

Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ - SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

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

DIRECTION ET ADMINISTRATION :

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

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

EDITORIAL

Un beau matin d'avril, je me retrouvais dans un petit lopin de terre, que je qualifie démesurément du nom de jardin. « C'est tout de même, bien agréable de semer ses légumes, et de s'occuper des fruitiers ! ». Ainsi couraient mes pensées, lorsque j'en ouvris le portail de fer. D'un coup d'œil circulaire, je toisais alors, le travail qui m'attendait, pour rendre la terre meuble ; et en bon père de famille, je fis le tour de ma propriété, mais...

Mais, malgré moi, je m'attardais dans cette course que je voulais rapide : je retrouvais des amis, mes amis les champignons d'hiver qui se régalaient, à mon insu et à mes dépens, de mes palissades ! Sur la clôture, vous l'avez deviné, pendait de petites langues festonnées, aux lamelles roses, des Schizophyllum Communs ! Je retrouvais des petites boules rougeâtres, sur les tiges de mes cassiers, et je me disais : « Tiens, voilà Nectria Cinnabarinna ! » ; une mérule pleureuse enlaçait sans gêne, un vieux tuteur d'arbre, abandonné à l'automne dernier, dans un coin, au Nord, et sur les branche, ramassées au cours de ma visite, je découvais de petites pezizes blanches et jaunes, croissant en colonne serrées, peut-être "Dasyscypha Bicolor".

Je me sentais à l'aise ; pourtant, un étrange sentiment gagnait mon être en revoyant ces quelques espèces, je retrouvais le monde enchanteur des cryptogames... Et, le lendemain, en appuyant sur la bêche, mon esprit s'évadait près des trembles, sous les bouleaux, ou le long des frênes... Car, c'est connu, la saison nouvelle attire le chercheur, et le chaud soleil de mars entraîne les citadins, vers les prés jaunes de primevères, ou bleus de gentianes ; l'envie de randonnée, ou de promenade, vous prend ; votre subconscient travaille, et il vous donne l'espoir de miraculeuses cueillettes de morilles ou d'hygrophores. Et, le soir de ses premières sorties, l'homme sent en lui le besoin de s'instruire, de relire dans son livre de chevet, la description qu'il ignorait, et de rechercher la clé des nouveaux venus de son panier ! Bien sûr ! à temps nouveau, goût nouveaux ! Ces premières escapades activent le plaisir de découvrir, poussent le ramasseur à se perfectionner, attisent la curiosité. Oui, la curiosité donne un tour nouveau, à la façon de penser, et de voir ; elle s'analyse comme le désir de savoir le pourquoi et le comment ; elle oblige notre esprit à ne rien laisser dans le secret ! Base de tout progrès, la curiosité guide enfants et adultes, au cours de nos expositions, lorsqu'ils nous assaillent de mille et une questions ! Ce sentiment sert la cause de la vulgarisation et de la Mycologie Populaire, tout en multipliant le besoin de promenade, et en favorisant le délassement de nos esprits accaparés trop souvent par notre vie professionnelle absorbante !

Et, Toi, Chercheur qui vas aux champignons, du printemps à l'automne, ne traverse plus les bois, sans voir ni écouter ! Je sais que tu n'es plus insensible, aux bruits de la forêt, ou aux plantes qui fleurissent la clairière. Le Poète disait : « Mais la Nature est là, qui t'attend et qui t'aime » ; à ton tour, sois plus réaliste encore : pénètre dans les vastes domaines, que t'offrent nos Montagnes, avec le désir sincère de faire connaissance. Intéresse-toi aux champignons, que tu écrasais sans méfiance, autrefois, et que tes compagnons délaissent par ignorance ; et puis, renseigne-toi, Ta Société Mycologique t'aidera ! Alors, les questions que tu poses aujourd'hui, demain on te les posera, car, peu à peu, tu te forges une volonté d'INITIATEUR, qui servira les tiens, lorsqu'à nouveau, Mars reviendra piquer les pelouses, de pâquerettes, ou chanter dans les trilles du merle noir.

Henri ROBERT

Président Fédéral

..... 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

ATROSQUAMOSA BLANC

En Haute-Maurienne, comme du reste un peu partout dans les Alpes du Nord, en général, l'année 1965 n'a pas été une année fongique à poussées abondantes. Dès le début août, la neige faisait déjà son apparition à Modane (1 050 m).

Pourtant, certaines espèces de champignons ont proliférés de bonne heure, telles les tricholomes terreux (*Tr. terreum*) et similaires (*Tr. Sculpturatum*). A partir du 20 septembre, les cueilletteurs de ces champignons commencèrent : tous les lieux de peuplement de ces cryptogames en étaient du reste farcis alors qu'habituellement, la poussée ne commence que fin octobre, novembre.

Le choc climatique des froids précoces avait dû se faire sentir sur la croissance du mycélium de ces variétés comme, du reste, il avait agi également sur celui du Tricholome violet (*Rhodopaxillus nudus*). De vastes colonies noircières peuplaient les stations habituelles des environs de Modane, faisant la joie des mycophages.

Mais..., surprise, parmi ces tricholomes terreux, dans la même station, mélangés avec eux, sous les pins à deux aiguilles (pins sylvestres) on pouvait apercevoir des chapeaux entièrement blancs parsemés au milieu des noirs. Après ramassage et examen approfondis, non seulement le chapeau de ce champignon était blanc mais également ses lamelles et son pied avaient cette couleur et sa morphologie était celle du tricholome terreau ou mieux du tricholome *sculpturatum*, étant donné son goût et son odeur de farine moisie.

Par la suite, mon ami Frossard et moi-même, avons trouvé de semblables variétés, dans d'autres stations plus éloignées, mais toujours dans le même secteur, et encore mélangées avec les tr. *terreum* et *sculpturatum*.

Depuis les nombreuses années que ces stations sont fréquentées, c'est bien la première fois qu'un cas semblable m'apparaît et personne, non plus n'avait signalé, que je sache, des poussées de ce genre. Ces champignons avaient été présentés aux Expositions de Montréal et de Saint-Jean-de-Maurienne.

Frossard et moi avons cherché à approfondir cette énigme. En potassant la FLORE ANALYTIQUE de Khuner, nous sommes tombés en arrêt sur un sous genre de *Scalpturatum* : *TR. Argyraceum* de Fries avec chapeau blanc, lamelles émarginées blanches devenant fréquemment jaunes, (citrines) dans la vieillesse surtout près du bord du chapeau, odeur et saveur de farine moisie (faible).

Avant de conserver ce nom de baptême "*Argyraceum*", ce qui vous paraîtra un peu prétentieux, de la part de "chercheurs" de champignons, comme nous, nous aimeraisons avoir l'avis autorisé des mycologues chevronnés de notre Fédération en attendant... une nouvelle poussée similaire pour cette année.

Marcel BOTTE

Président

Sté Mycologique Haute-Maurienne

**BANQUE
DE
SAVOIE**

Depuis 50 ans
au service de
l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

* * **COPPELIA** *

CHAMBERY
Ses spécialités, chocolats,
Sucres cults, dragées,
Articles dragéflés

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

EMPOISONNEMENTS PAR TRICHOLOMA PARDINUM Q.

Au cours du mois de septembre de l'année écoulée plusieurs cas d'intoxication provoqués par le Tricholome tigré furent signalés à Hérimoncourt, à Seloncourt et à Valentigney. La forte poussée qui avait lieu en ce moment incita bon nombre de chercheurs à aller visiter les sapinières de la montagne, ils en rapportèrent de copieuses récoltes, malheureusement dans certaines d'entre elles figuraient quelques exemplaires de ce tricholome vénéneux, récoltés sans doute pour des « gris de sapin ». Bien qu'assez impressionnantes et pénibles, les accidents provoqués par leur consommation furent relativement peu graves du fait de la faible quantité absorbée. Il n'en est pas moins vrai qu'il s'agit d'un champignon dangereux, aussi croyons-nous utile de le décrire et de donner quelques précisions sur sa nocivité.

Tricholoma pardinum G. (synonyme *T. tigrinum* Sch.) est un gros champignon charnu, pouvant atteindre 15 cm de diamètre et plus. Il est nettement caractérisé par son chapeau qui est sur fond clair, blanchâtre ou légèrement ocracé. Ces mouchetures colorées sont disposées assez recouvert, surtout au centre, de nombreuses écailles fibrilleuses à bord inférieur arrondi, bistrots, régulièrement en cercles concentriques au chapeau et font penser quelque peu à une peau de léopard, d'où le nom de « *pardinum* » donné à cette espèce. Le chapeau est d'abord campanulé-convexe, puis conique, plus ou moins étalé et mamelonné. La marge est nue, plus claire et dépourvue de mèches, elle est nettement enroulée au début avec parfois quelques plis, puis ondulée-festonnée et à la fin fissile. Les lamelles sont assez grossières, larges et épaisses, peu serrées, émarginées ou même sub-libres, leur teinte est blanc-jaunâtre pâle, avec reflets légèrement verdâtres sur la fin. Le pied est robuste, plein, renflé à la base le plus souvent, où il peut mesurer 4 à 5 cm de diamètre, il est blanc au sommet et finement floconneux à l'état jeune, ocracé à la partie inférieure, il présente par places quelques fibrilles et squamules brunâtres. La chair est blanche, compacte, à odeur légère de farine, saveur douce.

Ce champignon est plutôt rare dans notre région, c'est une espèce montagnarde qui ne descend guère en dessous de 700 à 800 mètres. Les exemplaires que nous trouvons proviennent habituellement des environs de Maîche. Il croît généralement en groupes de quelques individus au pied des sapins dans les endroits ombragés. Son époque d'apparition est l'automne, en septembre et octobre.

Le Tricholome tigré peut être confondu par ceux qui ne le connaissent pas bien avec les autres tricholomes mouchetés de noir, tels que *T. terreum*, *atrosquamosum* et *squarrulosum*, lesquels ont le même habitat. Cependant sa taille beaucoup plus grande, son aspect charnu et robuste et surtout la forme arrondie des squames du chapeau, ainsi que la teinte glauque des lamelles, leur épaisseur et leur espacement, devraient permettre de le reconnaître au premier coup d'œil. Mais son aspect engageant, sa chair blanche, consistante et son odeur plutôt agréable, font que ce champignon tente souvent le récolteur non averti, d'où les accidents qui lui sont dus dans les régions où il abonde.

Du point de vue toxicité le Tricholome tigré se place parmi les champignons à syndrome gastro-intestinal. A ce titre il a beaucoup d'analogie avec l'Entolome livide, comme lui il contient des principes très irritants pour le tube digestif. Ses accidents ne sont pas réellement

TOUT L'APPAREILLAGE ÉLECTRIQUE D'INSTALLATION

aux meilleures conditions

Ets BUENERID
ÉLECTRICITÉ
Face au Théâtre - **VOIRON**

Au cours du mois de septembre de l'année écoulée plusieurs cas d'intoxication provoqués par le Tricholome tigré furent signalés à Hérimoncourt, à Seloncourt et à Valentigney. La forte poussée qui avait lieu en ce moment incita bon nombre de chercheurs à aller visiter les sapinières de la montagne, ils en rapportèrent de copieuses récoltes, malheureusement dans certaines d'entre elles figuraient quelques exemplaires de ce tricholome vénéneux, récoltés sans doute pour des « gris de sapin ». Bien qu'assez impressionnantes et pénibles, les accidents provoqués par leur consommation furent relativement peu graves du fait de la faible quantité absorbée. Il n'en est pas moins vrai qu'il s'agit d'un champignon dangereux, aussi croyons-nous utile de le décrire et de donner quelques précisions sur sa nocivité.

Tricholoma pardinum G. (synonyme *T. tigrinum* Sch.) est un gros champignon charnu, pouvant atteindre 15 cm de diamètre et plus. Il est nettement caractérisé par son chapeau qui est sur fond clair, blanchâtre ou légèrement ocracé. Ces mouchetures colorées sont disposées assez recouvert, surtout au centre, de nombreuses écaillles fibrilleuses à bord inférieur arrondi, bistrots, régulièrement en cercles concentriques au chapeau et font penser quelque peu à une peau de léopard, d'où le nom de « *pardinum* » donné à cette espèce. Le chapeau est d'abord campanulé-convexe, puis conique, plus ou moins étalé et mamelonné. La marge est nue, plus claire et dépourvue de mèches, elle est nettement enroulée au début avec parfois quelques plis, puis ondulée-festonnée et à la fin fissile. Les lamelles sont assez grossières, larges et épaisses, peu serrées, émarginées ou même sub-libres, leur teinte est blanc-jauâtre pâle, avec reflets légèrement verdâtres sur la fin. Le pied est robuste, plein, renflé à la base le plus souvent, où il peut mesurer 4 à 5 cm de diamètre, il est blanc au sommet et finement floconneux à l'état jeune, ocracé à la partie inférieure, il présente par places quelques fibrilles et squamules brunâtres. La chair est blanche, compacte, à odeur légère de farine, saveur douce.

Ce champignon est plutôt rare dans notre région, c'est une espèce montagnarde qui ne descend guère en dessous de 700 à 800 mètres. Les exemplaires que nous trouvons proviennent habituellement des environs de Maîche. Il croît généralement en groupes de quelques individus au pied des sapins dans les endroits ombragés. Son époque d'apparition est l'automne, en septembre et octobre.

Le Tricholome tigré peut être confondu par ceux qui ne le connaissent pas bien avec les autres tricholomes mouchetés de noir, tels que *T. terreum*, *atrosquamosum* et *squarrulosum*, lesquels ont le même habitat. Cependant sa taille beaucoup plus grande, son aspect charnu et robuste et surtout la forme arrondie des squames du chapeau, ainsi que la teinte glauque des lamelles, leur épaisseur et leur espacement, devraient permettre de le reconnaître au premier coup d'œil. Mais son aspect engageant, sa chair blanche, consistante et son odeur plutôt agréable, font que ce champignon tente souvent le récolteur non averti, d'où les accidents qui lui sont dus dans les régions où il abonde.

Du point de vue toxicité le Tricholome tigré se place parmi les champignons à syndrome gastro-intestinal. A ce titre il a beaucoup d'analogie avec l'*Entolome livide*, comme lui il contient des principes très irritants pour le tube digestif. Ses accidents ne sont pas réellement

Boger HEIM

Roger HEIM

Les Champignons toxiques et hallucino-gènes

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

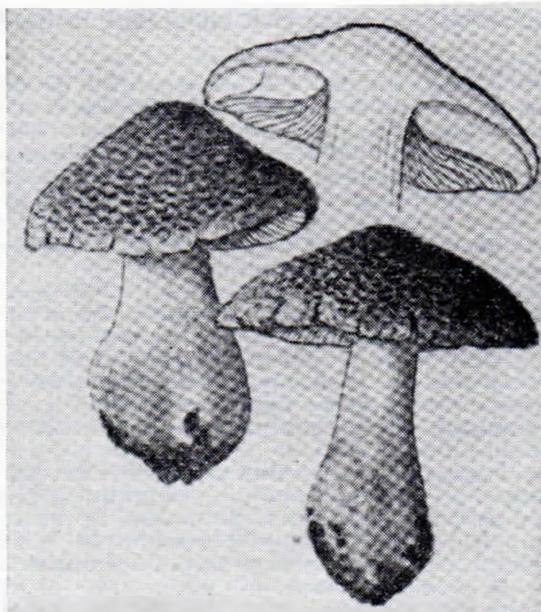
ENTREPRISE DE MONTAGES

JIMENEZ

38 - CHAMP-SUR-DRAC - Tél. 88.87.41

Charpentes métalliques - Couvertures et Sous-toitures - Ponts roulants - Serrurerie et Chaudronnerie

CASIERS et RAYONNAGES TIXIT



graves, du moins chez les adultes, mais ils sont assez pénibles et douloureux. Les premiers troubles apparaissent rapidement après l'ingestion, une heure ou deux. Cela commence par des nausées et des douleurs stomachales, puis par des vomissements abondants et répétés de matières alimentaires et de bile, suivis de violentes coliques et de selles nombreuses et fétides. Le malade souffre en même temps de maux de tête plus ou moins violents et de crampes dans les extrémités, le tout accompagné de faiblesses et de frissons. Les douleurs s'atténuent ensuite progressivement et disparaissent après un temps variable de 6 à 12 heures, suivant la quantité de champignon absorbée. Le rétablissement complet à lieu enfin 2 à 3 jours plus tard, sans laisser de traces heureusement.

Comme on le voit le Tricholome tigré est loin d'être inoffensif et il convient de le bannir soigneusement de toutes les récoltes destinées à la consommation. Pour cette raison chaque amateur de champignons se doit de bien connaître cette espèce, ce qui lui sera d'ailleurs facile s'il veut se donner la peine d'apprendre et de retenir ses caractères essentiels et bien définis que nous avons décrits plus haut.

F. MARGAINE Sté Mycologique Montbéliard

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

UN CHAMPIGNON SPECTACULAIRE LE CLITOCYBE DE L'OLIVIER

Nous avions, en son temps, lu avec plaisir et intérêt dans le bulletin n° 19 l'article de M. G. Molleins, consacré à *Clitocybe aurantiaca*.

Ce champignon est commun sous nos pineraies girondines, où il croît le plus souvent en groupes sur et autour des souches anciennes, sur les amas d'écorce, d'aiguilles en décomposition, de branchettes laissées par les ouvriers forestiers sur les lieux d'abattage. On le trouve aussi isolé issu des cônes pourrisant à terre où il coexiste parfois avec *Mycena Seynii* ou *Gymnopilus pénétrans*. La variété *nigripes* est assez fréquente.

Cette espèce délaissée par la plupart des ramasseurs (les anciennes éditions du dictionnaire Larousse y sont pour quelque chose), permet aux initiés de sauver la face les jours où de meilleurs font défaut. Nous ne nous étendrons pas sur ce Clitocybe si bien décrit par M. Molleins mais saisissons l'occasion de parler d'une récolte assez remarquable d'un autre Clitocybe, toxique celui-là, mentionné dans la même note.

Clitocybe oléaria (Fr. ex De Cand.) R. Maire = *Pleurotus olarius* Gillet est extrêmement rare dans le S.-O., à vrai dire nous ne l'avons rencontré qu'une fois au cours de l'été 1964 dans les bois de Saint-Pée-sur-Nivelle en Pays Basque français, encore s'agissait-il de la variété *illudens* Schw., liée aux chênes et à quelques autres feuillus.

Imaginez, lointains amis, une touffe de quelque cent cinquante à deux cents champignons d'une éclatante couleur rouge-orangé dont certains atteignaient quinze centimètres de diamètre de chapeau, pour vingt-deux centimètres de hauteur du stipe, vous comprendrez alors que la découverte de cette espèce reste pour nous l'une des plus belles émotions de notre carrière mycologique.

La photo de quelques sujets (prise à posteriori car nous n'avions hélas pas d'appareil au moment de la récolte) donne une idée de la dimension des carpophores en comparaison avec le paquet de cigarettes placé au milieu.

Nous ne décrirons pas ce champignon cité dans les atlas et flores classiques (1) mais ferons part d'une remarque qui nous a paru intéressante, les carpophores, chapeaux en particulier, loin d'être secs étaient comme lubrifiés par une substance orangée tachant les mains d'une manière très tenace (ne s'enlevant pas à l'eau).



Nous n'avons pas trouvé dans la littérature mycologique de description de ce Clitocybe faisant mention de cette particularité pourtant remarquable et que nous nous promettons de vérifier à l'occasion de récoltes futures, nous demandons à nos collègues qui auraient pu faire la même constatation de bien vouloir nous en faire part.

Par contre, le soir venu, nous avons pu à loisir contempler la fameuse luminescence de l'hyménium, iuminescence d'une telle intensité qu'il nous fut possible de déchiffrer les caractères d'un journal placé à une vingtaine de centimètres de quelques sujets retournés.

A notre connaissance ce champignon n'a pas été observé en Gironde au cours des dix dernières années, mais on le rencontre, rarement d'ailleurs, dans certains départements limitrophes (Dordogne, Lot-et-Garonne).

E. MASSART

(1) R. Heim, Les Champignons d'Europe, TII, p. 223.
A. Maublanc, Les Champignons de France P.
R. Kuhner et H. Romagnesi, Flore analytique des champ. sup. P. 140, 142.

LES DÉIERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBERY

Pierre PERRIN

Négociant en bois



Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

LES PLANTES MÉDICINALES

Après le long engourdissement de la nature, durant l'hiver, les premiers beaux jours nous incitent à des sorties de "mise en train", le long de nos routes ou sentiers.

Sorties beaucoup trop précoces pour le mycologue, ou le mycophage, mais pleines d'intérêt, pour les âmes sensibles, et poétiques qui cueillent les premières primevères ou violettes, et plus prosaïquement, pour les Gens à vocation médicale, ou guérisseuse, qui rencontrent quelques plantes médicinales d'usage courant, et de cueillette facile.

Mes propos seront donc de vous faire connaître (si ce n'est déjà fait) quelques-unes de ces espèces.

LE TUSSILAGE

Dès les derniers jours de l'hiver, les talus de presque toutes nos routes de plaine ou de montagne sont égayés par la couleur jaune franc d'une petite fleur de dix centimètres de haut environ, le tussilage (*Tussilago Farfara L. Composée*), qui ressort sur la terre nue, toute imbibée de l'eau de pluie, ou de fonte des neiges.

La feuille n'apparaît qu'après les fleurs. Elle est en forme de cœur vert-franc, à sa face supérieure, cotonneuse à sa face inférieure, ce qui l'a fait appeler communément la plante, « Pas d'Ane ».

La fleur a été employée, de tout temps, en médecine populaire, pour ses propriétés pectorales et adoucissantes. Elle figure au Codex de la Pharmacopée française, car elle entre dans les « espèces pectorales » et dans les « espèces vulnéraires ».

Les fleurs doivent être récoltées de février à avril, avant l'apparition des feuilles. On les séche, à l'ombre, dans un courant d'air, sans trop les remuer. La fleur convenablement desséchée doit conserver sa couleur jaune.

Quoique la floraison en soit terminée, lorsque paraîtront ces lignes, souvenez-vous de cette espèce intéressante, au cours de vos premières sorties, lors d'une année prochaine.

(à suivre)

Jean-Paul SACRESTE

Vice-Président

Sté Mycologique St-Jean-de-Maurienne

Administration du Bulletin

Le prochain Bulletin n° 23 paraîtra en octobre

Les copies à insérer, devront parvenir à M. Sainte-Martine
avant le 1^{er} Septembre

LINGE DE MAISON — LAINAGES

GODINET & Cie

ANCIENNE MAISON HUGUET

Place Métropole

- CHAMBERY -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

Chambériens ! ...

Tous les lundis à 20 h. 30

CAFÉ DE LYON

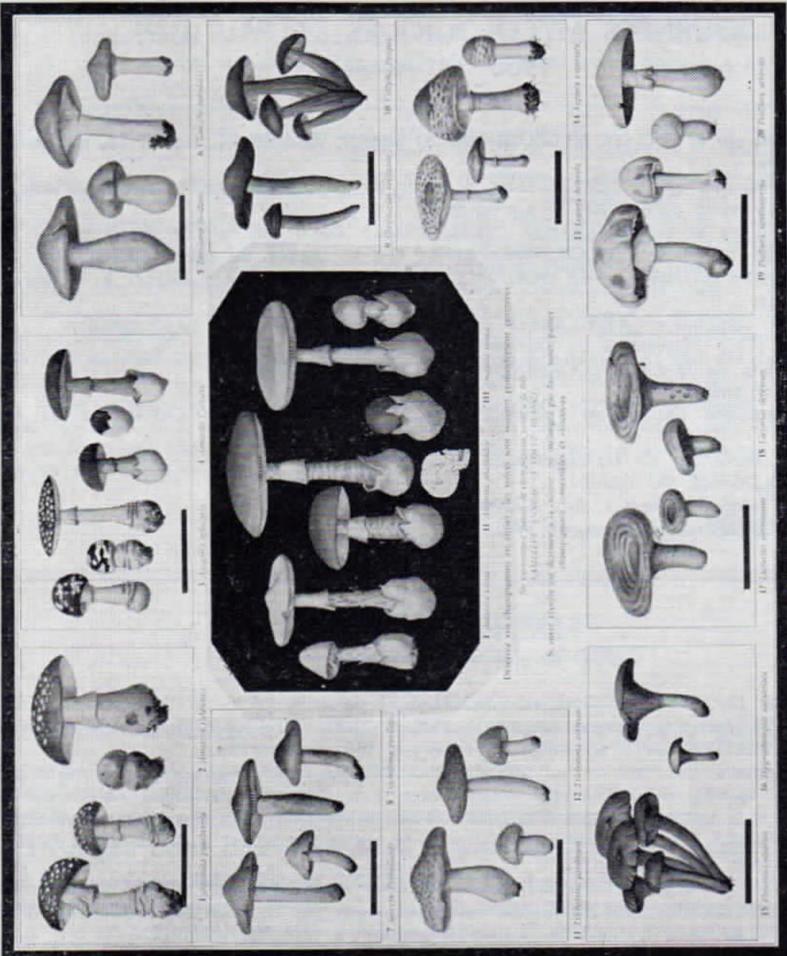
Place Monge

Détermination des cueillettes

ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

18, Rue des Écoles - PARIS V^e

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

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

JOURNÉES MYCOLOGIQUES DE PAU (B-P)

1966 (4^e Année)

Organisées par la SOCIETE MYCOLOGIQUE DU BEARN, vendredi 14, samedi 15, dimanche 16, lundi 17 octobre.

Jeudi 13 : Permanence au Pavillon des Arts, à partir de 14 h. Réception et renseignements.

19 : apéritif réunissant participants et sociétaires.

Vendredi 14 : Sortie au Lac d'ANGLUSSE (Vallée d'Aspe). Départ du Pavillon des Arts à 8 h.

13 h : repas en commun à URDOS. Herborisation sur le chemin du retour, prévu vers 17 h.

Samedi 15 : Sortie en Haute-Vallée d'OSSAU : forêt de BIOUS-ARTIGUE. Départ à 8 heures du Pavillon des Arts.

13 h : repas en commun à GABAS. Retour après le repas. Mise en place de l'exposition.

Dimanche 16 : 11 h : Ouverture du SALON DU CHAMPIGNON.

Après-midi : visite de la CAVE COOPERATIVE DES VINS DE JURANCON

20 h 30 : Diner amical.

Lundi 17 : Deuxième journée de l'exposition. Journée libre. Visite du Château et du Musée béarnais.

Adresser demandes de renseignements :

SOCIETE MYCOLOGIQUE DU BEARN,
31, avenue du Général-Leclerc à, 64, JURANCON.
ou à : BOLLE, C., 22, rue de Méon, 64, PAU.

LA PÉNICILLINE

Extrait du Livre "MUSHROOMS et TOADSTOOLS" de John RAMSBOTTOM. Editeur COLLINS à Londres, lesquels ont aimablement accepté la parution dans notre revue de l'article de ce livre traitant de la Pénicilline. Qu'ils en soient ici remerciés bien sincèrement.

Il est probable que l'opinion qui prévaut concernant les champignons, soutenue même parmi les hommes de science, est qu'ils sont responsables d'un "hideux déferlement de terreur". Ils ravagent récoltes et forêts, attaquent animaux, oiseaux, poissons, insectes, êtres humains — détruisent les produits emmagasinés, les nourritures de toutes sortes, les maisons et les fabriques, et abîment le papier et les peintures.

Ils semblent en effet être un des principaux ennemis de l'homme, ses possessions, et ses cultures. Cette vue populaire est évidemment correcte aussi loin qu'elle puisse aller, mais c'est une façon de voir qu'un seul aspect de la question, et ceci a déjà été démontré.

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 douce²



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

GIL

Partout où croît le champignon il doit y avoir changement. Cette transformation est appelée destruction là où cela n'est pas désirable, mais dans l'idiome moderne, "tout dépend de ce que vous voulez dire", et quelquefois ce serait s'égarer que de classer comme destruction ce qui est changement, bien que chimiquement il en soit ainsi. En effet, les transformations apportées sont souvent profitables à l'homme.

L'extraction des jus de fruits et leur fermentation remontent loin dans l'antiquité. Ce fut une découverte d'une importance sociale considérable, quand les races primitives se rendirent compte que ces jus de fruits ainsi transformés et se conservant, mettaient de la joie au cœur des hommes. Il est certain que dès le moment où le parler humain est devenu cohérent, il chante les louanges du vin, comme cela se voit aux références nombreuses des hiéroglyphes Egyptiens, et les inscriptions canéiformes de Babylone.

Le changement essentiel dans la fermentation du sucre du raisin en alcool est amené par les ferment. Les ferment se rencontrent dans le terrain et l'air des champs de vigne, et ainsi se trouvent présents sur la pulpe des raisins, d'où ils infectent le jus (moût), quand il est pressé.

Différentes sortes de ferment se trouvent dans différents vignobles, bien qu'ils soient couramment du type "Saccharomyces ellipsoidalis". Le caractère du vin est conditionné par l'espèce du plant, le ferment spécifique, et la forme ainsi que la durée de fermentation.

Dans les procédés de fermentation tels que la fabrication du vin, il est commun de trouver qu'une habitude manuelle venant de l'Antiquité, a été maintenue d'une façon essentiellement identique jusqu'à ces temps derniers. Les vieilles méthodes étaient empiriques, elles n'étaient pas le résultat d'un effort scientifique, mais plutôt l'heureux développement d'un don des dieux. Dans les temps modernes, les facteurs essentiels dans beaucoup de procédés, ont été déterminés, et les différentes façons dans lesquelles ils peuvent être influencés, pour le bien ou le mal, aussi bien que les parties jouées par les travailleurs, escrocs, et intrus. Bien entendu, dans une industrie aussi importante que la vinification, les méthodes scientifiques ont été largement adoptées. C'est par trop risqué de dépendre des ferment se trouvant sur la pulpe des raisins. En conséquence, les pulpes sont stérilisées, soit par pasteurisation, ou plus communément par addition d'une faible quantité d'une solution diluée d'acide sulfureux, ou un de ses sels, généralement du "Potassium metabisulphite". La propre culture des ferment est alors additionnée à la moisissure comme un "starter".

(à suivre)

Traduction de J.-P. TALLON

Sté Mycologique
de St-Laurent-du-Pont

P.S. — Vu certains antécédents, et malgré le titre fort sérieux de l'article, que le lecteur ne soit pas surpris si, dès le début, on "cause" du vin. Après cette introduction, nous déboucherons très rapidement sur la pénicilline. Je me suis efforcé de traduire aussi fidèlement que possible l'article de l'auteur, mais si vous y releviez quelque erreur, je vous serais reconnaissant de de me le signaler.

- 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

ARTICLES MÉNAGERS

Les CHANTERELLES et les CRATERELLES qui poussent en Savoie

Les forêts savoyardes sont le paradis des amateurs de girolles. Nous brosserons aujourd'hui un rapide portrait de quelques-uns des membres de cette sympathique famille, tous comestibles très appréciés.

TOUT D'ABORD, LES CHANTERELLES

LA CHANTERELLE COMMUNE OU GIROLLE (*CANTHARELLUS CIBARIUS*)

Qui ne connaît pas ce beau champignon couleur jaune d'oeuf, à fine odeur d'abricot, qui pousse sous les feuillus dès le mois de juin, et se rencontre sous les conifères jusqu'en décembre. Il existe une variété presque blanche (*alba*) et une variété améthyste (*amethysteus*) aux feuillets très épais et au chapeau plus massif, taché au centre de violet-lilas.

La girolle se conserve très bien par stérilisation, alors que par le séchage elle devient un peu coriacé. La minuscule chanterelle des hautes forêts de conifères, et qui pousse dans les aiguilles, reste le plus souvent au stade de "bouton de guerre". On la conserve, comme des cornichons, dans du vinaigre blanc, où elle garde remarquablement son parfum.

LA CHANTERELLE DE KONRAD (*CANTHARELLUS KONRADI*)

Cette chanterelle très commune dans nos Préalpes a une forme de trompette évasée dès la base. Son hyménium, c'est-à-dire la zone portant les plis où naissent les spores reproductrices, est d'un beau jaune, alors que le chapeau vire au jaune pâle et sale. A noter que sur cette espèce, les plis sont à peine visibles. Détail caractéristique important : tout le champignon noirçit à partir de sa base en vieillissant et en s'altérant.

LA CHANTERELLE DE FRIES (*CANTHARELLUS FRIESII*)

Espèce assez rare, et de petit format, que nous récoltons cependant chaque année dans les forêts dominant la commune savoyarde d'Arvillard et le village dauphinois de la Chapelle-du-Bard. L'hyménium est rosé, ou jonquille-incarnat. Quant au chapeau, sa belle teinte orangée-rosée se décolore avec l'âge.

LA CHANTERELLE JAUNE VIOЛАCEE (*CANTHARELLUS IANTHINOXANTHUS*)

Cette chanterelle se rencontre partout dans les forêts dominant la combe de Savoie, là où les feuillus se mêlent aux conifères. L'hyménium est gris rosé, lilac ou violeté, avec des plis descendant plus bas que chez la girolle. La chair de ce champignon blanchâtre ou crème, est légère et très cassante. Ce dernier détail est très caractéristique de l'espèce.

LA CHANTERELLE CENDREE (*CANTHARELLUS CINEREUS*)

Variété rare en Savoie, mais par contre très commune dans les forêts du département de l'Ain. Sa teinte gris-cendré, ou gris-bleuté, un peu violacé, risquerait à première vue, de la faire confondre avec la "Trompette des morts". Mais son hyménium porte des plis, comme toutes les chanterelles, alors que celui de la Trompette des morts est lisse, ou ne porte que des rides à peine marquées.

Et surtout son odeur nette et très fine de mirabelle qui n'appartient qu'à elle, en fait la plus parfumée et la plus céline des chanterelles.

LA CHANTERELLE SINUEE (*CANTHARELLUS SINUOSUS*)

L'hyménium de cette petite chanterelle a une teinte gris-cendré ou gris-plomb. Son chapeau est frisé sur les bords. Elle pousse en troupes dans les bois de moyenne altitude et son odeur rappelle un peu celle de la vanille.

LA CHANTERELLE EN MASSUE (*NEVROPHYLLUM CLAVATUM*)

Magnifique espèce qui pousse en longues trainées dans les sapinières des Bauges, des Hurтиères et du Grand-Arc. De forme massive et tronquée, cette chanterelle présente des rides épaisses gris-lilas ou gris-rose sur un fond violacé. Le dessus du chapeau est gris-ocracé. Comestible de haute qualité dont la chair blanche à goût d'amande a une consistance qui rappelle un peu celle du cèpe.

ET MAINTENANT LES CRATERELLES

LA TROMPETTE DES MORTS OU CORNE D'ABONDANCE (*CRATERELLUS CORNUPIOIDES*)

Ce champignon, au nom terrifiant, n'a jamais expédié personne en enfer. Bien au contraire c'est un excellent condiment que tous les amateurs savent facilement reconnaître à sa teinte noire ou grise, et à sa forme en corne d'abondance. Séchée et broyée, la trompette des morts, véritable "truffe du pauvre", sert à aromatiser les plats.

LA CRATERELLE EN TUBE OU EN ENTONNOIR (*CRATERELLUS TUBAEFORMIS*)

Espèce poussant dans le mousse et très abondante dans les grandes montagnes d'Arvillard, et les forêts de la vallée des Huiles où elle forme de véritables tapis. L'hyménium présente des plis lamelliformes de teinte jaune-vertâtre, alors que le chapeau, très difficile à repérer sur la mousse par son mimétisme, a une teinte brun-gris, tirant sur le rouille. Ce champignon se séche très bien, mais son goût faible en fait un comestible de médiocre qualité.

LA CRATERELLE EN TUBE, VARIETE LUTESCENS

Elle pousse à foison sur le tap's de mousse ou les vieilles souches moussues des forêts du Mont Granier et de la chaîne centrale de la Combe de Savoie, de Villaroux à Châteauneuf. L'hyménium, à plis irréguliers d'une belle teinte abricot ou aurore, est surmonté d'un chapeau brun à bords crispés, ondulés ou lobés. Son parfum délicat de mirabelle en fait un succulent comestible qui se séche avantageusement et conserve son parfum en séchant. En année favorable, les connaisseurs en font d'amples provisions.

Telles sont les principales variétés de chanterelles et de craterelles qui poussent en Savoie. Chaque automne, tous les coureurs de bois peuvent facilement apprendre à les identifier sur les tables des expositions savoyardes.

Roger GIREL

Président Section Mycologique Montmélian

HOMOTHALLISME - HÉTÉROTHALLISME

BLAKESLEE avait observé sur un morceau de pain la présence de moisissures et la disposition en diagonale d'une ligne de sporanges.

CROQUIS I : Il a prélevé deux spores en A, les a placées dans un milieu favorable, dans une boîte de pétri où elles ont germé et se sont développées mais sans produire de sporanges.

Il a renouvelé l'expérience avec deux spores prélevées en B et obtint les mêmes résultats.

Par contre en prélevant une spore en A et une spore en B, il a observé, à la rencontre des deux mycéliums, la reconstitution d'une ligne de sporanges.

La généralisation de cette expérience a conduit les chercheurs à attribuer en quelque sorte un sexe au mycélium.

Pour les champignons hétérothalles il n'y a pas de reproduction sexuée à partir d'un mycélium unique : il faut des mycéliums de provenances différentes.

Tout se passe comme si les mycéliums étaient unisexués (on les a appelés : mycélium + et mycélium —).

Pour les champignons homothalles tout se passe comme si le mycélium était bisexué et dans ces conditions la reproduction sexuée peut s'observer avec un mycélium d'origine unique.

EXEMPLE : reproduction de *Psalliota Sylvatica*.

CROQUIS II : Les spores tombent sur le sol et germent en donnant des mycéliums + et des mycéliums — En effet *Psalliota Sylvatica* est un champignon hétérothalle.

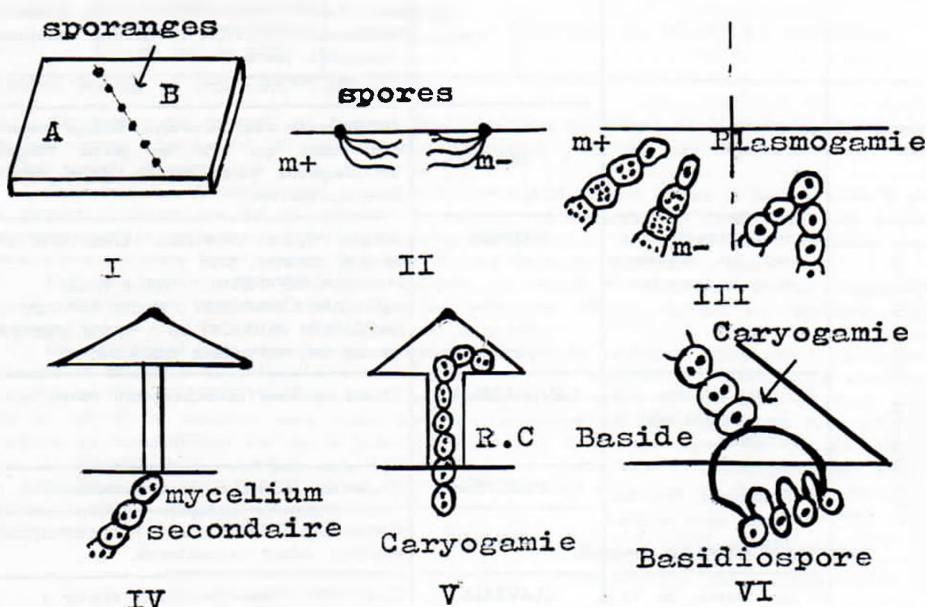
CROQUIS III : A) Organisation des mycéliums en cellules polynucléées puis uninucléées.

B) Plasmogamie (fusionnement des protoplasmes mais pas des noyaux).

CROQUIS IV : Formation du mycélium secondaire qui donne le carpophore.

CROQUIS V : Caryogamie (fusion des noyaux) et double division (la première avec réduction chromatique).

CROQUIS VI : Formation des basides qui donnent les basidiospores qui se disséminent et germent.



Le cycle recommence.

En conclusion je pense que l'on peut retenir de cette trop rapide étude, que bon nombre de champignons supérieurs sont hétérothalles. Il me semble voir dans ce fait l'explication de beaucoup d'échecs d'essais de culture de champignons supérieurs : il est bien possible que l'expérimentateur n'ait pu se procurer, ou faire reprendre que du mycélium d'un seul sexe.

Christian RONGIER

Société Mycologique
St-Jean-de-Maurienne

AVANT de CUEILLIR les CHAMPIGNONS (suite à bulletin 11)

On trouve des insertions intermédiaires suivant les espèces et l'âge des champignons. Telles lameilles adnées au début, peuvent être libres à la fin. D'autre adnées au début, peuvent être décourantes à la fin.

Chez certaines espèces les lameilles sont remplacées par des tubes ou pores. Chez d'autres ni lameilles, ni pores, mais des alvéoles.

HYMENIUM : L'hyménium est la partie du champignon formée des basides qui portent les spores, ou des asques qui les contiennent.

Spores : Les spores sont les graines du champignon qui propagent l'espèce. Elles ont des couleurs différentes qui sont très utiles à connaître pour la détermination de certains Agaricacées. Les spores sont invisibles à l'œil nu. Leurs dimensions varient entre 3 et 20 microns ou millièmes de millimètres ; il faut un grossissement microscopique de X 1 000 pour obtenir des dimensions qui permettent de les examiner. D'autres organes composent les champignons. Pour leur étude scientifique il faut se reporter à des ouvrages mycologiques spécialisés.

CLASSIFICATION DES CHAMPIGNONS

Les clés ci-dessous n'offrent aucune garantie ni précision pour le classement et la détermination des espèces, mais elles permettront aux débutants de faire plus facilement des recherches dans les ouvrages mycologiques spécialisés.

Champignons ayant un pied	1° Présentant des feuillets ou lameilles sous le chapeau.	AGARICACEES	Voir plus loin les tableaux qui les concerne.
	2° Présentant des petits trous ou tubes sous le chapeau.	a : POLYPORUS	et non comestibles, sauf : POLYPORUS OVINUS : Polypore des brebis. POLYPORUS FRONDOSUS : P. en touffe. POLYPORUS UMBELLATUS : P. en ombrille FISTULINA HEPATICA : Fistuline hépatique comestible jeune. LES POLYPORES sont en général coriaces
	3° Présentant des pointes ou aiguillons sous le chapeau.	b : BOLETUS	Aucun bolet n'est vénéneux. Rejeter cependant ceux qui ont les pores rouges, les chapeaux pâles ou de goûts amers âcres ou poivrés.
	4° Présentant des plis ou nervures sous le chapeau.	HYDNUM	Aucune hydne vénéneuse. Elles sont en général coriaces, sauf : HYDNUM REPANDUM : Hydne sinué. HERICIUM ERINACEUS : Hydne hérisson SARCODON IMBRICATUM : Hydne imbriqué ce dernier, comestible médiocre.
	5° Présentant des alvéoles dans le chapeau.	CANTHARELLUS	Toutes les CHANTERELLES sont comestibles.
	6° En forme de rameaux plus ou moins charnus, de massue.	a : MORCHELLA	Toutes les MORILLES sont comestibles.
	7° Présentant des lameilles plissées et contournées.	b : PHALLUS	Comestibles à l'état d'œuf. Non comestibles adultes ; odeur nauséabonde.
	8° Présentant des plis sinuieux.	CLAVARIA	Comestibles médiocres ou à rejeter : CLAVARIA FORMOSA : Clavaire élégante qui est purgative.
	9° Présentant un chapeau en forme de dé.	HELVELLA	Toutes les HELVELLES sont comestibles.
		GYROMITRA	Une seule espèce GYROMITRA ESCULENTA : Gyromitre, à ne pas consommer crû.
		VERPA	VERPA DIGITALIFORMIS : verpe en forme de dé, champignon très fragile : comestible.

Champignons n'ayant pas de pied ou un pied court.	1° En forme de tubercule.	TUBER	Toutes les TRUFFES sont comestibles.
	2° En forme de coupe	PEZIZA	Toutes les PEZIZES sont comestibles.
	3° En forme de boule ou de poire.	LYCOPERDON	Comestibles jeunes sauf : LYCOPERDON PLUMBEA : Lycoperdon couleur de plomb.
	4° En forme d'étoile.	GEASTER	Les GEASTER ne sont pas comestibles.
	5° En forme de croûte	STEREUM	Les STERUM ne sont pas comestibles.
	6° Présentant des trous ou pores.	POLYPORUS	Coriaces et non comestibles. poussent sur les troncs et les souches.
	1° Présentant des pointes ou des aiguillons.	TREMELLA	Comestibles. TREMELLODON GELATINOSUM : Trémellodon gélatineux
	2° En forme de rameaux.	CALOCERA	Non comestibles.
Champignons gélatineux.	3° En forme de coupe.	a : AURICULAE JUDAE b : AURICULARIA MESENTERICA	OREILLE DE JUDAS : Comestibles. AURICULAIRE FAUSSE TREMELLE : non comestible.
	4° En forme de spatule ou d'entonnoir fendu sur le côté.	GUEPINIA HELVELLOIDES	GUEPINIE EN HELVELLE : comestible.

En dehors des espèces qui peuvent être identifiées facilement au moment de la récolte, certaines autres demandent un examen plus approfondi, tels que les Agaricacées, qui sont classées suivant la couleur de leurs spores ou graines.

Pour connaître la couleur des spores d'un champignon, il faut couper le pied à 1 ou 2 cm du chapeau; placer ensuite ce dernier les feuillets en dessous, sur une feuille de papier ou une plaque de verre; 12 à 24 heures après au maximum, les spores seront déposées sous forme d'une poussière excessivement fine, dont il sera facile de distinguer la couleur.

Une fois connue cette couleur, se reporter au tableau suivant, pour pouvoir déterminer l'espèce étudiée, en rappelant encore que les caractères décrits, doivent s'y appliquer avec précision. Au moindre doute, le champignon est à rejeter.

On peut toutefois se dispenser de cet examen, lorsque les caractères botaniques le permettent et lorsque le chercheur s'est familiarisé avec les espèces qu'il reconnaît facilement, mais sûrement.

Après l'identification précise d'un champignon, après avoir reconnu avec certitude qu'il n'est ni mortel, ni vénéneux sans savoir son nom botanique, un des moyens les plus sûrs de connaître sa comestibilité, est de le goûter à l'état cru. Pour cela, casser un morceau de la chair du chapeau et le mastiquer sans l'avaler. Seront à rejeter tous les champignons qui auront un goût déplaisant, acré, amer, poivré, etc. Pour certains, il suffira de les sentir pour les éliminer. (voir les chapitres suivants).

(à suivre)

Arsène SAINTÉ-MARTINE
Président Sté Mycologique Voiron

Note à Messieurs les Rédacteurs du Bulletin

A la suite de plusieurs demandes, et pour en faire l'insertion, Messieurs et Mesdames les auteurs des articles paraissant dans le Bulletin, sont priés de me faire connaître le titre exact de la société, à laquelle ils appartiennent, la fonction qu'ils y occupent s'il y a lieu, ainsi que leur adresse.

Le Directeur du Bulletin
Arsène SAINTÉ-MARTINE

LES POISONS DES CHAMPIGNONS

LES DIFFÉRENTS TYPES D'EMPOISONNEMENTS

On ne saurait, à l'heure actuelle, établir une discrimination bien tranchée entre les bons et les mauvais champignons. La nature est plus complexe et plus nuancée. Sur les quelques 3.000 espèces de gros champignons charnus que l'on peut récolter, on trouve tous les degrés possibles de toxicité, depuis l'individu simplement indigeste jusqu'à ceux dont l'ingestion est presque toujours mortelle.

Selon les espèces, on trouvera une grande diversité de poisons, mais si on classe les champignons contenant les corps nocifs sensiblement les mêmes, on arrive à constituer une série de 6 à 8 groupes toxiques caractérisés chacun par un poison différent et donnant des empoisonnements présentant des symptômes particuliers et caractéristiques. Chacun de ces syndromes toxiques est justiciable d'un traitement différent.

1. — CHAMPIGNONS COMESTIBLES

Ces inquiétants végétaux que sont les champignons peuvent réservier bien des surprises et même les plus comestibles d'entre eux peuvent, dans certains cas, donner des troubles. Chez des espèces normalement inoffensives, on voit apparaître des corps plus ou moins bien définis auxquels certains organismes sont sensibles. Ceci peut se produire par exemple chez le *Clitocybe nebularis*. Certaines espèces comme *Armillaria Mellea*, *Collybia fusipes*, *Clavaria flava*, *Cantharellus cibarius* (girolle), *Rhodopaxillus nudus* (Pied bleu), *Boletus castaneus* provoqueront des troubles chez des personnes délicates alors qu'ils seront consommés par d'autres convives sans le moindre incident. Phénomènes de sensibilisation ? Mystère. Nous ne parlons que pour mémoire des troubles sérieux que peuvent provoquer des champignons comestibles altérés ou cueillis trop âgés. Rien ne s'altère aussi vite que les tissus d'un champignon. Leur richesse en matières azotées les rend éminemment putrescibles ; il se produit des ptomaines toxiques comme pour la viande « avancée », responsables de désordres sérieux. Règle générale, le champignon doit être cueilli de préférence jeune mais toujours en parfait état, et consommé le plus rapidement possible après sa récolte.

2. — LES CHAMPIGNONS PURGATIFS

Ce sont les espèces du genre *Clavaria* dont plusieurs renferment des principes purgatifs du groupe des anthraquinones. Certaines sont sans action, d'autres n'ont qu'un effet léger, mais il en existe qui sont des purgatifs puissants, en particulier *Clavaria formosa*, *pallida*, *aurea*. Ces clavaires sont très répandues dans les bois humides et connues sous le nom de Barbe de chèvre. Elles sont difficiles à déterminer exactement et le meilleur mycologue risque de s'y tromper et de subir les imprécations de sa famille après une purge collective. A part ce léger inconvénient, tous ces champignons sont absolument sans danger.

3. — CHAMPIGNONS ACRES A ACTION IRRITANTE POUR LE TUBE DIGESTIF.

Ces champignons sont très nombreux et il est difficile d'en donner une liste précise ; les avis sur leur degré de toxicité restent très partagés. Ils renferment en général des résines susceptibles d'irriter les muqueuses de l'estomac et de l'intestin et de provoquer des vomissements, de la diarrhée et de violentes coliques, ou bien sont riches en substances mucilagineuses indigestes. Les accidents surviennent en général très rapidement après l'absorption et cèdent facilement à une thérapeutique symptomatique bien conduite.

Les responsables les plus fréquents sont les Lactaires et les Russules à chair poivrée : *L. torminosus*, *turpis*, *rufus zonarius* ; *R. fragilis*, *emetica* ; certains Hebelomes : de rares Bolets : *B. satanas*, *calopus* ; *Psalliote* ; *P. xanthoderma*. On peut sitter aussi *Tricholoma irinum* et *Pleurotus olearius*, pleurote de l'olivier commun dans le Midi mais que l'on peut rencontrer sur des souches de feuillus dans des régions septentrionales. Il donne une intoxication rapide.

4. — CHAMPIGNONS A ATROPOINE.

Ici, le poison est plus sérieux et va porter son action sur le système nerveux central. les deux principales espèces que nous allons trouver responsables sont deux amanites : *Amanita muscaria* et *Amanita pantherina*. Elles donnent des syndromes légèrement différents sur lesquels nous allons insister, car les empoisonnements qu'elles occasionnent sont fréquents.

On a longtemps incriminé la muscarine comme étant le principe toxique principal de ces amanites. Il n'en est rien. La faible dose de muscarine qu'elles renferment ne joue pas un grand rôle dans l'empoisonnement. La nocivité est due à une atropine spéciale : la *myceto-atropine* et les symptômes sont bien d'un empoisonnement atropinién. Ceci a des conséquences importantes au point de vue pratique ; en effet, autrefois comme on considérait que c'était la muscarine qui était responsable des accidents, on tentait de les combattre par son antagoniste physiologique : l'atropine. On ne faisait ainsi qu'aggraver l'intoxication puisque l'on apportait un toxique qui s'ajoutait à celui du champignon.

Le début des troubles est brusque et s'installe rapidement en général de 1 à 3 heures après l'ingestion. Les accidents gastro-intestinaux sont légers : vomissements, coliques, diarrhée. Ces vomissements sont souvent favorables, car ils permettent l'élimination d'une grande partie du champignon toxique. Ensuite se manifeste la fameuse ébriété atropiniénne accompagnée de délire, extase, agitation extrême. C'est avant tout la *fausse orange*, *Amanita muscaria*, qui provoque ces symptômes avec le plus d'intensité et ces faits sont connus depuis longtemps, puisque Bauhin, dans son *Historia plantarum universalis*, en 1560, appelait déjà la *fausse orange* « le champignon des fous ».

Il s'agit, en effet, d'une sorte d'agitation délirante comparable à celle de l'ivresse. Le malade a le visage illuminé : il ne reconnaît plus les membres de sa famille, présente de violents accès de colère ou de joie accompagnés de crises de rire, de danses, etc. Au cours de ce délire, le sujet fait parfois des révélations sensationnelles, témoign cette femme qui, sous le coup de l'intoxication par la fausse oronge raconta comment elle avait assassiné son premier mari !

L'ébriété se calme au bout de quelques heures ; le sujet tombe alors dans un état de stupeur et s'endort. Quand il se réveille, il reste parfois obnubilé, mais le plus souvent, complètement guéri il peut reprendre son activité. Cette intoxication grave est rarement mortelle : les cas très rares de décès qu'on peut lui imputer semblent dus à l'âge ou à des lésions viscérales préexistantes, rénales entre autres, ou à l'absorption de doses trop considérables, plusieurs kilos de champignons.

Il est à noter que, dans certains pays, l'Amanite fausse oronge est utilisée comme stupéfiant analogue à l'opium. Au cours de certaines cérémonies religieuses, les indigènes de Sibérie prennent une dose de cette amanite pour se mettre dans un état d'ivresse. Le champignon desséché, vendu fort cher dans les drogueries, est employé comme masticatoire accompagné parfois d'autres plantes. Le poison s'élimine rapidement par les urines, ceux qui n'ont pas été assez riches pour se procurer le champignon peuvent boire les urines d'un intoxiqué et en obtenir une ivresse analogue... quoique un peu moindre. Au Kamtchatka, certaines peuplades s'adonnent aux mêmes pratiques quand elles veulent se mettre en joie ; elles mâchent longuement des morceaux de champignons conservés spécialement pour cet usage, mais l'excès les jette en moins d'une heure dans des convulsions affreuses. Les Samoyèdes l'emploient également séché pour se procurer l'ivresse ; ils la mélangent avec des feuilles de *Vaccinium oxycoccus* et d'*Epilodium augustifolium* pour préparer leur breuvage de prédilection. La dessication ne fait pas perdre au champignon son principe enivrant.

Amanita muscaria est dite *Amanite tue-mouche* ; les mouches qui se sont posées sur son chapeau et ont pompé le suc pouvant tomber inanimées. Une autre amanite, *Amanita solitaria*, intoxique également les mouches. Il s'agit en réalité d'une ivresse analogue à celle qui intoxique les hommes, et les mouches si on les observe quelque temps reviennent parfaitement à la vie !

Quant aux troubles gastro-intestinaux plus ou moins sévères que l'on observe au cours de cet empoisonnement, ils seraient dus à la choline assez abondante dans *A. muscaria*, ainsi qu'à la muscarine.

L'empoisonnement par l'Amanite panthère *A. pantherina*, est en général plus sévère, au point qu'en a même fait un syndrome spécial, le syndrome panthérinien qui peut être mortel. Le début, là aussi, est rapide ; le délire, moins intense que celui provoqué par *A. muscaria* : il n'y a pas de sueurs, il existe de la mydriase.

Le malade se rétablit assez rapidement s'il est bien soigné.

A noter que la cuisson prolongée ou l'ébouillantage de cette amanite atténue beaucoup son pouvoir toxique.

5. — CHAMPIGNONS A MUSCARINE.

A ce groupe de champignons correspondent ceux qui provoquent des troubles du parasympathique caractérisés par le *syndrome sudorien*. L'incubation est brève, de 1 à 3 heures, et débute par de violents vomissements et une diarrhée profuse. Toutes les sécrétions sont augmentées et on trouve le malade suant, bavant, pleurant, mouchant ! Il peut s'y adjondre une excitation cérébrale avec vertige, céphalée, convulsions, hypothermie, ralentissement du pouls. Ces accidents sont spécifiques de la muscarine, ester de la choline, qui agit essentiellement comme excitant du nerf vague, donc parasympathico-mimétique pour employer l'expression savante nouvellement consacrée.

Les champignons responsables appartiennent aux genres *Inocybe* et *Clitocybe*. L'*Inocybe Patouillardii* est le plus souvent en cause : c'est un champignon qui apparaît au printemps on rencontrera donc ces empoisonnements surtout fin mai et au mois de juin. Beaucoup d'autres Inocyes sont également toxiques, entre autres *I. globocystis*. Quant aux *Clitocybe*, c'est surtout *C. dealbata* et *rivilosa* qui sont à incriminer, petits champignons blanchâtres d'aspect inoffensif, poussant au bord des chemins et que les « connaisseurs » appellent « mousserons » nom vulgaire qui ne veut rien dire et qui est employé à tort et à travers par de dangereux imbéciles.

Le diagnostic de cet empoisonnement étant facile à faire, le traitement suivra aussitôt qui consiste comme nous le verrons, à administrer l'*antagoniste* de la muscarine, c'est-à-dire l'*atropine*. Le succès est éclatant si l'on a donné une dose suffisante.

La guérison est rapide, en 2 ou 3 jours tout est terminé.

Amanita echinocephala pourra être comprise dans ce groupe ; elle provoque une intoxication sévère.

6. — CHAMPIGNONS PROVOQUANT UNE GASTRO-ENTERITE GRAVE

Il s'agit de champignons dont les principes toxiques ne sont pas encore définis, mais qui provoquent des désordres graves pouvant être mortels. Les symptômes sont complexes ; une action émético-cathartique violente prédomine avec vomissements, coliques, diarrhée. Le pouls est petit et rapide, les extrémités se refroidissent. Le malade est prostré, se plaint de la tête de crampes, etc... Comme dans presque tous les empoisonnements par les champignons, les urines sont rares, le rein étant rapidement touché.

Les principaux champignons responsables sont deux Tricholomes : *Tr., pardinum* et *tigrinum*, et surtout l'*Entolome livide*, Ent. *Lividum*. Ce dernier est particulièrement dangereux et on lui impute des cas de mort. Il est spécialement abondant dans la région de Dijon, au point qu'on l'a dénommé « le grand empoisonneur de la Côte-d'Or ». De fait, ce dangereux champignon peut être confondu avec des espèces comestibles courantes, comme les Psall'ottes des prés, le *Clitocybe nebularis*, et même *Clitopilus prunulus*. Son odeur de farine agréable, ses lamelles roses incitent à sa récolte. Il faut apprendre soigneusement à le différencier. Le tricholome tigré est moins fréquent mais lui aussi très toxique ; on le rencontre surtout en montagne dans les sapinières.

**CHAUFFAGE
-CENTRAL-**

**INSTALLATIONS
SANITAIRES**

Amédée RASTELLO

UGINE (Savoie) - Tél. 218-219

Agences : GRENOBLE

ST-AMAND-LES-EAUX (Nord)

S.A. Transports BIANCO

UGINE (Savoie)

Téléphone : 95, 96 et 97

Agence à ANNECY

Téléphone : 45-55-21

Transports toutes directions

7. — CHAMPIGNONS HEMOLYTIQUES.

Certains champignons renferment, à l'état cru, des poisons hémolytiques, c'est-à-dire ayant la propriété de dissoudre les globules rouges du sang. L'acide helvétique en serait surtout la cause. Ces substances hémolytiques, qui sont solubles dans l'eau, sont détruites par chauffage de demi-heure à 60-65°. Les champignons qui les renferment seront donc sans danger une fois cuits et ne donneront des accidents que si on les consomme crus ou insuffisamment chauffés. En fait, les intoxications de ce genre ont été surtout signalées en Europe centrale et au Tyrol où l'on a l'habitude de manger les champignons crus, en salade.

Le principal responsable est le Giromitre, *G. esculenta*. Ce champignon est assez commun au printemps, dans les terrains sablonneux, en forêt de Fontainebleau entre autres. Nous le voyons vendre à Paris, dès le 15 mars, et sous le nom de morille ! On lui a imputé des accidents graves car il semble contenir d'autres principes nocifs, peut-être des agglutinines ou tout au moins des agents pouvant provoquer des réactions anaphylactiques, certaines personnes se trouvant particulièrement sensibles à ce champignon, qui est pourtant largement consommé. Il faut donc veiller avant tout à ce qu'il soit bien cuit. Il en est de même des excellentes *morilles* du printemps, ainsi que des *Helvelles*, qui, elles, apparaissent en automne, champignons si recherchés à juste titre mais qu'il sera sage de faire mijoter longtemps.

On a décrit des hémolysines dans d'autres champignons, en particulier chez de nombreux Agarics : Amanites telles que *A. rubescens*, *A. vaginata*, des Lépiotes, *L. procera*, etc. Ces champignons n'étant pas consommés crus ne donnent pas d'accidents, leurs hémolysines étant détruites par la cuisson.

Nous devons signaler enfin un type d'intoxication légère pouvant présenter une certaine parenté avec les cas d'anaphylaxie et qui se produit avec les Coprins absorbés dans certaines conditions. On a remarqué que des Coprins, *C. micaceus* mais surtout *C. atramentarius* (coprin noir d'encre), excellents comestibles, provoquent de la rougeur de la face qui peut s'étendre au buste et aux membres et s'accompagner parfois de troubles intestinaux. Ces incidents ne se produisent qu'en présence d'alcool ou de vin. Ces troubles ne durent pas et sont tous sans gravité. Ils montrent que le principe vasodilatateur est soluble dans l'alcool, puisqu'il ne se produit rien si l'on n'absorbe pas en même temps que le champignon une boisson fortement alcoolisée.

8. — LES CHAMPIGNONS MORTELS A SYNDROME PHALLOIDIEN.

Les plus redoutables des empoisonnements par les champignons sont provoqués par des Amanites, dénommées de ce fait « Amanites mortelles ». Il s'agit en pratique de 3 champignons l'*Amanite phalloïde* et ses satellites, *A. verna* et *A. virosa*; l'*Amanite phalloïde* étant la plus commune sera le plus souvent en cause dans ces empoisonnements. Cette amanite était autrefois dénommée *Amanita viridis*, ce qui était beaucoup mieux et rappelait le caractère verdâtre de son chapeau. Ce champignon est en effet parfois dénommé *orange verte*. Cette couleur verte peut être plus ou moins modifiée par la pluie, le soleil, les feuilles, aussi les mycologues se sont empressés d'en décrire des variétés (*olivacea*, *bicolor*, *scrobiculata*, *orchroleuca*!). Il est probable qu'il ne s'agit que d'états accidentels, de formes de décoloration. C'est hélas, un champignon très répandu qui pousse sur tous les terrains, dans tous les bois, même les résineux, mais qui se plaît surtout sous les chênes, les châtaigniers, les bouleaux. On ne le rencontre que très rarement hors des bois dont il ne dépasse guère les lisières. Le mycélium est vivace comme les cercles de sorcières ;

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

sa progression s'étend tous les ans car il cherche sa nourriture à la périphérie.

A. verna et virosa sont deux champignons beaucoup plus rares. Il faut apprendre soigneusement à connaître ces 3 espèces redoutables. Les Anglais appellent l'Amanite phalloïde « destroying angel », ange de la destruction !

Les empoisonnements par ces amanites sont tellement typiques vu leurs caractères communs que l'on a pu individualiser nettement le *syndrome phalloïdien*. Le début est tardif c'est là un point capital pour le diagnostic. La période d'incubation est absolument silencieuse, ce n'est qu'après 8, 12, 20 heures que les premiers symptômes apparaissent. Il s'agit d'abord d'un malaise indéfinissable, puis apparaissent des brûlures d'estomac avec des vomissements qui deviennent incessants, accompagnés de douleurs atroces ; une diarrhée profuse s'installe, quelquefois sanglante avec de violentes coliques ; des sueurs abondantes augmentent encore la déshydratation qui s'accompagne de soif intense et d'anurie. Les extrémités se refroidissent, des crampes douloureuses apparaissent dans les mollets ; le tableau clinique se rapproche de celui du choléra ; le facies est très altéré, les traits tirés, le visage d'une pâleur mortelle. Les troubles nerveux se rajoutent aux troubles intestinaux ; le malade gît dans une immobilité absolue, prostré, anéanti ; mais son intelligence est intacte et il se rend parfaitement compte de tout. Le pouls est petit et doit être surveillé de près. L'évolution est lente ; il peut y avoir des rémissions de plusieurs heures avec reprises des symptômes.

Si le patient n'est pas traité énergiquement, la mort survient, quelquefois le jour même, d'autres fois plus tard, 48 heures. On a même vu des décès 20 jours après l'empoisonnement. C'est que le poison de ces amanites produit de graves dégénérescences cellulaires qui peuvent se manifester très tardivement.

(à suivre)

Docteur R. H. MONCEAUX

ACTIVITÉS FÉDÉRALES annoncées pour l'Automne 1966

L'attention de Messieurs les Présidents, des Responsables et des Animateurs de Société est attirée sur les dates suivantes .

- **21 Août 1966**, journée de Formation des Détermineurs (Aix les Bains).
- **23 Octobre 1966**, finale fédérale du Concours du Jeune Mycologue (St Laurent-du-Pont).
- **6 Novembre 1966**, réunion du Comité Fédéral (Aix-les-Bains).
- **20 Novembre 1966**, journée d'études Microscopiques et d'Utilisation des Réactifs Chimiques (Annecy).

REPAS TROP COPIEUX

L'ELIXIR BONJEAN
FACILITERA VOTRE DIGESTION

(V. 469 G.P. 2.475)

AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16 · 18, rue d'Italie

CHAMBERY

Concessionnaire

MORRIS

F. E. BEYSSON
TECHNIC-AUTOS

M.G.

Chemin du Covet
CHAMBERY - Tél. 34.05.00

VOITURES SPORTS - CONTRÔLE OPTIQUE
TOUTES RÉPARATIONS - ENTRETIEN

NOTULES MYCOLOGIQUES

Nous croyons utile de publier une description de cet entolome qui est peu ou mal connu, bien qu'il ne soit probablement pas très rare dans notre région. Plusieurs récoltes nous ont été communiquées au cours de ce printemps, ce qui nous a permis de revoir les caractères de cette espèce.

Entoloma sepium (Entolome des haies) à été créé par NOUILLET et DASSIER en 1838. Par la suite RICHON et ROZE en publièrent une iconie dans leur Atlas en 1888. Plus récemment ROMAGNESI reprit l'étude de cette espèce dans son travail sur les entolomes printaniers publié dans le *Bulletin de la Société mycologique de France* en 1947, 1950, 1951 (T. LXIII, fasc. 3 et 4, T. LXVII fasc. 2, — iconie pl. XCIV, T. LXVI, fasc. 4).

Voici les principaux caractères de cette espèce.

CHAPEAU mamelonné - umbonné, d'amètre moyen 5 cm, marge mince enroulée, hygrophane, gris brunâtre à l'état imbu, devenant à la dessication gris jaunâtre olivâtre. Cuticule séparable, légèrement visqueuse, non striée mais présentant de fines vergetures innées, radiales.

PIED cylindrique, d = 5 à 10 mm, blanchâtre, droit ou légèrement flexueux, le plus souvent un peu recourbé à la base qui peut être renflée ou fusoidé, ferme, élastique, fibrilleux, plein puis creux.

LAMELLES peu serrées, adnées-émarginées, non renflées, largeur 5 à 8 mm, roses. CHAIR blanche, épaisse au centre du chapeau, odeur et saveur de farine assez prononcées.

SPORES rosées, subpolygonales à angles arrondis, isodiamétriques, 8,5 - 10 x 8 - 9 microns.

HABITAT : Essentiellement au voisinage des haies de prunelliers (*Prunus spinosa*) dans l'herbe, avril-mai.

OBSERVATION : Ce champignon possède un caractère particulier qui facilite sa détermination : les fibrilles du stipe ainsi que la chair à l'endroit des piqures de vers, surtout dans la partie canaliculée du stipe, se colorent de brun roussâtre.

Tous les ans ou à peu près, il est récolté en septembre dans la région de Montbéliard, habituellement sous les hêtres, soit dans la montagne, soit à basse altitude, une chanterelle qui ressemble beaucoup à *Cantharellus cibarius* mais qui s'en différencie pourtant à première vue par sa surface hyméniale dont la teinte est lilacin-incarnat et non jaune comme dans la chanterelle commune. Pour nous cette espèce est sans aucun doute celle que QUELET a décrite sous le nom de *Cantharellus incarnatus*, en 1889, dans le 17^e supplément de son ouvrage les « Champignons du Jura et des Vosges ». Nous retrouvons en effet dans sa description les caractères propres à notre champignon, non seulement l'hyménium lilacin, mais encore la fibrillosité de la marge du chapeau, la teinte carnée que la chair prend à l'air, les dimensions sporales, ainsi que la particularité d'être parfois conné par 2 ou 3 individus.

En 1911, René MAIRE publia dans le *Bulletin de la Société mycologique de France* (T. XXVII, fasc. 4), la description et l'icone d'un champignon dont il fit une variété *ianthinoxanthus* de *Cantharellus cibarius* et qui nous paraît bien être le même que celui de QUELET.

Plus récemment, dans les *Annales scientifiques de Franche-Comté* de 1947, Robert KUHNER reprend l'étude de ce champignon d'après plusieurs exemplaires récoltés aux environs de Besançon et de Montbéliard. Il l'érige au rang d'espèce sous le vocable de *Cantharellus ianthinoxanthus*

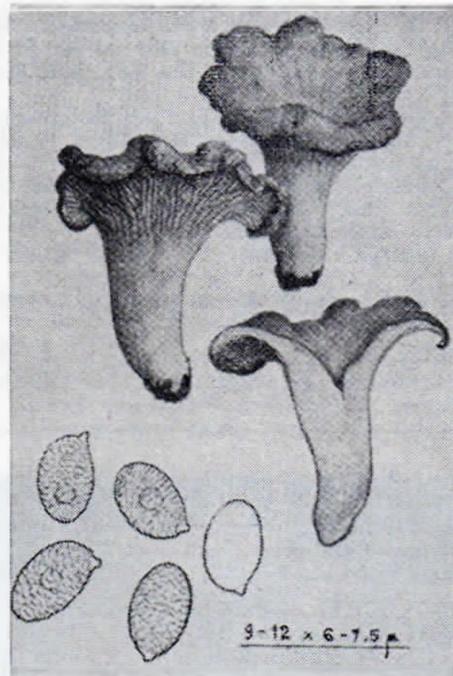
« Votre pharmacien est un conseil et un éducateur, son expérience et ses connaissances sont au service permanent du Public. »

Ordre des Pharmacien.

**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



— R. MAIRE — en donne une excellente description. La seule divergence avec l'incarnatus de QUELET réside dans l'amertume de la chair signalée par le Maître d'Hérimoncourt et inexiste chez les exemplaires observés par R. MAIRE et R. KUHNER. Mais c'est là un caractère subtil et inconstant, ainsi que nous l'avons constaté nous-même et nous regrettons que cette seule légère différence ait motivé la création d'une nouvelle espèce. Il est vrai que dans l'esprit de R. KUHNER, *C. incarnatus* n'aurait pas été retrouvé depuis son auteur, ce qui est, nous pouvons l'affirmer, peu conforme à la réalité.

Notre champignon figure donc dans la Flore analytique de KUHNER et ROMAGNESI sous le nom de *C. ianthinoxanthus*, nous relevons par contre que Roger HEIM mentionne bien une variété incarnatus de *C. cibarius* dans son ouvrage « Les Champignons d'Europe ». En ce qui nous concerne nous considérons que ces deux vocables désignent une seule et même espèce, ils sont donc synonymes, mais en vertu du droit d'antériorité seule l'application de QUELET devrait exister.

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

Voici une description succincte de cette espèce :

CHAPEAU : $d = 3$ à 5 cm, en coupe ou même en entonnoir. Marge enroulée, festonnée, jaunâtre-paille à ocracé-orangé, recouverte surtout au bord de fibrilles plus foncées et plus ou moins réticulées. Le revêtement du disque est plus clair, plus jaune et souvent recouvert d'une pruine blanc-rosé.

SURFACE HYMENIALE gris-rosé ou lilacin clair, à plis peu saillants (1 mm), ridés-ondulés, plus ou moins anastomosés, longuement décourants, divariqués à l'extrémité extérieure.

STIPE conique, épais et évasé en haut, se terminant en pointe obtuse, relativement court, 3 à 4 cm, jaune blanchâtre, tendant à grisonner à la base, parfois avec un sillon longitudinal.

CHAIR souple, épaisse au centre, mince au bord, blanchâtre virant au rose carné rapidement après la coupe, saveur douce ou légèrement amère.

SPORES elliptiques, apiculées, blanc-hyalin, à contenu granulé avec noyau réfringent 9 - 12 x 6 - 7,5 microns.

En automne sous les feuillus, surtout sous les hêtres, sur terrain argileux. Souvent conné par deux ou trois individus. Peu commun.

F. MARGAINE

Sté Mycologique Montbéliard

CALENDRIER des EXPOSITIONS - AUTOMNE 1966

Société Mycologique de Vizille, courant octobre.

Société Mycologique du Dauphiné-Grenoble 9, 10 octobre.

Section Mycologique Progil 25 septembre.

Section Mycologique Merlin-Gerin 2, 3 octobre.

Société Mycologique de Voiron 16, 17 octobre.

Société Mycologique Saint-Laurent-du-Pont, 23 octobre.

Société Mycologique Aix-les-Bains, 2 octobre.

Société Mycologique Région Chambérienne, 15, 16, 17 octobre.

Section Mycologique Montmélian, 25 septembre.

Société Mycologique d'Albertville, 2 octobre.

Section Mycologique d'Ugine, 2 octobre.

Société Mycologique de Moûtiers, en septembre.

Société Mycologique de Modane, 2 octobre.

Société Mycologique de Saint-Jean-de-Maurienne, 9 octobre.

Société Mycologique d'Annemasse, 2 octobre.

Société Mycologique d'Annecy, durant la Foire d'Annecy.

Société Mycologique de Ville-la-Grand, 24, 25, 26 septembre.

TAILLEUR
PRÊT à PORTER
Paul BOULGAKOFF
MODANE
Tél. : 181-

Pour vous Messieurs...

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

~~~~~  
Pour vous Mesdames, Mesdemoiselles...

TOUTE LA NOUVEAUTÉ

Lingerie féminine - Gaines et Soutiens-Gorge  
chez **M<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 (suite)**

Chez les végétaux supérieurs, le nombre de termes vulgaires est encore plus considérable. Dans la Flore de Bonnier, j'ai relevé plus de cinquante plantes dont le nom commence par "Herbe" (Herbe-aux-Puces : le Plantain des Sables ; Herbe-aux-Femmes-battues : le Tamier commun ; Herbe-sainte : la Mélitte à feuilles de Mélisse et l'Armoise Absinthe, etc.) Certaines phanérogames doivent leur qualificatif à l'époque de leur floraison. Tel est le cas de l'Anémone des bois — *Anemone nemorosa* — fréquemment rencontrée par le naturaliste sous les feuillus peu épais, où elle occupe d'importantes surfaces et baptisée par nos aïeux : Fleur-du-Vendredi-Saint. C'est une plante peu élevée, 10 à 20 cm, à longue souche rampante d'où s'élèvent des tiges portant chacune trois feuilles très découpées, insérées au même niveau (verticillées) et une seule fleur blanche, ou veinée-panachée de rouge et de violet, à 6-9 pétales arrondis au sommet. Comme la plupart des représentants de la famille des Renonculacées, la Fleur-du-Vendredi-Saint est vénérée.

Mais laissons nos Anémones attirer, grâce à leur nectar, les premiers insectes affamés au sortir d'un long sommeil hivernal, et gravissons les lacets de la route forestière jusqu'au grand plateau où, dominant les autres essences par la taille et le nombre, l'Épicéa est roi. Nous vivons une de ces belles journées ensoleillées qui, demain, nous fera regretter d'être enfermé dans un bureau ou dans un atelier. Pendant que, sur les pentes au nord encore abondamment enneigées, la jeunesse s'en donne à cœur joie à ski, ou en luge, nous choisissons, pour herboriser, les bosses, les pentes au Sud où la neige perd peu à peu du terrain et laisse place nette aux crocus, qui pointent timidement leurs corolles blanches, mauves, ou le plus souvent, panachées de ces deux teintes. Sortant de dessous les écailles des cônes tombés d'épicéas, sur un sol détrempé par la fonte des neiges, la Collybie comestible — *Collybia esculenta* — (Cf. Bulletin n° 5, avril 1962) étale son petit chapeau brun et bien rond, porté par un pied mince, blanc, prolongé par une sorte de racine hérisse de poils fins et s'enfonçant à l'intérieur du support. La ressemblance avec un clou planté là par quelque lutin malicieux, ont inspiré aux anciens auteurs l'appellation de "Collybie en forme de clou — *Collybia clavus* —". Ce champignon est bon comestible. On en rencontre parfois des formes très grèles, à chapeau à peine plus grand que 5 millimètres, à pied très long et filiforme, à lames espacées, mais à caractères microscopiques du type (cystides lancéolées, couronnées de grosses granulations, spores elliptiques de 5-6 x 3-4 µ).

On appelle aussi le fruit des conifères "strobile". Un auteur s'est servi de ce terme pour nommer un rare champignon du genre *Mycena*, utilisant le même support que la Collybie comestible, mais semblant préférer la forêt, aux arbres isolés dans les pâturages. *Mycena strobilicola* — FAVRE et KUHNER — a un chapeau de diamètre dépassant rarement 3 cm, de teinte assez foncée, ocre-brunâtre, brun-grisâtre, bistre foncé, finement fibrilleux sous la loupe et, selon le Flore de Kühner et Romagnesi, jamais strié-pellucide. Le pied est lisse, blanc hyalin sous les lames, gris foncé vers le bas. Les lames sont peu serrées, blanchâtres à grisâtres, plus ou moins rosées chez les exemplaires âgés. Ce champignon a l'odeur nitreuse caractéristique des Mycènes du groupe "alcalina", auquel il appartient. J'ai relevé au microscope la présence sur les lames de grandes cystides fusiformes atténues, à parois assez minces, quelques unes à

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. BRICOUTIE**

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

Téléphone : 65

# TELE-MENAGER MICOUD

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

Concessionnaire Exclusif:

**BRANDT**

TÉLÉVISEURS

**RIBET DESJARDINS**

SERVICE APRÈS-VENTE — REPRISE — CRÉDIT

sommet incrusté. Les spores sont blanches, amyloïdes, plus ou moins réniformes et mesurent, selon Favre et Kühner 7-11 x 3,7-5,2  $\mu$ .

Dans un excellent exposé sur les Inocybes (Bulletin n° 4, janvier 1962), M. JACQUEMET nous dit : « Le déterminateur ne pourra vraiment classer correctement les espèces qu'avec le concours du microscope, sauf pour quelques espèces très communes, et ayant des caractères macroscopiques bien définis. » Parmi ces dernières, L'INOCYBE de QUELET — Inocybe Queleti — MAIRE-KONRAD — est, dans nos forêts montagneuses des Préalpes, probablement le seul représentant vernal de ce genre important et peut, de ce fait, être facilement identifié sans l'aide du microscope : Chapeau 3-7 cm, lisse et presque blanc au début, devenant fibrilleux, crevassé et de teinte chamois, roussâtre ou ocracé pâle chez l'adulte. Lames minces, assez nombreuses (environ 60 autour du Pied, pour un chapeau moyen, et nombreuses lamellules), d'abord blanches, puis cannelle. Pied 4-7 cm x 5-12 mm, blanc, nettement poudré en haut, fibrilleux et jaunissant vers le bas. Cortine assez abondante chez le jeune, disparue chez l'adulte ou subsistant au bord du chapeau. Chair d'épaisseur variable, blanche, d'odeur complexe, un peu spermatique ; saveur douce. Chapeau et pied bleuissant rapidement à la teinture de Gaïac. Chair du chapeau jaunissant instantanément avec la potasse. Spores grandes, 9-13 x 5-7,2  $\mu$  (selon la flore de Kühner et Romagnési). C'est un inocybe du groupe des Leiosporés cystidiés, c'est-à-dire à spores lisses et à cystides présentes sur la face des lames. Ce champignon, non comestible, affectionne particulièrement les bois frais, Hêtres et conifères, surtout en mai, en petits groupes voisins avec les Dentaires et l'Oxalide Petite Oseille.

Pas rare dans les bois subalpins de hêtres et de sapins blancs, calcicoles, les Dentaires (genre *Dentaria*) sont des crucifères hautes de 30-50 cm, à fleurs grandes violettes, roses, ou blanches, à racines chargées d'écaillles pareilles à des dents et dont les deux principales espèces se distinguent surtout par la disposition des folioles sur les feuilles composées (3-5 folioles en éventail chez la Dentaire digitée, 5-9 folioles opposées deux à deux chez la Dentaire pennée). Leurs racines étaient autrefois utilisées pour calmer les maux de dents.

L'Oxalide Petite-Oseille est une plante naine, à feuilles composées de trois folioles en cœur, au sommet d'un pétiole fin et rougeâtre. Malgré la forme en "trèfle" de leurs feuilles, ces Oxalidées, avec leurs fleurs à 5 pétales réguliers, blancs, veinés de violet, n'ont rien de commun avec les Papilionacées, à fleurs irrégulières. Cette plante a la saveur acide de l'Oseille. Ses feuilles et ses fleurs prennent directement naissance sur une souche rampante, rouge et couverte d'écaillles épaisse.

Bien que surtout estival et automnal, le Plutée du Cerf, belle espèce des souches et des branches tombées, à chapeau d'un beau brun chaud, à pied brunâtre, à lames roses chez l'adulte, n'est pas rare au printemps dans nos forêts, à l'altitude moyenne. Je ne vais pas m'étendre davantage sur cette Volvariacée, à odeur nette et constante de rave, fort bien décrite dans la plupart des livres de mycologie, pour vous parler plus longuement d'un robuste champignon que j'ai rencontré deux fois au Revard et à la Corrierie, près d'Aillon-le-Jeune. Proche de *Melanoleuca adstringens* — FRIES, ex PERSOON — cette espèce est probablement *MELANOLEUCA LUTEOSPERMA* — BRITZEL-MAYER — notée dans la Flore Analytique de Kühner et Romagnési page 148. Le chapeau, 5x8 cm, est lisse, de teinte foncée, brun-jaune, châtain, ocre-rouge foncé, brun-rouge, plus rarement ocre ou cannelle, souvent plus clair vers la marge. Sur le Code des Couleurs de Séguin j'ai relevé les numéros suivants : 131, 174, 176, 337, 338, 701. Les lames sont serrées, nombreuses (plus de 80 autour du pied, plus du double de lamellules) lardacées, minces, échancreées, d'abord blanches, puis jaune-ocracé à ocre orange (Seguin n° 199, 246 247). Le pied, 5-9 cm x 8-15 mm, est fibrillo-strié, blanc roussâtre à roux ; la base est subcotonneuse et blanche. La chair est blanchâtre dans le chapeau, roussâtre dans le pied ; l'odeur est tantôt faible, tantôt prononcée, complexe, de terreau, de moisi ; la saveur est douce. La sporée est crème-citron à crème foncé, fortement amyloïde. Au microscope je n'ai relevé que quelques rares cystides, terminées par un bec assez grêle ; elles dépassent de peu les basides. Les spores sont grandes, elliptiques, 10-11 x 7-8  $\mu$ . Nous ignorons tout de la valeur culinaire de cette Tricholomée qui, poussant solitaire ou par petits groupes de quelques exemplaires, paraît liée aux forêts de sapins et d'épicéas.

Gaston HENZE

Sté Mycologique Aix-les-Bains

## TRANSPORTS

## VOYAGES

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

## DÉMÉNAGEMENTS

## EXPORT-IMPORT



Le BOLET CHATAIN

(GYROPORUS CASTANEUS  
BULLIARD EX FRIES)

'Dans les proches environs d'Aix-les-Bains, il est un représentant de la grande famille des bolets qui semble ne pas apprécier les charmes pourtant si touristiques de cette belle contrée. Il s'agit du bolet châtain qui s'obstine à ne se montrer que très parimonieusement. Certains livres de mycologie, le donnent comme n'étant pas rare, d'autres, au contraire comme peu commun. Il est bien entendu que cette dénomination de "commun" ou de "rare" est assez difficile à octroyer à certains champignons qui pourront à l'extrême proliférer en quantité exceptionnelle dans certaines régions et faire totalement défaut dans d'autres même très voisines. En tous cas, dans la région précitée, personnellement je n'ai récolté Gyroporus castaneus que très rarement. L'automne dernier, par exemple, à la mi-octobre, je n'ai trouvé qu'un seul spécimen de ce bolet en une période sèche où les champignons dans l'ensemble étaient assez rarissimes ; unique échantillon qui a d'ailleurs participé à l'exposition de la Société Mycologique Chambérienne.

Mais faisons plus ample connaissance avec lui : c'est un bolet de taille moyenne. Le chapeau qui peut mesurer jusqu'à 8 cm de diamètre est d'abord convexe puis vite étalé et même quelquefois déprimé. Il est ferme et sa cuticule d'une belle couleur brun-rouge est finement veloutée. Les tubes sont libres et assez courts, les pores sont petits, arrondis, de couleur blanchâtre puis parfois jaunâtre mais en aucun cas ne bleuissant au froissement.

Etablissements **PATURLE**

Société anonyme au capital 3.600.000

UP

38 - St-Laurent du Pont  
Téléphone : 13 et 8Feuillards d'acier laminés à froid  
Fils d'acier à haute résistanceDroguerie **VILLARD & C<sup>ie</sup>**

1, Place Sainte-Claire - GRENOBLE

PEINTURES **MOHICAN**

## SAVOY - RADIO - TÉLÉVISION ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE - ÉLECTRO-MÉNAGER

*L. Combet-Taly et L. Pasquier*

Avenue H.-Falcoz

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

Service après-vente

Facilités de paiement

## CAISSE D'ÉPARGNE de VOIRON

Tel. 143 et 910 - C.C.P. Lyon 9460.84

*Tous les jours  
à votre Service*

Le pied, facilement séparable du chapeau est très vite creux, caverneux au point que la mince enveloppe corticale qui en résulte se brise facilement d'une petite pression des doigts. Ce pied mesure environ 3,7 x 1,2 cm. De couleur très proche de celle du chapeau mais généralement un peu plus pâle, il est bosselé ou même cabossé. Il est très finement tomenteux et souvent légèrement strié horizontalement.

La chair est blanche, tendant à rosir faiblement à l'air, mais prenant par contre rapidement une belle teinte rose-purpurin au contact de la phénaniline. Elle est ferme, dure et cassante. L'odeur est faible, peu caractéristique. La saveur par contre est agréable rappelant celle de la noisette.

Gyroporus castaneus est un assez bon comestible. Il pousse le plus souvent en isolé ou en groupe très restreint. Il a une nette préférence pour les bois feuillus et pour les terrains siliceux. Il croît en été et en automne.

**G. MOLEINS**  
Sté Mycologique Aix-les-Bains

### RÉCOLTES TARDIVES

P.S. — A titre documentaire et sans rapport avec le propos ci-dessus, je voudrais citer dans ce bulletin le fait qu'un hiver peu rigoureux nous a permis, dans la région aixoise, des récoltes très tardives en matière de champignons. Jugez-en : une semaine avant Noël, il me fut donné de ramasser en nombre respectable les espèces suivantes : Rhodopaxillus nudus et saevus, Tricholoma terreum, Clitocybe cyathiformis et pityophila, Collybia butyracea, Hygrophorus chrysodon, lucorum et hypothejus, Inocybe geophila, Macrocystidia cucumis et Auriscalpium vulgare. Cette information ne revêt peut-être pas un caractère exceptionnel, mais elle est loin toutefois de se reproduire chaque année.

De même, après une période où la météo se montra moins clémence, j'eus le plaisir de récolter cette fois-ci précocement, fin janvier, dans la superbe forêt de la Meunaz, à quelque 900 mètres d'altitude, et peu de temps après le départ de la neige à cet endroit, une trentaine de carpophores de Clitocybe vermicularis et sur plusieurs morceaux de bois décortiqués arborant une magnifique teinte bleu-vert, de nombreuses fructifications de Chlorociboria aeruginosa.

**G. MOLEINS**  
Sté Mycologique Aix-les-Bains

### Faites Relier vos Bulletins

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 F. port en plus, payables à réception, au C.C.P. de la Fédération, 5200.66 à Lyon.

**Georges VIBERT**

Horlogerie

Bijouterie

Cadeaux

Télévision

Electrophones

Disques

**ALBERTVILLE** — Tél. 3.60

MAISON

**PELISSIER**

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

*Hommes - Dames - Enfants*

**ALBERTVILLE** — Tél. 0.51