



# Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ-SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

Siège Social : SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE, 54, Rue Sornette, 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 avons 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'organiseurs 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

**Falque 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) espèces quelquefois ignorées par tous à cause de leur rareté : tel cet extraordinaire *Hygrophus Karstenii* Sacc. et Cub. (synonyme pour certains auteurs, tel Moser, de *Hygrophus vulcanus* 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'accommode 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 voisins devant éviter la confusion.

Apprendre, ils continuent infatigablement 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, Coucoucs, Chalets  
Tableaux toile et relief,  
★ Bijoux fantaisies,  
Cuivres, Fer,  
Poupées, Jouets.

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

## TOUT L'APPAREILLAGE ÉLECTRIQUE D'INSTALLATION

*aux meilleures conditions*

**E<sup>ts</sup> 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 case 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 reçu, de m'avoir contredit, merci de m'avoir laissé 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<sup>ie</sup> 3, Pl. St-André-des-Arts - PARIS (6<sup>e</sup>)**

**Roger HEIM**

*Directeur du Muséum National d'Histoire naturelle*

**Les Champignons toxiques et hallucinogènes**

1 vol. relié, avec 43 figures (1963) . . . . . **42 F**

**Les Champignons d'Europe**

2 vol. reliés, avec 930 fig., 56 pl. couleurs, 20 pl. photos. Ensemble (1957). . . . . **90 F**

**ENTREPRISE DE MONTAGES****JIMENEZ****38 - CHAMP-SUR-DRAC - Tél. 88.87.41**

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

**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 terminée 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.

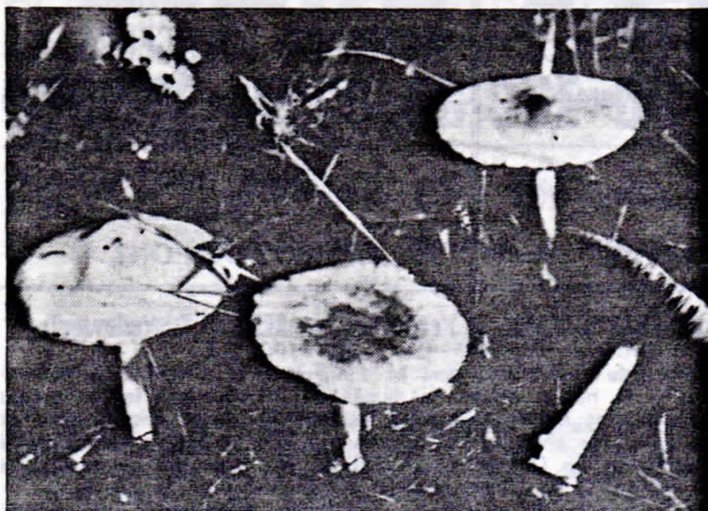
**R. MOLINIER***Président de la Société d'Albertville***La Station Thermale Savoyarde****LA LÈCHÈRE-LES-BAINS**

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 volvaire de Lovey (*Volvaria Loveyana*) parasitant des *Clitocybes* nébuleux et trois ou quatre fois la magnifique volvaire soyeuse (*Volvaria bombycina*) provenant de dépôts de sciure aux abords des scieries. Quant à la volvaire 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 volve. Mais, par contre, le stipe ne présente aucune trace d'anneau et la sporée est très nettement rose. La volvaire 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 volve 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 volvaire est comestible mais elle fût pendant longtemps regardée comme vénéneuse et même mortelle. Il faut penser à ce sujet que jadis d'irréremédiables 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 volvaire 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 fraisières.

G. MOLEINS

Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

# ESDIERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

**CHAMBÉRY**

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'Oronge (*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 présenta 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 museum 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 des plantes cultivées, cartes des lieux où poussent 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 CYANOXANTHA*, *RUSSULA VIRESCENS*, *PAXILLUS ATROTOMENTOSUS*, *IXOCOMUS LUTEUS*, *XEROCOMUS CHRYSENTERON* et *VERSCOLOR*. 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*

**LINGE DE MAISON — LAINAGES**

**GODIET & C<sup>ie</sup>**

ANCIENNE MAISON HUGUET

Place Métropole

**- CHAMBÉRY -**

**CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT**

*Chambéziens ! ...*

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 SAVOISIENNE**  
**D'OUTILS**

SCIES 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 automnales. 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 Crispa
- 2 - **Bons Comestibles (7)**  
Agrocybe Cylindracea - Agrocybe Praecox - Aleuria Vesiculosa (après cuisson)  
Amanita Rubescens Var Annulo Sulfureus - Boletus Luridus - Morchella Vulgaris  
Var' Costata - Sarcophaera Eximia (après cuisson)
- 3 - **Très Bons Comestibles (8)**  
Boletus Edulis - Cantharellus Cibarius - Hygrophorus marzuolus - Marasmius  
Oréades - Psaliota 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 platyphylla - 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  
Candolleum - 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 Velenovskyi (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
<b>TOTAL</b>	<b>= 62 variétés présentées</b>

# AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16-18, rue d'Italie

**CHAMBERY**

Concessionnaire

**MORRIS**

F. E. BEYSSON

**TECHNIC-AUTOS**

Chemin du Covet

**M.G. CHAMBERY - Tél. 34.05.00**

VOITURES SPORTS - CONTRÔLE OPTIQUE

TOUTES RÉPARATIONS - ENTRETIEN

## Une plante carnivore : **LA DROSE**

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 rosette 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 écumoire : 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 épaissie par une 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.

À 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 Droséracées.

### HABITAT

Elle vit sur le revêtement végétal flottant d'une tourbière haute. Les rhizomes entrelacés du trèfle d'eau en constituent la trame, la sphaigne s'installe sur ce canevas ; la drosera pousse sur la sphaigne. 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 drosera 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 drosera : antispasmodique 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. : 3.82

**CHAUSSURES et SPORTS**

**BLANC**

**St-Jean-de-Maurienne (Savoie)**

Tél. 91

C.C.P. Lyon 3822-74



# ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

18, rue des Ecoles - PARIS (V°)

## 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<sup>me</sup> 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

# 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.

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 1753. 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 fié à la réputation du champignon méridionale ? 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** (*Salmonaeus*). — Le 1er Juillet, MM. HEIM et LECLAIR décrivent *Lactarius salmonaeus*.

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

**LACTARIUS SEMISANGUIFLUUS** — Il fût 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. POIX 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. Nomme 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 ..... *deliciosus*

Chapeau brun roux, fortement zoné de brun, non

verdissant ; sous les pins méridionaux ..... Var. *lateritius*

Chapeau gris brun, peu verdissant, peu zoné ..... *Quieticolor*

Chapeau saumon plutôt qu'orangé, non verdissant .... *salmonicolor*

#### 2me groupe — Lait orangé, mais devenant vineux.

Lait devenant vineux en 4-5 min. Chapeau très verdissant ..... *semisanguifluus*

Lait devenant vineux en 30-50 min. Espèce des épicéas

à chapeau verdissant tardivement, très orangé, peu zoné

brillant ..... *piceus*

Lait devenant vineux en 30-40 min. Espèce des épicéas

à chapeau orangé pâle ne verdissant qu'à peine ..... *subsalmonicolor*

#### 3me groupe — Lait vineux dès l'origine

Chapeau et lames orangés dès le début, peu ou pas

zoné ..... *sanguifluus*

Chapeau et lames absolument pas orangés au début,

uniquement gris purpuracé ..... *Vinosus*

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 Quélet 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 violacé 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 QUELET.

Mais alors... le *sanguifluus* de BLUM à lamelles orangées dès le début ?

3° — Le *subsalmonicolor* 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 admettons : que *sanguifluus* = *vinosus* — que *subsalmonicolor*, 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 mycorrhizes 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 aisé 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	Deliciosus	Sanguifluus	Semi Sanguifluus	Salmonicolor	Quieticolor
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 : **SAINTÉ-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, Contremaître, 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, Contremaître, 3, rue de Morette,  
74-ANNECY - Tél. 45.17.96
- Secrétaire-Adjoint : **DUIN** Maurice, Cultivateur, 73-LES MOLLETES
- 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 BEMS - 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 **NOEL**, Directeur du Centre de Transfusion Sanguine, Hôtel  
Dieu, 73-CHAMBERY — **Dottore STRANI** Mario, Via des Geneys, 41-PINEROLO  
(Cueno) Italie — Professore **REBAUDENGO** Ernesto, Corso IV Novembre, 10-CEVA  
(Cueno) Italie
- Membres** — — **Assesseurs et Déterminateurs** :
- AIR LIQUIDE** — Section Mycologique Air Liquide, **MATHY** Fernand, Président, Contremaître  
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 Lagarde  
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) — **BALOCCHO** Marius, Lapidairer, 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) — **BIRKHOFFER** Nadia, Pharmacienne, 1, rue F.-David,  
74-ANNEMASSE — **MACHIN** Jean, Retraité, 7, rue des Eaux-Belles, 74-ANNEMASSE  
**SCHWECKLER**, 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 Contentieux S.S., 4, rue Agutte Semba, 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 — **LAILOLO** 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, Contremaître Prê 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-CLAIX, tél. 88.21.51. — **MAURIN** René, Agent Technique, 26 rue Auguste-Delaune, 38-ECHIROLLES — **LYONNET** Gabriel, Agent Technique, H.L.M. Varcès, 38-VARCES-ALLIERES & RISSET — **VANZETTO** Joseph, Contremaître, 8, cité Gringallet, 38-PONT-DE-CLAIX
- ST-JEAN-DE-MAURIENNE** — Société Mycologique - **GENELETI** Emmanuel, Président Chirurgien-Dentiste, 1, rue Ducroz, 73-ST-JEAN-DE-MAURIENNE, tél. 225 — **MAITRE** René, Chef de Parc P. & C., Route de la Combe, 73-ST-JEAN-DE-MAURIENNE  
**MOTTARD** Emile, Employé Péchiney, Le Clos Roche, 73-ST-JEAN-DE-MAURIENNE  
**JULLIARD** Roger, Employé P.T.T., Les Chaudannes A2, 73-ST-JEAN-DE-MAURIENNE  
**ROBERT** Henri, Employé P.T.T., rue Aristide-Briand, 73-ST-JEAN-DE-MAURIENNE, 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.-Jouhaud, 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 — **DESCHENAUX** 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 considérais, à cette époque comme peu commun. J'ai constaté depuis, que je l'avais souvent cotoyé et, très certainement, même piétiné 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 irrégulièrement, vous voyez la surface la plus humide du bois tapissée par de toutes petites cupules basses, blanches chez *DASYSCYPHA VIRGINEA*, 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 :  $10-14 \times 1,5-3 \mu$ . Grâce à l'abondance de son pigment vert très résistant à la lumière (la Xylidine), 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 villositéux ; 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,  $11-13 \times 4-5 \mu$ .

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

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'imaginai 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  $10-14 \times 4-5 \mu$ , 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  $6-10 \times 1,5-2 \mu$  = (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  
SANITAIRES****Amédée 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 grêles (diamètre = 2-3 u), légèrement renflées au sommet, des asques assez longs, 90 x 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 x 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 Disco-mycète 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, charnus, de consistance assez tenace, et portée par un pied souvent très court, profondément plissé-silloné. L'extérieur est lisse, blanchâtre, rosé ou ocracé terre. La teinte de l'hyménium est assez variable : roux, ocre, vert bistré, 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 x 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 épaississement 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 épécées de l'endroit.

**G. HENZE***Société Mycologique d'Aix-les-Bains***Hôtel - Restaurant**  
**— DU PAS DE L'ECHELLE —****P. 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 - CONFÉRENCES

## 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 SUPÉRIEURS, 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 aisé de délimiter les groupes naturels, et il reste encore un grand nombre d'espèces de transition dont la place est incertaine. Aussi toute 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 mycologistes 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 nécessitées par une appréciation plus exacte de leurs rapports naturels. Nous nous sommes inspirés pour cela des récentes études anatomiques des mycologistes 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 groupe des Agaricinés n'a pas été poursuivi avec autant de soin pour ceux des Polyporés et des Hydnés. Les grands genres Polyporus et Hydnum, en particulier, renferment un nombre très considérable d'espèces que le grand botaniste Suédois a dû répartir en sections.

## REPAS TROP COPIEUR

# 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 appliqué 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'*Hydnum*. 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 mycologiste 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 jonction générique l'appoint des données micrographiques, il est arrivé à multiplier encore notamment les divisions génériques (Cf. N. Patouillard, *LES HYMENOMYCETES D'EUROPE*, 2<sup>me</sup> 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 renferment 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 VARIÉTÉS ou RACES RÉGIONALES. 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 Friésienne.

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 A LAVER "CANDY"

100 % automatique

CONCESSIONNAIRE :

**Ets BARBE**

GRENOBLE - FONTAINE  
VIZILLE - LA MURE - DOMÈNE

Prix Spéciaux aux Comités d'Etablissement

### 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

### BULLETIN de la FÉDÉRATION des SOCIÉTÉS de MYCOLOGIE RHONE-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 côte à côte Entolome Livide et Clitocybe Nébuleux.

Avec l'Amanite Printanière et l'Amanite Vireuse sont placés le Psalliote 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 !**

GT 8



*Ordre des Pharmaciens.*



# TÉLÉ-MÉNAGER MICOUD

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

Concessionnaire Exclusif:

**BRANDT**

TÉLÉVISEURS

**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 suprême 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 LANNIOU (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<sup>e</sup>**1, Place Sainte-Claire - **GRENOBLE****PEINTURES MOHICAN**

# SAVOY - RADIO - TÉLÉVISION

## ELECTRICITÉ 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

# CAISSE D'ÉPARGNE

## de VOIRON

Tél. 143 et 910 - C.C.P. Lyon 9460-84

● *Tous les jours*  
*à votre Service* ●

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

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

*Pour tous Mesdames, Mesdemoiselles...*  
TOUTE LA NOUVEAUTÉ  
Lingerie féminine - Gains et Soutiens-Gorge  
chez **M<sup>me</sup> GIRERD - MODANE-GARE**

# Pour apprendre les Champignons...

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

★ DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS ★

TRONÇONNELLES  
MOTO-HOUES  
ATOMISEURS

**SOLO**

**Ets A. HOOG**

ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 74

Charcuterie Forézienne  
Ses Pâtés, ses Quenelles, Saucissons de Pays

**E. BIRIOUDIE**

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

Téléphone : 65

**Georges VIBERT**

Horlogerie  
Bijouterie  
Cadeaux

Télévision  
Electrophones  
Disques

ALBERTVILLE - Tél. 3.60

MAISON  
**PIELISSIER**  
VÊTEMENTS DE QUALITÉ

*Hommes - Dames - Enfants*

ALBERTVILLE — Tél. 0.51