

Bulletin officiel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINE-SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

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

COMITÉ DÉPARTEMENTAL ET ADMINISTRATION :

QUEMERAIS Maurice, imprimeur Gérant, 15, rue Elisée-chatin, 38-Grenoble.

COMBET André, Directeur Accoint, Le Cane, 38-Réaumont.

C. C. P. : Fédération Mycologique Dauphine-Savoie — Lyon 5200-66

Imprimeur : Imprimerie CLAUDE, 12, rue Victor-Mollard, 38-Voiron.

EDITORIAL

Chers Amis,

Ainsi, me voilà devant le fait accompli : je la redoutais et la craignais, cette Présidence ! Bien sûr ma vanité et mon orgueil s'en trouvent flattés... mais je ne puis que vous répéter encore que je ne désirais pas être mis à la tête de notre Fédération.

Les GIREL, les ROBERT et vous tous êtes sans pitié... sans pitié pour le pauvre individu que je suis, bousculé par de trop nombreuses activités. Et puis, en vérité, il ne me sera pas facile de hisser un peu plus haut le flambeau que ces mêmes GIREL et ROBERT ont tenu à bout de bras si longtemps. Ils ont tout fait, tout pensé, tout réalisé... Le festin est terminé... GIREL et SAINTE-MARTINE nous ont invités il y a quelques 10 ans à une table bien dressée où nous n'avions plus qu'à prendre place ce fut un régal pour nous tous ,et ROBERT a prolongé le festin par de succulents desserts... Que me reste-t-il à faire ? A desservir.

Pourtant, une Fédération comme la nôtre, lancée à une telle vitesse, ne peut se contenter de l'énergie acquise, et, pour ne point se freiner elle doit compter sur chacune de ses sociétés... Et, à l'intérieur des sociétés, sur chacun de ses membres... Le Président est une "boîte aux idées", amis mycologues, ne l'oubliez pas. Chacun de vous a une façon de voir... Les suggestions les plus invraisemblables ont quelquefois permis les réalisations les plus géniales : c'est un "brain storming", c'est-à-dire une assemblée où chacun lançait tout ce qui lui passait par la tête qui a permis de préparer, d'organiser puis de lancer ce chef d'œuvre de stratégie que fut le débarquement sur les côtes françaises.

Bien sûr la vocation de votre Fédération n'a rien de comparable, et notre intention n'est pas de rentrer dans l'Histoire... même au son des trompes de GIREL... Nous devons, nous, "débarquer" dans les écoles, les lycées, les familles même, pour susciter les vocations des futurs "grands" de notre science, mais aussi pour renseigner "tout un chacun" des dangers mortels qui menacent ignorants et présomptueux.

Amis, vous souriez en pensant : le voilà bien... Il ne peut sortir de cette commission de Toxicologie ! Peut-être, mais je n'en démordrai point... D'abord parler partout et toujours de ces "maudits" qui tuent et empoisonnent... Ce doit être notre objectif permanent à tous. Ensuite, chercher et découvrir (bravo, ami BERGOIN pour l'idée du Concours des Jeunes) ceux qui deviendront des maîtres de notre Science, et enfin pour nous, enrichir nos connaissances par un travail suivi et précis au sein de nos sociétés. Je dis bien "travail précis", et tout doucement on s'aperçoit que "systématique" et "microscope" ne sont pas si rebutants, et qu'il n'est pas nécessaire d'être un "monsieur qui a de l'instruction" pour connaître l'un et savoir se servir de l'autre.

Pour terminer, je voudrais rendre un sincère hommage, non pas à nos GIREL ou à nos ROBERT pour qui la mycologie n'est que le prolongement d'un savoir déjà grand, mais bien à ceux pour qui des conditions familiales ou les vicissitudes de l'enfance puis de l'adolescence n'ont pas permis la poursuite de longues études, et qui cependant sont parmi nous les meilleurs ! Quelle joie pour moi de les féliciter officiellement puisque ma fonction me le permet pour cette véritable promotion sociale qu'ils ne doivent qu'à eux-mêmes !

Marcel TRAVERSO

..... Agencement de Magasin

Meubles stratifiés - Meubles tous styles

Magasin "AU CONFORT"

7 et 9, Avenue Jules-Ravat

Falque *Père & Fils*

Fabrique : 73, RUE SERMORENS

VOIRON (Isère)

Doux vos lunettes . . .
. . . un Spécialiste

A. David-Henriet

Opticien Diplômé

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

LE CONGRÈS DE VIZILLE 1967

Les Allocutions de Bienvenue :

Dès 9 h 30, Monsieur GODDART ouvrait la séance de travail en souhaitant la bienvenue aux Congressistes et en remerciant Monsieur le Maire de Vizille d'honorer par sa présence, l'assemblée des chercheurs et des connaisseurs de champignons ! Il remercie ensuite M. le Professeur ODDOUX, de la Faculté de Pharmacie de Lyon, d'avoir accepté de parler « Mycologie » à tous les amis de la nature, présent ici. M. le Maire devait répondre avec humour et gentillesse aux paroles du Président GODDART, tandis que M. ROBERT enchainait et, à son tour, disait la reconnaissance de la Fédération à tous, pour l'intérêt porté à la vulgarisation, à la recherche et à la formation mycologique ! Auparavant, il demanda à l'Assemblée de respecter la mémoire et l'œuvre d'Alexandre PEDROLETTI, décédé dans la nuit. Monsieur ROBERT devait également souhaiter au Président d'honneur, Monsieur Sainte-Martine, ainsi qu'à Monsieur Louis CHARRIERE, Président de la Société de Saint-Laurent-du-Pont, tous deux encore bien fatigués, des voeux de prompt et total rétablissement. Il félicitait enfin très vivement, Monsieur GODDART et sa dynamique équipe de Vizille, pour la parfaite organisation du Congrès.

Le Compte-Rendu Moral

Monsieur ROBERT, se référant à l'esprit fédéral, basé sur la notion d'enseignement désintéressé, d'enrichissement culturel, de contacts humains directs, retracé les activités de la Fédération en 1966, et dit la pleine réussite de ces mêmes activités : permanence du Bulletin, dynamisme du groupement d'achat, agrandissement de la Phototéque, formation des jeunes à Saint-Laurent-du-Pont, Journée des Détermineurs au Revard, séances du mardi soir, Journée d'utilisation du microscope, Journée de Toxicologie à Annecy, Recherches scientifiques, tels furent les principaux thèmes du rapport. Il devait terminer en évoquant les perspectives futures des activités fédérales, perspectives déjà élaborées par le Comité d'Aix-les-Bains, le 6 novembre 1966.

Le Compte-Rendu Financier

Il appartenait à Monsieur PETIT-HUGUENIN de parler « Trésorerie », ce qu'il fit avec précision et amabilité, sa gestion fut particulièrement applaudie puisque, le 6 mai dernier, date d'arrêt des trois CCP fédéraux, un actif de 14 551,35 francs, représentait l'avoir fédéral.

Le Groupement d'Achat

Monsieur Emile ABBA, responsable du Service, devait mentionner la pleine expansion de son Service puisqu'en 1966, 567 volumes ont été vendus, et que le Service Achat a permis de réaliser une ristourne moyenne de 18 %.

BANQUE
DE
SAVOIE

Depuis 50 ans
au service de
l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

• COPPELIA •

CHAMBERY
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

Éts B U E N E R I D

ÉLECTRICITÉ

Face au Théâtre - **VOIRON**

LE Bulletin

C'est le nouveau Directeur du Bulletin, Monsieur Maurice QUEMERAIS, qui devait parler du Bulletin, orgueil de notre Fédération. Il rappela avec insistance que chaque Société devait fournir un article de 40 lignes, à 90 caractères par ligne, tous les ans. De même, il insista pour que tous les articles à insérer au Bulletin soient dactylographiés, précisant que tout article manuscrit sera renvoyé aussitôt à l'expéditeur.

Monsieur QUEMERAIS informa l'Assemblée des conditions d'une page couleur, et l'Assemblée à l'unanimité, se rallia au procédé le moins onéreux. Enfin, sur sa demande, l'Assemblée accepta de revenir sur les décisions prises à Aix-les-Bains à l'automne 1966, et elle redonna au Directeur du Bulletin la gestion-denier du Bulletin, en lui confiant le compte fédéral 5200-66.

Entrée de la Section de Fontaine à la Fédération

Après proposition par le Président fédéral, de l'admission dans la Fédération de la nouvelle Société de Fontaine, suivant demande formulée par Monsieur Jean BOUDET, son Président, en date du 10 mars 1967, l'Assemblée accepta à l'unanimité d'ouvrir ses portes à cette nouvelle et sympathique Section mycologique.

Élection du Président Fédéral pour les Années 1967 à 1969

Monsieur ROBERT, pour raison de santé, devait se démettre de son mandat de Président au profit de Monsieur Marcel TRAVERSO, qui accepta vaillamment de prendre les rênes du char fédéral, pour les deux ans à venir ! En fait, l'Assemblée souveraine avait bien choisi, car il est certain que le dévouement et la compétence de Marcel TRAVERSO, redonneront à la Fédération vie et prospérité. Le nouveau Président élu eut droit à toutes les félicitations des Congressistes !

Conférence du Professeur Oddoux

A la suite de la séance de travail, le Professeur ODDOUX, une heure durant, devait passionner son très large auditoire en lui parlant de Mycologie et des champignons inférieurs en particulier ; il aborda les familles peu connues des oidiums, des rouilles, parla de la mycologie « industrielle », avec les levures et ferment ; il devait traiter enfin la Mycologie médicale et parvenir au rôle bienfaisant de la Pénicilline et de la Streptomycine. De longs applaudissements couronnèrent de succès cette brillante causerie, tandis qu'un cadeau-souvenir était remis au Professeur ODDOUX, en remerciement.

Conclusion

Après un excellent repas au Gymnase de l'avenue Venaria, les Congressistes purent visiter à loisir le Château de Vizille, ainsi que les Etablissements de pisciculture.

La journée se termina dans la joie pour tous, tandis que le prochain Congrès était fixé en 1968, à AIX-LES-BAINS.

Le Président Fédéral sortant,
Henri ROBERT

Le nouveau Président Fédéral,
Marcel TRAVERSO

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

Roger HEIM

Directeur du Muséum National d'Histoire naturelle

Les Champignons toxiques et hallucinogènes

1 vol. relié, avec 43 figures (1963)

42 F

Les Champignons d'Europe

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

90 F

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

Poussées Insolites

Tandis qu'en ce printemps 1967 les amateurs d'Hygrophores de mars s'essoufflaient, souvent sans résultat, à la recherche de cet excellent champignon, le hasard conduisait ceux qui fréquentent les prairies à une curieuse découverte. En différents endroits en effet, fin mars, il a été trouvé, en quantité appréciable, des *Tricholomes Sinistres* et des *Argouanes* des prairies. Ces cueillettes ont été effectuées dans des prairies, à proximité de pommiers à une altitude variant de 500 à 750 mètres.

Ces deux espèces qui viennent habituellement tard en automne sont bien connues des mycologues de nos régions. Je me permets d'en faire une brève description pour nos lecteurs débutant dans la mycologie.

Elles ont un certain nombre de caractères communs puisque classées maintenant parmi les Rhodopaxilles dont les caractères essentiels sont d'avoir des spores gris rose et les lamelles séparables. Egalement, on les cueille vers la même époque tard en automne dans les prés et les pâtures.

Le Tricholome sinistre (*Rhodopaxillus saevus*) a un peu l'allure du Pied bleu (*Rhodopaxillus nudus*) mais son port est plus robuste, son chapeau gris fauve, ses lamelles blanchâtres et sa chair blanche. Seul le pied, renflé vers la base, est teinté irrégulièrement d'un joli violet liliacin.

L'argouane des prairies (*Rhodopaxillus nimbatus*) a lui un chapeau plus aplati marqué de tâches roussâtres avec la marge enroulée. Les lamelles sont plus ou moins décurrentes, la chair griseâtre et le pied n'est ni renflé ni teinté de violet. L'un et l'autre sont de bons comestibles.

Le fait de trouver ces espèces au printemps fait hésiter sur leur détermination qui pour nous ne semble pas discutable puisque vérifiée par plusieurs collègues.

Si nous avons constaté cette poussée nous ne sommes pas pour autant en mesure d'en donner les raisons mais peut-être parmi les lecteurs de ce bulletin, des mycologues avertis de ce phénomène pourraient nous fournir quelques explications. Nous en serions particulièrement heureux.

Ouvrant un débat sur les champignons qui poussent hors des saisons où on les trouve habituellement, je dois signaler également que durant tout l'été et jusqu'en septembre on peut cueillir des Tricholomes de la Saint Georges dans les prairies et pacages d'altitude à St-Martin-de-Belleville, Pralognan avant le col de la Vanoise, etc...

MOLINIER

Président de la Société Mycologique d'Albertville

La Station Thermale Savoyarde

LA LÉCHÈRE-LES-BAINS

Varices - Phlébites - Hypertension

HÔTEL RADIANA (ouvert toute l'année)

90 Chambres - Restauration de classe - Noces - Banquets - Séminaires - Tél. 75 N.-D. de Briançon



La Collybie à chapeau rayé

Je me souviens de ce mois de juin déjà lointain où, timide débutant dans la recherche des champignons, je découvris pour la première fois cette variété commune mais un peu dédaignée qu'est la collybie à chapeau rayé. A cette époque, mes connaissances mycologiques étaient plus que restreintes et orientées exclusivement sur leur attrait culinaire. Mon vocabulaire se bornait à ces quelques qualificatifs populaires : cépe, girolle, pied de mouton et trompette des morts ; sorti de ces espèces prestigieuses, tout le reste n'était pour moi que du « latin ». J'étais donc parti en ce chaud après-midi de fin juin pour un petit bois familial composé à peu près également de feuillus et de résineux. J'étais fermement décidé à m'octroyer là une provision de chanterelles, sinon mémorable, du moins suffisamment substantielle pour enrichir le déjeuner du lendemain. Ma prospection minutieuse et rationnelle commença dans le sous-bois qui paraissait relativement frais après la fournaise de la route d'accès. Hélas bien vite, il me fallut déchanter : le sol était désespérément sec et apparemment déserté de toute espèce fongique. Même l'épais tapis de mousse avait perdu sa belle coloration verte et semblait souffrir du manque d'eau tout autant que je souffrais personnellement dans mon amour-propre. J'allais donc pour la première fois devoir rentrer « bredouille » à la maison. Avouez que c'était vexant, surtout après les prévisions optimistes que j'avais formulées. Je ressassais mon amertume lorsque mon attention fut attirée par une souche d'arbre, passablement décomposée mais artistiquement couronnée d'une demi-douzaine de champignons inconnus. Vu d'un peu plus près, ils me semblaient même sympathiques, mais voilà : comment se nommaient-ils et surtout, étaient-ils comestibles ? Je décidais « courageusement » de les cueillir pour sauver la face, avec le secret espoir que mon pharmacien ne les renierait pas. Une heure après j'étais fixé : ma maigre récolte se voyait attribuer pompeusement l'étiquette de « *Collybia platypylla* ». Ce cher savant d'apothicaire qualifiait, en outre, ma découverte de comestible assez médiocre. Qu'importe je décidais d'y goûter et si, comme vous le pensez, ce ne fut point un régal de gourmet, je peux néanmoins vous assurer que, depuis ce jour, j'appris à connaître d'autres variétés de champignons et que petit à petit le « virus » de la mycologie s'installa chez moi. C'est la raison pour laquelle la Collybie à chapeau rayé, bien qu'assez anonyme de forme et modeste de colori, recèle à mes yeux un attrait tout particulier. Souffrez donc que je vous entretienne un peu plus intimement d'elle...

C'est une espèce d'assez grande envergure puisque le chapeau atteint couramment 8 à 12 cm de diamètre et parfois même dépasse ces mensurations. De couleur de base gris pâle, il apparaît souvent bistré ou même brun plus ou moins sombre, sa surface se résolvant en une multitude de petites fibrilles rayonnantes, brunâtres, très serrées dans le jeune âge et s'écartant ensuite à maturité jusqu'à laisser entrevoir parfois la chair pâle sous cuticulaire. Ce chapeau quelque très mince pour sa taille, peu charnu et assez fiasque au toucher, n'est pas hygrophane. D'abord convexe, il est bien vite étalé et se fendille fréquemment à partir de la marge, avec l'âge. Les lamelles sont blanches, quelquefois faiblement teintées de crème. Elles sont assez inégales, espacées, très larges et presque libres. Le pied de 7 à 12 cm de long est cylindrique avec toutefois un épaississement assez prononcé à la base. Il est fibreux farci, puis creux. De couleur blanchâtre, il est rayé longitudinalement de stries fibrilleuses. Ce stipe naît d'un important réseau souterrain très ramifié, fait de cordonnets mycéliens blanchâtres appelés rhizomorphes. La chair est mince, blanche, pratiquement inodore. La saveur est douçâtre. La sporée déposée en tas est blanche.

C'est un comestible sans valeur culinaire qui est très fréquent dès la fin du printemps jusqu'en automne sur les souches pourrissantes de feuillus, chênes et hêtres en particulier et aussi de conifères, ainsi que dans l'humus, au pied de ces mêmes arbres. Il est facilement reconnaissable à son chapeau aux vergetures rayonnantes et surtout à son exceptionnel mycélium qui apparaît sous la forme d'un lacs étendu de radicelles blanches souvent longues de plusieurs mètres. Ce critère typique de détermination nécessite pourtant un minimum de précautions lorsque l'on déterre un de ces cryptogames. En effet, ces rhizomorphes sont de texture très cassante et peuvent alors se briser à la base sans qu'on les y remarque.

ESDIEURS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

— CHAMBERY —

MASSIF DE LA GRANDE CHARTREUSE HOTEL des VOYAGEURS

Ancienne Maison Collomb

Madame MARTINET, Succ.

BAR - RESTAURANT

— Téléphone : 105 —

ST-LAURENT-DU-PONT

LA PÉNICILLINE

(suite)

En 1928, A. Fleming travaillait avec Petri des cultures plates de la bactérie *Staphylococcus aureus*, dans une étude de recherche de la destruction des bactéries par les leucocytes.

Une de ses cultures devint contaminée par une moisissure, un membre du genre *Penicillium*. Les espèces de *Penicillium* sont communes dans le sol, sur les plantes en dégénérescence, et les résidus de plantes, sur la nourriture tel que le pain, le jambon, les plats préparés, ou les fruits tels que les pommes, oranges, citrons, et en fait, sur tous les genres de matières organiques. La plupart des espèces sont vertes, en fait, il y a une centaine de sortes qui sont distinctes en caractères microscopiques, et du point de vue physiologique, quoique pour l'observateur occasionnel ils soient seulement des moisissures vertes. Même nombreux sont ceux qui devraient en connaître plus, qui emploient le nom de *Penicillium glaucum* dans cet ordre de préférence. Dans les manuels et sommaires d'examen, *Penicillium glaucum* englobe toutes les espèces vertes du *Penicillium*. Il doit être noté cependant que toutes les espèces communes de moisissures vertes ne sont pas nécessairement des espèces *Penicillium*. La verte *Aspergillus herbariorum* est abondante dans les mêmes sortes de « Substrata ». *Trichoderma viride* est commun sur les petites branches au sol, et le bois pourri.

Comme toutes les espèces de *Penicillium* produisent des quantités énormes de spores qui essaient aux alentours par l'air, elles sont constamment nuisibles dans les travaux de culture, elles sont de véritables espaces de laboratoires sauvages. Quiconque a été soumis aux pénétrations de l'espace vital de ces moisissures, a soit ratisé la culture infectée, soit si jugé plus expédient, coupé et procédé à l'isolement de l'intrus. Fleming prêt à rejeter la culture en surface remarqua qu'il se trouvait une zone de *Staphylococci* morts autour de la circonference de la colonie de *Penicillium*. Durant un quart de siècle, ou à peu près, il avait été intéressé par les méthodes de destruction des bactéries pathogéniques, et avait travaillé avec ce qui est maintenant connu comme substances antibiotiques, particulièrement celles produites dans le métabolisme d'autres organismes. Au lieu donc de disposer de la culture, il chercha à trouver si c'était vraiment la moisissure qui tuait le *Staphylococcus*. Il le cultiva dans un bouillon nutritif, et après un temps, filtra le liquide. Il testa le filtrat, et trouva qu'il y avait deux ou trois temps ou une force effective autant que l'acide carboxylique pur, stoppant la croissance du *Staphylococcus*. Il trouva aussi qu'il prévenait la croissance de nombreuses autres bactéries pathogéniques - *Streptococcus*, *Pneumococcus*, *Gonococcus*, ainsi que le bacille de la diphtérie, mais, qu'il était sans effet sur les autres, tels que *Bacillus coli*, et *B. influenza*. Afin d'éviter l'expression embarrassante de « Filtrat de bouillon de culture », il l'appela : « **PENICILLINE** ».

Traduction de J.-P. TALLON
Sté Mycologique St-Laurent-du-Pont

Extrait du Livre de Johnn RAMSBOTTON

LINÉ DE MAISON — LAINAGES

GODDET & 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

Constructions métalliques
Chaudronnerie - Serrurerie industrielle

R. ALIBERT

Avenue de la Gare
73 - MONTMÉLIAN
TEL. 106

MANUFACTURE SAVOISEENNE

D'OUTILS

**SCIERS et OUTILS
TRANCHANTS MÉCANIQUES**

Téléphone : 103

73 - MONTMÉLIAN

RÉUNION de la COMMISSION TOXICOLOGIQUE

ANNECY 9 AVRIL 1967

Monsieur GUIGON (dommage qu'il manque quelques "r" à son nom... n'est-il pas bourguignon, et il nous le fait entendre..) fut le secrétaire de cette journée, et fut chargé du compte-rendu.

Monsieur GUIGON est comme le champignon, "pour bien l'apprécier, il faut bien le connaître.. Erudit, poète, fort en Histoire, il faudrait "le passer au micro". Il est sûrement la lamelle féconde, fertile sur ses deux faces et son arête.. homomorphe.

Merci, cher ami, en attendant le poème que vous nous avez promis.

M. TRAVERSO

Nos sociétés jouent un rôle important dans la prévention des empoisonnements et peuvent, à l'occasion, aider le Médecin, s'il le demande, par l'identification des espèces consommées. Plus encore, dans la mesure où le secret médical le permet, il peut être intéressant de connaître les phases d'évolution des indigestions fâcheuses. Des observations méticuleuses effectuées pourront naître des remarques judicieuses.

C'est par ces paroles que M. TRAVERSO, Président de la Commission Toxicologique nous invitait à prendre davantage conscience du rôle encore plus efficace que pourraient tenir nos Sociétés, et il nous invitait à définir notre action dans la prévention et dans l'étude des Champignons, tout en définissant quelles pouvaient être nos relations avec les Médecins.

Comment et que devons-nous faire ?

Notons qu'il est regrettable que les intoxications par champignons ne fassent pas l'objet d'une déclaration obligatoire. Nous connaîtrions mieux le nombre des empoisonnements et l'étude des faits observés et consignés permettraient de lever le voile sur la comestibilité de champignons que nous connaissons mais dont nous ne pouvons dire vraiment s'ils sont toxiques ou non. Exemple : **CORTINARIUS ORELANUS**, dont la toxicité n'a été révélée que récemment.

Notons que l'essai sur les animaux : souris, cobaye, hamster est à poursuivre, en prenant soin de noter les espèces et quantités consommées.

Si nous avons connaissance d'un cas d'intoxication, tâchons, avec beaucoup de tact et de discrétion, de nous documenter auprès de la ou des "victimes". Il faut absolument savoir quel champignon est en cause, et, pour cela, nous devons si possible retrouver les déchets d'épluchage ou, si possible, par le microscope, retrouver cystides, spores ou hyphes caractéristiques dans les aliments rejettés, nous rendre sur les lieux de la récolte pour y retrouver peut-être quelques spécimens de l'espèce toxique, au moins reconnaître les lieux, la nature du terrain et de la végétation, et si nos recherches aboutissent, nous pouvons alors en avertir le Médecin.

Le dialogue avec le Médecin est le point délicat : le secret médical ne lui permet pas de tout raconter. Il faut donc des Médecins à l'intérieur de notre Commission pour que notre travail soit complet. Les Médecins de nos amis peuvent, bien sûr, nous aider très largement.

Donc, recherche des cas d'intoxications, et même multiplier certaines expériences sur les animaux et... avec prudence sur nous-mêmes. Tout récolter et tout noter avec minutie et conscience, développer son esprit critique et ses dons d'observations, re chercher surtout parmi les Médecins et les Pharmaciens ceux que la toxicologie intéresse... leur faciliter l'accès à nos bibliothèques (VOIRON nous en donne l'exemple) Voilà à quoi doit s'attacher tout membre de la Commission de Toxicologie, afin que, doucement, se lève le voile des espèces et variétés dangereuses inconnues à ce jour.

Maurice GUIGON

ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

18, rue des Ecoles - PARIS (V^e)

PORCHET F. - Guide de l'Amateur de Champignons

1964 - **Atlas oblong (23 x 18), plié format de poche, 149 champignons coloriés (40 espèces) en 14 tableaux sur 7 planches en quadrichromie**

3,00

PORTEVIN G. - Les Champignons bons et mauvais

1957 - **(12 x 18,5) 115 pages, 14 figures, 20 planches coloriées représentant 200 champignons**

5,00

PORTEVIN G. - Précis de Mycophagie - 101 recettes culinaires

1947 - **(12 x 18,5) 93 pages, 24 figures, 2 planches coloriées représentant les champignons mortels et vénéneux**

5,00

ESSETTE H. - (champignons

Tableau mural (80 x 60) tiré en offset 5 couleurs, représentant 23 mortels, vénéneux ou comestibles, utiles à connaître, livré en 1 tube carton

10,00

HERTER G. - Champignons comestibles (Fungi edules)

1951 - **(26 x 17) 207 pages, 101 planches noires**

25,00

MAUBLANC A. - Les Champignons de France

5^{me} édition, 1959, 2 volumes (12 x 16,5) 592 pages, 19 planches noires, 221 planches coloriées, cartonnés pleine toile

70,00

CATALOGUE de FONDS sur DEMANDE

*plus douce... que la plus douce**



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

Conférence de M. le Professeur ODDOUX au Congrès de Vizille 21 Mai 1967

CERTAINS caractères généraux de Champignons dits inférieurs

Ayant le plaisir de m'adresser à un auditoire mycologue, je tiens tout de suite à vous rassurer, je ne vous parlerai pas des champignons supérieurs parce que vous les connaissez très bien.

Je veux m'attacher à vous présenter des champignons sous un aspect peu habituel dans nos sociétés mycologiques et à faire ressortir l'importance considérable de ces **Cryptogames** dans la vie actuelle.

Bien sûr si l'on se borne à appeler champignons des carpophores qui croissent dans nos bois et dans nos prés, il est évident que ces végétaux sont bien caractérisés. Au contraire, si nous considérons les champignons dans leur ensemble, il faut reconnaître que leur caractère commun semble peu nombreux. Comment peut-on appeler champignons des êtres aussi différents qu'une levure, un bolet, un mildiou ou un **dermatophyte**.

Un seul point semble indiscutable, les champignons sont des végétaux qui possèdent l'immobilité et s'opposent ainsi aux animaux caractérisés par leur possibilité de se déplacer et par leur sensibilité.

Mais pourtant ce n'est pas absolument certain, tous les champignons ne sont pas immobiles et insensibles, prenons un exemple : au cours de vos promenades dans les sous-bois humides riches en humus et en feuilles mortes, vous avez certainement rencontré le champignon **delatanné phélinocétiqua**, c'est une masse protoplante gluante, dépourvue de membranes, une belle coloration jaune vif, à surface circonvolutionnée. Si vous n'êtes pas pressés et que vous observez attentivement ce champignon vous verrez que cette masse gluante se déplace, le **linocética** est un champignon qui se promène pas très rapidement bien sûr environ un centimètre à l'heure, c'est bien peu me direz-vous, mais pour un champignon c'est beaucoup.

De plus le **linocética**, à l'inverse d'un végétal, est un être sensible. Si au cours de ses promenades dans les bois humides il rencontre une plage ensoleillée où il risque de se dessécher alors il rebrousse chemin tout doucement et va se réfugier dans un endroit plus propice.

Ce champignon craint aussi les excitations, les blessures. Si à l'aide d'un bâton seulement du bout des doigts pour provoquer quelques dégâts à son plasmode il s'éloigne vers des lieux plus calmes et puis, un jour, lorsque les conditions de vie lui deviennent défavorables, le champignon qui auparavant recherchait l'ombre et l'humidité, va au contraire se diriger vers un endroit sec et ensoleillé et vous le verrez escalader une souche d'arbre et s'y hisser à son sommet, à ce moment là il devient dur et immobile il se transforme en un **sporange** en attendant des jours meilleurs, c'est là sa façon de se reproduire.

Il faut bien reconnaître que notre champignon mobile, sensible, se rapproche singulièrement des animaux. D'ailleurs les caractères éloignant les champignons des végétaux ne sont pas rares.

- 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

Vous savez par exemple que les végétaux sont constitués de cellules dont la membrane est composée de cellulose substance végétale par excellence. Au contraire, la membrane de la plupart des champignons ne renferme pas de cellulose mais de la quidine.

Or, où trouve-t-on la quidine dans la nature. Et bien c'est cette quidine qui donne la dureté aux pattes et au tegument des insectes, des hannetons à la carapace des écrevisses, donc la quidine est un produit animal.

Enfin certains traits de la biologie des champignons les éloignent des végétaux et les rapprochent encore des animaux.

Vous savez que la principale caractéristique des plantes est la présence d'un pigment vert, la chlorophylle sans laquelle aucune vie ne serait possible sur terre. En effet grâce à cette chlorophylle les plantes vertes sont capables de fabriquer leur sucre à partir du gaz carbonique de l'air, elles sont autotrophes. Au contraire les champignons dépourvus de chlorophylle doivent pour se développer vivre aux dépens des matières organiques, comme les animaux, ils doivent se nourrir de sucre ou de glucides tout prêts car ils sont incapables de synthétiser, ils sont comme nous les humains hétérotrophes.

C'est pour cette raison qu'il est impossible de cultiver un champignon sur un milieu uniquement minéral.

Ces quelques remarques vous montrent toute l'originalité des champignons parmi les végétaux, leurs affinités pour le règne animal, et il se pourrait bien en définitive que certains auteurs, comme LANGERON, aient une vue plus exacte en classant les champignons à part, en dehors des végétaux et en dehors des animaux, il n'est pas du tout prouvé que l'homme ait raison de vouloir classer les êtres vivants dans des compartiments bien étanches afin de satisfaire l'esprit, il semble qu'on soit de plus en plus persuadés de l'unité du monde vivant.

Le mode de vie des champignons présente également des particularités qui ont une importance considérable dans le rôle qu'il jouent dans la vie de chaque jour. En effet, les champignons êtres relativement simples par rapport aux végétaux et aux animaux, sont doués d'activité de synthèse considérable mise à profit des diverses industries.

Les champignons peuvent vivre de façon différentes soit simplement à l'état saprophyte, c'est-à-dire sur des matières organiques plus ou moins en décomposition, comme l'humus, le fumier et le bois mort, soit au contraire aux dépens des végétaux, ce sont les champignons *clitopatogène*, ou aux dépens des animaux et de l'homme, chez qui ils provoquent parfois des maladies très graves : les mycoses.

Enfin un troisième mode de vie n'est pas rare chez ces *cryptogames* c'est la vie symbiotique. Le champignon vit en association avec un autre être vivant duquel il tire ses sucs et à qui en retour il fournit d'autres aliments.

L'association Algues champignons et lichen est bien connue, de même que l'obligation du mycellium de certains champignons supérieurs de croître au contact d'arbres déterminés pour former du mycorhizes. Ce qui nous explique pourquoi on ne peut trouver *lactarius impolitus* que sous des bouleaux, *boletus elegans* sous des mélèzes et *spathularia sinériensis* sous des cèdres.

Cette biologie des champignons nous permet donc d'envisager tout d'abord leur utilisation dans l'industrie, en particulier l'industrie alimentaire.

Nous verrons ensuite, rapidement d'ailleurs, l'importance des champignons parasites des végétaux et surtout de l'homme, mais, c'est heureusement compensé par le découverte de ces médicaments remarquables que sont les antibiotiques.

Si l'on considère le rôle joué par les champignons dans l'alimentation celui-ci est loin d'être négligeable. En effet, sans que l'on s'en rende souvent bien compte, sans les champignons, nous ne boirions ni vin, ni bière, ni cidre, nous ne mangerions pas de pain et nous ignorions l'existence de la plupart des fromages.

La fabrication du vin et par la suite celle de l'alcool sur le plan industriel est due à la curieuse propriété de certains champignons capables de fermenter les sucs, ce sont en particulier les levures, mais certaines moisissures possèdent la même activité.

Les levures sont des champignons microscopiques, constituées de globules de quelques millièmes de mm. de longueur qui se développent en bourgeonnant à une vitesse extraordinaire. Ces levures peuvent croître au sein des milieux de culture ou au contraire former un voile à la surface du liquide.

Lorsque les levures vivent dans un milieu de culture sucrée à l'air, c'est-à-dire en présence d'oxygène, elles se comportent comme tout autre être vivant elles consomment ce sucre comme nous et elles le dégradent en gaz carbonique et en eau.

Au contraire lorsque les levures croissent dans certains milieux sucrés, en l'absence d'oxygène, c'est-à-dire en *anaréovirose*, elles transforment alors le sucre en alcool et en gaz carbonique.

Ce pouvoir fermentaire est connu depuis la plus haute antiquité et la préparation de boissons alcoolisées se perd dans la nuit des temps.

Le vin vous le savez provient de la fermentation du sucre contenu dans le grain de raisin, le glucose, sous l'influence de plusieurs levures dont deux principales. D'autres levures interviennent également, soit au début, soit en fin de fermentation.

Les espèces de levures qui provoquent la fermentation avec un fort dégagement de gaz carbonique ont une grosse importance pour le bouquet de vin. Elles donnent, en effet, ainsi naissance à des oxydes divers qui esthétifient une partie de l'alcool, aussi utilise-t-on souvent un choix de levures rigoureusement sélectionnées.

La question de l'origine des levures que l'on trouve sur les grains de raisin mûr mais non sur les fruits jeunes n'a pas été facilement résolu, c'est le mycologue danois HANSEN qui montra comment ces levures, toujours présentes dans le sol des vignobles passent l'hiver à l'état de vie ralente et en été la température devenant favorable elle se multiplient les poussières atmosphériques doivent contribuer pour une large part à les amener à la surface des fruits ou elles trouvent l'aliment nécessaire à leur développement. Malheureusement toutes les levures ne sont pas utiles au vin, le mycoderma vini qui développe un voile sec et fragile connu sous le nom de fleur de vin a la propriété d'oxyder l'alcool en transformant en gaz carbonique et en eau ce qui rend rapidement le vin las.

Le problème est un peu plus complexe en ce qui concerne la bière, bière qui est fabriquée vous le savez à partir de l'orge. En effet le grain d'orge ne renferme pas de sucre mais de l'amidon non fermentescible, on est donc obligé de transformer d'abord cet amidon en un sucre, le Maltose, pour cela on fait germer le grain d'orge, la petite plante qui sort de ce grain sécrète une diastase hydraulisante qui opère cette transformation, on arrête la germination, et on élimine les radicelles qui communiquerait à la bière un goût désagréable ; on obtient ainsi le Malt que vous connaissez et qui sert à préparer le mout de bière par infusion. On ajoute du houblon qui donne à la bière son amertume et son arôme caractéristique et on ensemente par une levure qui est évidemment la levure de bière en choisissant des races soigneusement sélectionnées.

Au bout d'une dizaine de jours, enfermée dans les foudres, la bière se clarifiera prendre son bouquet particulier, et se chargera de gaz carbonique qui la fera mousser.

Suivant les races de levures utilisées, on obtiendra des bières différentes. Des levures hautes qui travaillent à 12-15° et se tiennent à la partie supérieure du liquide, donnent des bières piquantes et acides. Ce sont les bières du type Belge. Au contraire les levures basses qui travaillent à une température variant entre 4 et 10° se tiennent au fond du liquide et permettent d'obtenir des bières douces comme les bières de Bavière, d'Autriche ou nos bières françaises.

Mais toutes les boissons fermentées ne sont pas obtenues grâce à ces champignons microscopiques que sont les levures capables de fermenter les sucres, mais nous l'avons vu, dans l'impossibilité de s'attaquer à l'amidon. Aussi dans de nombreuses préparations d'alcool de grain fait-on appel à d'autres champignons filamentueux cette fois et qui appartiennent à deux grands groupes différents, celui des *mucors* ou moisissures blanches et celui des *aspergillus* connu sous le nom de moisissures vertes, ou moisissures bleues.

Ces 2 sortes de champignons sécrètent certaines diastases capables de dégrader l'amidon en le transformant en sucre, et dans un deuxième temps d'autres diastases transforment ces sucres en alcool.

Ce sont des extrêmes-orientaux qui les premiers ont mis à profit le pouvoir fermentaire de ces moisissures pour fabriquer soit de l'alcool de riz, soit de la bière de riz. L'alcool de riz est connu en Indochine sous le nom de Chum-Chum et à JAVA, sous le nom d'Arak. Il est obtenu depuis fort longtemps à partir d'une variété de riz, de riz gluant, ce riz gluant est cuit à l'eau chaude et transformé en galettes que l'on saupoudre d'un levain riche d'une moisissure blanche étudiée par Calmette, qui l'a d'ailleurs dédiée à son collègue de l'institut Pasteur, le Dr ROUX sous le nom de *Mucorrouxi*. Ce champignon saccharifie l'amidon du riz et ensuite transforme les sucres en alcool. Il suffit de distiller au bout de quelques jours pour obtenir l'alcool de riz. D'ailleurs, en plus du Mucor, le levain renferme certaines levures voisines, celles utilisées dans la vinification et dont l'action contribue à donner à l'alcool de riz une saveur particulière.

Totalement différent est le champignon responsable "dusaquai", bière de riz. Il s'agit d'une moisissure verte *Aspergillus coriée* qui commence tout d'abord par liquifier l'amidon du riz cuit avant de transformer les produits de dégradation en alcool également aidé dans sa tâche par des levures spéciales, levures du Saquai. Beaucoup plus connues, sont les nombreuses eaux de vie obtenues par distillation soit des vins, des marcs, des mélasses de canne à sucre, des cerises, et également à partir de grains comme Vodka et Whisky. D'ailleurs l'obtention industrielle de l'alcool pur, source importante de revenus pour l'état se fait en grande partie par distillation de mélasse transformée sous l'action de ces champignons.

Certaines industries alimentaires font obligatoirement appel à des champignons vivant en symbiose avec des bactéries en particulier l'industrie très florissante que vous connaissez des laits fermentés, avec les Kéfirs et surtout les Yaourts. En effet, le lait est ensementé, avec ce qu'on appelle un ferment qui renferme une levure et plusieurs bactilles, des bactilles lactiques. Protégée par la masse des bactéries, la levure vit en anérobiose et il y a formation de bactilles lactiques et coagulation de la caséine.

Je vous disais tout à l'heure que sans les champignons nous ne mangerions pas de pain. En effet vous savez qu'il existe deux façons de faire le pain.

— soit à l'aide du levain — soit de levure de boulanger.

Le levain renferme une levure et plusieurs espèces microbiennes, qui donne un pain assez compact, de saveur légèrement acide, très digestible et se conservant très bien pendant plusieurs semaines.

Au contraire le pain fabriqué à l'aide de la levure est beaucoup plus léger, se dessèche très rapidement. Toutefois la préparation du pain à la levure est beaucoup plus sûre, le levain pouvant être envahi par des micro-organismes inutiles ou même nuisibles.

L'industrie fromagère elle aussi est tributaire des champignons en grande partie. Si l'on excepte les fromages à pâte sèche type gruyère où seules les bactéries entrent en jeu, les deux autres catégories de fromages, fromage à pâte molle, et fromage persillé, se préparent à l'aide de *Pénicillium*. Ces fromages à pâte molle type Brie ou Camembert sont obtenus grâce à l'action de bactéries de champignon sur le produit de coagulation du lait. Les *Pénicillium* ne peuvent se développer que dans des caillés suffisamment salés, ils s'attaquent au lactose en donnant de l'acide lactique et à la caséine en donnant des peptones qui favorisent le développement de la fermentation du rouge, qui elle est provoquée par des bactéries et communique au fromage un bouquet particulier.

Le *Pénicillium* actuellement préféré dans la fabrication du Camembert est : *Pénicillium-Candidum* qui solubilise lentement la caséine mais après une quinzaine de jours il l'attaque en libérant de l'ammoniaque d'où la nécessité, vous le savez de consumer rapidement les fromages qu'il habite.

Les fromages à pâte persillée, dits fromages bleus, type Roquefort, Gex, Bleu d'Auvergne etc... doivent leur coloration au *Pénicillium* glocome qui a besoin d'air pour vivre au sein du caillé, d'où les cheminées qu'on ménage dans les fromages, qui sont très visibles lorsqu'on coupe une tranche de ces fromages. Ce champignon libère des acides gras et saponifie le beurre en partie, ce qui donne à ces fromages leur saveur piquante.

Je ne voudrais pas allonger la liste des champignons utilisés dans l'industrie, aussi me contenterai-je de vous citer la fabrication de la glycérine à l'aide de *Sacharomycetus-Soludéus* et surtout de l'acide citrique dont 70% de la production mondiale proviennent de l'action d'une race sélectionnée : *L'Aspergillus-niger* sur le sucre.

A côté de ces champignons se nourrissant de matières organiques inertes, des champignons parasites eux se développent aux dépens d'êtres vivants. Ceux-ci peuvent être soit des végétaux, soit des animaux au sein desquels évidemment nous nous plaçons.

Les dégâts provoqués aux cultures par les champignons phyto-pathogènes sont extrêmement importants et se chiffrent chaque année par dizaines de millions de francs nouveaux. Quel propriétaire de jardin ou de verger n'a pas eu à souffrir de ces champignons : l'*Oldium* qui dessèche les feuilles et les pousses de ses rosiers. Le *Mildiou* qui brûle ses raisins ou ses pommes de terre. Les tavelures qui déforment et crevassent ses pommes et ses poires. Le *Monilia* qui fait pourrir ses abricots ou ses prunes, et la liste pourrait s'allonger indéfiniment.

En effet les champignons phyto-pathogènes sont extraordinairement nombreux et certaines maladies fongiques, de véritables fléaux. Quelques chiffres seront suffisamment évocateurs :

— alors que la production moyenne en France de vin oscille entre 40 et 50 millions d'hectolitres, les attaques du *Mildiou* ont réduit cette production 28 millions d'hectolitres en 1910 et à 17 millions à peine en 1915 époque où on ne le traitait pas, soit une perte de 2/3 de la récolte. On pourrait facilement multiplier les exemples.

Il faut d'autre part savoir qu'on utilise en moyenne chaque année en France : 60 000 tonnes de sulfate de cuivre et 55 000 tonnes pour lutter contre les champignons phyto-pathogènes.

Parmi les innombrables maladies provoquées par les champignons aux arbres fruitiers, certaines sont bien connues. Qui n'a jamais remarqué un pêcher atteint de cloques. Sous l'action d'un "*Ascomycète*" très voisin des levures d'ailleurs des feuilles de pêcher se boursoufflent, se décolorent ou parfois au contraire rougissent et finalement tombent. Les tavelures sont encore beaucoup plus dangereuses pour les autres arbres fruitiers, arbres fruitiers à pépins. Les champignons responsables les *Venturiens* s'attaquent à toutes les parties de l'arbre. Les feuilles présentent des taches verdâtres. Les rameaux des chancres qui les rongent, quant aux fruits, ils sont incrustés de plaques noirâtres qui les déforment et les font fendre avant qu'ils soient la proie des pourritures.

Les pommiers, surtout les espaliers cultivés dans des vergers très ensoleillés, sont sensibles à l'*oidium* qui recouvre leurs feuilles d'un feutrage blanc et en entraîne rapidement la chute ainsi que le dessèchement des jeunes rameaux.

Les *Monilia* attaquent rapidement toutes les fleurs et tous les fruits des arbres fruitiers. Mais ce sont peut-être les pêchers et surtout les abricotiers qui ont le plus à souffrir de ce véritable fléau de la vallée du Rhône, qui certaines années humides au printemps, réduit la récolte à néant. Si les fleurs parviennent à échapper au champignon, ce sont les fruits qui subissent une pourriture brune, puis se dessèchent et restent fortement fixés aux rameaux où on peut voir ces momies qui passent ainsi l'hiver et sont en place pour infecter à nouveau le verger au printemps suivant.

Plus curieuse est l'attaque du *daprinaprun* qui stérilise la fleur du prunier et fait pousser à la place des prunes de petits fruits creux ayant l'aspect de bananes ou de

cornichons. Quant à l'*afuinaféracy*, il attaque les rameaux du cerisier qu'il fait pousser de façon extrêmement désordonnée, si bien qu'on croirait que l'arbre a donné naissance à un balai. D'où le nom de "balai de sorcière" attribué à cette maladie.

La vigne elle semble avoir la faveur du champignon phyto-pathogène dont les principaux nous ont été offerts généreusement par l'Amérique soit dit en passant. Nous leur avons d'ailleurs rendu quelques services du même genre en leur faisant parvenir le vers des fruits qui est bien européen ainsi que le pirate du Mais.

Le Mildiou en particulier est une véritable calamité qui s'attaque à toutes les parties vertes de la vigne brûlant feuilles et raisins affaiblissant les sarments qui incapables d'affronter les rigueurs de l'hiver sont détruits par la gelée.

Même lorsque l'attaque du mildiou est relativement faible la fabrication du vin avec des raisins en partie malades ne donne que des produits de qualité inférieure. En effet les vins obtenus sont acides et sensibles aux maladie.

Alors que les années humides les vignes sont envahies par le mildiou, au contraire les années sèches c'est l'*Oïdium* qui prend la relève. Cet autre parasite dessèche les feuilles fait éclater les grains de raisin ainsi voués à la pourriture.

Un parasite de la vigne mérite toutefois une attention particulière, c'est le *Botritis-Cinerea*. Lorsque cet agent de la pourriture grise attaque les grains de raisin encore verts, il envahit toute la pulpe et utilise tout le sucre. Le grain se dessèche et tombe.

Le vin préparé à partir de raisins malades prend une coloration brune, c'est la casse brune du vin qui rend ces vins rouges inconsommables. Mais lorsque ce même champignon attaque les raisins mûrs, le *Botritis* a une action bienfaisante. Seule la pellicule du raisin est détruite, les grains se concentrent en sucre, d'autre part la quantité d'acide est diminuée. Vous en connaissez le résultat. Ce sont tout simplement des vins onctueux, sucrés, à goût particulier tels que les Sauterne, vins du Rhin, Tokay. En effet ces vins sont préparés à partir de raisins pourris, mais cette fois c'est la pourriture noble de la vigne.

Les céréales ne sont pas épargnées non plus. La rouille du blé est bien connue, et doit son nom à de petites pustules couvrant les feuilles et les chaumes et qui libèrent une poussière orangée comparable par sa couleur à l'oxyde de fer.

Sous son action les rendements des récoltes sont fortement réduits et tout aussi importants sont les dégâts provoqués par les charbons et les carries qui transforment les grains des céréales en une poussière noire et souvent nauséabonde.

Les champignons phytopathogènes bien que microscopiques ont parfois des conséquences redoutables.

En effet on ne peut pas passer sous silence la grande famine d'*IRLANDE* de 1645, et dont le seul responsable n'est autre que le *Phytophthora-Infestans* de la gens du mildiou ou de la pomme de terre.

A cette époque l'*Irlande* pays essentiellement agricole était très pauvre. Ces habitants se nourrissaient presque exclusivement de pommes de terre, or cette année là une humidité exceptionnelle favorisa le mildiou et les plantations furent totalement ravagées, conduisant les Irlandais à une famine terrible aux conséquences tragiques.

Aujourd'hui, la lutte contre les champignons phyto-pathogènes est bien au point. Prévoyant tout profit qu'on pourrait tirer de la vente des fongicides, de nouvelles et nombreuses Firmes, en particulier la plupart Firmes pétrolières se sont lancées dans la préparation de nombreux produits d'une activité réelle contre les champignons parasites des végétaux. Le cultivateur, bien armé contre ces maladies, malheureusement favorisées par la monoculture.

Les champignons parasites de l'animal et de l'homme sont heureusement beaucoup moins nombreux que les champignons phyto-pathogènes et en général moins dangereux avec toutefois quelques exceptions.

Il serait sans intérêt pour nous d'examiner les mycoses des animaux, je me contenterai de vous présenter quelques champignons remarquables à ce point de vue. Un des plus curieux semble être "*l'Ampus*" de la mouche. Vous avez certainement remarqué en automne des mouches mortes, fixées par leur trompe à une vitre, et autour du corps de ces insectes une auréole blanche constituée par les spores de champignons déposées sur la vitre. En effet les champignons parasites qui ont pénétré dans le corps de la mouche s'y développent abondamment. Lorsque cette mouche est sur le point de mourir, elle se fixe par la trompe, généralement sur une vitre car elle est attirée par la lumière, et à ce moment là son abdomen est très distendu et finit par éclater sous l'action du champignon qui émet alors ses spores. Ces spores sont projetées hors du corps de la mouche comme par un petit canon. C'est cette poussière de conidie qui forme l'auréole blanche qu'on observe sur la vitre.

Si une mouche saine est atteinte par une de ces spores, celle-ci germe et envahit le corps de l'insecte qui est voué à une mort rapide. Si la conidie au contraire n'a pas la chance de rencontrer une mouche, elle émet à son tour une conidie secondaire plus petite qui également projetée au loin et cela plusieurs fois de suite, jusqu'à épuisement des réserves. Vous voyez que ce champignon parasite est bien plus organisé, et le dispositif particulier de l'*Ampus* aide la propagation de l'espèce en augmentant les chances qu'à la spore de rencontrer l'autre appropriée.

D'autres "*ampus*" sont d'ailleurs courantes, et vous avez certainement remarqué à la fin de l'été des sauterelles mortes fixées à l'extrémité de brins d'herbe. Elles ont

été tuées par l'*Ampusapuni*. On avait d'ailleurs pensé utiliser le champignon pour détruire les insectes nuisibles en particulier les criquets qui ravagent périodiquement l'Afrique, mais il faudrait d'une part pouvoir facilement cultiver le champignon, d'autre part, inoculer avec une forte proportion de succès, conditions qui ne sont pas réalisées dans l'état actuel de nos connaissances.

Totalement différents mais également curieux sont les "Cordiceps" autres parasites d'insectes. Par exemple "*Cordiceps-Militaris*" qui se développe aux dépens de diverses Chenilles dont il dégère tous les organes qui sont peu à peu remplacés par des filaments mycéliens. Au contraire les téguments de la Chenille sont bien conservés de façon à protéger le champignon qu'il transforme en un organe de résistance le sclérite. Au bout de quelques temps le champignon fructifie et on voit sortir du corps de la Chenille une masse d'une belle coloration orangée que vous avez peut-être observée au cours de vos excursions mycologiques.

Enfin, je ne peux vraiment pas passer sous silence toute l'ingéniosité des champignons se développant dans le fumier et le terreau. Vous savez que dans le terreau se développe également un grand nombre de vers microscopiques les "anguillules". Comme ces champignons sont très friands de ces anguillules ils se sont organisés de façon à les prendre au piège et d'ailleurs ils y réussissent très bien. En effet, certains de ces champignons fabriquent de nombreuses petites boucles disposées en ligne et dont la surface est couverte d'une matière gluante. Si un vers s'aventure à travers l'une de ces boucles, il s'y englue rapidement et le champignon envoie aussitôt un sucoir perforant qui pénètre dans le corps du vers et le dégère rapidement.

D'autres champignons émettent sur leur mycélyum des pièges-anneaux simples. Dès qu'un ver s'y engage les parois se collent, gonflent instantanément et le ver est étranglé par un véritable garrot qui émet lui aussi immédiatement des sucoirs perforants vidant l'animal de son contenu.

D'autres pièges sont moins spectaculaires mais tout aussi efficaces; des simples boules gluantes qui fixent les vers au passage. Le moins qu'on en puisse dire est que les champignons parasites animaux sont quelquefois bien organisés.

Les champignons parasites de l'homme nous intéressent beaucoup plus puisqu'ils s'attaquent à notre personne. Certains provoquent des affections bénignes qu'on n'ose pas qualifier de maladies, d'autres au contraire sont extrêmement dangereux et entraînent très souvent la mort.

Vous savez que les champignons parasites exercent surtout leurs dégâts dans les pays chauds, mais un certain nombre d'entre eux se rencontrent chez nous et il n'est évidemment pas question de les envisager tous.

Les champignons parasites de l'homme appartiennent à des groupes assez divers et certains d'entre eux sont responsables de maladies bien caractéristiques et même bien connues.

Dans d'autres pays les champignons imparfait ne sont pas dangereux, le plus commun est l'agent d'une affection bénigne connue sous le nom de *butergasis-cercicicolor*. Cette affection est caractérisée par l'affection de petites tâches isolées minuscules mais qui peuvent s'agrandir quelquefois même compliquer entre elles. Ces tâches ont des bords bien délimités, une coloration variant du jaune sale au brun foncé. Elles sont en général localisées sur le haut de la poitrine et se rencontrent surtout chez les adultes jeunes et plutôt chez les hommes que chez les femmes, elles ne provoquent aucune démangeaison.

Le champignon responsable, le *butergasis-cercicicolor*, détermine un décollement de l'épiderme, si bien que d'un coup d'ongle vous pouvez enlever un lambeau semblable à un copeau de sang, sans faire saigner. C'est le signe que l'on appelle le "signe du coup d'ongle" qui est caractéristique de cette affection.

Le *Butergasis* est peu contagieux et surtout favorisé par la sueur et le manque d'ablutions. On en vient facilement à bout par l'application de divers médicaments anti-fongiques en particulier un mélange à parties égales de teintures d'iode et d'éther.

Les *actinomycetes* sont responsables de maladies très différentes, certaines très graves dont : l'*Actinomyces-israéli*, provoquée par l'*Actinomycose* se présente sous 3 formes : Cervico-Faciale, pulmonaire, abdominale.

— La forme cervico-faciale la plus courante est caractérisée par un gonflement situé à l'angle du maxillaire inférieur et dur comme du bois. La peau prend une coloration rouge violacé. Bientôt on voit du pus s'écouler par plusieurs orifices. En effet dans l'*actinomycose* il y a toujours formation d'abcès profond et le pus s'en élimine par des fistules. Dans ce pus qui s'écoule ainsi à l'extérieur, on rencontre de petits grains constitués par le champignon, les grains d'*actinomycose* caractéristique de la maladie.

— La forme pulmonaire est heureusement moins fréquente. Elle fait tout d'abord penser à une tuberculose, jusqu'au jour où apparaît une fistule et un écoulement de pus au niveau de la paroi thoracique.

— Quant à la troisième forme, la forme abdominale, elle est très rare et extrêmement grave. Le diagnostic ne peut se faire qu'au cours d'une intervention chirurgicale ou malheureusement à l'autopsie..

Le traitement de l'*actinomycose* est long et difficile. On utilisait autrefois les iodures les rayons X. On obtient de meilleurs résultats aujourd'hui avec des sulfamides, et des antibiotiques.

(à suivre)

GYROMITRA, Champignon mortel ?

Dans un ouvrage peu ou mal connu de M. SARTORY, Professeur de Bactériologie et Cryptogamie à l'UNIVERSITE de STRASBOURG, ouvrage édité sous le titre "Champignons Véneneux" on peut lire, en ce qui concerne **Gyromitra esculenta** :

"Cette espèce a causé beaucoup d'empoisonnement en ALLEMAGNE, 10 morts pendant une année. Ce fait tient à ce que ce champignon avait été mangé sans cuisson préalable. Le champignon contenant de l'acide helvétique (poison hémolisant) a été la cause de ces sinistres".

M. SARTORY conclut : "Comestible APRES Cuisson".

Il effectuait 2 expériences et notait ceci :

- 1° — Le suc frais tue un cobaye de 500 grs en 24 heures — Injection de 6 cc.
- 2° — Le suc frais tue un lapin de 2,420 kg en 38 heures — Injection de 6 cc.

Nous nous devons d'ajouter que ces 2 expériences ne sont pas déterminantes car cobayes et lapins sont tués par des injections de quelques cc. de suc de champignons aussi comestibles que **Morechella esculenta**.

Par exemple 3 cc. de suc d'**esculenta** tuent un cobaye de 440 grs en 6 jours...

Le poison toujours d'après M. SARTORY était "Présence d'une hémolysine très active détruite à l'ébullition".

Il s'agissait bien sûr de l'acide helvétique qui fut isolée de **G. esculenta**, en 1885 par 2 Allemands BOEM et KULZ.

Cet acide se retrouve dans presque tous les discomycètes que nous consommons : morilles, helvelles, pézizes.

Si l'on veut situer le problème de la toxicité des champignons à cette époque (1921) il faut se rappeler que :

- **Volvaria gloicephala** était réputée mortelle.
- **Amanite citrina** également.

Quant aux Cortinaires, en 1921 on pensait que peu de Cortinaires sont comestibles. La plupart des autres ont une chair coriace, peu agréable sans pour cela être toxiques. Et, en 1958 on découvrait les méfaits du **C. Orellanus**.

Un peu avant la guerre de 1939, MAUBLANC, à la suite des études faites par des mycologues Allemands, allait plus loin et indiquait que "l'Hypothèse d'une action hémolytique ne suffit pas à expliquer la toxicité des Gyromitres.

Le problème paraît plus complexe.

Que pensaient donc les Allemands en 1939 ?

Ils notaient que les intoxications ne se produisent qu'après une seconde injection, suivant d'un temps assez court, un premier repas au cours duquel des Gyromitres ont été consommés TOUT COMME SI LA PREMIERE INGESTION AVAIT SENSIBILISE L'ORGANISME (Anaphylaxie).

Ils notaient encore que les enfants sont bien plus sensibles que les adultes. Quant aux symptômes, ils sont remarquables par la période d'incubation qui est égale ou même supérieure (26 h. parfois) à celle des intoxications phalloïdiennes. Ce sont des vomissements accompagnés d'ictère de syncopes, de somnolence entrecoupées de crises avec convulsions. La mort survient dans le coma.

Sans aucun doute, MAUBLANC, a commis une imprudence en notant pour cette espèce, sur son Atlas : "COMESTIBLE" et en n'ajoutant seulement que ceci : "Consommé cru a parfois causé des accidents".

La réalité, à notre avis, est tout autre.

G. esculenta et très vraisemblablement **G. gigas** sont des champignons très dangereux, parfois mortels qu'il faut connaître parfaitement et dont il faut se méfier.

Encore aujourd'hui on ne connaît pas parfaitement les Gyromitres, mais ce que l'on sait certainement, c'est qu'ils tuent parfois !

Permettez-nous de dresser un tableau, bien incomplet sans doute, de leurs méfaits.

D'abord nous avons personnellement constaté à 3 reprises de graves "indigestions" causées par **G. esculenta**. Des mycologues célèbres comme QUELET et FORQUIGNON on fait bien avant nous la même observation.

Qu'on ne s'y trompe pas, ce délicieux euphémisme "indigestion" cache simplement un début d'intoxication. Lorsque cette soi-disant "indigestion" se limite à quelques vomissements ou troubles gastriques, elle ne fait pas parler d'elle. Et puis les "connaissances" ont le souci de préserver leur réputation.

En ALLEMAGNE, pays où la toxicité de ce champignon a été surtout étudiée, on relève de 1880 à 1890, 50 cas d'intoxication avec 10 morts.

En AMERIQUE du NORD, on note des cas mortels en 1924, 1938, et 1940. Un de ces cas est fort intéressant car il montre la fourberie d'**esculenta**, une sorte de Janus avec 2 visages.

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

Il s'agit d'un cultivateur qui avait l'habitude de consommer avec sa famille des Gyromitres ou Lorchel, croissant dans une station bien déterminée et toujours la même. Chaque fois les spécimens recueillis passaient une nuit dans la saumure et cuits ensuite. Or en 1924, le paysan, sa femme et son fils de 16 ans furent intoxiqués. Le fils succomba 48 heures après le repas fatal.

En 1938, dans le MINNESOTA un empoisonnement collectif par Gyromitres causa la mort de 5 personnes.

En FRANCE, c'est M. Roger HEIM qui s'est surtout penché sur les problèmes posés par ce champignon. Il nous donne le cas qui dûment vérifié, lui paraît le plus significatif.

Le voici :

15 Avril 1938. Un repas de midi réunit le père, la mère, 3 enfants de 4, 6 et 7 ans, une domestique.

Fille ainée 7 ans : Vomissements dès 21 heures. L'ictère apparaît le 16 à 14 heures soit 26 heures après le repas. Le 17 vers 8 h. elle entre dans le coma après bien des souffrances et on la considère comme perdue.

Le 17 vers 23 heures, elle reprend connaissance, l'ictère persiste encore 48 h. Le 24 Avril elle est rétablie. Il aura fallu 9 jours de soins.

Fille de 4 ans : Les symptômes d'intoxication apparaissent 31 heures après le repas. L'enfant meurt le 16 à 23 heures.

Mère et Fille de 6 ans : Vomissements, troubles gastro-intestinaux, léger ictère. Rétablissement complet 3 jours plus tard.

Père et domestique : Ni indigestion, ni troubles mêmes légers.

Or dans ce cas, les Gyromitres furent lavés à plusieurs eaux, trempés dans du vinaigre puis cuits pendant TROIS HEURES. Ils avaient été achetés dans le commerce. D'autres spécimens vendus le même jour, par le même marchand à d'autres clients furent consommés sans aucun accident, après un repas ou même 2 repas consécutifs.

Nous ne pouvons passer sous silence, l'intoxication collective qui eût lieu en Normandie à la mi-avril 1960. Nous en devons la relation à notre ami M. Albert DENIS.

En Juillet 1959 une forêt de pins fut détruite par un incendie à proximité de ROUEN.

Vers le 15 Avril 1960 on nota une poussée extraordinaire de "morilles de pins". Les amateurs du pays firent des récoltes de plusieurs centaines de kg en 48 heures. 17 cas d'intoxication furent relevés et ce chiffre est, sans nul doute, bien au-dessous de la réalité.

Chaque fois les Gyromitres furent consommés CUISTS et à l'état frais. Les symptômes des intoxications apparurent de 8 à 24 heures après le premier repas. L'anaphylaxie peut donc être difficilement invoquée la plupart des malades n'ayant pris qu'un seul repas de champignons et pour la plupart, pour la première fois de leur vie.

Si les malaises durèrent près d'une semaine, il n'y eut, heureusement aucun mort à déplorer. Mais les intoxiqués s'en souviendront.

Que pouvons-nous conclure de la diversité de ces observations ?

D'abord que ces observations sont plutôt négatives que positives. Ensuite, qu'elles ne permettent pas de porter un jugement sûr à propos d'une espèce dont le procès

Hôtel - Restaurant
— DU PAS DE L'ECHELLE —

D. Pittet

74-PAS DE L'ECHELLE - Etrembières
PENSION de Saison - SALLES de Société
RESTAURATION à toutes heures
BANQUETS de NOCES Tél. 38.81.22

HOTEL - RESTAURANT
DES GORGES DU BORNE

J. JANIN

74 - ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY
BANQUETS NOCES
FONDUE SAVOYARDE
Jambon-Truites Tél. 28

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

est en cours, comme l'indique M. Fernand MOREAU.

Laissons maintenant la parole à M. Roger HEIM qui nous dit :

"Les incertitudes demeurent sur l'origine précise du mécanisme en cause".

Les conseils de notre grand Maître es-mycologie nous seront précieux.

Les voici :

1° — Les Gyromitres PEUVENT causer des intoxications graves et même mortelles quand ils sont consommés crus ou consommés cuits avec l'eau de cuisson. Quand cette eau de cuisson a été rejetée, l'intoxication SEMBLE ne jamais se produire.

2° — A l'état sec les Gyromitres n'occasionnent JAMAIS de troubles.

3° — L'action du vinaigre, de la saumure, ne change en rien les possibilités d'intoxication

4° — Certaines personnes PEUVENT consommer impunément Gyromitre CRU, CUIT avec ou sans eau de cuisson.

5° — Les intoxications se produisent souvent lors d'un 2^e repas suivant d'un laps de temps assez court, un 1^{er} repas comprenant ces espèces.

6° — Les enfants sont plus gravement atteints, en général, que les adultes.

7° — Les intoxications sont plus rares en FRANCE qu'en EUROPE CENTRALE ou Septentrionale.

Le point de vue de M. HEIM : "Secs, les Gyromitres n'occasionnent JAMAIS de troubles ne semble pas satisfaire tous les mycologues. On a pu constater, en effet, que les Gyromitres désséchés (et aussi les morilles) ont parfois occasionnés des "embarras gastriques".

Nous avons eu à le constater il n'y a pas 8 jours dans notre famille.

Il s'agit vraisemblablement d'un phénomène d'intolérance, mais une enquête sérieuse devrait être faite, comme l'a demandé M. A. DENIS.

De toute façon, il nous faut déjà admettre que :

CRU ou CUIT avec ou sans eau de cuisson, GYROMITRE A CAUSE LA MORT DE BON NOMBRE DE PERSONNES.

Ainsi se trouve infirmée la belle parole de l'abbé BRESADOL :

"cruda venenosa, cocta esculenta"

Si l'humour était permis dans les sciences, nous dirions :

"cruda venenosa, cocta esculenta, possible vénenosa".

En latin *esculenta* signifie mangeable, bon à manger. Ce mot possède un synonyme bien connu : *edulis*.

Sans aucun doute ce qualificatif *esculenta* devrait être modifié. Le mycologue KROMBHLZ avait appelé ce champignon : *HELVELLI SUSPECTA*. Il avait pour cela de bonnes raisons. En effet, les habitants d'une région qu'il prospectait en ALLEMAGNE considéraient cet Ascomycète comme dangereux. Et cela se passait en 1880.

De nos jours en sait-on davantage sur Gyromitre ? Nous vous avons donné le point de vue de M. Roger HEIM qui l'a exprimé en 1962-1963.

En 1966, un toxicologue Tchécoslovaque et non Polonais comme cela a été écrit, le Docteur JIRI KUBICKA, a préconisé l'utilisation d'un acide thiocétique pour lutter contre les empoisonnements par la Phalloïde.

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 - Tel. 34.05.00

VOITURES SPORTS - CONTRÔLE OPTIQUE
TOUTES RÉPARATIONS - ENTRETIEN

Nous avons été tenus au courant des travaux du Dr KUBICKA, non pas par des articles de presse locale, mais directement par la S.M.F. et par le Professeur COULET de la Faculté Médecine-Pharmacie de CLERMONT-FERRAND. Il nous avait semblé que ces travaux ne se limitaient pas au seul cas des intoxications phalloïdiennes et nous avons pensé faire œuvre utile en demandant des renseignements complémentaires en ce qui concerne **Gyromitre**.

Nous n'avons pas convoqué le corps médical pour lui faire connaître le point de vue du Dr KUBICKA, cela relevant de la seule autorité et de la seule compétence de nos grands Maîtres de l'Université.

Mais voici la réponse du Dr KUBICKA :

En 1965 nous avons observé quelques cas d'empoisonnements par **Gyromitre** dont certains mortels.

En 1966, 2 enfants sont morts à la suite de l'ingestion de **Gyromitre esculenta**.

Une collaboration internationale est nécessaire pour étudier ce type d'intoxication, surtout avec les pays où les cas ne sont pas rares : U.R.S.S., POLOGNE, etc...

Suivant la demande du Dr KUBICKA nous nous sommes rendus à PARIS au Siège de l'UNESCO. Nous y avons appris que cette question était du ressort de l'Organisation Mondiale de la Santé (O.M.S.) siège à GENEVE.

Contactée à son tour l'Organisation Mondiale de la Santé (O.M.S.) nous a adressé le catalogue de ses publications.

Les intoxications par champignons ne semblent pas être encore inscrites au programme de ses activités.

Mais revenons au Dr KUBICKA, qui nous dit encore :

L'intoxication par **G. esculenta** et par **"GYROMITRA GIGAS** (mais oui) se distingue de celle provoquée par **A. Phalloïdes**. Il n'y a pas de la "Gyromitrine" nouvellement découverte qui remplace le célèbre acide helvétique ne paraît pas être le facteur spécifique de ces empoisonnements.

L'hypothèse d'une origine bactériologique est toujours plausible, avec l'intervention des toxines microbiennes ou simplement des protéines des champignons eux-mêmes, transformées.

Naturellement, ceci est le domaine de la pharmacie et c'est celle qui, tôt ou tard, donnera la clé de l'énigme.

Le rôle de la Section Mycologique, nous l'avons dit, est, principalement de mettre en garde contre les dangers fongiques et de diffuser les connaissances actuelles.

Y avons-nous réussi aujourd'hui ?

C'est ce que vous allez nous dire !

par R. AZEMA, Section Mycologique

Charles FLAHAUT, Perpignan

Roger CHARPIN

CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES

Longefan

ST-JEAN-DE-MOURENNE (Savoie)

Allo : 3.82

CHAUSSURES et SPORTS

BLANC

St-Jean-de-Maurienne (Savoie)

Tél. 91

C.C.P. Lyon 3822-74

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

DÉTERMINATION des ARBRES et des ARBUSTES à FEUILLES CADUQUES

(suite)

A. -- RAMEAUX ET BOURGEONS OPPOSÉS ET SUBOPPOSÉS

(voir Bulletin N° 25, page 3)

B. -- RAMEAUX ET BOURGEONS ALTERNES DISTIQUES

B 1 -- Bourgeons à 2 ou 3 écailles, écartées du rameau -- Rameau sinueux

— Bourgeons à 2 écailles visibles, glabres, globuleux et rameau glabre, luisant : *Tilia Cordata* (Tilleul à petites feuilles)

— Bourgeons à 3 écailles visibles, glabres en hiver, globuleux et rameau, glabre, luisant, souvent rouge : *Tilia Platypylla* (Tilleul à grandes feuilles)

B 2 -- Bourgeons à plus de trois écailles

b 21 : Bourgeons coniques plus ou moins pointus

— Bourgeons poilus :

Bourgeons appliqués sur le rameau ; rameau grêle, souple, velu et pendant : *Celtis Australis* (Micocoulier)

Bourgeons écartés du rameau, noirâtres, insérés obliquement au dessus de la cicatrice foliaire ; rameau velu
Ulmus Montana (Orme montagnard)

— Bourgeons glabres :

Bourgeons écartés du rameau, brun noir, insérés obliquement au dessus de la cicatrice foliaire ; rameau parfois muni de crêtes lièges

Ulmus Campester (Orme Champêtre)

b 22 : Bourgeons fusiformes

— Bourgeons au plus de un centimètre

Bourgeons pointus, glabres, détachés du rameau sur lequel ils sont insérés obliquement ; rameau non sinueux *Ulmus Effusa* (Orme diffus)

Bourgeons aigus, à écailles légèrement pubescentes, un peu arqués appliqués sur le rameau ; rameau sinueux : *Carpinus Betulus* (Charme)

Bourgeons aigus, à écailles vertes brillantes, à bords bruns ciliés, écartés du rameau velu *Ostrya Carpinifolia* (Charme Houblon)

— Bourgeons très allongés (deux centimètres) :

Bourgeons pointus, très écartés du rameau ; rameau sinueux :

Fagus Sylvatica (Hêtre)

b 23 : Bourgeons globuleux

— Bourgeons glabres, bruns verdâtres clairs, et rameau à pubescence lâche *Corylus Avellana* (Noisetier)

(à suivre...)

Christian RONGIER

MACHINES À LAVER "CANDY"

100 % automatique

CONCESSIONNAIRE :

Ets BARBE

GRENOBLE - FONTAINE
VIZILLE - LA MURE - DOMÈNE

Prix Spéciaux aux Comités d'Etablissements

REYMOND-FRUIT

53, Cours Berriat GRENOBLE

*Le Spécialiste des
champignons frais*

DANZAS S.A.

- TRANSPORTS INTERNATIONAUX -

Téléphone : 0.50
1.84

Télex : 31924

73-MODANE

CAVES BERTRAND

Tél. 180 MODANE

VIE FÉDÉRALE

NÉCROLOGIES



En Souvenir de Monsieur Raymond TÉZIER
Député, Conseiller Général, Maire de VOIRON

M. TÉZIER

Président d'Honneur de la Société Mycologique
de VOIRON-CHARTREUSE

"Parmi les loisirs les plus agréables offerts gratuitement par Dame Nature, je n'en connais pas un de plus passionnant et de plus sain que la cueillette des champignons.

Quelle joie de pouvoir, au cours de ces belles journées d'automne parcourir nos grands bois au feuillage roux, où fleure bon la mousse humide, à la recherche du cèpe, de la girolle ou autres variétés, dont les teintes multicolores sont un régal pour les yeux.

VOIRON-CHARTREUSE a le rare privilège d'être au cœur d'une région où bois taillis et forêts sont nombreux, et où les chercheurs de champignons peuvent se livrer avec beaucoup de réussite à leur loisir préféré.

Je ne saurais trop louer les quelques animateurs qui, avec le dynamique Président, Monsieur SAINTE-MARTINE ont pris l'heureuse initiative de faire renaitre la Société Mycologique de VOIRON-CHARTREUSE, à laquelle je souhaite une vie longue et très prospère.

Un grand deuil a frappé notre société, en la personne de Monsieur Raymond TÉZIER, Député-Maire de VOIRON, Conseiller Général, notre Président d'Honneur.

C'est lui qui, en 1953, à la reprise d'activité de la Société Mycologique VOIRON-CHARTREUSE écrivit ces lignes en tête de notre livre d'or.

C'était un passionné de la nature et l'ami de tout ce qui touchait aux beautés naturelles : il n'est qu'à voir sa chère ville de VOIRON, toute fleurie.

Naturaliste convaincu, il apportait à notre Société son appui sans réserves car il avait pour elle une sollicitude toute particulière.

Vice-Président du Conseil Général de l'Isère, il défendait la cause de la Mycologie Alpine, en faisant voter chaque année une subvention de 100 000 anciens francs pour notre Fédération.

Au mois de Mars, nous nous étions réjouis de son élection à la Députation couronnant de sa carrière d'Administrateur, sa disparition brutale est une grande perte pour la ville de VOIRON, pour le Département, et les Mycologues de la Fédération Dauphiné-Savoie.

Un homme comme Raymond TÉZIER qui aimait sa ville et ses sociétés ne peut être oublié, son nom restera gravé dans nos mémoires.

Nous renouvelons à sa famille, si cruellement éprouvée, nos bien sincères condoléances".

André COMBET

Président de la Société Mycologique
VOIRON-CHARTREUSE



Alexandre PEDROLETTI

Notre ami PEDRO n'est plus. C'est la triste nouvelle que nous apprenons le matin même de notre congrès le 21 Mai dernier.

Il se faisait un immense plaisir de voir l'organisation de ce dernier confiée à la société de VIZILLE, dans sa ville qu'il aimait. Que de fois nous parlait-il de ce grand jour pendant sa maladie. Il s'inquiétait et regrettait de ne pouvoir être utile.

Voulant être présent quand même, il refusait d'être hospitalisé pour recevoir ses amis car il savait bien que nombreux seraient ceux qui viendraient le saluer et l'encourager.

Qui était PEDRO ? un très brave homme, un gros travailleur, serviable, dévoué et surtout un très grand mycologue. En période de poussée fongite, c'est par dizaines que les chercheurs venaient chaque jour faire examiner leur cueillette par PEDRO. Chaque espèce était l'occasion d'une leçon de mycologie : il traitait les champignons, donnait leur description, leur composition, leur valeur nutritive et insistait surtout sur la confusion possible avec les espèces vénéneuses.

Il adorait la nature ; sa maison et son jardin qu'il cultivait avec orgueil.

Tous les mycologues étaient ses amis ; il savait se faire aimer.

C'est grâce à lui que la Société de VIZILLE a été créée en 1935. Il avait été également un des fondateurs de la Fédération Dauphiné-Savoie. En raison de ses connaissances, il avait été désigné déterminateur officiel et membre de la commission de Toxicologie.

Un grand nombre de mycologues de diverses sociétés, venus parfois de très loin, l'ont accompagné à sa dernière demeure.

C'est notre ami RAFFIN qui, au nom de la Fédération, fit son éloge funèbre.

Éloge Funèbre prononcé par M. RAFFIN

Alexandre PEDROLETTI,

La Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie vient ici t'adresser un ultime et dernier adieu.

Mil neuf cent soixante : un groupe d'hommes réunis à MONTMELIAN cherchent à vulgariser la mycologie. Alexandre PEDROLETTI est là, l'un des premiers. Il est de ceux qui, en plus d'une grande foi, apportera la compétence nécessaire sur le plan scientifique.

C'est que depuis longtemps la mycologie l'accapare, il en a gravi tous les échelons.

Il a déjà fondé la Société Mycologique de VIZILLE.

Il sera une des pierres angulaires de cet édifice qui deviendra la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie.

A partir de ce moment, nous le trouverons dans toutes les réunions, dans toutes les assemblées, dans tous les congrès.

Il s'imposait par son érudition ; il la distribuait. Il était de ceux qui savent que nul ne peut détenir la vérité pure ; mais il était de ceux qui la recherchera toujours.

Nous aimions le voir arriver de loin à nos assemblées, de son pas lent et assuré de vieux montagnard, toujours sobrement vêtu de sa veste de velours.

Mais de toute sa personne émanait le calme lénifiant de la forêt.

Et dans sa conversation, en termes simples, s'échappaient ses pertinentes observations sur la nature.

Son accueil était légendaire et bien peu d'entre nous n'eurent pas le privilège d'entrer dans sa petite maison.

Alexandre PEDROLETTI,

Notre ami PEDRO comme nous l'appelions tous ici par respectueuse sympathie, tu nous a quitté mais tu as voulu encore et jusqu'à ton dernier souffle marquer ton amour de la mycologie en laissant ton empreinte à ce congrès de VIZILLE où hélas tu étais déjà absent.

Adieu PEDRO

Mais sache que ton souvenir restera parmi nous.

Souvenir d'un grand mycologue comme nous voudrions tous le devenir.

E. CHAPAYS.
Vice-Président

TELÉ-MÉNAGER MICOUD

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

Concessionnaire Exclusif:

BRANDT

TÉLÉVISEURS

RIBET-DESIJARDINS

SERVICE APRÈS-VENTE - REPRISE - CRÉDIT

Société Mycologique de Chartreuse

Notre Président n'est plus. En dépit des soins attentifs qui lui ont été prodigues par les siens, il décédait le 14 Juin de la présente année, frappé par une maladie qui ne pardonne guère, et à laquelle il a courageusement fait face.

Cette perte, et cela ne nous a pas surpris, a été ressentie durement par les membres de la S.M.C., venant peu après le décès d'André LEYNAUD, qui avait toujours tenu avec beaucoup de dévouement sa place dans notre bureau, mais cette disparition a affecté notre Fédération, car ici comme ailleurs, il ne comptait que des amis qui l'estimaient.

Ses vastes connaissances, son affabilité, sa bonhomie souriante, et surtout son enthousiasme, sans oublier son dynamisme légendaire, faisaient de lui l'homme auprès de qui "il fait bon vivre". Il savait aussi, et ce avec une délicatesse plutôt rare de nos jours, concilier, aider voire au besoin réconforter.

Pour ma part, son vieux compagnon à la Société, j'ai eu l'occasion de faire sa connaissance (d'homme public si l'on peut dire), alors qu'il présidait avec brio certes, aux destinées de la Société des "Excursionnistes de Chartreuse". Un jour il me demanda alors que j'avais abandonné le ski, mais restait toutefois un fervent de la montagne. Eh alors, on pourrait peut être "brancher" une section Myco.? C'en était resté là mais un peu plus tard, entraîné par sa passion de la Nature, et de la Mycologie dont il était un adepte fervent et éclairé, et en dépit de ses nombreuses activités au sein de diverses Sociétés, j'eus le plaisir et l'honneur de collaborer avec lui à la fondation de la S.M.C. en 1950, laquelle à ce moment là ne groupait qu'un nombre restreint d'adhérents. A proprement parler, ce n'était pas une "SOCIETE", mais plutôt une réunion d'amis venus d'horizons divers unis autour de ce que l'on appelle la Mycologie.

Par la suite, il devint membre fondateur de la Fédération en 1960, dont les assises se tinrent à Montmélian sous l'égide de Monsieur GIREL, notre premier Président Fédéral. Un beau souvenir. Depuis, bien du temps a passé ; notre Fédération s'est élargie, a gagné en puissance et aussi, en efficacité. Parallèlement, notre Société, sous l'impulsion de Louis CHARRIERE, s'est grandement amplifiée, dans un effort constant de progrès dans la connaissance de la science Mycologique.

Il a tracé la voie, et le moins que l'on puisse faire à présent, c'est de s'efforcer de suivre son exemple, et de prendre la suite, certes fort difficile. En ce faisant, nous pensons que ce sera : Un juste hommage envers lui qui a tant œuvré pour notre Société, tant au titre de Président que d'ami, et un devoir également vis-à-vis de notre Fédération.

A cet égard, notre Société adresse ses remerciements sincères à tous les membres de la Fédération qui sont venus, soit par leur présence, soit par leurs écrits, sans parler des souvenirs s'inscrivant en gerbes de fleurs, manifester leur sympathie en cette pénible circonstance.

J.-P. TALLON

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

Ordre des Pharmacien.

TRANSPORTS

VOYAGES

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

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

EXPOSITIONS - ACTIVITÉS FÉDÉRALES 1967

SECTION AIR LIQUIDE

AIX-LES-BAINS

ALBERTVILLE

ANNECY

ANNEMASSE

CHAMBERY

SECTION FONTAINE

GRENOBLE

SECTION MERLIN GERIN

MODANE

MONTMELIAN

MOUTIERS

SECTION DE PROGIL

ST-JEAN-DE-MAURIENNE

ST-LAURENT-DU-PONT

UGINE

VIZILLE

VILLE-LA-GRAND

VOIRON

JOURNÉE DE FORMATION DES DETERMINATEURS

DETERMINATION DU MARDI SOIR, à compter du 1er Septembre 1967

Responsable Savoie : M. MOLINIER

Responsable Isère : M. PETIT-HUGUENIN

Responsable Haute-Savoie : M. BOUTARIN

REUNION DU COMITÉ FÉDÉRAL À ANNEMASSE 5 NOVEMBRE 1967

JOURNÉE DE MICROSCOPIE ET D'UTILISATION DES REACTIFS 24 MARS 1968

à ST-JEAN-DE-MAURIENNE

Gilbert CHATENOUD

Le prochain bulletin paraîtra en Octobre 1967 - Les copies à insérer devront parvenir à M. QUEMERAIS Maurice, directeur du bulletin, 15, Rue Élisée-Chatin, 38 - Grenoble, avant le 10 Septembre 1967.

Établissements **PATURLE**

Société anonyme au capital 3.600.000

38 - St-Laurent-du-Pont
Téléphone : 13 et 8Feuillards d'acier laminés à froid
Fils d'acier à haute résistanceDroguerie **VILLARD & C°**1, Place Sainte-Claire - **GRENOBLE**PEINTURES **MOHICAN**

SAVOY - RADIO - TÉLÉVISION
ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE - ÉLECTRO-MÉNAGER

L. Combet-Joly et L. Pasquier

Avenue H.-Falcoz

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

Service après-vente
Facilités de paiement

TAILLEUR
PRÊT à PORTER
Paul BOULGAKOFF
MODANE
Tél. : 181

CAISSE D'ÉPARGNE
de VOIRON

Tél. 143 et 910 - C.C.P. Lyon 9460-84

● *Tous les jours
à votre Service* ●

Pour vous Messieurs...

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

Pour vous Mesdames, Mesdemoiselles...
TOUTE LA NOUVEAUTÉ

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

Pour apprendre les Champignons...

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

MERLIN & GERIN

★ DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS ★

TRONCONNEUSES
MOTO-HOUES
ATOMISEURS

SOLO

Ets A. HOOG

ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 74

Charcuterie Forézienne
Ses Pâtes, ses Quenelles, Saucissons de Pays

E. BRICOUDE
Place de la Fontaine
St-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 65

Georges VIBERT

Horlogerie
Bijouterie
Cadeaux

Télévision
Electrophones
Disques

ALBERTVILLE - Tél. 3.60

MAISON

PELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE — Tél. 0.51