par l'intense activité des villes. La recherche passionnée des champignons par monts et pas d'vaux devient aussi une saine activité sportive, et pour beaucoup la connaissance d'espèces excellentes pour la cuisine. Comme il y a de plus en plus de personnes qui s'intéressent aux champignons, des espèces qui étaient soi-disant rares il y a quelques décennies, sont maintenant trouvées abondamment. C'était donc les chercheurs qui étaient rares.

Une fois sur le terrain l'étude portera si possible sur une espèce de champignon à tous ses stades de végétation (1). Il est recommandé de toujours cueillir en entier, prendre au besoin de son support, le déterrre pour examiner la base du pied qui a très souvent son importance. Elle peut laisser apparaître des filaments mycéliens, ou revêt une forme bien déterminante. Dès le ramassage d'un champignon à étudier quelques remarques sont à noter sur le carnet : habitat, odeur, saveur, etc. Et pour d'autres examens chez soi il faut couper le pied, presque au ras des feuilles, pores, etc., et mettre le champignon, les éléments sporifères en dessus d'un morceau de papier noir. Suivant la grosseur des espèces ou des fragments il y a lieu de les ranger soigneusement dans une boîte métallique, qui devra rester horizontale dans le panier. Certaines espèces, morilles, clavaires, peuvent être enveloppées dans ce même papier. Pour les petites espèces, rangées sur papier noir, dans la boîte à compartiments ne pas oublier de mettre de la mousse humide ou un morceau de tissu imbibé d'eau, pour éviter la dessication, et, aussi, pour que la sporulation se continue. En général, en quelques quarts d'heures, même un léger dépôt sera rendu très visible sur du papier noir. Ce procédé permet dès la rentrée chez soi de pouvoir repérer plus facilement les dépôts sporiques.

A l'appartement il sera utile de se monter un petit laboratoire : il n'aura que le nom, car il tiendra dans le tiroir d'un meuble, ou sur un rayon de placard. Il convient de se procurer des flacons de verre, certains avec bouchons de verre bien rodés à l'émeri. L'on peut aussi envisager les flacons en matière plastique. Il en faudra de tailles diverses, pour contenir les réactifs et toutes les drogues, employées en mycologie, et micographie.

Pour l'obtention des sporées en couche épaisse, toujours sur du papier très blanc pour l'évaluation de la couleur ; il faudra se faire des étaloirs avec des boîtes en carton de différentes grandeurs qui seront percées de trous de ci, de là. Cela permet de conserver le champignon en entier, le pied étant passé dans le trou : le chapeau et son hyménium reposeront sur des morceaux de papier blanc. Pour les petites espèces, cela sera plus compliqué car il faudra éviter aux champignons qu'ils se dessèchent trop vite. Donc si l'on veut avoir sa sporulation il faut

envisager de faire tremper la base du pied dans l'eau d'un tube de verre, plus ou moins haut, faire reposer l'hyménium sur une petite bande de papier blanc, et l'enfermer en atmosphère humide, par exemple sous un verre à boire renversé. D'autres espèces, clavaires, morilles, etc., sont mises, en papillotte, dans du papier blanc, sans être trop serrées, et enfermées en atmosphère humide. Pour la préhension de petits fragments de champignons une petite pince de philatéliste dite **brucelles** fera très bien l'affaire. Quelques épingle transformées, par martelage et polissage, en lancettes et des aiguilles montées sur des stylos à billes usagés remplacent bien les outils à dissection. Pour faire des coupes minces, des lames de rasoir type "Gillette", feront bien l'affaire. Encore un petit truc, avec une aiguille usagée dite saphir, de tourne-disque, que l'on fixera avec de la colle cellulosique, au bout d'un stylo hors d'usage, servira à écrire sur le verre les noms de drogues sur les flacons, ou numérotter les plaques de verre des préparations microscopiques.

Quand l'amateur en mycologie, veut comprendre et apprendre tous les termes de cette science, il faut qu'il possède l'outil **livresque** indispensable suivant : « La Description des Champignons Supérieurs de M. JOSSEURAND ». (2)

Et puis, quand le mycologue veut pousser avec plus de précisions la détermination d'espèces critiques, il doit envisager l'emploi du microscope. C'est un instrument qui aide à préciser pour une espèce, certaines structures micro-anatomiques particulières. Les auteurs modernes donnent la description souvent avec des dessins, et mensurations de caractères distinctifs, pour chaque espèce de champignons. Pour comprendre ces descriptions de spores, basides, cystides, etc., il faut donc faire **usage du microscope**.

Nous allons brièvement expliquer ce qu'est un microscope. Schématiquement voici les deux principaux éléments dont se compose cet appareil. La première partie est formée d'une base ou pied en métal assez lourde pour que l'ensemble soit stable. Sur cette base vient s'articuler un plateau appelé **platine**, avec en son centre une ouverture pour le passage des rayons lumineux. En dessous se trouve le **condensateur** composé de lentilles et un diaphragme, avec à sa base un miroir orientable pour éclairer par transparence par une source lumineuse les très petits éléments à étudier. Ces accessoires sont indispensables en mycologie. Sur la platine un système simple de fixation de la lame de verre ou se trouve la préparation à examiner. Il existe aussi des surplatinettes mobiles à mouvements rectangulaires, pour le déplacement de la préparation.

La seconde partie, au dessus, la plus importante, est articulée ou fixe, suivant les modèles des constructeurs. Elle supporte un tube qui a en bas un système rotatif appelé revolver, auquel se vissent plusieurs petites tubulures contenant de une à plusieurs lentilles. Ce sont les divers **objectifs**. Ils sont nommés ainsi parce qu'ils sont tournés vers l'objet à observer. Par simple rotation du revolver l'on peut changer rapidement d'objectif, du plus faible au plus fort, ou vice versa. A l'opposé, donc en haut du tube se trouve l'oculaire, avec le système de lentilles grossissantes, par où l'on regarde. Dans le binoculaire il y a deux tubes de lentilles pour le regard, mais un seul objectif. Ce système est beaucoup moins pénible, pour les observations prolongées, puisque la vision est répartie sur les deux yeux avec l'effet de relief. Tous les microscopes pour la mise au point de la netteté de l'image, sont munis de molettes à mouvements lents. En définitive, l'objectif grossit déjà beaucoup, et l'oculaire à son tour amplifie, et c'est ce que perçoit l'œil de l'observateur.

**Le choix d'un microscope pour la mycologie :** L'essentiel sera de se procurer neuf ou d'occasion, un statif, avec son condensateur type ABBE. La platine peut être simple avec ses deux lames flexibles, ou valets, pour tenir la lame de verre en place ; même avec ce système, l'on arrive très bien au bout de peu de temps à déplacer délicatement avec les doigts, dans tous les sens la plaque de verre porte objet. Le tube sera avec revolver, pour trois objectifs au maximum, un faible, un moyen, et un fort à immersion, d'où le terme "travailler à l'immersion". Cet objectif puissant est appelé ainsi parce que sa lentille près de la lamelle recouvrant l'objet à étudier trempe, donc est immergée, vers sa partie frontale dans une goutte d'huile de cèdre. Ce liquide est mis chaque fois sur la lamelle recouvrant la préparation. Il a un indice de réfraction très voisin de celui du verre, de ce fait la luminosité de l'image est considérablement augmentée.

Pour les mensurations un seul **oculaire micromètre**. Il sera étalonné (3 et 4) minutieusement une fois pour toutes avec un **micromètre objectif** pour obtenir la valeur de ses divisions en micron ou  $\mu$  =  $\mu$ . Cet étalonnage sera fait pour l'**objectif à immersion** (et aussi pour d'autres objectifs forts). Une fois le calcul fait pour la valeur d'une division de l'oculaire micromètre, il faut faire sur une feuille quadrillée dite "Table de Conversion" le calcul jusqu'à 10 ou 25 divisions (pour s'éviter de calculer chaque fois). Exemple une division de l'oculaire micromètre avec l'objectif x100 à immersion a donné  $1\mu$ ,  $142 - \text{deux div.} = 2\mu$ .  $284 - \text{cinq div.} = 5\mu$ ,  $710 - \text{dix div.} = 11\mu$ ,  $420$ , etc... Ce calcul a été fait pour le tube porte oculaire en bas à fond. Maintenant si l'on possède un statif à tirage du tube en haut à fond, il faudra aussi faire le calcul pour le même objectif dont le grossissement de l'image sera amplifiée, de ce fait une division de l'oculaire micromètre sera de : exemple une division =  $0\mu$ ,  $833$ . — deux div. =  $1\mu$ ,  $666$ . — trois div. =  $2\mu$ ,  $499$ . — cinq div. =  $4\mu$ ,  $165$ . — dix div. =  $8\mu$ ,  $330$ , etc.

Pour la comparaison avec les mesures données par les auteurs on lira :  $1,1\mu$  —  $2,2\mu$   $5,7\mu$  —  $11,4\mu$ , etc...

Pour faire le dessin des spores, des caractères anatomiques de l'hyménium, de la chair, etc., le microscopiste peut se munir d'une chambre claire simplifiée (genre NACHET). C'est un petit appareil contenant un prisme qui coiffe l'oculaire et qui permet de dessiner ce que l'on voit sur une feuille de papier posée sur la table près du microscope. D'autre part, cette **chambre claire**, et, avec le **micromètre objectif** peut être utilisée pour les mensurations. (5). Avec les

anciens microscopes, et aussi les récents, avec les accessoires qui sont différents entre les fabricants français ou étrangers : il faudra faire attention pour l'achat de l'optique. Il sera très utile pour les oculaires de donner le diamètre intérieur exact du tube, ou de l'envoyer à la maison de vente. (certains oculaires ne rentrent pas dans le tube porte oculaire). Il sera aussi question de dimension pour la chambre claire simplifiée de NACHET qui ne coiffe pas tous les oculaires. Là il faudra donner le **diamètre extérieur** de ou des oculaires que l'on possède.

Pour le grandissement total du microscope il peut se calculer rapidement en multipliant les chiffres graves sur les oculaires et les objectifs de certains constructeurs. (Se reporter aux catalogues des fabricants).

Pour bien faire de la **microscopie mycologique**, il faut des **grossissements de 500 à 1.000 fois**.

Le microscope étant couteux à l'achat, aussi pour éliminer des accessoires inutiles, l'on fera bien de demander des conseils aux mycologues se servant de cet appareil, au sein des Sociétés de la Fédération. Mais voici en conclusion : il faut un statif avec platine simple, avec **condensateur ABBE complet**, avec miroir pour le renvoi d'une source lumineuse (ampoule électrique en opaline). Tube fixe, ou à allongement, avec en bas un revolver pour **trois objectifs** : un fort à **immersion** (x100), un moyen à sec (x50) et un faible (x10). **Oculaires** : un moyen (x5) et un **oculaire micrométrique** (grossissement en général vers x10).

Une lame **micromètre objectif**.

Une chambre claire simplifiée (genre NACHET).

Une boîte de lames, de verre mince, porte préparation.

Une boîte de lamelettes couvre objets.

Un flacon d'huile de cèdre.

Après une randonnée vers les champs et forêts, le mycologue sera de retour chez lui avec dans son panier une sélection de bons champignons pour la casserole. Mais aussi dans des boîtes deux ou trois espèces, hyménium placé au dessus d'un morceau de papier noir pour avoir de la sporée, dont il fera l'étude le plus rapidement.

Avec ses ouvrages de description mycologiques (6 et 7) il cherchera la famille, le genre, etc, et avec les caractères vus à l'œil nu (Macroscopiques), ou à la loupe, et aussi quelques fois avec l'emploi de drogues qui donneront des réactions chimiques colorées **il trouvera le nom du champignon**.

Mais, souvent cela ne suffit pas, il y a des éléments d'anatomie microscopique donnés dans la description de l'auteur. Il y a fréquemment la forme et les dimensions des spores qui aideront à nommer une espèce. Enfin avec d'autres caractères particuliers des basides, cystides, asques, poils de l'hyménium, des éléments de la chair, les revêtements du chapeau ou du pied, etc, aideront sûrement à une détermination de l'espèce. Alors le mycologue sortira le microscope de son coffret et tout l'outillage pour les montages extemporanés faciles à exécuter.

Une des espèces à étudier est sortie d'où elle était soigneusement placée au moment de sa récolte. Sur le papier il y a des traces apparentes de la sporulation, cela est suffisant pour faire l'étude des spores mures. Avec la lancette, il faut gratter légèrement pour en faire une infime accumulation qui sera mise sur une lame de verre porte-objet, une petite goutte d'eau, ou de liquide de Melzer sera mise à côté du petit amas, et avec la lancette faire le mélange liquide et spores, recouvrir d'une lamelette, quelques légères pressions pour éliminer les bulles d'air, et avec un morceau de papier buvard enlever l'excédent de liquide au pourtour, une goutte d'huile de cèdre sur la lamelette couvre-objet, et la préparation sera mise en place sur la platine du microscope.

L'éclairage étant réglé, mettre l'objectif à immersion en place, et avec la molette à grand mouvement descendre avec précaution la lentille en contact avec l'huile de cèdre. Et avec l'œil placé sur l'oculaire micromètre, faire la mise au point de l'image avec la molette à mouvement très lent. Déjà d'après la forme des spores la famille, le genre seront retenus. Prendre la mensuration de la longueur et largeur des spores, toujours cinq ou six, de la plus petite à la plus grosse, et se reporter à la "Table de conversion", et comparer avec la description de l'auteur, et l'on arrive au **nom du champignon**. Mais cela ne sera peut être pas suffisant, il y aura d'autres caractères anatomiques de l'hyménium, de la cuticule, etc., à examiner. Pour pratiquer ces examens, il faut effectuer des **coupes** très minces : ces coupes extemporanées sont toujours assez facilement effectuées sur matériel frais. Par exemple, prendre avec la pincette un feuillet du champignon, le mettre à plat sur une plaque de verre, ou sur du papier paraffiné ; se munir d'une lame de rasoir genre "Gillette", que l'on tiendra entre le pouce et l'index de la main droite : la plaque portant le feuillet sera tenue avec les doigts de la main gauche. Et il faudra s'appliquer à faire des **coupes transversales** très rapprochées, cinq ou six, ce qui permettra de faire un choix. Mettre une goutte d'eau sur ces coupes, et avec une aiguille montée et à l'aide de la loupe les **écartier** les unes des autres, choisir la plus fine, et s'appliquer à en faire reposer une partie sur une face de coupe. Recouvrir d'une lamelette, et avec une gomme très molle, en caoutchouc, faire des légères pressions pour un peu étaler tous les éléments. Mettre la préparation sur la platine pour en faire l'examen. Pour la mise au point l'on peut commencer par l'objectif faible pour choisir la partie la plus convenable, puis mettre l'objectif fort à sec, et ensuite l'immersion. D'après la forme et dimensions des poils de l'arête, des cellules supports de spores, des cystides, etc. donneront une ou des précisions pour la détermination de l'espèce. Il sera très utile de **noter tous les caractères** macro et microscopiques.

L'on pourra faire sur une feuille de papier les dessins ou au mieux une aquarelle de l'espèce à tous ses stades de végétation avec une coupe verticale de bas en haut ,montrant les caractères de la chair du pied, et du chapeau avec l'insertion de l'hyménium. A la chambre claire, l'on fera le dessin de tous les éléments anatomiques caractéristiques.

Il sera très utile de garder les espèces étudiées, ou même du matériel fongique, en vue d'études ultérieures. Dans ce but, il faudra se constituer un herbier ou **mycothèque**. Ceci impliquera deux modes de conservation, le milieu liquide ou la dessication. Le procédé le moins encombrant est le séchage des spécimens.

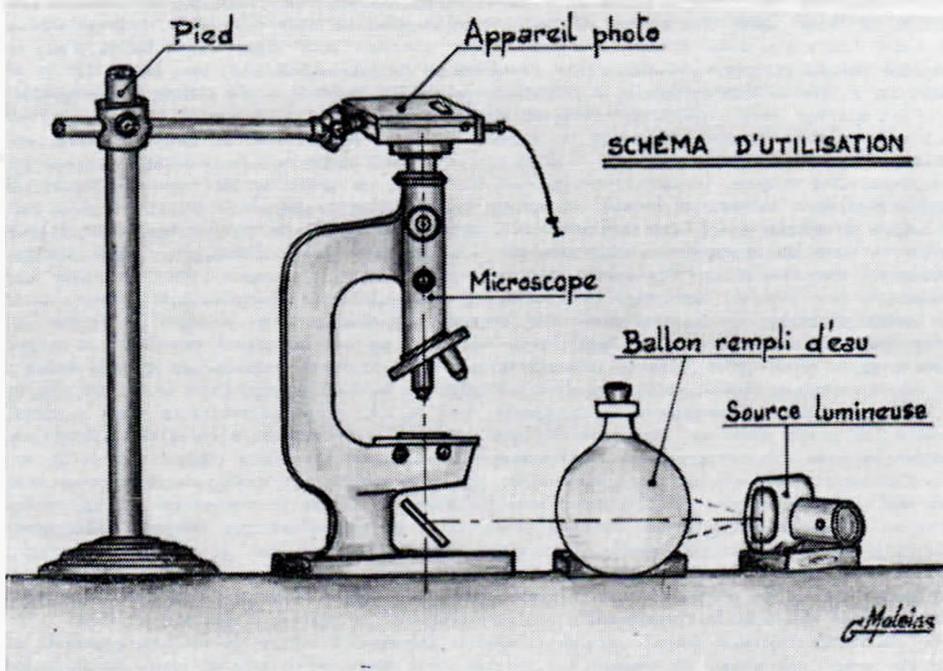
Les sujets transformés en **exsiccata** seront déformés par le séchage, la couleur sera modifiée, mais la plupart des caractères anatomiques seront conservés. Il faut choisir des sujets en bon état, adultes ; les petites espèces seront laissées entières, les grandes peuvent être fendues de haut en bas, en deux ou plusieurs parties. Il faut envisager une **déshydratation** rapide, pour éviter la décomposition. Pour obtenir ce séchage surtout des grosses espèces, l'on peut se confectionner des plateaux grillagés avec des pieds superposables : ceci permet de les placer sur un **radiateur de chauffage central**, ou sur un fourneau de cuisine. Mais il ne faut pas griller les champignons. La température se situera entre 40 et 50°.

Une fois bien séchés les exsiccata seront mis, avec leur sporée recueillie sur du papier que l'on repliera, dans des sachets avec le nom de l'espèce, le lieu de la récolte, et la date. Un numéro qui sera répété sur un répertoire permettra de retrouver facilement le sujet classé dans des boîtes. Il faudra alors se défendre contre les **parasites** de l'herbier, en mettant un **insecticide** dans les sachets, et dans les boîtes de classement. Ce matériel sec, permettra au cours de veillées, ou par week-end de très mauvais temps, de pouvoir faire de la mycologie scientifique en pratiquant l'étude microscopique de quelques espèces. Pour faire cette étude il faudra redonner au champignon de son humidité : donc employer un **liquide regonflant** rapidement toutes les cellules. Le regonflant de choix sera l'ammoniaque, ou le **congo ammoniacal** qui a l'avantage de colorer tous les éléments.

Pour la pratique il suffira de prendre avec la brucelle un fragment de feuillet, etc., le mettre sur la lame porte-objet, faire tomber dessus une goutte d'ammoniaque, et presque aussitôt l'on pourra effectuer les coupes comme d'habitude, recouvrir d'une lamelle, quelques pressions avec une gomme molle, une goutte d'huile de cèdre et porter la préparation sur la platine du microscope pour en faire l'étude.

#### A. SOLHEILLAC

- (1) E.J. GILBERT. La Mycologie Sur le Terrain. Librairie E. LE FRANÇOIS. 91, boulevard Saint-Germain, Paris 6<sup>e</sup>
- (2) Marcel JOSSERAND. La Description des Champignons Supérieurs. Technique Descriptive. Vocabulaire Raisonné du Descripteur. P. LECHEVALIER Edit., 18, rue des Ecoles, Paris 5<sup>e</sup>
- (3) M. LANGERON. Précis de Microscopie. Edit. MASSON et Cie, 120, boulevard Saint-Germain. Paris 6<sup>e</sup> Etalement du micromètre oculaire, pages 212, 213.
- (4) G. DEFLANDRE. Microscopie Pratique. Paul LECHEVALIER. Edit.,. Mensurations, techniques d'étalement du micromètre oculaire, page 55.
- (5) M. LANGERON. Précis de Microscopie. Editeurs MASSON et Cie, 120 boulevard Saint-Germain. Paris 6<sup>e</sup> Mensurations par le procédé de la chambre claire, pages 207 à 211.
- (6) BOURDOT et A. GALZIN Hyménomycètes de France. Ouvrage publié sous les Auspices de la Société Mycologique de France. Editeur, P. LECHEVALIER.
- (7) R. KÜHNER et H. ROMAGNESI. Flore Analytique des Champignons Supérieurs. Masson et Cie. Editeur 120, boulevard Saint-Germain, Paris 6<sup>e</sup>.



## MYCOLOGIE et ENSEIGNEMENT

L'étude des champignons étant au programme des Sciences d'Observation, en classe de 5<sup>e</sup>, la Journée d'études microscopiques organisée à Voiron, présentait un intérêt prometteur, c'est pourquoi, avec deux de mes collègues, j'ai répondu favorablement à l'invitation faite par Monsieur Sainte-Martine de la Société Mycologique de Voiron-Chartreuse.

A 9 heures 30, nous prenions place auprès des microscopes alignés sur deux longues tables de travail, salle des Réunions n° 3. Curieux, puis bien vite intéressés, nous suivîmes les conseils de M. Henze, dans diverses préparations propres à l'étude microscopique des champignons. Si le maniement d'un microscope ne nous était pas inconnu, il fallut bien reconnaître nos faiblesses : nous manquions de pratique et de dextérité. Le "Coup de main" pour la préparation d'une coupe, l'habileté de la mise au point, le "truc" du maître mycologue, voilà ce que nous apprîmes bientôt.

Après avoir observé l'eau du lac d'Aix-les-Bains, nous pûmes successivement examiner la chair de russule et ses articles sphériques, — celle de l'hypholome couleur de brique et ses articles fibreux bien différents ; — les spores de truffe ; — les asques de pezze, après avoir utilisé le colorant iodé qui permet de voir le sommet de l'asque bleuir, (pezize vesiculosus et pez. galactinia) ; — les masses intercellulaires du cortinaire cannelle (chair jaune vif) ; — les spores étoilées de nyctalis ; — des hyphes bouclés, des cystides géantes colorées à l'éosine... J'arrête là cette énumération pour encourager les jeunes mycologues à utiliser souvent le microscope de leur société mycologique et pour rappeler que ces exercices peuvent entrer dans les travaux pratiques de sciences, de nos élèves en classe de 5<sup>e</sup>.

Si les enfants de 12 à 14 ans reconnaissent très vite les caractères extérieurs de certains champignons, ils oublient aussi vite un vocabulaire difficile, qui reste pour eux abstrait, s'ils n'ont pas vu au microscope : des cellules de levure de bière par exemple, des basides du champignon de couche, des asques de morille et différentes spores.

Etude des couleurs, des formes, voilà qui est très formateur et qui pousse l'enfant à dessiner. Dessiner d'après une planche, tirée d'un bon livre, mais dessiner aussi à l'aide de la chambre claire. Monsieur Soleilhac nous montra, au cours de l'après-midi, comment on peut l'utiliser. La mise au point étant faite, il est alors possible de conserver, noir sur blanc, le résultat de ses propres observations.

Pour de plus grands élèves, d'aussi passionnantes exercices sont offerts par l'étude microscopique des champignons : la mesure des spores. Monsieur Girel nous expliqua avec précision l'utilisation de l'oculaire micrométrique. Quant à la microphotographie qui vient en aide au mycologue et l'enchanter (l'art est là, tout proche de la science), nous fûmes les premiers à reconnaître les succès réels obtenus par Monsieur Moleins et la société d'Aix-les-Bains. Les diapositives présentées et commentées montrèrent que l'infiniment petit a toujours un attrait indiscutable et nos élèves aimeraient, plus souvent, profiter de belles séances de projections, comme celle qui nous fut offerte le 21-11-65.

Bonne journée pour la mycologie, journée fructueuse pour nous enseignants et agréable journée pour tous, où la bonne humeur et la cordialité ne cessèrent de régner.

Monsieur Sainte-Martine, la Société Voiron-Chartreuse et la Fédération mycologique Dauphiné-Savoie ont droit à nos sincères remerciements.

A. FINET



### JOURNÉE D'ÉTUDES MICROSCOPIQUES FÉDÉRALE

du 21 Novembre 1965

organisée par la  
Société Mycologique de Voiron-Chartreuse

UNE PARTIE DE LA SALLE ET DES MICROS

CHAUFFAGE  
-CENTRAL-INSTALLATIONS  
SANITAIRES

Amédée RASTELLO

UGINE (Savoie) - Tél. 218-219

Agences : GRENOBLE

ST-AMAND-LES-EAUX (Nord)

S.A. **Transports BIANCO****UGINE** (Savoie)

Téléphone : 95, 96 et 97

**Agence à ANNECY**

Téléphone : 45-55-91

*Transports toutes directions*

## LA GOLMOTTE

(Amplariella rubescens Persoon ex Fries)

Bien rares sont les amateurs de champignons qui ne connaissent pas la golmotte. Peut être moins nombreux sont ceux qui la récoltent et la consomment car c'est avant tout un splendide fleuron du genre Amanita ; genre dans lequel se côtoient la majestueuse orange et la perfide phalloïde, et maints néophytes préfèrent, sans doute avec sagesse, laisser à d'autres, plus aguerris, le soin de s'aventurer et d'approfondir cette grande famille aux sujets parfois succulents mais parfois aussi redoutables ou mortels. C'est en tous cas une variété qui ne peut pas s'enorgueillir d'être rare, mais qui peut se targuer au contraire d'être commune sous les bois de feuillus comme sous les forêts de conifères et sur les types de sols les plus divers. De plus, ce qui ne gâte rien, elle se rencontre très fréquemment dès la fin du printemps, tout l'été, et même assez tardivement en automne, ce qui donne à chacun de nous une latitude assez confortable pour la découvrir, tôt ou tard, au cours d'une de nos multiples excursions sylvestres.

Les grands mycologues ont classé cette belle amanite dans le sous-genre Amplariella, mais elle est certainement plus connue, dans les nombreuses régions de France où elle croît, sous divers surnoms : amanite rougissante, golmotte, orange vineuse, golmelle, royal, etc. Ses principaux caractères botaniques sont les suivants :

Le chapeau est d'abord arrondi, globuleux dans le jeune âge, puis convexe et enfin étalé ; il peut alors mesurer jusqu'à 15 cm de diamètre. Il est très variable de couleur. Au début généralement pâle, presque blanc, il devient rose brunâtre plus ou moins accentué se colorant par places en vieillissant de rouge vineux. Sa surface est couverte de plaques ou de verrues nombreuses, blanchâtres ou grisâtres ; vestiges importants du voile général. Sa cuticule se pèle facilement ; sa marge est unie, régulière, non sillonnée. Les lamelles sont assez serrées, larges, libres ou presque, blanches puis se tachant de rougeâtre localement, surtout aux endroits froissés.

Le pied est solide, cylindrique, plein puis farci, avec à la base un bulbe renflé, mais progressivement, ne formant pas de marge abrupte. Cette base est très souvent nue, pourtant quelquefois elle présente des traces circulaires formées de petits fragments de volve, peluches et brunâtres. Ce stipe (6-22 x 1,5-3,5 cm) est blanc, blanc rosâtre, mais tendant à se teinter de rouge vineux principalement dans sa partie inférieure et dans les endroits blessés. Il s'orne d'un bel anneau, ample, membraneux, pendant, strié en dessus, blanc ou légèrement jaunâtre.

La chair est épaisse, assez ferme, rose sous la cuticule, blanche ailleurs. A la coupe, exposée à l'air, elle rougit lentement. Les emplacements attaqués par les bêtes : parties rongées par les larves d'insectes, les escargots, les limaces, sont vite envahis d'une teinte purpurine. Cette chair rougit à la phénaniline ou devient brun pâle au contact de l'acide sulfurique ( $\text{SO}_4\text{H}_2$ ). L'odeur est trop faible pour être positivement appréciable ; la saveur peu agréable, d'abord douceâtre, puis fugitivement acré. Les spores sont blanches elliptiques et amyloïdes c'est-à-dire se teintant de gris bleu ou gris noir au contact des réactifs iodés.

Ce champignon pousse en plaine comme en montagne. On le trouve couramment au Mont-Revard à 1.500 mètres d'altitude. Il a la particularité fâcheuse d'être souvent vêreux. Il est

**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



Cliché Société Mycolique d'Aix-les-Bains

comestible, mais l'unanimité est loin d'être faite sur la place à lui adjointre dans le classement des espèces par degré de comestibilité. Certains le portent au premier rang des variétés recherchées ; d'autres ne l'aiment pas ou éprouvent après son absorption des difficultés de digestion. Chacun reste donc son propre juge en la matière et libre de s'en régaler ou de le laisser pour compte. Ce qui reste indéniable, c'est que cette amanite contient une substance hémolytique, destructrice de globules sanguins ; mais ces hémolysines sont éliminées par la cuisson. On devra donc s'abstenir fermement de la consommer crue.

Le débutant pourrait éventuellement et sans risques, confondre la Golmotte avec l'amanite épaisse (*Amplariella spissa*) ou l'amanite aiguë (*Amplariella aspera*) mais il devra éviter tout égarement vis à vis de la dangereuse amanite panthère (*Amanitaria pantherina*). Voici à ce sujet quelques points de comparaisons pouvant empêcher une confusion grave :

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

Chemin du Covel  
M.G. CHAMBERY - Tél. 34.05.00

VOITURES SPORTS - CONTRÔLE OPTIQUE  
TOUTES RÉPARATIONS - ENTRETIEN

## GOLMOTTE

Champignon tendant à se colorer de rouge vineux, surtout à la base du pied et dans les endroits érodés.

Bulbe du pied, progressif, sans rebord.

Sporée amyloïde

## AMANITE PANTHERE

Pas la moindre trace de rougissement sur aucune partie du champignon.

Bulbe du pied à rebord étroit, net ; à angle droit.

Sporée non amyloïde.

## G. MOLEINS

### PLANTES VÉNÉNEUSES des ALPES du NORD

Les amoureux de la nature ont salué avec joie l'arrivée du printemps, les sorties dominicales avec leur cortège de petits bonheurs champêtres : plaisir de retrouver une plante connue, de découvrir une station ignorée, énivrement du parfum de l'Alpe, féérie des couleurs éclatantes, grâce des corolles, attrait du bouquet. Mais ce ravissement "sur le terrain" prend vite fin. Pourquoi ne pas le prolonger tout au long de la semaine ? Quelques bonnes flores nous permettront de repérer et d'étudier ces plantes, de connaître leur vie passionnante. Il y a de belles fleurs, des curieuses, d'utiles et de maléfiques. Il est intéressant de savoir discerner ces dernières pour éviter des accidents et pour protéger nos enfants qui apprendront à les identifier.

Dans des articles parus dans les numéros 13 et 14, vous avez fait connaissance avec les baies toxiques, voici les fleurs les plus vénéneuses de notre contrée.

Dans le groupe des solanées, proche parent de la belladonne, nous trouvons le **DATURA STRAMOINE** ou "pomme épineuse". Il n'est pas très fréquent dans notre région mais se rencontre ça et là. Quelques pieds existent dans les sables de l'Isère à Montmélian. Le datura est une plante de 30 à 60 cm de hauteur. Ses fleurs en coupes blanches très parfumées s'épanouissent le soir. Le fruit ressemble à une petite pomme allongée recouverte d'épines ; il contient plusieurs centaines de graines qui conservent une très longue faculté germinative.

Le stramoine est un poison comme la belladonne. Fournier dans son ouvrage "Les PLANTES médicinales" mentionne des empoisonnements par cette plante. Autrefois "une bande de filous : les Endormeurs, à Paris hébataient les passants en leur offrant une prise de tabac mélangé de stramoine". Plus tard à Montpellier des escrocs dévalisaient les promeneurs après leur avoir fait boire du vin mélangé de stramoine, plusieurs d'entre eux ne se sont d'ailleurs jamais réveillés. A l'heure actuelle encore, en Afrique du Nord, le datura est employé comme poison criminel.

**L'ACONIT NAPEL** (*Aconitum napel*) est bien reconnaissable à ses corolles violettes au sépale supérieur en forme de casque. Les fleurs sont groupées en grappes axillaires et terminales. La plante de 1 m de haut porte des feuilles alternes, glabres et divisées. La racine est aplatie en forme de navet, ce qui lui a valu son nom de napel. Elle fréquente les lieux ombragés et humides, riches en azote ; où l'aconit existe, le bétail n'est pas loin.

C'est une plante très dangereuse que les propriétaires des chalets d'alpages fauchent plusieurs fois après la floraison. Les animaux la connaissent et la délaissent mais certaines bêtes non habituées à la rencontrer la broutent et périssent dans les dix minutes.

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

*Ordre des Pharmaciens.*

APPRENEZ à CONNAITRE les CHAMPIGNONS  
EN VENANT A LA  
**SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU DAUPHINÉ**

Café de la Table Ronde - Place Saint-André, 38 - GRENOBLE

Tous les lundis à 20 h. 30

Toutes les parties de la plante et particulièrement, les racines et les feuilles renferment une substance dangereuse : l'aconitine, le plus puissant des alcaloïdes connus. Des doses faibles de fraction de milligramme peuvent être fatales. Quelques grammes de racines crues entraînent la mort d'un adulte. La toxicité de l'aconit paraît croître avec l'altitude ; elle varie selon l'habitat. D'après certaines observations l'aconitine de Suisse serait la plus毒ique, puis viendrait celle du Dauphiné, des Pyrénées et des Vosges.

On cite des cas d'empoisonnement par du miel rendu vénéneux par ce toxique.

Durant l'été 1964, j'ai relevé sur un journal alpin cet article : « Au cours d'une opération survie dans les Hautes-Pyrénées cinq militaires s'empoisonnent avec des racines d'aconit. L'un d'eux a succombé. » Ces militaires devaient séjourner sur place et subsister par leur propres moyens. A la recherche d'une nourriture végétale quelques uns d'entre eux découvrent une plante qu'ils pensent être la carotte sauvage du fait de la forme de la racine : c'était en réalité l'aconit. Ils font cuire les tubercules, les consomment mais peuvent être sauvés grâce à la promptitude des soins. Celui qui a mangé l'aconit cru est décédé peu de temps après.

Le **VERATRE** (veratrum album) est une plante qui a prêté longtemps à confusion. On l'a souvent appelée "Elébore noir ou blanc", ce qui est faux. On le confond fréquemment avec la grande gentiane.

Le vérâtre est une forte plante qui a des feuilles alternes, poilues en dessous, fortement plissées, aux nervures toutes parallèles. Les feuilles de gentianes sont opposées, non poilues et portent des nervures secondaires obliques. Lorsque la plante est fleurie nulle confusion n'est possible : le périanthe (ensemble des 6 sépales et pétales) est vert au dehors et blanc à l'intérieur.

Cette plante est très abondante dans certains pâturages de Chartreuse. En août 1964 un éleveur montmélianais a perdu plusieurs bêtes dans un alpage au Col du Coq au-dessus de Saint-Pancrasse. Elles avaient brouté du vérâtre, à ciel d'autres herbes toutes grillées par la sécheresse. Mêlé au foin le vérâtre est également dangereux.

Chez l'homme les empoisonnements proviennent d'une confusion avec les racines de gentianes.

Le **COLCHIQUE** (Colchicum automnal) ou (tue-loup, tue-chien, gracieuse liliacée mauve offre l'aspect d'un long tube avec 6 grandes dentelles. Il annonce l'automne et sort dans les prairies en septembre. Il est déboulé de feuilles, celles-ci apparaîtront au printemps suivant avec le fruit en forme de grosse capsule allongée, se divisant en 3 parties d'où tombent de nombreuses graines. Tout l'ensemble de cette perfide liliacée : oignon, fleur et particulièrement semences renferme un principe vénéneux : la colchicine. Très jeunes les enfants devront apprendre à connaître cette plante. Elle est toute séduisante pour eux, c'est une des rares fleurs d'arrière-saison, ils sont tentés d'en faire des bouquets. On cite un cas de mort après consommation de 3 fleurs de colchique.

Les animaux domestiques au pâturage ne consomment que par surprise ces fleurs à odeur fade et nauséabonde et de saveur âcre. Très souvent les éleveurs essayent de les faire disparaître des prairies en coupant pendant plusieurs années de suite feuilles et fleurs dès leur apparition ou ils utilisent les chaulages. Le moyen le plus radical est d'extraire la plante entière ; on a fabriqué à cet effet un extracteur spécial qui extirpe le bulbe.

Les **DIGITALES** (scrofulariacées) sont des plantes aux feuilles vénéneuses. En Savoie on trouve surtout la grande digitale jaune (digitale ambiguë digitalis ambigua). Les pentes pierreuses

**MACHINES A LAVER "CANDY"**

100 % automatique

CONCESSIONNAIRE :

**Ets BARBE**

VIZILLE - LA MURE - DOMÈNE

32, Av. Jean-Jaurès, **FONTAINE**

**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

du fort de Montmélian en sont couvertes en mai. Cette plante est également appelée "Gants de Notre-Dame", par allusion à la forme de sa fleur en doigtier. Le toxique est la digitaline, poison du cœur, mais aussi remède pour le cœur lorsqu'il est traité par les Docteurs à doses infinitésimales.

Le CYTISE ou aubour (*laburnum anagyroides*) est particulièrement beau mais traître. C'est un grand plaisir de découvrir en plein bois, au printemps, cet arbuste de 2 à 6 m ployant sous le poids de ses abondantes grappes d'un beau jaune soufré. Les feuilles sont composées de 3 folioles. Enfants et adultes ont intérêt à bien enregistrer la photographie de cet arbre qui a déjà causé tant de méfaits. Des morts, parce qu'on avait fait des beignets avec des fleurs de cytise qu'on avait confondu avec des fleurs d'acacia, des morts parce que des enfants avaient pris des rameaux d'aubour pour de la régence ! On cite même des empoisonnements par du lait de chèvres qui peuvent consommer sans danger cette papilionacée, par contre très redoutable pour le cheval.

La CIGUÉ a fait parler d'elle dès la plus haute Antiquité : la peine de mort était appliquée par l'action d'un breuvage à base de ciguë ; le philosophe Socrate n'a-t-il pas été empoisonné par cette boisson ! Dans nos Alpes nous trouvons 2 ciguës : la grande ciguë (*conium maculatum*) et la petite ciguë (*Aethusa cynapium*). Les accidents se produisent par confusion avec d'autres ombellifères principalement le persil et le cerfeuil. Il importe donc de bien repérer les signes distinctifs de ces deux plantes dont le toxique le plus puissant est la conicine. La toxicité du produit varie d'ailleurs avec la partie du végétal et la saison. La teneur du poison est plus élevée dans les graines et les fleurs que dans les feuilles et les racines. Dans les tiges elle diminue avec la fructification.

Comment reconnaître les ciguës ?

Grande Ciguë

Tiges creuses tachées de pourpre surtout à la partie inférieure et recouverte d'une pruine.

Feuilles 2 à 5 fois pennées, largement incisées.

Bractées de l'involucré présentes du côté extérieur de l'ombelle.

Fruits globuleux à 10 côtes ondulées dont le pourtour se présente en dents de scies.

Odore désagréable (urine de rat). Rare.

Petite Ciguë

Tige cylindrique cannelée et ordinairement creuse. Feuilles lisses, sans poils, ressemblant à celles du persil quand elles sont jeunes.

Trois longues bractées du côté extérieur de l'involucelle.

Fruit globuleux, lisse.

Faible odeur désagréable.

Très commune et très vénéneuse.

Après ce qui précède nous déduisons qu'il faut se méfier, si l'on veut éviter tous les accidents qui sont à l'actif de cette plante meurtrière. Plats assaisonnés avec de la ciguë confondue avec le persil, racines qu'on avait prises pour des panais : les résultats sont toujours semblables : mort dans les 4 à 5 heures qui suivent l'ingestion. Dans une récente revue médicale des Docteurs signalent un empoisonnement avec la consommation de cailles qui avaient absorbé ce toxique. Des revues cynégétiques ont d'ailleurs fait mention de ce drame.

Les RHODODENDRONS terminent le tableau des plantes criminelles. Ils contiennent un poison voisin de la vérâtrine (*andrométoxine*). En montagne la rhodoraie n'est pas prête de s'éteindre car les animaux fuient cette plante.

Yvette GIREL

TAILLEUR  
PRÊT à PORTER  
Paul BOULGAKOFF  
MODANE  
Tél. : 181

Pour vous Messieurs...

Toute la Chemisserie 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<sup>me</sup> GIRERD** - MODANE-GARE

# **Pour apprendre les Champignons...**

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

★ DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS ★

## **PRINTEMPS dans les BAUGES OCCIDENTALES**

Proches de mon lieu de résidence, d'accès facile, d'une richesse fongique remarquable, les magnifiques forêts de la partie occidentale du Massif des Bauges ont peu à peu éveillé en moi cet attrait pour les choses de la Nature, cette passion pour les champignons et, à chaque printemps, c'est avec impatience que j'attends la fonte des neiges, pour y passer mes heures de loisir et reprendre mes activités mycologiques.

Uniquement mycophage à mes débuts et redoutant les champignons qui empoisonnent, je fis mes premières armes à la seule recherche de l'excellente Morille noire, autant pour ses qualités culinaires, que pour la sécurité que m'offraient les caractères botaniques bien typiques de ce cryptogame. Assez fantasistes, nos morilles montagnardes n'ont pas d'habitats bien déterminés, poussant aussi bien au plus profond de l'épaisse forêt de sapins, sous le couvert de laquelle végètent seules quelques ronces, qu'aux endroits découverts, rocheux et secs, où elles prospèrent parmi les fines clochettes, d'un blanc très pur, du Muguet de Mai, les coupes profondes et d'un bleu intense des gentianes acaules, les corolles jaune d'or de la Primevère auricule ou de l'Hélianthème Fleur du Soleil. On rencontre cet Ascomycète supérieur très souvent dans les coupes de bois récentes et il me souvient, certain jour de Pentecôte, au bord de la route du Revard, avoir eu la bonne fortune de découvrir quelques "Morchella conica", cachées sous un tas d'écorces et de morceaux de bois, probablement entreposés là par des bûcherons.

Comme tout bon aspirant mycologue, et désireux d'en connaître davantage sur les champignons, je fis, à cette époque, l'acquisition d'un très beau livre suisse de mycologie. L'auteur de cet ouvrage vantant les qualités culinaires de l'Hygrophore de Mars, je décidai de consacrer mes dimanches printaniers à la recherche de cette Hygrophoracée, remarquablement décrite depuis par M. QUEMERAIS dans notre Bulletin fédéral n° 9, d'avril 1963. J'ai parcouru de vastes secteurs, j'ai cheminé de longues heures sous les sapins, les hêtres, les épicéas, pour constater qu'Hygrophorus marzuolus, commun dans certaines forêts alpines, est localisé entre Aix-les-Bains et Le Châtelard, à quelques rares stations très pauvres et n'offrant que peu d'intérêt pour le "casserolier".

Morilles et Hygrophores de Mars ne sont pas, heureusement, les seuls champignons précoces de nos Préalpes. Chaque fin d'hiver, près du sentier qui, d'Aix-les-Bains, par le Col du Pertuiset, permet d'accéder à pied sur le Plateau du Mont Revard, j'ai rendez-vous, dans une petite clairière de la grande forêt de sapins blancs, avec la Pezize écarlate — *Sarcoscypha coccinea* — (Bulletin n° 8, janvier 1963). Sa petite coupe, dont l'intérieur est d'un rouge intense, sort timidement de l'humus et des brindilles alors que plus bas, sous les feuillus, fleurit la Nivéole — *Leucoium vernum* — Amarylidacée ayant une grande ressemblance avec le rare Perce-Neige. Chez la Nivéole, sépales et pétales sont sensiblement égaux ; chez le Perce-Neige, les trois sépales sont de forme différente et nettement plus grands que les trois pétales.

Les derniers grelots blancs des Nivéoles sont à peine passés, qu'apparaissent les grappes lâches de la Scille à deux feuilles, plante basse de la famille des Liliacées, à fleurs bleues et n'ayant que deux feuilles allongées embrassant la tige jusqu'au milieu de sa hauteur. C'est le moment de remonter vers la forêt de conifères et d'y chercher la Pezize écarlate — *Caloscypha fulgens* — (Cf. Bulletin n° 8, janvier 1963) dont la coupe d'un bel orangé à l'intérieur, n'est

TRONÇONNEUSES  
 MOTO-HOUES  
 ATOMISEURS

**SOLO**

**Ets A. HOOG**

ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 74

**Charcuterie Forézienne**  
 Ses Pâtés, ses Quenelles, Saucissons de Pays

**E. BRIOUDIE**

**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

TELEVISEURS

**RIBET-DESJARDINS**

pas dans les endroits sombres et humides des forêts.

Sur les talus des chemins ombragés, le long des ornières boueuses, fructifie dès le 15 mai, la Pezize remarquable — *Sarcosphaera eximia* —, petite boule creuse qui, d'abord à demi enterrée, s'ouvre en son sommet, devient une coupe dont l'intérieur se colore en un bleu violet foncé, puis finit en forme d'étoile étalée sur le sol. Cru, ce champignon est毒ique, mais après cuisson sérieuse, il est très bon comestible ; il faut choisir des exemplaires sains, frais poussés, enlever la peau extérieure qui est un peu coriace et, je le répète, bien les faire cuire.

Proche parent des morilles et des pezizes, le Gyromitre paraît, dans les Bauges, être plus rare encore que l'Hygrophore de mars. Je n'en ai à ce jour trouvé qu'un seul, au bord d'une route forestière de la Montagne d'Arith. Ce digne représentant de la famille des Helvellacées doit pourtant être commun dans certaines régions de France, puisque, comme les Cèpes, on le vend en petits sachets.

Par contre le Mycène pur, petit champignon à chapeau violet, blanc ou rose, à odeur très caractéristique de rave ou de radis, est abondant dès le mois de mai. Désaignons ce comestible sans valeur, autrefois considéré comme suspect et réhabilité depuis, et n'oublions pas de mettre dans notre panier la touffe de Pholiotes changeants (Cf. Bulletin n° 5, avril 1962) que le hasard nous fait découvrir sur une vieille souche plus ou moins couverte de mousse. Cette Agaricacée à spores brunes, à pied annelé, à chapeau hygrophane, brunâtre sur le frais, devenant cannelle par déshydratation, est un excellent comestible, moins recherché que la Morille avec qui elle voisine souvent. Mais attention aux Hypholomes qui laissent un bien mauvais souvenir à ceux qui, par mégarde en ont mangés. Leur chair souvent amère, leur pied sans anneau, sont des caractères suffisants pour mettre en garde le néophyte tenté de cueillir ces engageants cryptogames.

En dehors de leurs noms latins, les seuls valables en mycologie, nombreux champignons sont mieux connus sous leurs dénominations populaires, variables, bien entendu, selon les régions où l'on se trouve. Ainsi, la forme allongée ou étalée et plus ou moins plissée de certaines Pezizes, fait penser à une oreille d'Ane, de Lièvre, de Cochon, ou de Chat. La plupart des espèces pratiques de petite taille sont des Mousserons, celles qui poussent en touffes sur le bois sont des Souchettes. Les Hydnes et les Clavaires rameuses ressemblent à des Pieds de Moutons, des Barbes de Capucins, de Chèvres, ou de Moutons. La Chanterelle évoque une crête de Coq, la Fistuline hépatique une Langue ou un Foie de Bœuf, l'Hygrophore Blanc-de-Neige un Bouton de Guêtre, l'Oronge, à l'état jeune, un cocon. La couleur a donné naissance à de nombreuses appellations : Charbonnier (Hygrophore de Mars, Russule charbonnière), Jaunet (la Chanterelle), Grisette (Amanite vaginée), Pieds violets ou bleus (Rhodopaxilles nu et sinistre). D'autres enfin ont reçu des noms plus ou moins humoristiques, parfois même un tantinet irréverencieux. Dans certaines provinces, la Russule verdoyante s'appelle : Cul-vert ; la Craterelle : Truffe des Pauvres ; la Russule charbonnière : Bise de Cochons ; le Coprin chevelu : Fusée ; le Bolet Cèpe : Potiron ; la Chanterelle violette (Gomphus clavatus) : Bonnet d'Évêque des Vosges ; la Lépiote élevée : Chic à la Bague ; le Bolet Tête de Nègre : Gendarme.

(à suivre)

G. HENZE

## Comité de la Fédération

Le Congrès Fédéral de 1966 aura lieu le 12 Juin et sera organisé par la Société Mycologique de Modane - Réservez cette journée à votre Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie.

Le prochain bulletin n° 22 paraîtra en Juillet, les copies des articles à insérer devront parvenir à M. Sainte-Martine avant le 1<sup>er</sup> Juin.

## TRANSPORTS

## VOYAGES

**D.M.L.**70, Cours Jean-Jaurès  
Grenoble Tél. 44.76.85

## DÉMÉNAGEMENTS

## EXPORT-IMPORT



Enorme SPARASSIS CREPU cueilli par M<sup>me</sup> SOLEILHAC et qu'on a pu admirer aux expositions d'Hauteville - Chambéry - Moutiers - St-Jean-de-Maurienne

CLICHÉ Roger GIREL

## Espèces originales et peu connues aux Expositions de l'Automne 1965

Chaque automne, l'amateur de champignons a l'occasion de faire connaissance avec des espèces qui ne se montrent qu'assez rarement sur les tables des expositions. Cette année, j'en ai observé quelques-unes qu'il m'a semblé bon de signaler à l'attention des membres de notre Fédération :

**CLATHRUS CANCELLOUS (CLATHRUS GRILLAGE)**

Ce champignon magnifique d'aspect, mais répugnant par l'odeur pestilentielle qu'il dégage a été exposé pour la première fois en 1965 à l'exposition de MONTMELIAN. Son carpophore de forme sphérique constitue une sorte de grille à larges trous et de couleur rouge. Il appartient,

**Établissements PATURLE**

Société anonyme au capital 3.600 000



**38 - St-Laurent-du-Pont**  
**TÉLÉPHONE : 13 et 8**

Feuillards d'acier laminés à froid  
Fils d'acier à haute résistance

**Droguerie VILLARD & C<sup>ie</sup>**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*

comme le Satyre puant (*Phallus impudicus*), à la famille des PHALLOIDES et avait été cueilli dans la région chambérienne, par Monsieur JORDAN, mycologue à BASSENS.

#### HELVELLA INFULA (HELVELLE EN SELLE)

Alors que les HELVELLES LACUNEUSE, CREPUE OU ELASTIQUE, sont très fréquentes dans nos présentations automnales, par contre L'HELVELLE EN SELLE ne fait que de rares apparitions. J'ai eu le plaisir d'observer cette année à Monmélian ce beau champignon au chapeau en forme de mitre et qui pousse près des souches de conifères.

#### AGARICUS MELEAGRIS (AGARIC PINTADE)

Curieuse psalioïte dont le chapeau ressemble à s'y méprendre à celui d'un tricholome terreux. Brun sombre à noirâtre au centre, il est recouvert d'écaillles très fines sur un fond blanc, qui prennent une teinte très sombre avec l'âge. Le pied très élancé, se teinte immédiatement de jaune citron clair à la cassure. Il en est de même de la chair qui vire ensuite au brun pourpre. Elle dégage une odeur désagréable d'encre qui rappelle celle de l'agaric jaunissant (*Agaricus xanthodermus*). Je n'avais encore jamais vu cette espèce que mon ami SOLEILHAC a parfaitement identifiée à l'exposition de MONTMELIAN.

#### TRICHOLOMA FUCATUM (TRICHOLOME FARDE)

C'est un proche parent du Tricholome équestre. En effet, le chapeau, vu de dessus, ressemble à s'y méprendre à celui de l'Equestre. Mais les lamelles au lieu d'être d'un beau jaune vif ont une teinte blanchâtre. En outre, il dégage une odeur nette de farine, alors que l'Equestre est inodore. Ce champignon apparaît certaines années sur les tables de notre exposition. J'ai pu l'observer à nouveau cette année à l'exposition de Saint-Jean-de-Maurienne.

#### CORTINARIUS TURMALIS (CORTINAIRE FASCICULE)

J'ai eu le plaisir d'observer ce beau cortinaire à l'exposition de Chambéry. Il avait été cueilli dans la Loire aux environs de Bourg Argental. Le dessus du chapeau ressemble un peu à celui de la PHOLIOTE RIDEE (ROZITES CAPERATA). La cortine blanche reste très abondante, et le pied porte des zones fibrilleuses plus foncées qui ressemblent à des anneaux.

#### HYGROPHORUS CALYPTRAEFORMIS (HYGROPHORE A BELLES FORMES)

J'ai pu facilement déterminer cette espèce à CHAMBERY, car j'avais pu l'observer il y a plusieurs années à l'exposition d'OYONNAX. Son chapeau conique d'un beau rose-lilacin rappelle beaucoup celui de MYCENA PURA dans sa variété rose. C'est un champignon très rare en Savoie.

#### LEPIOTA IGNIVOLVATA (LEPIOTE A BASE COULEUR DE FEU)

J'ai vu pour la première fois cette espèce à l'exposition d'Hauteville où elle avait été apportée par Monsieur GIRAUD, mycologue à TARARE. Je ne l'ai jamais rencontrée dans nos Alpes. Détail caractéristique : le bourrelet du pied se teinte en vieillissant d'une zone orangé-feu. Le chapeau rappelle celui de la Lépiote excoriée ou à écailles aiguës. Autre détail important : le voile annulaire se dédouble en un bourrelet et en une cortine supérieure aranéeuse.

#### HYDNUM ERINACEUS (HYDNE HERISSON)

Ce curieux hydne aux aiguillons très allongés, ressemblant à des cheveux, est chaque année fidèle au rallye-champignon d'Hauteville. Par contre, nous avons très peu l'occasion de le voir aux expositions savoyardes.

Roger GIREL

# Georges VIBERT

Horlogerie

Bijouterie

Cadeaux

Télévision

Electrophones

Disques

ALBERTVILLE - Tél. 3.60

MAISON  
**PELISSIER**  
VÊTEMENTS DE QUALITÉ

*Hommes - Dames - Enfants*

ALBERTVILLE — Tél. 0.51