

# Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ-SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

Siège Social : **FOYER RURAL DE MONTMÉLIAN (Savoie)**

DIRECTION ET ADMINISTRATION :

**A. SAINT-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

L'étude des champignons a de singulières limites. Elle débute neuf fois sur dix par la casserole pour aboutir une fois sur cent au microscope. Plaisir des sens pour les uns, fièvre scientifique pour les autres, chacun peut y donner le champ libre à sa passion, du simple mycophage au mycologue le plus érudit.

Vous êtes inscrit, ami lecteur, à la Société mycologique de votre région. Quelle aubaine ! Rares sont les villes qui comptent parmi leurs groupements une société débouchant sur une gamme aussi étendue de plaisirs nobles ! Là, il y a place pour le rural comme pour le citadin, pour le gastronome comme pour le savant.

La mycologie ouvre les yeux du rural, de l'homme des champs, sur l'éclatante beauté des trésors qui sont devant sa porte, qu'il côtoie tous les jours, sans même y prendre garde. A moins qu'il ne s'agisse de la poussée tant attendue des chanterelles, des bolets et des rosés des prés !

Science du plein bois et du plein champ, elle permet au citadin, à l'homme-machine, à l'homme-bureau, à l'homme-chantier, de reprendre un contact direct avec la nature et toute la gamme de joies saines que dispensent à profusion la forêt, le ciel pur, l'eau qui chante, la mousse qui vit, à tous ceux qui savent regarder, écouter et sentir ; en un mot, transformer un paysage en « un état d'âme ».

Ainsi, l'homme peut renouer avec la « nature qui l'invite et qui l'aime », un véritable pacte d'amitié. Ne nous faisons aucun souci sur la solidité de ce pacte : la nature ne trahit jamais la confiance et l'amitié de l'homme. Elle ne nous offre pas comme le cinéma ou la télévision de malins truquages ou de savantes mystifications, en un mot des spectacles auxquels il faudrait quelquefois retrancher beaucoup pour extraire un soupçon de vérité.

La nature n'a pas besoin d'être démythifiée. Elle nous révèle ses beautés sans fardage, sans artifices, sans mensonges et sans désillusions. Elle est éclatante de vérité.

Au retour d'une promenade dominicale dans le sous-bois embrasé par l'automne, où cèpes et girolles se dissimulent si habilement à la vue du chasseur, qui n'a pas ressenti cette impression de bien-être, de sérénité, cette griserie toute juvénile qu'accompagne la découverte des menus secrets cachés dans l'immense album de la nature ?

Un bien grand bonheur, fait de petits riens, et dont il ne faut rendre compte à personne !

Voilà le vrai miracle de la mycologie : replacer l'homme moderne dans le cadre naturel qui est le sien, en le délivrant du milieu artificiel et fatigant dans lequel la civilisation de l'ère atomique l'a littéralement enchaîné.

Donc, la mycologie sera détente, liberté et joie.

Mais n'oublions pas qu'elle exige également l'effort. Un philosophe a dit : « La joie ne se ramasse pas, elle se conquiert. » A nous de faire cette agréable conquête !

Que dans nos sociétés, les plus doués ne s'arrêtent donc pas en chemin, mais fassent de la recherche des champignons une source de culture et d'érudition. Qu'ils aillent jusqu'au microscope et travaillent dans leurs recherches avec toute la rigueur scientifique qui s'impose. C'est la société tout entière qui, en définitive, sera la grande bénéficiaire de leur violon d'Ingres.

Ainsi, des grandioses spectacles de la nature au micro-monde de l'infiniment petit, du simple promeneur à l'homme de science, la fée-mycologie aura, de sa baguette magique, solidement scellé tous les maillons d'une véritable chaîne du bonheur.

Le Président de la Fédération : Roger GIREL.

..... Agencement de Magasin .....  
Meubles stratifiés - Meubles tous styles  
Magasin "AU CONFORT" 23 bis av. J.-Jaurès

**Michel FALQUE** Père & Fils

Ateliers et bureaux : 73, RUE SERMORENS

Entrepôt : 15, RUE DU COLOMBIER

**VOIRON** (Isère)

Imprimerie .....  
..... **Commerciale**

**VOIRON - Tél. 32**

TOUS TRAVAUX INDUSTRIELS  
ET COMMERCIAUX

## LE LACRYMAIRE

Nos expositions d'automne 1961 n'ont pas eu, côté champignons, la belle tournure des manifestations des années précédentes. Si, grâce au dévouement sans bornes des organisateurs et de leurs amis, un nombre assez important de variétés différentes a pu chaque fois être réuni, on n'a pas vu d'assiettes pleines de Bolets, de Chanterelles, de Russules ou bien de Cortinaires, car beaucoup de ces espèces étaient souvent représentées par un unique exemplaire, dont certains étaient si déformés par le sec qu'ils posèrent plus d'une énigme aux déterminateurs. Il est un champignon cependant que j'ai vu en abondance à l'exposition de Chambéry le 22 octobre de cette même année. En effet, des Lacrymaires-Lacrymaria velutina garnissaient deux pleines assiettes et beaucoup d'autres qui étaient « en rabiot » ont été jetés dans les caisses à déchets. Curieux d'en connaître l'exacte valeur alimentaire, j'en ai fait cuire quelques beaux exemplaires dans un peu de beurre frais, en y ajoutant bien entendu un petit morceau d'échalotte et un peu de persil haché. J'ai eu le plaisir de constater que ce champignon est très bon comestible, et je me suis promis de le mettre dans mon panier chaque fois que j'aurai la bonne fortune de le rencontrer sur mon chemin.

Son chapeau qui mesure entre 4 et 8 cm de diamètre, est d'abord globuleux, puis en se développant il s'aplanit gardant néanmoins un petit mamelon au centre ; il est velouté, de teinte assez variable, mais où l'ocre domine, ocre brunâtre, ocre jaune, souvent plus clair vers le bord qui est densement floconneux-laineux et fortement enroulé chez les jeunes exemplaires. Chez le champignon naissant ce bord du chapeau est relié au pied par une cortine abondante, blanche, qui se détache, et reste sur le pied sous forme d'un vague anneau bientôt teinté de noir, par les spores qui s'y déposent.

Le pied qui mesure 5 à 8 cm de long, 1 à 2 cm de diamètre est cylindrique, blanc, creux, couvert en son sommet de fines gouttelettes blanches, puis noircies par les spores. Les lames sont minces, fragiles, serrées ; leur teinte est très foncée, même déjà chez les tout jeunes exemplaires et, détail caractéristique chez cette espèce, elles laissent pleurer (comme le sommet du pied) des gouttelettes noires, d'où son nom de Lacrymaria, du latin lacryma : larmes ; l'arête, c'est-à-dire le bord libre de ces lames, est d'une teinte plus claire que le reste.

La chair est tendre, jaunâtre dans le chapeau et à la base du pied, blanchâtre ailleurs ; l'odeur est faible, la saveur douce, agréable.

Ce champignon est, on le voit facile à reconnaître et ne peut être confondu avec un autre qui soit vénéneux. Il est assez commun en automne dans les pelouses des terrains vagues ; on en trouve de belles trainées aux abords du lac du Bourget entre le grand-port et la plage d'Aix-les-Bains, où il voisine avec les Coprins et le Tricholome en touffes. Il pousse souvent dans les prés, les cours, voire même les jardins, témoin ces quelques exemplaires exposés à Montmélian le 8 octobre 1961 et qui avaient été cueillis dans une plate-bande bêchée peu de jours auparavant.

G. HENZE.

Le bulletin n° 6 paraîtra au mois de juillet 1962. Les textes devront me parvenir le 1<sup>er</sup> juin au plus tard. Respectez cette date limite. Merci, et souvenez-vous que cette promesse a été faite par tous les délégués présents à notre réunion du Comité le 18 mars, à St-Laurent-du-Pont.

**BANQUE**  
DE  
**SAVOIE**

Depuis 50 ans  
au service de

..... l'Economie Régionale

**CIMENT PROMPT VICAT**

Ciment à prise rapide

Usine de la Grande-Chartreuse  
à SAINT-LAURENT DU-PONT - Tél. 1



## POUR APPRENDRE LES CHAMPIGNONS

Venez aux sorties de la

**SECTION**

**MYCOLOGIQUE**

**M E R G E R**

DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS

## FRIGIDAIRE

LE VRAI

**chez : BUENERD**

Place du Théâtre - **VOIRON**

Quelques données sur le livre du Professeur Steimetz (suite du bulletin n° 4)

### Réactions colorées (chimico-fongiques)

N.A.O.H.	Jaune serin instantané Jaune Jaune Jaune Brun	Russula emetica (lamelles) Polyporus Betulinus Lactarius piperatus Cortinarius Berkeleyi Boletus lividus
Acide Sulfurique à 10 %	Violet Rouge Jaune Orangé Jaune Lilas Crème ocre	Amanita Phalloides — Virosa Boletus Appendiculatus — Erythropus — Scaber Cantharellus aurantiacus Cortinarius caerulescens
Pheniline 10 gr d'eau phéniquée à 30/0 + parcelle d'aniline	Rouge terne Rosé puis pourpre Rose carmin Rose après 1 minute Rouge après 5 minutes Roux après 40 minutes Violet Brun Pourpre Négatif Purpurin Rouge puis brun noir	Russula xerampelina Amanite panthérina — Vaginata — Caesarea Boletus Badius — Chrysenteron Lactarius deliciosus — Piperatus — Torminosus Peziza vencia Russula Ochroleuca
Formol Officiel	Base du pied bleue Négatif Rose rouge	Tricholoma orirubens — squarulosum — terreum Boletus duriusculus
Acide lactique	Jonquille	Boletus erythropus
F.E.C.L. 3.	Vert tardif	Fistulina hépatica
Eau de Javel	Blanc	Boletus erythropus

(à suivre)

TRAVERSO.

**FOYER RURAL**  
de Montmélian (Savoie)



Visitez sa  
**Grande EXPOSITION**  
**Mycologique d'Automne**

**RALLYE-COR**

de MONTMÉLIAN (Savoie)

VÉNÉRIES - FANTAISIES  
CONCERTS - FÊTES DE CHASSE

# « Halles Grenobloises »

M. Décézier

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

## ALIMENTATION GÉNÉRALE

Viande - Poissons - Crustacés - Huîtres - Escargots

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

### LES COLLYBIES DES CONES

Pins et épicéas ont leurs fruits, ou cônes, qui se détachent à maturité, tombent au voisinage du pied de l'arbre qui les porte, et sont bientôt recouverts de débris de toutes sortes, morceaux d'écorces et de bois, aiguilles mortes, terre amenée par l'eau et le vent, et aussi par d'autres cônes issus de fructifications plus récentes. Sous l'ombrage de ces arbres, une humidité suffisante, alliée à la chaleur produite par la fermentation de tout cet humus, favorisent le développement de mycéliums de champignons, dont certains de ceux-ci, s'attaquant principalement à ces cônes enfouis, nous donnent des carpophores dès la fin de l'hiver. Ils sont du genre *Collybia*, petites espèces à chapeau mesurant 5 cm au maximum, à pied grêle et tenace, à lames assez serrées blanches, crème-ocracé ou grisâtres, à spores blanches.

Dans nos régions alpestres, l'espèce la plus commune, et la plus intéressante au point de vue culinaire, est liée exclusivement aux fruits de l'épicéa. Ce résineux, dont l'aire de répartition naturelle se situe entre 1.200 et 1.800 mètres d'altitude, a une silhouette très caractéristique de pyramide élancée, des aiguilles quadrangulaires, courtes et piquantes, et des cônes pendants repérables de loin, notamment ceux qui se trouvent vers le sommet de l'arbre. Ces caractères le distinguent du sapin blanc avec lequel il voisine bien souvent. Le sapin a ses aiguilles plates, non piquantes, des cônes dressés sur leurs rameaux et à peine visibles de loin. Ces cônes ne se détachent pas à maturité, mais perdent leurs écailles, qui tombent une à une et viennent tapisser le sol sous ces arbres.

Si, en mars-avril, vous vous trouvez en montagne à proximité d'un épicéa, examinez le sol autour du tronc, là où la neige vient juste de fondre, et vous y verrez très souvent, voisinant avec les premiers crocus, quelques petits chapeaux foncés, groupés par places. Grattez avec soin l'humus autour de ces cryptogames et vous découvrirez le cône plus ou moins décomposé, porteur bien souvent d'une quantité d'autres petits champignons naissants de la *Collybie* comestible *Collybia esculenta* S. S. Favre.

Son chapeau qui atteint 4 cm, est d'abord campanulé, puis devient ensuite plan ou un peu concave, avec un petit mamelon au milieu ; il est lisse, nu ; sa teinte est foncée, presque noire par endroits. Le pied est blanc, mince de longueur sensiblement égale au diamètre du chapeau ; sa base est prolongée par une sorte de racine hérissée de poils fins, jaunâtres, et qui s'enfonce à l'intérieur du cône support. Les lamelles sont libres, très nombreuses, serrées, fragiles ; leur teinte est blanc-grisâtre ou grise. La chair du chapeau est mince, grise lorsqu'elle est imprégnée d'eau, elle devient blanche en séchant ; elle est craquante sous la dent, d'un goût d'abord agréable, puis un peu fort après mastication prolongée ; l'odeur est faible, agréable.

Cette collybie est assez bonne comestible. Sa saveur est un peu forte après cuisson : il est bon d'en jeter la première eau. Si elle n'a pas la valeur culinaire de l'*Hygrophore* de mars avec lequel elle voisine parfois, elle est plus abondante et surtout plus facile à trouver que ce dernier. Seule sa taille assez petite peut la faire dédaigner pour la cuisine, mais nous connaissons un certain *Hygrophore* blanc de neige ou « Bouton de guêpe » qui n'est pas plus gros ni meilleur à manger et qui est pourtant très recherché dans les prés à la fin de l'automne.

G. HENZE.

RALLYE MYCOLOGIQUE, à Voiron, le 23 septembre, en même temps que l'Exposition locale annuelle. Aura lieu également ce jour-là, la tombola qui pourra vous faire gagner un superbe tableau, qui a été offert par le célèbre peintre chambérien, Emile Simonod. Achetez les billets auprès du Comité de votre Société.

# AU CHAPON FIN

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

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

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons



# CAFÉ ST - BRUNO

Arôme

Force

Finesse

## MANUFACTURE d'ÉCRINS pour ORFÈVRERIE

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

### Alexis DUNIÈRE

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

TÉLÉPHONE : 44

## LA RESPONSABILITÉ DU DÉTERMINATEUR

Dans son éditorial du 4<sup>e</sup> bulletin, notre président Roger Girel nous pose le problème de la responsabilité du déterminateur et des risques qu'il encourt en exerçant cette fonction.

Je me permets dans cet article d'ouvrir le débat. Il est certain que le déterminateur, en acceptant de donner un avis affirmatif, engage sa responsabilité.

Pour exercer cette délicate fonction il faut avoir un minimum de connaissances mycologiques et surtout ne pas chercher à étaler un savoir que l'on ne possède pas ; être très prudent : il vaut mieux avouer son incompétence que de risquer une affirmation erronée. Cette leçon de modestie nous est donnée par les Maîtres de la Mycologie qui sont d'une prudence extrême dans les cas litigieux.

Il est également indispensable à celui qui prend cette responsabilité d'exiger du présentateur la totalité de sa récolte avant de prononcer un diagnostic.

Il évitera de ce fait beaucoup de risques d'intoxications. J'ai eu pour ma part de nombreuses occasions de me louer d'avoir agi de cette façon.

Du point de vue juridique, si à la suite d'une identification ayant provoqué un empoisonnement, le consultant dépose une plainte, il faut qu'il fournisse la preuve qu'il y a eu faute de la part du déterminateur (présence de témoins, aveu de son erreur, etc.).

Combien de fois avons-nous constaté que des intoxications graves avaient été provoquées par des conseils de gens de bonne foi, certes, mais ignorant tout de la Mycologie, qui avaient confondu des espèces vénéneuses avec des espèces comestibles, et leur erreur ne nous étonne pas lorsque l'on connaît la subtilité des caractères qui différencient les espèces. Je n'ai pu citer dans cet article aucun cas de jurisprudence concernant un procès sur cette question, mais le débat n'est pas clos et nous aurons l'occasion d'y revenir.

En ce qui concerne la vérification officielle pratiquée par un inspecteur assermenté, la responsabilité du déterminateur comporte des risques beaucoup plus grands. Le fait de sanctionner la vérification par la remise d'une fiche de contrôle donne à cette opération un caractère officiel qui représente pour le consommateur une sécurité absolue.

Cependant, cette vérification, telle qu'elle est pratiquée en France, offre dans de nombreux cas une garantie illusoire si le contrôle n'est pas assuré dans la totalité du circuit, c'est-à-dire jusqu'au magasin de vente au détail.

Plusieurs genres de fraudes peuvent être pratiqués :

— Vente consentie d'un commun accord entre le vendeur et l'acheteur (vente à domicile) sans contrôle sanitaire.

— Substitution d'une fiche de contrôle d'un lot vérifié à un lot non vérifié.

Présentation au contrôle d'une partie de la récolte au lieu de la totalité.

Le premier cas est illustré par l'accident survenu à Valence, en septembre 1935, dû à la fraude d'un vendeur, et qui a fait vingt-sept victimes dont sept cas mortels.

Le vendeur avait livré des champignons vénéneux (amanites phalloïdes) à deux restaurateurs valentinois sans présenter sa récolte au contrôle sanitaire, dont le titulaire était M. Levesque, vétérinaire, actuellement président de la Société Mycologique d'Avignon. Les deux restaurateurs sont décédées quelques jours après l'accident, victimes de leur imprudence, qui a provoqué également la mort de plusieurs de leurs clients.

(suite page 11)

Linge de Maison  
Lainages

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

Ancienne Maison Huguet

Place Métropole - CHAMBÉRY

Chemiserie - Bonneterie - Ameublement

## ESDIERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBÉRY

Bières - Eaux gazeuses  
Charbons et Vins

**MILLIAS-FOREST**

PONTCHARRA (Isère)

TELEPHONE : 47

**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

## PARLONS UN PEU DES SERPENTS

C'est pour moi une grande joie, après un éloignement que m'a imposé ma santé, de reprendre contact avec tous mes amis mycologues, non seulement de la Société d'Aix mais aussi de toute la Fédération. Je suis heureux de saluer les groupements qui se sont réunis pour l'aire cette Fédération régionale que j'ai toujours souhaitée et dont je sais gré d'avoir assuré la réalisation aux si dévoués animateurs que sont MM. Girel, Rafin, Sainte-Martine et tant d'autres.

Il pourrait sembler anormal que je consacre ces quelques lignes sur les serpents dans un bulletin de mycologie. Non seulement le mycologue est, avec le chasseur, celui qui a le plus de chances de rencontrer des serpents mais aussi j'ai toujours désiré animer, avec la mycologie, toutes les branches des sciences naturelles ; on peut être spécialiste de champignons, mais on ne reste cependant pas indifférent au cadre dans lequel se font nos recherches et nos récoltes.

L'abondance de vipères signalée en France l'été dernier a provoqué des messages, auprès du Corps médical, tant par l'Institut Pasteur que par des groupements techniques ; messages destinés autant à la reconnaissance des serpents qu'à la protection contre leurs morsures. Il m'a semblé utile de transmettre quelques précisions sur ce sujet qui est d'actualité et dont la connaissance peut éviter des accidents graves.

### Quels sont les serpents les plus communs en France ?

Je ne parlerai pas des orvets ou de certains serpents rares et inoffensifs ; je me contenterai des couleuvres et des vipères.

**COULEUVRES.** — Une des plus communes est la couleuvre à collier, possédant une bande blanche jaunâtre visible à distance. La teinte de sa robe peut être noire (C. mélanique), ou blanche (C. albinos), mais en général le dos est brun verdâtre tandis que le ventre est en damier noir et blanc. Ce serpent, qui peut atteindre 2 mètres, se rencontre tant en terrain sec qu'humide et même dans l'eau car il nage très bien.

**COULEUVRE VIPERINE.** — Elle a la même coloration brun-roux et les mêmes dessins en zig-zag que certaines vipères et sa longueur atteint rarement un mètre. Elle vit près de l'eau car elle se nourrit de poissons et de grenouilles. Elle ne se trouve pas en altitude.

**COULEUVRE LISSE** ou coronelle. — Sa longueur ne dépasse pas 0,75 m, elle a aussi une coloration voisine de celle de la vipère, mais ses écailles sont lisses. On la trouve dans les endroits rocailleux et secs car elle ne se nourrit que de lézards et d'insectes.

**COULEUVRE VERTE ET JAUNE** (*Viridiflavus*) dépasse parfois 2 mètres.

LA COULEUVRE D'ESCUAPE est un serpent bronzé qui s'apprivoise facilement comme un animal domestique. Ce serpent est considéré comme l'emblème du service de Santé.

**VIPERES.** — La plus répandue est *Vipera berus* ou Pélade qui se trouve même en montagne jusqu'à la limite des neiges. Elle fréquente les endroits humides, la bordure des forêts, les broussailles. Elle évite le plein soleil. Elle chasse surtout de nuit. Sa coloration très variable comporte habituellement le long du dos une bande noire sinueuse bordée d'une double série de taches sombres. Sa taille ne dépasse pas 70 cm.

**VIPERA ASPIS** ou aspic se distingue de la précédente par son museau retroussé, le dessus de la tête est recouvert de petites écailles. Sa coloration tire sur le brun-rouge avec des taches noires. L'aspic se plaît dans les lieux chauds et secs : rocailles, buissons, haies, friches. Sa taille est la même que la Pélade. Ces deux types de vipères ont la queue courte, brusquement retrécie, elles se nourrissent surtout de rongeurs et sont ovovivipares ; les petits vipéreaux sortent de l'œuf constitués définitivement et capables, dès leur naissance, de tuer quatre souris par morsures successives.

Marc FERRIER. Suite bulletin n° 6

*Pour vos casse-croûte*

**Ets GUERRAZ Frères**

Charcuterie, conserves et salaisons

**MONTMÉLIAN (Savoie)**

**Culture de champignons**

**M. LUGIERET**

**LOVAGNY**



## AU RELAIS DES 5 COIS

BURNET, propriétaire - Téléphone 10

### SPÉCIALITÉS :

Morilles à la Crème

Truites de Rivière

Prix spéciaux pour banquets

**LESCHERAINES** (Savoie)

## Charcutezie

**Jean CORGIER**

## Rôtisserie

4, RUE DE GENÈVE - Tél. 35.01.91

**AIX-LES-BAINS**

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

(suite du Bulletin N° 4)

En 1961, il fut décidé que notre grande exposition d'automne se ferait à Aix-les-Bains. Comme nous ne trouvions pas de local assez grand dans le centre de la ville, nous avons demandé à M. Mollex, maire de Brison-Saint-Innocent, conseiller général du canton, s'il n'y avait pas possibilité d'organiser cette petite manifestation dans sa commune. La Municipalité nous prêtait à cet effet le hall d'entrée de la Mairie, décoré d'ailleurs de remarquables peintures, et une salle attenante qui sert de musée et où l'on y trouve tout ce que le baron Despines collectionna durant son vivant. C'était malheureusement un peu trop juste comme place et finalement notre choix s'est porté sur l'ancienne salle des fêtes, sise à l'autre bout du parc de la Mairie. Bien sûr ce local, réformé depuis longtemps, se trouvait dans un état de vétusté avancé, mais les mycologues sont un peu « sorciers » et en quelques heures, les amis du président Raffin transformèrent une grange en rustique Palais d'Exposition, aidés en cela par M. Lodollo, secrétaire de la Société Mycologique de Haute-Maurienne et de quelques bonnes volontés locales. Il est vrai que M. Burger, directeur des jardins municipaux, membre du bureau de la Société, fit une décoration de la salle à vous faire oublier qu'on était venu là pour voir des champignons. Plus de cent petits pots de Bégonias tubéreux, plante à fleurs rouges, très résistante au soleil ; une douzaine de *Cyperus alternifolius*, curieuse plante, originaire de Madagascar, qui aime vivre les pieds dans l'eau, et dont les feuilles linéaires sont disposées en rayon au sommet d'une tige nue ; une vingtaine de palmiers du plus bel effet décoratif (*Kentia Fosteriana* et *Phoenix Canariensis*) ; enfin une véritable exposition de plantes grasses : des *Crassulacées* avec *Kalanchoe verticillata* et *K. Daigremontiana* ces deux espèces ayant le bord des feuilles garni de petites boutures ; des *Cactées* dont les plus remarquables furent un *Cereus serpentinus* qui, dépassant largement un mètre de long, dut être fixé au mur avec des ficelles ; un *Opuntia subulata*, long cierge atteignant un mètre de haut et hérissé de rameaux en forme de pointes d'âlènes, un *Pilocereus Trollii* et un *Cephalocereus Senilis*, deux remarquables « têtes de vieillards » dont le très épais et très fin chevelu blanc argenté cache des épines très dures, un *Echinocactus Grusonii*, énorme boule épineuse de trente centimètres de diamètre, un *Stapelia grandiflora* dont la fleur, au bout d'un long pédoncule, ressemble, lorsqu'elle est fermée à une lanterne, puis beaucoup d'autres encore, toutes plus intéressantes les unes que les autres. Ajoutez à cela une décoration murale très réussie : sous forme de douze tableaux humoristiques, œuvre de M. Molleins, dans un coin un petit aperçu des plantes et des insectes propres à la région méditerranéenne et que l'on trouve indigènes à Brison. et... des champignons.

Car malgré les prévisions les plus pessimistes, tous nos amis ont fait l'impossible pour nous rapporter de leurs courses dans toute la région, plus de 150 espèces différentes que M. Piane nous détermina avec son brio habituel.

Remercions une fois encore les dirigeants des Sociétés mycologiques de Montmélian, Voiron, Annecy, Chambéry, qui nous firent le grand plaisir de participer à cette exposition, et tous les visiteurs qui durant l'après-midi se pressèrent nombreux autour des tables.

Gaston HENZE.

*Votre Fédération est entièrement à votre service. Elle peut vous conseiller dans l'achat des ouvrages mycologiques que vous désirez et cela aux meilleures conditions. Consultez-la, en écrivant à M. SAINTE-MARTINE, 25, rue Rose-Sage à VOIRON.*

Chez votre épicier

**Cafés Gizel**

livrés deux fois

par semaine

HORLOGERIE-BIJOUTERIE

**CŒURDEVEY**

Lauréat F.N.H. de Besançon

20, AVENUE DU PETIT-PORT

**AIX-LES-BAINS**

« 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 »

### PARLONS UN PEU " PHOTO "

A priori il peut paraître déplacé de vouloir parler « photo » dans un bulletin de mycologie. Mais à la réflexion, il apparaît bien vite que la photographie avec ses perfectionnements actuels, tant au point de vue appareillage, qu'au point de vue émulsion, prend et peut prendre beaucoup plus encore, une place de choix dans l'enseignement élémentaire de la mycologie et dans sa vulgarisation. La Fédération vient d'ailleurs de créer une photothèque sous la responsabilité de M. Raftin, président de la Société Aixoise, montrant par là son attachement à la « photo de champignons ». Dans ce domaine la photo-couleur donne des résultats remarquables saisissant avec fidélité la luxuriance de coloris dont s'ornent ces cryptogames.

A l'exception de quelques spécimens volumineux, certains polypores, par exemple, la majorité des champignons n'atteignent qu'une taille peu élevée et pour fixer sur la pellicule un gros plan, où les détails caractéristiques apparaîtront clairement, il faut faire une « photo de près », quelquefois même de très près, et là nous entrons dans le domaine de la macrophotographie. Nous ne parlerons pas de la microphotographie, intéressante pour les infiniment petits, mais réservée pour cela aux spécialistes, études en laboratoire par exemple.

Si les appareils à objectifs interchangeables offrent, pour la « photo de près », des facilités extraordinaires, elle est néanmoins possible avec n'importe quel appareil en coiffant l'objectif d'une « bonnette ». On trouve des « bonnettes » de grossissement différent (d'une à plusieurs dioptries), ce qui permet de réaliser des photos entre 30 cm et 1 m. L'ennui, avec ces appareils simples ou classiques, vient de la différence de parallaxe. Ce décalage fâcheux est dû au fait que l'axe optique du viseur n'est pas tout à fait le même que celui de l'objectif de prise de vue. Aussi pour obtenir un cadrage exact, faut-il dans pas mal de cas adjoindre un dispositif de correction. Actuellement, il est indiscutable que la solution idéale est apportée par l'appareil « Reflex » permettant des visées justes. En effet, dans le « Reflex » l'image cadrée par l'objectif est directement renvoyée vers l'oculaire de visée. Que vous intercaliez donc des bagues-rallonges entre l'objectif et le corps de l'appareil, ou que vous utilisiez des « bonnettes » ou des optiques diverses, vous contrôlez toujours sur le verre dépoli du viseur, l'exactitude de la mise au point et du cadrage. La visée « Reflex », bien que plus coûteuse est donc la solution à conseiller à tout éventuel mycologue-photographe.

Dans la « photo de près » et la macrophoto, plus on s'approche du sujet et plus la profondeur de champ, c'est-à-dire la zone nette en avant et en arrière du plan photographié, diminue. Il faut donc régler la netteté de l'image sur le sujet principal, en l'occurrence, le champignon lui-même. De plus, il est indiqué de diaphragmer au maximum avec un temps de pose correspondant pour augmenter la profondeur de champ, mais cela amène à se servir d'un pied pour maintenir fixement l'appareil. L'appoint d'un flash électronique permet par contre de prendre des « photos de près » en instantané.

Au point de vue émulsion, ce sont les « films couleurs positifs inversibles » qui sont à recommander. Les diapositives obtenues peuvent être visionnées ou ce qui est mieux, projetées sur écran. Le résultat est remarquable et les petits détails apparaissent alors nettement sous un fort grossissement.

Comment composer une photo de champignons ? Il y a au moins deux possibilités. La première, qui consiste à montrer le ou les champignons dans le style dépouillé des planches du « Maublanc » par exemple, en se servant comme fond de papier canon de couleur appropriée sur lequel le sujet se découpera avec un certain relief mettant en valeur ses caractéristiques principales. Cette méthode donne au point de vue, étude mycologique de très bons résultats, mais je lui préfère personnellement la seconde qui consiste à saisir le champignon au

« Perrière Vêtements »

Camille Stéphanini

Rue Perrière

ANNECY

Café-Restaurant Pénissard

Super-Panorama

Vue unique sur le lac

ANNECY



## Buffet de la Gare Modane

### CATTELIN-ALLEMOZ

Bar, Restaurant

Brasserie, Change

Ouvert la nuit - Téléphone : 224

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

## Société Mycologique

### d'Annecy

Cours - Expositions - Conférences

« gîte », c'est-à-dire dans l'intimité de son cadre naturel. La photo reflète ainsi fidèlement ce que le promeneur du dimanche, ou le ramasseur de champignons averti, découvre au hasard de ses pérégrinations. Les champignons comme d'ailleurs les plantes, montrent des préférences pour certaines stations, pour certains sols : il est donc bon et instructif de les fixer sur le cliché dans leur habitat naturel.

On photographiera de préférence deux ou trois spécimens de la même variété, à des stades différents d'évolution, mettant bien en évidence les caractères principaux (volve, bague, cortine, etc.) On pourra même déterrer soigneusement un sujet pour montrer son pied bulbeux ou radicant, ou encore faire une coupe longitudinale pour souligner le bord enroulé de son chapeau par exemple. Les espèces lignicoles ne seront pas séparées de leur support naturel. Quant à la composition artistique de l'ensemble, ce sera bien sûr une question de goût personnel.

En conclusion, la photographie sera pour l'amateur de champignons une distraction agréable qui complètera les plaisirs déjà variés de la récolte, de la détermination et bien sûr de la gastronomie, tout en perfectionnant son érudition en matière de mycologie. Donc bonne cueillette et bonnes photos...

MOLEINS G. Société Mycologique d'Aix-les-Bains.

## LE PHOLIOTE CHANGEANT

Certain beau dimanche de la fin mai, je parcourais la belle forêt de la Meunaz, sise au nord du Mont Revard, à la recherche de quelques succuientes Morilles noires ou des derniers Clitocybes vermiculaires (!), quand mon attention fut attirée par plusieurs touffes de champignons qui avaient élu domicile sur des souches de sapins. J'avais sur moi la « Petite flore des champignons de France » de Locquin et je trouvais rapidement le nom de cette espèce : *Pholiota mutabilis*, ou, traduit en français : *Pholiote changeant*, excellent comestible d'après l'auteur, ce que je vérifiai d'ailleurs quelques heures plus tard. Ce champignon est bien meilleur que l'Armillaire couleur de miel et que la Collybie à pied en fuseau qui sont recherchées, alors que notre *Pholiote changeant*, tout aussi commun, n'est pratiquement pas ramassé.

Pourquoi cet adjectif de changeant ? Certainement parce que son chapeau se présente sous deux teintes nettement différentes : foncée lorsqu'il est imprégné d'eau, clair lorsqu'il a perdu une partie importante de cette eau. On dit que ce champignon est hygrophane. Ce chapeau qui mesure de 3 à 6 cm de diamètre est lisse, à peine y trouve-t-on quelques mèches au bord lorsque le champignon est jeune ; sa teinte lorsqu'il est tout frais poussé, ou bien lorsqu'il pleut, est d'un brun tirant sur l'ocre, le bord est un peu strié. Puis en se déshydratant, il devient ocre-orange à partir du centre, couleur qui gagne bientôt tout le chapeau. Les petites striures disparaissent alors du bord. Les lames, minces, nombreuses, sont d'abord claires, puis deviennent rapidement cannelle, puis brun rouillé. Le pied est très caractéristique chez cette espèce. Il porte, surtout chez les jeunes sujets, un bel anneau situé environ au tiers supérieur de la longueur du pied. Au-dessus de cet anneau, le pied est blanc-jaunâtre et lisse ; au-dessous, il est très foncé, presque noir et couvert de petites mèches. Il est creux, dur, coriace, de ce fait immangeable. Dans les vieux exemplaires l'anneau disparaît, mais la très nette différence entre les parties intérieure et supérieure de ce pied est toujours bien visible. Et ceci suffit à distinguer cette espèce de l'*Hypholome* en touffes et de l'*Hypholome* couleur de brique, qui ont le pied lisse et unicolore : la chair de ces deux espèces vénéneuses est d'ailleurs plus ou moins amère. La chair de notre *Mutabilis* est elle

(suite page 11)

## DROGUERIE

MARIN Frères

24, RUE DE CHAMBÉRY

Téléphone : 35.11.91

AIX-LES-BAINS

## Boucherie - Viandes 1<sup>er</sup> choix

Victor CHAPUIS

18, RUE DE CHAMBÉRY, 18

AIX-LES-BAINS

# AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16-18, rue d'Italie

**CHAMBERY**

# GARAGE FALETTI

35, Place Caffé **CHAMBERY**

Téléphone : 34-8-58

*Station service Shell*

Lavage - Graissage - Réparations

## SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE LA RÉGION CHAMBÉRIENNE

Voici le programme des activités de votre société pour l'année 1962 :

Séances de détermination — Sorties collectives — Rallye — Exposition d'automne.

1. SEANCES DE DETERMINATION — Cette année comme l'an dernier nous allons assurer tous les lundis, au siège, une permanence où vous pourrez faire déterminer vos récoltes. Il faut d'abord vous dire à ce propos que nous avons cru bon de changer le siège de la société. Le café de la Perle se prêtait mal à de telles réunions et cette année nous aurons le plaisir de vous recevoir chez Mme Gallet, place Monge. C'est aussi un café, le café de Lyon. Mais l'accès à notre salle indépendante peut se faire directement d'une cour située derrière l'établissement. L'an dernier au printemps nous n'avions eu que peu de visiteurs : il ne pousse à cette époque que quelques espèces qui ne sauraient laisser perplexe un chercheur tant soit peu expérimenté. Aussi avons-nous donc jugé prématurées de telles réunions. Elles commenceront donc en juillet avec les premières poussées fongiques importantes. Si auparavant quelques-uns parmi vous désiraient faire déterminer une récolte qu'il sache qu'il sera toujours le bienvenu chez l'un ou chez l'autre des déterminateurs de la société : MM. Simonod, Combe, Béraud, Moreaux, Bergoin.

2. SORTIES COLLECTIVES — Deux sont prévues. En 61 la première fut une belle réussite. On détermina plus de 150 espèces cueillies au cours de la matinée. La sécheresse persistante de l'automne nous avait contraint d'annuler la seconde. Nous avons jugé bon d'apporter quelques modifications de détails. Pour certains l'heure de départ était trop matinale ; le retour trop hâtif. Nous pensons cette année laisser libres ces heures. Les départs étant échelonnés dans la matinée, les premières rentrées ayant lieu vers onze heures, il nous serait possible de classer au fur et à mesure des apports les espèces cueillies et de faire l'après-midi une petite exposition au lieu de notre rendez-vous. Si le nombre des partants était important un car gratuit serait mis à la disposition des personnes n'ayant pas de moyen de locomotion adéquat.

3. RALLYE — Ceux qui parmi vous ont assisté au rallye mycologique de Modane ont gardé de cette journée un agréable souvenir. Ce fut une belle réussite que cette manifestation organisée de main de maître par la société mycologique de Haute-Maurienne et ils ne voudront pas manquer cette année ce rendez-vous qui aura lieu à Voiron le 23 septembre, jour de l'exposition mycologique de cette ville. Là encore un car gratuit est prévu. Pour toutes ces manifestations les derniers détails vous seront communiqués par la presse en temps utile.

4. L'EXPOSITION D'AUTOMNE — Tous les mycologues chambériens ont encore en mémoire le brillant succès de notre première exposition. Le palais de la foire semble le lieu le plus adéquat à une telle manifestation. Elle aura lieu en octobre. Elle sera plus importante et nous projetons de réaliser en même temps une petite exposition soit de plantes, soit de bêtes, soit de papillons... A côté de l'exposition purement scientifique une très grande place sera laissée où nous pensons mettre en évidence les espèces « bons comestibles », une table de « confusions possibles », etc.

Nous pensons donc que cette année sera bien remplie. Bientôt de nombreuses espèces vont apparaître, émaillant de leurs vifs coloris prés et bois. Mettez-vous à l'ouvrage. Sachez que nous comptons sur vous pour nous mettre à l'épreuve.

Pierre BERGOIN.

## Chocolaterie Confiserie



Ses spécialités, chocolats,

Sucres cults, dragées,

Articles dragéifiés

## Pharmacie Tercinet

A. Tercinet et C. Roulier

Docteurs en pharmacie

1, rue de Maistre

**CHAMBERY**



## ***Pour apprendre les Champignons...***

venez aux sorties de la  
**Section Mycologique**

**MIEIRGIER**

★ DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS ★

### **SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU DAUPHINÉ**

Après un été et un automne exagérément secs, novembre et décembre nous ont apporté quelques compensations au point de vue récoltes, qui sans être abondantes ont été malgré tout satisfaisantes.

Nous avons eu en janvier dans nos réunions du lundi des apports appréciables d'espèces hivernales (Marasmes, Conocybes, Nolanées, Clitocybes, etc.)

Une section d'études a été créée et des conférences ont été organisées pendant les mois d'hiver.

Grâce au dynamisme de cette section nous avons eu de très intéressantes causeries illustrées par des dessins en gros plan ; un canevas de la conférence était distribué à chaque auditeur.

Ces causeries d'une présentation impeccable ont été suivies par de nombreux sociétaires. Nous espérons qu'ils seront de plus en plus nombreux à y assister.

Les sujets traités sont :

Les Amanites, par M. Monasse.

Les Cortinaires, par M. Quémeray. Cette étude a été répartie en plusieurs séances vu l'importance du sujet.

Les Marasmes, Collybies, Mycènes, par M. Martin.

Les Rodophylles, par M. Monasse.

La prochaine aura lieu le 26 février sur les Tricholomes, par M. Pierrefeu.

D'autres suivront. Nous envisageons également l'étude des spores et des tissus au microscope, en attendant les Hygrophores qui ont déjà fait leur apparition.

V. JACQUEMET.

*(suite de la page 8)*

Le vendeur, laissé en liberté provisoire, est mort avant l'ouverture de son procès.

La plupart des villes de France n'admettent à la vente qu'un nombre restreint d'espèces, vingt au maximum. Quelques villes dépassent ce chiffre qui me paraît très normal.

En conclusion, ce qui nous importe de connaître, c'est de savoir s'il existe des cas de jurisprudence, afin que nous puissions définir la responsabilité morale et corporelle du déterminateur selon le vœu de notre président.

V. JACQUEMET.

*(suite de la page 9)*

aussi hygrophane ; d'abord très foncée, concolore au chapeau, elle devient en séchant, blanchâtre ; dans le pied elle reste jaunâtre ; l'odeur est faible, agréable ; la saveur douce, très agréable aussi. Ce champignon est très commun dans nos régions, où on le trouve dès le printemps, pendant tout l'été et tout l'automne, et il n'est pas rare de le rencontrer même au début de l'hiver avant que les fortes gelées fassent leur apparition. Il pousse un peu partout, en forêt, dans les champs, pourvu qu'il ait une souche ou un morceau de bois pourri pour y fixer ses fructifications, sans qu'il ait d'ailleurs une préférence dans le choix du support puisqu'on le voit aussi bien sur feuillus que sur conifères.

G. HENZE.

(1) Se reporter au n° 2, juillet 1961, page 3.

## **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**

Il y a deux ans seulement notre Société se constituait, et lorsque vous recevrez ce bulletin nous serons à la veille de notre deuxième Assemblée Générale. Nous pensions tenir cette importante réunion en février dernier et nous l'avions annoncée dans le bulletin n° 4 ; nous avons jugé plus opportun de différer la date pour pouvoir vous présenter une causerie agrémentée de la projection de diapositives, car après la longue période morte en Maurienne, et à la veille de partir à la rencontre des premières Morilles et des Tricholomes de la St-Georges, nous avons pensé qu'il vous serait agréable de revoir sur l'écran toutes ces belles variétés de champignons d'été et d'automne qui nous font si allègrement courir les bois et les hauts pâturages.

Je ne m'étendrai pas sur l'ordre du jour de cette Assemblée qui vous a été communiqué par circulaire, mais je voudrais néanmoins vous prier encore d'y assister très nombreux, d'y assister tous. Elle est, je le répète, très importante pour la vie de la Société ; les mandats donnés en 1960 aux responsables actuels sont arrivés à expiration et il faut désigner un nouveau Comité d'Administration qui assurera la direction et la gestion jusqu'en 1964 ; il faut mettre au point de nombreuses questions telles que l'organisation des expositions, l'organisation de sorties collectives — que nous n'avons pas pu réaliser en 1961 faute de champignons ! — l'exposition permanente de variétés apportées par les chercheurs, la fixation du taux des cotisations 1962, la remise des cartes, etc.

Notre Société, avec 190 membres actifs, des finances saines, un fichier de 1 300 variétés de champignons constitué, un début de bibliothèque réalisé, des manifestations réussies, a su faire convenablement ses premiers pas, et il convient maintenant de lui donner les plus fermes assises.

Pour répondre à de nombreuses demandes émanant de mycologues modanais et d'autres Sociétés, je vous donne la manière dont je conserve les champignons : chanterelles, pleurottes, petits gris, cèpes, etc.

Utiliser des sujets frais, les nettoyer selon vos habitudes en ce qui concerne les tubes ou les lamelles, bien les laver. Préparer un mélange de 3/4 d'eau, 1/4 de vinaigre d'alcool, y ajouter les épices et condiments qui vous plaisent (ail, poivre, sel, piments, échalottes, thym, laurier, basilic, romarin, etc.) faire bouillir au moins une heure pour bien aromatiser le mélange.

En pleine ébullition y plonger les champignons pendant quelques instants de 3 à 10 minutes, suivant la fermeté ou la taille des espèces, les retirer et les laisser égoutter complètement (au moins une 1/2 journée), puis les placer dans un récipient ferment bien et les couvrir d'huile.

Ils se conservent ainsi très bien sans fermentation si les précautions de cuisson et d'égouttage ont bien été prises. Ils peuvent être consommés comme condiments, ou bien utilisés pour la confection de sauces car ils sont fort peu vinaigrés.

Bien entendu les gros spécimens doivent être coupés. Le mélange peut être filtré et conservé pour plusieurs cuissons.

**Jacques LODOLO.**

**TAILLEUR  
PRÊT à PORTER**

**Paul BOULGAKOFF**

**MODANE**

Tél. : 181

**«QUINCAILLERIE BERTONCINI»**

**M<sup>mes</sup> DEL FORNO & CUCHET Suc.**

**26, Av. Jean-Jaurès MODANE**

**TELEPHONE : 0-48**

**Outils - Chauffage - Ménage  
BUTANE ET PROPANE PRIMAGAZ**



# BRASSERIES DE LA MEUSE

*Au Café, demandez*

*En Famille, buvez*

**CROIX de LORRAINE**

**== MEUSE-PILS ==**

## SOCIETE MYCOLOGIQUE DE MONTMELIAN (Suite du Bulletin N° 3)

ON DIT également que tous les champignons qui poussent dans les prés ne sont pas dangereux.

**C'EST FAUX** : Les champignons comestibles pullulent dans les prés, mais on y rencontre aussi des *Inocybes* et des *clitocybes* vénéneux (*clitocybe dealbata*) et surtout l'amanite printanière, variété blanche de l'amanite phalloïde.

ON DIT aussi que les champignons qui poussent sur les souches sont tous comestibles.

**C'EST FAUX** : Parmi les espèces poussant sur le bois, certaines ont une valeur comestible. C'est le cas de l'Armillaire couleur de miel (*Armilaria mellea*) ou de la Pholiote du peuplier (*Agrocybe cylindracea*). D'autres sont vénéneuses : citons parmi celles-ci le *clitocybe* de l'olivier (*clitocybe olearia*) et l'*Hypholome* en touffes (*Hypholoma fasciculare*).

ON DIT que tous les champignons qui laissent écouler du lait sont suspect ou vénéneux.

**C'EST FAUX** : Les amanites mortelles n'ont pas de lait. Par contre, le lactaire sanguiflus, très apprécié des méridionaux, laisse écouler un lait rouge sang.

ON DIT, et on croit aussi, qu'à partir d'une certaine altitude tous les champignons sont bons.

**C'EST FAUX** : En Savoie, nous avons cueilli l'amanite phalloïde à toutes les altitudes. Quant à l'amanite tue-mouches ou fausse oronge, « elle fleurit » avec les cortinaires dans les sous-bois des sapinières les plus élevées.

ON DIT que parmi les champignons blancs, il n'en est pas de vénéneux.

**C'EST FAUX** : Une multitude d'excellentes espèces comestibles sont blanches. Mais, gare à la blancheur immaculée de l'amanite printanière !

ON DIT que les champignons mangés par les escargots, les limaces ou les insectes sont bons.

**C'EST FAUX** : Tous les champignons vénéneux, et surtout les amanites sont grignotés par les insectes et les mollusques. Le poison qu'ils contiennent est sans action sur le sang de ces animaux dont la composition est totalement différente de celle du sang humain.

ON DIT que les champignons toxiques brunissent les pièces d'argent à la cuisson.

**C'EST FAUX** : Le brunissement est dû au soufre que contiennent les champignons ou au gaz sulfhydrique que dégagent tous les champignons âgés. Il n'est pas dû au poison. Faites cuire une pièce d'argent avec un œuf : elle brunit, parce que l'œuf contient aussi du soufre, mais nullement du poison.

ON DIT souvent à la campagne que l'oignon et l'ail ont la propriété de brunir au contact des champignons vénéneux.

**C'EST FAUX** : Le champignon jeune et frais, qu'il soit vénéneux ou non, ne brunira jamais l'oignon. Mais tous les champignons âgés brunissent l'oignon sous l'effet de l'hydrogène sulfureux qu'ils dégagent en se décomposant.

ENFIN, ON DIT ENCORE qu'il est possible de rendre les champignons toxiques inoffensifs en les faisant bouillir ou en les plaçant dans l'eau salée ou vinaigrée.

**RIEN N'EST PLUS FAUX** : L'ébullition ne tue jamais le poison. Quant au sel et

(suite page 14)

**Manufacture de Scies  
et Outils à Bois**

Agence des Tronçonneuses **SOLO**

**Ets Alfred HOOG & Fils**

**ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)**

Téléphone : 74

**Charcuterie Forézienne**

Ses Pâtés, ses Quenelles, Saucissons de Pays

**E. BRIOUDE**

Place de la Fontaine

**ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)**

Téléphone : 65

**Pierre PERRIN**

**Exploitant Forestier**

*Négociant en bois*

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

**Horlogerie - Bijouterie  
Optique - Photo**

**L. Charrière** D.P.L.G.

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

**SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE CHARTREUSE**

**La Truffe - Son origine** (Suite du Bulletin N° 4)

Nous devons confesser tout d'abord que l'origine de la Truffe est aussi inconnue que la patrie d'Homère.

C'est à Athènes, cette capitale d'artistes et de gourmets, qu'on la rencontre pour la première fois. Les Athéniens, professaient une si grande estime pour ce tubercule, que les archontes accordèrent le droit de bourgeoisie aux enfants d'un célèbre gourmet appelé Cherips, qui avait inventé un nouveau ragoût de truffes.

D'après quelques auteurs, les habitants de Mytilène auraient trouvé le secret, si cherché de nos jours, de reproduire les truffes. Les meilleures truffes de la Grèce venaient de la Thrace et allaient se faire manger à Athènes.

Mais c'était surtout dans les festins de Rome que la truffe régnait en véritable souveraine. Dans ces repas fabuleux, où l'on servait des plats composés de cinquante mille langues d'oiseaux, qui tous avaient parlé, les patriciens se dressaient sur leurs lits de soie et d'or lorsque apparaissait la truffe rouge et parfumée de Lybie.

On ne saurait s'imaginer aujourd'hui ce que coûtaient ces truffes de Lybie, qu'on allait chercher dans les sables de ces lointaines et brûlantes contrées.

Mais qu'importaient ces frais énormes à un Jules César qui, dans un seul repas mangeait quelquefois le revenu de plusieurs provinces ? à un Vitellius, qui dépensait pour sa table 10 000 écus par jour ? à un Héliogabale qui nourrissait tout un peuple de courtisanes avec des langues de rossignols ? à un Claude enfin, qui donnait à ses convives, pour rentrer chez eux, un char magnifique traîné par ses chevaux !

— Des truffes, des truffes à tout prix pour ces Apicius, ces Vernius, ces Lucullus, qui deviennent fous à la sortie de leurs festins, se suicident, ou meurent d'indigestion ! (O Lybie, dételle tes bœufs, s'écriait Alledius, et garde tes moissons, pourvu que tu nous envoies des truffes).

O Lybie ! disjunge boves, dum tumbera mittas.

... Tibi habe frumentum, Alledius inquit. (Juvénal, sat. VI). J.-P. TALLON.

(suite de la page 13)

au vinaigre, ils sont également sans effet. Même les clavaires conservées au vinaigre restent purgatives.

Amateurs de champignons, inscrivez-vous sans tarder à une société mycologique ! On vous enseignera cette vérité première : il n'y a pas d'autre moyen de distinguer les champignons vénéneux des comestibles que leur détermination précise par leurs caractères botaniques.

Prenez garde ! Il ne s'agit pas de vagues ressemblances, mais de caractères nets et précis. Il faut écarter impitoyablement tout ce qui est suspect. Dès qu'il y a doute, il est plus sage de s'abstenir.

Le débutant dont les connaissances ne sont pas absolument sûres, s'abstiendra dans ses premières sorties, de cueillir pour la casserole tout champignon présentant à la fois ces trois caractères : des lamelles blanches, un anneau blanc, une volve.

En observant cette règle jusqu'à plus ample information, bien des ennuis pourront être évités. En mycologie, il ne s'agit pas tellement de connaître, mais surtout de savoir reconnaître. C'est un art, souvent un don, mais surtout le fruit d'un persévérant et passionnant effort à la recherche du vrai.

Maurice DUIN.

**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** ~~~~~

**Garage A. BAS**

Agences **BERLIET** et **PEUGEOT**  
Dépannage

**Avenue de la Gare  
SAINT-LAURENT-DU-PONT**

Téléphone : 0-99



**D.M.L.**

70, Cours Jean-Jaurès

**Grenoble** Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

**SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE VIZILLE (Suite du Bulletin N° 4)****LES TRUFFES NOIRES :**

Les truffes noires sont les seules recherchées en France. Faisant l'objet d'un commerce, elles peuvent se classer en cinq espèces principales.

**Tuber estivum** (truffe d'été) : Périidium noir, verrues polygonales et très grosses (5 à 10 mm), striées en travers, perforées au sommet. Taille de 5 à 10 cm, irrégulière, privée en général de dépression basilaire. C'est un comestible délicat.

**Tuber uncinatum** (truffe de Bourgogne) : Montre des verrues plus petites (2 à 5 mm) de large, non striées en travers, plus petite que la précédente (2 à 5 cm), dépourvue de toute facette basilaire. C'est un comestible d'automne.

**Tuber méseutérium** (truffe méseutérique) : Elle se distingue déjà des deux précédentes par la section : ici les veines et les lignes formant la chair, se montrent obscures et sinueuses, surtout à l'inverse de l'« estivum » dont les marbrures rameuses et blanchâtres ne sont pas bordées de lignes obscures.

**Tuber mélanosporum** (truffe du Périgord) : C'est de loin la plus estimée, à forte et agréable odeur, aux verrues à 6 pans, cannelées en travers, de forte taille (6 à 10 cm). Caractère anatomique : présence dans la glèbe noire violacée, de veines blanches rougissant à l'air et que limitent deux lignes pellucidées ornées.

**Tuber brumale** (truffe du Vaucluse) : Proche de la précédente par sa forte taille. Se distingue de la périgourdine par le sommet perforé de veines polygonales (2 à 3), moins estimée quoique de saveur suave. Cette truffe resta d'une teinte ferrugineuse tant que son développement n'est pas terminé et s'appelle alors rougeotte.

**LES TRUFFES JAUNES.**

**Tuber magnatum** (truffe blanche) : Périidium : ocracé ou roussâtre, surface lisse, énormes fructifications bosselées (5 à 10 cm), au profil semblant d'une toupie, paille claire puis jaune, odeur nettement alliécée.

**Tuber excavatum** : Fructifications difformes, à périidium finement verruqueux, montre un glèbe ocre parcouru par de nombreuses veines blanches prenant naissance à partir des bords d'une large cavité très caractéristique, odeur variable et agréable.

**Tuber rufum** : Petite truffe jaune qui n'est pas rare au pied des chênes, en terrain caillouteux. Périidium corné et roux, très ferme.

**Tuber picea** : Vient sous les genévriers et les bois éclairés. Chair molle, grenue, blanchâtre.

**PEDROLETTI.**

La réunion de printemps du Comité de la Fédération a eu lieu le 18 mars à St-Laurent-du-Pont, organisée par la Société Mycologique de Chartreuse et son actif président : Louis Charrière. M. Perrin, maire, a présenté ses souhaits de bienvenue aux délégués qu'il a ensuite réunis pour un vin d'honneur offert par la Municipalité. M. Girel, notre président, l'a remercié en termes chaleureux en même temps qu'il a remercié la Société locale pour son organisation impeccable.

Au cours de cette réunion importante, les dates ci-dessous ont été retenues pour les différentes manifestations de la Fédération :

**CONGRES ANNUEL** : à Annecy, le 29 avril, avec un programme attrayant comportant le tour du lac en bateau, dans l'après-midi.

**REUNION D'AUTOMNE DU COMITE** : à Montmélian, le 25 novembre.

**Garage de la Grande-Chartreuse**===== Agence **Citroën** =====

Réparations toutes marques

Taxi - Ambulance

**Camille FAVRE****St-Laurent-du-Pont** - Téléph. 24**Droguerie VILLARD & C<sup>ie</sup>**1, Place Sainte-Claire - **GRENOBLE****PEINTURES MOHICAN**

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

**A. David-Menriet**

Opticien Diplômé

1, Avenue Dugueyt-Jouvin **VOIRON**

## CAISSE D'ÉPARGNE de VOIRON

Tél. 143 - C.C.P. Lyon 9460-84

● *Tous les jours  
à votre Service* ●

### SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE VOIRON-CHARTREUSE (Suite du Bulletin N° 4)

Mais revenons à notre Exposition où quelques espèces furent remarquées telles que : COLLYBIA ERYTHROPUS, récolté aux environs de Grenoble, COPRINUS ATRAMENTARIUS qui, par la bouche de M. REVEILLET de Valence, a fait une fois de plus parler de lui. Deux personnes ont été intoxiquées après avoir consommé un plat de ces champignons. Il faut bien dire que ce mets fut copieusement arrosé d'un bon vin et d'une délicate liqueur. Deux heures après le repas, ces mêmes personnes furent indisposées et ressentirent des troubles cardiaques en même temps qu'elles constatèrent des poussées congestives à la figure. Le docteur consulté rétablit l'ordre par une purgation saline et le lendemain tout malaise avait disparu. Conclusion : après un plat de COPRINUS ATRAMENTARIUS, buvez de l'eau exclusivement, aucun malaise ne clôturera votre repas.

Dans son bulletin du 6 décembre 1931, la Société Linéenne commente en ces termes l'exposition des 18 et 19 octobre.

Comme celles qui l'ont précédée, l'exposition de champignons organisée par le Groupe Voironnais a présenté un vif intérêt pratique et scientifique. Dès huit heures du matin, des centaines d'amateurs ont défilé devant les nombreuses espèces exposées, très intéressées par les champignons connus et inconnus qu'ils ont remarqués au cours de leur visite.

Cette manifestation mycologique est toujours très goûtée du public, qui en apprécie à la fois l'agrément et la nécessité.

Nous avons reçu la visite de MM. : RAJON, sénateur ; MARCOZ, directeur de l'Hôpital de Saint-Laurent-du-Pont ; Docteur PAYERNE, médecin-chef de l'Hôpital de St-Laurent-du-Pont ; Docteur VOLLE, de Vernaion, etc. tous furent unanimes à féliciter les dévoués organisateurs et tout particulièrement MM. : RAVAT, président d'honneur, maire de Voiron ; VIBERT, président actif ; MORELLET et H. REVEILLET, vice-présidents ; MASSOT, secrétaire et BONNAT A., trésorier. Les chercheurs infatigables, toujours les mêmes, se sont encore surpassés avec quelques espèces qui avaient retenu leur attention : TRICHOLOMA ORIRUBENS, ENTOLOMA RHODOPOLIUM qui a causé une assez grave intoxication à Mme X..., de St-Laurent-du-Pont, au mois de septembre ; LENZITES TRABEA, récolté sur une traverse de chemin de fer à Voiron ; ayant quelques doutes, M. POUCHET a fait examiner ce champignon par l'Abbé BOURDOT, qui a conclu que c'était bien une forme anormale de LENZITES TRABEA, modifié par son habitat sur un bois aseptisé.

Et de 1931 à 1938, les expositions se sont succédé toutes aussi intéressantes, toutes aussi largement honorées par de très nombreux visiteurs : érudits, amateurs ou curieux.

C'est pendant cette période que la Section Voironnaise de la Société Linéenne de Lyon est devenue la SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE VOIRONNAISE, avec son siège au Café du Dauphiné, le bureau était le suivant :

Présidents d'honneur : MM. POUCHET, de Lyon, RAVAT, maire et conseiller général de Voiron, Docteur PAYERNE, Gabriel VITTE, membre fondateur.

Président actif : M. A. CHOMAT, pharmacien.

Secrétaire : M. A. MORELLET, Secrétaire adjoint : M. A. MICHEL-MAZAN.

Trésorier : M. A. BONNAT.

Membres du bureau : MM. BÉUF, GILLET-DAUBIN, EZEQUE, FRIER, HOLLANDER, A. PARENDEL, Docteur SAGE, A. SAINTE-MARTINE, SEICLE.

A. SAINTE-MARTINE.

**F. GILLET**

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

*Trousseaux*

*Couvertures*

*Literie*

*Chemises*

**Fabrique de Meubles**

**Robert SIRTORI**

ARTISAN

40 & 46, Rue Sermorens - **VOIRON**

Tout ce qui concerne l'ameublement  
**Ancien, Moderne et les Tapisseries**  
ainsi que tous Meubles en stratifié