

AVRIL 1968 — N° 29

8^{me} ANNEE — PRIX : 0,50



Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie

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



HYGROPHORE AEREUS (Voir article page 8)

LINGE de MAISON - LAINAGES

GODET & C^{ie}

Ancienne Maison HUGUET

Place Métropole
- CHAMBERY -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

Chambériens ! ...

Tous les lundis à 20 h. 30

CAFÉ DE LYON

Place Monge

Détermination des cueillettes

JAMBONS - SALAISONS

GUERRAZ FRÈRES

73 - MONTMELIAN



Tél. 13 et 29

MANUFACTURE SAVOISEENNE

D'OUTILS

SCIES et OUTILS
TRANCHANTS MECANIQUES

Téléphone : 103

73 - MONTMÉLIAN

HOTEL — RESTAURANT
— DU PAS DE L'ECHELLE —

D. Dittet

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

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

Le Directeur du Bulletin

Administration du Bulletin

Le prochain Bulletin N° 30 paraîtra en Juillet 1968
Les copies à insérer, devront parvenir à M. QUEMERAIS Maurice
Directeur du Bulletin, 15, Rue Elisée-Chatain, 38-GRENOBLE.
avant le 15 Mai 1968.

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

EDITORIAL**Une Grande Journée Fédérale**

Le Dimanche 11 Février 1968



"Au nom du Ministre de l'Education Nationale, Roger GIREL, je vous fait Officier de l'Instruction Publique" : ces paroles sacro-saintes prononcées par Monsieur l'Inspecteur d'Académie de la Savoie, Monsieur COTTAZ, devant une foule d'amis de plus de six cents personnes remplissant à craquer la Salle des Fêtes trop petite de Montmélian, résonnent encore à nos oreilles émerveillées. Quelques minutes auparavant, au cours de la même Cérémonie, le Fondateur de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie avait reçu "La Médaille d'Honneur de la Jeunesse et des Sports", alors que son Epouse, Madame Yvette GIREL se voyait décerner, pour ses grands mérites d'Educatrice, des mains de Monsieur DRUARD, Directeur Départemental de l'Agriculture, le grade envié de "Chevalier du Mérite Agricole".

Aux témoignages d'amitié et de reconnaissance qu'avaient voulu exprimer la Municipalité et les Membres dirigeants du Foyer Rural de Montmélian, en organisant ce mémorable rassemblement, la Fédération Mycologique devait joindre les siens, plus modestes sans doute, moins éclatants peut-être, mais aussi profonds et les plus sincères.

Une cinquantaine de Présidents et Délégués des Sociétés fédérées assistèrent à la Cérémonie de la remise officielle de ces brillantes distinctions, car Mycologues débutants ou Botanistes en herbe, voulaient prouver l'estime unanime qu'ils portaient dans leur cœur, au dynamique et infatigable Président Roger GIREL, et à sa digne et incomparable Epouse, Madame Yvette GIREL.

Pierre BERGOIN



Après le lunch offert au Foyer Rural, à toutes les hautes Autorités Départementales et Cantonales, Roger GIREL et Yvette GIREL suivaient leurs amis du Dauphiné-Savoie au Restaurant Pachoud à Sainte-Hélène-du-Lac. Une chaude ambiance devait accompagner ce repas, rappelant par plus d'un point, les premières rencontres fédérales de 1960. Les absents ne devaient pas être oubliés, et même au moment du dessert Roger GIREL, lui-même devait rappeler le grand vide laissé par nos Camarades décédés en 1967 ; il disait notamment, à leur sujet, ces paroles doctrinaires qui empreignent sa propre vie : "Il n'y a rien de plus généreux que de donner le meilleur de soi-même, aux autres".

Toasts, compliments, remerciements, dans la joie et l'amitié, prolongèrent cette journée Fédérale inoubliable et réussie : autour de Roger GIREL, et comme lui, tous sentirent "qu'il y aurait encore des beaux jours à venir, pour la Fédération" (1), de même qu'il fallait déjà "penser à préparer la Mycologie de demain" (1).

Et, si le matin, l'Inspecteur d'Académie pouvait dire de nos amis GIREL : "Heureux Canton, que celui qui possède des Hommes d'une telle qualité", chaque Président ou délégué songeait quant à lui : "Heureuse Fédération, que celle qui a le bonheur de posséder de si généreux amis".

Henri ROBERT

(1) Paroles extraites des remerciements de Monsieur GIREL.

ENTREPRISE DE MONTAGES

JIMENEZ

38 - CHAMP - SUR - DRAC — Téléphone 88.87.41

Charpentes métalliques - Couvertures et Sous-toitures - Ponts roulants - Serrurerie et Chaudronnerie
CASIERS ET RAYONNAGES TIXIT

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE du CHABLAIS
THONON-LES-BAINS

(suite et fin)

PREMIERE EXPOSITION MYCOLOGIQUE

L'entrée comportait deux immenses sapins et deux pelouses entièrement garnies de mousse sur laquelle nous avions posé de multiples sujets, en double et abondamment garnis de peintures, dessins, tableaux de détermination et le tout très garni de toutes les plantes vertes des serres municipales. Dans la vitrine de gauche, un panneau des confusions et dans celle de droite, le Club Philithélique de la Maison des Jeunes, avait exposé une grande série de timbres de Pologne et des Pays de l'Est, représentant tous des champignons. Dans le bar, à gauche, M. RICHARD, Chef Jardinier, avait reconstitué deux massifs d'arbustes avec un tapis de mousse dans laquelle, également, étaient piqués les sujets les plus décoratifs. Dans une petite vitrine ouverte, sur la gauche, dans un tapis de pins, de mousse, des sujets, et de petits animaux de nos régions. Dans la salle de droite, les Eaux et Forêts, avec tous les champignons lignicoles, mais non isolés. Ces amis nous avaient apporté les troncs d'arbres entiers et le tout était fort bien disposé, entièrement sur lit de mousse et branches de pins.

Le soir, après un rapide repas en commun, dans la salle de restaurant de la Maison des Jeunes, le public était convié à une grande séance de projection des photos couleur de la photothèque fédérale. M. PORTIER, aidé de M. ESCALLON devant une salle comble, faisait défiler 205 photos, accompagnés de commentaires, conseils de tout genre et surtout, recettes culinaires (au fur et à mesure de la projection).

Le lendemain, Dimanche, grande journée du public, dès le matin à 7h 30, MM. SOLEILHAC et PORTIER ouvraient le feu en commençant un nouveau tri. Ils étaient très bientôt relayés et aidés par MM. BALOCCO, CAMPIA et HUBERT. La foule recommandait à arriver et vers 9 h 30, M. le Député-Maire, M^e PIANTA, nous faisait l'honneur d'une visite de plus d'une heure. Emmerveillé par cette belle présentation, surpris par l'intérêt de toute la population, il décidait de suite d'accorder une subvention importante à notre Société et ce en sus de toute l'aide apportée par ses services cités plus haut.

Nous avions la joie, en cette matinée, de recevoir la visite, avec des sujets de M. ROBERT, ex-Président Fédéral et de M. et M^e BENOIT, d'UGINE. Puis vinrent M. RIVET d'YONNAX, accompagné par un délégué de ST-CLAUDE.

Au banc de la librairie, MM. DRUART, D'INDICHI et DETRUCHE, outre la vente de quelques livres, prenaient les inscriptions.

Notre fichier est maintenant trop petit. Nous comptons plus de 100 adhérents et quelques membres honoraires.

A midi 30, un déjeuner amical et sans protocole, décidé seulement à la réunion hebdomadaire précédente, réunissait 40 convives à l'Hôtel du Duché de Savoie. Au début de ce repas, M. PORTIER, en remerciant à nouveau les services de la ville, dont MM. RICHARD et VIAL la Maison des Jeunes, M. HYVERNAT, Directeur, disait sa joie du succès. En gage de reconnaissance et en souvenir de cette première exposition, il offrait, au nom de la Société Mycologique du Chablais, un livre sur les beautés de nos régions, à MM. BALOCCO, CAMPIA, HUBERT et SOLEILHAC. Ce livre était signé par tous les membres de notre Comité.

Mais il fallait s'arracher à ces instants de belle camaraderie, car on nous annonçait que la foule, bien avant l'heure, envahissait déjà les salles. Par instants, nous étions contraints de faire stopper l'entrée tant la foule était dense. Entre Samedi soir et Dimanche nous pouvons estimer à plus de 2500 le nombre des visiteurs. Au total 552 espèces exposées.

Et, navrés, nous avons vu partir, ce Dimanche soir, nos amis MM. BALOCCO, CAMPIA, HUBERT et M. et M^e SOLEILHAC, tous nous ont rendu de si grands services.

Lundi, journée des Ecoles. Mais, malgré cette annonce, nous avons encore reçu de nombreux visiteurs isolés.

VINS BOUVET

GROS — 1/2 GROS

VINS FINS - CHAMPAGNE



38 - FONTAINE

TOUT L'APPAREILLAGE ELECTRIQUE D'INSTALLATION

aux meilleures conditions

Ets BUIENIERD

E L E C T R I C I T E

Face au Théâtre — VOIRON

C'est plus de 1 000 écoliers, de tous les Lycées, Collèges, Ecoles, que nous avons reçu M. ESCALLON, Professeur et Vice-Président de la Société, avait pris en main cette journée et il ne ménagea pas sa peine, formant des groupes de 70 à 80 élèves et leur donnant toutes les explications.

Le soir, à 8 h 30, les membres adhérents de la Société se réunissaient exceptionnellement sur les lieux de l'exposition. Et, déjà, chacun avait son mot à dire pour, l'an prochain, réussir une plus belle exposition.

Il y avait ce soir là, plus de 45 adhérents et tous, sans exception, retroussant les manches et faisant marcher les poubelles ont débarrassé les salles, vidant les champignons ainsi que la mousse (car tous les sujets étaient présentés sur fond de mousse fraîche). Puis, 28 à 30 courageux restant, ce fut, dans une ambiance de joie et de rires, l'immense vaisselle des 500 assiettes. Dames et Messieurs, à la chaîne, ont lavé, essuyé, rangé dans la paille et les cartons, les 500 assiettes prêtées par la Maison CLEROT. Cette dernière put en prendre livraison dès le lendemain, avant midi.

Mardi matin également, sous la direction de M. PORTIER, Président et M HYVERNAT, Directeur de la Maison des Jeunes, la totalité des matériels de l'exposition était enlevée. Les services municipaux et les Jardiniers de la ville, au prix de 6 camionnages, avaient fait place nette et la Maison des Jeunes reprenait sa physionomie habituelle, se préparant à d'autres expositions.

Il faut noter qu'au cours de l'organisation, la Mairie de THONON avait mis obligamment ses services à notre disposition. M^{le} BONIN, Secrétaire, nous fit tirer, et frapper plus de 2000 circulaires.

Combien de dévouements ne sont pas nettement signalés ? combien de peine prirent certains membres de la Société ? en tout cas, ce fut une réussite et surtout une ambiance merveilleuse, inoubliable.

L'an prochain, de grands projets sont déjà élaborés, l'expo doit être encore plus belle. Il est envisagé la transformation de la grande salle de conférence, en un gigantesque sous-bois où seront exposés les sujets types et dans les salles annexes, les polypores, lignicoles, etc... Probablement, avec une décoration florale plus poussée et l'exposition de sujets, animaux et oiseaux.

C'est pourquoi, malgré la tristesse d'avoir vu disparaître notre expo 1967, nous devons dire : VIVE L'EXPO 1968.

THONON, les 25 et 26 Octobre 1967 — Eléments divers, rapport aussi complet que possible, rédigé par M. PORTIER, à l'attention de M. TRAVERSO, Président Fédéral.

— 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, Av. Dugueyt-Jouvin, VOIRON
20, Rue de l'Hôtel de Ville - LA COTE-ST-ANDRÉ

RÉPONSE à UNE QUESTION

Lors de l'Assemblée d'Automne à ANNEMASSE, une question fût posée par le Président de la Société de THONON :

Comment organisez-vous vos cours de mycologie ?

Cette question était restée sans réponse à cause de l'heure tardive et puis parce qu'aussi simple soit-elle, elle est à mon avis très importante.

Importante, oui, puisque c'est le rôle même de nos Sociétés de diffuser au grand public la connaissance de la mycologie.

Dans notre Société Aixoise, nous avons réalisé la chose de la façon suivante :

Il faut évidemment trouver quelques membres ayant des connaissances mycologiques, pas besoin de grands savants, mais plutôt de dispositions pédagogiques.

Au Printemps où les champignons sont plus rares, nous faisons des cours théoriques sur la classification des champignons, comment reconnaître les familles, etc...

Je recommande comme programme, la partie botanique d'un ouvrage comme :

"MAUBLANC ou ROMAGNESI". Ce sont des livres sérieux que tout bon mycologue doit avoir... mais que beaucoup hélas ne lisent pas. De cette façon, ils seront informés et pourront retrouver plus tard, les explications de vos cours.

Il y a je crois, quelques règles impérieuses à observer si vous voulez arriver à un résultat

1) Ne jamais faire une causerie dépassant plus d'une heure, une heure et demi. Ces cours se font le plus souvent le soir ; vos auditeurs ont déjà accompli une journée de travail et le lendemain, ils se lèvent tôt.

Souvenez-vous qu'il vaut mieux apprendre peu et le savoir bien, que beaucoup et ne plus rien se souvenir.

2) Les termes spéciaux employés en mycologie ne devront être introduits que par petite dose et toujours expliqués. Les noms latins des champignons subiront le même sort. Pour ce faire, un ouvrage vous rendra de grands services : le *Dictionnaire des Racines Scientifiques* d'André CAILLEUX et Jean KOMONIN.

3) Employez des termes simples, imaginés, à la portée de tous, songez toujours que vous avez à faire à des débutants. Ils seront venus plein d'ardeur et du désir d'apprendre mais cette flamme d'enthousiasme s'éteindra facilement si vous les découragez en les enveloppant dans des causeries trop ardues. Vos auditeurs deviendront moins nombreux ; ils bailleront... puis vous ne les verrez plus, vous n'aurez pas atteint votre but.

4) Apportez de la diversion par quelques anecdotes sur le sujet, par des projections la photothèque est faite pour cela, par des séances pratiques avec microscope si vous le pouvez.

Songez que vous n'êtes pas chargé de faire une chaire de Faculté dans votre pays mais tendre une main très fraternelle et amicale à ceux qui ont le désir de gravir les premiers échelons de la mycologie : ce sont les plus difficiles.

En Automne, les champignons sont très nombreux. Les cours seront donc pratiques. Les déterminations domineront les programmes mais il sera nécessaire de pouvoir obtenir que chacun essaie, personnellement, de mettre en pratique les cours du Printemps. Il faut arriver à ce que vos auditeurs apportent quelques exemplaires avec un essai d'expertise... au moins le nom de la famille.

C'est d'ailleurs par ces séances que vous formerez les candidats au concours du Jeune mycologue.

Tout cela ne va pas tout seul, croyez-le.

Ne vous découragez pas.

Voilà la méthode que nous avons employé dans notre Société Aixoise, ce n'est pas parfait... mais cela donne des résultats.

Monsieur RAFFIN

VICE-PRESIDENT FÉDÉRAL

Président, Société d'Histoire Naturelle
et de Mycologie d'Aix-les-Bains

IESDIEIRS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBERY

MASSIF DE LA GRANDE CHARTREUSE
HÔTEL des VOYAGEURS

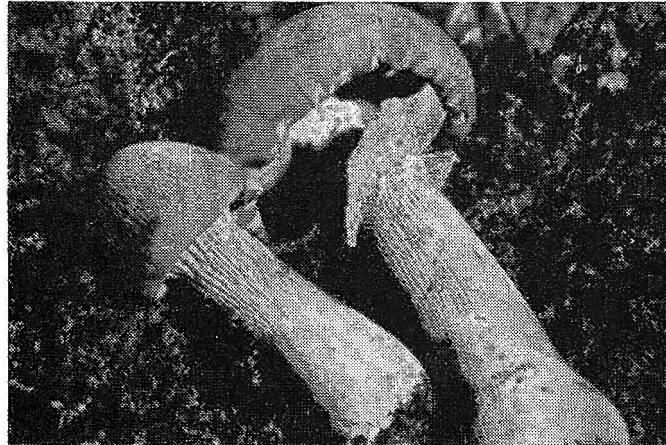
Ancienne Maison Collomb

Madame MARTINET, Succ.

BAR - RESTAURANT

Téléphone : 21-05 -

ST-LAURENT-DU-PONT



Cystoderme Doré

Phaeolepiota Aureum

CLICHÉ : Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

Lundi soir 2 Octobre, 18 h 30.
Notre dixième exposition mycologique ferme ses portes.

Tout au long de la journée les classes des Ecoles et Lycées devant les assiettes copieusement garnies d'espèces aussi coloris, à la grande satisfaction de toute cette jeunesse un instant silencieuse, attentive et intéressée. Il est maintenant l'heure de faire table rase et de rendre le gymnase, qui nous a si aimablement hébergé pendant deux jours, aux amateurs de barre-fixe et de cheval d'arçon. Mais avant qu'irrémediablement les éphémères vedettes de la manifestation subissent une fin peu glorieuse, quelques uns d'entre nous exhibent la traditionnelle boîte de plastique et précautionneusement y emmagasinent quelques spécimens méconnus ou rarissimes afin de les étudier plus tard chez soi à tête reposée. Pour ma part, plusieurs "nouveautés" me tentent, telles : *Clitopilus cretatus*, *Leucopaxillus paradoxus*, *Pluteopsis Caput-Medusae*, *Cystoderma aureum*. C'est cette dernière variété qui m'attire plus particulièrement et c'est sur elle que je fais prestement main basse ; en l'occurrence deux superbes champignons d'aspect fort engageant : l'un, à l'état jeune avec son bel anneau encore intégralement solidaire du chapeau ; l'autre, ayant atteint la maturité. En voici une rapide fiche signalétique.

Dans l'exemplaire immature, le chapeau en forme de cloche est très charnu. Il mesure 4 cm de diamètre et sa couleur ocre-fauve est mate du fait de sa surface veloutée. La marge fortement enroulée se continue par un voile membraneux, un peu plissé, qui vient chauffer le pied jusqu'à sa base.

Dans le spécimen adulte, le chapeau convexe-étalé mesure 12 cm de diamètre. Le centre est épais, la marge encore incurvée, fendillée sur son pourtour et semblant même posséder sur sa périphérie comme de petits lambeaux de voile, vestiges de la rupture de l'anneau. La couleur est sensiblement identique à celle du jeune exemplaire. La surface est pulvérulente par de petits flocons très serrés qu'on découvre sous la loupe. Les lamelles ocreées sont faiblement adnées, inégales et serrées.

Le stipe qui mesure 2,5 cm de diamètre environ par 20 cm de long, est plein, presque cylindrique, un peu plus massif à l'extrémité inférieure. Il est gainé depuis sa base d'une superbe armille qui très haut s'évase largement en entonnoir, formant alors une ample bague tenace et persistante. Le sommet du pied, sous les lamelles et la face supérieure de l'anneau est de couleur blanche alors que la face inférieure de même que la majeure partie extérieure de l'armille, sont de teinte fauve pâle un peu doré ornementée de granules roussâtres. L'ordonnance assez régulière de ces petites ponctuations colorées sur fond plus clair, se traduit par le dessin de traits rectilignes et parallèles qui sont très visibles sur la photo. L'armille est aisément séparable du pied, de haut en bas. L'opération s'effectue avec facilité comme si l'on pelait une banane. La chair épaisse est blanchâtre, jaunissant un peu aux endroits meurtris ; sous la pression des doigts, par exemple. La saveur guère agréable n'est pas définissable, mais l'odeur forte, par contre, est très proche de celle, caractéristique, qu'exhalent les *Clitocybes "geotropa"* et *"infundibuliformis"*.

Alors que tous les autres Cystodermes ont une sporée immaculée, celle de notre champignon, déposée sur fond blanc, se distingue par une magnifique teinte fauve-doré, ce qui a constraint les grands mycologues à créer pour lui un genre spécial : *Phaeolepiota*.

C'est une espèce certainement rare, du moins dans notre région, que je n'avais jamais rencontré auparavant, ni au cours de mes propres excursions, ni dans les nombreuses expositions environnantes visitées au fil des années. Il est dommage que nous n'ayons pas pu retrouver la personne qui en a fait la récolte pour avoir des précisions sur sa provenance, son habitat. Ce fut un apport anonyme comme il y en a tant de semblables qui nous parviennent dans la fièvre d'une veille d'exposition et qui s'amorcèrent sur la table des déterminateurs attendant le verdict de l'expertise. Notons néanmoins que nos livres de mycologie nous le situent comme fréquentant de préférence les forêts de hêtres et poussant à terre en colonies, en été ou en automne. De plus, il serait parfaitement comestible.

Voilà donc avec *Phaeolepiota aureum* un remarquable champignon assez semblable en couleur au très commun *Cystoderma amianthinum*, mais beaucoup plus charnu et de taille quatre à cinq fois supérieure. Sa rareté ne fait qu'accentuer son attrait et par la même notre désir d'avoir un jour l'agréable surprise de le découvrir au hasard d'une de nos investigations familiaires en forêt. G. MOLEINS Société Mycologique d'Aix-les-Bains

HYGROPHORE DES BOSQUETS (1) ET HYGROPHORE JAUNE D'OR

Lorsque les premiers frimas de l'Automne safrane le mélézin de Haute Montagne, avec eux revient le promeneur solitaire, désireux par curiosité, de fouiller le tapis moelleux, tissé d'herbes courtes et d'aiguilles, qui s'étend sous ces altiers conifères. A peine pense-t-il déjà, depuis l'année dernière, pouvoir reconnaître la Flore Cryptogamique de ces stations si particulières (2), que quelques nouveaux sujets, issus d'un mycélium inconnu viennent taquiner sa mémoire, et le faire douter dans ses observations... Et ces sujets s'appelleront un jour Hygrophore des Bosquets (*Hygrophorus Lucorum*) ou Hygrophore Jaune d'Or (*Hygrophorus Aureus*).

Un trait commun caractérise tous les Hygrophores : les lamelles, ou feuilllets, larges et épaisses, de la consistance de la cire, donnent une sporée blanche. D'autres caractères secondaires, ensuite, ont permis de diviser cette grande famille, en trois sous-genres, qu'il est aisé de retenir.

— Les espèces aux lamelles ventrues, ascendantes, au chapeau lubrifié-humide et vivement coloré s'appellent les *Hygrocybes* : par exemple, l'*Hygrophore Rouge Ponceau*

— Le chapeau sec, jamais nuancé de rouge, les lamelles larges et décurrentes permettent d'identifier les *Camarophylles* : par exemple l'*Hygrophore des prés*.

— Les *Limaciums* ou baveux, portent un chapeau visqueux, qui cache des lamelles larges et décurrentes, tandis qu'au sommet de leurs pieds visqueux aussi, il existe une très brève zone sèche et granuleuse bordée d'un anneau plus ou moins marqué.

Hygrocybes et *Camarophylles* viennent dans les prés, mais les *limaciums* appartiennent à la forêt.

La systématique, ou l'art du classement et de la détermination, permet à présent de tirer profit des observations accumulées autour de nos deux *Hygrophores* des Mélèzes : l'*Hygrophore des Bosquets*, comme par ailleurs, son cousin germain, l'*Hygrophore Jaune d'Or*, du fait de leur habitat forestier, et par la viscosité qui engloutit chapeau et pied, se classent donc bien dans les *Limaciums* : la teinte jaune que prennent leurs lamelles avec la maturité, les rattachent au groupe des *Limaciums* à feuilllets jaunes. Dès lors, les espèces sont bien cernées, et les caractères visibles, de l'un et de l'autre, de nos deux inséparables, peuvent se résumer dans ce petit tableau :

Eléments de comparaison	Hygrophore des Bosquets	Hygrophore Jaune d'Or
Chapeau	Jaune citron	Jaune d'œuf
Taille en cm.	2 — 5	(très orangé au centre)
Lamelles	Blanches-jaunâtres	2 — 4
Pied ou stipe	Jaunâtre à la base : quelques traces de voile ou anneau	Blanches-Jaunâtres
Saveur	Blanc	Blanc citrin
Odeur	Douce	voile ou anneau
Répartition	Nulle	fauve bien marqué
Habitat	Commun	Douce
	Mélèzes	Nulle
		Assez rare
		Mélèzes

Terminons ces notules en parlant de la comestibilité de ces deux espèces. L'*Hygrophore Jaune d'Or*, du fait de sa rareté, ne doit certes pas attirer à lui la foule des Ramasseurs ! Quant aux *Hygrophores des Bosquets*, il me rappelle une anecdote charmante, alors qu'un jour d'octobre, je surpris un Bûcheron Italien qui les ramassait de bon cœur ! A la demande que je lui fis pour savoir s'il mangeait ces petites espèces, il acquiesca très affirmativement ajoutant dans un Français bien écorché d'autre-mont : « Mais, elles sont bonnes, ces petites chanterelles ». Je m'en allais en souriant, sachant que s'il confondait *Hygrophore* et *girolle*, il avait fort raison de ne pas se priver de les ramasser, et de les manger en parfait connaisseur.

Henri ROBERT

(1) voir Bulletin N° 13 page 20 *Hygrophore des Bosquets* de M. G. HENZE.

(2) voir Bulletin N° 19 page 6, *Lactaire des Mélèzes*. (PHOTO COUVERTURE)

la ligne de produits de toilette pour hommes



ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

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

Atlas Mycologiques

Volume 1 : Les PSALLIOTES par Henri ESSETTE

1964, (28 × 22), 136 pages, 9 planches noires, 48 planches coloriées
reliure parchemin 180,00

Volume 2 : Les BOLETS par Albert LECLAIR et Henri ESSETTE

1968, (28 × 22), 148 pages, 8 planches noires, 64 planches coloriées
reliure parchemin, sous presse

Encyclopédie Mycologique

Volume 32 : Les RUSSULES par Jean BLUM

Flore monographique des Russules de la France et des Pays voisins,
1962, (26 × 17), 236 pages, 210 figures, cartonné 75,00

Etudes Mycologiques

Volume 1 : Les BOLETS par Jean BLUM

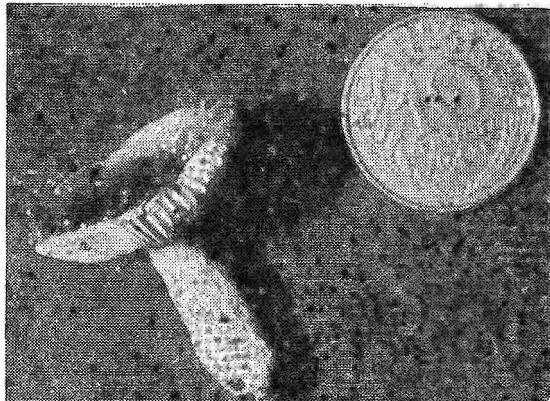
Descriptions, Déterminations, Classification, Comestibilité, 1962, (18 × 12)
169 pages, 57 figures, 16 planches coloriées cartonné 20,00

Volume 2 : Les CORTINAIRES par André BERTAUX

Descriptions, Déterminations, Classification, 1966, (18 × 12), 136 pages
19 planches noires, 16 planches coloriées, cartonné 30,00

Volume 3 : Les LACTAIRES par Jean BLUM

1968, (18 × 12), 365 pages, 94 figures, 16 planches coloriées, cartonné
sous presse



REACTIONS MACROCHIMIQUES :

Réactions effectuées sur pied seulement.

Sulfate de fer

Ammoniaque

Gaiac

Phénol

Sulfo-vanilline

= jaune orangé pâle

= nul

= nul

= violet au bout de 10 minutes

= nul

C. ROUZEAU

Sté Mycologique de VOIRON

Au cours de mes sorties dans les bois du BURCK à MERIGNAC (Gironde), je devais

faire plusieurs récoltes, au mois de septembre 1965, d'une russule de très petite taille qui m'était inconnue mais que je pensais identifier assez facilement étant donné son habitat, (sous aunes) et surtout sa taille réduite (2 à 2,5 cm). Je consultais alors avec mon collègue M. MASSART, les plus récents ouvrages de mycologie traitant des russules en particulier, mais nous ne trouvions rien dans ces documentations qui puisse nous éclairer sur l'identité de ce champignon. Nous avons alors fait part de notre trouvaille à M. ROMAGNESI, en lui faisant parvenir une sporée, des exciccate, et plusieurs sujets conservés en solution formolée. L'espèce lui étant également inconnue (elle ne figure donc pas dans sa récente monographie des russules d'Europe), il nous a néanmoins transmis des détails microscopiques qui nous ont permis de compléter notre étude.

Nous avons donc décidé de créer une espèce nouvelle que nous avons nommée **RUSSULA PUMILA**, en raison de sa petite taille, le plus gros exemplaire trouvé à ce jour ne mesurant que 30 mm de diamètre chapeau, et le plus petit 12 mm.

Une seule station est connue pour l'instant, mais elle nous permet de récolter chaque année, une trentaine de sujets du mois d'Août au mois de Novembre (3 exemplaires furent trouvés le 17 Novembre, date de la dernière récolte.)

Nous noterons quelques particularités de cette espèce ; tout d'abord, les lames qui sont interveinées et peu serrées, puis le pied, qui souvent excentrique, est un peu renflé à la base et très nettement évasé vers le sommet. C'est surtout le grisonnement intense de ce pied que nous remarquerons, caractère qui apparaît aussitôt après la récolte, et ceci également sur les sujets âgés restés sur le terrain.

DESCRIPTION :

CHAPEAU de très petite taille, de 1,5 à 3 cm maximum, convexe au début, puis légèrement déprimé, à marge lisse sur les jeunes sujets, à peine striulée sur les sujets âgés, souvent fendu sur un côté, et très peu charnu. Rose-pourpre à rouge-vineux, plus sombre au centre qui peut être noir, mais aussi parfois avec des tâches ocracées.

LAMES assez espacées, de 60 à 70-75, peu larges, interveinées, libres à subdécurentes blanches puis crèmes. Il y a très peu de lamellules, le plus souvent pas du tout.

PIED peu élancé, à peu près égal au diamètre du chapeau, souvent un peu renflé à la base, et très nettement évasé vers le sommet, et parfois excentrique, (ce caractère s'il n'est pas constant, se retrouve tout de même assez souvent). D'abord blanc, mais furtivement car il grisonne rapidement et intensément. Il est un peu ridé, plutôt mou, assez fragile. L'extrême base peut être jaune au moment de la récolte, mais grisonne par la suite.

CHAIR acré, mais parfois presque douce, sans odeur particulière, sinon quelquefois une faible odeur d'ail. (1)

SPORÉE crème pâle en masse, b — 1 b.

SPORES obovales, (8,5) — 9,5 — 11 × (7) — 7,5 — 8,5 μ , confusément et densément ornées ressemblant à celles d'**ATROPURPUREA** fréquemment pluri-zébrées-connexées à subréticulées-connexées, avec même ça et là quelques crêtes ; verrues courtes, coniques-obtuses.

BASIDES 38-45 × 10-11,5 μ

CYSTIDES nombreuses, fusiformes, étroites, parfois appendiculées ou acuminées, de 5,7 — 8 × 50 μ environ.

EPICUTIS de poils obtus, un peu flexueux, parfois rétrécis au sommet, mais non effilés, souvent avec quelques renflements légers ça et là, larges d'environ 2,5—4,2 μ accompagnés de dermatocystides cylindracées, claviformes ou étranglées capitulées, à cloisons nulles ou rares (parfois 1 cloison), larges de 5 — 10 μ .

ECOLOGIE :

En lieux humides, sous couvert d'aunes (**ALNUS GLUTINOSA**), en bordure des sentiers ou parmi le lierre, les arums, les aliaires, souvent en compagnie d'**AMANITA ALNICOLA** et **LACTARIUS LILACINUS**.

(1) Comme cette espèce se trouve au milieu du lierre et des aliaires, ce n'est peut-être que l'odeur de ces plantes que l'on aperçoit à la récolte.

La diagnose latine de cette espèce a été publiée au Tome 105 des actes de la Société Linéenne de BORDEAUX.

Suite et fin de la Conférence de M. le Professeur ODDOUX au Congrès de Vizille 21 Mai 1967
(Voir Bulletin n° 26)

CERTAINS caractères généraux de Champignons dits inférieurs

Une seconde maladie grave est la Nocardiose due à un actinomycète qui provoque une affection pulmonaire chronique d'aspect également pseudo-tuberculeux ; les foyers sont visibles à la radio et l'examen microscopique des crachats du malade montre des filaments mycéliens extrêmement fins de 0,1 à 0,3 μ c'est-à-dire beaucoup plus fins qu'un bacille tuberculeux.

L'évolution de la maladie est lente mais semble s'acheminer généralement vers la formation de métastases au cerveau.

Pendant très longtemps, la Nocardiose a toujours été considérée comme mortelle mais le pronostic de la maladie s'est récemment amélioré et des guérisons ont été obtenues à la suite de traitements aux sulfaïmides et aux antibiotiques.

Heureusement pour nous, certains Actinomycètes sont beaucoup moins dangereux. L'un d'entre eux Nocardia tenuis provoque la tricomycose ou Lepothrix ; c'est une affection des poils de l'aisselle caractérisée par l'apparition, sur ces poils, de nodosités généralement jaunes, gouttant sous l'effet de la sueur. C'est une affection très bénigne : il suffit de raser les poils et d'appliquer sur la peau une poudre fongicide ou de l'alcool iodé pour voir repousser des poils intacts.

Considérons maintenant les levures ; si ces champignons sont très intéressants du point de vue industriel, il en existe, par contre, de pathogènes dont deux principaux.

La première maladie (la moins grave) est due à une levure très connue : Candida albicans ; il s'agit de la candidose appelée parfois aussi moniliasse.

Ces Candidoses peuvent être localisées aux muqueuses, tout le monde connaît la forme la plus courante : le muguet ; il consiste en l'apparition de plaques de coloration crème sur la muqueuse de la bouche. Ces fausses membranes sont peu adhérentes et peuvent s'enlever facilement en laissant apparaître une surface lisse et rouge. Ce muguet apparaît surtout chez les nourrissons à alimentation lactée ou quelquefois chez les vieillards. Le champignon se développe surtout lorsque la salive est de réaction acide d'où le traitement classique : lavage de la cavité buccale avec de l'eau boratée ou bicarbonatée. Mais depuis quelques années, on utilise avec d'excellents résultats un antibiotique anti-fongique spécifique des levuroses : la mycostatine.

Bien connue aussi est la perlèche qui apparaît à la commissure des lèvres sous forme de crevasses plus ou moins profondes, de rougeurs et de suintements.

Parfois le Candida albicans descend de la bouche vers le pharynx, la trachée, les bronches ou les poumons.

Parmi les candidoses des téguments, la plus fréquente est l'intertrigo caractérisé par la présence d'une zone blanche ou rouge suintante, macérée, au niveau de deux surfaces en étroit contact l'une avec l'autre, par exemple à l'aisselle, à l'aine, entre les doigts ou les orteils dans le sillon sous-mammaire, le pli interfessier etc... On rencontre également fréquemment le champignon dans la région anogénitale où il provoque un eczème à levures avec une forte irritation et des démangeaisons extrêmement vives.

Candida albicans peut aussi attaquer les ongles ; c'est une de ses localisations les plus habituelles. Les lésions débutent par un gonflement du bourrelet se trouvant autour de l'ongle. Ce bourrelet devient rouge et douloureux : c'est le périonyx. Puis l'ongle lui-même est atteint ; il s'épaissit, durcit devient sillonné parfois brunâtre ; d'autrefois, au contraire, il s'épaissit mais en restant fragile et mou comme de la moelle de jonc ; il se soulève et ressemble ainsi beaucoup à une teigne unguéale. Une fois constitué cet onyx est un danger constant de dissémination du parasite.

Il est également courant de rencontrer en abondance Candida albicans dans le tube digestif à tous les niveaux : œsophage, estomac, intestin. Il provoque alors en particulier des diarrhées rebelles. Ces diarrhées ne sont pas rares après des traitements aux antibiotiques antibactériens oraux à large spectre tels que les tétracyclines (auréomycine, terramycine) l'érythromycine.

En effet il est bien connu maintenant que ces antibiotiques oraux favorisent les candidoses.

On sait que l'intestin abrite la flore intestinale composée de bactéries et de levures qui y vivent en équilibre biologique, les bactéries empêchant une trop grande prolifération des levures et vice-versa. L'administration d'antibiotiques oraux à large spectre détruit toutes les bactéries mais est sans action sur les levures (dont Candida albicans) qui n'ayant plus de concurrence se développent à une vitesse extraordinaire et provoquent ces diarrhées rebelles.

Ce phénomène est bien connu aujourd'hui ; c'est pour cette raison qu'on administre aux malades, en même temps que les antibiotiques, des yaourts qui renferment des bactéries lactiques, ou les bactéries lactiques elles-mêmes, antibiorésistantes, qui prennent la place de celles qui ont été tuées. On peut également administrer des levures spéciales (bonlardi) qui empêchent, par concurrence vitale, Candida albicans de se développer autre mesure. D'autre part fermentés lactés et levures secrètent dans l'intestin les facteurs vitaminiques qui nous sont indispensables.

Un autre procédé consiste à administrer en même temps que les antibiotiques qui tuent les bactéries, de la mycostatine qui détruit toutes les levures ; le tube digestif est alors entièrement stérilisé par les médicaments. On le réensemence par la suite avec fermentations lactées et levures saprophytes.

D'autres médicaments favorisent également les infections fongiques, en particulier la cortisone, probablement en inhibant la résistance des tissus au développement des champignons.

Enfin il faut signaler l'existence de candidoses systémiques correspondant à l'invasion de l'organisme tout entier par la levure ; ce sont de véritables scepticémies évidemment mortelles. Lorsque, dans de tels cas, l'autopsie a été pratiquée, on a constaté que les organes tels que le foie, poumons, reins étaient parsemés de petits abcès remplis de *Candida*. L'emploi intensif des antibiotiques oraux et de la cortisone a aussi provoqué une recrudescence de cette forme. Heureusement, la découverte de la mycostatine a permis de lutter efficacement contre ces scepticémies à *Candida albicans*.

Une deuxième maladie, par bonheur rare, est provoquée par une levure : il s'agit de la tomose, appelée aussi blastomycose, cryptocose.

Le champignon responsable de cette redoutable maladie est une levure sphérique entourée par une gaine mucilagineuse qui la cache d'où son nom de *Cryptococcus neoformans*. Ce champignon est un saprophyte banal qu'on rencontre partout mais qui peut devenir pathogène dans des conditions très mal connues. Cette levure pénètre chez l'homme soit par la voie respiratoire, soit par voie cutanée. Dans le premier cas, elle provoque des lésions pulmonaires et dans le deuxième cas des abcès localisés ; mais le champignon envahit ensuite le système nerveux, en particulier le cerveau, et est à l'origine d'une méningo-encéphalite sans fièvre mais avec des maux de tête très violents. Cette maladie évolue toujours vers la mort jusqu'à une époque récente ; actuellement on a obtenu plusieurs guérisons grâce à l'actidione (malgré sa toxicité) et surtout à l'amphotéricine B, antibiotiques antirongueurs retirés de streptomyces.

Les champignons filamenteux sont capables eux aussi de provoquer des mycoses.

Deux groupes sont responsables d'affection assez semblables : les *Mucoracées* (moisisseuses blanches) d'une part ; les *Aspergillacées* (moisisseuses vertes) d'autre part.

Les *Mucoracées* sont à l'origine de mycoses appelées *Mucormycoses* qui sont surtout localisées aux poumons et à l'oreille mais qu'on a aussi observées au niveau du nez, de l'œil, de la peau, des ongles et moins souvent, du système nerveux.

Les champignons capables de causer ces mucormycoses sont assez nombreux et tous des saprophytes communs qui deviennent pathogènes dans des conditions mal connues comme les levures d'ailleurs. En particulier, les diabétiques sont relativement sensibles et il faut incriminer aussi, comme pour beaucoup d'autres mycoses, l'administration prolongée de certains antibiotiques et de cortisone.

Les symptômes varient avec les organes atteints ; les mycoses pulmonaires sont caractérisées par de la toux, des hémoptysies, des points de côté. Lorsqu'il est possible de faire l'ablation des lésions, la guérison est rapide ; dans les autres cas, la mort est inévitable. L'utilisation de l'amphotéricine B donne actuellement quelques bons résultats.

Les *Aspergillacées*, bien différentes du point de vue systématique des *mucoracées* provoquent des maladies très voisines : les aspergilloses. Les champignons responsables sont aussi habituellement des champignons saprophytes qui s'inoculent à l'homme à partir des débris végétaux (tels que des échardes) par inhalation de poussières ou à partir d'oiseaux contaminés (c'était l'ancienne maladie des gavieurs de volailles).

Le plus courant et le plus connu est *Aspergillus fumigatus* que l'on rencontre dans plaies souillées où il forme de fausses membranes gris-vert, dans les fosses nasales, les oreilles, le globe oculaire et également au niveau des ongles où il provoque un onyx : le bourrelet lui-même n'est pas atteint mais l'ongle est transformé en une masse spongieuse et sèche, se séparant en lamelles.

Mais l'aspergillose la plus fréquente est l'aspergillose pulmonaire qui peut être aiguë et entraîne une mort rapide avec envahissement de tous les tissus ou, au contraire, chronique le seul traitement consiste alors en l'ablation du poumon atteint.

Aspergillus fumigatus peut aussi rester localisé au niveau des bronches et former un aspergilломe c'est-à-dire une volumineuse tumeur entraînant des hémoptysies ; cet aspergilломe doit être enlevé par excision chirurgicale le plus rapidement possible.

Notons en passant, puisque nous parlons des *Aspergillacées*, qu'on a signalé des empoisonnements d'animaux domestiques par des aliments moisissus et envahis par *Aspergillus clavatus* (en particulier du fourrage obtenu artificiellement en germoirs). Vous savez également qu'en 1960 des auteurs japonais ont montré que du riz contaminé par le *Penicillium islandicum* était responsable d'altérations hépatiques allant même jusqu'au cancer du foie.

Le dernier groupe des champignons pathogènes que nous envisagerons est représenté par les agents des dermatophytes ou teignes.

Ces champignons atteignent d'abord l'épiderme puis passent dans les cheveux, les poils, plus rarement les ongles. Ces teignes sont très largement répandues dans le monde ; contagieuses, elles sont surtout fréquentes dans les communautés d'individus où l'hygiène laisse à désirer. Leur transmission peut se faire directement d'homme à homme, ou, dans certains cas, d'animaux à hommes, ou bien indirectement par l'intermédiaire de vêtements ou d'objets de toilette.

Parmi les teignes humaines, beaucoup ne se développent que sur les enfants et disparaissent spontanément à la puberté. Tel est le cas de la **microsporie** ou teigne tondante infantile à **grandes plaques**. Cette maladie est caractérisée par les cheveux qui sont cassés longs (4 à 5 cm au dessus du cuir chevelu) d'aspect cendreux, fluorescents en lumière UV. Les cheveux atteints s'arrachent facilement. Cette teigne très contagieuse guérit seule au bout de 3 à 18 mois et immunise l'enfant contre une atteinte ultérieure.

La teigne **microscopique** de l'enfant, plus fréquente, est transmise, elle, par les chiens et les chats ; elle est moins tenace que la précédente et sa guérison spontanée est fréquente.

Une autre teigne atteint uniquement les enfants, c'est la **teigne tondante infantile à petites pâques** de quelques mm à 2 cm de diamètre. Dans ce cas, les cheveux sont cassés courts (2 à 3 mm seulement). Cette teigne très contagieuse aussi se transmet uniquement entre enfants, est très tenace et dure plusieurs années.

Enfin les cheveux des adultes (et aussi des enfants) peuvent être le siège du favus. Cette maladie, commune en Afrique du Nord, avait complètement disparu de France mais de nouveaux foyers ont fait leur apparition, il y a quelques années déjà, à la suite de l'arrivée, sur notre sol, de nombreux Nord Africains.

La caractéristique de cette teigne est la présence, à la base du cheveu, d'un godet circulaire et jaunâtre : le godet favique. Le mycélium du champignon pousse tout autour de la racine et détruit le cheveu. C'est une maladie très tenace, qui dure de 10 à 30 ans et qui, malheureusement, laisse une cicatrice glabre : le malade est définitivement chauve.

Des dermatophytes peuvent également envahir la barbe et s'associer avec des microbes (staphylocoques) pour donner un gros furoncle évoluant lentement : on aperçoit de nombreux petits trous dans la peau (au niveau de chaque follicule pileux) libérant du pus. C'est le Kérian (de Celse). Cette maladie n'est pas douloureuse et, en se rasant, on ensemence champignon et microbes si bien que l'affection s'étend de plus en plus. Surtout ne pas utiliser de pommades antibiotiques qui favoriseraient le développement du champignon.

Enfin tout le monde connaît la maladie appelée Athlet's foot (pied d'athlète) caractérisée par la présence de vésicules entre les orteils ou au niveau de la plante des pieds et qui revêt l'aspect d'un eczéma. Cette affection est très contagieuse et très tenace. On observe parfois de véritables épidémies, dans certaines piscines, par exemple.

Le traitement des teignes a été considérablement amélioré ces dernières années. Auparavant, ce traitement consistait en l'épilation des cheveux à la pince ou bien aux rayons X. On avait aussi utilisé l'acétate de thallium par voie buccale pour provoquer la chute des cheveux mais cette méthode était dangereuse et, de nos jours, l'acétate de protoxyde de thallium est réservé à la préparation des raticides.

Pendant la période de repousse des cheveux on appliquait régulièrement des antifongiques très divers. Mais cette thérapeutique a été totalement modifiée par la découverte des propriétés remarquables de la griséofulvine, antibiotique antifongique produit par *Pénicillium griseofulvum*. Cet antifongique a la propriété de se fixer dans la kératine de la peau ou des cheveux qui deviennent ainsi réfractaires aux champignons. L'absorption par la bouche pendant trois semaines de griséofulvine suffit en général pour guérir complètement le malade. On a cité le cas d'un favus généralisé de la peau qui était traité à l'hôpital St-Louis depuis 20 ans et sans succès et qui a été guéri en trois semaines par la griséofulvine. Il importe, pour éviter une rechute, que toute la partie parasitée ait été éliminée ; en conséquence, le traitement des mycoses des ongles doit être poursuivi pendant au moins six mois, temps nécessaire à un ongle pour se renouveler entièrement.

C'est très rapidement que je viens de survoler ce problème des champignons pathogènes qui comprennent un nombre considérable d'espèces. Je ne voudrais pas vous laisser sur cette impression pénible de champignons responsables de maladies parfois très graves. Pour cette raison, je terminerais en vous parlant brièvement de l'utilisation des champignons comme source de médicaments.

Pendant très longtemps, la contribution des champignons à la thérapeutique a été très modeste. On utilisait bien la levure de bière comme source de protéines et de vitamines du groupe B. On employait aussi l'extrait d'ergot de seigle comme vaso-constricteur pour lutter contre les hémoptysies et les hémorragies utérines après l'accouchement. On retirait la vitamine D à partir de ce même ergot dont on irradiait l'ergostérol. Mais l'apport des champignons à la thérapeutique a fait un bond de géant avec la découverte des antibiotiques.

Tout a commencé en septembre 1928 à l'hôpital Ste-Marie de Londres où Flemming observe une boîte de culture de staphylocoques abandonnée depuis quelques jours dans son laboratoire. Par hasard, cette boîte a été contaminée par une moisissure verte venue de l'atmosphère. Flemming remarque que ce champignon a détruit tous les staphylocoques situés à quelque distance autour de lui. Il préleve et repique cette moisissure qu'il identifie à un *Pénicillium*, l'ensemence sur du bouillon stérile ; il constate que le bouillon jaunit et possède, *in vitro*, une activité antibactérienne puissante il l'attribue à une substance bactéricide qu'il appelle *Pénicilline*.

Fait essentiel : les propriétés antimicrobiennes de la pénicilline s'exercent également *in vitro* sans léser d'une manière notable la cellule animale.

Il est donc possible de fonder sur elle une chimiothérapie nouvelle.

Vous connaissez les suites de cette découverte. La souche de Flemming identifiée à *Pénicillium notatum* par l'éminent mycologue américain Thom est cultivée en grand.

Des biochimistes isolent des quantités importantes de pénicilline à l'état pur et rendent possible sa production industrielle. C'est à la célèbre école d'Oxford avec Abraham, Chain, Florey, Heatley que nous devons les premiers progrès décisifs dans cette voie.

Puis c'est la guerre mondiale qui offre à ces travaux un champ d'action d'une ampleur inespérée. Jusqu'en 1943 toute la pénicilline préparée en Angleterre et aux U.S.A. est issue de la souche originelle de Flemming. Cette année là, des savants américains recueillent sur un melon, un *Pénicillium chrysogenum* particulièrement productif. Puis les généticiens de l'Institut Carnégie remarquent que certaines cultures qui avaient résisté à l'action des rayons X puis des ultraviolets fournissaient un rendement en pénicilline bien supérieur.

Plus récemment de nouveaux mutants ont été isolés à partir d'une souche de *Pénicillium chrysogenum* traitée par les rayons UV et une "moutarde azotée" (voisine ypérite). Ces mutants produisent 10 fois plus de pénicilline que la souche de Flemming et ne sécrètent pas ce pigment jaune qui était gênant.

Pour la culture du *Pénicillium*, on a d'abord utilisé les procédés classiques de culture en surface dans des boîtes de Roux, mais ils sont maintenant abandonnés au profit de cultures dites en profondeur.

D'autre part, les premières pénicillines étaient des préparations impures qu'on devait conserver au réfrigérateur. C'était l'époque où dans les hôpitaux français on récupérait la penicilline dans l'urine des soldats américains. Aujourd'hui, on produit uniquement la pénicilline G cristallisée, plus active et stable à la température ordinaire.

La fabrication de la pénicilline débute par la préparation de l'inoculum. On part soit de spores soit du mycélium lui-même conservé par lyophilisation qu'on cultive sur un milieu où sont additionnés de mout de bière et de sels minéraux et on obtient en 4 à 5 jours une culture très riche en spores qu'on introduit stérilement et en surpression dans de petits obus utilisés pour l'ensemencement des cuves de fermentation ou taules.

Ces cuves de 40 à 50.000 litres sont étanches pour éviter tous risques de contamination ; elles comportent un système d'arrivée d'air stérile sous pression, un système d'agitation par hélice de façon à brasser et à oxygénier le mycélium, un système de stérilisation à la vapeur d'eau bouillante, de prélèvement de liquide, de mesure du ph, d'adjonction d'anti-mousse, etc...

Une fois stérilisées à la vapeur d'eau bouillante, les cuves reçoivent le milieu liquide de culture. Primitivement on utilisait des milieux synthétiques en particulier celui de Czapeck Dox à base de glucose, d'extrait de levure et différents sels minéraux. Mais ce milieu, douteux, a été abandonné au profit d'un sous produit industriel : le corn steep : c'est le liquide du trempage du maïs qu'on obtient au cours de la fabrication de l'amidon et qui s'est révélé très favorable. On l'ajoute de lactose et d'un précurseur grâce auquel le rendement se trouve encore augmenté.

Les conditions de culture (ph, aération, lutte contre le moussage) ont aussi une importance considérable et il existe dans ce domaine toute une série de secrets d'usine jalousement gardés. Quant à l'isolement de la pénicilline (extraction et purification) c'est une suite d'opérations extrêmement complexes basées en particulier sur l'utilisation de divers solvants qu'on doit employer dans des conditions de ph bien déterminées.

Vous savez que les chimistes ont également transformé la molécule de la pénicilline et sont arrivés à créer des pénicillines absorbables par voie buccale alors que la pénicilline G est rapidement détruite par les sucs digestifs. Ils sont aussi mis au point des pénicillines retard qui libèrent leur activité très lentement dans l'organisme et évitent ainsi l'obligation d'injections répétées.

Roger CHARPIN

Constructions Métalliques

Longefan

73 - ST-JEAN-DE-MAURIENNE

ALLO : 3-82

CHAUSSURES ET SPORTS

BLANC

73 - ST-JEAN-DE-MAURIENNE

Tél. 91

C.C.P. Lyon 3822-74

Un autre *Pénicillium* est cultivé en vue de l'obtention d'un antibiotique antifongique : il s'agit de *Pénicillium griseofulvum* qui produit la griseofulvine dont nous avons vu tout l'intérêt dans le traitement des teignes.

Mais actuellement, un groupe de champignons est beaucoup plus riche en espèces antibiotiques que les *Pénicillium* et la grande majorité des médicaments d'origine fongique vendus en pharmacie proviennent de streptomyces.

Ce sont des champignons très voisins des *Actinomycètes* que nous avons vus à l'origine de maladies parfois redoutables. Ils appartiennent à l'ordre des *Actinomycétales* que mycologues et bactériologistes se disputent par suite de leurs caractères intermédiaires entre ceux des champignons et ceux des bactéries.

Les streptomyces sont extrêmement nombreux dans le sol des forêts où ils forment d'innombrables colonies (on en a compté 13 millions par gr de terre). Ils sont doués d'une odeur caractéristique qu'on retrouve dans les sous-bois.

Un grand nombre de streptomyces se sont révélés producteurs d'antibiotiques intéressants. On les cultive en cuve, comme les *pénicillium*, en milieu liquide avec une agitation et une aération convenables. Ils donnent une suspension homogène de petits mycéliums en boules.

Les premiers antibiotiques extraits des streptomyces ont été isolés par Waksmann ; ils étaient malheureusement toxiques et inutilisables en thérapeutique.

Par contre, en 1944, Waksmann isolait de strepto griseos la streptomycine. Un prix Nobel récompensa cette découverte d'importance considérable car c'était le premier médicament capable de guérir certaines formes de tuberculose toujours fatale jusque là, comme la granulie et la méningite tuberculeuse.

Des milliers et des milliers de streptomyces ont été isolés de multiples échantillons de terre prélevées sur toute la surface du globe ; un certain nombre d'entre eux se sont révélés très intéressants puisqu'ils ont permis de découvrir des antibiotiques d'un intérêt capital : la chloromycétine qui a permis de lutter avec succès contre la fièvre typhoïde et les toxicoses des nourrissons, la néomycine très utilisée en traitements locaux, tout le groupe des tétracyclines (auréomycine, terramycine) actifs également contre certains virus, l'érytromycine, la cyclosépine etc..., etc...

Il est impossible de citer tous les antibiotiques extraits des champignons car la liste s'accroît chaque jour.

N'oublions pas non plus les antifongiques retirés des streptomyces en particulier la Mycostatine qui fait merveille dans le traitement des candidoses.

Des antibiotiques antiprotoypes ont vu le jour et l'étude des antibiotiques d'activité anticancéreuse n'est qu'à ses débuts.

La découverte des antibiotiques a été une véritable révolution dans le domaine de la thérapeutique et de la fabrication des médicaments. L'industrie pharmaceutique qui n'était pas familiarisée avec ces techniques mycologiques a dû mettre sur pied en quelques années des réalisations étonnantes qui ont nécessité l'étude de nombreux points de la physiologie de champignons.

L'utilisation de ces champignons devient chaque jour plus importante ; d'après l'estimation du professeur Lespagnol, elle couvre environ les 2/3 de toute l'activité pharmaceutique. Des millions de malades ont été guéris grâce à ces antibiotiques.

Belle revanche des champignons médicaments sur les champignons pathogènes.

Nous ne pouvons que nous réjouir, nous mycologues, de cette importance bénéfique prise par les champignons dans la vie moderne.

EXTRAIT de la Conférence (Vizille 21 Mai 1967)
de M. le PROFESSEUR ODDOUX

**BANQUE
DE
SAVOIE**

Depuis 50 ans
au service de
l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

COPPELIA

CHAMBERY

Ses spécialités, Chocolats,
Sucres cuits, dragées,
Articles dragéifiés

AUNES, BOLET LIVIDE et PAXILLE ENROULÉ

Les AMANTACEES groupent un certain nombre de plantes dicotylédones à fleurs réunies en inflorescences cylindracées qu'on appelle chatons, pour leur ressemblance avec la queue d'un chat, ou encore à des lanières que les Romains fixaient à leur javelot et dont le nom latin "amentum" a donné celui d'Amantacées.

Si les fruits issus de ces inflorescences sont secs, formés d'une enveloppe, ou péricarpe, qui ne s'ouvre pas à maturité (par exemple les noisettes, les glands ou les châtaignes), on les appelle akènes, et les plantes dotées de ce mode de fructification sont dites akènocarpes.

Ces caractères se retrouvent chez la plupart des arbres de nos forêts, groupés dans la grande famille des CUPULIFERACEES. Cette famille se divise à son tour en trois tribus : les QUERCEES, avec le Chêne, le Hêtre et le Châtaignier, les CORYLEES, avec le Noisetier et le Charme, et enfin les BETULEES, avec le Bouleau et l'Aune.

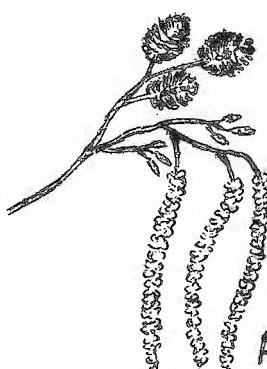
Quatre espèces d'aunes, ou aulnes, appelés aussi vernes, ou vergnes, prospèrent dans nos régions. Nous laisserons de côté dans cet article l'Aune vert, arbre nain des pelouses alpines, et l'Aune à feuilles en cœur, des forêts humides subalpines et plus rare chez nous, pour nous étendre plus longuement sur l'Aune glutineux et sur l'Aune blanc.

L'AUNE GLUTINEUX, ou Verne noire, (*Alnus glutinosa-GAERTNER*) est un arbre de moyenne grandeur, très fréquent dans les lieux marécageux, les bords des lacs et des rivières. Dès la chute des feuilles, en automne, on peut suivre sur les rameaux dénudés, la lente croissance des chatons mâles, au nombre de 3 ou 4, pouvant atteindre à maturité 12 cm de longueur et en arrière de ceux-ci, des chatons femelles, au nombre de 2 ou 3 petits, ovoides qui, après fécondation au mois de mars, forment des petits cônes longuement pédonculés, écaillieux et persistant sur l'arbre d'une année à l'autre. En hiver tous ces chatons donnent à la cime des aunes une teinte brun rougeâtre très caractéristique et en font, à cette époque de l'année, des arbres faciles à repérer parmi les autres feuillus auxquels ils sont souvent mêlés. Les feuilles sont alternes, ovales, échancreées au sommet, doublément dentées, brillantes et visqueuses en dessus, à peine velues en dessous. Elles ont 6 à 9 paires de nervures bien marquées.

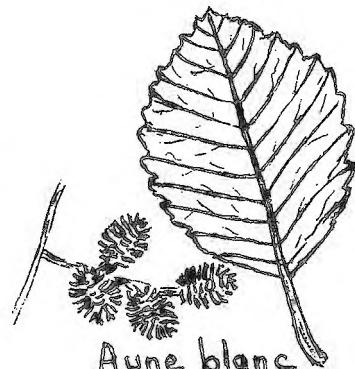
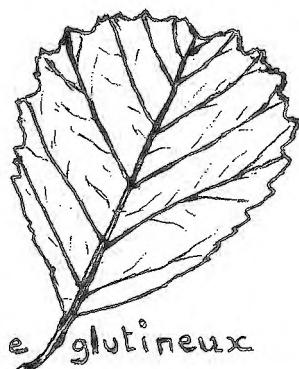
Le Larousse du XX^e siècle définit ainsi les propriétés de l'aune glutineux : "Sa croissance est rapide. Le bois de l'aune, susceptible de recevoir un beau poli et prenant bien la couleur noire, est très propre à l'ébénisterie ; on l'emploi également à la fabrication de sabots, ustensiles de ménage, brosses, manches d'étrilles, meules d'horloger, jouets d'enfants etc... Résistant longtemps à l'action de l'eau, il peut être employé dans les constructions hydrauliques. Il fournit en brûlant une chaleur vive, et, de ce fait, est recherché comme bois de boulange. L'écorce de l'aune est astringente, et peut servir au tannage des cuirs. Combiné avec quelques préparations ferrugineuses, elle fournit une couleur noire dont les teinturiers, et surtout les chapeliers, font usage".

L'aune glutineux, qui peut vivre environ un siècle, est, dans les parties basses de nos régions, très commun partout où il y a de l'eau, bord des lacs, des rivières, des ruisseaux et des marais. Mais au fur et à mesure que l'on s'élève cette essence est peu à peu remplacée par l'Aune blanc qui, au-dessus de 1000 mètres d'altitude environ, est pratiquement seul à accompagner le tremble, le frêne, l'orme ou l'érable, toujours à proximité de torrents bien entendu.

L'AUNE BLANC, ou Verne des montagnes, (*Alnus incana-MOENCH*) est un petit arbre fréquemment buissonnant, différent de l'aune glutineux par ses feuilles aiguës, non échancreées au sommet, grisâtres et velues en-dessous vert sombre, non visqueuses en-dessus, à 10-15 paires de nervures, et par ses fruits portés par un pédoncule souvent très court.



Aune glutineux



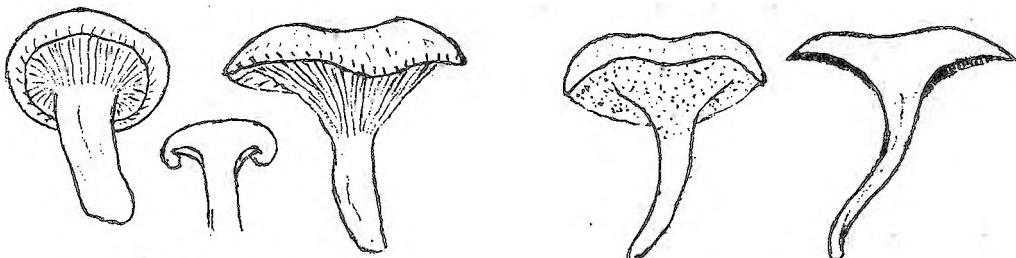
Aune blanc

P. FOURNIER signale dans ses "Quatre Flores de France" que cette plante préfère le calcaire et, d'autre part, nous relevons dans ce même ouvrage cette particularité intéressante des aunes : "Les racines portent des nodosités, dues à la présence d'un champignon ou d'une bactérie (Frankia subtilis), qui permettent aux Aunes, comme aux Légumineuses de transformer l'azote atmosphérique en albumine".

Les terrains humides et riches en humus, que fréquentent nos vernes, sont des endroits favorables à une foule de champignons supérieurs, et font le bonheur du mycologue qui, loin des bois et des sentiers battus, trouve en ces lieux dédaignés de l'amateur de chanterelles et de cèpes, ample matière à prospection.

Cueilli jeune, alors que le chapeau est encore bombé et que ses bords sont enroulés le PAXILLE ENROULE (*Paxillus involutus*) peut être considéré comme bon comestible, à condition de faire longuement cuire à feu doux et de l'accomoder ensuite avec un morceau de viande, ou une sauce un peu relevée. De juin à novembre ce champignon est commun le long des berges des cours d'eau de nos régions, et peut très bien résister aux longues périodes chaudes et sèches de l'été. Certains mois de juillet-août, remarquablement pauvres en espèces fongiques, il est souvent le seul à représenter la flore mycologique locale, et il n'est pas rare de le rencontrer à même le lit asséché des torrents. De taille moyenne le Paxille enroulé, appelé aussi Chanterelle brune est très caractéristique avec son chapeau à bords enroulés en-dessous, sa sporée brun rouillé, ses lamelles très serrées, décurrentes jaunâtres brunissant au froissement et dans la vieillesse, se détachant en bloc du chapeau. Il peut difficilement être confondu avec une autre espèce qui soit vénéneuse.

Si le champignon que je viens de citer est présent à toutes nos grandes expositions d'automne, on y voit, par contre, rarement le BOLET LIVIDE (*Gyrodon lividus*) dont les poussées sont surtout estivales. Les stations où fructifie cette espèce sont d'ailleurs peu nombreuses et beaucoup de mycologues alpins n'ont jamais eu l'occasion de le rencontrer. Le chapeau, de 5 à 15 cm de diamètre, est de tonalité jaune ochracé terne ou chamois brunâtre, brunissant dans la vieillesse ; il est parsemé de petites fibrilles plus foncées visqueuses par temps humide, légèrement feutré squameux par temps sec. Le pied est grêle, plus large sous le chapeau, presque toujours coudé et tordu, concolore aux pores au sommet, blanc rosé brunissant ailleurs. Contrairement aux autres Bolets, les tubes qui sont très courts, adhèrent fortement à la chair du chapeau et placent cette espèce plus près des Polyporales, à tubes non séparables, que des Bolétales, à tubes séparables. Les pores, longuement décurrents, sont jaunes et se tachent de verdâtre au toucher. La chair peu épaisse blanchâtre verdit à l'air et noircit à la cuisson. Réaction rapide en bleu vert foncé à la teniture de Gaiac, instantanée en orangé, puis en brun rouge, avec les bases nulle en présence d'ammoniaque. On le considère comme médiocre comestible.



Paxillus involutus

Boletus lividus

G. HENZE

Société Mycologique
d'AIX-LES-BAINS

Ets A. RASTELLO & Cie s.a.
Chauffage Central - Sanitaire
Tuyautes Industrielles
Siège Social : 73 - UGINE
Services Techniques GRENOBLE
8, Rue Duploye
AGENCES : Lyon, 186 Rue Garibaldi
St-Amand-les-Eaux-59, 6, rue de Rivoli

s.a. TRANSPORTS BIANCO
UGINE SAVOIE
Téléphone : 82.95
Agence VITRY-SUR-SEINE
Téléphone : 482.15.21
Agence ANNECY
Téléphone : 45.55.21
TRANSPORTS Toutes Directions

Les Eloge de la Fédération à Monsieur et Madame Roger GIREL



Au cours du repas qui suivit la grandiose Cérémonie, organisée le Dimanche 11 Février 1968, à MONTMELIAN, lors de la remise de la Rosette d'Officier de l'Instruction Publique, et de la Médaille de la Jeunesse et des Sports, à Roger GIREL, ainsi que de la Médaille de Chevalier du Mérite Agricole, à Madame Yvette GIREL, Monsieur ROBERT s'adressait en ces termes au Premier Président Fédéral et à son Epouse :

« Chère Madame GIREL, mon Cher Roger »

« Si ce matin, les distinctions et les éloges ont été justement soulignés par les Chefs de l'Education Nationale, et de l'Agriculture, sous l'autorité desquels vous travaillez si admirablement, si vos immenses mérites ont marqué le discours des Ediles de Montmélian et du Foyer Rural, il m'appartient à présent de vous exprimer la grande sympathie de vos amis fidèles de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, et des Sociétés Mycologiques fédérées, largement représentées ici aujourd'hui.

Pourtant, nombreux sont ceux qui n'ont pas pu venir se joindre à nous pour vous féliciter : et je dois excuser, en premier chef, le Président Fédéral TRAVERSO en voyage pour son métier à Paris, le Colonel CASALTA et M. JORDAN retenus par des obligations familiales, Monsieur MOLINIER, lequel vient de me téléphoner encore, il y a quelques instants pour me dire toute sa peine de ne pas pouvoir venir et vous complimenter, et vous faire ses adieux, puisqu'il se retire à Nice dans les prochains jours. Je dois excuser enfin Monsieur CHAPAYS, de Vizille, et notre grand ami M. SAINTE-MARTINE, à nouveau alité et dont la santé reste encore chancelante.

Mais, par la pensée et par le cœur, tous ces absents étaient avec nous ce matin, lors de la remise des distinctions qui vous honorent tant, comme du reste, à présent, ils nous ont suivi dans cette docte assemblée et, tous ensemble, dans la même joie, nous tenons à vous féliciter et à vous remercier.

Oui, nous voulons vous féliciter, car les distinctions reçues nous prouvent combien colossale, je dis bien colossale, l'œuvre bâtie de vos mains : à Montmélian d'abord, mais jusqu'aux confins du Dauphiné et de la Savoie, en ce qui concerne le domaine mycologique et botanique ; vous n'avez pas reproduit seulement le geste auguste du semeur mais vous l'avez élargi jusqu'aux étoiles, et ensemble, nous avons pu goûter avec vous, la satisfaction du moissonneur car vous, vous avez bâti la Fédération Mycologique, vous avez donné vie à 20 Sociétés Mycologiques Populaires, vous avez agglomérés dans la même fois 4500 Chercheurs, vous avez mis à la mode un loisir sain, enrichissant et passionnant.

De tout cela, au nom de tous vos amis de la Savoie et du Dauphiné je dois vous remercier, car mieux encore aujourd'hui, à nos yeux les récompenses qui viennent couronner vos très grands mérites, sont le témoignage de votre inlassable dévouement à la cause populaire. Nous comprenons combien nous vous devons, nous nous rendons compte avec quel dévouement, avec quel renoncement et quelle abnégation, vous vous êtes donnés l'un et l'autre, pour parachever, par delà les classes et les gymnases, votre œuvre d'éducateurs.

Aussi, en toute simplicité, pour tous les chercheurs, botanistes ou Mycologues, invitant la grande amitié qu'ils voient tous à leurs Fondateurs, je m'associe aux nobles pensées exprimées ce matin, et je vous redis nos sincères compliments, et notre profonde et affectueuse admiration.

Henri ROBERT

AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16 - 18 Rue d'Italie

CHAMBERY

imprimerie moderne

3, RUE DE SAVOIE

AIX-LES-BAINS

MICROTOME SPÉCIAL

La description de ce microtome a paru, sous la signature de Monsieur H. ANTOINE, dans le fascicule n° 2, de l'année 1965, de la STE MYCOLOGIQUE DE FRANCE.

Sa fabrication n'est aussi aisée que cela, mais, avec l'aide d'un artiste-artisan, M. PORTIER, de THONON, a pu le faire réaliser d'une façon parfaite.

En voici les photos :

Il se compose de deux parties :

- un bloc de bois, de cuivre et une vis micrométrique
- un petit support mobile glisse dans un demi-cylindre et vient buter contre la vis micro. Il suffit de reculer ou d'avancer cette vis pour permettre une coupe extrêmement fine. La portion de champignon est posée sur la partie mobile, sur le verre.

Entre les deux bras flexibles du bloc de coupe, faire descendre, droit ou de biais, une lame de rasoir. Cela forme ainsi une guillotine. Si la portion de champignon est très petite, on peut, éventuellement, la faire tenir près de la très petite languette de cuivre de la partie mobile.

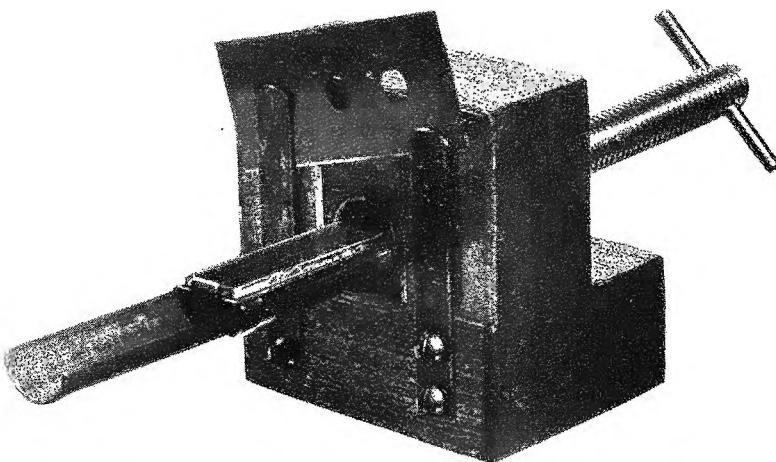
Prélever les coupes avec une pince fine.

Pour plus amples renseignements, consulter le bulletin de la SMF de 1965.

Réalisation : par une pièce : 55 F plus port = 56,50 F

par trois pièces groupées : 150 F Franco.

Adresser correspondance à M. PORTIER, 4 square A. Briand - 74-THONON.



REPAS TROP COPIEUX

L'ELIXIR BONJÉAN
FACILITERA VOTRE DIGESTION

(V. 469 G.P. 2.475)

MARASMES

Notre excellent collègue et ami grenoblois M. Victor JACQUEMET précise ainsi l'éty-
mologie de MARASMIUS : du grec MARASMOS (maigreux extrême) allusion à la minceur
du pied et du chapeau. (Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie N° 2,
Juillet 1961).

D'autre part, le NOUVEL ATLAS DES CHAMPIGNONS, tom II, de M. ROMAGNESI,
éditions BORDAS 1958, nous donne la définition qui suit : "Genre MARASMIUS Fries.
Agarics à sporée blanche (jamais rosée) le plus souvent peu putrescibles et parfois
même reviviscents. Espèces ne présentant généralement pas de colorations violacées ni
gris brun (sauf un peu chez *M. globularis*, et quelquefois à la base du pied chez de rares
autres espèces), ne naissant pas de sclérote ni d'un cône plus ou moins enfoui de conifère.
Pied souvent d'aspect caractéristique, soit fin comme une soie de sanglier et greffé
solidement sur le support, soit corné, brillant, poli, soit velouté par de petits poils soit
naissant d'une houppe de poils mycéliens englobant les feuilles mortes et les aiguilles.
L'odeur est parfois remarquable : d'ail, de chou pourri ou d'eau croupie, cyanique comme
la flouve (cf *Clitocybe infundibuliformis*). Il peut arriver que, les lamellules manquant, les
lames soient toutes égales, ou qu'elles se réduisent à des plis peu distincts. Sporée jamais
amyloïde. Pigmentation presque uniquement membranaire. Cuticule hyméniforme ou filamen-
teuse (parfois emmêlée), à cellules fréquemment hérissees en brosse. Hyphes bouclées.
Espèces jamais purement terrestres, mais liées aux graminées ou venant sur débris végétaux
variés, feuilles mortes, tiges, aiguilles, etc..."

Ayant ainsi parfaitement défini ce que sont les MARASMES, voyons parmi les grandes
espèces de ce genre celles qui sont liées aux feuilles mortes et aux aiguilles.

Le Marasme brûlant, ou Marasme guêtré, est, dans nos régions, sans doute le plus
commun. En voici la description des caractères principaux :

MARASMIUS PERONATUS Bolton ex Fries (= MARASMIUS URENS Buillard ex Fries)
Chapeau 3-7 cm, convexe puis plan, finement ridé-sillonné radialement, glabre, de teinte
assez foncée sur le frais et par temps humide, brun roux, brun jaune, pâlissant au jaune
brunâtre clair, à l'ocracé roussâtre clair par déshydratation. Pied 5-10 × 0,4-0,8 cm
un peu épaisse en bas, creux, concolore au chapeau lisse et nu au sommet, densément hérisse
de poils rudes et jaunâtres dans la moitié inférieure, ces filaments mycéliens enrobant
feuilles mortes et aiguilles à la base du carpophore. Lamelles peu serrées, épaisses, peu
larges, libres, très caractéristiquement teintées de jaune de buis, ou de cannelle roussâtre
clair. L'odeur est faible, la saveur fortement poivrée. Spores lisses, ovoides allongées,
larmiformes, mesurant en moyenne, 6-9 × 3-4 µ. De juin à Novembre, subcespiteux,
en troupes parmi les feuilles tombées et les aiguilles des forêts et sentiers ombragés de
plaine et de montagne. La saveur est trop piquante pour donner à ce champignon un
intérêt culinaire quelconque.

Dans ces mêmes stations fructifie le Marasme confluent appelé aussi par certains
auteurs Collybie des devins (*Collybia hariovorum*).

Ce terme d'*hariovorum* est maintenant réservé à une espèce rare, avec laquelle je
terminerais cet article.

MARASMIUS CONFLUENS Fries ex Persoon.
Chapeau 3-5 cm, convexe puis plan, lisse, nu, hygrophane, sur le frais brun châtain à
brun jaune au centre (Code des couleurs de SEGUY n° 701 à 691, plus clair vers la marge
(celle-ci finement striolée) roussâtre incarnat (SEGUY vers 695) sur le sec devient uniformément
chamois rosé pâle, ou même presque blanchâtre (SEGUY n° 250, 199, 340). Pied
long et grêle, 4-7 × 0,2-0,4 cm, aplati, comprimé de deux sillons opposés plus ou moins
tordu, plus rarement cylindrique et non sillonné, finement et densément tomenteux sur
toute sa longueur (à la loupe), d'abord chamois roussâtre à gris noisette (SEGUY n° 134)
plus foncé à la base, puis brunissant dans la vieillesse. Lamelles serrées, étroites, presque
libres, concolores au chapeau déshydraté chamois ou roussâtre très pâle ; arête finement
fimbriée par de nombreuses cystides. Chair à odeur faible, agréable, à saveur douce. Spores
légèrement crème en masse, elliptiques allongées, assez variables de dimensions selon
les récoltes, 6-9 × 2-4 µ.

- DROGUERIE ROMET -

BROSSERIE - PARFUMERIE - COULEURS

FOURNITURES POUR
HOTELS - ENTREPRISES - Etc...

MOUTIERS — Tél. 64

Quincaillerie
Générale

Articles
Ménagers

Charles MASSIAGO
MOUTIERS — Téléphone 34

Adolphe MASSIAGO
ALBERTVILLE — Téléphone 68

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

Ordre des Pharmacien.

En grosses touffes sous feuillus et conifères ; assez commun de juillet à octobre. Moins parfumé que le Marasme faux-mousseron (*M. oreades*), ce champignon est, après ce dernier le meilleur des Marasmes comestibles. Outre son abondance dans ces stations, il a aussi l'avantage de très bien se sécher et pourra être utilisé en hiver, alors que toutes les espèces fraîches auront disparu.

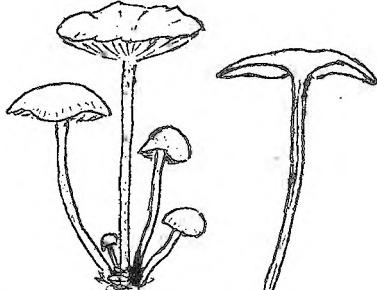
J'ai gardé pour la fin le Marame des devins, espèce rarement mentionnée dans les ouvrages de vulgarisation mycologique et souvent absente de nos expositions d'automne.

MARASMARIUS HARIOLOMUS Fries

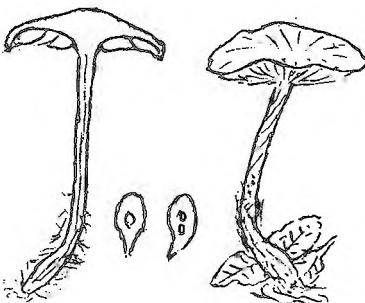
Chapeau large de 2,5–5 cm, convexe, puis plan un peu mamelonné, irrégulier ; la marge est mince, substriolée ; revêtement finement fibrilleux radialement, teinté au disque de châtain clair, de crème roussâtre, d'isabelle (SEGUY n° 111, 263, 201) plus clair, presque blanchâtre vers la marge (rappelle par son aspect *Marasmius dryophilus*). Le pied est long et grêle, 4–7 × 0,4–0,7 cm, cylindrique, ou un peu aplati, tomenteux sur toute sa longueur de fins poils blancs (parfois il est lisse et strié au sommet) ; base présentant quelquefois un petit bulbe, couverte de filaments mycéliens jaunes qui enrobent les feuilles mortes ; sa teinte générale est blanche, mais je connais une station où j'ai l'habitude d'y rencontrer des carpophores avec le pied entièrement coloré de chamois foncé. Les lamelles sont libres, serrées, minces, étroites, blanches, ou légèrement ocracées chez les exemplaires âgés ; arête sans particularité. Chair mince, à odeur forte, désagréable, à la fois urineuse et alliacea, à saveur douceâtre à nauséeuse alliacea. Les spores ont pour dimensions 6–7,5 × 3–4,5 µ.

Ce peu commun champignon semble préférer les bois humides de hêtres à sol argileux, dans lesquels, de fin mai à septembre, on peut le rencontrer isolé, ou en petites touffes de quelques individus seulement.

G. HENZE



Marasmius confluens



Marasmius hariolorum

Concessionnaire

MORRIS

—
M.G.

CHAMBERY

F. E. BEYSSON

Technic-Autos

Chemin du Covet

— Tél. 34.05.00

Voitures Sports

— Contrôle Optique

Toutes Réparations

— Entretien

Télé-Ménager MICoud

2, Place Général-Leclerc

VOIRON — Tél. 7.16

Concessionnaire Exclusif

BRANDT

TELEVISEURS

RIBET-DESJARDINS

SERVICE APRES-VENTE

REPRISE — CREDIT

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

Formation de NOUVEAUX BUREAUX au sein de NOS SOCIÉTÉS

Sté de St-Laurent-du-Pont

Président d'honneur : Monsieur Jean-Pierre TALLON

Président actif : Monsieur Aimé BELLE, Directeur d'Ecole

Vice-Président : Monsieur François JARRIN, Ebeniste

Secrétaire : Monsieur Jean BARBIAN, Retraité

Secrétaire Adjoint : Monsieur Lucien FAVRE

Trésorier : Monsieur Yves BOUFFARD, Tailleur

Trésorier Adjoint : Monsieur R. ROGER

Membres délégués et Assesseurs : Messieurs R. GUILLET, L. FEPON, A. JARDIN, L. FETAZ, R. DECISIER.

Société de Moûtiers

Président d'Honneur : Monsieur JAPHET, Ingénieur ONF appelé à ALBERTVILLE

Président : Monsieur Etienne BERGER, Ingénieur, avenue de la Chaudanne, 73-MOUTIERS

Secrétaire : Monsieur Jean-Louis POUX, Pré de foire, 73-MOUTIERS

Trésorier : Monsieur MATEU, Professeur, L'Aiglon, 73-MOUTIERS

Trésorier Adjoint et Service Achat : Madame ANCENNAY, Assurances, Avenue du Pré de Foire, 73-MOUTIERS

Société d'Ugine

Président : Monsieur JABOUILLE rue Léon-JOUHAUX, 73-UGINE

Vice-Présidents : Monsieur QUARD, Directeur d'Ecole Crest Cherel, 73-UGINE.

Monsieur MANIGLIER, Agent de Laboratoire La Savoisienne, 73-UGINE

Secrétaire-Trésorier : Mademoiselle TIPHINE

Déterminateur : Monsieur Benoit LALLEMAND

Secrétaire Fédéral

G. CHATENOUD

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 A 20 H 30

TRANSPORTS

VOYAGES

D.M.L.

70, Cours Jean-Jaurès
Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

Projet de Congrès de la Société Mycologique de France

Monsieur ROMAGNESI Président de la Société Mycologique de FRANCE répondant à une invitation de la Société Mycologique du CHABLAIS présidée par Monsieur PORTIER donne son accord de principe à la proposition de THONON de recevoir en congrès annuel "l'élite de la Mycologie".

Compte-tenu de leur calendrier, Monsieur ROMAGNESI pense d'ores et déjà que la date à retenir serait 1970. Une prochaine réunion de bureau leur permettra de préciser leurs intentions.

Heureuse de cette initiative la Société Mycologique de FRANCE remercie THONON certaine qu'elle est de trouver, dans un cadre exceptionnel et au sein de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, les conditions les meilleures au service de notre science.

Pour prolonger la pensée de Monsieur RAVANEL, commissaire au tourisme, lorsqu'il dit en parlant de notre région "pays de la glace et de l'épi, de l'apréte et de la douceur de vivre", nous ajouterons que nous voulons aussi être ACTUELS.

Nul doute que toutes les volontés viendront étayer ce projet prouvant ainsi la conscience individuelle qu'est la nôtre à l'heure des événements collectifs.

Bravo et merci THONON, notre plus jeune Société, Toi qui nous rappelle "qu'aux âmes bien nées, la valeur n'attend pas le nombre des années".

Gilbert CHATENOUD

Attention !

Nous mettons en garde tous nos amis fédérés contre des publicités falacieuses rencontrées ça et là dans les colonnes de nos journaux quotidiens, concernant les cultures de toutes sortes d'espèces de champignons, ex. : bolets, girolles, morilles, etc...

Méfiez-vous de ces annonces de cultures faciles et séduisantes, aux récoltes miraculeuses propres à nous faire rêver, mais hélas imaginaires.

Seules, ces publicités mensongères restent la réalité, et leurs annonceurs ne sont à notre sens que des marchands de rêves impénitents.

Dites-le autour de vous !

M. QUEMERAIS

**CARS DE CHARTREUSE
ETS VILLARD** - Tél. 17
ENTRE-DEUX-GUIERS

GRENOBLE : 44.01.42 - VOIRON : 2-35
ST-LAURENT-DU-PONT : 20-26
Excursions - Cars sur demande
Grand Tourisme

Droguerie Villard & Cie

1, Place Ste-Claire - GRENOBLE



PEINTURES MOHICAN

SAVOY - RADIO - TÉLÉVISION ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE - ÉLECTRO-MÉNAGER

L. Combet-Joly et L. Pasquier

Avenue H.-Falcoz
73-St-Jean-de-Maurienne tél. 299
Service après-vente
Facilités de paiement

CAISSE D'ÉPARGNE de VOIRON

TEL. 143 et 910
C.C.P. Lyon 9460-84

TOUS LES JOURS
A VOTRE SERVICE

LE N° 1 DU CONFORT...

Ets BARBE

TELEVISION — RADIO
AMEUBLEMENT — MENAGER
Très larges facilités de paiement
VIZILLE - LA MURE - FONTAINE
GRENOBLE - DOMENE

REYMOND - FRUITS

53, Cours Berriat, GRENOBLE
Téléphone : 87-44-57

*Le Spécialiste des
champignons frais*

Pour apprendre les Champignons...

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

MERLIN & GERIN

DETERMINATIONS 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. BRIDOUDE

Place de la Fontaine
ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)
Téléphone : 65

Georges VIBERT

Horlogerie
Bijouterie
Cadeaux

Télévision
Electrophones
Disques

ALBERTVILLE — Tél. 3.60

IMP. COMMERCIALE VOIRON

MAISON

PELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE ... Tél. 0.51