

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 5200-66

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

EDITORIAL

La fonction de déterminateur est en mycologie une science, un art, et surtout une grave responsabilité.

Une science, parce qu'elle réclame un esprit d'observation des plus exercé, une mémoire visuelle jamais en défaut, et un savoir qui ne doit pas connaître de limites.

Un art, parce qu'elle exige beaucoup d'intuition, une sorte de sens supplémentaire qui fait découvrir d'emblée le secret le plus astucieusement caché.

Une grave responsabilité enfin, parce qu'elle peut, à la suite de l'erreur la plus infime, mettre des vies humaines en danger.

Pour le profane qui lui apporte sa cueillette à déterminer, le mycologue est l'homme qui n'a pas le droit de se tromper. La moindre hésitation ne peut lui être pardonnée et la confiance qu'on met en lui ne tolère pas un soupçon d'équivoque.

Dès qu'une société mycologique est créée dans un secteur déterminé, deux problèmes se posent immédiatement avec acuité : celui de la compétence, et celui de la responsabilité des déterminateurs.

Compétence d'abord, c'est bien là l'essentiel ! Elle peut être assez limitée durant les premières années. Cela n'est pas un danger si l'étudiant-mycologue a l'honnêteté de ne se prononcer que sur les espèces dont il est absolument sûr. Plus vite le champ de ses connaissances s'étendra, plus nombreux seront les services qu'il pourra rendre au sein de sa société, et auprès des mycophages qui lui présenteront leurs cueillettes.

Chaque société doit donc s'occuper en premier chef de la formation de déterminateurs qualifiés. C'est là un travail de très longue haleine qui demandera à ceux qui auront le don et la foi d'accéder à cette délicate fonction, des études très attentives sur le terrain et la fréquentation continue des flores des grands maîtres de la mycologie.

favorisées seront les sociétés qui comptent dans leurs rangs des éléments particulièrement doués, susceptibles de devenir très rapidement des maîtres dans l'art de la détermination. Mais, je le répète, cela ne se fait pas en un jour.

J'en arrive maintenant à la notion de responsabilité. Il s'agit dans mon esprit de responsabilité morale, et non de responsabilité civile. Il existe sur les marchés des contrôleurs officiellement agréés dont la fonction est de procéder à l'examen des champignons et d'interdire la vente de ceux qui ne sont pas reconnus comestibles. Là où ces agents n'existent pas, nos déterminateurs jouent, dans leur secteur, le rôle de conseillers bénévoles.

Je pose donc le problème : Dans quelle mesure les déterminateurs de nos sociétés — dont certaines sont reconnues d'utilité publique — engagent-ils leur propre responsabilité, lorsqu'ils procèdent aux déterminations qui leur sont demandées ?

En cas d'intoxication, l'opinion publique est toujours avide de désigner un coupable. Et on a tôt fait d'incriminer le déterminateur. J'ai sous les yeux des articles de presse qui en font foi : « Toute une famille empoisonnée par les champignons. La cueillette avait pourtant été soumise à l'examen de connaisseurs qualifiés ! » Eh oui ! Haro sur le baudet ! Comme si le pauvre mycologue y était pour quelque chose ! Car, ce qu'on a oublié de dire, c'est que les spécimens apportés à la détermination et reconnus comme parfaitement comestibles ne ressemblaient en rien à ceux qui étaient déjà en train de cuire à la maison et que le récolteur croyait fermement être les mêmes. Ailleurs, c'est une personne qui, au cours d'une promenade, tombe en arrêt devant une poussée monumentale de « rosés » des prés. Les échantillons apportés au déterminateur sont reconnus excellents comme il se doit ! Toute la famille est bientôt sur les lieux pour procéder à l'abondante cueillette, sans prendre garde à l'enfant qui jette dans le panier de dangereuses émanentes printanières. On connaît la suite. C'est le

..... 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

départ fatal à l'hôpital, et peut-être la mort. Et pourtant le déterminateur avait été formel : les champignons présentés étaient des comestibles délicats !

On pourrait multiplier les exemples.

C'est pourquoi je pense qu'il serait bon, au sein de notre Fédération d'étudier l'aspect moral, mais aussi juridique de cette question. N'attendons pas « le cas » qui nous mettra devant le fait accompli. Définissons clairement notre responsabilité dans son essence, et dans ses limites. Ce sera pour tous ceux qui ont la délicate mission de donner des conseils, une sécurité, et au moins on y verra plus clair.

Le Président de la Fédération :
Roger GIREL.

LE VOCABULAIRE MYCOLOGIQUE (suite du bulletin n° 3)

SPATHULARIA du latin SPATHULA (spatule, palette).

MITRULA, du latin MITRA (mitre).

PEZIZA, du grec PEDZA ou PEDZIS, champignon avec ou dépourvu de pied.

ACETABULA, du latin ACETABULA (vase, gobelet, coupe).

ALEURIA, du grec ALEURON (farine) en raison de la fufurition qui couvre les cupules.

GALACTINIA, du grec GALA et GALACTOS (lait) à suc laiteux.

SARCOSPHÄRA, du grec SARX, SARCOS (chair) et de SHERA (boule, sphère).

OTIDEA, du grec OUS, OTOS (oreille).

PUSTULARIA, du latin PUSTULA (bouton à pustules).

BULGARIA, du latin BULGA (bourse).

Victor JACQUEMET.

Suite de la page 16

ques-uns de ses amis fit une halte chez le père Humbot à Laffrey, qui tenait un café-restaurant. Ils parlèrent naturellement de champignons et leur hôte intervint dans la conversation en expliquant que depuis quelques jours, « il se ramassait à Laffrey de très grosses quantités d'oranges. Particulièrement intrigues, nos amis voulaient des précisions et le père Humbot leur fit voir un panier de ces fameuses oranges qui n'étaient autres que des Amanita Muscaria ou Tue Mouches, dont il se régala depuis quelques jours. Cette histoire prouve l'accoutumance à la muscarine et peut-être aussi à la faible dose contenue dans ces champignons, selon l'habitat et l'altitude. Que cela ne vous incite pas, cependant, à tenter l'expérience. »

(à suivre)

A. SAINTE-MARTINE.

Le Comité de la Fédération vous présente ses meilleurs vœux de nouvel an

De renommée mondiale...

BONNAT Chocolatier VOIRON

*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**

Quelques données sur le livre du Professeur Steimetz (suite du bulletin n° 3)

Réactions colorées (chimico-fongiques)

Sulfate de Fer
Solution Aqueuse
à 10 %

Sulvovaniline
1 gr de $\text{SO}_4 \text{H}_2$
+ quelques parcelles
de vanilin.

Vert	Pholiota squarrosa
Vert	Clavaria Flava
Vert puis noir	Boletus appendiculatus
Verdâtre	Hypoloma fasciculare
Gris bleu	Boletus Erythropus
Gris après 20 minutes	" Granulatus
Gris puis noir	" Luteus
Verdâtre	" Bovinus
Gris noir	" elegans
Lilas	" Scaber
Brun noir	Polypore ovinus
Jaune	Cantharellus aurantiacus
Gris rose	Fomes fomentarius
Rose	Fomes igniarius
Bleu	Coprinus comatus
plus ou moins rosées	Polyporus confluens
O	Lactarius piperatus
Verte	Polyporus betulinus
Vert instantané	Les russules sauf :
	Russula cyanoxantha
	" Nigricans et voisines.
	" Xerampelina

Violet puis brun	Amanita Phalloïdes
Vert lent (chair du chapeau)	Boletus duriusculus
Violet foncé instantané	Clitopilus prunulus
Violet	Entoloma lividum
Bleu indigo	Lactarius piperatus
Rouge pourpre	Pleurotus Eryngii
Rouge puis violet	" Ostreatus
Violet foncé fugace	Polyporus sulfureus
Violet fugace	" Betulinus
Rouge pourpre	Russula délica

TRAVERSO.

(à suivre)

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

Un Spécialiste à votre service

Robert BRUN

VOIRON

Allo: 3-29

« Mallets Grenobloises »

M. Décérier

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

ALIMENTATION GÉNÉRALE

Viande · Poissons · Crustacés · Huîtres · Escargots

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

LA PEZIZE DES CÈDRES (Sepulturia Sumneri-Berkeley)

La grande famille des Pezizes, qui compte de nombreuses espèces, a été divisée, par les mycologues, en plusieurs genres suivant leurs caractères microscopiques (définition des spores, des paraphyses, des asques, etc.) et macroscopiques (forme, couleur, consistance de la chair, etc.). Une de ces divisions, le genre **SEPULTURIA** possède des fructifications (ou périthèces) en forme de coupe, toujours poilues à l'extérieur, restant longtemps souterraines, alors complètement closes, puis émergent en s'ouvrant.

Notre champignon se présente donc d'abord sous la forme d'une boule enterrée, régulière, mais parfois si déformée qu'elle ressemble alors à une petite pomme de terre. Le sommet est à fleur du sol où un œil exercé peut voir la petite bosse qu'il fait. Ce sommet se perce d'un trou qui s'agrandit à mesure que notre Pezize sort de terre. Nous avons bientôt une coupe à base sans pied, à bords irréguliers, découpés, qui à la fin se rabattent vers l'extérieur pour former une étoile. Ses dimensions varient entre 2 et 5 cm de diamètre. L'extérieur est entouré par une épaisse et tenace toison brune mêlée à de la terre, l'intérieur, c'est-à-dire l'hyménium est d'abord lisse, blanchâtre, ou, par place, un peu grisâtre ou verdâtre, puis devient à la fin couleur café au lait. La chair est blanche, translucide comme de la fine porcelaine, très fragile, quoique assez épaisse ; débarrassée de son enveloppe laineuse elle a une odeur agréable, mielleuse, parfum qui se développe au cours de la cuisson. Crue, son goût est agréable, quoique faible ; cuite, la pézize est bon comestible, un peu craquante sous la dent. Le gros inconvénient est son nettoyage qui n'est pas toujours facile : la toison qui l'entoure est tenace et il se brise facilement.

Les poussées de ce champignon débutent fin janvier et vont jusqu'à fin mars. Elles sont bien entendu liées au facteur météorologique de la saison. Un hiver tiède et humide leur étant bien plus favorable qu'un temps trop sec et froid.

Sepulturia Sumneri semble pousser exclusivement au voisinage des cèdres. Ces arbres majestueux qui font la beauté de nos parcs sont reconnaissables à leur tronc très droit couvert d'une écorce épaisse et crevassée, à leurs branches longues qui s'étalent horizontalement, à leur sommet toujours incliné (en principe vers le nord). Leur feuillage est composé d'aiguilles dures et piquantes groupées en faisceaux sur des rameaux courts.

Si vous avez la chance de posséder dans votre commune quelques-uns de ces vieux cèdres centenaires surveillez dès février la terre battue et piétinée du dessous des arbres ou parmi les pâquerettes des pelouses voisines et vous aurez alors le plaisir de cueillir bientôt un des premiers champignons comestibles de l'année.

Gaston HENZE.

Votre société a besoin de votre aide — Assistez aux réunions et aux manifestations qu'elle organise — Payez régulièrement vos cotisations ; réservez le meilleur accueil à ceux qui sont chargés de les percevoir.

AU CHAPON FIN

G. SIMONET & C^{ie}

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

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons

CAFÉ ST - BRUNO

Arôme

Forée

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

BOLET GRANULE et BOLET JAUNE

Ces deux tardifs champignons sont pour nous, mycophages amoureux de la nature, encore une dernière occasion, à la fin d'une année mycologique bien remplie, de courir les bois, de chercher, de cueillir quelques bons comestibles, avant que l'hiver ne rende définitivement déserts nos terrains de chasse préférés.

Ces deux espèces, hormis quelques caractères morphologiques propres à chacune d'elles, sont très proches l'une de l'autre ; l'habitat et l'époque de fructification étant sensiblement les mêmes, on les rencontre souvent ensemble.

On les trouve en forêt, au voisinage des pins sylvestres, communs dans nos régions et reconnaissables à leurs aiguilles minces assez grandes (elles font entre 5 et 8 cm de longueur) et groupées par deux. Il n'est pas nécessaire d'avoir affaire à un nombre important de ces arbres, quelques pins isolés au milieu d'une forêt feuillée suffisent souvent à abriter toute une colonie de ces champignons.

Le BOLET GRANULE (*Boletus granulatus*) pousse de septembre à décembre ; il a un chapeau dont la teinte varie du jaune ocracé au brun roussâtre clair, visqueux par temps humide, un pied assez court, peu épais, sans anneau, de couleur jaune ; les tubes qui sont courts et les pores qui sont assez gros, sont jaunes aussi ; détail caractéristique chez ce champignon, le haut du pied et les pores sont pointillés de petits grains jaunes ou bruns qui sont, lorsque ce bolet est tout frais poussé, des petites gouttes laiteuses qui séchent ensuite. La chair est jaune, sans odeur ni saveur particulière, elle ne change pas de teinte à la cassure.

Le BOLET JAUNE (*Boletus luteus*) est plus tardif, on ne le trouve guère avant octobre. Nous l'avons rarement vu aux expositions mycologiques du début de l'automne ; par contre, à Modane, au cours de l'exposition du 16 octobre 1960, on nous a apporté de magnifiques exemplaires qui venaient d'être ramassés sous la neige ! Son chapeau est plus foncé que celui du granulé ; il est brun-fauve ou bai, visqueux, il se pèle facilement ; les tubes et les pores, qui sont petits, sont jaunes ; le pied est jaune pâle, court et trapu, et détail caractéristique chez ce champignon, un voile blanchâtre cache l'hyménium des sujets qui sont jeunes ; ce voile se détache des bords du chapeau à mesure que celui-ci se développe, et nous avons alors autour du pied, presque en son milieu, un anneau mince, déchiré, violacé, puis brun-violacé. La chair est blanche ou jaune clair, sans saveur ni odeur particulières ; elle ne change pas de teinte à la cassure.

Ces bolets sont, à l'état jeune, lorsqu'ils viennent de sortir de terre, deux bons comestibles ; adultes leur chair devient molle, insipide. On peut les accommoder de la même manière que leurs congénères, les délicieux Cèpes de Bordeaux ou les Têtes de Nègres, mais, bien moins parfumés que ces derniers, il est recommandé de bien les assaisonner. Nous avons essayé d'en faire sécher quelques-uns, et quoique la saison de l'automne, souvent très humide, se prête assez mal à ce genre de préparation, nous avons malgré tout été satisfaits du résultat. D'autre part, ils semblent supporter assez bien le gel, surtout le Bolet jaune que nous avons cueilli plusieurs fois par forte gelée, dur comme une pierre, puis que nous avons ensuite consommé sans inconvenients.

G. HENZE.

Linge de Maison
Lainages

GODET & C^{ie}

Ancienne Maison Huguet

Place Métropole - CHAMBERY
Chemiserie - Bonneterie - Ameublement

LES DÉIERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBERY

*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

LES INOCYBES

Parmi les champignons à lamelles (Agaricacées) le genre Inocybe est l'un des moins connus et des plus difficiles à en déterminer les espèces. Son nom vient du grec Inos (fibre) et de Cybe (tête). Il fait partie de la tribu des Cortinariées avec les Hébélomes et les Cortinaires.

Ce genre est reconnaissable à son chapeau très peu charnu ou dépourvu de chair, écaillieux, fibrilleux ou soyeux, se fendant selon le rayon ou se lacérant en vieillissant, à ses lamelles brun ocreâtre, jamais libres ni décourantes et à son pied pruineux ou farineux.

Toutes les espèces sont terrestres et toxiques (sauf peut-être Jurana et Piriodora) du fait de leur forte teneur en muscarine.

L'intoxication provoquée par les Inocyles ainsi que par certains Clitocybes blancs (Rivulosa, Déalbata, Cérussata) est désignée sous le nom de syndrome sudorien et se manifeste par des sueurs abondantes, une très forte salivation, de la diarrhée et un ralentissement du pouls.

Pour combattre cette intoxication, on préconisera le sulfate d'atropine et les injections de sérum glucosé. L'absorption d'eau sucrée est fortement recommandée. Le malade étant très affaibli par cette sudation intense, les effets de cet empoisonnement peuvent durer une ou plusieurs semaines.

L'étude de ce genre étant encore peu avancée, le déterminateur ne pourra vraiment classer correctement les espèces qu'avec le secours du microscope, sauf pour quelques espèces très communes et ayant des caractères macroscopiques bien définis.

Costantin et Dufour ont classé les Inocyles en deux groupes. Cette classification est uniquement basée sur les caractères macroscopiques.

Le 1^{er} groupe. — Chapeau et pied recouverts d'écailles ou de mèches, c'est-à-dire à chapeau pelucheux.

Le 2^e groupe. — Chapeau recouvert de fibrilles et non d'écailles, souvent crevassé et fendu.

Durnée dans son « Essai sur le genre Inocybe », les a également classés en deux catégories mais selon la forme et les caractères des spores.

1^{re} catégorie. — Espèces à spores rugueuses, noduleuses, ou anguleuses-polygonales.

2^e catégorie. — Espèces à spores lisses.

Kuhner et Romagnesi dans la « Flore Analytique des Champignons supérieurs » et Roger Heim (« Champignons d'Europe »), les ont classés selon les caractères des spores, du chapeau, du pied ou stipe, leur couleur, leur odeur et la présence ou l'absence de cystides.

Cette spécification des auteurs contemporains plus précise a augmenté considérablement les groupes de ce genre et obligé le déterminateur à employer fréquemment le microscope.

Voici la classification des Inocyles d'après Kuhner et Romagnesi :

1^o Les LEIOSPOREES ACYSTIDIEES : spores lisses sans cystides.

2^o Les LEIOSPOREES CYSTIDIEES : spores lisses avec cystides.

3^o Les GONIOSPOREES : spores verrueuses, bosselées, épineuses ou bosselées-épineuses.

Les Léiosporées Acystidiées (sans cystides) ont été divisées en 3 groupes :

1^{er} groupe. — Les Dulcamara (doux et amer) - I. Gymnocalpa Terregina.

2^e groupe. — Les Rimosas (Jurana, Patouillardii, Fastigiata, etc.)

3^e groupe. — Les Cervicolos (Ecngardi, Cervicolor, Calamistra).

Les LEIOSPOREES CYSTIDIEES : spores lisses avec cystides, ont été divisées en 8 groupes.

1^{er} groupe. — Les Pyridoras, à odeur de poire, de jasmin ou de violette (Corydalina-Piriodora, Incarnata, Tricolor).

suite page 11

Pour vos casse-croûte

Ets GUERRAZ Frères

Charcuterie, conserves et salaisons

MONTMÉLIAN (Savoie)

Culture de champignons

M. LIGIERET

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

L'année 1960 fut pour tous les Savoyards celle du centenaire et pour nous, mycologues, la naissance de la Fédération mycologique Dauphiné-Savoie. Trois membres de notre Société furent désignés pour représenter la Mycologie Aixoise au cours de l'Assemblée constitutive de cette Fédération le 14 février à Montmélian : ce sont M. Georges RAFFIN qui fut élu vice-président de la Fédération au cours de cette même assemblée et MM. HENZE et FORETAY élus conseillers techniques (déterminateurs qualifiés).

De mars à juin le président RAFFIN reprit les cours de mycologie qui firent leurs preuves en 1957, c'est-à-dire des courtes leçons de vulgarisation avec croquis au tableau noir, et des projections de diapositives. Une bonne trentaine d'élèves de tous âges fréquentèrent assidûment ces séances et deux photographes du Ciné-Photo-Club d'Aix, MM. DALMAIS et GIREL nous prêtèrent leur concours sous forme d'admirables diapositives en couleur qui déclenchaient bien souvent les bravos de l'assistance.

La dernière de ces réunions fut en partie consacrée à ces êtres aussi riches en coloris que les champignons en l'occurrence les papillons, présentés par M. MERMOUD, qui possède une collection magnifique.

Le 22 mai, M. BURGER, directeur des Jardins municipaux, nous invita à visiter serres et plates-bandes, d'où naissent les magnifiques pièces florales qui garnissent parcs, ronds-points et monuments de notre ville. Nos sociétaires, qui se sont rendus avec plaisir à cette invitation, ont pu admirer pendant deux heures une foule de plantes exotiques et indigènes, tandis que M. BURGER nommait et commentait toutes ces belles choses défilant devant leurs yeux.

Le 22 juin, premier Congrès de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie à Montmélian. Les Aixois qui prirent part à cette journée se souviendront certainement longtemps encore de l'accueil chaleureux que la « Capitale du Champignon » leur réserva ce jour-là.

Le 18 septembre, nous eûmes le plaisir d'accueillir au Mont Revard tous nos amis de la Fédération. Le temps maussade ne nous permit pas de profiter pleinement de cette journée. Mais l'ambiance qui régnait dans la salle du hors-sac de l'hôtel Bouvard fut des plus joyeuse. Plus de 150 espèces de champignons furent étudiées, déterminées, classées dans un temps record.

Le 2 octobre, toutes les bonnes volontés étaient mobilisées pour organiser notre exposition à Ruffieux. M. AYMARD-ABRY, maire de Ruffieux, Maître TROSSEL, son adjoint et tous leurs amis nous firent bénéficier d'une salle des fêtes richement décorée à cette occasion et toute la journée, roussette et vin bourru coulèrent à flot dans les verres de la buvette. M. PIANE l'éminent mycologue nous rendit une fois encore le grand service de venir déterminer les nombreux champignons que les membres de notre Société et les chercheurs de tout le canton sont allés cueillir à travers champs et bois. MM. les maires des communes de Serrières-en-Chautagne et Chanaz nous firent l'honneur de leur présence lors de l'inauguration.

Tout l'après-midi, visiteurs et amis défilèrent devant les 300 espèces exposées, s'arrêtant longuement devant les meules de champignons cultivés, don de M. LECOMTE, de Chanaz.

Puis tous les lundis soir et ce, jusqu'à la mi-novembre, les mycologues aixois continuèrent à l'Eden leurs séances d'études et de détermination auxquelles toutes les personnes qui s'intéressent aux champignons furent invitées.

G. HENZE.

Le 5^e bulletin paraîtra au mois d'Avril 1962. Les textes et les publicités devront me parvenir le 15 Février 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 CUEILLETTTE DES CHAMPIGNONS

(Suite du bulletin n° 3)

Plus loin, le texte prévoit des sanctions « dans le cas d'enlèvement frauduleux des bois et d'autres productions du sol des forêts ». Je me dois d'ajouter que les Eaux et Forêts n'interviennent que dans leur domaine propre et les forêts communales admises à être soumises au régime forestier.

D'après les bureaux préfectoraux, les communes peuvent prendre, si elles le jugent utile, des arrêtés à caractère de police municipale interdisant la cueillette des champignons sur son domaine, arrêtés toujours validés par la Préfecture.

Poussant plus loin mes investigations, j'ai voulu connaître l'avis des Chambres d'Agriculture qui, me semble-t-il, pourraient avoir leur mot à dire sur la question. En principe, chacune d'elles doit posséder un recueil des us et coutumes des communes de leur ressort qui font force de loi dans certains cas litigieux. Là aussi, mes recherches sont restées infructueuses. Toutefois, il m'a été promis que le Contentieux du Ministère de l'Agriculture serait saisi de l'affaire et que la réponse me serait communiquée dès réception.

Venons-en maintenant au domaine privé. Sans trop m'avancer, je pense que l'application du Code civil relatif à la propriété privée joue à plein, que les facilités dont jouissent les ramasseurs ne sont que des tolérances susceptibles de disparaître à la moindre injonction des propriétaires.

En face de la diversité des cas en présence, quelles sont les règles applicables à la circonsistance ? De toute évidence, il faut bien que le ramasseur de bonne foi soit informé de l'interdiction qui frappe une propriété pour éviter toute méprise. À mon avis, il semble que l'on puisse s'inspirer des mêmes mesures qui régissent la chasse et la pêche, c'est-à-dire l'apposition de pancartes aux issues des propriétés interdites et par des avis insérés dans la presse locale.

Pour conclure, je me permets d'adresser un appel à tous ceux qui possèdent quelques renseignements sur ce sujet et je leur serais reconnaissant de vouloir bien les porter à notre connaissance par la voie du Bulletin fédéral. Leur contribution serait bien venue pour éclairer un point demeuré dans l'ombre et profitable sans nul doute à tous, sinon dans l'immédiat, du moins dans l'avenir.

Célestin MOUCHET.

Votre Fédération est à votre service pour vous conseiller et réaliser vos achats d'ouvrages mycologiques aux meilleures conditions ; consultez-la.

Les responsables du bulletin doivent remettre un justificatif à Messieurs les Annonceurs qui leur ont fait confiance.

« Perrière Vêtements »

Camille Stéphanini

Rue Perrière

..... **ANNECY**

Café-Restaurant Pénissard

Super-Panorama

Vue unique sur le lac

ANNECY

« Hôtel Besançon »

Bar - Restaurant - Garage

Ses spécialités

Sa Quenelle Dauphine

M^{me} ZONCA gérante

BOURGOIN (Isère) - Tél. : 13

Chauffage central - Eau courante chaude et froide

« MESSAGERIES SAVOYAT »

Service bi-journaller

La Tour-du-Pin - Bourgoin - Lyon

Service journalier sur Grenoble

La Tour-du-Pin tél. : 98

Lyon, téléphone : 72-63-04

DU MYCOPHAGE A L'APPRENTI MYCOLOGUE

Mycophage ! Tout homme l'est peu ou prou.

Lequel d'entre nous, en effet, pourrait affirmer n'avoir jamais consommé ni champignons de Paris, ni chanterelles, ni bolets ?

Mais, par quel processus vient-on à la mycologie ?

Il semble qu'à ce titre, les voies soient différentes suivant les individus.

La recherche scientifique pure mène à la mycologie un certain nombre de chercheurs, voire de savants, qui estiment inadmissible la méconnaissance d'un aussi important domaine des sciences naturelles ;

La gourmandise fournit également son lot très important de mycologues. Ici l'on trouve nombre de fins gourmets qui, du fait parfois d'un heureux hasard, ont pu comparer la finesse d'un plat de carpophores fraîchement récoltés et tout emploie encore du parfum de leur habitat champêtre ou sylvestre, face au manque total de valeur gustative des conserves et de la majeure partie des champignons de fraîcheur souvent douteuse vendus sur les marchés ;

La crainte enfin conduit à la mycologie nombre de personnes ; à chaque automne, les journaux de toutes régions relatent de multiples cas d'empoisonnements d'origine fongique et, par une réaction bien compréhensive, nombreux sont ceux qui estiment de leur devoir d'apprendre à reconnaître de façon certaine les espèces toxiques ainsi qu'un certain nombre d'excellents comestibles.

Quels qu'en soient les mobiles, la soif de connaissances ne suffit pas à faire un mycologue ; l'apprentissage est long, l'étude livresque fastidieuse, la recherche sur le terrain ardue, fatigante et pleine d'imprévus.

Comment doivent être conduits les premiers pas de l'apprenti ?

Peut-il apprendre tout seul cette science fort complexe ? Personnellement et par expérience, je ne le crois pas. Quelle que soit la qualité des traités de mycologie, le débutant ne pourra que se perdre dans le dédale des classifications et renoncera sans doute rapidement ; les illustrations, si parfaites soient-elles, risqueront, par ailleurs, d'être génératrices de dangereuses confusions.

Si j'avais un avis à donner, mais je ne suis moi-même qu'un apprenti, je conseillerais au débutant :

— de faire immédiatement l'acquisition d'un traité aussi complet que possible — et j'insiste vivement sur ce dernier point — et d'apprendre le vocabulaire mycologique d'une part, les noms des principaux genres de champignons supérieurs d'autre part ;

— d'adhérer à une association de mycologues et de fréquenter assidûment ses réunions ;

— de profiter de toutes ses sorties dominicales pour recueillir quelques exemplaires des champignons qui lui paraîtront intéressants ; chez lui, à tête reposée, il cherchera à les identifier au vu des ouvrages qu'il possède, et c'est seulement après les avoir ainsi étudiés qu'il ira présenter ces spécimens au mycologue averti pour entendre confirmer et le plus souvent infirmer sa détermination.

Ainsi, le débutant tirera de ses recherches un profit maximum et pourra rapidement... en fin d'une vie dont tous les loisirs seront consacrés à l'étude... se classer parmi les mycologues les plus compétents.

L'APPRENTI MYCOLOGUE.

AD HOC

AD HOC

Tables à repasser - Marchepieds - Éléments de Cuisine

Avant de vous décliner 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

BUCOLIQUE

Fort, assez piteusement d'ailleurs, de quelques appellations latines glanées au hasard de l'imbroglio des bouquins de la mycologie. Jean, l'homme des bois dit « Le Faune », s'en fut par les pentes boisées du mont Eden, reflétant la joie sur son visage, avec l'espoir de cueillir en ce septembre ensoleillé et doux, oronges, boules de neige et autres espèces de marques recommandées par les annales de la mycophagie gastronomique.

Bâton en main, panier sous le bras, notre Jean allait donc d'un pas lent sous l'ombrage des futaies, furetant, scrutant en habitué, les fougères, les bruyères et les genêts. Tout en marchant, tel l'écolier peu sûr de savoir sa leçon, il s'évertuait à répéter : amanita cæsarea, agaricus cæsareus, agaricus aurans, agaricus arvensis, psalliota arvensis, agaricus exquisitus... Oh ! la ! la ! poésie embrouillée qu'allais-tu faire dans cette galère ? Perdu dans ce labyrinthe de mots, il répétait, il répétait, sans y comprendre rien, ce vocabulaire à confusions, clé de voûte de la haute science des mycologues chevronnés. Appuyé contre un chêne plus que séculaire, dont subitement l'écorce s'entrouvrit, il vit apparaître dans toute son éblouissante nudité, dans toute la beauté simple et calme de l'Eve primitive, la dryade du grand chêne « qui lui tint à peu près ce langage » :

— Est-ce toi, cher Faune, habitué de ces lieux, qui par ce barbare langage profane l'exquise paix de ces bois ? Que désires-tu donc ?

— Oh ! pardon belle nymphe. Ce sont les hommes de science qui m'ont appris ce savant vocabulaire. Ne m'en veux pas. Je cherche, je cherche... des oronges, des... des boules de neige, des... des... Suffoqué par pareille apparition, étonnant, il n'en pouvait dire davantage et dans son trouble combien compréhensible, n'avait plus que des yeux inquisiteurs et fixes où luisait une irrésistible convoitise.

— Je ne t'en veux pas. Je te comprends et volontiers te pardonne. Au diable tes savants. Vois-tu là-bas, cette châtaigneraie. Va et frappe à l'écorce du plus gros de ces arbres. Une nymphe, ma sœur, l'habite ; elle te renseignera.

Et la dryade se referma dans son chêne, aussi vite qu'elle s'était montrée.

Etait-ce un rêve ? Stupide, pantois, ébahie, notre Jean des bois se remit un peu de son émotion, ramassa son bâton et son panier qu'il avait laissés choir dans sa surprise et son émotion, non sans s'être retourné vingt fois, titubant, il vint en reculant jusqu'au gros châtaignier. Allait-il en être de même au cœur de ce vieil arbre ?

Toc ! Toc !... Aussitôt une voix suave répondit : « Qui va là ? »

— C'est moi, Jean des bois, le ramasseur de champignons. Je cherche des oronges, des... des... boules de neige... oui des boules de neige... Et l'écorce du châtaignier de se soulever pour laisser apparaître, aussi belle, aussi charmeresse que sa sœur, la dryade annoncée. Oh ! Praxitèle, Phidias, n'en frémissez-vous pas dans vos froids tombeaux ?

— Eh ! bien, mon pauvre Faune gourmand, va par là, prends cette sente et dans ces jachères, là-haut, tu rempliras bien vite ton panier des fruits que tu désires. Et la nouvelle vision aussi fugace que la première s'évanouit.

Peste soit des amanites, des agarics, des boules de neige ! Peste soit de ce fatras de qualificatifs ennuyeux qui tournoyait de plus belle dans la tête du pauvre Faune. C'est bien après d'autres fruits que maintenant, bouleversé, soupirait notre Jean.

suite page 14

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

CHARCUTERIE

MAISON DIRIGEE et EXPLOITEE EXCLUSIVEMENT par des PROFESSIONNELS

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU DAUPHINÉ

L'année mycologique commencée dans l'abondance a subi une période de disette presque totale en septembre et octobre.

Cette période généralement la plus riche pour nos récoltes et celle de nos Expositions, a été perturbée par cette sécheresse et n'a pas permis de réaliser le programme prévu.

Si l'Exposition de Montmélian a eu son succès habituel grâce à la diversité des terrains prospectés, par contre nos régions calcaires ont été nettement défavorisées et n'ont pu fournir qu'un nombre restreint d'espèces. Notre société a eu beaucoup de difficultés pour réunir environ 200 espèces y compris les apports de la Société de Montmélian.

Cependant novembre a été plus favorable, les cueillette abondantes, notamment de bolets édulcis dans les Chambardans.

Malgré la sécheresse les sorties se sont effectuées régulièrement.

En ce qui concerne les réunions du lundi qui sont régulièrement suivies, nous devons améliorer nos méthodes de travail. Chacun de nous doit apporter sa contribution à l'étude de la mycologie. Nous avons suffisamment de membres qualifiés pour prendre la relève.

V. JACQUEMET.

(suite de la page 6)

2^e groupe. — Les espèces rougissantes ou blanches (Goddeyi, Géophylla).

3^e groupe. — Les espèces à pied blanc noircissant (Simili, Atripes).

4^e groupe. — Les espèces à pied entièrement poudré et rougeâtre (Turfurea, Eutheles, Hirtella).

5^e groupe. — Les espèces à pied entièrement poudré et non rougeâtre (Pélargoniuin, Abétis, Vaccina).

6^e groupe. — Espèces à pied poudré uniquement sur le haut (Queletii).

7^e groupe. — Espèces à pied non poudré (Microspora, Laceria).

8^e groupe. — Espèces plus ou moins violacées et hérissées (Obscura).

Les GONIOSPOREES : à spores verrueuses, bosselées, épineuses ou bosselées-épineuses. Elles sont divisées en 3 groupes :

1^{er} groupe. — Les Cortinatæ : pied présentant une cortine (Boltoni).

2^e groupe. — Les Petiginosæ : espèces grêles sans bulbe marginé.

3^e groupe. — Les Marginatæ : espèces à pied bulbueux marginé.

La majorité des Inocybes ont le chapeau sec, mais il existe quelques espèces à chapeau visqueux ou humide. Les Viscidi dont fait partie l'Inocybe Geophylla.

Voici la clé des principaux groupes d'Inocybes d'après Roger Heim.

1^o — Les Leiosporées : à spores lisses, sans bosses ni aiguillons.

2^o — Les Gibbosporées : à spores gibbeuses, bosselées.

3^o — Les Caloporées : à spores épireuses.

4^o — Les Pétiginosées : champignons de petite taille couverts d'une pruine blanche recouvrant les squamules du chapeau.

De cet exposé il ressort que l'étude des Inocybes est une tâche ardue pour les déterminateurs. La multiplication des groupes complique encore cette tâche, et la connaissance de ce genre ne peut être que le fait de mycologues spécialisés et bien outillés.

V. JACQUEMET.

Pharmacie Disdier

15, Cours Jean-Jaurès

Angle Avenue Alsace-Lorraine

GRENOBLE

ACOUSTIQUE - OPTIQUE

Visa 601

REYMOND-FRUIT

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

Dans le dernier bulletin je vous disais que nous pourrions bientôt faire le point de l'année fungique en Haute-Maurienne et le bilan est vite fait.

L'automne qui nous réserve souvent d'agréables surprises a été aussi décevant que l'été et seuls quelques chercheurs ont fait de bonnes récoltes de PLEUROTUS NEBRODENSIS dans les prés du Villard. Quelques intoxications assez sérieuses sont également à déplorer et je ne saurais trop conseiller aux amateurs de faire vérifier leurs récoltes. N'hésitez pas, apportez-nous les champignons dont vous n'êtes pas certains, mais apportez-les bien tous, ce sera pour nous toujours un très grand plaisir d'en effectuer la détermination, bien entendu dans la limite de nos connaissances.

Le Rallye Mycologique du 17 septembre a été pour la Société de Modane un très grand succès et ceux qui doutaient de la vitalité de notre jeune Société ont pu se rendre compte qu'elle a su tenir ses engagements.

Par contre notre exposition n'a accueilli que 250 visiteurs environ soit plus de 200 en moins qu'en 1960. Peut-être est-ce le beau temps, peut-être faut-il attribuer cette « bouderie » au manque d'ambiance créée par l'absence de poussées fongiques, peut-être cela provient-il du fait qu'une exposition de champignons ne peut être qu'une présentation répétée de choses déjà vues, alors que là est seul son but car ce n'est qu'à force d'examiner les mêmes variétés que l'on arrive à une détermination précise qui est loin d'être obtenue au « coup d'œil ».

Au sujet de cette exposition et du rallye 1961 je tiens à exprimer au nom de la Société Mycologique de Haute-Maurienne nos plus vifs remerciements aux Sociétés voisines qui sont venues à Modane et qui nous ont fait des apports, aux autorités qui ont bien voulu nous apporter le soutien de leur présence, à la municipalité de Bourneaux qui a gracieusement mis à notre disposition la salle des fêtes.

Je voudrais également remercier très vivement, sans pouvoir les nommer, toutefois, car la liste serait trop longue, nos amis mycologues modanais qui se sont dépensés sans compter du jeudi au dimanche matin pour courir les forêts à la recherche de problématiques récoltes, c'est grâce à leur persévérance que nous avons pu réunir dès le samedi après-midi près de 150 variétés.

Une fois de plus l'aide de M. GIREL, Président de notre Fédération et celle de MM. FORETAY et HENZE nous ont été précieuses, et je voudrais tout particulièrement rendre hommage à M. SOLEILHAC qui est venu de Hauteville nous apporter le concours de son intarissable science mycologique.

Il y a trop de choses à dire pour la place qui nous est réservée, ce qui m'oblige à simplement brosser des sujets que je voudrais traiter d'une manière plus complète, mais nous pourrons le faire ensemble lors de notre Assemblée Générale en février prochain car nos mandats arrivent à expiration, notre société est « bien partie » la période de rodage est terminée et nous devons envisager maintenant de lui donner une structure pour l'avenir, établir un plan d'activité et la dynamiser encore.

Au seuil de cette année nouvelle je vous exprime à tous, ainsi qu'au nom de notre président, tous les vœux de bonheur que nous formulons pour vous et pour ceux qui vous sont chers.

Jacques LODOLO.

TAILLEUR
PRÊT à PORTER
Paul BOULGAKOFF
MODANE
Tél.: 181

« QUINCAILLERIE BERTONCINI »

M^{es} 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

Malgré une interminable sécheresse, 380 espèces de champignons furent au rendez-vous de notre huitième exposition mycologique organisée le 8 octobre à la salle des fêtes « La Savoyarde ». Une seule absente, mais de marque, la redoutable amanite phalloïde qui, abondante en juillet, ne se montra que très discrètement en arrière saison.

La pluie torrentielle survenue en « invitée de la dernière heure » ne déclencha aucune poussée tongue, mais par contre compliqua terriblement le travail des « cordées » de récolteurs qui pendant deux jours parcoururent les montagnes sous un véritable déluge. Il fallut en effet cette année, aller chercher le champignon très haut, au-dessus de 1.500 mètres, dans les sous-bois et taillis des versants nord où la mousse et l'herbe haute avaient maintenu une certaine fraîcheur. Il fallut aussi accomplir des centaines de kilomètres, certains secteurs très prolifiques en 1960 étaient cette année absolument vides.

Si notre exposition de l'an dernier était placée sous le thème des fêtes du rattachement de la Savoie à la France, on pourrait dire sans exagérer que celle de 1961 fut une éclatante manifestation du courage et de la volonté.

Des apports des mycologues de l'Ain, de Chambéry, de Modane, et d'autres secteurs vinrent compléter notre collection.

Parallèlement à l'exposition des cryptogames, une présentation de baies et de fruits sauvages était réalisée par la section féminine du Foyer sous la direction de Mme GIREL secondée par Mme BERGOIN et Mlle BOURDEAU. Elle groupait une centaine d'espèces cueillies dans les forêts et les bosquets de la campagne savoyarde. Très artistement présentée, elle obtint un succès de curiosité sans précédent de la part de tous les amis de la nature désireux de pouvoir identifier à coup sûr, au cours de leurs promenades dominicales, toutes les baies qui sont la parure des plantes arbustives des Alpes.

A 11 heures l'exposition était inaugurée aux accents des trompes de chasse du Rallye-Cor du Foyer rural, en présence de nombreuses personnalités, parmi lesquelles on remarquait M. SERRAZ, maire et conseiller général de Montmélian, RAMUS, Directeur des Services agricoles, CARTIER, Inspecteur de la Jeunesse et des Sports, les dirigeants départementaux de la profession agricole, les présidents des sociétés locales, les maires du canton, et les membres du personnel enseignant.

Dans une brève allocution, M. GIREL, directeur de notre section, définissait les buts de cette importante manifestation scientifique, remerciait personnalités, récolteurs et visiteurs, sans oublier les distingués déterminateurs, MM. SOLEILHAC et BILLARD, d'Hauteville (Ain) qui apportent chaque année aux mycologues montméliannais le concours de leur savoir encyclopédique.

L'après-midi l'exposition recevait la visite de tous les présidents des sociétés groupées au sein de la Rédération Dauphiné-Savoie, de MM. PASSARELLI et MESTRALLET, Inspecteurs primaires, et de tous les membres du bureau départemental de la Fédération des Œuvres laïques qui accompagnait M. FAHY, délégué national à l'Education culturelle, artistique et populaire. Des mycologues venus de fort loin fraternisèrent une fois de plus devant « les assiettes », mais aussi au comptoir de la buvette où le bon vin de Savoie fut générateur de nombreuses histoires de champignons. C'est là tout ce qui fait tout le cachet de notre exposition : si elle ne réunit pas une forte affluence locale (nous étions cette année en pleine période de vendanges) elle est le pôle d'attraction d'une foule de connaisseurs venus quelquefois de fort loin et qui sont toujours fidèles à notre rendez-vous d'automne.

Maurice DUIN,

(Suite de l'article du bulletin n° 3 sur le prochain numéro)

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

LEGENDE DE LA TRUFFE

C'était en Périgord ; une pauvre vieille femme, mourant de fatigue et de faim, s'arrêta un jour devant la cabane d'un bûcheron. Celui-ci l'accueillit charitalement et lui donna une belle pomme de terre qui finissait de cuire sous la cendre. C'était là tout le souper de ce bûcheron, plus pauvre encore que celui de La Fontaine. Tout à coup, un éclair illumina la cabane, et la vieille mendiane se trouva changée en une belle dame toute couverte de pierrieries. Je suis, dit-elle au bûcheron, la fée du Périgord. Tu as été touché par ma misère, sois récompensé. Et elle trappa de sa baguette d'or la pomme de terre, qui devint aussitôt noire comme l'ébène et parfumée comme la rose. Va, continua la fée, cours à ton jardin, tu le trouveras plein de ces pommes précieuses dont personne ne connaît jamais la graine ; c'est un trésor que je te donne. Elle dit et s'envola par la cheminée sous la forme d'une étincelle.

Le bûcheron courut au jardin, fouilla la terre et resta émerveillé ; partout les pommes de la fée venaient s'épanouir en bouquets odorants, au milieu des violettes et des marguerites. Il choisit les plus belles et les porta au curé du village qui, charmé de leur goût autant que de leur parfum, en expédia une corbeille à un chanoine de Périgueux, son protecteur ; celui-ci trouva ces pommes noires si délicates, qu'il en offrit à son évêque, qui, à son tour, en envoya au pape. Au bout de fort peu de temps, la pomme de la fée fut fortune, et le bûcheron aussi. Il mourut en laissant à ses enfants d'immenses richesses ; mais ceux-ci ne regrettèrent pas leur père, parce qu'il avait été bûcheron et qu'ils en rougissaient ; ils firent bâtir de beaux châteaux, ne sortirent plus qu'en carrosse, et devinrent si violents, si cruels, qu'une pauvre vieille femme leur ayant demandé un jour la charité, ils la firent battre par leurs valets. Mais, comme cette vieille femme était la fée, leur bienfaitrice, les pommes précieuses s'enfuirent du petit jardin, malgré le mur qui l'entourait, et se dispersèrent dans tout le Périgord. Quant aux fils du bûcheron, ils furent, dit-on, changés en porcs et condamnés à chercher les pommes de la fée, avec des coups de bâton sur les oreilles pour tout salaire et pour toute récompense.

Voilà à peu près la légende de la truffe, telle qu'on la racontait autrefois en Périgord.

P.S. — Dans un prochain article, faisant suite à celui-ci : L'origine de la truffe. Ce qu'en penseront les savants.

J.-P. TALLON.

suite de la page 10

Nul depuis cette aventure, n'a jamais su s'il revint du mont Eden son panier plein d'oranges et de boules de neige ou le cœur enfiévré de rêves tentateurs à faire damner le plus froid des êtres et troubler de désirs et d'envies.

L'histoire elle, reste muette quant à savoir si notre homme des bois a jamais repassé par là. Mais, sans y apporter une très grande attention, des chasseurs attardés, des rôdeurs de solitude, descendant du mont Eden, dans la lenteur profonde des crépuscules disent que parfois l'on entend une voix incantatrice et suppliante qui rompt le silence paisible de la grande forêt. Quelle est donc cette voix ?

Un mystère semble planer désormais sur la vie de Jean, et ses amis laissent entendre que depuis plusieurs mois il paraît hanté par une idée fixe d'oranges et de boules de neige et que, dès qu'on parle devant lui de ces champignons, il frémît et s'en va sans mot dire, soucieux et pâle.

Oh ! ces nymphes... ou ces bergères !

Emile SIMONOD.

Établissements PATURLE

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 la suite du tableau 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 :

| BLANCHES | ROSES | OCRACÉES | POURPRES | NOIRES |
|--------------|-------|----------|----------|--------|
| Chanterelles | | | | |
| Craterelles | | | | |
| Pleurotes | | | | |
| Lentines | | | | |

CINQ GROUPES D'AGARICACEES

- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| 1 ^o Spores blanches | : | feuilles blancs, jaunâtres ou grisâtres, rarement violettes. |
| 2 ^o Spores roses | : | feuilles d'abord blancs ou jaune carné, puis roses. |
| 3 ^o Spores ocreâtres | : | feuilles couleur de rouille à maturité. |
| 4 ^o Spores brun pourpre | : | feuilles d'abord blancs ou roses, puis purpurins, enfin noirâtres |
| 5 ^o Spores noires | : | feuilles d'abord grisâtres devenant noires. |

LES TRUFFES, CE METS ROYAL. — Les truffes ont attiré depuis longtemps la curiosité des hommes et provoqué, quant à leur nature, les interprétations les plus variées, les plus fantaisistes et les plus inexactes.

Elles sont étonnantes par leur forme globuleuse, leur aspect inorganisé, l'absence de racine ou apparemment de filaments mycéliens, par leur croissance mystérieuse se déroulant au sein de l'obscurité du sol, leurs couleurs généralement et pareillement ténèbreuses, l'odeur souvent forte et agréable de leur chair, enfin leurs qualités gustatives.

Les mycophages connaissent ces productions sur lesquelles leurs opinions ne sont pas toujours concordantes du fait de la diversité des truffes.

Familierons-nous d'abord avec des termes qui éclaireront la lanterne de celui qui va en cueillir et en couper pour les déguster :

MYCELIUM : partie végétative des champignons.

TUBER : partie charnue de la truffe, veinée, contenant des masses fertiles, généralement colorées qui délimitent les veines ou des interstices stériles.

TRUFFES, genre TUBER : espèces toujours souterraines : péridium verruqueux, asperlé ou lisse, fermé ou étrangement ouvert à la base, marbré de veines, les unes stériles et claires, les autres stériles et sombres, généralement odorantes.

Dans notre prochain article nous étudierons les différentes sortes de truffes et leurs caractéristiques.

PEDROLETTI

CONAND & BELLUE

Quincaillerie Générale
Chaudrage Rosières
Ménage

11, RUE DES CLERCS, 11
GRENOBLE

Droguerie VILLARD & C^{ie}

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**

Tel. 143 - C.C.P. Lyon 9460-84

● *A votre Service* ●

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE VOIRON CHARTREUSE

Le bulletin du 7 décembre 1928 parle en ces termes de l'exposition suivante qui eut lieu les 14 et 15 octobre :

« Elle fut particulièrement intéressante. En dehors des 257 espèces différentes qui y figuraient il convient de citer une innovation qui fut très goûtée du public. Sur une table spéciale furent placés en évidence, les champignons les plus dangereux : AMANITA PHALLOIDES, AMANITA VIROSA, etc. ainsi que les espèces comestibles, communes dans la région.

« Nous adressons nos félicitations à MM. VIBERT, H. REVEILLETT, MORELLET, A. BONNAT, APPERCEL, PION-ROUX, CHOMAT, membres du bureau, ainsi qu'à tous nos collègues qui n'ont ménagé ni leur temps, ni leur peine pour contribuer au succès de l'Exposition. »

Toujours placée sous la direction de notre éminent ami, M. POUCHET, l'exposition de 1929 a eu lieu les 20 et 21 octobre et celle de 1930 les 19 et 20 octobre, suivant la relation faite par le « Bulletin de la Linéenne » du 11 janvier 1931 :

« L'exposition annuelle organisée par la Société Linéenne, section de Voiron, est toujours une importante manifestation, tant au point de vue scientifique que par l'intérêt pratique qu'elle présente pour les amateurs de champignons.

« Grâce au dévouement de nombreux collecteurs, 304 espèces furent exposées parmi lesquelles : AMANITA PHALLOIDES, AMANITA PANTHERINA, AMANITA MUSCARIA, LEPIOTA HELVEOLA, TRICHOLOMA PARDINUM.

« Nous avons remarqué la présence de MM. REVEILLETT, pharmacien à Valence, Docteur OFFNER, professeur à la Faculté des Sciences de Grenoble, Docteur PAYERNE, membre du Bio-Club de Grenoble, J. RAVAT, maire de Voiron, RICARD, premier adjoint au maire de Grenoble.

« Pour l'organisation impeccable et pour le nombre de champignons présentés, il convient de féliciter sans réserve les membres du bureau de la Section voironnaise : MM. VIBERT, président ; REVEILLETT et APPERCEL, vice-présidents ; BONNAT, trésorier ; CHOMAT et VITTEL. Les membres de la Société furent particulièrement actifs pour cueillir les nombreuses espèces de cette exposition ; nous n'oublierons pas de citer parmi eux MM. BARNIER, DUNOISETIER, BARRUEL, PHILIPPI, Auguste MICHEL-MAZAN, GILLET, A. SAINTE-MARTINE, CHAPEL, G. SCHNEIDER, BILLON.

A cette période deux histoires succulentes viennent agrémenter les sorties de nos mycologues locaux. Les voici, racontées par M. CHOMAT, pharmacien :

« La première a été rapportée du Col des Egaux, alors que la route n'existant pas dans son état actuel ; c'était seulement un chemin de chars impraticable aux voitures automobiles. Nos amis CHOMAT, DUNOISETIER, RAVAT, maire de Voiron, venaient d'atteindre le col lorsqu'ils vinrent au loin des enfants qui se rendaient à l'école, se battre littéralement en jouant et se lançaient des « choses » qui éclataient en percutant ; intrigués ils le furent et grande a été leur surprise et leur stupéfaction, en constatant, lorsqu'ils se rapprochèrent des belligérants, que les « choses » en question n'étaient rien moins que de grosses et superbes morilles. »

Mycologues, mes frères, qui passez au col des Egaux, surveillez attentivement les jeux des enfants que vous rencontrerez, peut-être aussi aurez-vous cette même chance.

Une autre histoire, toute aussi savoureuse et qui ne manque pas d'humour, m'a été contee par notre ami CHOMAT qui, un jour, au retour d'une promenade à La Mure, avec quel-

suite page 2

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