

Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ - SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

Siège Social : SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE, 54, Rue Someiller, 74-ANNECY

DIRECTION ET ADMINISTRATION :

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

COMBET André, Directeur-Adjoint, Le Carrel, 38-Réaumont.

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

Imprimeur : Imprimerie COMMERCIALE, 2, Rue Victor-Mollard, 38-Voiron.

EDITORIAL

Que le mycologue qui s'expatrie de sa lointaine province et atterrit dans cette merveilleuse Savoie ne s'imagine pas qu'il puisse se trouver abandonné dans ce pays où la mycologie, pour qui sait regarder, fait presque partie intégrante de la vie courante. Ce n'est pas un des moindres sujets de satisfaction pour lui que de se voir pris en charge avec sympathie par les meilleurs éléments locaux de cette grande famille mycologique.

Qu'il s'agisse des pharmaciens, dont la vocation en la matière s'affirme ici autant sinon plus qu'ailleurs, cela ne saurait surprendre personne, mais la réalité se situe bien plus loin. Non seulement ici la mycologie fait partie, en saison, de la vie quotidienne, mais elle passionne indistinctement tous les milieux, à tous âges. Les enfants eux-mêmes, groupés suivant l'âge, sont instruits par les soins des différentes sociétés locales et participent à des concours couronnant leurs connaissances. C'est avec un étonnement amusé que nous les voyons donner les justes noms des champignons, souvent accompagnés du binôme latin... étonnement encore que de voir l'ouvrier, le facteur, répondre et discuter avec le médecin, le professeur ou le juge d'instruction. C'est là la véritable communion de la mycologie, souvent intéressée culinairement, il faut bien le dire, et sans honte, car tout mycologue est issu d'un mycophage et la mycophagie mène bien souvent à la mycologie. C'est aussi pourquoi les discussions passionnées ne se limitent pas à la comestibilité intéressée, mais continuent sur toutes les espèces indifférentes ou toxiques, banales ou rares, et le naturaliste naît tout naturellement de la curiosité insatiable de l'homme.

Une mes expériences les plus riches en mycologie savoyarde fut, en ce Dimanche 27 Août 1967, à St-Laurent-du-Pont, la réunion annuelle des déterminateurs bénévoles des différentes sociétés groupées au sein de la Fédération. A cette occasion : exposition d'espèces récoltées, déjeuner amical et palabres interminables. Ce fut une chance à bien des égards. Chances des récoltes exceptionnelles à l'aube d'une saison qui s'annonce exceptionnelle (1967 sera une année à Oronges, dit-on, et cela commence à se confirmer). Chance de voir la réunion présidée cordialement par Monsieur le Professeur STEIMETZ, avec qui nous avions pris contact la veille à Aix-les-Bains à l'occasion de la présentation du remarquable tableau de vulgarisation qu'il a accepté de patronner, et dont le promoteur est un pharmacien de cette ville. Chance de voir réunie ce jour, en ce lieu, l'élite de la mycologie savoyarde ; tous ceux qui, depuis peu ou prou, non seulement s'occupent des champignons pour leur propre plaisir, mais se donnent en outre avec désintéressement à leur rôle d'organisateurs et d'initiateurs.

J'ai vu là bien des gens simples et cordiaux, quelquefois de modeste culture, et qui étaient des savants, oh bien sûr, pas des, ni des maîtres, mais des sortes de savants, en leur genre, d'excellents amateurs dont le savoir accumulé à l'aide de l'observation patiente et infatigable leur a permis d'arriver à ce stade de connaissance des autodidactes peut-être, mais, est-on autodidacte quand le bagage acquis s'enrichit d'incessants contacts et échanges d'opinion, où l'un ignore encore ce que l'autre va lui apprendre.

Agencement de Magasin
Meubles stratifiés - Meubles tous styles
Magasin "AU CONFORT"
7 et 9, Avenue Jules-Ravat

Falqué *Père & Fils*
Fabrique : 73, RUE SERMORENS
VOIRON (Isère)

*Pour 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

J'ai donc pu ce jour là apprécier encore une fois ce qu'était la mycologie savoyarde. J'ai appris des espèces que j'ignorais. (C'est le charme de la mycologie, que d'apprendre" jusqu'à la fin, n'est-ce pas merveilleux, d'être certain de ne jamais connaître la satiété) especes quelquefois ignorées par tous à cause de leur rareté : tel cet extraordinaire *Hygrophorus Karstenii* Sacc. et Cub. (synonyme pour certains auteurs, tel Moser, de *Hygrophorus valicanus* Heim et Becker) et qui pousse parmi les myrtilles. Il est précisé "R" (rare), dans la flore analytique de K. et R. Combien d'entre nous (j'allais dire, d'entre vous) le connaissent ? Quelle chance que de pouvoir l'"apprendre" ensemble ! et combien d'autres variétés mises à jour grâce à la confrontation fructueuse de ces savoirs réunis et souvent complémentaires !

Étonné, impressionné, je l'ai été par l'efficacité de cette journée dont on m'a pourtant demandé de faire une étude critique. Des critiques, j'essaierai d'en faire de constructives :

Trop peu de temps pour étudier les espèces dont la détermination exacte exigerait des investigations plus poussées, mais il y a trop de matière, trop de champignons à tirer, pour que de longues recherches microscopiques puissent être efficacement entreprises dans cette atmosphère souvent trop passionnée. A mon avis, le microscope exige le recueillement et le silence du labo, ou mieux de la bibliothèque, car le maximum de documentation est souhaitable près de soi. L'étude microscopique est exigeante, car elle s'accorde mieux de la solitude que du brouhaha. Il serait souhaitable que chaque participant puisse choisir et emporter une ou deux espèces à approfondir dans le calme, mais il y a bien sûr le travail à reprendre dès le lendemain, et combien possèdent un microscope ? Alors, pourquoi les sociétés locales ne pourraient-elles envisager une fois par semaine, par exemple, une séance de travail spécialement réservée aux déterminateurs, et leur permettant, à deux ou trois (pas plus), l'étude plus complète de deux ou trois espèces avec examen microscopique indispensable. Ne serait-il procédé à cette occasion qu'à l'examen d'une seule espèce que la soirée ne serait pas perdue.

Il en est de même souvent dans les réunions hebdomadaires des sociétés, où les discussions entre déterminateurs chevronnés sur des sujets critiques, prennent trop souvent le pas sur les sujets didactiques d'intérêt plus général, ce qui est regrettable, le souci d'enseignement et d'initiation de telles réunions devant être primordial. (Je reconnais avoir moi-même succombé à cette tentation, et cherché égoïstement à satisfaire ma propre curiosité avant celle des autres).

Apprendre et enseigner, voilà donc les deux aspects opposés, mais non contradictoires, de la vocation de nos déterminateurs (j'allais encore dire "vos"). Enseigner, ils ne s'en privent point : combien de fois ai-je admiré notre ami Balocco disséquer en deux ou trois phrases concises et bien senties les caractères essentiels d'une espèce et ses critères la distinguant des voisines devant éviter la confusion.

Apprendre, ils continuent inlassablement au gré de leurs activités locales, et chaque année leur apporte un lot de nouveautés qui viennent confirmer ou grossir leur bagage mycologique.

**BANQUE
DE
SAVOIE**

Depuis 50 ans
au service de
l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

• COPPELIA •

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

LE RALLYE SOUVENIRS

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

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

TOUT L'APPAREILLAGE ÉLECTRIQUE D'INSTALLATION

aux meilleures conditions

Ets BUENERD

ÉLECTRICITÉ

Face au Théâtre - **VOIRON**

Critiquerai-je encore ? A peine, et ce n'est qu'un souhait pour un perfectionnement toujours souhaitable. Il est dommage que tous les responsables ne puissent, au moins une fois par an, voyager davantage, pour aller se frotter aux mycologues et à la mycologie de contrées différentes. Nos compagnons-ouvriers faisaient autrefois leur tour de France, pour se perfectionner. Sans aller jusque là, une session par an apprend toujours beaucoup de choses. On y voit d'autres espèces, on y retrouve celles que l'on connaît, quelquefois un peu déguisées (ce qui n'est pas mauvais, croyez-moi). On rencontre des gens valables (c'est le moins que l'on puisse dire), là on "apprend" (dans les deux sens). Enfin, le langage mycologique étant international, à plus forte raison interprovincial, ces frictions aident souvent à employer un même langage. Ce sera en fait ma dernière critique, o combien bénigne des confusions synonymiques et homonymiques de la terminologie systématique ! Je suis loin de jeter la pierre à qui que ce soit, et les mycologues les plus chevronnés sont sans doute les premiers responsables du mal qu'ils nous donnent à parler "juste" et "strictement". Un (une devrais-je dire) de nos plus grands maîtres parlait de "Voyage dans le Maquis de la Nomenclature", les contacts et les déplacements inter-provinciaux ne seraient à cet égard pas inutiles pour aider tout le monde à se mettre d'accord sur le véritable binôme à employer pour désigner une espèce donnée (à condition d'être d'accord sur l'espèce, bien sûr).

Tout le monde aurait à y gagner, mes amis savoyards comme les autres, et on entendrait plus parler de "Saumoné" pour le *Lactarius deliciosus* var. *piceus* Smot, plus de *Russula adusta* ou *densifolia* pour une *albo-nigra* que je "crois" enfin connaître. Donnant donnant, chacun se réformerait mutuellement, et chacun saurait mieux employer le nom qui convient.

Voyagez donc, amis de Dauphiné-Savoie, venez chez nous, allez en Normandie et ailleurs. Je sais, c'est difficile ! Ceux qui travaillent ont pris, prennent ou reprendront leurs vacances, la plupart du temps en famille. Une session prend deux ou trois jours sinon quatre, au loin, alors qu'une exposition locale se casse en un seul dimanche ! Tout pose des problèmes à notre époque. Mais songez-y et, de temps en temps, invitez un congrès à venir se tenir dans votre belle région, pour la plus grande satisfaction de tous.

Ma conclusion sera tout naturellement dans ce sens, et je vous la dédie amicalement, en gage de ma reconnaissance. En Savoie je suis venu, j'ai vu mais je n'ai rien vaincu du tout, j'ai tout simplement appris beaucoup de choses en mycologie.

Merci, amis, de m'avoir régu, de m'avoir contredit, merci de m'avoir laisser vous contredire : les deux peuvent être également savoureuses, pour qui sait apprécier.

Ai-je besoin de préciser que tout cela n'aurait peut-être pas été possible sans le secours et la gentillesse de mon confrère et ami Marcel Traverso, porte-flambeau de la mycologie bien loin au-delà de son simple horizon annécien, amitié hélas trop épisodique, mais pourquoi ne voyagerait-il pas, lui aussi. Merci donc de m'avoir guidé et éclairé dans ton pays et à charge de revanche.

Au revoir, Amis savoyards, travaillez bien la mycologie, ne craignez pas le labeur solitaire, organisez-le au besoin, et venez un jour voir aussi nos champignons, ils en valent la peine.

Alain BEGUET

ÉDITIONS N. BOUBÉE & C^{ie} 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

JOURNÉE de DÉTERMINATION du 27 AOUT 1967 à ST-LAURENT-DU-PONT

De l'avis général il résulte que cette journée a apporté toute satisfaction aux participants. Les travaux se sont déroulés dans d'excellentes conditions et en respectant les horaires prévus. Cependant les remarques suivantes peuvent être formulées : les équipes de déterminateurs, il n'y en avait que deux, ont souvent perdu du temps à faire des recherches et à discuter pour identifier les espèces difficiles.

L'ensemble des déterminateurs n'a pas profité des échanges de vues qui ont eu lieu au sujet des cas litigieux.

La mise en place des assiettes a été effectuée de façon désordonnée et avec quelques difficultés. Il a fallu, au cours de la matinée, procéder à de nombreux déplacements ou ajustements.

Voici quelques suggestions tendant à réduire les inconvénients ci-dessus et à aboutir à une meilleure organisation.

Dès avant l'ouverture, des panneaux portant le nom des genres, pourraient être disposés sur les tables dans l'ordre habituel des expositions. Ceci permettrait, pour tous, la mise en place des assiettes sans vaines recherches.

Les équipes de déterminateurs "primaires" (la formule de réunir deux sociétés paraît excellente) se mettraient, dès l'ouverture, au travail et étiquetteraient les espèces ne demandant aucune recherche ou discussion. Ils mettraient de côté les espèces difficiles qui seraient, elles, déterminées par les déterminateurs "supérieurs" (Solheillac etc...). Les assiettes préparées seraient mises en place au fur et à mesure par un membre de l'équipe.

Un ou deux mycologues avertis veilleraient en permanence à la bonne disposition de l'ensemble.

Lorsque la détermination de premier jet serait terminé l'ensemble des déterminateurs se réuniraient autour des déterminateurs "supérieurs" pour entendre les explications et formuler les remarques concernant les espèces difficiles. Ces dernières seraient mises en place après accord et il ne resterait qu'à parcourir, ensemble, l'exposition pour relever les éventuelles erreurs et entendre remarques, explications ou contestations.

Cette dernière partie du programme pouvant intervenir après le repas.

Si un règlement de ce genre était établi il conviendrait d'en adresser un exemplaire à chaque société en même temps que la convocation.

R. MOLINIER

Président de la Société d'Albertville

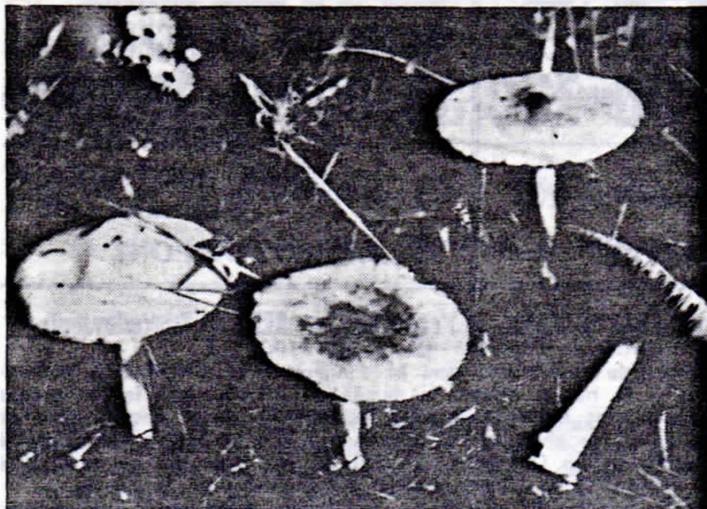
La Station Thermale Savoyarde

LA LÉCHÈRE-LES-BAINS

Varices - Phlébites - Hypertension

HOTEL RADIANA (ouvert toute l'année)

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



LA
VOLVAIRE
GLUANTE

Je crois pouvoir affirmer que dans le secteur de prospection mycologique qui s'étend à l'entour d'Aix-les-Bains, les volvaires sont à classer dans la catégorie des espèces peu communes. Il n'est besoin, pour confirmer cela, que de se remémorer les fructueuses réunions du lundi soir que nous instaurons régulièrement tous les automnes et qui voient les membres de la Société apporter pour expertise un vaste et riche inventaire de la flore fongique régionale. Eh bien !, dans cette prodigieuse exposition que constituent sur plusieurs années consécutives, les apports répétés des "mordus" de nos soirées de détermination, nous n'avons vu qu'une seule fois la volvare de Lovey (*Volvaria Loveyana*) parasitant des *Clitocybes* nébuleux et trois ou quatre fois la magnifique volvare soyeuse (*Volvaria bombycinus*) provenant de dépôts de sciure aux abords des scieries. Quant à la volvare gluante dont il va être question ci-après, elle n'est guère moins rare. Je ne connais pour ma part qu'une seule station en plein pré où je la récolte presque tous les ans, mais en petit nombre et toujours tardivement, vers la fin Octobre.

Les volvaires sont assez proches des amanites. Elles sont comme elles, hétérogènes (c'est-à-dire que le chapeau est aisément séparable du pied) et possèdent comme leur nom l'indique implicitement, une valve. Mais, par contre, le stipe ne présente aucune trace d'anneau et la sporée est très nettement rose. La volvare gluante (*Volvaria speciosa*) est un grand champignon au port altier et élégant. Le chapeau, au début en forme de cloche, devient vite étalé et peut mesurer alors jusqu'à 12 cm de diamètre. Sa couleur est fort variable.

Certains exemplaires sont uniformément blanc ivoire ou grisâtres. D'autres sont blanchâtres avec exclusivement le disque central arborant des teintes oscillant entre le gris et l'olivâtre. Ce chapeau est assez mince, luisant et glutineux. Les lamelles sont libres, larges, serrées, ventrues, blanches puis rose carné et enfin rose brunâtre à maturité. Le pied est élancé, mesurant couramment 15 cm de long. Plus renflé au départ, il va en s'atténuant vers le haut. Il est plein ou farci, glabre, généralement blanc ou gris bistré par le sec. Il se tâche un peu au contact et sa base est gainée d'une valve blanche, ample et ordinairement divisée en lobes. La chair est blanche elle aussi et assez molle. La saveur de même que l'odeur n'offrent pas de particularité spéciale. La sporée déposée en tas est rose brunâtre.

Cette volvare est comestible mais elle fût pendant longtemps regardée comme vénéneuse et même mortelle. Il faut penser à ce sujet que jadis d'irrémediables confusions se sont certainement produites avec l'*Amanite phalloïde* de si macabre réputation. Les recherches et expériences de plusieurs grands mycologues ont permis la réhabilitation de ce champignon qui, paraît-il, est couramment consommé en Afrique du Nord et au Portugal. Bien que nos livres de mycologie sont unanimes à citer cette volvare comme assez peu fréquente, hormis toutefois dans l'Ouest et le Midi, il faut la rechercher dans les endroits riches en azote : les tas de compost, les fumiers pailleux, les vieux toits de chaume, les jardins et même les champs ou prés fumés comme c'est le cas pour la station qui m'est familière. Sa poussée peut s'échelonner de Mai à Octobre inclus et cette année, au printemps, un ami m'a fait la surprise de m'apporter un splendide exemplaire cueilli dans son jardin au cœur même de son carré de fraisiers.

G. MOLEINS

Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

LES DÉIERS

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 CHANTERELLE» de VILLE-LA-GRAND, à l'exposition de BRNO - Tchécoslovaquie

Par une chaude journée de Juillet, mon ami M. l'Ingénieur O. ONDRACEK et moi-même avions rendez-vous à 11 heures devant le musée de BRNO. Mme la Doctoresse PODPEROVA nous y attendait et en français salua cet envoyé de la France pays de l'Orge (amanita caesaria) et me chargeait de transmettre ses meilleures salutations à tous les membres de la Fédération DAUPHINE-SAVOIE et me remis en signe d'amitié deux bulletins de la Sté de BRNO et un livre sur le champignon dans la cuisine.

Voici donc chers amis mycologues que notre Fédération, après avoir pris contact avec les mycologues Italiens, va étendre des relations avec les mycologues tchécoslovaques. Vive l'amitié par le champignon. La gastronomie française va s'enrichir des plats de l'excellente cuisine tchèque.

— N'est-ce pas merveilleux ce mariage entre RUSSULA VELENOVSKYI et RUSSULA MELZERI (Zvara) et AGARICUS CAMPESTER notre champignon de PARIS. Mme la Doctoresse PODEROVA, présidente de la Sté de BRNO présente mon ami guide interprète ONDRACEK et moi-même aux membres présents dont M. l'Ingénieur JIRI LAZEBNICEK Botanicky USTOV CS AV. C'est alors que sous la conduite de M. l'Ingénieur LAZEBNICEK nous avons visité pendant 3 heures l'exposition mycologique du muséum de BRNO. C'est dire que cette exposition est très complète. De nombreux documents, photos, dessins sujets en bois ou plâtre, champignons parasites des bois, cultures en bocaux, troncs d'arbres attaqués par le champignon parasite et placés sous verres, documents sur les mycoses, les champignons dans l'alimentation, dans la médecine, les champignons graphiques d'études sur les températures, chutes de pluies, avec période d'apparition des champignons tout y est étudié et présenté avec clarté.

C'est un plaisir de parcourir ce musée.

Je dois remercier M. l'Ingénieur LAZEBNICEK d'avoir bien voulu nous consacrer une partie de son temps pour nous présenter cette magnifique exposition. Mes félicitations aux organisateurs.

Je dois aussi remercier M. l'Ingénieur ONDRACEK d'avoir été notre interprète. Je m'excuse auprès de lui de toute la peine que je lui ai donné pour traduire, et le remercie pour ses promenades dans les forêts tchèques et moraves ; où nous avons recherché et trouvé ensemble AGARICUS SILVATICUS, AGARICUS SYLVICOLA, RUSSULA CYANOXANITHA, RUSSULA VIRESSENS, PAXILLUS ATROTOMENTOSUS, IXOCOMUS LUTEUS, XEROCOMUS CHRYSENTERON et VERSICOLOR. J'espère qu'après ces épreuves communes, il deviendra un fervent du champignon.

Merci encore, amis tchécoslovaques de votre amitié et de votre accueil.

N.B. — M. l'Ingénieur JIRI LAZEBNICEK qui s'intéresse aux milieux chauds et humides, à la composition des sols où poussent les champignons serait aussi heureux de recevoir des communications sur BOLETUS AEREUS (Bull ex Fries) PHALLOGASTER SACCATUS (Morgan).

Maurice GUIGON
La CHANTERELLE - Ville-la-Grand

LINÉ DE MAISON — LAINAGES

GODDERT & 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

TÉL. 106

MANUFACTURE SAVOISEENNE

D'OUTILS

SCIERS et OUTILS
TRANCHANTS MÉCANIQUES

TÉLÉPHONE : 103

73 - MONTMÉLIAN

PROGIL et FILIALES *

EXPOSITION de CHAMPIGNONS

MAIRIE de PONT-DE-CLAIX, dimanche 4 Juin 1967

Cette intéressante présentation réunissait 62 variétés ; elle a démontré par la diversité des espèces exposées le trait d'union entre les sujets printaniers et automnaux. Ci-dessous, les espèces représentées, suivant leur degré de comestibilité.

1 - Comestibles (8)

Boletus Reticulatus — *Boletus Scaber* — *Boletus Trentinus* — *Collybia Butyracea*
Collybia Dryophila — *Pholiota Mutabilis* — *Pluteus Cervinus* — *Russula Albo-nigra*
Sparassis Crispis

2 - Bons Comestibles (7)

Agrocybe Cylindracea — *Agrocybe Praecox* — *Aleuria Vesiculosa* (après cuisson)
Amanita Rubescens Var *Annulo Sulfureus* — *Boletus Luridus* — *Morellia Vulgaris*
Var' *Costata* — *Sarcophpha Eximia* (après cuisson)

3 - Très Bons Comestibles (8)

Boletus Edulis — *Cantharellus Cibarius* — *Hygrophorus marzuolus* — *Marasmius*
Oréades — *Psalliota Arvensis* — *Rhodopaxillus nudus* — *Russula Cyanoxantha*
Tricholoma Georgii (*Lyophyllum*)

4 - Comestibles Jeunes (2)

Ithyphallus Impudicus (*Phallus*) - (Œufs) — *Lycoperdon Bovista*

5 - Comestibles Médiocres (13)

Amanita Exelsa — *Boletus Granulatus* — *Collybia platyphyllea* — *Coprinus micaceus*
Cortinarius Glandicolor — *Favolus Europaeus* — *Lactarius piperatus* — *Melanoleuca*
Grammopodia (Var. *Brévipes*, *Evenosa*, *Vulgaris*) — *Mycena pura* — *Pholiota dura*

6 - Comestibles sans valeur (8)

Clavaria Grisea — *Cudonia Confusa* — *Flammula Lenta* (*Pholiota*) — *Hypholoma*
Candolleanum — *Lactarius Subdulcis* — *Spathularia Flavida* — *Stropharia Coronilla*
Stropharia Aeruginosa

7 - Non Comestibles (7)

Clavaria Formosa — *Cortinarius Venetus* — *Cortinarius Sublanatus* — *Hypholoma*
Fasciculare — *Hypholoma Sublateritium* — *Lachnea Scutellata* — *Russula Fragilis*

8 - Non Comestibles - Coriaces - Durs (5)

Fomes Marginata — *Ganoderma Applanatum* — *Ganoderma Lucidum* — *Polyporus*
Brumalis — *Tramete Cinnabarina*

9 - Suspect (2)

Collybia Collina — *Russula Velenovkyi* (Var. *Cruenta*, *Lhor*)

10 - Vénéneux (1)

Lactarius Vellereus

Récapitulation

1 - Comestibles	= 9 variétés présentées
2 - Bons Comestibles	= 7 variétés présentées
3 - Très Bons Comestibles	= 8 variétés présentées
4 - Comestibles Jeunes	= 2 variétés présentées
5 - Comestibles Médiocres	= 13 variétés présentées
6 - Comestibles sans valeur	= 8 variétés présentées
7 - Non Comestibles	= 7 variétés présentées
8 - Non Comestibles, coriaces et durs	= 5 variétés présentées
9 - Suspects	= 2 variétés présentées
10 - Vénéneux	= 1 variété présentée
	TOTAL = 62 variétés présentées

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

Une plante carnivore : **LA DROSERA**

C'est une plante modeste, sans parfum, sans attrait, sans éclat qui vit sur les tourbières hautes.

DESCRIPTION

Elle est solidement fixée à son support par des racines pouvant atteindre 10 cm de long qui s'insinuent dans des directions différentes. Une rosace de 6 à 8 feuilles à la base de la partie aérienne de la plante en constitue l'élément surprenant. La forme de la feuille évoque approximativement une écumeoire : un pétiole mince et long (4 à 5 cm) prolongé par un limbe à peu près rond de 10 à 12 mm de diamètre. La face supérieure de la feuille est recouverte de poils rouges, leur extrémité libre, terminée en massue, est encore épaisse par un sécrétion visqueuse ; leur taille varie de 1 à 6 mm, les plus longs sont disposés sur le bord de la feuille, les plus courts en tapissent le centre.

A la mi-Juillet, apparaît une hampe florale très fine, rougeâtre, de 10 à 12 cm de longueur, d'abord en forme de crosse qui se déroule progressivement et porte à son extrémité de petites fleurs blanches. Les fleurs sont pentamères, régulières, complètes, de formule 5 S + 5 P + 5 E + 3 C. La plante appartient à la famille des Drosacées.

HABITAT

Elle vit sur le revêtement végétal flottant d'une tourbière haute. Les rhizomes entrelacés du trèfle d'eau en constituent la trame, la sphagnum s'installe sur ce canevas ; la droséra pousse sur la sphagnum. Le milieu, constitué par de l'eau de pluie qui s'accumule et stagne dans une dépression naturelle à fond argileux, est pauvre en sels minéraux, les plantes ne s'y décomposent pas mais s'y carbonisent ; le milieu est acide : un papier de tournesol bleu vire au rouge au contact de l'eau ; le milieu est privé d'air.

Si un insecte vole au niveau des feuilles, il est immobilisé par la viscosité des poils qui se rabattent sur lui. La digestion est assurée par la sécrétion d'enzymes de certains poils.

Exemples : Un moucheron disparaît en deux jours

Une mouche disparaît en six jours

Le besoin de la plante en azote est-il couvert essentiellement par la digestion des insectes ?

Existe-t'il une absorption de nitrate par les racines ?

Les feuilles et les racines assurent-elles simultanément la nutrition azotée de la plante ?

L'accord n'est pas encore réalisé à ce sujet.

La droséra assure sa reproduction par une multiplication végétative. Une feuille tombe, à son niveau se développent des plantules :

— La plante entière est utilisée en pharmacie, et surtout en homéopathie.

— Inscrite au Codex 1965, elle sert à la fabrication de la teinture de droséra : anti-spasmodique contre la toux et plus particulièrement la toux de coqueluche.

H. TIPHINE

Société Mycologique d'Ugine

Roger CHARPIN

CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES

Longefan

ST-JEAN-DE-MAURIENNE (Savoie)

Tél. 91

CHAUSSURES et SPORTS

BLANC

St-Jean-de-Maurienne (Savoie)

C.C.P. Lyon 3822-74

ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

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

PORCHET F. - Guide de l'Amateur de Champignons

1964 - *Atlas oblong (23 x 18¹), 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, cartonnées pleine toile 70,00

CATALOGUE de FONDS sur DEMANDE

Les Lactaires du Groupe "Dapetes"

ETUDE FAITE PAR LA SECTION MYCOLOGIQUE CHARLES FLAHAUT

"L'expérience d'un seul homme est insuffisante pour défricher définitivement le terrain"
"Plus que jamais, la Mycologie devient un travail collectif, UN TRAVAIL D'EQUIPE"
H. ROMAGNESI

Recherches Bibliographiques de M. AZEMA

Les DAPETES forment une coupure naturelle et friesienne des Lactaires.

Ce groupe de lactaires est principalement caractérisé par la couleur du lait (latex) qui s'écoule des blessures. Ce lait est coloré en ORANGE, en ROUGE SANG ou en VINEUX dès qu'il s'écoule.

Les espèces sont entièrement teintées d'orangé ou de rose-orangé à l'extérieur, devenant souvent vert-de-gris localement; leur chapeau est généralement zoné, mais pas toujours.

Ce sont des espèces de conifères.

Le chef de cette stirpe très intéressante pour les Mycophages, est, sans contredit le célèbre et combien mystérieux : **LACTARIUS DELICIOSUS**.

Ce champignon, tel qu'il est décrit, tel qu'il est conçu par les esprits, existe-t-il vraiment ? Ou bien n'est-il qu'un chef de file aux caractères morphologiques, variables suivant l'écologie ?

Nous lui connaissons plus de 10 noms en français : Lactaire délicieux, Roubillou, Catalan, Vache rouge, Barigoule Polonais, Briqueté. Au moins 3 en Italien, 4 ou 5 en Espagnol, et en catalan nous le nommons : Pinatell, Rovello, Pinenc, Pinenca, Pinetenca.

D'ailleurs tous ces noms semblent s'appliquer indistinctement au type et aux ressemblants **HISTORIQUE** — C'est au naturaliste suédois LINNE (Charles de... 1707-1778) que nous devons le nom de *deliciosus* depuis '753. Louis XV régnait en France.

Il ne fait aucun doute que *deliciosus* est un comestible assez médiocre de l'avis de tous les connaisseurs : R.-H. MONCEAUX dans son livre "La vie mystérieuse des champignons sauvages" écrit : "C'est un comestible peu délicat qui n'a de délicieux que le nom de saveur résineuse peu agréable. Il faut le cueillir jeune et le laisser cuire longtemps".

MAUBLANC : Espèce comestible qui ne mérite pas son nom.

HEIM : A saveur amère rappelant celle de la résine de pin.

Nous savons que *deliciosus* est une espèce répandue dans le centre et dans le nord de l'Europe mais plus rare, quoique présente dans le Sud.

Par contre, *Lactarius sanguifluus* est une espèce méridionale qui ne dépasse pas la latitude de la Bretagne, Ile-de-France, Jura (HEIM).

LINNE a-t-il décrit une espèce nordique (Suède) qui ne peut être le *sanguifluus* inconnu jà-bas ou s'est-il lié à la réputation du champignon méridional ? M. HEIM dit ceci : "LINNE, en baptisant *deliciosus* le champignon qu'il connaissait en Suède, l'a gratifié d'un épithète que seule peut supporter l'espèce méridionale *sanguifluus* dont la réputation justifiée d'excellent comestible était venue du Midi jusqu'au botaniste Suédois qui a cru à tort l'existence d'une seule espèce à lait rouge".

Mais alors on pourrait douter de la conscience de LINNE qui décrit un champignon comestible et qui ne le goûte pas ou ne le fait pas goûter par ses amis ! En le nommant *deliciosus* LINNE aurait triché ? Ceci paraît impensable.

On pourrait avancer une autre explication.

A la fin du règne de Charles XII de Suède, le pays était épuisé et la misère régnait (1718). Les gens affamés trouvaient peut-être que ce Lactaire était parfaitement acceptable, surtout qu'il peut se manger cuit sur la braise.

Une chose est certaine : LINNE a décrit un Lactaire au lait orangé et non au lait rouge, donc pas *sanguifluus*.

On pourrait peut-être rapprocher cette appellation erronée de *deliciosus* du qualificatif donné par LENZ au *Boletus Satanas*.

LACTARIUS SANGUIFLUUS — Ce Lactaire était inconnu de FRIES. Il l'a interprété suivant une planche de PAULET qui le nommait : *Hypophyllum sanguifluum*. C'était lors le Rougillon ou Rouzillon des Toulousains.

PICEUS (Piceae). En 1912, un auteur tchèque SMOTLACH distingue une variété "piceus" du *deliciosus*. (il aurait dû écrire *piceae*).

En 1948 : le Soviétique VASSILKOV reprend SMOTLACHA et distingue deux races écologiques : Celle des Pins...*pini* — Celle des Epiceas *picei* (*piceae*).

LACTARIUS SALMONICOLOR (*Salmoneus*). — Le 1er Juillet, MM. HEIM et LECLAIR décrivent *Lactarius salmoneus*.

En 1954, *salmoneus* se trouvant préoccupé, HEIM remplace ce nom par celui de *salmonicolor* qu'il porte aujourd'hui officiellement.

LACTARIUS SEMISANGUIFLUUS — Il fut décrit à la même date par les mêmes inventeurs HEIM - LECLAIR.

Mais des gens curieux trouvent dans une publication : l'Amateur de champignons,

Septembre 1923, page 112, une courte communication d'un mycologue amateur M. POIX "Sur une variété de Lactaire intermédiaire entre *deliciosus* et *sanguifluus*. Il s'agit très vraisemblablement de notre *semisanguifluus*, mais les indications de M. POUX sont insuffisantes et incomplètes et l'invention passe au suivant..."

LACTARIUS HEMICYANUS créé par ROMAGNESI en 1958 à la suite d'un envoi des Landes effectué par M. THIERRIAT au Muséum. Nommé par ROMAGNESI, HEIM le lui laissa décrire.

LACTARIUS QUIETICOLOR créé également par ROMAGNESI en 1958.

Enfin un *Dapetes* semble oublié : **LACTARIUS RUBRIFLUUS** de Gillet en 1869-1870 Sté Linnéenne de Caen. Bien décrit par Gillet il ne semble pas avoir été retrouvé.

Par ailleurs, il existe, dans les forêts de conifères de l'Amérique du Nord un **LACTARIUS INDIGO** (Peck). Il donne un lait bleu de Prusse dans tout le carpophore. Champignon rare toutefois.

On peut remarquer que l'*hemicyanus* fait une intéressante transition entre les Lactaires à lait rouge de l'Europe et l'*indigo* américain.

Et pour terminer ce court historique, une histoire :

Les écureuils préfèrent le *sanguifluus*. Le jardinier du château de COUDREE (Haute-Savoie) assure qu'il a souvent vu les écureuils se régaler du *L. Sanguifluus* tandis qu'ils ne touchaient jamais aux *L. deliciosus* qui croissaient à côté.

CONCLUSION : ce ne sont pas des écureuils catalans.

CLASSIFICATION

La plupart des auteurs décrivent généralement quatre *Dapetes*. Ce sont : *deliciosus*, *sanguifluus*, *salmonicolor*, *semisanguifluus*.

Notre ami et membre d'honneur BLUM a tenté de donner une classification complète des *Dapetes* plus ou moins reconnus : espèces et variétés. Il nous a offert ce travail en gage d'amitié.

BLUM, ne tenant compte que de la couleur du lait, reconnaît 3 groupes de *Dapetes*.
1er groupe — Lait orangé dès l'origine et restant orangé.

Chapeau orangé, zoné ou non, se maculant de vert	<i>deliciosus</i>
Chapeau brun roux, fortement zoné de brun, non verdissant; sous les pins méridionaux	<i>Var. lateritius</i>
Chapeau gris brun, peu verdissant, peu zoné	<i>Quieticolor</i>
Chapeau saumon plutôt qu'orangé, non verdissant	<i>salmonicolor</i>

2me groupe — Lait orangé, mais devenant vineux.	
Lait devenant vineux en 4-5 min. Chapeau très verdissant	<i>semisanguifluus</i>
Lait devenant vineux en 30-50 min. Espèce des épicéas à chapeau verdissant tardivement, très orangé, peu zoné brillant	<i>piceus</i>
Lait devenant vineux en 30-40 min. Espèce des épicéas à chapeau orangé pâle ne verdissant qu'à peine	<i>subsalmineus</i>

3me groupe — Lait vineux dès l'origine	
Chapeau et lames orangés dès le début, peu ou pas zoné	<i>sanguifluus</i>
Chapeau et lames absolument pas orangés au début, uniquement gris purpuracé	<i>Vinosus</i>

Cette classification appelle quelques remarques.

1° — La variété *lateritius* est une forme méridionale que HEIM et ROMAGNESI semblent ignorer. BLUM connaît parfaitement nos régions et surtout les Pyrénées et la Catalogne. De plus nous avons souvent trouvé ce champignon au début Août en Lozère, région de Marvejols. Depuis 8 ans nous le trouvons très fidèle à ses stations. Ce pourrait être une variété précoce.

2° — BLUM fait une différence entre *sanguifluus* et *Vinosus*. Ce dernier aux lamelles gris-purpuracé. Il suit donc la pensée de Quélét qui fait de *Vinosus* une variété de *sanguifluus*.

Ce *Vinosus* est aussi celui de BARLA (Champignons de NICE) mais pour HEIM-LECLAIR il s'agit là très vraisemblablement d'une simple forme de l'espèce méridionale "rouge violeté en naissant, à lamelles améthystes, à lait vineux, à chair blanche".

L'espèce que nous trouvons ici, à MONTPIN par exemple "à lamelles gris-purpuracé (Blum) ou "marquées à la fois de jaune et de vert éteints" (Heim-Leclair) ou "à reflets violacés" (Romagnesi) serait donc le *Vinosus* de BARLA ex QUFLET.

Mais alors... le *sanguifluus* de BLUM à lamelles orangées dès le début ?
3° — Le *subsalmineus* de BLUM pourrait bien être qu'un *piceus* dont le faible verdissement serait dû à l'écologie...

Il pourrait n'être encore qu'un *salmonicolor* puisque disent HEIM-LECLAIR : "Parfois la chair de *salmonicolor* peut virer assez rapidement au violacé, surtout semble-t-il par temps chaud et sec".

4° — BLUM ignore totalement *hemicyanus* qui existe bien ici.

En conclusion de cette classification fort acceptable et en attendant que certains points soient éclaircis, nous admettrons : que *sanguifluus* = *Vinosus* — que *subsalmineus*, suivant les caractères = soit *piceus*, soit *salmonicolor*.

TERRAINS ET HABITATS

Nous trouvons sur terrains :

CALCAIRE assez sec, au midi : *sanguifluus* — argilo-calcaire, sec : *semisanguifluus*SILICEUX argilo-siliceux ; marécageux : *salmonicolor* — ARGILEUX : *quieticolor*VARIABLE : *deliciosus*Il ne fait aucun doute que les *Dapetes* vivent en mycorhizes avec les conifères. Il semble qu'il reste à établir les diverses essences correspondant aux divers *Dapetes*.

Que savons-nous ?

Que *deliciosus* et *sanguifluus* poussent sous des Pins, *deliciosus* abondant au centre et au Nord de l'Europe est plus rare, mais non absent au Sud. *Sanguifluus* espèce méridionale ne dépasse pas en France : Bretagne, Ile-de-France, Jura.Que *salmonicolor* et *piceus* poussent sous Epiceas.Que *quieticolor* affectionne les Pins sylvestres.Qu'on trouve encore *salmonicolor* sous les sapins.Outre le terrain, les essences, nous devons ici tenir compte de l'altitude puisque nous trouvons des *Dapetes* au bord de la mer et au dessus de 2000.

Il y a pour la section Ch. Flahaut un travail d'équipe à réaliser et cela doit être d'autant plus aisés que nous comptons au moins trois excellents botanistes parmi nos membres.

COMPARAISON DES CARACTERES MICROSCOPIQUES DE QUELQUES ESPECES, et, pour mémoire, TERRAINS ET ESSENCES

Caractères	<i>Deliciosus</i>	<i>Sanguifluus</i>	<i>Semi Sanguifluus</i>	<i>Salmonicolor</i>	<i>Quieticolor</i>
Terrain	variable	calcaire	calcaire	siliceux	argileux
Essences	Pinus	Pinus	Pinus	Picea Abier	Pinus
Diamètre Taille	Moyenne à assez grand max. 15 cm	Souvent grand, 17 cm et plus	Assez petit max. 10 cm	Grand souvent plus de 15 cm	Petit 3 à 6 cm
Chapeau	Orangé taché de vert	Ocracé clair mêlé de vert pâle à rouge purpurin	Vert, parfois mêlé de rose orangé	Entièrement orangée sans trace de vert	Orangé brun brun-roux un peu zoné
Pied	Orangé puis taché de vert	Souvent lilas clair	Orangé mêlé de vert	Entièrement orangé sans trace de vert	Brun orangé terne, puis verdâtre
Lamelles	Jaune verdâtre et vertes verdissant au toucher	Marquées à la fois de jaune et de vert éteints se tachant de vert	Bleu-vert ou rose-orangé, ou les unes et les autres	Orangé vif puis clair sans trace de vert	Orangé assez vif, puis brun orangé sale
Lait	Orangé vif	Rouge orangé violacé	Jaune orangé virant au brun violeté	Orangé vif immuable	Orangé puis verdissant
Chair	En partie Bleu-vert	En partie Bleu-vert surtout rouge orangé vineux	En partie bleu-vert dans la zone supérieure du chapeau et orange,	Blanche et orangé sans trace de vert	pâle, marbrée d'orangé-roux verdissant lentement

puis brun rouge orangé, virant peu à peu au violet, surtout dans le pied

Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, Années 1967 à 1969

Comité Directeur

Après le Congrès de Vizille du 21 Mai 1967

Président d'Honneur : SAINTE-MARTINE Arsène, Retraité, 25, rue Rose-Sage 38-VOIRON

Bureau - Président Fédéral : TRAVERSO Marcel, Pharmacien, 15, rue de la Préfecture 74-ANNECY - Tél. 45.22.47

Vice-Présidents : GUYOT Albert, Contremaire, 6, Square des Postes, 38-GRENOBLE

BOUTARIN Maurice, Pharmacien, 1, rue F.-David, 74-ANNEMASSE - Tél. 38.22.25

RAFFIN Georges, Employé P.T.T., 35, avenue de Marlioz, 73-AIX-LES-BAINS - Tél. 35.21.52

Secrétaire : CHATENOUD Gilbert, Contremaire, 3, rue de Morette, 74-ANNECY - Tél. 45.17.96

Secrétaire-Adjoint : DUIN Maurice, Cultivateur, 73-LES MOLLETTES

Trésorier : PETIT-HUGUENIN Paul, Employé E.D.F., 12, rue Genissieu, 38-GRENOBLE - Tél. 44.02.78.

Trésorier-Adjoint : JACQUEMET Victor, Retraité, 37, avenue Alsace-Lorraine 38-GRENOBLE

Commissaires aux Comptes : TALLON Jean-Pierre, Comptable, 38-ST-LAURENT-DU-PONT

ZANETTI Bernard, Comptable, 25, rue Jean-Jaurès, 74-VILLE-LA-GRAND

FORETAY Jacques, Comptable 21, rue de Genève, 73-AIX-LES-BAINS

Directeur-Gérant du Bulletin : QUEMERAIS Maurice, Dessinateur, 15, rue Elysée-Chatain 38-GRENOBLE, service BEAMS - Tél. 44.54.63.

Directeur-Adjoint du Bulletin : COMBET André, Métallurgiste, Le Carrat, 38-REAUMONT Tél. 91.03.01.

Trésorier du Service Achats : ABBA Emile, Employé de Commerce, 24, Place Sommeiller 73-MODANE, Gare - Tél. 5

Directeur du Service Achats : GIRERD Laurent, Chemiserie, rue de la République, 73-MODANE, Gare - Tél. 41

Phototécaire Fédéral : RAFFIN Georges, Employé P.T.T., 35, avenue de Marlioz 73-AIX-LES-BAINS - Tél. 35.21.52.

Membres d'Honneur — SOLEILHAC André, Mécanicien-Dentiste, Villa Ponceau, 01-HAUTEVILLE-LOMPNES — CHAFFARD Marcel, Ingénieur, 22, rue Roger-Salengro 69-LYON — Docteur NOËL, Directeur du Centre de Transfusion Sanguine, Hôtel Dieu, 73-CHAMBERY — Dottore STRANI Mario, Via des Genneys, 41-PINEROLO (Cueno) Italie — Professore REBAUDENGIO Ernesto, Corso IV Novembre 10-CEVA (Cueno) Italie

Membres — — Assesseurs et Détermineurs :

AIR LIQUIDE — Section Mycologique Air Liquide, MATHY Fernand, Président, Contremaire 30 rue Colonel-Bougault 38-GRENOBLE —

AIX-LES-BAINS — Société d'Histoire Naturelle et de Mycologie, RAFFIN Georges Président, (voir adresse plus haut) — HENZE Gaston, Fraiseur, 39, avenue du Grand Port, 73-AIX-LES-BAINS — FORETAY Albert, Agent Technique, 21 rue de Genève 73-AIX-LES-BAINS — MOLLEINS Georges, Dessinateur, Villa "La Jonquille", 14 avenue de Verdun, 73-AIX-LES-BAINS

ALBERTVILLE — Société Mycologique d'Albertville - MOLINIER René, Président, Receveur P.T.T., Hôtel des Postes, 73-ALBERTVILLE, Tél. 750 — BAVARD Roger, Pharmacien 13, rue Gambetta, 73-ALBERTVILLE — CHAPPAZ Jean, Comptable, 6, rue Légarde 73-ALBERTVILLE — GRANIER Serge, Chimiste, Pré Sabla, 73-GRIGNON par ALBERTVILLE — BAUDRION Fernand, Carrossier, rue Jean-Moulin, 73-ALBERTVILLE

ANNECY — Société Mycologique d'Annecy - TRAVERSO Marcel (Président, voir adresse plus haut) — BALOCCO Marius, Lapidaire, 4 Faubourg des Annonciades 74-ANNECY — CAMPIA Roger, Serrurier, 4, Place Saint-François, 74-ANNECY

BOSC Jean, Représentant, 1, rue du Mont-Charvin, 74-ANNECY — ROSSET Claude, Pharmacien, 11, avenue de France, 74-ANNECY

ANNEMASSE — Société Botanique et Mycologique - BOUTARIN Maurice, (Président voir adresse plus haut) — BIRKHOFER Nadia, Pharmacienne, 1, rue F.-David, 74-ANNEMASSE — MACHIN Jean, Retraité, 7, rue des Eaux-Belles, 74-ANNEMASSE SCHWEICKLER, Représentant, Place du Marché, 74-ANNEMASSE — DAVY Gisèle, Professeur, Lycée d'Annemasse 74-ANNEMASSE

CHAMBERY — Société Mycologique de la Région Chambérienne - BERGOIN Pierre, Président, Chirurgien Dentiste, 14, rue Croix-d'Or, 73-CHAMBERY, tél. 34.05.35. JORDAN Félix, Retraité, 7, rue Montesquiou, 73-CHAMBERY — PERRIER Léon, Directeur Contenteur S.S., 4, rue Agutte Samba, 73-CHAMBERY — COMBE André Inspecteur Central Douanes, Les Monts, 73-BASSENS — SIMONOD Emile, Artiste Peintre, rue Lamartine, 73-COGNIN

FONTAINE — Société Mycologique de Fontaine - BOUVET Jean, Président, Gérant de Société, 114, avenue de Vercors, 38-FONTAINE — DELETRAZ Aimé, Instituteur, Groupe Marcel Cachin, 38-FONTAINE — SARINELLI Charles, Employé P.T.T., 11, rue Doyen-Gosse, 38-FONTAINE — GAGNERE Lucien, Employé E.D.F. 123, Bd Joliot-Curie, 38-FONTAINE — CAVALIE Edouard, Employé Nouvelles Galeries, 7, rue Doyen-Gosse, 38-FONTAINE

GRENOBLE — Société Mycologique du Dauphiné - PETIT-HUGUENIN Paul, Président (voir adresse plus haut) — LOHR Jean, Expert, 17, rue Bizanet, 38-GRENOBLE

MERLIN-GERIN — Section Mycologique - MICHAUD Pierre, Président, Ingénieur, Route de Narbonne, 38-ST-MARTIN-LE-VINOUX, tél. 44.56.30. — Docteur PACAUD Jean, 48, rue de Stalingrad, 38-GRENOBLE — LAIOLO Jules, Magasinier, 4, rue Pierre-Dupont, 38-GRENOBLE

MODANE — Société Mycologique de Haute-Maurienne - BOTTE Marcel, Président S/Directeur Sté DANZAS, 22, Place Sommeiller, 73-MODANE, tél. 183 — TEPPAZ André, Mètreur, Place Sommeiller, 73-MODANE Gare — LAPEROUSSE Clémence, (Mme), 62, rue de la Charmette, 73-MODANE

MONTMELIAN — Section Mycologique du Foyer Rural - GIREL Roger, Président, Directeur Centre Enseignement Agricole, Route de Chavord, 73-MONTMELIAN, tél. 129

MARESHAL Emile, Représentant, route de Chavord, 73-MONTMELIAN — ROSAZ Pierre, Maréchal-Ferrand, Quai de l'Isère, 73-MONTMELIAN — DE CHARBONNEAU Victor, Horloger, 73-ST-PIERRE-D'ALBIGNY

MOUTIERS — Société Mycologique de Tarentaise - JAPHET Raymond, Président, Ingénieur O.N.F., avenue de la Chaudanne 73-MOUTIERS, tél. 88 — POUX Jean, Contremaitre Pré de Foire, 73-MOUTIERS — BERGER Etienne, Ingénieur, Avenue de la Chaudanne 73-MOUTIERS — BURLET Jean-Marc, Pharmacien, Pharmacie des 4-Chemins, 73-MOUTIERS — PERRIEUX Jacques, Commerçant, 73-BOZEL

PONT-DE-CLAIX — Section Mycologique Progil - LANDRIN Michel, Président, Ingénieur Le Pont-Rouge, 38-CLAIK, tél. 88.21.51. — MAURIN René, Agent Technique, 26 rue Auguste-Delaune, 38-ECHIROLLES — LYONNET Gabriel, Agent Technique, H.L.M. Varces, 38-VARCES-ALLIERES & RISSET — VANZETTO Joseph, Contremaitre, 8, cité Gringallet, 38-PONT-DE-CLAIX

ST-JEAN-DE-MAURIEENNE — Société Mycologique - GENELETTI Emmanuel, Président Chirurgien-Dentiste, 1, rue Ducroz, 73-ST-JEAN-DE-MAURIEENNE, tél. 225 — MAITRE René, Chef de Parc P. & C., Route de la Combe, 73-ST-JEAN-DE-MAURIEENNE MOTTARD Emile, Employé Péchiney, Le Clos Roche, 73-ST-JEAN-DE-MAURIEENNE JULLIARD Roger, Employé P.T.T., Les Chaudannes A2, 73-ST-JEAN-DE-MAURIEENNE ROBERT Henri, Employé P.T.T., rue Aristide-Briand, 73-ST-JEAN-DE-MAURIEENNE, tél. 327

ST-LAURENT-DU-PONT — Société Mycologique de Chartreuse - BOTTA Célestin, Peintre 38-ST-LAURENT-DU-PONT — BELLE Aimé, Directeur d'Ecole, 38-ST-LAURENT-DU-PONT — JARRIN François, Ebéniste, 38-ST-LAURENT-DU-PONT

UGINE — Section Mycologique de l'Amicale Laïque - BUFFAZ Constant, Président, Géomètre, Avenue des Fontaines, 73-UGINE, tél. 81.27 — JABOUILLE René, Chef d'Atelier, rue L.Jouhaut, 73-UGINE — GOYARD André, Professeur, Nouvelle Avenue 73-UGINE — TIPHINE Hélène, Pharmacienne, Place de l'Hôtel-de-Ville, 73-UGINE BENOIT LALLEMAND Pierre, Employé, Grande de Dimes, 73-UGINE

VILLE-LA-GRAND — Société Mycologique "La Chanterelle" - BESSAT Albert Président, Employé d'Hôpital, 2, square du Stade, 74-VILLE-LA-GRAND, tél. 38.14.90 — GUIGON Maurice, Employé S.N.C.F., rue du 18 Août, 74-ANNEMASSE — SUSCILLION Arsène Décolleteur, rue du 18 Août 1944 — DESCHEAUX Paul, Horloger, rue du Stade 74-GAILLARD

VIZILLE — Société Mycologique - GODDARD Francisque, Président, Pharmacien, 106, rue du Général-de-Gaulle, 38-VIZILLE, tél. 88.12.47. — CHAPAYS Emile, Ingénieur, 38-JARRIE — JIMENEZ Joseph, Entrepreneur, 38-CHAMP-SUR-DRAC, tél. 88.87.41 BLANC-COQUAND Joseph, Papetier, rue du Général-de-Gaulle, 38-VIZILLE

VOIRON — Société Mycologique - COMBET André, Président, (voir adresse plus haut) BESSON André, Inspecteur des Contributions Indirectes, 1, avenue Jules-Ravat, 38-VOIRON — MICHAUD Léon, Retraité, 1, rue Lazare-Carnot, 38-VOIRON Robert BRUN, ST-CASSIEN

Marcel TRAVERSO

Président Fédéral

ANNECY, le 22 Mai 1967

PRINTEMPS dans les BAUGES OCCIDENTALES (suite)

Connaissez-vous CHLOROCIBORIA AERUGINOSA ? J'ai eu le plaisir de le rencontrer pour la première fois, accompagnant d'autres curiosités fongiques que nous montrait M. BALOCCO, au cours d'une réunion entre mycologues alpins, en Février 1964, à Albertville. Notre ami annécien avait cueilli, l'hiver précédent, un morceau de bois entièrement coloré de vert, et l'ayant laissé dans un lieu sombre et humide, avait assisté, au cours de l'année, à plusieurs éruptions de petits boutons d'un joli vert-de-gris vif, fructifications d'un champignon que je considérai, à cette époque comme peu commun. J'ai constaté depuis, que je l'avais souvent cotoyé et, très certainement, même pietiné sans le voir, car il s'avère commun à l'intérieur des forêts de sapins des pentes ouest du Mont Revard, principalement au lieu-dit "La Meunaz". Si les branches tombées parasitées sont faciles à repérer sur le tapis d'aiguilles, les carpophores se voient rarement au simple coup d'œil. Ils sont très petits et choisissent, de préférence, la partie du support en contact avec le sol, pour se développer. Ce champignon n'est d'ailleurs pas le seul à présenter cette particularité. D'autres mini-Ascomycètes poussent eux aussi avec la "tête en bas" et si vous rencontrez, au cours d'une promenade printanière en forêt, des vieilles souches déracinées retournez-les par curiosité et, très fréquemment, vous voyez la surface la plus humide du bois tapissée par de toutes petites cupules basses, blanches chez DASYSCYPHA VIRGINÉA, noires chez MOLLISIA CINEREA, ces deux espèces se cotoyant parfois, sur le même habitat ligneux.

Mais revenons à *Chlorociboria aeruginosa*. Son réceptacle à la forme d'un disque épais, déprimé au centre, un peu cupulaire au début, d'un diamètre variant de 3 à 10 mm et porté par un pied court, obconique. Tout le champignon est coloré de bleu-vert vif, sauf l'hyménium souvent blanc, ou panaché de vert et de blanc. Les spores sont incolores, allongées, un peu arquées et ont pour dimensions les plus courantes : 10-14 x 1,5-3 u. Grâce à l'abondance de son pigment vert très résistant à la lumière (la Xylindeine), le mycélium colore de façon durable le bois qu'il parasite.

Les fructifications de *Mollisia cinerea*, citée plus haut, se présentent d'abord sous la forme de coupes basses, sans pied, à bord un peu enroulé en dedans. Elles se développent ensuite en disques aplatis, assez épais, à contour irrégulier, lobé-ondulé ; largeur maximum : 4 à 5 millimètres. L'extérieur est brunâtre, finement villosus ; le bord est gris cendré, l'hyménium est gris foncé, presque noir chez l'adulte. Détail caractéristique chez cette espèce : la chair est formée de grosses cellules rondes, à membrane épaisse et brune, visibles avec un microscope à faible grossissement. De nombreuses paraphyses épaisses, cylindriques ou renflées au sommet, accompagnent les asques. Les spores sont hyalines, lisses, fusiformes-allongées, et mesurent, en moyenne, 11-13 x 4-5 u.

Dasyscypha virginea, sa voisine, toute petite boule velue chez l'exemplaire très jeune, devient une coupe étalée, large de 0,5-1 millimètre, densément hirsute extérieurement de poils blancs et portée par un pied très court, obconique et bien différencié. Les spores, hyalines, sont allongées, un peu arquées, et mesurent en moyenne 8-11 x 2 u.

Ce commun champignon m'a donné l'occasion d'admirer la force avec laquelle les asques se vident de leurs spores. J'examinerai un jour, à l'aide d'une forte loupe, une petite cupule de *Dasyscypha* fraîchement détachée de son support et couchée sur une lame de verre, lorsqu'une pluie de spores, s'échappant bien entendu de l'hyménium, sortit de mon champ de vision. Le "bombardement" dura quelques secondes et le dépôt fut assez épais pour opacifier légèrement, sur un rayon de 2 centimètres, la transparence du porte-objet. Avec d'autres carpophores de la même récolte je renouvelai avec succès cette expérience et j'imaginais alors, pour me distraire, ce phénomène agrandi à l'échelle humaine, assistant au côté d'un énorme empilement de sacs étroits mais très allongés (les asques), au lancement de milliers de projectiles de la taille d'un cigare, jusqu'à une distance pouvant atteindre 200 mètres ! S'il est, parmi nos lecteurs, un aimable correspondant pouvant nous renseigner sur le mécanisme qui commande un tel comportement, nous lui serions gré de bien vouloir le faire par la voix du présent bulletin.

Sur les branches tombées, les brindilles, on rencontre souvent, dès le mois de Février, *HELOTIUM CITRINUM* et *DASYSCYPHA BICOLOR*, deux autres petits Discomycètes très proches l'un de l'autre.

Le réceptacle d'*Helotium citrinum*, large de 1 à 4 millimètres, est entièrement glabre de couleur pâle extérieurement, d'un beau jaune d'œuf luisant à l'hyménium. Cette petite coupe est portée par un pied court, assez mince, bien distinct. Les spores sont hyalines, elliptiques, légèrement arquées, et mesurant 10-14 x 4-5 u. en moyenne.

DASYSCYPHA BICOLOR a, comme *Dasyscypha virginea*, la surface extérieure blanche, densément hérissée de poils blancs, mais l'hyménium est orangé. Ce champignon, globuleux au début, s'étale en coupe ou en disque atteignant les dimensions maximales de 3 millimètres pour la largeur, 1 millimètre pour la hauteur. Le pied est très court, presque nul. Les spores mesurent 6-10 x 1,5-2 u = (micron).

Si vous le voulez bien, restons un moment encore dans le domaine du minuscule, cher à nos spécialistes de la macro-photo. Sur un morceau d'écorce, cueilli dans l'humus détrempé par la neige fondante, mon ami Georges MOLEINS m'a montré un jour toute

CHAUFFAGE
-CENTRAL-INSTALLATIONS
SANITAIRESAmédée RASTELLO
UGINE (Savoie) - Tél. 218-219Agences : 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

une colonie d'ARACHNOPEZIZA AURELLA, une autre merveille proche de l'invisible à l'œil nu. A l'aide d'une très forte loupe, nous avons admiré de minuscules coupes, larges de quelques dixièmes de millimètre seulement, couvertes extérieurement de poils rouge orangé vif, lisses et jaunes intérieurement, ces miniatures de pézizes reposant sur un fin tapis filamenteux, jaune doré ou orangé autour des réceptacles, blanc ailleurs. Au microscope l'hyménium révèle de nombreuses paraphyses grèles (diamètre = 2-3 u), légèrement renflées au sommet, des asques assez longs, 90 × 10 u par exemple, et des spores hyalines, ovales-allongées, ou fusiformes-allongées, munies d'une cloison transversale très nette, et de dimensions moyennes de l'ordre de 15-17 × 4-5 u. Cette espèce n'est certainement pas rare dans nos régions, mais elle est si peu voyante qu'elle doit passer, le plus souvent, inaperçue.

Ce n'est certes pas le cas de la PEZIZE PERLEE-DISCINA PERLATA, un joli Discocyète qui, sans être abondant, revient chaque année en mai-juin dans les forêts de conifères et de hêtres de nos montagnes. Le réceptacle est d'abord globuleux, puis il s'ouvre pour former, chez l'adulte, une coupe peu profonde, étalée-plissée, large de 3-8 centimètres, charnu, de consistance assez tenace, et portée par un pied souvent très court, profondément plissé-silloné. L'extérieur est lisse, blanchâtre, rosé ou ocracé terne. La teinte de l'hyménium est assez variable : roux, ocre, vert bistre, brun olivacé, brun d'ombre (Code des couleurs de SEGUY N° 191, 192, 193, 336, 337, 131, 247, etc...). La chair est blanchâtre, inodore, insipide. Les asques sont très longs, accompagnés de nombreuses paraphyses simples ou, plus rarement, ramifiées, renflées au sommet, de 5 à 10 u de diamètre et contenant de nombreux éléments sphériques brunâtres. Les spores sont assez variables de forme et de dimensions, elliptiques-allongées, subnaviculaires, fusiformes, toujours guttulées et mesurant 27-45 × 10-16 u. Les auteurs signalent parmi les caractères importants chez cette espèce, la présence d'une petite corne à chaque extrémité de la spore mûre. J'ai examiné à plusieurs reprises des spores fraîches de Pézizes perlées sans jamais y repérer ces fameuses petites cornes. Tout au plus il m'a semblé distinguer, sur quelques spores seulement, un léger épaissement de la paroi cellulaire aux deux bouts. Je restais perplexe jusqu'au jour où je découvris dans l'excellent travail de M. REMY sur la flore mycologique briançonnaise (Bulletin de la Société Mycologique de France, fascicule 4, 1964), un passage de cet auteur relatif à Discina perlata, qui devait me donner la solution de ce petit mystère : "Cette espèce très précoce mûrit rarement ses spores dans le Briançonnais, et celles-ci n'acquièrent leurs caractères définitifs que très lentement, ce qui a pu occasionner parfois des erreurs de déterminations". Il est plus que probable que le même phénomène se produit dans les Bauges. Je me souviens encore avoir été fort intrigué, le printemps dernier, à la découverte de trois beaux exemplaires dont l'hyménium était finement pointillé de jaune. Vérification faite au microscope, cette ornementation peu banale se révéla être tout simplement constituée par de gros grains de pollen, généreusement distribués par les épicéas de l'endroit.

G. HENZE

Société Mycologique d'Aix-les-Bains

Hôtel - Restaurant
— DU PAS DE L'ECHELLE —

P. Dittet

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

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE de CHARTREUSE

INTRODUCTION — Les lecteurs de notre bulletin seront sans doute intéressés à la lecture d'un article paru en 1891 dans le CATALOGUE RAISONNÉ des CHAMPIGNONS SUPERIEURS, sous la signature du Docteur F.-X. GILLOT et du Capitaine L. LUCAND, et traitant de la "CLASSIFICATION". Ce retour en arrière leur permettra de mesurer le chemin parcouru jusqu'à nos jours dans le domaine de la classification, chaque époque apportant sa pierre à l'édifice de la Science Mycologique.

Rien ne serait plus utile qu'une bonne classification en histoire naturelle ; malheureusement il n'est rien de plus difficile à établir. Il est mal aisément de délimiter les groupes naturels, et il reste encore un grand nombre d'espèces de transition dont la place est incertaine. Aussi toutes les classifications sont elles plus ou moins arbitraires artificielles et destinées à être modifiées au fur et à mesure des progrès de la science.

La Mycologie était restée à peu près dans le chaos jusqu'aux travaux de Persoon, mais il était réservé à l'illustre Suédois, Elias FRIES, de réformer la nomenclature cryptogamique, et de proposer, pour les champignons, une classification à la fois scientifique et pratique, qui a été depuis lors universellement adoptée. La seconde édition de son livre classique sur les champignons d'Europe, (Hymenomycètes Europaei 1874) restera probablement longtemps le code des mycologues européens. Nous l'avons donc pris pour guide, en apportant toutefois dans la distribution des genres et des espèces quelques modifications, qui nous ont paru nécessaires par une appréciation plus exacte de leurs rapports naturels. Nous nous sommes inspirés pour cela des récentes études anatomiques des mycologues contemporains, et surtout des travaux poursuivis avec tant de persévérance par le Docteur QUELET et condensés dans sa FLORE MYCOLOGIQUE

A l'exemple de tous, les auteurs modernes, Gillet, Quélet, Patouillard, Saccardo etc... nous avons admis comme genres, dans les AGARICINES ou POLYPHILLES, les sous-genres de Fries, qui sont pour la plupart suffisamment distincts, et nous en avons rapproché les autres Friesiens genres que la coloration de leurs spores permet de distribuer en séries parallèles. Quélet a réduit le nombre de ces genres de 45 à 34, mais il a été forcé de maintenir, tout au moins à titre de subdivisions, presque tous les genres ou sous-genres de Fries. Cette considération, et les difficultés résultant des dénominations nouvelles introduites par Quélet, et peu familières encore à la plupart des botanistes, nous ont empêché d'adopter ces innovations, mais nous avons eu soin d'en établir la synonymie aussi complète que possible.

En revanche, le travail analytique si parfait de Fries pour les groupes des Agaricines n'a pas été poursuivi avec autant de soin pour ceux des Polyporés et des Hydnés. Les grands genres Polyporus et Hydnus, en particulier, renferment un nombre très considérable d'espèces que le grand botaniste Suédois a dû répartir en sections.

REPAS TROP COPIEUX

L'ELIXIR BONJEAN

FACILITERA VOTRE DIGESTION

(V. 469 G.P. 2.475)

Plusieurs de ces sections diffèrent par des caractères assez tranchés et assez faciles à apprécier pour mériter d'être élevées au rang d'espèces, au même titre que les divisions équivalentes des Agaricinés. Aussi, contrairement au système de réduction appliquée par lui aux Agaricinés, le Docteur Quélet a-t'il résolument soumis les genres *BOLETUS*, *POLYPORUS*, *HYDNUM*, *CLAVARIA* aux mêmes démembrements que l'ancien genre *Agaricus* de la part de Fries, et les a-t'il divisés en autant de genres qu'il a constaté de groupes diversifiés par l'apparence du chapeau et de l'hyménium, leur consistance, leur structure, la coloration et la forme des pores ou des aiguillons, la couleur des spores, l'habitat du champignon, etc... Il a ainsi créé 8 genres différents aux dépens du genre *Boletus*, 10 aux dépens de *Polyporus*, et 7 à ceux d'*Hydnus*. Cette réforme taxinomique introduite d'abord avec quelques réserves dans son *ENCHIRIDION FUNGORUM* s'est de plus en plus affirmée dans sa nouvelle *FLORE MYCOLOGIQUE*. Un autre mycologue des plus distingués, M. Patouillard, a non seulement adopté la manière de voir du Docteur Quélet, et les genres nouveaux nommés par lui, mais apportant à cette œuvre de vision d'ensemble l'appoint des données micrographiques, il est arrivé à multiplier encore totalement les divisions génériques (Cf. N. Patouillard, *LES HYMENOMYCETES D'EUROPE*, 2^e partie, classification, p. 73, et suivantes). Malgré la logique incontestable de ces déductions, et nous nous empressons de le reconnaître, la réelle valeur de bon nombre de ces coupures génériques nouvelles, elles n'ont pas encore reçu la sanction de l'usage et de la critique autorisée, et nous n'avons pas osé les adopter; d'autant plus qu'à notre humble avis elles ne sont pas toutes d'égale valeur et gagneraient à être réduites. Sauf deux ou trois exceptions timidement introduites dans notre travail, nous nous en sommes tenus à la nomenclature de Fries connue de tous et partout usitée.

Plusieurs genres créent un embarras sérieux en taxinomie par leurs caractères intermédiaires entre deux familles, et ont été classés par les auteurs tantôt dans l'une tantôt dans l'autre. Il faut, en ce cas, tenir grand compte de leurs affinités naturelles. Lorsque des études récentes nous ont conduit à transférer quelques uns de ces genres d'une famille dans une autre, nous avons eu soin d'en donner les raisons.

La confusion devient plus grande encore quand on entre dans le détail des espèces et il n'est presque pas de genres qui ne renferme des espèces "incertae sedis" et ballottées de l'un à l'autre. La même espèce, souvent si variable de forme; de taille et de couleur a été décrite ou dessinée, suivant sa provenance, son développement ou même d'après de simples influences de température ou d'exposition, avec des différences bien propres à étonner et dérouter l'observateur novice. Bon nombre d'espèces ont été publiées qui ne sont certainement que des variétés d'un même type spécifique. Ces variations, se reproduisant quelquefois avec fixité suivant la localité ou le Champignon a été récolté, il y aurait donc lieu d'admettre, comme pour les phanérogames, des *VARIETES* ou *RACES REGIONALES*. Malheureusement les observations ne sont pas encore assez nombreuses pour qu'il soit possible aujourd'hui de distinguer avec certitude les véritables types spécifiques, et de grouper autour d'eux les formes affines comme variétés. Le Docteur Quélet a cependant commencé ce travail de réduction dans sa *FLORE MYCOLOGIQUE* mais, tout en applaudissant à ses tendances éminemment philosophiques, et destinées à simplifier la nomenclature, nous avons cru devoir, dans un simple catalogue, conserver toutes les espèces généralement admises, et suivre ici encore la nomenclature Frisiéenne.

Les considérations dans lesquelles nous venons d'entrer, les détails que nous avons insérés dans notre travail, les tableaux que nous avons dressés, paraîtront peut-être oiseux et insuffisants à certains lecteurs; les autres, trop développés. Bien que nous n'ayons pas d'autres prétentions que de donner un simple catalogue local, nous n'avons pas perdu de vue qu'il est publié sous les auspices d'une Société d'Histoire Naturelle destinée à vulgariser la connaissance des sciences naturelles et à provoquer l'émulation des jeunes naturalistes, pour lesquels aucun détail explicatif n'est superflu. Nous serions largement récompensés si notre exemple pouvait donner à quelques uns de nos collègues le goût de la Mycologie, et permettre plus tard d'écrire la Flore Mycologique complète du département de Saône et Loire, exploré dans tous ses points.

M. TALLON

Société de St-Laurent-du-Pont

- DROGUERIE ROMET -

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

MOUTIERS - Tél. 64

QUINCAILLERIE
GÉNÉRALE

ARTICLES
MÉNAGERS

Charles MASSIAGO
MOUTIERS - Tél. 34

Adolphe MASSIAGO
ALBERTVILLE - Tél. 68

**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

La Direction du Bulletin Communique

La suite de la conférence de Monsieur le Professeur ODDOUX sera publiée dans notre N° 28, nous nous excusons auprès de nos lecteurs de ne pouvoir l'insérer dans ce numéro, n'étant pas en mesure dans l'immédiat de les satisfaire.

Nous précisons par la même occasion à Monsieur MOLINIER (Président de la Sté Mycologique d'Albertville), en réponse à ses "Poussées insolites", que nous avons cherché et trouvé une raison valable et scientifique s'ajoutant aux précisions déjà fournies, cet article passera dans le prochain numéro.

Le Directeur du Bulletin.

Administration du Bulletin

Le prochain Bulletin n° 28 paraîtra en Janvier 1968

Les copies à insérer, devront parvenir à M. QUEMERAIS Maurice
Directeur du Bulletin, 15, Rue Elisée-Chatain, 38-GRENOBLE, avant le 15 Novembre 1967

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'il y occupent s'il y a lieu.

Le Directeur du Bulletin

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 : 31994

73-MODANE

CAVES BERTRAND

Tél. 180 MODANE

BULLETIN de la FÉDÉRATION des SOCIÉTÉS de MYCOLOGIE RHÔNE-ALPES

J'ai eu la joie d'assister à Aix-les-Bains à la présentation d'une œuvre mycologique très originale.

En réalité il s'agirait d'une première mondiale : un tableau mural d'assez grandes dimensions représentant des champignons imprimés sur plastique en six couleurs, grandeur nature et en relief.

C'est une réalisation des Editions Européennes à Aix-les-Bains.

Le titre explique l'utilité de cette planche : "Principaux champignons dangereux et quelques confusions possibles".

Tous les champignons mortels sont représentés à côté des comestibles avec lesquels les confusions ont été les plus fréquentes.

L'Amanite Phalloïde est entourée du Tricholome et des Russules verts.

Quelques mots, quelques flèches montrent l'élément indispensable à connaître pour éviter la confusion.

Oranges vraie et fausse sont voisines, l'attention est attirée sur la volve blanche et la teinte jaune du pied et des lamelles de la première.

Amanite Panthère et Amanite Rougissante : les flèches font remarquer les verrues blanches sur la première, grises sur la seconde qui prend aussi une teinte rosée aux blessures.

De même sont côté à côté Entolome Livide et Clitocybe Nébuleux.

Avec l'Amanite Printanière et l'Amanite Vireuse sont placés le Psalliole des bois et le Tricholome Colombette.

Le Tricholome Terreux et le Tricholome Tigré (léopard).

Par ailleurs les Hygrophores blancs et les petits Clitocybes blancs.

Le Bolet Satan dont tous parlent et que bien peu connaissent à côté des Cèpes.

La Pleurote de l'Olivier voisine avec la Girole.

Enfin une petite place est faite au Cortinaire Montagnard nouvellement reconnu comme mortel.

Nous ne donnons pas de détails supplémentaires car l'examen de cette planche est à conseiller, non tellement par les mycologues que sont les membres de nos sociétés, mais surtout par les chercheurs de champignons amateurs.

Il serait souhaitable qu'elle soit largement diffusée pour éviter les confusions chez les profanes.

Nos sociétés de Mycologie se devraient de l'afficher en quelques endroits bien en vue du public, à leur siège social et lors de leurs expositions annuelles.

Elles démontreraient ainsi l'utilité de leur groupement car leur rôle est certes d'aider à parfaire la formation des vrais mycologues, mais aussi et surtout à instruire la masse des nons connaisseurs et à éviter l'accident mortel.

C'est une œuvre de Monsieur VILTARD, professeur de dessin à Aix-les-Bains et de Monsieur FERRIER, Docteur en Pharmacie, ancien Président et fondateur de la Société Mycologique d'Aix-les-Bains, sous la direction du Professeur STEIMETZ de la Faculté de Pharmacie de Nancy.

plus douce... que la plus douce



la lame
longue durée
de qualité Gillette
essayez-la !

GIL

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

Ordre des Pharmacienst.

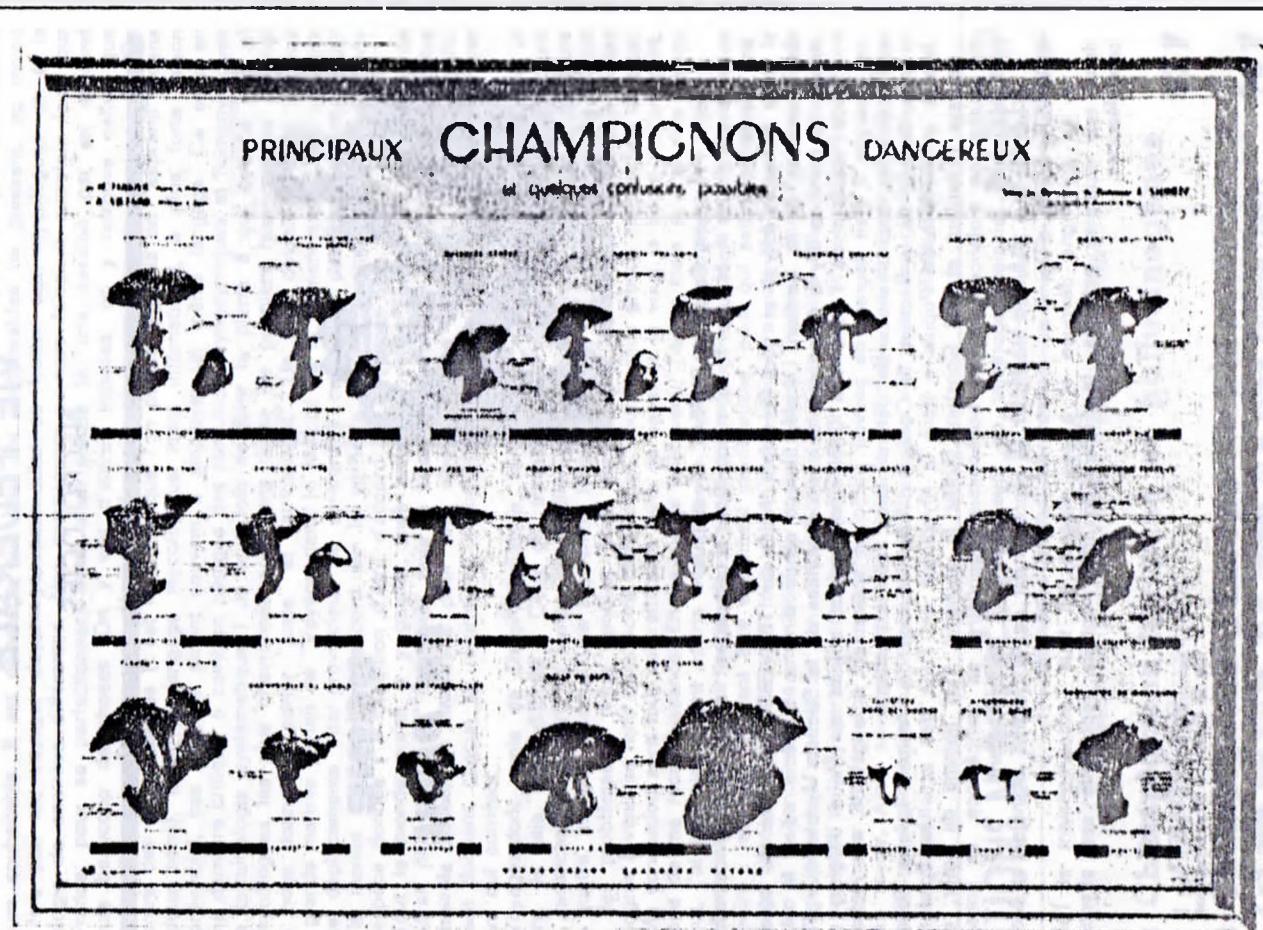


TABLEAU - Principaux Champignons Dangereux et quelques confusions possibles

TÉLÉ-MÉNAGER MICOUD

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

Concessionnaire Exclusif:

BRANDT

TELEVISEURS

RIBET DESJARDINS

SERVICE APRÈS-VENTE - REPRISE - CRÉDIT

VIE FÉDÉRALE

NECROLOGIES



UGINE

EN DEUIL

Notre Président Constant BUFFAZ n'est plus.

Le mardi 22 Août une foule nombreuse accompagnait à sa dernière demeure cet ami de la nature.

Le bureau Fédéral et son Président Monsieur TRAVERSO entourés du bureau et des membres de la Section Locale, étaient venus dire un supreme adieu à celui qui depuis sa création il y a 4 ans présidait aux destinées de la Section Mycologique d'Ugine.

Vice-Président de l'ordre des Géomètres-Experts, adjoint au Maire d'Ugine, malgré ses charges il était heureux de pouvoir participer activement à la gestion, aux recherches, aux cueillettes, aux séances de détermination, aux expositions.

Le Bureau de la Section, le Conseil d'Administration de l'Amicale Laïque, Foyer des Jeunes et d'Education Populaire dont la Mycologie est l'une des activités, conserveront de leur Président et ami Constant Buffaz le souvenir d'un homme de cœur, ennemi de toutes les violences que sa bonhomie légendaire, sa compétence, sa conscience professionnelle faisaient apprécier de tous ceux qui l'approchaient.

C'est ce que devaient souligner le représentant de la Section Uginoise et Monsieur MEUNIER, Maire d'Ugine au moment de l'ultime séparation.

A sa compagne dévouée et à ses enfants qui tous l'encourageaient et l'aidaient dans ses multiples activités, la Fédération toute entière renouvelle ses affectueuses condoléances.

A. GOYARD

VICE-PRÉSIDENT
de la Société Mycologique
d'Ugine

TRANSPORTS

VOYAGES

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

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

**La SECTION MYCOLOGIQUE
du C.E. MERLIN-GERIN**

se trouve profondément affectée en la
disparition subite de son Ami très dévoué

Guy JOUSSEAUME

Notre ami Guy JOUSSEAUME n'est plus, à 42 ans il nous a quitté, en pleine possession de ses facultés.

Doté par la nature d'une force peu commune, réhaussée d'une intelligence très fine, mais surtout intuitive, ce compagnon nous a laissé, à jamais, le 13 Août 1967, décédé à TARAGONNE (Espagne) loin de tous ses amis, où il passait ses vacances en compagnie de sa famille.

Il était né le 3 Décembre 1926 à LANNOU (Côte-d'Or). Au sortir de l'école primaire, il fit son apprentissage de Forgeron où il devint très vite maître en cet art.

Comme tel, il entra aux Etablissements Merlin-Gerin, il est vrai qu'entre temps, il prit une part très active dans la résistance contre l'envahisseur, mais seule sa modestie le faisait taire à ce sujet.

Mutilé au cours de ses activités professionnelles, sa main droite lui fut supprimée. Tout autre homme eut désespéré en la vie, mais pas cet être courageux qui semblait puiser sa puissance dans le malheur, redoubla d'énergie et à force de tenacité, accéda avec l'estime de ses chefs au poste d'Agent Technique.

La création de la section mycologique du C.E. Merlin-Gerin, en Mai 1960, produisit sur ce caractère énergique et droit un courant irréversible. Il fit avec simplicité, au service de cette œuvre utile, don généreusement de sa personne, sans restrictions, et au sein de laquelle à côté de tous ses amis, il contribuait à la parfaire.

A la famille de ce mycologue averti, enlevé prématurément à notre affection, la Fédération Dauphiné-Savoie et tous ses amis, présentent leurs condoléances les plus sincères.



Son ami QUEMERAIS
• Président Fondateur
de la Section Mycologique
du C.E. - Merlin-Gerin

Etablissements PATURLE

Société anonyme au capital 3.600 000

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

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

Droguerie VILLARD & C°

1, Place Sainte-Claire - GRENOBLE

**PEINTURES MOHICAN**

SAVOY - RADIO - TÉLÉVISION
 ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE - ELECTRO-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 ★

TRONÇONNEUSES
 MOTO-HOUES
 ATOMISEURS

SOLO

Ets A. HOOG

ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 74

Charcuterie Forézienne
 Ses Pâtés, ses Quenelles, Saucissons de Pays

LE. BRIDOUDE

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