

# Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ-SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

Siège Social : FOYER RURAL DE MONTMÉLIAN (Savoie)

## DIRECTION ET ADMINISTRATION

A. SAINTE-MARTINE - 25, Rue Rose-Sage, VOIRON (Isère) — C.C.P. Lyon 5900 66

Imprimeur : IMPRIMERIE COMMERCIALE, 2, rue Victor-Mollard - VOIRON - Tél. : 0-32

## EDITORIAL

Notre deuxième Congrès, organisé à Grenoble, au Cercle social Merlin-Gerin a connu un brillant succès et redonné un sang nouveau à notre Fédération. Merci à nos amis de la Société mycologique du Dauphiné qui l'ont préparé de main de maître ! Merci au Comité d'entreprise Merlin-Gerin qui avait mis à notre disposition sa vaste salle sonorisée et son service hôtelier dont la qualité fut hautement appréciée. Grâce au dévouement de tous, les Congressistes garderont de Grenoble un inoubliable souvenir.

Beaucoup d'idées ont été remuées au cours de notre assemblée générale, beaucoup de suggestions fort judicieuses ont été émises par les délégués. Elles feront, à la réunion d'automne du Comité, l'objet d'une étude très poussée, afin d'entrer dans la phase dynamique des réalisations. D'ici là, mycologues et amateurs auront eu le plaisir de fraterniser à nouveau à l'occasion du Rallye de Modane qui sera pour tous une leçon de mycologie d'une riche portée éducative.

Tous les Congrès ont la réputation d'être des manifestations d'effusion et d'éloquence d'où jaillissent à profusion discours, interventions, contradictions, suggestions, vœux, motions, et que sais-je encore ! Pourquoi le nôtre échapperait-il à la règle ? Dans la grande salle de réunion les débats sont toujours passionnés et les délégués de nos sociétés ont grandement raison d'y discuter avec l'enthousiasme de la foi !

Toutefois, il me semble que cette tribune ne constitue pas l'essentiel.

Il y avait à Grenoble, une salle de dimensions plus réduites, dont l'importance n'a échappé à personne : c'est celle où M. Lhor avait déterminé et présenté impeccablement les variétés cueillies. Là, pas de discours, pas de bruit de voix. Le silence, l'observation, la réflexion, l'enseignement, en un mot la mycologie tout court.

J'ai constaté avec un réel plaisir que les jeunes examinaient avec beaucoup d'attention les variétés printanières souvent absentes sur les tables des expositions automnales. C'est à mon avis ce qui fait l'intérêt capital de l'exposition du Congrès : si elle ne permet pas au début de saison de présenter un nombre très important d'espèces, elle a par contre l'avantage d'exposer — je ne dirai pas des raretés — mais des espèces originales, que nous ne rencontrons plus en arrière saison.

Au sujet de cette magnifique exposition, je voudrais me permettre de faire encore une autre remarque. Beaucoup de débutants me sont apparus effrayés par les termes scientifiques désignant en latin le nom des espèces sur les étiquettes. Ils considèrent cette nomenclature comme impossible à retenir, comme du pur pédantisme mycologique et préfèrent s'en tenir aux noms vulgaires dont l'apprentissage leur paraît beaucoup plus aisé. Quelle erreur ! Il faut à tout prix s'entraîner dès les débuts à désigner chaque espèce par le terme latin qui est celui utilisé dans le monde entier. Le nom vulgaire peut être à la source de nombreuses erreurs car il varie selon les régions. C'est ainsi que le mot « coulemelle » peut servir à désigner aussi bien l'amanite vaginée que la lépiote élevée que certains appellent aussi golmote tout comme l'amanite rougissante. Les jeunes s'initieront donc à la nomenclature latine, sinon ils feront constamment des erreurs, ne profiteront pas au maximum des visites d'expositions et des conseils des anciens au cours de sorties et déterminations, et ne pourront jamais utiliser les manuels étrangers. Je leur confierai à ce sujet une petite anecdote toute personnelle.

..... Agencement de Magasin .....

Meubles stratifiés - Meubles tous styles

## Michel FALQUE

73, Rue Sermorens

VOIRON (Isère)

ARMES - ARTICLES DE PÊCHE

Coutellerie -:- Machines à coudre

## Marcel FAYET

3, rue des Quatre-Chemins, VOIRON

Téléphone 1-47 R.C. Grenoble 42.262

RÉPARATIONS — AIGUISAGE

Suite de la page 1

Par une belle matinée de juin dernier, j'étais de très bonne heure à la recherche des champignons dans les forêts tyroliennes avoisinant le col du Brenner. Par hasard, je rencontrais un vieil autrichien qui donnait libre cours à la même passion. Nous nous saluâmes de la main sans nous comprendre car il ne parlait pas plus le français que je ne parlais l'allemand. Mais l'examen de nos paniers respectifs fut pour nous plus qu'une révélation botanique : il nous permit de nous découvrir un dialecte commun. Et les termes de fuser dans une allégresse mutuelle à chacune de nos identifications : « rozites caperata, pholiota mutabilis, amanita umbrino-lutea, lepista inversa, etc., etc. »

Ce vieux tyrolien, mycologue chevronné, au chapeau de feutre vert orné d'une plume de bartavelle, avait une connaissance parfaite des noms latins. Et grâce à cette langue morte, deux inconnus incapables de se comprendre, venaient de s'enseigner mutuellement en devantant des amis.

Nous avons donc continué la chasse ensemble, et, ce matin-là, le Tyrol est devenu pour nous, au hasard de nos découvertes, le plus merveilleux des pays.

Le Président de la Fédération : Roger GIREL.

### Quelques notions générales sur les Champignons : la Spore

Les Spores sont les cellules produites par le carpophore pour assurer la reproduction de l'espèce.

Fixées, selon les genres, aux lamelles, tubes ou pores, contenues dans les asques des Ascomycètes, ou dans le parenchyme des Gastéromycètes, ces cellules en germant dans le sol se ramifient et constituent l'appareil végétatif des champignons (mycelium).

La spore est composée : d'une enveloppe, de l'apicule et du pore germinatif, ce dernier n'est pas apparent dans toutes les espèces.

L'enveloppe est formée de couches successives, semblables à un oignon. Dans certaines espèces on observe 6 couches superposées.

De l'intérieur à l'extérieur on trouve :

L'indospore, la Méosporé, l'épisporé, l'exospore, la périspore interne et la périspore externe.

On désigne sous le nom d'apicule, une protubérance qui accompagne la spore à la jointure du stérigmate ou porte graine. Elle présente une forme anaïgues au hile d'une figue.

On trouve également le pore germinatif, dont beaucoup d'espèces sont dépourvus, tels les Lactaires, Russules, Mycènes, Tricholomes ; par contre chez les Coprins, il est nettement apparent. On le confond souvent avec l'apicule, car certaines spores ont le pore germinatif situé à la jointure du stérigmate, cependant dans la plupart des cas il est très éloigné de celui-ci.

La couleur des spores est très variable, chez les Agaricacées principalement, qui ont été classées en cinq tribus, en se basant sur la couleur de leurs spores.

Suite page 3

De renommée mondiale...

## BONNAT Chocolatier YOIRON

fabrique ses inimitables Chocolats, ses fameux  
Chocolats à la CHARTREUSE, vrai régal des  
gourmets ..... Expédition France et tous pays

CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE

Allo 0-82

**TOUT LE VETEMENT MASCULIN**  
**A LA MAISON ROUGE**  
**Grenoble - Voiron**  
**Son choix**  
**Ses qualités**  
**Ses prix**

**FRIGIDAIRE**  
—  
**LE VRAI**  
**chez : BUENERD**

Place du Théâtre - **VOIRON**

Suite de la page 2

Les *Leucosporées* à spores blanches. Les *Rhodosporées* à spores roses, les *Ocrosporées* à spores ocreées. Les *Ianthinosporées* à spores purpurines, ferrugineuses ou rouillées et les *Mélanosporées* à spores noires. Ces couleurs ne sont pas homogènes et varient avec les espèces. Chez les *Leucosporées* avec la teinte blanche on trouve du blanc-crème, du blanc rosé, blanc lilas et gris, principalement dans les sporées de Russules.

La couleur des spores varie également avec l'âge. Il est donc indispensable, si l'on veut obtenir une couleur précise, de recueillir les spores sur des sujets adultes, principalement sur les *Chromosporées* (à spores de couleur).

Pour recueillir convenablement une sporée, on sectionnera le pied au ras du chapeau, que l'on déposera à plat, l'hyménium face à la feuille de papier ou la lamelle de verre (le papier blanc pur est préférable). Il est indispensable, pour avoir une bonne sporée, de faire l'essai avec des carpophores frais, car s'ils sont déshydratés la sporulation sera nulle ou insuffisante pour obtenir les spores en masse ou en tas nécessaires pour avoir une indication précise de la couleur des spores, qui est faussée si la couche déposée est trop mince.

Les spores se présentent sous de nombreuses formes. Elles doivent être examinées sur trois faces : profil, de face, et en bout, ce qui correspond à l'examen de la longueur, de l'épaisseur et de la hauteur. Le profil est le contour de la spore telle qu'elle apparaît si on la tranche dans son plan symétrique, qui la partage en deux parties égales.

On désigne leurs formes généralement selon la forme du profil :

On la dit : Ovoïde, réniforme, verruciforme, arquée, piriforme, pruniforme, naviculaire, elliptique, amygdaliforme, botuliforme, sphérique, tronquée, ventrue, cruciforme, citriforme, etc.

L'ornementation de la spore, c'est l'aspect de son enveloppe. Toutes les spores n'ont pas leur enveloppe lisse et la diversité de leur ornementation est comme leur forme, un moyen assez précis permettant de classer les espèces.

Toutefois les termes désignant les diverses ornementations sont souvent très rapprochés et l'observateur aura à choisir entre le terme défini et le diminutif.

Exemple : Spore rugueuse et spore ruguleuse, spore verrueuse et verriculeuse, sablée et sablulée, etc...

On les dit également noduleuses, échinulées, pustuleuses, caténulées, cristulées, ailées, costulées, réticulées, gibbeuses, aculéolées, etc...

L'étude des formes et de l'ornementation des spores ne peut être faite qu'au microscope. Pour obtenir de bons résultats il est recommandé de regonfler la spore. Pour cela plusieurs procédés sont utilisés.

1<sup>o</sup> L'eau, qui ne modifie pas la teinte, mais qui a l'inconvénient de très peu regonfler la spore lorsque celle-ci est desséchée.

2<sup>o</sup> L'ammoniaque, qui regonfle normalement la spore sans la déformer. On peut employer la potasse caustique en solution aqueuse à 5 %.

3<sup>o</sup> Le Congo ammoniacal à employer lorsqu'il s'agira de spores de petite taille ou hyalines (ammoniaque teinté avec du rouge Congo).

4<sup>o</sup> Pour certaines *Rhodosporées* dont le regonflement devra être important, employer le Chloral, (hydrate de chloral et eau à poids égal).

5<sup>o</sup> Réactif de Melzer (chloral-iodo-ioduré) est également très efficace, il est employé pour l'examen des spores des Russules et Lactaires.

Victor JACQUEMET.

**Pour : Vos besoins en Caoutchouc Industriel  
Votre Equipment en pneumatique**

*Un Spécialiste à votre service*

**Robert BRUN**

**VOIRON**

**Allo: 3-29**

# « Halles Grenobloises »

*M. Décézier*

3, rue du Lycée **GRENOBLE** Tél.: 44-83-30 - 31 et 32

## ALIMENTATION GÉNÉRALE

Viande · Poissons · Crustacés · Huîtres · Escargots

Volailles · Gibiers · Conserves · Beurres · Œufs · Fromages · Charcuterie fine

### LE VOCABULAIRE MYCOLOGIQUE (suite du bulletin N° 2)

POLYPORUS, vient du grec POLIS (nombreux) et de POROS (pores).

BOLETUS, du grec BOЛИTES, qui désigne le champignon.

HYDNUM, du grec HYDNON, (espèce de champignon).

CLADOMERIS, du grec CLADOS (rameau, branche) et de MERIS (division, partie de).

FOMES, du latin FOMES (matière sèche qui prend feu aisément).

LENZITE, dédié à LENZ, mycologue allemand.

DAEDEALEA (Personn), du grec DAIDALOS (dédale), lieu où l'on s'égare.

TRAMETES, du latin TRAMA (trame, tissus), par analogie à la structure homogène du chapeau.

TREMELLODON (Personn), du grec TREMO (qui tremble) et de ODON (dent).

CALOCERA (Friès), du grec CALOS (beau) et de CERAS (corne), en forme de corne de cerf.

SPARASSIS, du grec SPARASSOS (déchiré), champignon à divisions nombreuses et très ramifiées.

CLAVARIA, du latin CLAVA (massue).

TREMELLACEE, du latin TREMULUS (tremblant).

GUEPINIA, dédié au botaniste GUEPIN d'Angers.

PHALLUS, du grec PHALLOS (emblème de Priape).

CLATHRUS, du latin CLATHRUS (barreau, grillage).

CYATUS, du grec KUATOS (coupe).

GEASTER, du grec GE (terre) et ASTER (étoile), périodium disposé en étoile.

BOVISTA, du latin BOS (bœuf) en raison de ses dimensions.

LYCOPERDON, du grec LYCOS (loup) et de PERDON (vessel).

SCLERODERMA (Personn), du grec SCLEROS (dur) et DERMA (peau).

MELANOCASTER, du grec MELAS (noir) et GASTER (ventre).

RHIZOPOCON, du grec RIZA (racine) et POGON (barbe).

HYMENOGASTER, du grec HYMEN (membrane) et GASTER (ventre).

ELAPHOMYCES, du grec ELAPHOS (cerf) et de MUKES (champignon).

TUBER, du latin TUBER (excroissance, tubercule).

CHOEROMYCES, du grec CHAIROS (pore) et de MUKES (champignon), champignon recherché par les pores.

BALSAMIA, champignon à hyménium plissé, sillonné et lacuneux de la famille des Hymenangiées, dédié au Docteur Joseph BALSAMO, professeur à Milan.

GENEA, Hymenangiée, du même groupe que BALSAMIA, dédié par VITADINI à son ami J. GENE.

MORCHELLA (morille), de MORCHEL, nom allemand de ce genre.

MITROPHORA (sous genre de morille) de MITRA (mitre en turban) et de PHOROS (qui porte).

HELVELLA, du latin HELVUS (petit chou), frité comme un chou.

GYROMITRA, du latin CYRUS ( cercle) et de MITRA (mitre).

GEOGLOSSUM, du grec GE (terre) et de GLOSSA (langue), allusion à la forme et à l'habitat de ce genre.

LEOTIA, du grec LEIOS (lisse).

MICROGLOSSUM (Gillet), du grec MICROS (petite) et de GLOSSA (langue).

(à suivre)

# AU CHAPON FIN

G. SIMONET & C<sup>ie</sup>

1, Place aux Herbes et 15, rue Brocherie **Grenoble** Tél. 44-29-62

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons

# CAFÉ ST - BRUNO

Arôme

Force

Finesse

## MANUFACTURE d'ÉCRINS pour ORFÈVRERIE

Bijouterie, Coutellerie, Porcelaine, Verrerie, Couture,  
Ongliers, Bureaux, Pipes, Missels, Coffres, Argentiers

## Alexis DUNIÈRE

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

TÉLÉPHONE : 44

## LES COULEMELLES

On désigne sous ce nom, les lépiotes dont l'anneau, qui est indépendant du revêtement du pied, coulisse au long de celui-ci comme le ferait une alliance le long d'un doigt.

Nous laisserons aujourd'hui de côté les deux plus remarquables, la Lépiote élevée (*Lepiota procer*) et la Lépiote déguenillée (*Lepiota rhacodes*) qui sont peu communes dans la région d'Aix-les-Bains, et ne paraissent être localisées qu'en montagne, en de rares points privilégiés, au Revard ou plus à l'est dans les Bauges.

Par contre, les Lépiotes plus petites, la Lépiote excoriée (*Lepiota excoriata*) et la Lépiote gracie (*Lepiota gracilenta-s.s. Ricken* - *Lepiota mastoidea-Fries*) sont très communes dès le début octobre dans les pâturages, les bois clairs et bien exposés des vallées et des coteaux jusqu'à 1.000 m. d'altitude environ. Elles sont certainement très communes aussi dans la région des Abrets et de Bourgoin, et nos Amis mycologues de là-bas doivent en faire de belles cueillettes, car il me souvient, certaine veille de Toussaint 1959, en avoir aperçues beaucoup dans les prés qui bordent la route Grenoble-Lyon.

En plus de cet anneau coulissant, ces champignons ont d'autres caractères très particuliers qui rendent facile leur identification. Lorsqu'ils sont jeunes, leurs chapeaux ressemblent à des œufs de couleur foncée qu'on aurait posés debout sur le pied de ces champignons ; puis en se développant ces chapeaux s'ouvrent, leur teinte s'éclaircit, leurs pieds s'allongent et nos champignons prennent alors la forme de parapluies ouverts, dont le sommet est plat chez la Lépiote excoriée, mamelonné chez la Lépiote gracie. De loin, lorsqu'on en aperçoit dans un pré, leur couleur claire et leur taille élevée (10-20 cm) font plus penser à des fleurs qu'à des champignons.

Ce chapeau qui peut atteindre 20 cm de diamètre est brunâtre au centre, mais s'éclaircit très vite vers les bords qui sont souvent tout blancs. Il est recouvert, en principe, d'écailles plus foncées très variables de taille et de quantité, on trouve même certains exemplaires de l'une ou l'autre espèce à chapeau presque lisse.

Les lames sont blanches, larges (elles représentent au milieu de leur longueur les trois quarts de l'épaisseur du chapeau) elles ne vont pas jusqu'au pied, elles sont libres.

Le pied qui se détache très facilement du chapeau est sensiblement différent chez les deux espèces. Chez la Lépiote excoriée, il est blanchâtre ou bistre pâle, presque glabre, de longueur égale au diamètre du chapeau, tandis que chez la Lépiote gracie, il est plus long que le diamètre du chapeau, plus grêle, il est ocre foncé et chiné de fins flocons brunâtres. La chair de ce pied est coriace, immangeable ; le chapeau par contre est un excellent comestible ; sa chair est blanche, très mince, un peu molle chez les exemplaires développés ; l'odeur est faible, la saveur est douce et agréable.

Ces champignons sont très intéressants pour la casserole. Leur chair peu consistante ne s'accorde pas très bien avec des sauces, mais préparés comme des cépes, frits et relevés avec de fines herbes, ou bien accompagnant des rôtis, ils remplacent avantageusement les bolets à un moment de l'année où ceux-ci commencent à devenir rares.

Nos coulemelles supportent très bien le froid, et restent parfaitement comestibles lorsqu'elles ont subi la gelée blanche ; autre avantage, elles se séchent très facilement, ce qui permet, si la cueillette est abondante, d'en faire ample provision pour l'hiver.

G. HENZE.

Linge de Maison  
Lainages

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

Ancienne Maison Huguet

Place Métropole - **CHAMBÉRY**

Chemiserie - Bonneterie - Ameublement

**LES SIDIERS**

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

**CHAMBÉRY**

*Pour vous instruire et passer  
d'agréables loisirs, venez à la*

## SOCIETE DE MYCOLOGIE d'Aix-les-Bains

*Cours-expositions-conférences*

## Hôtel du Commerce

FACE A LA GARE DE MODANE Tél. : 28

SPECIALITES DU CHEF:

TRUITES AUX AMANDES

TRUITES Farcies CRÈME AU PORTO

ET TOUTES LES

Spécialités Italiennes

Quelques données sur le livre du Professeur Steimetz (suite du bulletin n° 2)

### REACTIONS COLOREES (CHIMICO-FONGIQUES)

Amoniaque  
solution aqueuse  
à 25 %

Violet	Phacolus nidulans
Rouge	Lactarius Turpis
Gris vert	Russula Violacea
Jaune d'or	Panellus stipticus
Jaune	Hydnus répandum
Rougeâtre	Flammula Lenta
Jaune d'or	Polyporus ovinus
Rose apr. quelques minutes	Cortinarius violaceus
Noire	Cortinarius varricolor
Bleu et oréoles rouges	Clitopilus prunulus
Rose lilas puis bleu pâle	Lenzites saeparia
Rose pâle	Boletus Flavus
Carmin lilas	Boletus granulatus
Rouge brique puis vert	» Luteus
	» Aedulis
	Bovinus
	» Elégant
Gris	Boletus Luteus
Brun	» Flavus
Jaune orange	Amanita pantherina
Brun	Boletus aedulis (chair)
Brun foncé	Gomphidius viscidulus
Chamois	Boletus appendiculatus (chair)
Jaune	Cortinarius bolaris
Violet	Boletus Bovinus
Rouge purpurin	Cortinarius nancénensis
Rouge rose	Clitocybe dibaphus
Ocre	Boletus Chrysanthéron
Jaune instantané	Amanita Virosa (chapeau)
Jaune	Boletus duriusculus
Rouge	Cortinarius violaceus
Brun pâle	Cortinarius coeruleascens
Jaune	Pratella arvensis

(à suivre)

TRAVERSO.

*Pour vos casse-croûte*  
**Ets GUERRAZ Frères**

Charcuterie, conserves et salaisons

**MONTMÉLIAN (Savoie)**

*Culture de champignons*

**M. LIGERIET**

**LOVAGNY**

*Pour vous instruire et passer d'agréables  
loisirs, venez à la*

## SOCIETE DE MYCOLOGIE D'AIX-LES-BAINS

*Cours, expositions, conférences*

### LA VIE DE LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE D'AIX-LES-BAINS

(suite du bulletin N° 2)

En 1959, M. le Président Ferrier, pour raison de santé, dut cesser toute activité au sein de la Société. Quelques-uns de ses amis mycologues, bien décidés à maintenir la Mycologie Aixoise à la place prépondérante qu'elle avait dans la région, reprirent en mains les rênes de la Société, sous la direction du dynamique M. Raffin.

Le projet d'une grande exposition d'automne fut étudié et, en même temps, il fut question de la décentraliser, c'est-à-dire de la faire au chef-lieu ou dans une commune importante des cantons limitrophes au canton d'Aix-les-Bains, et ce, pour mieux faire connaître les champignons aux populations rurales de la région.

Pour la première année, il fut décidé d'un commun accord de l'organiser dans les Bauges. M. Burnet, hôtelier à Lescheraines et grand ami de la nature, mit une des grandes salles de son hôtel à notre disposition, et le dimanche 4 octobre 1959, par un temps magnifique, M. Ferroud, Conseiller général et M. Brunier, Maire de Lescheraines nous firent l'honneur de leur présence au cours de l'inauguration de cette exposition qui eut lieu au son des marches militaires magistralement interprétées par la clique des sapeurs-pompiers du Châtelard.

M. Piane, personnalité dirigeante de la Société Mycologique de France, nous prêta aimablement son concours, et la virtuosité avec laquelle cet éminent savant détermina et classa les quelques trois cents espèces qu'on lui montra ce jour-là laissèrent longtemps rêveurs les déterminateurs locaux qui l'aideront du mieux qu'ils purent.

M. Rosset, professeur d'agriculture, réussit à la tête de plusieurs équipes dévouées de faire une extraordinaire cueillette de champignons dans les montagnes des Bauges.

Plus de cinq cents personnes, parmi lesquelles beaucoup de jeunes s'intéresseront à cette exposition et enfin d'après-midi, nous eûmes le plaisir de recevoir la visite de nos amis mycologues d'Annecy et de Montmélian.

Le 4 décembre de la même année, au cours de la dernière assemblée générale, M. Ferrier fut nommé Président d'honneur de la Société. M. Raffin, Président, puis le Bureau eut le plaisir d'accueillir trois nouveaux membres, MM. Guéranger, Moleins, Foretay.

Entin, le 10 décembre, M. Girel, Président de notre Fédération, fit à l'Eden, devant une très nombreuse assistance, une intéressante conférence sur les champignons, suivie d'un film sur l'Amanite Phalloïde et de très belles diapositives en couleurs.

Les mycologues de Chambéry, Montmélian, Aix, présents à cette séance, se réunirent au café « Le Sporting » où fut discuté le projet d'une Fédération groupant toutes les sociétés mycologiques du Dauphiné et des deux Savoie.

(A suivre.)

G. HENZE

### AUX RESPONSABLES DU BULLETIN

Le 4<sup>e</sup> bulletin paraîtra au mois de Janvier 1962. Les textes devront me parvenir le 15 Novembre au plus tard. Respectez cette date limite. Merci.

*Pour vous instruire et passer d'agréables  
loisirs, venez à la*

## SOCIETE DE MYCOLOGIE D'AIX-LES-BAINS

*Cours, expositions, conférences*

**« A la Saint-Hubert »**  
**CHASSE ET PÊCHE**  
**M. JULIEN**

Rue du Lac - ANNECY

TOUS LES APPAREILS PHILIPS  
sont en vente auprès du  
CENTRE ACOUSTIQUE PHARMACEUTIQUE  
DE LA HAUTE-SAVOIE  
« PHARMACIE DU LAC D'ANNECY »

### DES LIMITES DANS LA CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS

En même temps que s'accroissent les heures de loisir que dispense aux travailleurs le monde moderne, se développe parallèlement la recherche des champignons, favorisée par tous les moyens mécaniques de locomotion existants.

Cette utilisation heureuse des loisirs dont on ne peut que se réjouir ne va pas sans soulever certaines inquiétudes du fait même de ces facilités nouvelles.

La prospection des bois, des forêts et des prairies crée des sujets de litige plus nombreux avec les propriétaires de terrain, surtout aux alentours des grandes agglomérations. Il n'est pas rare de voir des forêts entières protégées par des clôtures ou des fils de fer barbelés.

Devant les dépréciations dont se rendent coupables des personnes sans scrupule qui n'hésitent pas à saccager prés et bois par l'arrachage de bulbes de jonquille et de cyclamen à des fins lucratives, des communes se sont émues du mal causé et ont pris des mesures de protection pour la préservation des plantes menacées de disparition.

Si, pour les champignons les dégâts sont moindres, il n'en demeure pas moins que ça et là apparaissent des restrictions, des interdictions qui risquent de devenir contagieuses. Déjà, telle commune défend la cueillette des champignons sous prétexte que de jeunes plantations de sapins ont été mutilées par le piétinement des ramasseurs, telle autre, trouvant profit à l'abondance d'espèces recherchées dans le commerce, a pris un arrêté désignant les personnes chargées de la cueillette des champignons dans les bois communaux, contre paiement d'une taxe communale.

Loin de moi la pensée de dramatiser et de vouloir généraliser des faits encore isolés, mais en présence des réactions qui se font jour, mon propos est uniquement d'attirer l'attention des sociétés mycologiques sur ce point, d'en dégager la ligne de conduite pour l'avenir et de rassembler les bases solides sur lesquelles on puisse s'appuyer en toute sécurité. Personnellement, je reconnais qu'elles sont floues, vagues et j'apprécierai grandement toute lumière qui me parviendrait là-dessus.

Si prolixes que soient les ouvrages mycologiques sur les recettes culinaires plus ou moins savantes, ils demeurent d'un mutisme navrant sur les questions de droit. Jamais la réglementation concernant le ramassage des champignons n'a été effleurée.

J'admettrai volontiers que le sujet n'a pas suscité grande passion jusqu'à ce jour étant donnée l'ignorance de la mycologie dans la plupart des régions et la méfiance tenace qui subsiste encore envers les champignons qu'entoure une mauvaise réputation ; cependant, avec les progrès de vulgarisation, fruit patient des sociétés mycologiques en plein développement depuis ces dernières années, le nombre des connaisseurs s'est accru dans une proportion étonnante, sans nul doute à cause des joies champêtres et sylvestres du plein air jointes à l'attrait gastronomique et aussi du gain pour certains. Il suffit, pour s'en convaincre, de voir sur les marchés la prolifération des vendeurs qui offrent parfois des espèces atteignant des prix exorbitants. Sur ce dernier point, des sources de conflit naissent par exemple avec les fermiers pour la cueillette de l'agaric champêtre dans les pâturages.

Poursuivant mon enquête, je me suis rendu en premier lieu auprès de l'Administration des Eaux et Forêts, protectrice officielle pour tout ce qui touche la Nature. Il m'a été avoué que le cas des champignons ne figure nulle part dans les textes et ne paraît pas avoir été évoqué, preuve que la nécessité ne s'en était pas encore faite sentir. Cela peut surprendre si l'on considère la rigueur sans pareille du Code forestier pour la protection des forêts :

(à suivre)

Célestin MOUCHET.

### « Perrière Vêtements »

**Camille Stéphanini**

Rue Perrière

**ANNECY**

### Café-Restaurant Pénissard

**Super-Panorama**

**Vue unique sur le lac**

**ANNECY**

## « Hôtel Besançon »

Bar - Restaurant - Garage

*Seas spécialités*

*Sa Quenelle Dauphine*

**M<sup>me</sup> ZONCA** gérante

**BOURGOIN** (Isère) - Tél. : 13

Chauffage-central - Eau courante chaude et froide

## « MESSAGERIES SAVOYAT »

Service bi-journaller

La Tour-du-Pin - Bourgoين - Lyon

Service journalier sur Grenoble

La Tour-du-Pin tél. : 98

Lyon, téléphone : 72-63-04

## LE BOLET SATAN, CE GROS MÉCHANT...

Les auteurs sont à peu près tous d'accord sur son degré de toxicité. Prenons par exemple : *A. Maublanc, tome II.* — Le Boletus Satanas a la réputation d'être très vénéneux et les avis diffèrent sur le degré de toxicité de ce champignon, certainement toxique à l'état cru, il peut cependant être consommé après cuisson prolongée.

*Romagnesi, Atlas tome II.* — Le seul bolet vraiment vénéneux à l'état cru, un fragment avalé provoque des vomissements persistants. Cuit, il cause souvent des gastro-entérites, sans grande gravité d'ailleurs. Cependant certaines personnes habituées à manger beaucoup de champignons le supportent sans dommages. *Bulliard* l'appelle *Tubérosus-Vénéneux*.

Bon, nous voilà donc bien avertis. Hélas ! *Beati pauperes spiritu*, ne vous fâchez pas, c'est pour moi.

Nous mycologues, sommes obligés très souvent pour donner son nom à un champignon de travailler avec le nez, et très souvent avec le palais !... Bien sûr, tous les dangereux nous les connaissons.

Mais vous est-il venu à l'idée d'en goûter la saveur ? Quelle triste manie avais-je ? Je dis avais-je, parce que maintenant je suis bien guéri !...

Oui, j'ai goûté de tous ces sujets indésirables. Naturellement en très petite quantité. Au cours d'une de nos expositions, n'ai-je pas eu l'idée de manger un morceau de *A. phalloïde*, gros comme une petite noisette, sans en être indisposé.

Vous a-t-on raconté comment le corps humain est travaillé par une intoxication gastro-intestinale... ? Alors, écoutez :

L'an dernier, à peu près à cette époque, un ami qui m'attendait sur mon passage, me demanda ce que je pensais du bolet qu'il me présentait, c'était un Satan. Je lui répondis ce que vous auriez répondu : de ne pas le manger même après cuisson, et, de s'en débarrasser.

Je n'avais encore jamais eu l'idée de goûter du *B. Satan*, je pris mon couteau et en coupais un morceau gros comme le tiers d'une cigarette.

Je le mâchonnais un moment, puis l'avais devant les yeux étonnés de mon ami.

Il était 8 h 15. J'avais tout oublié.

Un peu avant midi, mon estomac commença à me causer des inquiétudes ; à midi, violemment torturé, il rendit quelques grandes fusées d'une mixture orangée et terriblement amère (je ne prends le matin qu'une tasse de café noir). Je me précipitais dans ma voiture, traversais Bourgoïn en vitesse, et en arrivant chez moi n'eus que le temps de recommencer une belle démonstration !

Je racontais la « chose » à ma femme, qui me demanda avec un air « indéfinissable » si je ne m'arrêterais pas un jour dans mes démonstrations absurdes !.... Merci.

Elle me fit quand même boire du lait et du café fort, je ne jugeais pas nécessaire de faire intervenir un docteur.

Je me couchais, et à 2 heures, je renvoyais le tout accompagné de cette mauvaise chose orangée ; je transpirais toute l'eau de mon corps !...

Ces dernières fusées furent le bouquet de ce superbe feu d'artifice !...

Dans l'après-midi, je fis fonctionner trois fois la chasse d'eau, le mal avait évolué !...

Après une assez bonne nuit, avec toujours une abondante transpiration, je pus manger un peu le lendemain. Je gardais un estomac douloureux pendant deux jours.

Enfin, je n'étais pas trop mécontent de ma petite mésaventure, l'expérience avait été concluante !.... Malgré l'ironie de ma femme !...

François PERRIN.

## AD HOC

## AD HOC

*Tables à repasser - Marchepieds - Éléments de Cuisine*

Avant de vous décider voyez liste revendeurs sur demande

**BOURGOIN (Isère)**

PARIS : Téléphone OBE 54-35 - MOSTAGANEM : Av. Amiral-Ronach

# AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16 · 18, rue d'Italie

CHAMBERY

# GARAGE FALETTI

35, Place Caffe CHAMBERY

Téléphone : 34.8.58

*Station service Shell*

Lavage - Graissage - Réparations

## SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE CHAMBERY

Dès l'aurore le dimanche 6 août, devant le siège de la société régnait une animation inhabituelle pour une heure aussi matinale. Elle troubrait le repos de pauvres bougres pour qui la grasse matinée dominicale est devenue une juste et bienfaisante compensation aux désordres du samedi soir. La boulangère et le chat du coin jetaient des regards curieux sur une cinquantaine de coureurs des bois, « des mordus », ou qui le deviendront. Ils s'étaient donné rendez-vous pour des sites enchantés, des lieux aux noms célèbres ; noms qui sonnent aussi joyeusement à l'oreille du mycologue que ceux de Corton ou de Beaune à celle du Compagnon du Sarto : Saint-Georges d'Hurtière, le haut Gelon, Bonvillard, Champ-Laurent... A eux s'étaient joints quelques amis Aixois tout heureux de profiter de l'au-bâine qui leur était offerte, de s'instruire auprès de notre camarade et déterminateur si dévoué Jacques Foretay. Sous la conduite de connaisseurs chevronnés, et des champignons et des lieux, près et bois furent fouillés. Aussi les cueillettes furent-elles abondantes et, vers onze heures, toute cette troupe se retrouvait à Montmélian, dans la salle du Rallye-cor, mise gracieusement à notre disposition, par notre ami et Président : M. Roger Girel. Ceci pour déterminer de multiples espèces, environ 150, cueillies au cours de la matinée. Les « casseroleurs » avaient déjà sélectionné les comestibles : des cèpes magnifiques voisinaient avec les délicieuses chanterelles et les pholiotes ridées cachant d'élégantes grisettes. Ces champignons disparaissent vite de la circulation, car en mycologie plus qu'ailleurs « prudence est mère de la sûreté ». Bientôt il ne restait plus sur les tables que russules, cortinaires et amanites diverses. Tout un amoncellement de phalloïdes, de tue-mouches, d'entolomes ; « de quoi endormir un régiment de belles-mères » suggéra une voix de stentor. Tout marchait donc pour le mieux, puisque ces quelques heures d'air pur avaient suffi pour chasser les restes d'une grave maladie et que la voix de notre « Muet » retentissait à nouveau, plus pure que jamais.

M. Girel, absent, s'était naturellement excusé, mais il n'avait pas oublié de faire dresser dans la pièce une table abondamment garnie de bouteilles du meilleur cru de Montmélian, lequel, inutile de le souligner fut fort apprécié après une marche de 5 ou 6 heures sous un soleil qui lui aussi était au rendez-vous ; M. Maréchal et le « grand mycologue » Régis Finas s'acquittèrent avec tact et adresse de leur tâche de maître d'hôtel. Puis petit à petit les groupes regagnaient leur domicile. Pour M. Foretay et ses amis tout l'après-midi se passa à la détermination des espèces diverses en sorte que le soir on aurait pu présenter une exposition fort honnête. Il faut bien vous confier qu'il restait sur une table à l'écart un beau tas de cryptogames inconnus que d'un commun accord tout le monde paraissait ignorer. C'est à ceux-ci que s'attaqua M. Girel le lendemain, c'était très simple, paraît-il. Voyez cette russule ; c'est le type même de l'olivacée : tâche rose sur le pied, lames crèmes, craquelures concentriques sur le chapeau. Oh, un traganus : sa chair est safran dans le pied et il a une odeur de poire mûre tandis que l'hirsutus sent le bouc. Quant à ce bolet c'est un calopus : c'est le seul qui, sur un pied rouge présente un liseré blanc au sommet du pied, etc..

Bref, cette première sortie fut une belle réussite mais pour être plus profitable il faut y apporter quelques modifications.

Des déterminateurs devraient rentrer un peu plus tôt afin de classer déjà quelques espèces et d'éviter cet amoncellement de champignons où chacun puise à sa guise, vous demandant de quelle espèce il s'agit tandis que vous étiez en train d'expliquer à un autre les caractères d'un bolet tout en essayant d'échapper à un troisième qui brandit une clavaire. Si en arrivant les chercheurs trouvaient une petite exposition ils pourraient comparer leurs nouveaux apports et essayer de les classer. On pourrait échelonner également l'heure des rentées.

Nous ferons mieux la prochaine fois.

Emile SIMONOD.

## Chocolaterie Confiserie



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

## Pharmacie Tercinet

A. Tercinet et C. Roulier  
Docteurs en pharmacie

1, rue de Maistre

CHAMBERY

# BOUCHERIE

PRIX spéciaux pour HOTELS et COLLECTIVITES  
LIVRAISONS à DOMICILE

# J. BILLIEZ

3, Avenue Alsace-Lorraine

GRENOBLE - Téléphone : 44-03-61

MAISON DIRIGEE et EXPLOITEE EXCLUSIVEMENT par des PROFESSIONNELS

# CHARCUTERIE

## SORTIE DOMINICALE DES MYCOLOGUES DAUPHINOIS

Levés avant le jour, le cœur rempli d'espoir,  
Ayant toute la nuit rêvé de carpophore,  
Ils se sont comptés cent, réunis à l'aurore,  
Dédaigneux de la pluie qu'annonçait un ciel noir.

Le coup de l'étrier pris à la Table Ronde,  
Ils s'entassèrent tous dans le vieux autocar  
Qui devait en deux heures et cela sans retard,  
Les mener en des lieux où chanterelle abonde.

La Croix Perrin étant le but de nos chercheurs,  
Point de difficulté jusque dans Sassenage  
Où l'autobus poussé, carrosse d'un autre âge,  
S'arrêta répandant soupape et culbuteurs.

Que faire, en tel instant, si ce n'est boire encore  
Quelques petits rosés à l'auberge du coin.  
Mais, l'autocar est prêt et le chauffeur de loin  
Nous appelle ; on repart vers les monts du Vercors.

On chante, on crie, on rit, nous sommes à Engins ;  
Il est bien temps après ces quatre heures de route  
De boire un coup avant que de casser la croûte.  
Nouveau départ... Et puis, voici la Croix Perrin !

Il pleut, mais à cent pas je vois la chantarelle ;  
Je bondis, nous courons, nous sommes six dessus  
Tirant de tous côtés tant qu'il n'en reste plus !  
Dedans un verre il faut noyer cette querelle.

Quelques rouges et voici l'heure du saucisson ;  
Ensuite ? Eh bien, l'on fait la partie de belote  
Car il n'est point question de sortir tant il flotte.  
Par ce temps, un canon vaut mieux qu'un champignon !

L'apprenti ramassa, croit-on, trois cortinaires  
Mais il ne l'a pas dit car on aurait voulu  
Partager entre nous le butin du mordu.  
Et l'on rentra fourbus comme des mercenaires.

A Grenoble, il fallait pour se serrer la main  
Boire un dernier petit verre à la Table Ronde.  
Et l'accord fut total en notre petit monde :  
Nous nous retrouverons le dimanche prochain.

L'APPRENTI.

# Pharmacie Disdier

15, Cours Jean-Jaurès

Angle Avenue Alsace-Lorraine

**GRENOBLE**

ACOUSTIQUE - OPTIQUE

Vise 601

# REYMOND-FRUTS

53, Cours Berriat GRENOBLE

*Le Spécialiste des  
champignons frais*

= PHOTO - CINÉ =

P. MONTAZ

Téléphone : 2-26

Av. Jean-Jaurès - MODANE

CAVES BERTRAND

Tél. 180 MODANE

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE HAUTE-MAURIENNE à MODANE

Curieuse saison en Haute-Maurienne ! Alors que vers la fin juin de l'année dernière il se trouvait quantité de bolets et chanterelles, et que les forêts étaient garnies de nombreuses variétés de champignons, cette année est « maigre ».

De temps à autre, un chercheur heureux rapporte quelques bolets, mais nombreux sont ceux qui doivent se contenter de longues promenades. Le Sapey, le Plan de l'Ours, les forêts du Villars, habituellement si riches semblent bouder et il m'est souvent arrivé, en juillet, d'y passer des heures sans même rencontrer un bolet jaune. Par contre j'ai pu envoyer à M. Girel de jolis spécimens de *Volvaria Speciosa* trouvés dans les prés du Planay, et ce champignon longtemps considéré comme très vénéneux est très agréable à consommer. Dommage qu'il soit aussi rare.

En début août les premiers bolets ont fait une timide apparition à moyenne altitude et l'on pouvait trouver quelques « *Boletus Erythropus* » et « *Boletus Luridus* » généralement laissés sur place pour des « *Boletus Satanas* » à cause de leur aspect peu engageant. Ces deux variétés assez faciles à déterminer sont cependant de bons comestibles qui ne sont pas rares dans notre région.

Une très abondante poussée de cèpes a eu lieu dans les forêts de châtaigniers à partir de Saint-Rémy et quelques Modanais qui avaient su choisir la période de leur congé annuel ont fait des récoltes imposantes, mais combien décevantes par la qualité : les champignons fermentaient avec une telle rapidité que, ramassés dans l'après-midi, pourtant très sains, ils n'étaient plus consommables le lendemain matin.

Quand vous recevrez ce bulletin nous pourrons faire le point de l'année mycologique en Haute-Maurienne, car nous serons à la veille des premières chutes de neige, mais peut-être que d'ici là, la nature aussi généreuse que capricieuse nous aura donné les joies de fructueuses récoltes. N'oublions pas que, pour nous, la « vraie » saison est assez tardive et ne commence guère avant septembre, souvenons-nous que l'année dernière lors de notre première Exposition il neigeait et que malgré le froid et le gel, prés et forêts étaient encore riches en champignons, en nombreuses espèces.

Il est fréquent de faire de belles récoltes en fin septembre ou début octobre voire même en novembre, et c'est pour cela que je vous souhaite quand même des sorties fructueuses où vous pourrez trouver : Petits gris, Lépiotes, Rosés des prés, Rhodopaxilles, etc...

Si vous en avez la possibilité, ne manquez pas d'assister aux expositions présentées par les Sociétés voisines et dont le calendrier figure dans le Bulletin N° 1. Au cours de ces visites vous pourrez étendre vos connaissances mycologiques et surtout les perfectionner. En visitant ces expositions vous vous rendrez mieux compte de tout ce qui nous reste à faire et à apprendre ; en outre, vous passerez de très agréables journées au milieu de tous nos amis de la Fédération qui seront très heureux de vous recevoir.

Je rédige cet article à un mois de l'Exposition de notre Société qui coïncidera avec le rallye mycologique de la Fédération. Ce n'est donc que dans le prochain Bulletin que je pourrais vous rendre compte de cette journée du 17 septembre mais ce que je voudrais faire déjà, c'est exprimer par avance toute notre gratitude à tous nos amis des Sociétés qui seront venus à Modane-Fourneaux apporter leur participation à la réussite de ces manifestations.

Jacques LODOL.

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

« QUINCAILLERIE BERTONCINI »

M<sup>es</sup> DEL FORNO & CUCHET Suc.

26, Av. Jean-Jaurès MODANE

TELEPHONE : 0-48

Outilage - Chauffage - Ménage  
BUTANE ET PROPANE PRIMAGAZ

# BRASSERIES DE LA MEUSE

*Au Café, demandez*  
**CROIX de LORRAINE**

*En Famille, buvez*  
**MEUSE - PILS**

## SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE MONTMÉLIAN

*Amateurs de champignons, n'écoutez pas les « on dit »*

Vivant à la campagne et exerçant mon activité dans un milieu purement rural, j'ai toujours été frappé par la stupidité de certaines croyances empiriques susceptibles de mettre en danger la vie des paysans qui, par leur contact permanent avec la nature, sont presque tous des récolteurs de champignons.

Sans remonter jusqu'à Pline l'Ancien qui affirmait qu'on pouvait manger tous les champignons en les mêlant à des feuilles de poirier, on retrouve encore dans la croyance populaire d'aujourd'hui toute une gamme de « On dit... » nés d'une imagination peu soucieuse de vérité scientifique. Hélas, ils trouvent toujours pour les recueillir des oreilles trop confiantes ! A nous, vulgarisateurs au service de la mycologie, d'en démontrer le non-sens !

ON DIT souvent que les bons champignons ont une odeur agréable qui rappelle quelquefois celle de la farine fraîche.

C'EST FAUX : Le parfum n'est pas un signe de comestibilité. C'est ainsi que le Meunier (Clitopilus prunulus), excellent comestible, sent la farine. Mais l'entolome livide (Entoloma lividum) qui est dangereux exhale la même odeur à l'état jeune.

De même le champignon qui répand un parfum délicat à la cuison n'est pas forcément inoffensif. Il paraît que les amanites mortelles répandent dans la casserole un excellent fumet. A ce sujet, Bernard Mantoy, l'éminent mycologue a relaté dans la revue « Naturalia » le déroulement d'un tragique scénario : Un dimanche matin un père de famille cueille des champignons. A midi, Madame très méfiante refuse de les faire cuire. Pour la rassurer, ainsi que les enfants, Monsieur les goûtera seul dans une omelette. Aussitôt dit, aussitôt fait ! Ils sont excellents. Le soir, au souper, Monsieur s'écrie : « Eh bien, vous voyez, je n'en suis pas mort ! » Le reste des champignons est rapidement préparé, et cette fois c'est tout le monde qui se régale. Le lendemain, après d'horribles souffrances, le père décède. Quelques heures après, la famille entière est en danger de mort. Syndrome phalloïdien, hélas tardif et souvent sans appel. Et pourtant, elles avaient un goût excellent ces amanites printanières !

ON DIT aussi que les bons champignons ne changent pas de couleur quand on les braise.

C'EST FAUX : Le bolet blafard (Boletus luridus), bon comestible devient bleu, l'amanite vineuse (Amanita rubescens), excellente espèce rougit. Par contre, l'amanite phalloïde reste blanche.

ON DIT parfois que les mauvais champignons sont ceux qui ont un anneau ou une bague.

C'EST FAUX : Certes, les espèces mortelles ont une bague, mais la grande coulemelle (Lepista procura) et le Rosé des prés (Agaric comester) qui sont d'excellents comestibles en ont une aussi.

(à suivre)

Maurice DUIN.

Eau Minérale

naturelle

= de table =

# Aix-les-Bains



Source Raphy - Saint - Simon

= L'eau =

des

rhumatisants

**Pierre PERRIN**

Exploitant Forestier

Négociant en bois

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

Horlogerie - Bijouterie  
Optique - Photo

**L. Charrière** D.P.L.G.

St-Laurent-du-Pont (Isère)

### SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE CHARTREUSE

*Problème de vacances : quel est ce parasite de l'É.D.F. ?*

Il s'agit d'un Discomycète, paraissant apparenté aux Géoglossacées, ayant poussé à l'intérieur d'un poteau électrique en sapin (entre le cœur et l'aubier).

Forme : Ressemble à une main à quatre doigts écartés et légèrement crispés (sans le pouce, celui-ci ayant été cassé lors de l'abatage du poteau).

Les quatre doigts finement veloutés sont cylindriques et fusiformes, et leur longueur respective est de : 35, 65, 50 et 40 mm pour un diamètre moyen de 8 mm.

Les écartements inter-apicaux étant respectivement de 30 mm entre l'index et le médium, 25 médium-annulaire, 15 annulaire-auriculaire. Teinte concolore, chamois brunâtre. Structure ligneuse.

Vous pourrez le constater de visu chez notre Président, et bien entendu, il figurera en bonne place lors de notre Exposition d'automne.

Le 23 juillet dernier, au Corso fleuri de notre ville, notre Société était présente avec un char montrant une Amanite de grandeur impressionnante, avec, sous son chapeau, de gracieux petits champignons, bien vivants ceux-ci ! Il y avait aussi une Morille baladeuse de dimension gigantesque. Ces deux présentations eurent un succès bien mérité, aussi, tenons-nous à remercier ici les petits champignons Perroux qui étaient vraiment... à croquer ! Merci également aux amis Célestin Botta, Jarrin et Pierry, qui se sont dépensés sans compter pour édifier tout cela, sans oublier M. Ernest Terpend qui a mis obligamment à notre disposition le moyen mécanique indispensable.

J.P. TALON.

(suite de la page 16)

Cumatilis, Inocybe Geophylla, Var. Lilacina, Naucoria Cucumis (récoltée par M. Germain de Romans), Clavaria Flaccida, Tuber Aestivum, récoltée le 30 septembre 1927 à Notre-Dame de Vouise, beaucoup moins parfumée que Tuber Melanosporum.

Après cette importante exposition, nos amis voironnais constituèrent un Comité en désignant les personnalités suivantes comme membres de son bureau :

Présidents d'honneur .....	MM. Jules RAVAT, maire de Voiron et Henri VIBERT, industriel.
Président et Vice-Président .....	MM. Henri REVEILLET et Pierre MORELLET.
Secrétaire .....	M. Joseph APPERCEL.
Secrétaire adjoint .....	M. Gaston MASSIT.
Trésorier .....	M. Armand BONNAT.
Archiviste .....	M. Joseph PION-ROUX.
Conseillers techniques .....	MM. AGERON (E.N.P.), MISTRAL (E.N.P.), CHOMAT (pharmacien), Docteur TETE, RODON (herboriste), G. VITTEL (représentant).

(à suivre)

A. SAINTE-MARTINE.

**Établissements P ATURLE**

Société anonyme au capital 2.400.000 NF

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

Téléphone : 13 et 8

Feuillards d'acier laminés à froid

Fils d'acier à haute résistance

~~~~~ LIMES et RAPES ~~~~

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE CHARTREUSE

Saint-Laurent-du-Pont - Tél. 80

**A. LEYNAUD**

*Consultation des volumes*

BIGEARD et MAUBLANC

~~~~~ Diapositives ~~~~

TRANSPORTS

VOYAGES

D.M.L.

70, Cours Jean-Jaurès  
Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE VIZILLE

Nous reproduisons le tableau ci-dessous établi par notre réputé déterminateur Pédroletti. Nous pensons que ceci peut être utile aux mycologues débutants pour une classification rapide par famille.

Agaricacées à spores :

1. - CHAMPIGNONS HETEROGENES : chapeau se séparant facilement du pied :

- 1 volve ou débris de volve - à la base du pied un anneau . . . . .  
1 volve - sans anneau . . . . .  
Pas de volve - un anneau . . . . .  
Pas de volve - un anneau - champignon éphémère se résolvant en encré . . . . .  
Pas de volve - pas d'anneau . . . . .  
Pas de volve - pas d'anneau - champignon se desséchant sans pourrir . . . . .

2. - CHAMPIGNONS HOMOGENES : chapeau se séparant difficilement du pied :

- Pas de volve - un anneau . . . . .  
Pas de volve - une cortine aranéeuse . . . . .  
Pas de volve - une cortine glutinense . . . . .

CHAMPIGNONS NE CONTENANT NI VOLVE, NI ANNEAU, NI CORTINE :

- Pied non fibreux se cassant nettement - feuilllets sans lait, fragiles, souvent fourchus . . . . .  
Pied non fibreux se cassant nettement - feuilllets contenant du lait . . . . .  
Pied plus ou moins fibreux - feuilllets prenant à la fin un aspect circé . . . . .  
Pied plus ou moins fibreux comme les feuilllets généralement échaudés près du pied . . . . .  
Pied plus ou moins fibreux - chapeau sec fibrileux - souv. mamelonné, se fendant radialement . . . . .  
Pied cartilagineux - chapeau membraneux non charnu à bord non enroulé dans la jeunesse . . . . .  
Pied plus ou moins fibreux comme les feuilllets décourcés - descendant sur le pied . . . . .

| BLANCHES    | ROSES      | OCRACÉES                 | POURPRES                   | NOIRES    |
|-------------|------------|--------------------------|----------------------------|-----------|
| Amanites    | Volvaires  |                          |                            |           |
| Lepiotes    |            |                          | Agaries                    |           |
| Collybies   |            |                          |                            | Coprinus  |
| Marasmes    |            |                          |                            |           |
| Armillaires |            | Pholiotes<br>Cortinaires | Strophaires<br>Nématolomes | Comphides |
| Russules    |            |                          |                            |           |
| Lactaires   |            |                          |                            |           |
| Hygrophores |            |                          |                            |           |
| Tricholomes | Entolomes  | Hébélomes                | Hypolomes                  |           |
| Mycènes     |            | Inocybes                 |                            |           |
| Clitocybes  | Clitopiles | Paxilles                 |                            |           |

(à suivre)

CONAND & BELLUE

Quincaillerie Générale  
Chaudrage Rosières  
Ménage

11, RUE DES CLERCS, 11  
GRENOBLE

Droguerie VILLARD & C<sup>ie</sup>

1, Place Sainte-Claire - GRENOBLE



PEINTURES MOHICAN

*Pour vos lunettes . . .  
. . . un Spécialiste*

**A. David-Henriet**

Opticien Diplômé

1, Avenue Dugueyt-Jouvin **VOIRON**

## CAISSE D'ÉPARGNE de VOIRON

Tél. 143 - C.C.P. Lyon 9460-84

● *A votre Service* ●

### SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE VOIRON-CHARTREUSE

Le 18 juin notre Société a fait sa sortie familiale annuelle à Le Puy-en-Velais. Tous les membres qui ont participé à ce magnifique voyage ont été enthousiasmés par la beauté des sites et des paysages entrevus, à travers les sauvages Cévennes aux routes tortueuses et pittoresques. La visite du Puy, cette ville si réputée, riche en monuments anciens, riche par ses antiquités celtes, ses sculptures des époques gallo-romaine et mérovingienne, ses rochers d'Aiguilhe et Corneille, ses Orgues d'Espaly, etc..., nécessiterait à elle seule, une très longue escale. Le temps limité ne l'a pas permis et le relais gastronomique de l'ence, ne souffrait pas de retard. Le repas qui nous a été servi fut copieux et succulent, tout à l'honneur de Mme Gouit qui reçut tous nos compliments. L'ambiance a été celle des grands jours, avec nos chanteurs et chanteuses à voix ou comiques, qui surent une fois de plus nous divertir en nous faisant oublier l'heure du départ qui eut lieu avec un retard de plus de 2 heures.

Le retour a eu lieu par la magnifique route de la vallée de l'Eyrieux si réputée par ses fruits savoureux.

Où irons-nous l'an prochain ? Nul ne le sait encore, mais il est certain que ce futur voyage fera encore les délices et la joie de tous ceux qui voudront bien l'entreprendre.

HISTOIRE DE NOTRE SOCIETE : Suite des bulletins N° 1 et 2 :

Depuis cette date les Expositions se sont annuellement succédées. Plus ou moins importantes, elles ont toutes été fréquentées et ont entretenu le dynamisme des pionniers de la première heure. Ils firent souche d'ailleurs, formèrent des adeptes, dirigèrent des équipes en promenades collectives et bientôt, tous les lundis soir, ils se réunirent au Café Dognin, Grande-Rue pour déterminer et identifier les espèces cueillies le dimanche.

L'Exposition de 1924 eut lieu le 28 septembre, celle de 1925 le 20 du même mois, sous la présidence de M. le Docteur Riel de Lyon et fut la première Exposition payante avec son entrée à 0,50 ; en 1926, au mois de septembre également, eut lieu la dernière exposition d'une journée.

Elles devinrent ensuite de plus en plus importantes et connurent avec le succès, l'affluence des visiteurs, comme elles eurent les faveurs de la presse.

Le Bulletin de la Société Linéenne de Lyon du 21 octobre 1927, sous la plume de M. Pouchet, fait ainsi le compte rendu de celle des 2 et 3 octobre.

« Favorisée par un temps splendide, cette Exposition a remporté un succès sans précédent. Ces expositions sont un merveilleux enseignement vivant qui force l'attention plus que ne le feraienr des tableaux ou des chromos.

« Ainsi, à voir le nombre imposant de visiteurs, qui furent six fois plus nombreux que les années précédentes, on ne peut s'empêcher de constater que le public, avide de savoir, a pris un goût tout particulier à cette étude et qu'il trouve en même temps qu'une atténuation à la vie chère, une distraction aussi attrayante qu'hygiénique.

« A côté des dévoués organisateurs, parmi lesquels il convient de citer MM. Henri Reveillet, Morellet, Appercel, Massit, Bonnat, Pion-Roux, Chomat, etc... nous devons remercier M. Marius Reveillet de Valence, qui apporta un lot important de champignons d'ailleurs très bien déterminés.

« Il y eut 254 espèces exposées parmi lesquelles : Lépiota Lenticularis, cueillie par M. Henri Reveillet aux environs de Voiron. Lépiota Granulosa, Tricholoma Flavo-Brunneum, Clitocybe Inornata, Hygrophorus Ovinus, Hygrophorus Capreolarius, Naulanea Cetula, Cortinarius

(Suite page 14)

**F. GILLIET**

21-23 Grande-Rue - **VOIRON**

*Trousseaux  
Couvertures  
LITERIE  
Chemises*

**Fabrique de Meubles**

**Robert SIRTORI**

ARTISAN

46, Rue Sermorens - **VOIRON**

**Vous y trouverez aux meilleurs prix  
tout ce qui concerne l'ameublement  
Ancien, Moderne et les Tapisseries**