

JANVIER 1969 — N° 32

9^e ANNEE — PRIX : 50



Bulletin de la

Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie

Siège Social : SOCIETE MYCOLOGIQUE, 74-ANNECY



VERPA BOHEMICA (VERPE de BOHEME)

LINGE de MAISON - LAINAGES

GODET & C^{ie}

Ancienne Maison HUGUET

Place Métropole

- CHAMBERY -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

Chambériens ! ...

Tous les lundis à 20 h. 30

CAFE 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. Pittet**

74-PAS DE L'ECHELLE - Etrembières

Pension de Saison - Salles de Société
RESTAURATION à toutes heures

Banquets de Noces — Tél. 38.81.22

HOTEL - RESTAURANT
DES GORGES DU BORNE**J. JANIN •**

74-ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY

BANQUETS NOCES
FONDUE SAVOYARDE

Jambon-Truites

Tél. 28

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

Le Directeur du Bulletin

ADMINISTRATION DU BULLETIN

Le prochain Bulletin N° 33 paraîtra en Avril 1969
 Les copies à insérer, devront parvenir à M. QUEMERAIS Maurice
 Directeur du Bulletin, 15, Rue Elisée-Chatain, 38-GRENOBLE
 avant le 1^{er} Mars 1969

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

Imprimerie Commerciale - 38-VOIRON

EDITORIAL

La voiture s'était arrêtée bien au bord du chemin sans empiéter sur l'herbe fraîche de la prairie, sans obturer le chemin de terre.

Aussitôt deux gamins explosèrent par les portes arrière et disparurent dans la futaie.

Monsieur et Madame installèrent leurs fauteuils pliants à l'ombre d'un petit chêne. Monsieur s'était déjà plongé dans un roman fleuve, série noire ; il nourrissait son esprit. Madame, nantie de l'inséparable transistor, donnait un concert aux oiseaux.

Cette organisation méticuleuse des loisirs fut rapidement troublée par le retour des deux gamins.

Munis de baguettes de coudrier, ils avaient déjà exploré les alentours et revenaient avec des fleurs, des champignons et un papillon qui, en agitant désespérément ses fines pattes, perdait ses lumineuses écailles dans les doigts de l'enfant.

Ils revenaient près de leurs parents chercher l'enseignement et les renseignements à la curiosité qui s'empare légitimement de tous ceux qui regardent autour d'eux quand ils sont dans la nature.

Les questions fusèrent. Les réponses furent d'abord évasives, puis se tintèrent rapidement d'impatience, pour se terminer par la phrase rituelle "Ecoutez, on vous a déjà dans les jambes toute la semaine, alors allez vous amuser plus loin qu'on ne vous voit pas".

Déçus dans leur tentative d'apprendre, abandonnant fleurs, champignons et papillon, ils allèrent dans la clairière reconstituer un "Western" de la tôle... du moins dans ce domaine ils connaissaient la réponse.

Avec le recul du temps, cette petite scène me fit comprendre combien j'avais été un heureux petit garçon que sa bonne grand'mère emmenait dans les prés et les bois.

Nous n'avions pas de voiture. Mais les bois étaient à la porte de la ville. Tous deux, avec un grand panier, nous allions, suivant cette expression que je trouvais très jolie "cueillir les simples".

Les "simples" se sont ces plantes sauvages qui, dans leurs délicates corolles ou leurs fines feuilles dentelées, distillent les remèdes qui guérissent les maux dont nous sommes accablés et prennent aujourd'hui le nom de plantes médicinales.

A la veillée, on traitait la récolte, qui, dûment séchée, allait remplir de grandes boîtes soigneusement étiquetées.

C'était l'époque où le "potard" d'en face broyait à longueur de journée, dans son mortier de porcelaine, des poudres et des pommades à base précisément de ces plantes.

L'époque où dans notre pharmacie familiale, la chimie manifestait sa timide présence par le simple flacon de teinture d'iode et c'eau oxigénée.

Mes débuts de botanique se firent donc avec la connaissance de ces plantes.

Je les appris non par leur nom latin, ma Grand'mère ne connaissant du latin que ce qu'elle lisait dans son breviaire à la grand'messe du dimanche mais par leur nom populaire.

Le coucou, la pulmonaire, le lierre terrestre, la bourrache, le bouillon blanc, etc...

Certaines espèces plus civilisées comme la camomille et la verveine étaient le sujet d'une visite à une cousine qui en "élevait" précieusement quelques plantes dans un jardin qui tenait plus de la forêt vierge que du jardin potager.

Chaque saison avait sa cueillette.

Et l'hiver nous combattions les rhumes avec les vertues curatives ces plantes pectorales.

Ainsi naquit une curiosité sans cesse grandissante pour ces plantes sauvages.

Aujourd'hui, je les cueille et passe de bonnes soirées à les déterminer avec la Flore de Fournier, mais je dois avouer humblement que j'ai souvent recours aux deux botanistes chevronnés de notre Société.

En lisant ces quelques souvenirs, je vous entends murmurer "heureuse époque".

Oui, heureuse époque, mais non pas époque révolue.

Qui vous empêche de laisser vos livres et votre radio à la maison, de prendre vos enfants par la main, de les emmener dans les sentiers de la forêt ; de leur apprendre ce que vos parents vous ont appris.

Venez et amenez-les aux causeries de nos sociétés ; vous comprendrez les raisons profondes et valables de leurs existences.

Participez à nos sorties.

Alors, à vos moments de détente, vous pourrez en instruisant vos enfants, en vous instruisant vous-même, revivre avec délice, les meilleurs moments de votre jeunesse.

G. RAFFIN
PRÉSIDENT FÉDÉRAL
de la F. M. D.-S.

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

DOIT-ON RÉGLEMENTER LA CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS ?



L'Editorial de M. G. Chatenoud (Bull. de la Féd. Myc. D.-S., N° 30, page 3) va certainement provoquer commentaires discussions et remous.

J'approuve sans réserve cet éditorial. Il ouvre la voie vers une réglementation devenue nécessaire ; les fruits tombent à maturité comme les champignons poussent en leur saison.

Je ne sais qui sera le grand ordinateur de cette réforme, mais voici ma contribution à l'entreprise : quelques idées d'importance diverse dont on pourra peser l'utilité, faire l'étude et la critique.

Les hommes sont différents, aussi les intérêts, la controverse est souhaitable ; cet essai analytique appelle naturellement une synthèse, mais pour bâtir il faut d'abord un matériau...

Il existe chez nous :

A. Le domaine de l'Etat

B. Les propriétés privées

on peut distinguer, forêts domaniales, parcs nationaux, communaux divers, etc... et d'autre part les forêts, parcs, bois, boqueteaux, bosquets garennes, pâtures, landes, friches, côtes du domaine privé.

Les espèces de champignons comestibles généralement connues et qui intéressent les "chercheurs" ou "ramasseurs" sont peu nombreuses :

- a) Bolets ou Cèpes
- b) Chanterelles comestibles ou Girolles
- c) Morilles
- d) Mousserons de printemps
- e) Boules de Neige ou Pratelles

Pourquoi la cueillette des espèces de champignons précitées doit-elle faire l'objet d'une réglementation ?

1 - Parce qu'ils sont recherchés par le grand public (accidents, incidents, contestations, dommages).

2 - Parce qu'ils font l'objet d'un commerce saisonnier, mais important, dans plusieurs grandes régions en France approvisionnement des marchés, conserveries, séchage).

3 - Parce que leur quête entraîne des incursions non souhaitées sur le domaine d'autrui, public ou privé.

4 - Parce que les incursions en cause peuvent être dommageables à autrui.

Voici les principaux délits dont les amateurs de champignons se rendent coupables :

- Viol de propriété publique ou privée.
- Viol d'enceintes réservées.
- Bris de clôtures, Sabotages, Vandalisme.
- Dommages et dégradations au détriment de l'état, du propriétaire, ususfruitier, alocataire, fermier, en l'espèce :
- Récoltes piétinées.
- Vols ou larcins.
- Création de pistes nouvelles.
- Destruction de la couche humique par prélèvements abusifs (mousses, lichens, feuilles) par grattage (bâtons armés, rateaux, houe à main, grattoir, raclette, dépanoir etc...).
- Plants, baliveaux, rejets coupés ou brisés.
- Déterioration de semis (pins, sapins).
- Viol de règlements sur la protection des végétaux.
- Espèces détruites au bâton (cryptogames).

CE QU'IL FAUT SAUVEGARDER

Le droit de propriété dans son intégralité, sol humus des bois, et produits du sol y compris la végétation spontanée et subsponziale. Est-ce que la "culture" des truffes peut être contestée ? Non ! ainsi du reste.

La propriété, la salubrité des bois et forêts. L'esthétique du patrimoine forestier.

Les plantes (phanérogames et cryptogames) rares. Défense des végétaux.

COMMENT CUEILLIR UN CHAMPIGNON ?

Règle - Les champignons doivent être cueillis à la main, ou mieux coupés au ras de terre au moyen d'un couteau de poche. Pourquoi ? Pour ne pas dégrader ou seulement déranger l'appareil végétatif du champignon (Mycorhize Mycelium) et compromettre aussi la reproduction de l'espèce. Il faut encore respecter les "ronds de sorcières" éviter alentour un piétinement inutile et nuisible.

Est interdit, sous peine de sanctions l'emploi de quelque outil que ce soit.

Dérogation - Au bénéfice de la Science, de l'Instruction Publique, de la Vulgarisation en faveur des Savants, des Professeurs, des Mycologues (spécimen de laboratoire, prélèvements divers, cours, conférences, expositions et excursions mycologiques).

à suivre...

Pierre LAVENIER-CAZAUX

(Ste Mycologique de Voiron) membre de la société LINNÉENNE de BORDEAUX, section mycologique

Surprises d'Arrière Saison

L'automne s'était définitivement installé sur la campagne Aixoise en ce début du mois de Novembre. Un automne assez beau dans l'ensemble, par ses journées douces et ensoleillées bien que courtes et un peu embrumées, et par son exceptionnel déploiement de teintes bigarrées riches en touches d'or et de feu. Mais si le paysage, totalement renouvelé, se montrait sous son plus bel aspect, les mycologues de la région étaient assez déçus sur le plan des poussées fongiques. En effet, dans les environs d'Aix-les-Bains la grande et traditionnelle élosion automnale avait fait long feu. Cela arrive parfois et chacun sait combien les champignons sont de nature capricieuse. Personne ne peut prédire la date de leur venue ou préjuger de leur prodigalité ou de leur rareté. L'abondance des pluies en été ainsi que le manque de chaleur qui en découlait, avaient-ils contraint les secrets mycéliums souterrains à une grève forcée ? Mystère impénétrable de la nature. En tous cas, Septembre et Octobre s'étaient sollicités chez nous par des poussées bien moyennes en envergure et en diversité. Néanmoins cette sensible restriction, grâce à la bonne volonté et à l'activité accrue de tous les membres de notre Société, n'eut pas de répercussion défavorable sur notre exposition annuelle. Aux approches de la Toussaint les espèces se faisaient de plus en plus rares. Les forêts de résineux se trouvaient désertées des variétés pourtant communes à pareille époque tels les fameux tricholomes terreaux, équestres ou prétentieux, si bien qu'en ce début Novembre l'évidence s'avérait décevante. Hormis quelques "hygrophores blanc de neige" dans les prairies en basse altitude, le mycologue pouvait précocement, et l'amertume au cœur, ranger pour quelques mois sa panoplie du parfait coureur des bois. Personnellement ma désconvenue était grande. Après quelques infructueuses excursions en sous-bois, j'étais résigné à clôturer ainsi, sans gloire, la saison mycologique 1968, quand...

Ce lumineux samedi après-midi, une autre passion, celle de la photographie, m'acheminait au bord du lac du Bourget très exactement dans la baie de Grésine où une longue et harmonieuse courbe de chemin de fer délimite en cet endroit un "mini lac" aux berges tapissées de roseaux.

Ce plan d'eau surnommé familièrement "le délaissé" est à la fois port d'attache pour une flottille de barques, refuge d'une foule de poissons et d'oiseaux de marais et site très photogénique surtout en automne où les sveltes peupliers qui le bordent sont dorés à souhait. Sac fourre-tout en bandoulière j'arrivais donc sur l'étroit sentier qui longe la voie ferrée. Que j'étais loin en cet instant de penser à la mycologie ! Et pourtant, alors que j'effectuais mon premier cadrage photographique, les champignons réessusciterent subitement à mes yeux sous les traits de splendides lentins tigrés (*Lentinus tigrinus* voir description bulletin N° 9, page 13). Ce n'était pas un mirage. Ils étaient là : une bonne vingtaine avec leurs chapeaux de 2 à 6 cm de diamètre, creusés en entonnoir et tout mouchetés de fines squamules brunes, décorant une vieille souche échouée jadis au bord de l'eau. L'ensemble était magnifique et je ne résistais pas au plaisir d'en faire une photo en plan rapproché.

Dix mètres plus loin, à peine, voilà que je découvrais à l'ombre d'un peuplier au feuillage tremblotant, plusieurs paxilles enroulés (*Paxillus involutus* voir N° 29, page 17) - typiques avec leur marge fortement enroulée et leurs lamelles décourantes, aisément détachables d'un grattement de l'ongle. Dans cette même station voisinaient une importante colonie de tricholomes du peuplier (*Tricholoma populinum* voir N° 17, page 17). Les chapeaux gris-brun voutés et charnus se pressaient les uns contre les autres et les petits exemplaires étaient encore à demi enfouis dans le sol meuble de la berge. Tout près, deux gros lactaires renversés (*Lactarius controversus*) étaient leurs larges chapeaux creusés à bords enroulés. Ils mesuraient bien chacun 25 cm de diamètre et leur couleur blanchâtre, par place tâchée de rose, attirait immanquablement le regard. Lié aux peupliers, ce robuste lactaire est un médiocre comestible car sa chair est désagréablement acré. L'odeur, d'ailleurs est un peu vireuse. Le lait est blanc, mais le principal critère de détermination est la belle teinte rose que prennent ses lamelles dans les exemplaires adultes.

J'allais de surprise en étonnement et de trouvailles en découvertes puisque, un peu plus loin, à la base du tronc d'un autre bel arbre à chevelure dorée, voilà que je tombais sur une famille

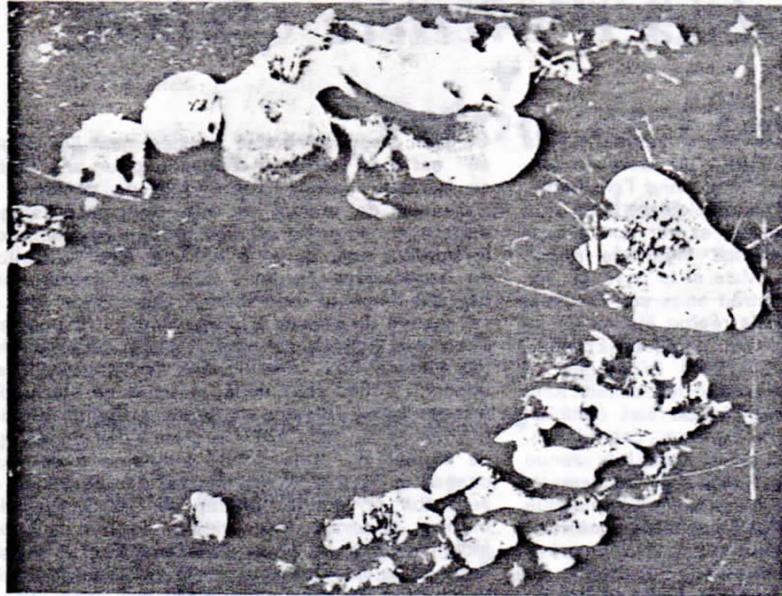
— Agencement de Magasin —
Meubles stratifiés - Meubles tous styles
MAGASIN "AU CONFORT"
7 et 9, Avenue Jules-Ravat

FALQUE PÈRE & FILS
Fabrique 73, Rue Sermorens
VOIRON (Isère)

*Doux 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**



LENTINUS TIGRINUS

de pholiotes du peuplier (*Agrocybe cylindracea* voir N° 23, page 22) très caractéristiques avec leur anneau membraneux gainant le pied torve et leur chapeau crème tout craquelé et sali par la sporée brune de leurs proches voisins. Des petits groupes avaient même curieusement pris naissance sur les racines entrelacées, mises à nu par les fréquents changements de niveau du lac, qui surplombaient d'une bonne trentaine de centimètres la surface figée de l'eau verte. Je dus presque faire de l'acrobatie pour les y ramasser.

J'en arrivais maintenant à oublier mon idée première de chasse aux images pour scruter plus minutieusement encore cet espace si restreint entre lac et voie ferrée, mais pourtant si prolifique. Hélas, la "manne fongique" s'amenuisait et c'est dans le sol mélangé de mâchefer, vraiment en bordure du ballast que je découvrais mes derniers carpophores en l'occurrence quelques lacrymaires veloutés (*Lacrymaria velutina* voir N° 5, page 2) peu engageants avec leur vilaine teinte ôcre fauve et leurs lames brunes larmoyantes, mais tout de même de bonne comestibilité.

Avec la cueillette des lacrymaires s'achevait mon innatendue mais bienvenue récolte. Si je vous ai conté cette histoire personnelle, récente et vérifique, ce n'est pas qu'elle détienne en elle-

même des faits exceptionnels ou rarissimes, mais pour bien montrer à quel point les desseins de Dame Nature sont impénétrables. Alors que les prés et les bois, d'ordinaire encore très peuplés à cette époque, d'Hyphophores, Tricholomes ou Rhodopaxilles, étaient désespérément stériles, c'était en un lieu bien inhabituel et tout à fait par hasard que je devais, pour un après-midi, redonner libre cours à ce violon d'ingres passionnant qu'est la mycologie sur le terrain.

Cela démontre que dans ce domaine des Sciences Naturelles qui nous intéresse tout particulièrement, il n'est pas de règle absolue, de processus invariable, quant à la sortie des carpophores. On peut mettre en cause les éléments météorologiques : sécheresse, froid, degré d'humidité, vent, etc... mais la glorieuse incertitude des poussées fongiques demeure et n'est pas près d'être intégralement résolue. La nature ne livre ses secrets qu'avec parcimonie et les hommes actuellement avides de mondes extra-terrestres et ivres d'espaces inter-sidéraux ne sont pas à la veille de l'asservir. Comme c'est réconfortant !

G. MOLEINS

Société Mycologique d'Aix-les-Bains

LES SIEURS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBERY

**MASSIF DE LA GRANDE CHARTREUSE
HOTEL des VOYAGEURS**

Ancienne Maison Collomb
Madame MARTINET, Succ.

BAR - RESTAURANT

Téléphone: 21-05 -

ST-LAURENT-DU-PONT

PHILOSOPHIE DU MYCOLOGUE AMATEUR

N° 32 Page 7

Les Sociétés de Mycologie et Sciences Naturelles de nos départements comptent généralement un grand nombre de mycologues amateurs et très peu, ou pas du tout, d'entomologistes ou de botanistes. Il est très rare d'y trouver quelqu'un qui s'intéresse aux oiseaux ou aux reptiles. En fait la plupart de nos Sociétés sont des Sociétés de Mycologie pure.

A cette constatation il convient d'en ajouter une autre : Quiconque prétendrait que l'intérêt du mycologue est d'ordre gastronomique ou qu'un certain altruisme, piqué ce gourmandise, engendre les vocations de ceux qui désirent éviter à leurs semblables des ingestions mortelles, se tromperait lourdement. Le mycologue ne se pose ni en sybarite ni en bienfaiteur. Il ne pense pas et surtout n'agit aucunement, en fonction du "bon plat" et s'oppose, plus qu'on ne croit dans ce sens, au pêcheur, ou au chasseur, qui visent plus concrètement des finalités culinaires. Alors ?

Alors pourquoi pas les plantes ou les insectes ? Un papillon ou une fleur seraient-ils moins beaux qu'un champignon, ou plus difficiles à récolter, ou à identifier ? "Macroglossa Stellatarum" est-il plus barbare à l'ouïe que "Cantharellus cornucopioides" ? La plante et l'oiseau, voire l'insecte, ne donnent-ils point des satisfactions gastronomiques ou bien leur recherche serait-elle moins sportive et délassante ? Non certes ! Alors ?

Alors il faut admettre que la philosophie du mycologue amateur est ailleurs.

D'autres, plus qualifiés que moi, ont expliqué ici-même les admirables sentiments et les belles impulsions qui gravitent autour d'une vocation de mycologue. Il serait sans doute bon de les rappeler de temps en temps mais ce n'est pas notre propos car, dans le cadre d'un bulletin mycologique, le lecteur a peu de choses à apprendre dans ce domaine.

Il est cependant permis de dégager une ou deux réflexions qui pourraient en quelque sorte, susciter les bases d'une certaine étude de la philosophie du mycologue. Un essai d'analyse des motivations qui mènent l'homme vers le champignon nous conduit à constater que ce sont surtout des hommes, et parmi eux les hommes au-dessus de 30 ans, qui s'y intéressent en majorité. D'autre part, il faut se rendre compte que la philosophie du ramasseur est d'origine populaire et non savante. On ne devient savant que par la suite et le pourcentage d'amateurs l'emporte à 95 % sur celui des spécialistes. Or, fondamentalement l'inspiration et l'évasion populaires versent toujours dans la distraction et le jeu.

Ainsi s'affirme le fait que la cueillette des champignons est comme le jeu, le propre de l'homme ; le choix délibéré d'une distraction, d'un amusement. Or dans notre civilisation, l'amusement n'apparaît guère que comme ce qui remplit les interstices laissés par la seule attitude sérieuse qui est le travail. La mycologie serait donc une espèce de luxe qui vient meubler les rares moments de loisir de la vie moderne et si, comme disait Shuler, "l'homme n'est vraiment lui-même que lorsqu'il joue", le mycologue ne se sent vraiment homme que lorsqu'il récolte. Les hommes étant comme chacun sait de grands enfants rien d'étonnant à ce que bon nombre d'entre-eux substituent, dans la maturité, les jeux d'enfance aux joies des cueillettes, d'où la moyenne d'âge de nos adhérents.

Le jeu mycologique, comme le jeu tout court, est révélateur d'une dimension essentielle de l'homme qui effectivement ne se sent vraiment satisfait de lui-même que lorsqu'il joue. Par lui on accède d'un seul coup à une nouvelle existence et en devenant mycologue, c'est toute une attitude que l'on choisit et ce choix est libre, ce qui flatte considérablement l'esprit de contestation qui anime l'homme, lequel peut ainsi se donner l'occasion de refuser le sérieux des règles du travail, les limites des conventions, les contraintes de la technique, de la science et de la Société.

La mycologie est par la même révéatrice du pouvoir de négation de l'homme. Elle n'est pas la liberté mais elle est le symbole de sa liberté, une certaine réconciliation de l'homme avec lui-même. Le ravissement qu'on en retire indique bien qu'un vœu profond et obscur rencontre l'objet qui lui convient. Ce ravissement n'exprime pas seulement le déroulement aisément de nos expériences de chercheurs, il indique surtout cette nouvelle dimension de l'activité qui fait que le mycologue ne vise pas le plaisir, l'utile, le gastronomique, le geste moral, comme dans l'attitude quotidienne et efficace, mais qu'il se laisse prendre par l'activité elle-même pour elle-même, à la façon du danseur pris dans et par la danse.

La mycologie commence quand, au lieu de marcher (attitude utile) le mycologue comme l'enfant, se met à sautiller. C'est un monde où l'activité se suffit à elle-même et où par conséquent elle s'appelle indéfiniment elle-même dans un enchantement renouvelé.

Le monde des insectes et des plantes par contre ne se suffit pas à lui-même. La philosophie de l'entomologiste ou du botaniste elle-même, est d'origine savante et suppose d'une manière immédiate l'idée de collection, donc d'une obligation qui, tout en étant le fait d'un libre choix, n'en contient pas moins des limites et des techniques contraignantes. Elle s'alourdit au départ de connaissances et de devoirs qui l'éloignent de toute attitude ludique.

Un préjugé ce scientisme regrettable entoure l'entomologiste et renverse dans nos Sociétés le pourcentage indiqué tout à l'heure pour les amateurs et les spécialistes.

L'attrait du jeu et le ravissement de la distraction librement choisie s'en trouvent considérablement amoindris et d'emblée on bute sur des règles déjà établies qui concernent la chasse, la préparation, la conservation, le matériel à utiliser, l'herbier ou le carton vitré hermétique. Nous nous éloignons du jeu pour nous rapprocher du travail, presque d'un métier, qu'il a fallu, au paravant, avoir le courage d'apprendre. Un symbole de liberté nous a été ravi

Lorsque le ramasseur ce champignons amateur devient mycologue spécialiste et accepte lui aussi les servitudes de la science et du microscope, sa philosophie change de source et de nature : il s'avance dans le monde du travail et il lui arrive alors de devenir à son tour botaniste ou entomologiste.

Mais attention, ne péchons pas par excès : c'est en faisant de belles promenades à bicyclette que certains se retrouvent un jour, dans l'état que l'on sait, à l'arrivée du tour de France.

F. BARBOYON

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

VINS BOUDET

GROS — 1/2 GROS

VINS FINES - CHAMPAGNE



38 - FONTAINE

stérilisation des champignons

Le procédé est le même pour toutes les espèces de champignons. Je l'emploie avec succès depuis des années.

Après nettoyage des champignons, les mettre dans une marmite avec un peu de matière grasse et du sel. Les champignons rendent leur eau. Les laisser cuire, afin qu'ils absorbent de nouveau une partie de l'eau. On peut en cours de cuisson les accomoder à la provençale, avec ail et persil. Ils seront alors prêts à être consommés, on peut les laisser tels quels et les accomoder plus tard au moment de l'emploi.

Les champignons ainsi préparés, les laisser un peu refroidir, puis remplir les bocaux prévus à cet effet. Veiller au bon état des joints caoutchouc. Il est préférable de ne pas utiliser trop longtemps les mêmes.

Mettre les bocaux à stériliser, en prenant les précautions habituelles. Compter au moins 2 heures en stérilisateur, 1 heure à 1 heure 1/4 à la cotechte minute.

Attendre que l'eau soit refroidie pour ôter les bocaux. Et vérifier si la fermeture est hermétique avant de ranger les conserves.

Communiqué.

TOUT L'APPAREILLAGE ELECTRIQUE D'INSTALLATION

aux meilleures conditions

Ets

BUENERD

ELECTRICITE

Face au Théâtre — VOIRON

le ramasseur de champignons

On m'appelle le ramasseur
De champignon naturellement
Mais mon meilleur bonheur
c'est de le cueillir sûrement.

Si je trouve un beau cryptogame
Je ne vais pas le crier sur les toits
Mais crois-moi je reste calme
En gardant tout mon sang-froid

Si je deviens cryptogamiste
Les champignons sont rares quelquefois
Et je pourrais bien avoir, c'est triste
Qu'un champignon de deuxième choix.

A l'acheteur, dans cette affaire
Au lieu de lui faire un cadeau
Je vais lui refiler un exemplaire
Avec quelques durs asticots.

La morale de cette histoire
Je vais te la dire en deux mots
C'est qu'il ne faut pas trop croire
Au Père Noël pour les caceaux.

Le ramasseur de service

M. BLANC

Les ESSARTS

73 - VIVIERS-du-LAC

ATTENTION ! à toutes les sociétés, pour nos prochains bulletins exercice 1969. les contrats de publicités doivent être renouvelés selon le désir des annonceurs, ou remplacés par des contrats nouveaux. Ils doivent parvenir, avant le 15 Février 1969 dernier délai rigoureux, avec le libellé à l'administration du Bulletin, 15, Rue Elisée-Chatin, 38 GRENOBLE. Le Président et le Comité Directeur de la Fédération, les Directeurs du Bulletin, adressent à tous les membres de la Fédération leurs meilleurs vœux pour l'année 1969.

la ligne de produits de toilette pour hommes

bombe à raser,
mousse instantanée

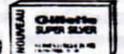
crème à raser
avec et sans bâton

après rasage 58*

Gillette
toilette

râsoir
«Ligne Longue»

lame «Super Silver»
longue durée



LA VERPE DE BOHÈME

dite Injustement "MORILLON"

Les rigueurs de Messire Hiver bientôt disparaîtront... Les jours qui allongent déjà, soirs et matins, annoncent du renouveau, le retour de ce "Gai Printemps"; qu'ont chanté au cours des lustres, poètes et Artistes... Pour nous aussi, humbles coureurs de bois, après la neige de Février, s'estomperont nos rêves d'évasion et reviendront sorties et découvertes, aussi sûr que reparaira le gazouilli de la mésange bleue, dans le hâlier voisin.

Le Printemps, tous nous l'espérons prometteur, et dans le sillage de son souffle magique, avec quel plaisir ! nous voyons passer son cortège rituel de Morilles et d'Hygrophores de Mars, de Tricholomes de la Saint-Georges et de Marasmes d'Oréades.

Pourtant toutes ces espèces vernales bien connues, s'affublent de noms vulgaires divers, voire curieux, et quelquefois, leur sens prête à d'étranges propos ! L'une de ces interprétations personnellement, m'a longtemps amusé, et entre nous, vous la connaissez avant même que je vous en parle ! Il s'agit bien sûr, de la confusion de la Verpe de Bohème, et de la Morille Ronde ou du Mitrophore ! Vous entendez la suite, je veux dire toutes les vantardises de ces ramasseurs systématiques qui ne compteront que par kilogs, le fruit de leur larcin, détruisant sur le passage et impitoyablement la fructification des mycéliums.

La conscience de l'ami de la Nature, de celui qui veut la respecter, s'éveille ici, vous le savez bien ! Et s'il faut rendre à César ce qui lui revient, bien entendu rendons aux Morilles leur véritable identité. Voilà donc, plusieurs questions qui se posent à nous ! Qu'appelle-t-on Verpe de Bohème ? Comment se présente-t-elle ? où et comment vit-elle ? autant de réponses qui doivent nous permettre de nous éduquer, et, cela va sans dire, de rétablir la vérité, en ramenant à la raison et à la modestie, les Tartarin de la vraie Morille.

IDENTIFICATION

Vulgairement, et injustement à mon sens, le ramasseur appelle souvent "Morille" ou "Morillon", la Verpe de Bohème si commune dans nos

"Vallées de Savoie, A la rigueur, la Baptiser de "Faux Morillon", nous rapprocherait mieux de la réalité. Les Mycologues eux-mêmes ont hésité longtemps sur son nom latin : Boudier l'appelle PYCHOVERPA BOHEMICA, identité admise par tous à présent, mais il existe encore des synonymes : MORCHELLA GIGASPORA (Cooke), MORCHELLA BISPORA (Sorokin), VERPA DUBIA (Léveillé).

La Verpe de Bohème appartient à la famille des Helvelles (Hyménium entièrement fertile), famille cousine germaine de celle des Morilles (Hyménium non fertile sur les côtes), elle-même rattachée au grand genre des ascomycètes, c'est-à-dire des champignons dont les spores ou graines microscopiques, sont logées dans de minuscules gousseuses ou asques.

OBSERVATION DU CHAPEAU

Une brève observation, mais de quelle importance, nous permet de classer aussitôt la Verpe de Bohème : son chapeau côtelé et plissé se joint au pied, au sommet de celui-ci, et au sommet uniquement ! alors que chez la vraie Morille, les bords du chapeau se soudent directement sur le pied.

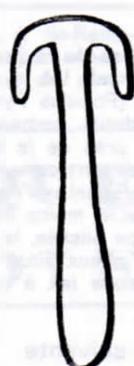
Le chapeau apparaît plissé, le plus souvent verticalement, parfois aussi horizontalement ; ces plis du reste, se présentent avec beaucoup d'irrégularité dans leurs formes : certain chapeau très finement plissés s'opposeront à d'autres plus grossiers ou plus échancreés ! Dans ce domaine, les mycologues trouveront encore, n'en doutons pas, des caractères constants, bases de nouvelles identifications.

La couleur de ce chapeau, elle aussi, varie du jaune (Seguy 241-271) à l'état très jeune, au Brun plus ou moins foncé (Seguy 681-701) à l'état adulte ou vieillissant, en passant par des bruns plus ou moins foncés, voire mordorés.

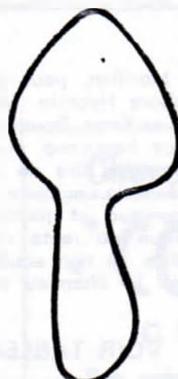
Et, bien que ce chapeau rond peut rapprocher la Verpe de la Morille Ronde (MORCHELLA ROTUNDULA BOUDIN), couleur et plis l'en éloignent totalement, puisque la Morille ronde présente un chapeau alvéolé, clair et non plissé.



I. Verpe de Bohème



II. Verpe en forme de dé



III. Morille ronde



IV. Mitrophore Hybride

OBSERVATION DU PIED OU STIPE

Le pied appelle, lui aussi, de nombreuses remarques. Si vous n'y prenez garde, tout d'abord vous allez vous rendre compte qu'il se présente extrêmement fragile, et qu'il se sépare du chapeau très aisément.

De couleur blanchâtre, le pied ou stipe se couvre dans sa première jeunesse, d'une pruine blanc-jaunâtre ; au fur et à mesure du développement de l'individu, cette pruine ou poussière se distend, zébrant horizontalement le stipe, de bracelets caractéristiques. A ce stade, la couleur initiale du stipe passe au blanc-ocracé. Ajoutons pour terminer, qu'une moelle blanche le farcit en totalité, disparaissant sur les exemplaires âgés.

Généralement, enfin la hauteur du pied, dans sa partie qui va du mycélium au bord du chapeau, représente les deux tiers de la hauteur du sujet, le chapeau quant à lui, voilant bien le tiers supérieur ! Mais, cette dernière observation nous amène à parler d'Ecologie, c'est-à-dire du mode de vie de la Verpe de Bohème, de son habitat, de ses relations avec le milieu dans lequel elle vit.

UN PEU D'ECOLOGIE

Tantôt géante, tantôt flurette, mais sans être naine, la Verpe de Bohème surprend toujours l'œil qui la découvre ! Dès la fin Mars, et tout au long d'Avril, elle fréquente la basse vallée ; mais, en Mai et en Juin, vous la retrouverez en altitude, car elle suit le Printemps des étages alpins, et elle vient jusqu'à 1300 au moins. Son habitat préféré réside avant tout dans les terreaux de peuplier (*Populus nigra*) et de limons sableux ; il semblerait donc que la Verpe ait des affinités secrètes avec les radicelles du peuplier lui-même, et son existence se justifierait par la présence du peuplier ! (cette coexistence pacifique s'appelle une *Symbiose*). Pourtant, le peuplier peut disparaître surtout en altitude, et d'autres supports apparaissent ! souvent, le chercheur remplit son panier dans des stations différentes : sous les aulnes (*Alnus viridis*, *alnus incana*), sous les saules, les charmes, les noisetiers, dans le lierre à terre ou à plat ventre sous les épineux argousiers (*Hippophae rhamnoides*). Fantaisie, ou mystère de la Nature ? les deux peut-être.

Quant à l'acidité du sol relevé dans toutes ces stations, elle se situe toujours autour des PH 4,5 à 5 ; néanmoins, d'un milieu à l'autre les tailles changent curieusement : le petit tableau ci-dessous en témoigne justement.

Sujets examinés : sujets adultes et moyens (en centimètres)

	Hauteur totale de la verpe	Hauteur du chapeau uniquement	Diamètre du chapeau (à la base)
Station de peupliers (espèces plus grosses)	13	4	4
	10	3,5	2,5
	9	3,3	3,3
	11	4	3,5
Station de charmes et noisetiers (espèces plus petites)	8	2,5	2
	9	3,5	3
	7	3	3
	6,5	2	2,5

AUTRES COMPARAISONS

La Verpe de Bohème, faux Morillon, peut se confondre aussi avec le Mitrophore Hybride (MITSOPHORA HYBRIDA) Sowerby ex Fries, Boudier) lui le vrai Morillon, mais espèce beaucoup plus rare chez nous. Là encore, le critère tiré de la position du chapeau sur le pied évite la confusion : le Mitrophore Hybride, très conique et pointu, très voisin de la Morille conique du reste n'a que le bord de son chapeau libre, et non soudé au pied ! le pied rejoint donc le chapeau au

deux tiers de la hauteur du chapeau, et non pas au sommet. Lié au peuplier, surtout au peuplier d'Italie (*Populus Pyramidalis*), il vient plutôt dans les endroits herbeux, et découverts.

Plus près de la Verpe de Bohème, s'approche la Verpe en forme de dé (VERPA DIGITALIFORMIS-Persoon ex Fries). Son chapeau tronqué, lisse et sa taille, moins imposante que celle de sa sœur à la jupe plissée, la caractérisent sans discussion.

Pour mieux situer toutes ces espèces voisines, regroupons les à présent, schématiquement :

VOIR TABLEAU, page suivante
en fonction des images synoptiques de la page 9
(plus 1^{re} page couleur)

	VERPE DE BOHEME (faux Morillon)	VERPE EN FORME DE DE	MORILLE RONDE	MITROPHORE HYBRIDE (vrai Morillon)
aspect du chapeau	plissé	lisse	alvéolé	plissé verticalement
forme du chapeau	arrondi	tronqué	rond	conique aigu
position du chapeau sur le pied	libre	libre	marge soudée au pied	marge libre : pied soudé au 2/3 du chapeau
hauteur du pied du chapeau au mycélium (chapeau exclus)	2/3	4/5	1/2	3/4
habitat	peupliers saules, etc...	peupliers haies, etc...	prairie sous frênes et pommiers	près des peupliers dans l'herbe
station (éclairage)	couverte	semi-couverte	découverte	découverte
Acidité de la chair (acide hévelliique)	prononcée	prononcée	très faible	faible
fertilité de l'hyménium (chapeau)	totalement	totalement	dans les aïvées	dans les sillons
SPORES — formes — couleur — mensurations (en microns)	elliptiques ocrées (Seguy 246) Enormes 58—75 × 16 × 21	elliptiques ocrées	elliptiques ocrées	elliptiques ocrées
comestibilité	Bon (bien cuit)	Bon (bien cuit)	délicat	délicat

CONCLUSIONS

Sans prétendre vous avoir "tout dit" sur la carte d'identité de la Verpe d'Bohème, vous voilà tout de même bien armé, pour reprendre le chemin des "Vernets", qu'ils se situent à St-Rémy ou à St-Georges-d'Hurtières, à Coise ou à Aiton. Et en terminant, je me permettrai encore de régler votre conduite sur ce le du "Fair Play". Jean-Jacques Rousseau dirait du "Bon sauvage". Sur le terrain, conduisez-vous en sportif, oui, ne grattez pas les feuilles et les humus inutilement et en destructeur inasouvi ! Exercez au contraire votre flair, développez votre intuition, entraînez votre vue, cherchez à dévoiler sans l'aide d'un bâton, entre les brindilles et les feuilles mortes le boxot du chapeau qui pointe... et, surtout, oui, n'arrachez rien, mais bien plutôt coupez juste comme il le faut ! alors au souper

du soir, lorsqu'en famille, vous appréciez les fruits de votre "chasse", la vraie satisfaction éclairera votre visage, la satisfaction du Vulgarisateur conscient qui vous anime.

Henri ROBERT

A la cuisson, la Verpe de Bohème dégage une odeur forte et désagréable, due à l'évaporation de l'acide hévelliique (acide toxique). La Maîtresse de maison devra donc laisser cuire dans leur eau, les verpes, environ une quinzaine de minutes les égoutter ensuite, puis les accomoder sans crainte, en fricassée ou en omelette.

Henri ROBERT

Secrétaire de la Sté Mycologique de St-Jean-de-Maurienne

Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie

Compte-Rendu du Comité d'Automne du 16 Novembre 1968 à GRENOBLE

Plus tard, tu diras, j'étais à Grenoble ce jour-là...

Que l'on me permette d'user de cette formule historique pour rappeler le temps peu clément de ce dimanche de Novembre au rendez-vous de notre comité.

Notre rencontre pourtant n'en fut pas affectée. A l'exception de 2 ou 3 Sociétés excusées, les délégués des quatre coins du Dauphiné-Savoie bravant les mauvaises routes et le froid, se trouvaient réunis à 9 h 30 dans une salle de Merlin-Gerin.

Nous prions cette société de trouver ici nos sincères remerciements. Notre gratitude et nos félicitations vont également à toute l'équipe de la Société de Grenoble pour la parfaite organisation de cette réunion.

Vers 9 h 30 tout était prêt. Monsieur PETIT-HUGUENIN souhaite la bienvenue aux congressistes, rappelant que c'est à M. QUEMERAIS que nous devons d'avoir une salle du comité d'entreprise de Merlin-Gerin. La séance étant ouverte, il donne la parole à notre Président Fédéral, Monsieur Georges RAFFIN.

Élu Président au congrès de Mai 1968 à Aix-les-Bains, Monsieur RAFFIN rappelle qu'il se considère comme un Président de transition. Sa manière de conduire les débats, ses initiatives réalistes, sa popularité enfin nous autorisent à souhaiter que cette transition dure bien au-delà de ses prévisions.

Sans ambiguïté, il précise que le comité d'automne est avant tout une séance de travail, donc qu'il se passe de tous les "à-côtés" extra-mycologiques qui accompagnent habituellement les

congrès. C'est aujourd'hui, devait-il rappeler, que doivent être prises les décisions pour 1969. C'est également ici que doivent être débattues toutes les remarques, questions, suggestions ou récriminations que les Sociétés ont à formuler. Ce nécessaire préambule terminé, Monsieur RAFFIN passe à la première question.

CARTES FEDERALES

Le comité entérine la décision du congrès de Mai concernant le prix des cartes fédérales. Ancien prix : 0,50 F - Prix actuel : 1,00 F. Pour la reprise des cartes invendues, il sera donné une carte 1969 contre 2 cartes 1968.

CONGRES 1969

Le congrès 1969 aura lieu le 11 Mai 1969 à THONON dans le cadre très approprié de la Maison des Jeunes et de la Culture.

REUNION MICROSCOPIQUE

C'est la Société d'AIX-LES-BAINS qui organisera le Dimanche 30 Mars 1969 cette réunion. Une initiation de prises de photos au microscope est prévue à l'ordre de ce jour.

CONCOURS DU JEUNE MYCOLOGUE

La prochaine finale fédérale aura lieu à ANNECY en 1970. La date sera fixée ultérieurement. Monsieur RAFFIN propose que cette manifestation, contrairement au règlement en vigueur, se déroule un autre dimanche que celui choisi pour l'exposition. Monsieur ROBERT rappelle que les espèces proposées aux candidats doivent figurer au MAUBLANC.

Les Sociétés sont donc invitées à passer dès maintenant aux aménagements à apporter au règlement pour qu'une décision soit prise lors du congrès le 11 Mai à THONON.

DATE DES EXPOSITIONS :

AIX-LES-BAINS	:	5 Octobre 1969
ALBERTVILLE	:	5 Octobre 1969
ANNECY	:	14 Septembre 1969
CHAMBERY	:	à demander
FONTAINE	:	12 et 13 Octobre 1969
GRENOBLE	:	28 et 29 Septembre 1969
MERLIN-GERIN	:	5 Octobre 1969
MODANE	:	28 Septembre 1969
MONTMELIAN	:	28 Septembre 1969
MOUTIERS	:	21 Septembre 1969
PONT-DE-CLAIX	:	14 et 15 Septembre 1969
ST-JEAN-DE-MAURIENNE	:	12 Octobre 1969
ST-LAURENT-DU-PONT	:	5 Octobre 1969 (à revoir)
THONON	:	5 Octobre 1969
UGINE	:	28 Septembre 1969
VIZILLE	:	21 Septembre 1969
VOIRON	:	28 et 29 Septembre 1969
VILLE-LA-GRAND	:	20 et 21 Septembre 1969

Nous prions la société de Chambéry de préciser sa date d'exposition, la fournir soit à M. Chateoud ou Quémérais pour le prochain Bulletin, merci !

M. BELLE (Sté de St-Laurent-du-Pont) veuillez S.V.P. revoir votre date d'exposition en fonction de celles de Vizille, Fontaine, Pont-de-Claix, Grenoble et Merlin-Gerin.

JOURNÉE DES DETERMINATEURS

Monsieur ROBERT propose que ce jour 2 espèces seulement soient étudiées, russules et cortinaires par exemple. La date retenue est celle du 31 Août, Monsieur ROBERT acceptant d'organiser cette rencontre à ST.REMY-DE-MAURIENNE. Toutes précisions utiles seront données en temps voulu (voir page 15).

ACHAT D'UN MAGNETOPHONE

Pour diverses raisons, entr'autre pour faciliter la mise au point des compte-rendus, mais également pour conserver c'une manière vivante et vérifiable le déroulement de nos diverses rencontres, Monsieur RAFFIN propose l'achat d'un magnétophone. En effet, familier de cette technique, notre Président exploite depuis longtemps déjà les possibilités d'un tel appareil. Il propose à l'assemblée l'acquisition d'un "UHER 5000 UNIVERSAL". Toutes déductions faites, son prix s'élève à 1.038 F y compris le prix du micro. Ce matériel précise t-il sera en dépôt chez le Secrétaire Fédéral ; mais les sociétés qui en manifesteraient le désir pourraient en disposer pour leur propre besoin.

En ce qui me concerne et après avoir constaté la réelle utilité d'un tel enregistrement pour la réalisation d'un condensé écrit, je puis ajouter que bien des "on avait dit" ou "on a jamais dit cela" n'auraient jamais été formulés si nous avions disposé d'un tel appareil.

RECTIFICATIF A PROPOS DE L'UTILISATION DES CARTES FEDERALES

Un article paru au lendemain du congrès d'Aix-les-Bains laissait entendre que la carte fédérale donnant droit à l'entrée gratuite des expositions. A la suite d'un long débat, le Président devait conclure : la Fédération n'a pas à s'insérer dans l'organisation interne des sociétés. Le rôle de la Fédération est de rassembler les Sociétés qui veulent bien venir à elle, de les aider par l'intermédiaire du bulletin et du groupement d'achat mais elle n'a pas compétence pour imposer quoi que ce soit aux Sociétés. Par contre, les Sociétés qui le désire peuvent, précisément par le canal du bulletin, faire connaître les conditions particulières qu'elles offrent aux autres Sociétés dans telle ou telle manifestation.

La parole est alors donnée à M. QUEMERAIS pour les problèmes suivants :

BANDES DE ROUTAGE

Pour diminuer le prix de revient des envois de bulletin, pour faciliter le travail de notre ami Monsieur COMBET qui en a la charge et enfin pour conserver le bulletin "plat" et ainsi éviter la cassure qui ressort comme une ride au milieu de la page "couleur", les bandes de routage ont été allongées. A partir d'Avril 1969 nous recevrons donc un bulletin non plié.

QUESTIONS DIVERSES

Demande d'augmentation des subventions et reconnaissance d'utilité publique de notre fédé-

ration. (Nous nous excusons au passage de n'avoir pas noté le nom de la personne à l'origine de cette proposition).

Monsieur RAFFIN reconnaît la pertinence de cette proposition. Néanmoins en ce qui concerne la reconnaissance d'utilité publique, nous manquons de précisions, notamment quant aux devoirs auxquels cela nous assujettirait. La question sera approchée d'ici le prochain congrès. Quant aux subventions les modalités de demande changent d'un département à l'autre. Notre demande s'élève à 1.500 F par département. En fait, chaque conseil général, nous alloue la subvention qu'il veut bien. Pour simplifier cette tâche qui ne souffre pas d'impairs, Monsieur RAFFIN propose que les trois vice-présidents (il y en a un par département) s'occupent de la demande de subvention au conseil général de leur département.

Le congrès de Mai 1969 devra élire ou réélire ces vice-présidents et ratifier cette proposition.

En conséquence, le comité invite les Sociétés à "chercher" dès maintenant le candidat départemental de leur choix.

COMMISSAIRES AUX COMITES

Pour limiter les déplacements, qui ne sont jamais des voyages de plaisir et pour réduire les notes de frais qui s'en suivent, M. RAFFIN propose que les trois commissaires aux comptes soient géographiquement choisis d'une manière aussi rapprochée que possible. Le congrès sera également appelé à se prononcer à ce sujet, d'autant que dans l'ensemble du bureau, ceux-ci sont élus pour trois ans.

FORMATION DE DETERMINATEURS

Leur nombre s'accroît assez lentement mais progressivement. La fédération a un rôle à jouer dans ce domaine et propose de mettre à l'étude un projet de groupement départemental visant à limiter les déplacements des apprentis déterminateur. Là encore, à l'intérieur de chaque département, les Sociétés sont invitées à "penser" ou à repenser le problème de manière à tendre vers une efficacité pédagogique maximum pour des déplacements aussi réduits que possible. Certes, les difficultés sont nombreuses ; à ce sujet, l'opinion de Monsieur BERGER fait assez bien la synthèse du problème. A son avis, il y a les déterminateurs confirmés ; ils sont au nombre de deux ou trois par Société. Puis il y a ceux qu'il appelle les "sous-déterminateurs".

Ce sont ceux qui connaissent, et ce n'est pas si mal, les espèces traitées dans le MAUBLANC ou le BORDAS. Entre ces deux catégories, il est vrai que le fossé est large.

Or, ces "sous-déterminateurs" sont les piliers de nos Sociétés. Ce sont des "mordus" qui participent à toutes les réunions hebdomadaires. Il faut trouver le moyen le plus approprié pour les aider dans leur progression. Un "bon élève" dans la salle ira jusqu'à dire : nous voulons une école, donnez-nous une école ! en fait, la question est bien là, mais la réponse s'inscrit dans un avenir indéfini. Reprenant la parole, Monsieur RAFFIN rappelle quelques principes

réalistes : assiduité, simplicité dans les termes en doublant autant que faire se peut les noms latins des noms communs "locaux", ne pas craindre de se répéter, être avec les déterminateurs lors de la mise en place des assiettes dans les expositions, courir les expositions des "4 coins" et enfin travailler seul, sans se décourager conscient qu'un titre de déterminateur ne s'acquiert pas en un jour.

ETIQUETTES POUR EXPOSITION

Chaque Société a ses étiquettes propres. D'une manière générale, il ressort que ces étiquettes n'attirent pas assez l'attention. Par ailleurs, le degré de comestibilité des différentes espèces n'est pas assez apparent. La société d'Aix-les-Bains étudie en ce moment une nouvelle formule. Cel-e-ci, si le congrès en manifeste le désir, pourrait être étendue à toutes les Sociétés ? Notons que cette idée de normalisation donnerait aux mycologues débutants aussi bien qu'aux visiteurs profanes, des points de repaire à ne pas négliger, d'une exposition à l'autre.

Le prix de revient de cette opération serait à l'avantage de toutes les Sociétés puisqu'il conduirait à une commande d'environ 10.000 cartes (3500 cartes par société X 20 sociétés = 10 000 cartes).

DELEGATION EVENTUELLE A UN CONGRES

Suite à ma proposition du congrès d'Annemasse de 1967, de la demande de Monsieur ESCALON de THONON, du 25 Juillet 1968 et d'un précédent concernant la délégation d'un membre de la fédération à un congrès, le comité décide d'étudier les conditions d'une éventuelle délégation subventionnée pour des manifestations exceptionnelles. Il est bien entendu que cette subvention ne couvrira pas intégralement les frais et sera fonction des possibilités de la trésorerie fédérale.

INSIGNE FEDERAL

C'est l'insigne du Dauphiné qui sera maintenant l'insigne fédéral. Il représente le relief effectif des départements des Savoie et Dauphiné. Nous y trouverons la montagne avec un champignon en forme d'"Edulis" mais d'un rouge vermillon, cœur de notre fédération, étant par dessus nos heurts passagers, le symbole indéflectible qui nous unit. Sur le marche-pied de cet insigne, il nous fallait inscrire les Bauges de Savoie et la plaine du Grésivaudan représentées par une bande verte symbolisant la prairie où est gravé en lettres c'or le sigle de la fédération "FMDS". Cet insigne aura 8 mm de diamètre.

Roger CHARPIN

Constructions Métalliques

Longefan

73 - ST-JEAN-DE-MAURIENNE

ALLO : 3-82

PRIX DE REVIENT DE CET INSIGNE BOUTONNIERE

Pour 3000 insignes commandées chez AUGIS à Lyon, nous obtenons un prix unitaire de 1,35 F hors taxes, soit 1.62 F avec l'indice de la T.V.A.

Délai de livraison 2 mois après commande ferme de la fédération. Coût total de la commande 4.860 F pour 3000 insignes. La Fédération ne peut supporter cette dépense. Il est demandé à chaque Société de passer commande le plus tôt possible en ayant l'obligeance de payer la moitié à la commande. L'autre moitié étant exigée à la livraison. Il est conseillé à chaque société de commander 150 insignes. Le prix unitaire de vente fédération étant fixé à 2 F, cela ferait 300 F dont 150 F à verser au moment de la commande. Il reste bien entendu que chaque société est libre de fixer le prix de vente de l'insigne toutefois, celui-ci ne devra être vendu qu'aux membres des sociétés. Une circulaire avec reproduction en noir et blanc de l'insigne sera envoyé à chaque société pour que toute décision soit prise en connaissance de cause.

CONTRAT DE PUBLICITE

Comme vous pourrez en prendre connaissance dans la circulaire traitant de ce problème, le prix des contrats de publicité a dû être majoré. Ce n'est qu'après un long examen avec le concours d'experts en la matière que cette décision a été prise.

T.V.A. 16,66 % INCIDENCE 20 %

Le contrat 1/2 page est supprimé.

Le 1/10 de page est porté à 65 F Hors taxes, soit 78 F T.T.C.

Le 1/5 de page est porté à 130 F Hors taxes, soit 156 F T.T.C.

La page entière reste à son ancien tarif. (ne concerne que les Ets LECHEVALLIER).

PRIX DU BULLETIN

4250 numéros coûtent 2.050 F + 255 F de frais d'envoi = 2.305 F Impôts sur publicité : 805 F Soit pour une année (2.305 F x 4) + impôts = 10 000.25 F. Comparativement aux recettes qui s'élèvent à 6.414 F (publicités + soutiens), il reste donc un déficit de 3.600 F (compte tenu des 4 pages couleurs).

POSITION DE LA FEDERATION

Devant la prétention des propriétaires de forêts etc... de réglementer la cueillette des champignons.

Cette question extrêmement complexe est due à l'initiative de la Société de FONTAINE. L'un de ses membres devait préciser : il est à craindre que devant les proportions que prend la cueillette des champignons, le gouvernement soit amené

CHAUSSURES ET SPORTS

BLANC

73 - ST-JEAN-DE-MAURIENNE

Tél. 91

C.C.P. Lyon 3822-74

à prendre, à la demande des Chambres d'Agriculture ou autres organismes, des mesures visant à réglementer cette cueillette. Or, l'activité de nos Sociétés Mycologiques, par-delà là satisfaction propre aux mycologues, cherche essentiellement à vulgariser la connaissance des champignons et par voie de conséquence à en assurer une approche intelligente dans la nature même. Notre fédération est donc concernée par toutes les mesures qui pourraient être prises dans ce domaine. Demander aux pouvoirs publics que nous en soyons informés semble déjà notre devoir, pour que, l'heure venue, nous participions à l'élaboration et à mise en place des dispositions qui pourraient être prises. Le comité approuve cette proposition.

Il est 12 h 15 ; l'ordre du jour est épuisé.

Ce compte-rendu ne serait pas complet si nous n'y ajoutions nos sincères remerciements à l'équipe de Grenoble pour la parfaite organisation de cette journée. L'ambiance du repas qui suivit fut celle d'amis heureux de se retrouver. Les bons mots ne furent pas les plus rares. Notre cher ami Monsieur GUIGNON de Ville-la-Grand mérite bien à ce titre d'être cité à l'ordre ce la bonne humeur. D'autres n'oublieront pas que tout chez nous finit par des chansons. Bravo à tous et en particulier à Monsieur et Madame BELLE, mais entraînez-vous bien chers amis, car vous serez sûrement redemandés !

G. CHATENOUD
Secrétaire Fédéral
de la Sté d'Annecy

Projet de Présentation

d'un programme de promenades d'été organisées par la Fédération avec participation des sociétés

ARGUMENTATION

- Ce serait faire en Dauphiné-Savoie, ce qui existe toute l'année à Paris (SMF).
- Cela intéresserait les touristes et les vacanciers !
- Cela permettrait des échanges nécessaires entre Sociétés !
- Cela dispenserait les Sociétés organisatrices d'organiser d'autres sorties locales !
- Cela redonnerait son vrai sens d'Education-Vulgarisation, à notre Fédération par trop administrative !

PUBLICITES INDISPENSABLES

Le Bulletin et les journaux devraient en permanence, ou au moins à plusieurs reprises le publier ! (Par contre, il n'y aurait aucune convocation individuelle, substituée à une annonce en page régionale).

PROGRAMME PROJETÉ

- 27 Juillet en CHARTREUSE (Sté de Voiron)
- 10 Août en Vanoise (Sté de Chambéry)
- 24 Août à Thônes (Sté d'Annecy)
- 7 Septembre en Maurienne (Sté St-Jean)

Projet à présenter au Congrès de Mai 1969 à THONON !

en plus du compte-rendu fédéral concernant la journée des déterminateurs

Renseignements supplémentaires donnés par M. ROBERT à savoir :

Journée des déterminateurs à St-Rémy-de-Maurienne (le 31-8-69) - Les personnes qui ne voudraient pas tirer le repas du sac, pourront

manger au restaurant Pierre CLAPPIER, au prix de 8 à 10 F vin compris. La séance de travail du matin et du soir aura lieu du reste chez Pierre CLAPPIER, Hôtel d'Arpingon.

Henri ROBERT
Secrétaire, Sté de
St-Jean-de-Maurienne

**BANQUE
DE
SAVOIE**

Depuis 50 ans
au service de
l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

• COPPELIA •

C H A M B E R Y

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

L'INTOXICATION PAR les Champignons

INTRODUCTION

Les champignons poussent naturellement dans la plupart des pays. La France est particulièrement favorisée à ce point de vue et la consommation y est importante. Malheureusement, les mycophages sont en plus grand nombre que les mycologues et le médecin est, de temps en temps appelé à voir des intoxications fongiques dues à des erreurs de jugement. Le suicide est rare (77)

De 1961 à 1965, le Centre de Pathologie Toxique de Lyon (Professeur Roche) a reçu 44 adultes victimes de leur ignorance, et le Professeur Cau a bien voulu nous communiquer 6 observations de malades hospitalisés pour un syndrome phalloïdien à l'Hôpital de Grenoble.

Nous avons voulu, dans ce travail, étudier à l'occasion de ces 50 cas, les principales intoxications habituellement rencontrées dans le sud-est de la France. Les syndromes rares ne seront que brièvement décrits.

Bien que ce genre d'intoxication ne soit pas fréquent, il pose parfois de nombreux et difficiles problèmes.

Problèmes botaniques. Si l'on compte plusieurs milliers de variétés de champignons sauvages, seulement une vingtaine sont considérées comme toxiques en Europe. Mais leur identification est souvent difficile au moment où l'on suspecte leur rôle dans une affection.

Problèmes de diagnostic. Il faut penser à une origine fongique devant des symptômes très divers et parfois opposés. Par ailleurs, d'autres intoxications, végétales, alimentaires, chimiques, ou des affections diverses, allant de la toxicinfection intestinale à l'infarctus myocardique, peuvent coincider avec la consommation de champignons parfaitement comestibles. L'erreur de diagnostic, dans un sens ou dans l'autre peut être catastrophique.

Problèmes thérapeutiques. Si la plupart des intoxications guérissent aisément avec un traitement simple, celui de l'intoxication phalloïdienne est encore très décevant et les cas mortels sont fréquents.

Le premier Congrès européen des Centres de Lutte contre les poisons, qui s'est tenu à Tours en 1964, a fait une large place aux intoxications par les champignons.

HISTORIQUE

Nous n'en dirons que quelques mots. La consommation des champignons est probablement aussi vieil que l'humanité. Chez les Romains, leurs qualités culinaires sont connues, et le traité d'Apicius indique leurs différents modes de préparation. Le nom d'*Amanite des Césars* viendrait de la préférence de l'Empereur Claude pour l'Orge.

Inévitablement on signalait déjà des victimes de leur gourmandise. Certaines ont été assez célèbres pour que l'histoire s'en souvienne : Le décès simultané de sa femme, de deux filles et d'un fils inspira à Euripide une poétique lamentation. Hippocrate mentionne une intoxication bénigne par champignons crus, et Pline, le décès d'un officier de la garde de Néron. Ce dernier auteur énonce dans son histoire naturelle (Plini Secundi Historia Naturalis) que le seul critère valable de reconnaissance est botanique, et il fait une étude de l'Amanita muscaria.

Du Moyen-Age au XVIII^e siècle, aucun écrit marquant ne mentionne d'intoxications. En 1793 Paulet, dans un «traité des champignons», relate une centaine de cas d'intoxications mortelles et cite les empoisonnements dont furent victimes le Pape Clément VII en 1534, et Charles VI d'Allemagne en 1740, entre autres...

Dès lors, la période moderne débute avec des études approfondies et sérieuses. Or, en 1876, dans une communication à l'Académie des Sciences, signale l'action de l'Agaric Bulbeux (A phalloïde) sur la glycémie.

Par la suite, de nombreux auteurs se sont penchés sur l'intoxication phalloïdienne.

Les recherches sur la toxine sont d'abord le fait de Kobert en Allemagne (1891), puis de Ford aux U.S.A., en 1906. Les frères Wieland, à partir de 1940, en font une étude extrêmement précise.

La pathogénie et les études expérimentales ont préoccupé Binet et ses collaborateurs à partir de 1936, ainsi que Mlle Leblanc (1952).

TRANSPORTS

VOYAGES

D.M.L.

70, Cours Jean-Jaurès
Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

Dujarric de la Rivière (1923). Limousin (1932), le Calvè, Binet encore, recherchent des thérapeutiques efficaces.

Citons quelques noms parmi ceux qui se sont intéressés aux autres intoxications.

Schmiedeberg et Koppe, en 1868, isolent la Muscarine.

R. Hejm, outre des travaux botaniques généraux, a approfondi l'étude des champignons hallucinogènes, en particulier exotiques.

Grzymala étudie cliniquement et expérimentalement, depuis 1952, les intoxications par *Cortinarius orellanus*, en Pologne.

Les classifications botaniques ont bénéficié en particulier des œuvres de Quélet, Patouillard, Fries surtout, et Roch.

De nombreux autres auteurs récents seront cités à l'occasion de chaque syndrome.

CLASSIFICATION GENERALE

A la suite des travaux plusieurs fois publiés par M. Gaultier et ses collaborateurs (46, 47, 52, 53) on peut isoler différents syndromes.

Les syndromes retardés avec une incubation supérieure à 8 heures

Ce groupe est caractérisé par la très grande gravité habituelle de son évolution, qui est souvent mortelle.

Il comporte surtout :

— LE SYNDROME PHALLOIDIEN, avec son hépatite cytolytique majeure et sa néphrite au second plan, sera la plus étudiée. L'Amanite phalloïde en est la principale responsable. L'*Amanita verna* et l'*A. virosa*, plus rarement rencontrées, sont tout aussi toxiques. D'autres espèces donnent un syndrome para-phalloïdien c'est la *Lepiota helveola* (syndrome helvéolien) rare, et, accessoirement l'*Entoloma lividum* (syndrome lividien), beaucoup moins dangereux.

— Bien que les SD GYROMITRIEN, hémolytique, et ORELANIEN, rénal, fassent partie de ce groupe, nous les avons classé dans les intoxications rares, n'étant pratiquement jamais rencontrés dans la région lyonnaise.

Les syndromes de courte incubation revêtent des aspects très divers. Les troubles observés ne sont en général que fonctionnels, et leur gravité infiniment moindre.

3 types d'intoxications sont fréquents :

— LE SYNDROME SUDORIEN, caractérisé par une sudation extrême, est du à certains clitocybes blancs et des inocybes.

— LE SYNDROME MYCOATROPIEN, avec ses symptômes neurologiques et sensoriels, est provoqué par les *A. pantherina* et *muscaria*.

— LE SYNDROME RESINOIDIEN ne donne que des troubles gastro-intestinaux. Plusieurs espèces sont en cause et il existe deux variantes le *Sd lividien* dont l'incubation est variable (*cfr supra*) et le *Sd pardini*. Ces deux derniers s'accompagnent éventuellement de lésions hépatiques.

— Mentionnons également le SYNDROME COPRINIEN à «effet Antabuse» et le SD NARCOTINIEN «pseudo-schizophrénique».

REMARQUES ESSENTIELLES

1^o La grande majorité de toutes ces intoxications débute par une gastro-entérite plus ou moins marquée, qui ne peut, en aucun cas, permettre le diagnostic.

2^o Seule la longueur de l'incubation peut d'emblée, à défaut de la connaissance de l'espèce faire présager de la gravité.

PREMIERE PARTIE

LE SYNDROME PHALLOIDIEN

Il est surtout causé par l'Amanite phalloïde. Deux autres Amanites, l'*A. verna* ou printanière (bien qu'elle pousse en été et en automne) et l'*A. virosa* ou vireuse, donnent exactement le même tableau clinique et des lésions identiques (3, 113) ; elles sont rares et nous ne les mentionnerons pas autrement.

Le syndrome hévéolien dû à *Lepiota helveola* est rare également (6, 20, 72, 76). Il réalise une intoxication sub-phalloïdienne, et les lésions organiques sont les mêmes. Les toxines sont probablement très voisines. Un cas mortel a été étudié à Lyon en 1931 (Josserand). Leur gravité semble toutefois moindre et le traitement se calque sur celui de l'intoxication phalloïdienne.

Nous dirons quelques mots du syndrome lividien, au cours de l'étude de l'intoxication résinoïdienne. L'*Entolome livide* qui le provoque peut parfois donner une atteinte de type phalloïden.

Enfin la toxicité de l'Amanite citrine est encore mentionnée de temps en temps. Son innocuité absolue est pourtant prouvée depuis une trentaine d'années, entre autres par de nombreuses expériences de mycologues sur eux-mêmes. Sa présumée nocivité est due à la confusion avec certaines formes jaunes de l'Amanite phalloïde.

Dr J. FAURE - Dr J.-P. MENU

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

GRENOBLE : 44.01.42 - VOIRON : 2-35
ST-LAURENT-DU-PONT : 20-28

Excursions - Cars sur demande
Grand Tourisme

Droguerie Villard & Cie

1. Place Ste-Claire - GRENOBLE

PEINTURES MOHICAN

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

La Vie de la Société Mycologique d'AIX-LES-BAINS

Pour les responsables de notre petite Société de naturalistes, l'événement le plus marquant de cette année 1968 a sans doute été le Congrès des mycologues alpins, à l'issue duquel Monsieur RAFFIN devint, à la satisfaction de tous, le quatrième Président de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie. Un compte-rendu détaillé de cette journée ayant déjà paru dans le bulletin N° 30, du mois de juillet dernier, nous n'en dirons pas plus dans le présent article.

Comme à chaque Printemps, des causeries et des cours furent organisés, animés cette année par MM. LACROIX et BARBOYON au local de la Société et, dans le cadre de la décentralisation de nos activités, par M. RAFFIN au Foyer Rural du Montcel.

L'évolution des êtres vivants étant liée étroitement avec les phénomènes d'orogénèse qui contribuèrent à l'élaboration du globe terrestre tel que nous le connaissons, notre éminent géologue, M. LACROIX, nous présenta, sous la forme d'un arbre généalogique, une classification simple mais complète, des grandes divisions du règne végétal. Partant des algues bleues, première manifestation probable de la vie dans un monde où l'eau devait se trouver partout encore à l'état de vapeur, le conférencier nous invita à suivre la très lente transformation des végétaux au cours des âges géologiques, mettant en relief l'importance de l'étude des espèces fossiles, ou des quelques rares survivants des ancêtres de nos plantes actuelles. En même temps, prenant comme base les acaryotes, êtres unicellulaires primitifs, et remontant le long de l'arbre généalogique jusqu'au dernier rameau, celui des dicotylédones les plus évolués, M. LACROIX nous réfinit les particularités de l'appareil végétatif, l'origine et l'importance de chacun des éléments de sa classification (embranchements, ordres, familles, tribus). Le 10 juin, ces soirées réservées à la botanique se terminerent par une séance pratique de détermination de fougères et de conifères apportés pour la circonstance par MM. BOUVARD Frères, horticulteurs-botanistes de notre société.

La conférence sur "les rapports de l'homme et de l'insecte" de M. BARBOYON entr'ouvrira les portes d'un monde très peu connu à un audî-

toire attentif et surpris par l'importance de cette branche du règne animal ; En effet, parmi le million d'espèces animales connues, les trois quarts sont des insectes. Mais à ces 780.000 espèces ayant été étudiées et classées, on peut en ajouter au moins 5 millions que l'on a jamais vu, et qui très probablement existent sur terre. La fécondité extraordinaire de l'insecte, sa facilité d'adaptation à tous les milieux, n'ont pas fini d'étonner encore le naturaliste. Agrémentant son exposé avec de larges extraits de presse, le conférencier s'étendit ensuite sur les méfaits des insectes (maladies, graves dommages causés aux récoltes, destruction des matières premières, etc...) et de ses bienfaits pour l'homme (exploitation du miel et de la cire, de la soie, utilisation dans les industries chimiques, en pharmacie) Enfin, pour terminer sa conférence, regrettant l'indifférence de l'homme moderne aux insectes, M. BARBOYON émet le vœu qu'un petit noyau d'entomologistes voit le jour au sein de notre Société Aixoise.

Autres activités de notre Société Mycologique pendant ce printemps 1968, des séances d'exposition et de détermination de fleurs sauvages et de champignons furent organisées au local rue Vaugelas et ces cours de mycologie, suivis de projections de diapositives, furent donnés aux membres du Foyer Rural du Montcel, à la Mairie de leur commune. Ces petites soirées d'initiation aux sciences naturelles ont un succès sans cesse grandissant puisque déjà, pour cette année, le Président RAFFIN est sollicité par d'autres Foyers de Jeunes, Ruraux et Aixoises.

Dimanche 6 Octobre notre grande exposition eu pour cadre les trois salles du Centre professionnel Agricole d'Albens, mises à notre disposition par son directeur M. MONTMAYEUR. Dans un décor champêtre près d'un millier de visiteurs, parmi lesquels nombreux furent les moins de 15 ans, purent se familiariser avec les espèces dangereuses de nos régions. *Cortinarius orellanus*, *Amanita phalloides*, *A. pantherina*, *A. muscaria*, et *Tricholoma pardinum* étaient placés bien en évidence auprès de la maquette funéraire de M. BURGER, une des principales attractions de cette manifestation.

AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16 - 18 Rue d'Italie

CHAMBERY

imprimerie moderne

3, RUE DE SAVOIE
AIX-LES-BAINS

Parmi les 385 espèces déterminées par M. PIANE quelques unes peu courantes méritent d'être citées dans le présent article : *Amanita porphyria*, *Cystoderma Ambrosii*, *Marasmius perreus*, *Leucopaxillus mirabilis*, *Calocybe onychinum*, *Rhodopaxillus nitellinus*, *Rhodopaxillus lividoalbus*, *Inocybe Caesariata* (en provence d'Italie), *Hypogrophorus cantharellus*, *Pleurotus nebrodensis*, *Helvella fusca*, et un exemplaire de *Bianularia imperialis* dont le poids dépassait la livre. M. LACROIX exposait sa collection de roches, minéraux, et fossiles, ainsi que les derniers ouvrages parus traitant de géologie. Très remarqués aussi furent les grands papillons présentés par M. BARBOYON ; les plus remarquables furent à mon avis, *Morpho menelaus*, *M. achilles*, *Sphinx demi-paon*, *Papilio polymnestor*, *Ornithoptères*, *Nyctalemon petroclus*, *Saturnia pyri*. Le Centre Agricole avait mis à la disposition des visiteurs une importante documentation sur la lutte contre les insectes et maladies cryptogamiques, destructeurs de végétaux : Cigarier, Phyloxera, Carpocapse, Pieride du chou, Milciou, Chancres, Tavelures, etc... A côté d'une table réservée à des échantillons et une documentation sur le pétrole, M. BURGER avait disposé ses plus belles Cactées, devant lesquelles s'arrêtèrent plus d'un amateur de plantes grasses, surpris par la taille et l'originalité de la plupart de celles-ci. Aimablement prêtées par M. BLANC, une quarantaine de planches de timbres-poste (sur le thème Philatélie et Sciences Naturelles) étaient examinées avec attention par les nombreux philatélistes venus nous rendre visite. Je me suis aperçu en parcourant cette belle collection de timbres, que les oiseaux avaient la faveur des P. et T. du monde entier, car plus de la moitié des figurines exposées étaient consacrées à la gente ailée. La décoration de notre manifestation était confiée à notre ami Georges MOLEINS et à un jeune artiste peintre d'Albens, M. Joseph PILLET.

qui exposa une vingtaine de tableaux de peinture abstraite, vraisemblablement inspirée des œuvres de Salvador DALI.

Le 20 Octobre, le Foyer Rural du Montcel, que dirige avec compétence M. GUICHON, organisait une grande exposition une grande exposition à la Mairie de sa commune. Les responsables de cette manifestation s'étaient assuré le concours de M. MONTMAYEUR, Directeur du Centre Agricole d'Albens, du Président RAFFIN et de ses amis de la Société Mycologique d'Aix-les-Bains. Une fois de plus MM. LACROIX, BURGER, BLANC et MOLEINS collaboraient au succès de cette exposition, ainsi que MM. BOUVARD Frères, qui présentaient une très belle collection de conifères et de fougères.

Une équipe de jeunes naturalistes du Foyer Rural, avec à sa tête M. MASSONNAT, complétait ce tour d'horizon des sciences naturelles avec une intéressante petite collection de papillons et d'insectes. C'est, de l'avis de spécialistes, un début prometteur et nous espérons que ces jeunes ruraux continueront dans cette voix, la Société d'Histoire Naturelle d'Aix étant prête à les encourager et à les aider dans la mesure de ses moyens.

Remercions une fois de plus la Municipalité du Montcel pour son accueil chaleureux et tirons un grand coup de chapeau à M. GUICHON et à ses amis qui, malgré une pénurie catastrophique de champignons, apportaient aux déterminateurs plus de 300 espèces différentes et remarquables de fraîcheur.

G. HENZE

Sté Mycologique d'AIX-LES-BAINS

REPAS TROP COPIEUX

L'ELIXIR BONJEAN
FACILITERA VOTRE DIGESTION

(V. 489 G.P. 2.475)

Tournage-main
suivant traditions
artisanales

★

Travaux sur
commande

CÉRAMIQUE D'ART

Poterie de l'Oiseau



bons-en-chablais

téléphone 26 à bons

MISE AU POINT...

PROPRIETE des CHAMPIGNONS

SANCTIONS!!!

J'ai étudié avec attention les deux textes quelque peu contradictoires figurant aux pages 8 et 12, ainsi que le mien page 4 du bulletin n° 31 de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie que vous avez bien voulu me communiquer.

Je ne prétends pas jouer "la loi et les prophètes" en la matière, mais je crois pouvoir tout de même affirmer que l'auteur de l'article de la page 6 et moi-même avons raison, alors que celui de la page 12, pris dans le Dauphiné-Libéré de la Drôme du 18-9-1968 a tort lorsqu'il affirme la non possibilité d'application des articles 388 et R 38 du Code Pénal au cas des champignons. Tout au plus, dans mon propre article, peut-on relever une erreur concernant les pénalités de l'article 388 : des chiffres que j'ai indiqués concernant le vol de "productions utiles de la terre déjà détachées du sol" et avec circonstances aggravantes (3me et 4me alinéa de l'article) alors que le cas des champignons est visé au 5me alinéa de l'article (produits non encore détachés du sol), sanctions étant alors de 15 jours à 2 ans de prison et 500 à 1.000 francs d'amende.

Lorsqu'il affirme que, par "produits utiles de la terre" il faut entendre les "productions habituellement et périodiquement récoltées par les propriétaires" l'auteur paraît exprimer une opinion personnelle qui, du moins à ma connaissance, n'est basée sur aucune jurisprudence. Le Recueil DALLOZ 90-3-24 note 2, précise au contraire qu'on "entend par productions utiles de la terre

au sens de l'article 388, tous les produits de la végétation susceptibles d'offrir quelque utilité à l'homme" et, dans un jugement du 1er Octobre 1888, le Tribunal de MONTPELLIER a même admis que la soustraction d'algues marines déposées par la mer sur le terrain d'un particulier constituait le délit prévu et puni par l'article 388 § 3 : on peut donc penser qu'il en est à fortiori de même pour les champignons dont la valeur commerciale est indiscutable et qui sont ces productions du sol lui-même.

L'article me paraît aussi faire erreur lorsqu'il affirme que "l'opposition doit être clairement manifestée, la zone d'interdiction clairement délimitée" : on n'a encore jamais vu un propriétaire de forêt être obligé d'apposer des pancartes pour indiquer l'interdiction d'abattre ses arbres ni un propriétaire de verger pour préciser qu'il est interdit de marauder ses cerises ! Certes, compte-tenu de la tolérance générale de ramassage des champignons, il paraît souhaitable que de telles pancartes soient apposées mais, juridiquement, il n'y a là aucune obligation.

En résumé et à mon avis (exprimé, encore une fois, sous réserve de jurisprudence contraire) :

1^o - Si les champignons sont cueillis dans les bois ou forêts, c'est l'article 9 du décret N° 58-1303 du 23 Décembre 1958 (remplaçant l'ancien article 366 du Code Forestier) qui s'applique : amende de 2 à 3 francs par litre avec maximum de 1.000 francs. En effet, suivant un grand principe du Droit français, le texte spécial lorsqu'il existe, prime toujours le texte général.

2^o - Si les champignons sont cueillis hors des bois et forêts (ce qui peut arriver pour certaines espèces de champignons), il n'y a pas ce texte spécial et c'est donc le texte général qu'il convient d'appliquer. On doit alors distinguer deux cas :

- 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 Pharmaciens.

a) S'il y a les circonstances aggravantes du 5^e alinéa de l'article 388 (emploi de paniers ou sacs ou autres objets équivalents, circonstance de nuit, emploi de voitures ou animaux de charge réunion de plusieurs personnes) c'est le dit article 388 qui doit être appliqué (quinze jours à deux ans de prison, 500 à 1.000 F d'amende).

Circonstances aggravantes : il ne suffit pas d'utiliser le véhicule pour commettre le délit, car les Tribunaux admettent en plus l'application de l'article 377, qu'ils considèrent comme circonstance aggravante de l'infraction l'emploi d'une automobile, ou d'ailleurs de tout autre véhicule, pour se rendre sur le lieu du délit ou s'en éloigner, et celle de l'article 379 rendant obligatoire la confiscation.

Les Tribunaux prononcent donc, dans ce cas, la saisie réelle du véhicule.

Je cite comme cas récents, les jugements du Tribunal des Grandes Instances de THONON-LES-BAINS, appiqués pour ces délits de chasse :

Jugement du 7 Février 1968, saisie réelle d'une Jeep. — Jugement du 28 Février 1968, saisie réelle d'une 404 à injection — Jugement du 29 Mai 1968, saisie réelle d'une Simca PC 2 — Jugement du 2 Octobre 1968, saisie réelle d'une ALFA-ROMEO.

Autres circonstances aggravantes : réunion de plusieurs personnes, les sorties collectives de mycologues peuvent engager la responsabilité du Président comme organisateur en cas d'accident, au même titre qu'un organisateur de manifestations sportives culturelles, etc... Je signale ce cas parce que trop peu de sociétés de mycologie n'ont cru devoir se couvrir par une assurance à responsabilité civile illimitée, couvrant les responsabilités du Président et de ses membres considérés comme tiers entre-eux aux cours de

sorties organisées. A ma connaissance, il n'y a que la Société d'Histoire Naturelle de la Haute-Savoie à ANNECY qui assure ses adhérents, c'est-à-dire 500 membres pour la somme de 500 francs, en général il faut compter environ 1.10 F par sociétaire, impôts compris.

Il serait à conseiller que la carte fédérale comprenne cette assurance.

b) En l'absence de ces circonstances aggravantes (le cas devant être d'ailleurs assez rare tout ramasseur de champignons ayant en principe un panier ou un sac) il y aurait simple maraudage tel que prévu à l'article R 38-7^e (amende de 60 à 400 francs, prison pendant 8 jours au plus).

Dans un autre ordre d'idées, je souligne que l'auteur à entièrement raison lorsqu'il dénonce l'illégalité des arrêtés interdisant le passage dans les bois et forêts. Les textes interdisent le passage dans les terrains préparés ensemençés ou portant des récoltes (Article R-26 13^e et R-30 9 du Code Péna) mais nullement dans les bois, forêts, terrains en friche, etc...

Il serait souhaitable que dans un proche avenir, ces textes entrent en vigueur, contre les ramasseurs de champignons en vue de la commercialisation, des chercheurs indélicats qui piétinent et détruisent les espèces rares, celles qu'ils sont incapables de déterminer ; et qu'ils jugent sans importance pour eux. La cueillette des champignons doit rester un sport démocratique à caractère familial.

Cet article, sans nul doute, précisera bien des choses dans l'esprit des chasseurs et des ramasseurs de champignons.

Henri RENAUD

Lieutenant de Louveterie
Directeur Département de la Garderie
74 - VILLE-LA-GRAND

Concessionnaire

MORRIS

—

M.G.

CHAMBERY - Tél. 34.05.00

Voitures Sports — Contrôle Optique
Toutes Réparations — Entretien

F. E. BEYSSON

Technic-Autos

Chemin du Covet

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 LÉCHÈRE-LES-BAINS

Varices - Phlébites - Hypertension

HOTEL RADIANA ouvert toute l'année

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

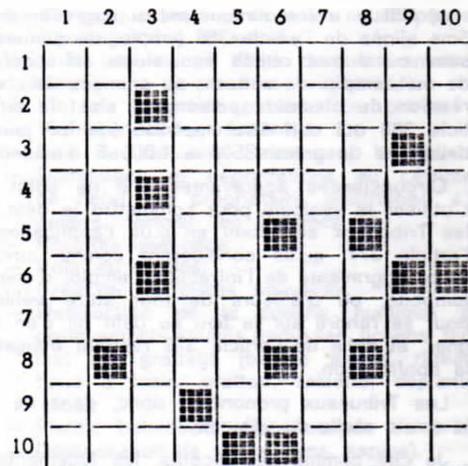
NOS MOTS CROISÉS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	P	H	A	L	L	O	I	D	E	S
2	S	E	D	U	I	S	A	N	T	E
3	A	L	L	E	E	M			A	S
4	L	V			O	B	T	U	S	
5	L	E	V	U	R	I	E	R		I
6	I	L	E	S	D		I	L	L	E
7	O	L	E	A	R	I	A			
8	T	E	G	O	U	R	D	E		
9	E		P	E	M	M	I	C	A	N
10	S	P	O	R	E	A				S

Solution du N° 31 par M. R. PIERREFEU, Sté de Grenoble

HORIZONTALEMENT

- 1 Nom vulgaire d'un bon comestible haut sur pied.
- 2 Conjonction. Non adapté à la vie sociale.
- 3 Le pied d'un certain genre est orné ainsi.
- 4 Possessif. Quels qu'ils soient, doivent soutenir.
- 5 Ce à quoi on aspire. Note.
- 6 Négation. Se joint parfois à la parole.
- 7 Sont fréquentes en montagne.
- 8 Le levant. Lu à l'envers : file d'Inachos.
- 9 Lu à l'envers : sans mélange. Dieu de l'ancienne Egypte.
- 10 C'est aussi un paradis. Rivière et département de France.



Problème n° 32

VERTICAMENT

- 1 Nom vulgaire d'un genre riche en espèces, qualifié de "pot à encre".
- 2 En scientifique : espèce excellente, à sécher pour l'omelette. Lu à l'envers : article.
- 3 Un comestible connu et recherché par beaucoup.
- 4 Le pis en est la source.
- 5 En scientifique : une espèce du genre collybia, et aussi gyromitra.
- 6 Donne le vin, après fermentation. Un sigle pas aimé, de la dernière guerre.
- 7 Qui adopte ce qui lui paraît bon.
- 8 Endroit. Dans néon ou éole. A étanché sa soif.
- 9 Artic'e. Petit ruisseau. Il ne faut pas en broyer.
- 10 Grec : ductile puis latin scientifique : qu'on peut allonger. Située. L. BENOIT-LALLEMAND - UGINE -

APPRENEZ à CONNAITRE les CHAMPIGNONS

EN VENANT A LA

SOCIETE MYCOLOGIQUE DU DAUPHINE

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

TOUS LES LUNDIS A 20 H 30

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

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 BARBIÈ

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

REYMOND-FRUTS

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. BRICOUTIE

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 DE VOIRON

MAISON

PELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE ... Tél. 0.51