

Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINE-SAVOIE

FONDÉE LE 14 FEVRIER 1960

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

DIRECTION ET ADMINISTRATION

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

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

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

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

EDITORIAL

Editorial... se dit d'un article signé ou non, qui a pour auteur ou pour inspirateur le directeur d'une publication, d'une revue, d'un journal, etc...

Donc chers amis, cette définition du Quillet fait bien ressortir que l'Editorial de notre revue n'a pas forcément pour auteur le Président de la Fédération, il peut en être "l'inspirateur".

Permettez-moi d'user de cette prérogative et de vous proposer d'ouvrir un débat en matière d'Editorial, sur la réglementation éventuelle de la cueillette des champignons. Certains d'entre nous dont le Président MOUCHET qui pendant de nombreuses années orienta notre société annécienne, ont déjà écrit sur ce sujet.

Demain peut-être aurons-nous à donner notre avis... et dans tous les cas il serait bon de savoir ce que reflète "l'opinion de la majorité".

Etes-vous pour ou contre et donnez vos raisons...

Amis, soyez nombreux à prendre la plume, surtout sans animosité aucune, et les pages du bulletin vous sont ouvertes.

M. TRAVERSO

Président Fédéral

Le salon du Champignon au Muséum d'Histoire Naturelle fut consacré aux Amanites. Chaque continent possède ses Amanites. Bien sûr, on y trouvait nos Amanites mortelles encore insuffisamment connues puisqu'elles continuent à tuer les imprudents : 50 g de phalloïdes suffisent pour tuer un homme, ne l'oublions pas.

Ce qui peut nous surprendre, c'est l'immense variété des Amanites éparses à travers les cinq continents. L'Amérique du Nord ne connaît ni la Phalloïde d'Europe sous ses formes colorées, ni la Printanière ; par contre elle produit la Vireuse, l'Orange, la Panthère et la Citrine.

La Phalloïde, la Tue Mouche la Panthère se retrouvent au Japon où elles voisinent avec de très nombreuses espèces strictement nippones.

Des Amanites endémiques ou subtropicales poussent dans les Forêts du Nord de la Thaïlande. Le Sud-Est Asiatique fournit des espèces extrêmement variées et différentes des nôtres.

Dans les régions tropicales de l'Afrique Noire, la flore est pauvre en Amanites, tandis que dans les territoires élevés on trouve des Amanites comestibles (vaginées à anneau) et l'Amanite bingensis (volve en cupule) qui a la réputation d'être mortelle. On pouvait admirer au Muséum une champignonnière d'un genre nouveau dont le compost était fait de débris de graminées ; la technique qui ne nécessite pas un maintien à l'obscurité fut mise au point par le Professeur HEIM.

TRAVERSO : Notes retirées d'un article publié par M^{me} OSUSKY dans le Moniteur des Pharmaciens.

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-Mennet
Opticien Diplômé

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

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE du CHABLAIS
THONON-LES-BAINS

PREMIÈRE EXPOSITION MYCOLOGIQUE

ORIGINE : Le CLUB MYCOLOGIQUE fut fondé en 1960, mais sans bases solides ni réelles. Il mena une bonne vie tranquille, sans liens avec l'extérieur ni la Fédération. Seul M. PORTIER, actuel Président, était inscrit personnellement à la Fédération par le canal de la Sté VOIRON-CHARTREUSE. En Octobre 1962, un laisser-aller se manifesta et la vie du club fut troublée par la présence d'éléments peu intéressants dont la seule présence, aux rares réunions, n'avait comme but de déceler les "coins" des collègues... Ensuite, vint le décès du Docteur RAMAIN, notre protecteur et professeur.

M. ESCALLON, actuel vice-président, professeur au Collège de THONON, poussa l'idée d'organiser une exposition, même hative, en 1967. C'était un peu osé et il fallait d'abord, reconstituer la Société avec des bases plus solides. Une première réunion fut convoquée par circulaires, voie de presse. Une quarantaine de personnes, présentes, furent enthousiastes et le comité fut mis en place. M. PORTIER, après communications avec Monsieur TRAVERSO, se rendait à ST-LAURENT-DU-PONT, pour la journée des déterminateurs. Ce fut décisif. Il prit contact avec MM. BALOCCHI, CAMPIA et SOLEILHAC. Fort de leur présence, la future exposition pouvait s'envisager.

PRÉPARATION : Mise en place du Comité, des responsables, des statuts.

Choix de la MAISON DES JEUNES ET DE LA CULTURE à THONON, magnifique Maison avec ses vastes salles, son organisation interne, annexes : salle isolée, bar, bibliothèque, téléphone, cinéma, cuisines, salle de conférences et de projection.

Sous la conduite de M. ESCALLON, professeur et vice-président de la SOCIETE MYCOLOGIQUE du CHABLAIS, les professeurs des Lycées de THONON, aidés de leurs épouses et des grands élèves des classes terminales, commençaient certains tableaux de signalisation, de vulgarisation, de dessins. Citons MM. et M^{mes} BURIN, MOREAU, ALLAMAND, RATEAU, PERRIN, CAYET les élèves des grandes classes, M^{me} PARENTHY, épouse de pharmacien, M^{le} Françoise GUEVIN, directrice adjointe de la Maison des Jeunes. Tous ont réalisé de magnifiques planches et certains dessins trouvaient des acheteurs... mais la Société tient à conserver ces magnifiques souvenirs. De beaux dessins humoristiques ont fait l'objet de l'attention du public et garnissaient tout un panneau de notre exposition.

Une circulaire d'organisation, en 7 pages, par le Président PORTIER, mettait en place les précisions indispensables à tous les groupes de travail et de services :

Organisation centrale : M. Georges PORTIER

Dessins, affiches, presse, écoles : M. Paul ESCALLON

Décorations, matériel, relations avec jardiniers, eaux et forêts, services municipaux : M. Charles DRUART

**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 **BUENIER**

ÉLECTRICITÉ

Face au Théâtre - **VOIRON**

Entrées, insignes, inscriptions, correspondances : M. Maurice DETRUCHE
 Vente de livres cotisations : M. Marcel D'INDYCHI

Relations avec extérieur, éventuellement pharmaciens, réception et tri des sujets à l'arrivée ; M. CHARBONNIER, tous aidés par des équipes de 4 à 6 personnes.

Le problème des assiettes était résolu grâce à la Maison CLEROT, verres et cristaux, à THONON, qui, très obligeamment, prêta 500 assiettes. Le vin d'honneur était offert par les maisons de Crépy, FICHARD et MERCIER, de grande renommée.

Une réunion préparatoire groupait, outre notre Comité :

- M. COGOLUHENES, ingénieur des Eaux et Forêts,
- M. RICHARD, Chef des Jardiniers des serres municipales,
- M. VIAL, Chef des services municipaux de matériel,
- M. MOYNAT, Président des Amis de la Nature,
- M. Georges HYVERNAT, Directeur de la Maison des Jeunes de THONON.

Une ambiance de kermesse régnait immédiatement. M. RICHARD prenait en mains la décoration générale et florale de l'ensemble de l'exposition. M. VIAL assurait la mise en place de tout le matériel : tables, panneaux, nettoyage des lieux et remise en place. M. COGOLUHENES assurait plusieurs envois, par ses gardes, de sujets des arbres, arbres tronçonnés et portant des sujets rares, arbustes pour la décoration, sapins, nombreux cageots de mousse fraîche. M. HYVERNAT synchronisait tous les services de la Maison des Jeunes et préparait la séance de projections du samedi soir. M. MOYNAT assurait plusieurs cordées de haute montagne pour la recherche de sujets de haute altitude et... professeurs, dessinateurs, membres de la Société, chacun dans sa sphère, préparait avec chaleur cette première exposition.

Dès Vendredi après-midi, plusieurs cageots de sujets arrivaient. Le matin même, en moins de 2 heures, tous les services municipaux avaient complété l'organisation matérielle et M. RICHARD attendait le Samedi matin pour compléter une décoration déjà fort avancée la veille.

Vendredi soir et Samedi matin, après notre demande urgente, les Eaux et Forêts apportaient encore une camionnette de mousse et de beaux troncs d'arbres bien décorés de sujets, dont certains rares et surtout très décoratifs.

Le service de Presse, M. ESCALLON, de la Société et M. HISTE, chef des services du Dauphiné-Libéré, mettait la dernière main à la publicité par ultimes affiches, articles, voiture haut-parleur.

M. BURIN, membre de la Société et professeur au Collège, avait confectionné les grands banderoles des familles et plus de 450 étiquettes spéciales, sur lino gravé et comportant : 2 fourchettes : bon comestible — 1 fourchette : comestible, sur fonds verts ou bleu — ensuite, sur fond bistre : un "stop" pour les toxiques faibles et un "stationnement ou sens interdit" en rouge pour les toxiques. Puis, évidemment, sur fond rouge, une tête de mort pour les mortels. Un grand tableau, reprenant ces cartons particuliers, était placé à l'entrée et le public avait le sens exact de nos étiquettes. Il y avait également des panneaux blancs, avec la mention "S.I." — sans intérêt.

EDITIONS N. BOUBÉE & C^{ie} 3, PI. 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

Les porte-bandeaux pour les noms de famille étaient fabriqués par M. HERAUD, Caissier à la Sté Savoisiennne, puis peints par M. MARTINEZ, Carrossier, le tout gracieusement. Puis, M. HERAUD, après une trouvaille de M. PORTIER, collait ensemble deux éléments de fiches indicatrices utilisées par les fleuristes et cela donnait un porte-étiquette absolument inédit et de belle présentation.

Dès Vendredi soir, 138 sujets étaient étiquettés, rangés sur les tables. L'exposition prenait forme et la salle de droite, dite "Salle des Eaux et Forêts" était déjà entièrement décorée, la cheminée monumentale cachée par de grands troncs d'arbres entièrement garnis de beaux sujets lignicoles.

JOURNEES D'EXPOSITION : Dès Samedi matin, de bonne heure, la mise en place continuait et M. CHARBONNIER, inlassablement, recevait les nombreux cageots des arrivants et commençait un classement, assiette par assiette, sur fonds de mousse, afin de faciliter le travail des Déterminateurs qui étaient attendus.

Nous pouvions bénéficier, à l'entrée, d'une salle isolée, bien éclairée, avec tous dégagements pour le tri des sujets.

Dès 9 heures, Samedi, arrivaient MM. BALOCCHI et CAMPIA, d'ANNECY, assistés de M. HUBERT. Et le travail énorme de nos déterminateurs commençait. M. HUBERT aidé de quelques membres, effectuant la mise en place. A midi, Samedi, on comptait déjà près de 325 sujets. A peine le repas pris, reprise de l'organisation afin d'ouvrir à 15 heures après l'inauguration prévue pour 14 h 30.

A 14 h 30, arrivaient les premières autorités : M. le S/Prefet nous avait complimenté en s'excusant de son absence et M. le Député-Maire avait délégué son adjoint et son épouse. Etaient présents les divers présidents et chefs des services : Académie Chablaisienne, Clinique du Léman, Club Philathélique, Croix-Rouge, etc...

M. PORTIER, prenant la parole devant cette assemblée émerveillée de cette première réussite, remerciait tous les artisans de cette exposition et précisait les buts de notre Société : Vulgariser le champignon afin d'éviter tous pénibles accidents, faire aimer la nature, et surtout, se grouper, pour protéger la dite nature, dans tous les domaines et ceci afin que :

Notre Savoie soit encore plus belle...

Notre France encore plus douce...!

Dès 15 heures, une foule, déjà importante, envahissait la salle, pendant que nos déterminateurs poursuivaient leur travail. Les arrivages étaient de plus en plus denses. Il est vrai que 70 lettres avaient été adressées aux Maires de toutes les Communes de l'Arrondissement. Il est remarquable de voir combien d'envois étaient étiquettés, avec altitude, aspect à la cueillette, etc... et cela selon les directives d'une circulaire dont la Fédération a reçu un exemplaire. On comptait vers 17 heures, déjà plus de 600 visiteurs et environ 420 sujets exposés et dûment étiquettés.

Vers 17 h 30, nous avons la joie et l'honneur d'accueillir M. TRAVERSO, Président Fédéral. Il fut émerveillé de la présentation de l'exposition et du travail en commun de tous sans exception. (à suivre)

G. PORTIER

Président de la Société du Chablais - THONON-les-BAINS

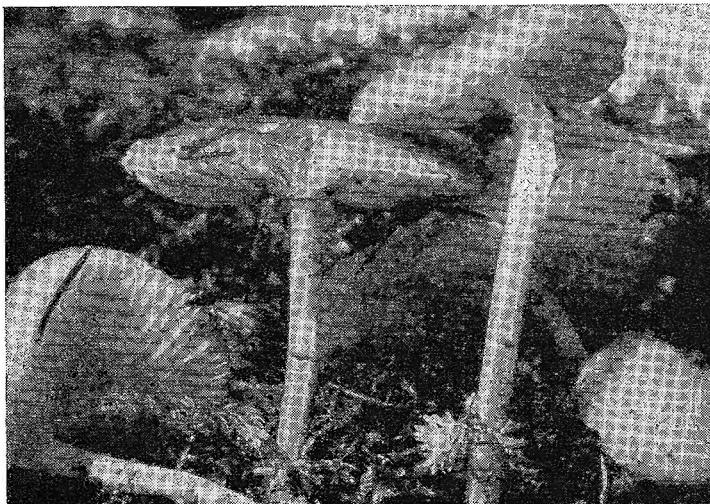
La Station Thermale Savoyarde

LA LECHERE-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



MUCIDULES RADICANTES ET VISQUEUSES

MICIDULA-RADICATA

Tous les coureurs de sous-bois ont forcément un jour ou l'autre rencontré au hasard d'une promenade sylvestre ce champignon élégant et svelte qui a pour nom : Mucidula radicata, la mucidule radicante. Il est tout d'abord très commun en notre région sous feuillus comme sous résineux. Ensuite sa poussée s'échelonne de la fin du Printemps à l'Automne inclus, et, enfin, bien que ne possédant pas de coloris rutillants, sa silhouette élancée suffit à attirer immuablement le regard le moins inquisiteur. Après avoir vu une fois la mucidule radicante on ne pourra plus se tromper quant à son identité tant c'est un champignon spectaculaire ; seul son proche parent "Xerula longipes" pourrait créer une confusion, mais ce dernier, examiné de près, arbore des surfaces toutes veloutées de poils, ce qui n'est pas le cas de notre mucidule parfaitement glabre.

Son chapeau (4 à 10 cm) conique campanulé au début, s'étale très vite mais conserve plus ou moins nettement, en son centre, un mamelon obtus à partir duquel rayonnent souvent de petites dépressions ou rides. Sa couleur, parfois blanchâtre, est plus communément brun ocracé plus ou moins foncé ou pâle suivant les exemplaires. La cuticule est visqueuse et par temps pluvieux couverte d'un épais mucus. Les lamelles sont larges ventrues, assez espacées, adnées-arondies au pied, blanches, quelquefois bordées de jaune-brun sur l'arête.

Le pied est très long (8 à 20 cm), élancé, rigide mais fragile malgré une consistance fibreuse. Assez grêle à l'insertion du chapeau, il va en s'épaississant graduellement vers la base avant de se retrécir à nouveau au niveau du sol en une unique racine pivotante de 5 à 20 cm de longueur qu'il est assez facile de déterrer, du moins partiellement lorsqu'on apporte à sa cueillette un minimum d'attention. Ce stipe, de couleur blanchâtre ou brunâtre pâle, est parfois sillonné longitudinalement. La chair est blanche et mince, sans odeur ni saveur particulières. La sporée déposée en tas est blanche.

C'est un champignon comestible mais de valeur culinaire nulle qui pousse dans l'humus de préférence à proximité des vieilles souches et semble-t-il en relation avec des fragments de bois pourris enfouis.

Le second champignon mis sur la selette est assez différent du précédent comme nous allons le voir ci-après. Il se nomme "Mucidula mucida" et comme il est lié pratiquement en exclusivité aux hêtres il peut, de ce fait, être commun dans certaines forêts et faire totalement défaut dans d'autres. Comme exemple, je peux dire que je n'ai jamais trouvé la Mucidule visqueuse dans la proche région d'Aix-les-Bains, mais que, par contre, dans les environs d'Albertville et dans le Beaufortain, j'ai plusieurs fois rencontré de splendides touffes qui, par leur beauté, forçaient l'admiration.

Ce champignon pousse en parasite ou en saprophyte sur le tronc des hêtres affaiblis ou dépérissants, ou même morts mais généralement encore sur pied. On le trouve habituellement en touffes très photogéniques dans le courant de l'Automne. Le chapeau au début est fermé, hémisphérique et plissé-ridé. Puis après son déploiement et la déchirure du voile sur son pourtour, il apparaît largement campanulé, puis étalé (3 à 8 cm). Il est mou, translucide, de couleur blanc grisâtre à blanc d'ivoire. La marge est mince et un peu striée. La cuticule est glutineuse, enduite d'une très épaisse mucosité par temps humide. Les lamelles sont espacées, très larges, molles, blanches et décourantes par un filet. Le pied (4 à 8 cm de long) est généralement tordu, arqué, mince, rigide, atténue sous les lamelles, il est plus épais, voir bulbeux à la base. Strié et de couleur blanche en haut, il devient gris ou brunâtre dans sa partie inférieure. Il est muni d'un anneau pendant,

ESDIEIRS

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 —

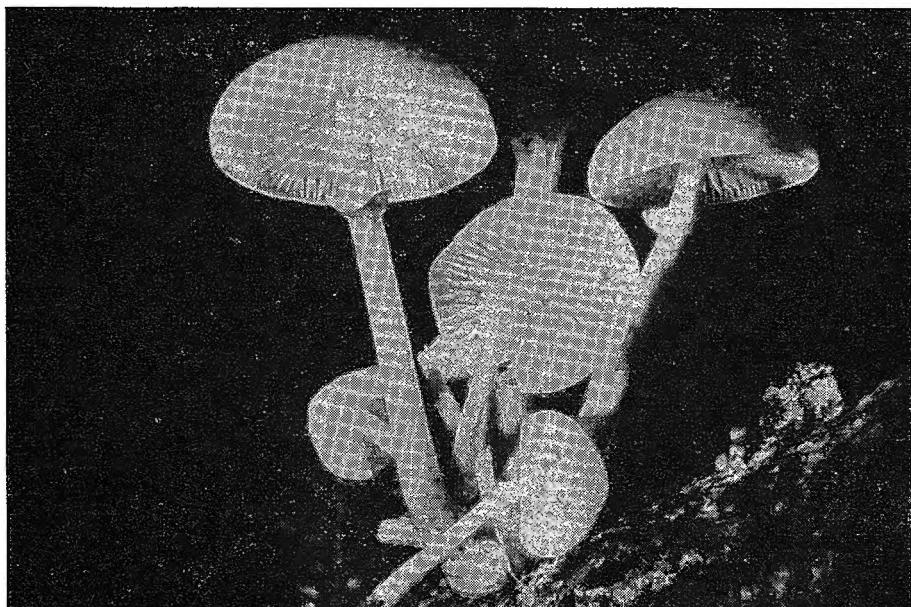
ST-LAURENT-DU-PONT

large, membraneux, sillonné, de couleur blanchâtre ou grisâtre. La chair est blanche, tendre, mince et molle dans le chapeau, un peu plus ferme dans le stipe. La saveur et l'odeur sont nulles. La sporée en masse est blanche. On lui attribue l'étiquette de comestible mais sans valeur. C'est en tout cas un très joli champignon et je souhaite à tout amateur de la nature de rencontrer par un bel après-midi, dans le sous-bois au feuillage automnal, un vieil hêtre au tronc couvert jusqu'à hauteur d'homme de centaines de Mucidules visqueuses semblant faites d'opaline. Pour peu qu'un rayon de soleil vienne illuminer encore le tableau, je vous promets un spectacle inoubliable.

En conclusion, si nos deux Mucidules ont bien peu de chance d'être à l'honneur un jour sur la table d'un gourmet, elles restent néanmoins deux espèces très facilement identifiables, qui ne peuvent guère être confondues avec d'autres champignons et que tout débutant dans la passionnante aventure qu'est la mycologie, se doit d'inclure dans ses connaissances. Ajoutons pour les férus de microscopie qu'elles offrent des caractères particuliers : spores de grande taille et cystides très volumineuses.

G. MOLEINS

(Société d'AIX-LES-BAINS)



MUCIDULA-MUCIDA

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 - Tel. 34.05.00

VOITURES SPORTS - CONTRÔLE OPTIQUE
TOUTES RÉPARATIONS - ENTRETIEN

De nombreux bolets parasites (*Boletus Parasiticus*) ont également attiré notre attention. Ce champignon, rappelons-le, pousse en parasite sur les sclérodermes.

Nous avons déterminé un bolet fort rare le *Bolet non poli* (*Boletus impolitus*) à chapeau fauve, chair légèrement jaunâtre ne bleuissant pas, tubes et pores très jaunes puis ocracés, pied robuste claviforme très jaune taché de rose léger, non réticulé. Ce beau bolet à odeur d'iodoforme peut être confondu avec *Boletus reticulatus* dont il a l'aspect général.

Enfin, nous n'avons pu classer avec certitude un certain bolet à chair jaune, bleuissant avec un chapeau rouge lie de vin devenant jaunâtre ensuite, tandis que le pied restait d'un beau rouge vif éclatant et que M. REBAUDENGEO pense être le bolet de Dupain (Dupaini).

Ce travail de détermination accompli en compagnie de M. REBAUDENGEO organisateur de l'exposition, Don Paco auteur d'un bel atlas sur la mycologie (le Maublanc italien) M. Mario STRANI de PIGNEROL qui a été le premier à identifier le Satyre Élégant, a été des plus intéressants.

M. Mario STRANI est également l'artisan de belles reproductions tellement fidèles et artistiques que l'on se méprend sur la réalité du champignon. Nous sommes restés en admiration devant cette collection si parfaitement imitée et nous aurions bien aimé en acquérir quelques spécimens !

Bien entendu, nous avons porté à nos hôtes quelques espèces montagnardes de notre région Armillaire impériale, Russules mustelina, Queletti, Lactaires piceus (salmonicolor) Scrobiculatus, Hygrophore Caprinus, Nevrophylum Clavatum, etc...

Ils ont été très touchés par ces marques d'amicale collaboration.

Ainsi cette visite a été pour tous des plus intéressantes et il n'est pas douteux que de telles liaisons doivent être développées, car en plus des connaissances nouvelles acquises, des liens d'amitié se nouent. Il en résulte une plus grande compréhension et un rapprochement qui, ignorant ces frontières causes de tant de malheurs humains, aide à l'épanouissement des sentiments de fraternité.

Oeuvre de culture, œuvre de paix comment de tels échanges n'auraient-ils pas l'approbation enthousiaste des amoureux de la paisible nature que sont les mycologues.

R. MOLINIER

Description

de B. DUPAINI — C'est une magnifique et robuste espèce dont le chapeau nettement convexe peut dépasser 12 cm de diamètre. Bien en chair il est d'un beau jaune d'or et lisse souvent dans le jeune âge et jusqu'à l'état adulte, d'une curieuse glutinosité luisante d'un cramoisi éclatant.

Ce caractère remarquable tend à disparaître sur les vieux exemplaires en mauvais état mais peut aussi persister sur les échantillons restés sains et convenablement desséchés. Dans les exemplaires examinés les tubes sont courts, alors qu'il sont notés comme étant plutôt longs dans certaines diagnoses classiques. (4mm pour un chapeau de 7 cm de diamètre, 10 mm pour le plus grand sujet observé, 17 cm). Ils sont libres et d'une teinte jaune olivâtre et leurs pores arrondis ou ovales sont rouges écarlates avec une marge saillante plus pâle, jaune d'or à orangé. Vers le bord du chapeau, c'est la teinte jaune d'or qui domine formant un net liséré circulaire. Au contact, ces tubes se tâchent de bleu sombre assez tardivement.

Le pied est long, plein, épais et non bulbeux, étant nettement plus étroit au sommet non articulé, son fond est jaune doré, mais il est couvert de petites granulations rouges écarlates qui lui confèrent une tonalité rouge à rouge-orangé, suivant l'état des granulations et leur densité. Dans certains sujets le pied est aussi éclatant que le chapeau. Quant à la base du pied ovoïde, elle est constamment beige-olivâtre et dépourvue de granulations.

Réactions macrochimiques : Chair du chapeau + H₂SO₄ = Jaune d'Or

Chair du bas du stipe + H₂SO₄ = Jaune paille

Chair du milieu du stipe + NH₃ = Beige pâle

Chair du bas du stipe + NH₃ = violâtre

Chair du milieu du stipe + KOH = Chamois pâle

Réaction nulle au réactif de Melzer

Pores + perchlorure de fer = Vert-noir.

M. ROUZEAU — Suivant A. PAROT
Société de PESSAC (Gironde)

ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

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

PORCHET F. - Guide de l'Amateur de Champignons

1964 - *Atlas oblong (23 x 18), plié format de poche, 149 champignons colorisés (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 colorisées représentant 200 champignons.*

5,00

PORTEVIN G. - Précis de Mycophagie - 101 recettes culinaires

1947 - *(12 x 18,5) 93 pages, 24 figures, 2 planches colorisées 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 colorisées, cartonnés pleine toile

70,00

CATALOGUE de FONDS sur DEMANDE

MYCOTOXINES et CANCER

Depuis la découverte de la pénicilline par FLEMING en 1928 et son utilisation médicale en 1940, il est bien connu que les champignons inférieurs, c'est-à-dire microscopiques, élaborent des produits complexes dont ont tiré profit pour leurs propriétés antibiotiques vis-à-vis de diverses bactéries.

Par contre, des découvertes récentes ont mis en évidence la production, par certaines moisissures, de substances capables de développer des cancers chez les vertébrés et chez l'homme.

Tel est particulièrement le cas des aflatoxines synthétisées par *Aspergillus flavus* et de la lutéoskyrine produite par *Penicillium islandicum*.

1 — Les toxines de l'*Aspergillus flavus*

Les faits

En 1944, au Maroc, un élevage de porcs fut décimé par une "épidémie". L'étude de ces cas mit en évidence qu'il s'agissait en fait de tumeurs hépatiques malignes. L'enquête révèle, en outre, que tous les porcs malades avaient été nourris avec des tourteaux d'arachide alors que d'autres animaux, nourris de façon différente, étaient indemnes.

En 1960, en Angleterre, dans un élevage industriel de volailles, on déplora la perte de 100 000 dindons en un an ; ces animaux périrent, également d'atteintes hépatiques réalisant des nécroses du foie. Un facteur alimentaire fut donc retenu ; il s'agissait là encore de tourteaux d'arachide.

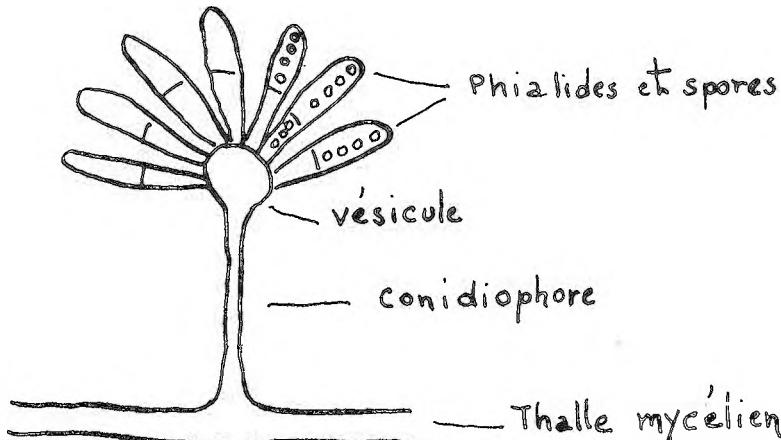
En France, à la même époque, des spécialistes du cancer furent appelés à étudier une affection identique qui ravageait un élevage de visons nourris de façon semblable.

Des recherches furent donc menées tant en Angleterre qu'en France pour déterminer la cause de ces intoxications. Des tumeurs hépatiques purent être reproduites expérimentalement à partir de tourteaux d'arachide en provenance d'Afrique, dans lesquels on mis en évidence une substance fluorescente en lumière ultra-violette.

En 1961, les chercheurs britanniques remarquèrent qu'un échantillon hautement毒ique de farine d'arachide en provenance de l'Ouganda se trouvait contaminé par des moisissures. De ces moisissures fut isolé, au Centre de Recherches Agronomiques de WEYBRIDGE, l'*Aspergillus flavus*, élément fongique secrétant des produits susceptibles de reproduire expérimentalement des lésions hépatiques et présentant la même fluorescence que celle mentionnée plus haut.

L'*Aspergillus flavus*

Il s'agit d'un ascomycète caractérisé par un thalle mycelien sur lequel se développe perpendiculairement des ramifications (conidiophores) aériennes rigides ; ces ramifications sont à l'origine de l'aspect velouté des cultures. L'extrémité de chaque conidiophage est dilatée en ampoule (vésicule) sphérique. A partir de cette ampoule se développent des articles (phialides) qui vont donner naissance à une chaînette de spores ou conidies.



Des moisissures du genre *Aspergillus* sont fréquentes dans la nature.

Aspergillus flavus se caractérise par : des conidiophores à parois rugueuses, des vésicules sphériques, des phialides à deux segments rayonnant sur toute la surface des vésicules, des spores verdâtres couvertes de fines aspérités acuminées.

Les cultures de cette moisissure ne sont jaunes que lorsque le champignon est jeune ; rapidement elles prennent une teinte verdâtre ou verte.

Dans la nature, le développement d'*Aspergillus flavus* nécessite une atmosphère chaude et humide, conditions particulièrement réalisées en climat tropical. Ceci explique que les arachides cultivées en Afrique Equatoriale soient facilement contaminées.

Cette contamination est d'ailleurs secondaire aux conditions de récolte et de stockage des graines.

En Afrique, en effet, au moment de la récolte, les arachides sont d'abord rassemblées en tas dans les champs puis stockées dans les villages en pyramides plus ou moins volumineuses et sans protection contre le soleil ou la pluie. Ces conditions sont d'autant plus favorables au développement de l'*Aspergillus flavus* qu'il persiste souvent, à la base, de ces pyramides des arachides datant des années antérieures. Par contre, dans les pays où le stockage est plus soigneux (Brésil-Inde), l'*Aspergillus* ne contamine habituellement pas les graines.

La moisissure se développe d'abord sur la coque de l'arachide. Si cette coque vient à être attaquée (atteinte des termes ou brisure accidentelle) la graine se trouve alors envahie. Le développement du champignon détermine alors un jaunissement ou un brunissement des cotylédons et de l'embryon.

Des coupes histologiques pratiquées par FRAYSSINET et LAFONT dans des graines noires ou brunes ont montré que le mycélium s'introduisait entre et dans les cellules profondes de la graine après avoir formé des scléroses dans la couche superficielle.

En France et dans les pays tempérés, d'autres graines oléagineuses peuvent être exceptionnellement infestées par l'*Aspergillus flavus* tels le maïs et le tournesol.

Enfin, il convient de signaler que toutes les souches d'*Aspergillus flavus* ne sont pas génératrices de toxines.

Les aflatoxines

On groupe sous ce nom les substances toxiques élaborées dans l'*Aspergillus flavus*.

Ces substances sont solubles dans la majorité des solvants organiques. Pour les extraire des tourteaux, on utilise notamment le chloroforme ou le méthanol.

La séparation des différentes aflatoxines s'effectue par chromatographie et leur caractérisation s'appuie sur le fait que ces substances sont fluorescentes. On a pu, ainsi isoler quatre aflatoxines principales :

- deux ont une fluorescence bleue (aflatoxines B1 et B2)
- deux ont une fluorescence verte (aflatoxines G1 et G2)

Ces substances cristallisent en aiguilles jaunes dont le point de fusion est à 270° C pour l'aflatoxine B et 250° C pour l'aflatoxine G.

Grâce aux travaux des chercheurs américains et anglais, la constitution chimique de ces substances est actuellement connue.

La toxicité des aflatoxines

L'expérience a montré que les animaux présentent suivant leur espèce une grande différence des sensibilité à ces toxines.

Les oiseaux sont les plus sensibles, particulièrement le canard, le dindon, le faisan.

La plupart des mammifères développent des lésions hépatiques sous l'influence des aflatoxines et ceci d'autant plus rapidement que les sujets sont plus jeunes. Le porc est particulièrement vulnérable ; par contre le mouton semble très résistant ; quant au veau l'intoxication détermine chez lui des phénomènes nerveux.

Expérimentalement il faut distinguer l'intoxication aiguë et l'intoxication chronique.

1 — Intoxication aiguë

Réalisé par une ingestion massive de toxique, elle se traduit par la mort des animaux à brève échéance. Pour certaines espèces très sensibles cette dose "massive" s'avère très minime (ainsi pour le caneton de 1 jour, la dose léthale 50 est de 30 mg avec l'aflatoxine B).

Les lésions principales intéressent :

— le foie où l'on observe des hémorragies, des images de destruction cellulaire (dégénérescence et nécrose) et secondairement, en cas de survie, une prolifération de cellules indifférenciées ;

- les reins qui présentent des lésions de glomérulo-néphrite ;
- les poumons où se développent des phénomènes congestifs.

Les jeunes sont beaucoup plus sensibles que les adultes, de même que les femelles gravides. Chez ces dernières, on observe des accidents tant chez les fœtus que chez la mère (avortement, mort d'une partie des fœtus, inhibition de l'instinct maternel).

2 — Intoxication chronique

Toute différente, cette intoxication se traduit par des perturbations générales et hépatiques.

Du point de vue général, on observe un arrêt de croissance et amaigrissement. Si l'intoxication se prolonge, on assiste alors au développement de cancers du foie.

L'aflatoxine est l'une des substances les plus puissamment active par voie buccale pour la production de cancers hépatiques (FRAYSSINET et LAFONT ont obtenu des lésions de ce type chez le rat avec des doses de toxines inférieures à 5 mg par jour).

Le toxique administré aux femelles au cours et après gestation passe dans le lait et peut déterminer des cancérisations chez les enfants.

Enfin, la période "d'induction" du cancer est très brève, c'est-à-dire que très rapidement ces tumeurs sont susceptibles d'évoluer pour leur propre compte alors même que l'agent inducteur (ici l'aflatoxine) est éliminé de l'alimentation. Ainsi, chez certains jeunes animaux un mois de régime approprié suffit à déclencher une cancérisation.

Quant au mécanisme intime de cette cancérisation c'est une question encore à l'étude.

Risques de contamination et moyens de défense

Les risques de contamination, tant pour l'homme que pour les animaux, incluent deux éléments : d'une part la présence d'aflatoxine en quantité plus ou moins importante dans l'alimentation journalière, d'autre part, l'ingestion répétée des aliments ainsi infectés.

Actuellement, seuls l'arachide et les tourteaux semblent à retenir comme source d'une pareille intoxication.

Nous avons vu comment se présentait le problème pour l'animal.

Pour l'homme, les risques sont différents selon qu'on considère une population européenne ou une population des zones tropicales. Il est frappant de constater que le cancer primitif du foie est particulièrement fréquent chez les peuplades d'Afrique tropicale pour lesquelles l'arachide constitue tout à la fois une production et un aliment important.

En Europe, la consommation d'arachide en graines est pratiquement inexistante. Seule, l'huile d'arachide est d'utilisation courante. Or, cette huile ne contient pratiquement pas d'aflatoxine car il s'agit d'huile d'extraction industrielle (et non d'huile brute de presse) dont le raffinage et la clarification permettent d'éliminer par absorption les toxines susceptibles d'exister dans l'huile brute. Ces considérations se trouvent corroborées par le fait que le cancer primitif du foie est exceptionnel chez l'Européen.

Toutefois, le lait peut-être un vecteur d'aflatoxine pour l'Européen car lorsque les vaches sont nourries de tourteaux d'arachide pollués, l'aflatoxine se trouve éliminée par la glande mammaire.

Quant aux moyens de prévention destinés à éviter les accidents, ils sont à mettre en œuvre aux différents stades de production de l'arachide et autres oléagineux ainsi que de leurs dérivés commerciaux.

Lors de la récolte, on peut préconiser de meilleures conditions de stockage des graines, des silos couverts et convenablement aménagés, comme le Sénégal en installe actuellement, de même que des installations de séchage rapide. Toutes ces réalisations peuvent être freinées par la pauvreté de pays sous développés.

Ultérieurement, il convient d'éliminer les tourteaux contaminés par *Aspergillus flavus*, ce qui suppose un contrôle chimique et biologique.

2 — Les toxines de *Penicillium islandicum*

Parallèlement à ces travaux effectués en Europe sur l'*Aspergillus flavus*, des chercheurs japonais, en 1960-1961, mirent en évidence le pouvoir cancérogène du riz "jauni".

Ce jaunissement est dû à l'attaque du riz par une autre moisissure : le *Penicillium islandicum*.

Ici encore, il s'agit d'un ascomycète inférieur qui, en culture, élabore des pigments rouges, des skyrines, chimiquement apparentées aux anthraquinones.

Parmi ces substances, le composé le plus important est la lutéoskyrine qui cristallise en aiguilles jaunes et fond à 273°C.

Administrée au rat de façon prolongée la lutéoskyrine provoque au niveau du foie des lésions de cirrhose et secondairement le développement des tumeurs hépatiques.

Là encore, ces observations sont confirmées par le fait que le cancer primitif du foie s'observe en Asie chez les individus qui consomment assez fréquemment du riz jauni.

Ces faits, encore peu connus parce que publiés seulement encore dans les revues spécialisées méritent, semble-t'il, d'être diffusés dans les milieux s'intéressant à la mycologie.

Il existe d'ailleurs bien d'autres champignons microscopiques dont les toxines sont susceptibles de produire des troubles divers en dehors de toute cancérisation. C'est dire l'importance de ces micro-organismes et des problèmes qu'ils peuvent poser en pathologie humaine et animale.

Docteur PACAUD

Vice-Président de la Section Mycologique
Merlin-Gerin

Roger CHARPIN
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES

Longefan
ST-JEAN-DE-MOURENNE (SAVOIE)

Allo : 3.82

CHAUSSURES et SPORTS

BLANC

St-Jean-de-Maurienne (Savoie)

Tél. 91

C.C.P. Lyon 3822-74

FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ-SAVOIE

COMITÉ DIRECTEUR D'AUTOMNE DU 5 NOVEMBRE 1967

C'est Annemasse qui cette année avait la charge de préparer la réunion d'automne. Félicitons sans tarder l'Equipe de Monsieur BOUTARIN ; en effet, l'ambiance amicale réalisée convenait parfaitement à ce genre de rencontre.

C'est un remerciement sincère qui va donc à tous ceux qui ont épaulé cette manifestation en particulier à la municipalité pour la partite réussite de son vin d'honneur et les paroles d'encouragement de son représentant.

A 9h 45, dans le salon de l'Hôtel de Ville, Monsieur BOUTARIN ouvre donc la séance. Ses vœux de bienvenue saluent les quelques 80 personnes que les premiers mauvais jours n'ont pas découragées.

Disons dès à présent, la forte participation de certaines sociétés, notamment de la Société Mycologique de CHARTREUSE (Saint-Laurent-du-Pont), qui n'a pas hésité à louer un "Minicar" pour ses 22 représentants.

Monsieur TRAVERSO, Président Fédéral prend à son tour la parole ; après quelques mots de prolongement aux paroles de Monsieur BOUTARIN, le Président rappelle ceux que la mort a ravi à notre amitié : Messieurs BUFFAZ, PEDROLETTI et CHARRIERE. Puis s'appuyant sur le principe qu'un Président est avant tout un guide, il énonce la notion fondamentale qu'il s'est donnée depuis toujours : Vulgarisation de la Mycologie pour éduquer, donc pour prévenir.

La satisfaction d'un mycologue au fur et à mesure de ses progrès ne saurait être complète sans la notion de lutte contre l'intoxication. Les expositions annuelles dans ce domaine jouent un rôle difficilement exprimable, tant il est vrai qu'elles créent par delà le temps une psychologie du champignon.

En félicitant les Sociétés pour la bonne tenue de leur Expo, il en vient naturellement à celle qui pour être la dernière en date, n'en n'a pas moins été la plus brillante. Il s'agit de l'Expo réalisée à la Maison des Jeunes de THONON, les 21, 22 et 23 Octobre, par la Société Mycologique du Chablais, récemment créée par une équipe dynamique que préside Monsieur PORTIER (lire dans ce numéro, le compte-rendu de Monsieur PORTIER).

Le Président soumet à l'assemblée la demande d'adhésion à la Fédération de cette nouvelle Société. Celle-ci est adoptée à l'unanimité.

Monsieur TRAVERSO fait part de son désir de se retirer de la Présidence, et demande qu'un successeur lui soit donné par le Congrès Annuel de Mai 1968 à AIX-LES-BAINS.

Monsieur QUEMERAIS, Directeur du Bulletin intervient à son tour. Faisant ressortir les difficultés qu'il rencontre, il demande qu'une procuration lui soit donnée afin d'effectuer sur le C.C.P. toute opération utile à l'élaboration du bulletin. L'assemblée accepte à main levée : 16 400 bulletins sont imprimés par année. Ce nombre est en augmentation, ce qui dans l'immédiat n'est pas sans inconvénients.

En effet, la publicité est une constante face au tirage croissant, la résultante est un déficit, que la trésorerie générale peut supporter sans risques jusqu'à ce jour.

Dans ces conditions d'exploitation difficile, l'idée de la couleur ou de pages supplémentaires, est évidemment à écarter. Seule subsiste la possibilité d'une photo en couleur par numéro.

Monsieur QUEMERAIS redit la difficulté qu'il a à trouver des textes et demande un effort à chaque société.

Monsieur COMBET propose que chaque société donne un numéro à ses adhérents et que ce n° figure sur les bandes de Routage pour faciliter son classement et ses recherches lorsqu'il y a retour à l'expéditeur. Satisfaction lui est donnée.

Nous devons une mention toute particulière à Messieurs QUEMERAIS et COMBET pour l'effort continu qu'est nécessairement le leur, dans la réalisation du bulletin. Qu'ils trouvent ici avec nos encouragements, nos sincères et unanimes félicitations.

Monsieur PETIT-HUGUENIN parle alors de la trésorerie. Le bilan est positif malgré le déficit à combler du bulletin. Des précisions chiffrées seront données par le Congrès d'Aix-les-Bains, après la réunion des commissaires aux comptes.

GROUPEMENT D'ACHAT :

La nécessité d'être de ce groupement se justifie chaque année davantage par un nombre toujours accru d'ouvrages vendus. Ainsi, de Janvier à Octobre 67, 815 volumes ont fait l'objet d'une demande. Dans ces achats un pourcentage non négligeable revient aux Sociétés Italiennes. Nous nous félicitons de cette participation de nos amis Transalpins. Monsieur ABBA confirme le délai de 2 mois pour toute livraison et précise que les factures doivent lui être personnellement adressées. L'attention des responsables des achats, au sein des sociétés est attirée sur ce point. Sur une proposition de Monsieur ABBA, et après discussion le principe d'un tampon à en-tête pour chacune des sections de la Fédération, est adoptée. Le courrier de ce fait devrait être moins dispersé.

SOCIETES ITALIENNES :

Monsieur ROBERT, nous entretien des Sociétés Italiennes. Après avoir dit le dynamisme de ces Sociétés et la franche cordialité qui règle nos rapports, M. ROBERT propose qu'une délégation de notre Fédération participe au Congrès de TRENTE, de Septembre 1968.

Monsieur ESCALLON de THONON, disponible à cette époque, pense d'ores et déjà participer à cette rencontre. Il serait souhaitable que d'autres membres de notre Fédération assistent à ce haut lieu de la Mycologie.

CONCOURS DU JEUNE MYCOLOGUE :

Sur une intervention de ma part, un débat s'organise au sujet du concours du jeune mycologue. Des remarques d'ordre pratique :

Retenons que :

- 1° — le principe des assiettes sur tables est retenu ;
- 2° — les quelques 40 fiches seraient remplacées par une seule fiche portant les 40 noms ou 40 n° (il reste à décider de l'utilisation des noms et des numéros)
- 3° — l'épreuve consisterait pour le candidat à placer une croix devant les noms ou les n° qui à son avis correspondent aux champignons à reconnaître.

L'avantage d'une telle fiche paraît évident : travail simplifié pour les jeunes, gains de temps, correction facilitée et enfin possibilité d'archivage. Quant au prix qui récompensent les lauréats, ils seront à la charge de la Fédération.

L'idée d'une médaille décernée au 1^{er} de chacune des 3 catégories, en plus du prix traditionnel, est également retenue par le Comité. Monsieur ROBERT pense que la question peut facilement se régler avec la maison d'édition BORDAS.

TRIBUNE LIBRE : au cours du repas

Les vertus d'un bon repas, sont bien connues. Et celui que nous servit M. PITTEL dans son restaurant du Pas de l'Échelle, n'en manquait pas. Tant et si bien que la Tribune Libre prit naturellement la liberté qui lui convenait.

A noter l'intervention de Monsieur ESCALLON de THONON.

Les responsables de la jeune société du Chablais demandent comment s'organise les autres sociétés, en particulier en Hiver ? Il leur revient également le mérite de soulever le problème de la libre cueillette notamment en ce qui concerne certains, nous disons bien certains de nos collègues Suisses, dont les expéditions en fourgonette dans un but bien précis, si elles ne sont pas connues du "Grand Public", n'en n'ont pas moins attiré l'attention de quelques responsables de Sociétés.

Nous ne perdons pas de vue que notre but ici, est de rendre compte. Ce faisant, nous pensons utile pour le plus grand bien de la mycologie, de porter en exergues, les idées nouvelles dont l'à propos s'impose à l'analyse.

Par ailleurs, nous devons à THONON, une double mention particulière, tant pour les dessins de champignons réalisés par les élèves des écoles, en accord avec l'Académie, que pour leur proposition de réunir prochainement la Société Mycologique de France en Congrès dans leur ville.

A ceux qui avec tant de confiance n'hésitent pas à porter aux deux extrêmes leurs activités, aux enfants aussi bien qu'aux Savants, vont nos encouragements et notre admiration.

Monsieur MOLINIER, Président de la Société d'Albertville, receveur des P.T.T., met en relief l'activité des réunions des déterminateurs. Pour des raisons d'implantation géographique très logique, il exprime son désir de voir ces rencontres se développer sur le plan de chaque département.

Monsieur MOLINIER nommé dans un poste éloigné, est dans l'obligation de mettre un terme à ses activités, au sein de notre Fédération. A nos félicitations, nous joignons néanmoins le souhait de le revoir un jour parmi nous.

L'idée d'un insigne de la Fédération est émise par Monsieur QUEMERAIS.

Le Président accepte sous réserve qu'il soit discret tant par sa taille que par son évocation.

Il est 17 heures lorsque les derniers verres se lèvent. Ce Comité marque la fin des activités Fédérales 1967, ce qui nous autorise à dire : "Vive 1968".

Gilbert CHATENOUD

Secrétaire FÉDÉRAL
de la Société d'Annecy

Nous tenons, à remercier et féliciter, Monsieur G. CHATENOUD, notre vigilant secrétaire, pour le travail intéressant qu'il nous a fourni, ayant ainsi, pris une part active à l'élaboration de ce présent numéro.

Le Directeur du Bulletin

M. QUEMERAIS

DETERMINATION des ARBRES et des ARBUSTES à FEUILLES CADUQUES

(SUITE)

A — RAMEAUX ET BOURGEONS OPPOSES ET SUBOPPOSES

(voir bulletin N° 25, page 3)

B — RAMEAUX ET BOURGEONS ALTERNES DISTIQUES

(voir bulletin N° 26, page 19)

C — RAMEAUX ET BOURGEONS ALTERNES SPIRALES

RAMEAUX PIQUANTS :

1 - présence de piquants simples :

- piquants très nombreux ; rameaux gris argentés, glabres et brillants *CRATAEGUS* sp (Aubépine)

- piquants rares ; rameaux bruns, glabres, brillants, sauf à l'extrémité qui est très velue *MESPILUS GERMANICA* (Néflier)

2 - les piquants sont par deux :

- piquants triangulaires, aplatis ; bourgeons non visibles : *ROBINIA PSEUDO-ACCACIA* (Robinier)

3 - les piquants sont par trois :

- piquants trifurqués, très acérés ; rameaux grèles, cannelés, gris-jaunâtre, glabres *BERBERIS VULGARIS* (Épine vinette)

- piquants très acérés ; rameaux assez vigoureux, gris très clair : *RIBES UVA CRISPA* (Groseiller épineux)

4 - les rameaux courts sont piquants :

- rameaux fins, gris noirs, finement pubescents, courts et terminés par un piquant *PRUNUS SPINOSA* (Prunelier épine-noire)

- rameaux vigoureux, bruns, glabres, luisants ; nombreux rameaux courts terminés par un piquant : *PIRUS COMMUNIS* (Poirier sauvage)

- rameaux vigoureux, bruns-rouges, légèrement pubescents ; nombreux rameaux courts, très rigides, vulnérants, terminés par un bourgeon : *MALUS COMMUNIS* (Pommier sauvage)

RAMEAUX NON PIQUANTS

1 - BOURGEONS NUS

- bourgeons velus, grisâtres ; rameaux fins, bruns violacés à nombreuses lenticelles blanchâtres : *RHAMNUS FRANGULA* (Bourdaine)

- bourgeons velus-soyeux, gris clairs ; rameaux vigoureux, verts, à odeur de haricots vert ; rameaux courts tuberculeux *CYTISUS LABURNUM* (Cytise)

2 - BOURGEONS A UNE ECAILLE

- a) rameaux vigoureux ; bourgeons coniques pointus, entourés par la cicatrice foliaire *PLATANUM* sp (Platane)

- b) bourgeons plus ou moins allongés, à écailles en capuchon *SALIX* sp (Saule)

3 - BOURGEONS A DEUX OU A TROIS ECAILLES

- a) rameaux très vigoureux, glabres, anguleux, à moelle cloisonnée et à grandes cicatrices foliaires corsiformes ; bourgeons globuleux *JUGLANS REGIA* (Noyer)

- b) rameaux cannelés, à nombreuses lenticelles ; bourgeons plus gros que la cicatrice foliaire *CASTANEA VESCA* (Chataigner)

- c) rameaux très gros ; bourgeons plus petits que la cicatrice foliaire, laquelle est très grande *AILANTUS GLANDULOSA* (Vernis du Japon)

4 - BOURGEONS A PLUS DE TROIS ECAILLES

bourgeons pédicellés

- a) bourgeons glabres, bruns-violacés, un peu visqueux : rameaux glabres à lenticelles jaunâtres ; chaton brun-violacé *ALNUS GLUTINOSA* (Aulne Glutineux)

- b) bourgeons glabres, verdâtres ; rameaux glabres ; chatons verts, cônes gros *ALNUS CORDATA* (Aulne à feuilles en cœur)

- c) bourgeons pubescents, lie de vin ; rameaux finement pubescents *ALNUS INCANA* (Aulne Blanc)

bourgeons non pédicellés, pas de rameaux courts

- a) bourgeons ovoïdes pointus, de 1 centimètre, bruns-rougeâtres, à écailles ciliées, un peu visqueux ; rameaux glabres, anguleux, à lenticelles très marquées *ALNUS VIRIDIS* (Aulne vert)

- b) bourgeons ovoïdes, allongés, petits (quelques mm), glabres ; rameaux très fins, très souples, verruqueux *BETULA VERRUCOSA* (Bouleau verruqueux)

- c) bourgeons ovoïdes, plus ou moins aigus, à écailles nombreuses et très serrées, bourgeons groupés à l'extrémité des rameaux ; rameaux très forts, à écorce miroir *QUERCUS* sp (Chêne)

(SUITE PAGE 22)

**CHAUFFAGE
- CENTRAL -**

**INSTALLATIONS
SANITAIRES**

Amédée RASTELLO

UGINE (Savoie) - Tél. 218-219

Agences : **GRENOBLE**

ST-AMAND-LES-EAUX (Nord)

S.A. Transports BIANCO

UGINE (Savoie)

Téléphone : 95, 96 et 97

Agence à ANNECY

Téléphone : 45-55-21

Transports toutes directions

La Vie de la Société Mycologique d'Aix-les-Bains

Trois causeries sur l'histoire de la terre et trois séances de travail réservées à la présentation et à la détermination des fleurs sauvages de nos régions, meublèrent les soirées bi-mensuelles de ce printemps 1967.

Les 3 et 7 Avril, et le Mardi 2 Mai, Monsieur LACROIX initia les naturalistes aixois aux phénomènes qui présidèrent à la formation et à la destruction des reliefs de notre globe terrestre. Résumons l'essentiel des sujets développés au cours de ces soirées : lois des équilibres, ou de modération, sciences d'observation, phénomène de surrection des montagnes, propriétés mécaniques des roches, accidents de tectonique, tectonique proprement dite, formation et configuration des Alpes et, pour terminer, un passionnant exposé sur les phénomènes de la Glyptogénèse.

Les séances réservées aux plantes supérieures connurent, elles aussi, un vif succès. Elles seront reprises pendant les mois de Mai et de Juin de cette année et seront complétées par un bref aperçu sur les mousses et les lichens.

Favorisée par un temps magnifique, la grande exposition annuelle de notre société, organisée les Dimanche et Lundi 1 et 2 Octobre salle du gymnase Bernascon, connut le plein succès qu'elle méritait. Après une brillante inauguration, rehaussée par la présence de Monsieur PIANE, vice-président de la Société Mycologique de France, et de Madame, de Messieurs GRÖSJEAN, Conseiller Général, SALVADOR, premier Adjoint au Maire d'Aix-les-Bains, TROSSEL, Maire de Ruffieux, TOURNERET, Commissaire Principal de Police, BURGER, Directeur des Jardins Municipaux, MAILLAND, Président des Enfants du Revard, LUGUET, Grand Cérémoniaire du Sarto, de nombreux visiteurs purent apprécier l'effort accompli par tous les amis de la nature de notre station. Monsieur BURGER, en supplément à une décoration florale grandiose, présentait une très intéressante documentation sur l'extraction du pétrole, des échantillons de roches imprégnées et des flacons de pétrole brut. Les oiseaux exotiques de Madame GUILLAND recueillirent tous les suffrages parmi les enfants. Les mycologues présents, habitués à jongler avec les noms barbares des champignons, devaient être un peu surpris par les appellations poétiques et très significatives des représentants de la gente ailée : Pape des prairies, Capucin, Joues oranges, Bec de corail, Queue de vinaigre, Travailleur à tête rouge, Monseigneur. Parmi ces quelques trente oiseaux exposés, les deux plus remarquables furent à mon avis, la Veuve dominicaine, entièrement noire et dont la queue égale trois fois la longueur du corps, et un très beau Perroquet mâle, un Agapornis personnata, ce dernier aimablement prêté par Monsieur GILLET.

Notre groupe aixois de recherches lacustres, que dirige avec compétence mon ami Jean BERTIN, nous ramenait quelques 800 années avant J.-C. en exposant des pièces rares datant du bronze final (poteries, creusets, anneaux, épingle, couteaux, etc...) avec, pour toile de fond, la reconstitution d'une cité lacustre et plusieurs agrandissements de

**Hôtel - Restaurant
— DU PAS DE L'ECHELLE —**

D. Pittet

74-PAS DE L'ECHELLE - Etrembières

PENSION de Saison - SALLES de Société
RESTAURATION à toutes heures

BANQUETS de NOCES Tél. 38.81.22

**HÔTEL - RESTAURANT
DES GORGES DU BORNE**

J. JANIN

74 - ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY

BANQUETS NOCES
FONDUE SAVOYARDE

Jambon-Tuites

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

photos inédites, prises au fond du lac du Bourget. A côté de ces vestiges de civilisation anciennes, Monsieur VELLARD, propriétaire de l'Hôtel "La Croix du Sud" nous donnait un aperçu de l'immense richesse de la faune de l'Afrique noire, en nous montrant une partie de son importante collection d'animaux naturalisés : tortue géante, phacochère, caiman, araignées de mer, araignées géantes, poisson lune, oiseaux mouches.

Les papillons de Monsieur BARBOYON furent également très remarqués et j'avoue être resté un long moment en admiration devant la richesse des coloris des *Saturnia*, *Attacus*, *Sphinx*, *Papilio*, *Urania*, *Morpho*, *Ornithoptère* et autres genres de l'ordre des Lépidoptères.

Monsieur LACROIX présentait sa collection de roches, minéraux et fossiles avec, comme nouveautés, des rubis de Madagascar, une empreinte de belemnite étirée, des nummulites égyptiennes, une remarquable *Isocardia*, des empreintes végétales dans des schistes carbonifères du houiller de Lens et une énorme Ammonite de 50 cm de diamètre obligamment prêté par Monsieur BERNARD. LES EDITIONS EUROPEENNES exposaient des coquillages géants, Bénitiers, Murex, Porcelaines, et la nouvelle planche sur les champignons "Principaux champignons dangereux et quelques confusions possibles". Cette dernière s'avéra fort utile sur la table réservée aux espèces vénéneuses et aux champignons réputés pour la casserole.

Bénéficiant de poussées fongiques exceptionnelles, nos déterminateurs locaux, sous la direction de Monsieur PIANE, trièrent 406 espèces différentes dans l'important lot que nos dévoués sociétaires avaient cueilli dans les stations les plus importantes de notre région. Au hasard des tables nous avons relevé, parmi les champignons peu courant chez nous les espèces suivantes : *Amanita aspera*, *Lepiota acutesquamosa*, *Pluteus umbrosus* et *semibulbosus*, *Pluteopsis caputmedusea*, *Psalliota xanthoderma*, *Clitocybe connata*, *Clitopaxillus inornatus*, *Clitopilus cretatus*, *Tricholoma decorum*, *Marasmius lupuletorum*, *Collybiā distorta*, *Cortinarius croceoceruleus*, *porphyropus*, *arcifolius*, *subarquatius*, *olivellus*, *cephallicus*, *Pholiota carbonaria*, *terrigena*, *Lactarius sanguifluus*, *resimus*, *repraesentaneus*, *Bianularia imperialis*, *Nyctalis asterophora*, *Cantharellus neglectus*, *Boletus tridentinus*, *castaneus*, *Leptonia lampropus*, *euchlorus*, *Calocybe carneum*, *Astraeus hygrometricus*, *Lentinus tigrinus*.

Les amateurs de dessins humoristiques eurent tout le loisir d'apprécier le talent de notre ami Georges MOLEINS et les mycophages trouvèrent sur des panneaux, mis gracieusement à notre disposition par Monsieur PIANE, les règles impératives que tout bon ramasseur de champignons doit connaître.

Nous remercions une fois de plus tous les amis de notre société venus nombreux nous rendre visite, Monsieur MOLINIER, Président de la Société Mycologique d'Albertville et Madame, tous les représentants des sociétés de sciences naturelles de nos régions, vivement intéressés par notre manifestation.

Rappelons enfin, pour terminer, le dixième anniversaire de notre toujours jeune Société d'Histoire Naturelle et de Mycologie, fondée en Janvier 1957 par Monsieur FERRIER, Docteur en pharmacie. ?

G. HENZE

Société Mycologique d'Aix-les-Bains

REPAS TROP COPIEUX

L'ELIXIR BONJEAN
FACILITERA VOTRE DIGESTION

(V. 469 G.P. 2.475)

UN ITINÉRAIRE DE RANDONNÉE EN VANOISE

A côté de fervents adeptes du rocher et de la glace, la Vanoise accueille chaque année de nombreux amis de la montagne, promeneurs, naturalistes amateurs et randonneurs que ne manqueront pas d'attirer davantage encore à l'avenir la beauté et la richesse de sa faune et de sa flore, protégées dans le Parc national. Tous, cependant, ne sont pas des alpinistes chevronnés. La montagne qu'on connaît mal, des itinéraires incertains, de trop longues étapes dans le monde à peu près vide de la haute altitude font hésiter les moins aguerris à s'éloigner de plus d'une petite heure de marche des villages. Et cependant, les vraies richesses de la montagne sont au-delà.

Laissons, pour une journée ou deux, la radio, le matériel de pique-nique et la voiture au bout du chemin. Bien chaussés, avec dans le sac, en réserve, un ou deux épais chandails et un solide casse-croûte, appareil photographique et jumelles en bandoulière, nous voici bientôt aux chalets de "Polset" au-dessus de Modane, au départ d'un sentier de grande randonnée du Touring Club de France.

Malgré l'heure matinale, la montée nous a réchauffés. Arrêtons-nous un instant pour poser un laineau avant le ponceau qui enjambe le torrent du Saint-Bernard près du premier panneau du Parc national. Il est construit en bois brut, avec des perches de mélèzes écorcées à la plane ménageant, sous un auvent de ces "bardeaux" sortes de tuiles de bois que les Savoyards appellent "tavaillons", la place nécessaire aux renseignements dont nous pouvons avoir besoin : au centre, une carte plastifiée au 1/50 000^e, tirage spécial du massif et du Parc national de la Vanoise, où figurent notamment le réseau des sentiers balisés, les itinéraires de ski de printemps, les refuges d'altitude ; à droite et à gauche : les "Commandements" de Samivel aux visiteurs du Parc national, sa réglementation particulière et quelques gravures des éléments les plus remarquables de la faune et de flore susceptibles d'être rencontrés dans la région, avec un court commentaire de leur biologie.

Une trentaine de ces panneaux-renseignements équipent le Parc national aux terminus des routes d'accès ou à d'importants carrefours de sentiers. Ils ont été conçus dans le souci de les intégrer le plus parfaitement possible au paysage au dessus de la zone de la végétation forestière, l'auvent de bois est remplacé, à l'image des toitures des chalets d'alpage, par une couverture de "lauzes", sortes de plaques brutes de schiste très dur, s'imbriquant les unes aux autres comme d'énormes écailles. Ces couvertures exigent, du fait de leur poids, une charpente extrêmement solide ; mais elles défient le temps qui, à la longue, habille de ces lichens rougeâtres qui recouvrent les rochers environnants, dans la couleur desquels vient se fondre celle des vieux chalets.

A proximité des "panneaux-renseignements", une petite construction en rondins de mélèze sert d'abri discret pour les détritus, boîtes de conserves, papier gras.

Nous sommes à 1 800 m d'altitude à peine et c'est déjà vraiment la montagne. L'air est vif ; les premiers mélèzes ont fait leur apparition ; les maigres gazons secs du versant ensoleillé ou "adret" ont fait place à des prairies luxuriantes ; plus d'habitations permanentes mais, le long du chemin, quelques chalets d'alpage et des granges à foin.

Notre itinéraire repéré, il faut reprendre "la route". En quelques minutes de marche, nous atteignons les chalets de Polset et le point de départ du sentier qui va nous conduire à Pralognan par le Col de Chavière. Complètement remis en état et ouvert sur une largeur d'environ 1 m, il a été tracé de façon à éviter les pentes raides. Son profil dépasse rarement 20 %. Il évite, autant que possible, les combes fraîches où la neige persiste tard au printemps, neige pourrie où le pied s'enfonce désagréablement.

Au départ du sentier, un poteau de mélèze équarri comme nous en trouverons de temps à autre le long de notre route porte une planche chevillée sur laquelle on peut lire, en caractères gravés et peints : en rouge, le nom du lieu-dit où l'on se trouve, en noir les sites remarquables, cols, lacs, carrefours de sentiers, chalets ou refuges avec l'indication de la durée, en heures de marche, calculée sur la base d'une progression lente mais régulière et sans arrêt. Notre poteau indique ainsi : lac de la partie 2 heures, col de Chavière 3 heures, Pralognan 6 heures. A la base de la flèche un carré divisé en deux ou trois bandes de couleur blanche et rouge signale, avec deux bandes blanches

- DROGUERIE ROMET -

BROSSERIE - PARFUMERIE -

FOURNITURES POUR
HOTELS - ENTREPRISES - ETC...

MOUTIERS :: Tél. 64

QUINCAILLERIE
- GÉNÉRALE -

Charles MASSIAGO
MOUTIERS - Tél. 34

Adolphe MASSIAGO
ALBERTVILLE - Tél. 68

ARTICLES
- MÉNAGERS -

encadrant une bande rouge, un sentier du Parc national, avec une bande blanche et une bande rouge, un G.R. du Touring Club de France, avec ses repères traditionnels.

Le long du sentier, à des intervalles plus ou moins réguliers ou rapprochés selon la difficulté du terrain, nous rencontrerons, à l'amont, des "lauzes" fichées en terre sur lesquels sont reproduits les mêmes petits carrés rouges et blancs, permettant aux randonneurs de progresser en toute sécurité.

Le sentier que nous empruntons aujourd'hui n'est qu'un itinéraire dans le réseau d'ensemble du Parc national qui comprend 350 km de sentiers neufs ou remis en état et balisés. En dehors des grands axes de traversée reliant la vallée de l'Arc à celle de l'Isère et les chemins traditionnels conduisant des villages aux chalets d'alpage, des "sentiers-balcons", suivant sensiblement la courbe de niveau en limite du Parc national, permettront aux randonneurs de passer sans fatigue excessive d'un refuge à l'autre à une altitude moyenne de 2 000 m, par des itinéraires panoramiques soigneusement choisis.

Poursuivons notre course. Très rapidement nous atteignons la limite du Parc proprement dit signalée par une plaque métallique verte de laquelle se détachent en relief les lettres blanches "Parc national de la Vanoise". Ces limites jalonnent les 250 km du périmètre du Parc national avec, dans l'intervalle, des repères horizontaux de peinture bleue, blanche et rouge.

Au-delà d'un petit mélèzein à la pelouse d'herbes douces et fines le sentier coupe à travers une forêt claire d'arolles (pin cembro) et de mélèzes au sous-bois de rhododendrons que fréquente le Casse-noix, sorte de petit corvidé au plumage brun moucheté de blanc, qui emmagasine dans son jabot les amandes des pignes de pin dont il est friand. C'est aussi le domaine d'hiver du "blanchot" ou "blanchon", curieux lièvre de montagne, gris l'été, blanc l'hiver, mais qui conserve curieusement toute l'année la pointe noire de ses oreilles.

Quelques lacets nous conduisent près d'une petite source à la curieuse appellation : "La source du Vin". Peut-être doit-elle ce nom flatteur à la fraîcheur et à la limpidité incomparable de son eau. Une dernière gorgée bue au creux de la main et continuant notre randonnée, nous voyons disparaître derrière nous les derniers arbres tandis que la prairie subalpine cède progressivement la place à la pelouse alpine de plus en plus rase puis aux pierriers, refuges d'élection de la magnifique perdrix bartavelle. Des arbrisseaux rampent à terre, allongeant leurs branches tortueuses entre les cailloux, cherchant leur nourriture parmi une terre rare et pauvre, où s'accroche parfois la magnifique Azalée des Alpes aux milliers de petites fleurs d'un rouge rubis étincellant.

Un nouveau poteau-flèche se découpe sur la crête : nous arrivons au "Lac de la Partie" dont la nappe d'une transparence étonnante est de temps à autre troublée par quelques truite en quête d'un moucheron invisible.

Le poteau-flèche est ici double. Notre itinéraire se poursuit vers le Col de Chavière. Mais, à droite, se détache un nouveau sentier qui, par le Col de Ravin Noir, point de départ de l'escalade de l'aiguille Doran, le Col de la Masse Plan d'Amont, Plan d'Aval, nous permettrait de rejoindre Aussois. C'est un itinéraire plus difficile que celui que nous empruntons aujourd'hui, où il est donc prudent de ne pas engager des enfants ou des personnes mal chaussées ou peu habituées aux pentes abruptes.

Nous sommes partis très tôt ce matin et le soleil levant "descend" lentement les falaises vertigineuses de la pointe de l'Échelle. C'est l'heure où on peut observer les bouquetins au pâturage le long des vires herbeuses inaccessibles. Fouillons lentement avec les jumelles ces parois roussâtres et ocres où, par un curieux phénomène d'homochromie, ils arrivent à se dissimuler parfaitement. Dès que le soleil est haut, couchés sur d'étroits replats et ruminant paisiblement, ils sont quasi invisibles, à moins que leurs énormes cornes se détachent sur le ciel au faîte d'une arête, ne permettent de les repérer. N'essayons pas de les approcher pour les photographier : laissez-les tranquillement à leurs affaires si nous voulons les conserver pour la joie des futurs visiteurs et pensons également que leur approche ne serait pas sans dangers dans des pentes qui exigent des qualités de grimpeur éprouvées.

Notre arrivée au Lac de la Partie a déclenché une série de cris stridents, signal d'alarme des grosses marmottes grises ou rousses, qui toutes ont plongé dans leur terrier avec une vivacité qu'on ne soupçonne pas chez "ce petit clown de la montagne".

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*

Ayant dissimulé les reliefs de notre petit casse-croûte sous une grosse pierre plate, nous repartons vers le Col de Chavière que nous atteignons par le sentier en lacets, après avoir traversé un petit névé où nos pas, assurés au besoin par quelques petits coups de piolets, arrachent une multitude de petites boules de neige qui vont, grossissant, s'écraser sur les rochers du bas. Nous sommes à 2 800 m. Nous abordons ici le monde minéral de roc et de glace de la haute montagne égayé ici et là de quelques touffes de la magnifique Androsace des Alpes dont les coussinets de fleurs roses, couleur de chair, sont plaqués contre la caillasse entre les blocs rocheux. Gardons-nous de les cueillir, car ces magnifiques "filles du rocher" seraient fanées bien avant que nous ayons atteint notre but.

C'est la halte du Col où nous nous reposons quelques minutes après nous être chauvement vêtus. Le panorama est incomparable : côté Maurienne, sur la rive gauche de l'Arc le massif du Thabor, la cime du Grand-Vallon, l'aiguille de Scolette et, plus près, Longe-Côte, la Norma ; à notre gauche l'aiguille Doran, guère plus élevée que nous et qui n'a pas la fière allure qu'en lui connaît de Modane.

Plus près de nous, les arêtes rocheuses qui conduisent l'une à la pointe de l'Echelle (3 427 m, l'autre à droite à l'aiguille de Polset (3 530 m) et au magnifique massif glaciaire de Péclet-Polset.

En nous retournant, côté Tarentaise, nous apercevons au loin la masse arrondie et blanchâtre du Petit Mont-Blanc de Pralognan, les cimes dentelées de l'aiguille du Fruit vers notre gauche et, en face de nous les immenses pelouses du mont Jovet.

C'est ensuite la descente vers Pralognan marquée de la halte de midi au refuge du Club Alpin Français de Péclet-Polset, à une petite heure de marche du Col.

Ce refuge, gardé au cours de la saison estivale, permet déjà, avec le refuge Félix-Faure au Col de la Vanoise, le refuge du Carro près de la frontière italienne au fond de la vallée de l'Arc, le refuge Regaud sur le versant ouest du Mont-Pourri et le refuge du Grand-Bec, de belles randonnées en Vanoise. Mais il est également prévu dans le programme d'équipement du Parc national la construction d'un certain nombre de nouveaux refuges ouverts aux touristes randonneurs et skieurs notamment dans la région du Col du Palet, sur l'itinéraire Peisey-Nancroix ou Champagny vers Tignes, dans la vallée de Prarion en direction du Col de la Galise et sur le versant mauriennais du Dôme de Chas-seforêt.

La flore des environs du refuge pourrait retenir des heures l'attention d'amateurs éclairés. Bornons-nous dans les combes fraîches, où la neige séjourne plus de huit à neuf mois par an, à saluer ce curieux saule arctique plaqué au sol et relégué dans les Alpes aux époques glaciaires que Linné qualifiait de "plus petit arbre du monde", 2 à 3 cm d'un tronc de taille d'un petit crayon pour un arbrisseau nain de 30 à 40 ans.

L'après-midi nous réserve une descente reposante à travers les immenses pâturages de Ritord et de Montaimont, animés de la vie des troupeaux à l'alpage. De notre sentier se détachent à main droite les itinéraires du Col d'Aussois et du Col de la Vallette, tandis que nous poursuivons notre route jusqu'aux Priaux d'où, après avoir franchi le torrent bouillonnant du Doron de Chavières et les belles forêts résineuses qui en sont sa plus riche parure, nous atteignons enfin Pralognan.

Les visages halés sont marqués d'une bonne et saine fatigue. Déjà cependant on parle de nouveaux projets : par le Col de la Vanoise et Entre-deux-Eaux, rejoindre la Maurienne à Termignon ou, si le beau temps se maintient, atteindre Tignes et Val-d'Isère par le Col de la Leisse et rentrer par la Rocheure. Peu importe, toute la montagne est belle partout ailleurs ; ni plus ni moins qu'elle l'était hier encore, sans doute, mais plus attrayante que jamais depuis que les hommes se sont accordés pour en faire un véritable sanctuaire de la nature alpine, un parc national. Pas un parc au sens des gens de la ville ; pas un zoo, avec de malheureuses bêtes entassées derrière des grilles ; pas un jardin cultivé, non plus, mais un espace immense où bêtes et plantes s'installeront se développeront librement, chacune avec ses exigences naturelles précises et sans que rien ne vienne jamais troubler ses habitudes ou perturber le cours de sa vie sauvage : tout le monde vivant de l'alpe ainsi protégé et largement ouvert à tous ceux qui étudient, qui aiment et qui respectent la nature. (Extrait de l'ouvrage "Le Parc National de la Vanoise")

Editeur : Imprimeries Réunies 3, Rue Lamartine à CHAMBERY. Alfred MOULIN

plus douce... que la plus douce®



**la lame
longue durée
de qualité Gillette**

essayez-la !

GILLETTE

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

Ordre des Pharmacien.s.

NAISSANCE d'une NOUVELLE SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE

Société du Chablais - Siège Thonon-les-Bains

En 1960, un groupe tentait de constituer un "Club Mycologique", il dura normalement environ un an. Puis par la suite, les réunions étaient très espacées etc... Nous avions la chance d'avoir un supporter de haute valeur, le Docteur Paul RAMAIN, trop tôt disparu hélas. Que la constitution réelle de notre Société lui soit un hommage et une reconnaissance.

Cette année, les "anciens" se retrouvaient et regrettaien que le club ne vive pas mieux. M. PORTIER prenait contact avec M. TRAVERSO et se rendait à ST-LAURENT-DU-PONT. Les bases étaient jetées pour un nouveau départ. M. ESCALLON, insistant, l'exposition était enfin décidée.

Cette exposition a eu lieu à THONON, Maison des Jeunes et de la Culture, les 21, 22 et 23 Octobre 1967.

Le Comité, élu pour un an, est le suivant :

Président : Georges PORTIER

Vice-Président : Paul ESCALLON

Secrétaire Général : Maurice DETRUCHE

Secrétaire Adjoint : CHARBONNIER

Trésorier : Marcel D'INDYCHI

Trésorier Adjoint : Charles DRUART

Nous espérons qu'avec l'appui de nos dirigeants fédéraux, nous ferons vivre cette nouvelle société pour le grand bien de tous les adhérents et de la mycologie en général.

Attention !... Pour les prochains bulletins N° 29-30-31-32, les contrats de publicité doivent être renouvelés selon le désir des annonceurs, ou remplacés par des contrats nouveaux. Ils doivent parvenir avant le premier Février 1968 avec le libellé à l'administration du Bulletin.

Le Président et le Comité Directeur de la Fédération, les Directeurs du Bulletin adressent à tous les membres de la Fédération leurs meilleurs vœux pour l'année 1968.

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

DANZAS S.A.

- TRANSPORTS INTERNATIONAUX -

Téléphone : 0.50
1.84

Télex : 31924

73-MODANE

CAVES BERTRAND

Tél. 180 MODANE

TÉLÉ-MÉNAGER MICOUD

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

Concessionnaire Exclusif:

BRANDT

TELEVISSEURS

RIBET-DEJARDINS

SERVICE APRÈS-VENTE - REPRISE - CRÉDIT

(SUITE DE LA PAGE 15)

- d) bourgeons ovoïdes, petits (quelques mm), pubescents ; rameaux pubescents, grêles, assez rigides *BETULA PUBESCENS* (Bouleau pubescent)
- e) bourgeons aigus, petits, minces, allongés, appliqués sur le rameau ; rameaux clairs, à écorce s'exfoliant *RIBES* sp (Groseiller)

bourgeons non pédicellés ; nombreux rameaux courts ; rameaux très souples

- a) bourgeons fusiformes très pointus, piquants, bruns-rouges, vernissés ; rameaux bruns-rouges, glabres, luisants *POPULUS TREMULA* (Tremble)
- b) bourgeons fusiformes, pointus, non piquants, bruns-jaunes, vernissés ; rameaux jaunâtres, glabres, luisants *POPULUS NIGRA* (Peuplier noir)
- c) bourgeons ovoïdes, aigus, petits, à écailles recouvertes d'un fin duvet blanchâtre rameaux couverts d'un duvet blanc important *POPULUS ALBA* (Peuplier blanc)
- d) bourgeons ovoïdes, aigus, petits, bruns, à écailles recouvertes d'un duvet blanchâtre ; rameaux couverts d'un duvet gris, plus ou moins caduc *POPULUS CANESCENS* (Peuplier grisard)

bourgeons non pédicellés, nombreux rameaux courts, rameaux peu souples

- a) gros bourgeons (de 1 cm au moins) visqueux, à écailles verdâtres ou rougeâtres glabres) *SORBUS DOMESTICA* (Cormier)
- b) gros bourgeons allongés, très velus, gris à noir-violacés, couverts de poils gris abondants *SORBUS AUCUPARIA* (Sorbier des oiseleurs)
- c) bourgeons globuleux, luisants, à écailles vertes, bordées de brun, glabres *SORBUS TORMINALIS* (Alisier torminal)
- d) bourgeons coniques, velus, à écailles bruns verdâtres ; rameaux bruns-rouges à petites lenticelles bien marquées *SORBUS ARIA* (Alisier blanc)
- e) bourgeons ovoïdes, aigus, écartés, glabres, bruns-rouges, souvent agglomérés par 3 ou 5 ; rameaux bruns-rouges, luisant, plus ou moins pruineux *CERASUS AVIUM* (Merisier)
- f) bourgeons aigus, petits, écartés, presque glabres, bruns, souvent agglomérés par 2 ou 3 ; rameaux grisâtres, légèrement pubescent : *CERASUS MAHALEB* (Cerisier de Sainte-Lucie)

N. B. — A la suite du nom du Genre, le terme SP signifie : sans précision.

FIN

Christian RONGIER

de la Société Mycologique de
St-Jean-de-Maurienne

APPRENEZ à CONNAITRE les CHAMPIGNONS
EN VENANT A LA

SOCIÉTÉ

DU DAUPHINÉ

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

Tous les lundis à 20 h. 30

TRANSPORTS

VOYAGES

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

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT



DEUIL à la SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE de VIZILLE

La Brusque disparition de notre Cher Président survenue seulement quelques mois après la mort de notre ami PEDRO a complètement démantelé notre Société.

Francisque GODDARD était né, voici 62 ans, à Alève (Hte-Savoie), pays qu'il adorait où il passait chaque année plusieurs week-ends et ses vacances.

Etabli Pharmacien à VIZILLE en 1931,

il fondait deux ans plus tard la Société Mycologique de Vizille. Cette Société, grâce à ses connaissances, son amabilité et son dévouement

prit un essor considérable, puisqu'elle est l'une des plus importantes de la Fédération Dauphiné-Savoie. Il fut également l'un des fondateurs de la Fédération Dauphiné-Savoie. Si ses obligations professionnelles le tenaient souvent à l'écart des réunions du Comité, il tenait cependant à ce que notre Société y soit représentée.

Monsieur GODDARD avait une activité débordante. Il assurait la lourde tâche de Vice-Président de l'ordre des Pharmaciens pour le vaste comité Rhône-Alpes ; il était aussi Président ou dirigeant de nombreuses sociétés locales : Amicale Laique, Boules, Syndicat d'Initiatives, Donneurs de Sang, T.O.E. etc...

Commandant Pharmacien de réserve, il avait été décoré à titre militaire de la Légion d'Honneur. On lui avait également remis les Palmes Académiques, décoration hautement méritée.

Hélas, il fut enlevé aux siens et à ses amis, après quelques jours seulement de maladie. Une foule immense l'accompagna à sa dernière demeure. Parmi tous ces amis nombreux furent les mycologues de diverses sociétés de l'Isère et même de Savoie. Sur sa tombe couverte de fleurs, plusieurs discours furent prononcés, dont un par M. GUILLOT au nom de la Fédération.

A Madame GODDARD, qui fut aussi sa collaboratrice, à sa fille et à son gendre, la Société Mycologique ainsi que la Fédération, renouvellent leurs sincères condoléances et les prient de croire à toute leur sympathie.

La Société Mycologique remercie tous les adhérents de la Fédération qui lui ont témoigné leur sympathie lors du décès de son regretté Président.

Le Vice-Président : E. CHAPAYS

Établissements PATURLE

Société anonyme au capital 3.600.000



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

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

Droguerie VILLARD & C^{ie}

1, Place Sainte-Claire - GRENOBLE



PEINTURES MOHICAN

SAVOY - RADIO - TÉLÉVISION
ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE - ÉLECTRO-MÉNAGER

L. Combet-Joly et L. Pasquier

Avenue H.-Falcoz

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

Service après-vente
Facilités de paiement



CAISSE D'ÉPARGNE
de VOIRON

Tél. 143 et 910 - C.C.P. Lyon 9460-84

● *Tous les jours
à votre Service* ●

Pour vous Messieurs...

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

Pour vous Mesdames, Mesdemoiselles...
TOUVE LA NOUVEAUTÉ

Lingerie féminine - Gaines et Soutiens-Gorge
chez **Mme 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

E. BRIDOUZE

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