

Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINE-SAVOIE

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

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1961
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

Jeune amateur de champignons !

Tu viens de recevoir la convocation t'invitant à assister au premier cours que la société mycologique à laquelle tu appartiens a décidé d'organiser à l'intention de tous ses adhérents.

Et tu as hésité à t'y rendre car, m'as-tu dit, tu possèdes déjà un magnifique album rempli de planches en couleurs qui permettent d'identifier au premier coup d'œil la plupart des espèces qui poussent dans nos régions.

Prends garde !

Tu sais qu'un écolier ne peut pas résoudre un problème d'arithmétique s'il ne connaît pas sa table de multiplication.

Tu sais qu'un musicien ne peut déchiffrer son « carton » s'il n'a pas appris le solfège.

Il faut donc toujours « commencer par le commencement ».

La mycologie, elle aussi, n'échappe pas à la règle.

Tu ne pourras pas utiliser convenablement ton bel ouvrage aux splendides planches en couleurs, si tu ne connais pas les principes élémentaires de la classification des champignons par familles et par genres.

Bien pire : **NEUF FOIS SUR DIX TU RISQUERAS DE TE TROMPER.**

En tournant les pages une à une, pour chercher l'image qui ressemble le plus à l'espèce que tu dois déterminer, tu tomberas le plus souvent sur un sosie. Cette méthode empirique des ressemblances à « vue de nez » peut être à l'origine de dangereuses confusions.

Il faut toujours, en premier lieu, examiner soigneusement les caractères botaniques du champignon cueilli, puis, en procédant par éliminations successives, **LE CLASSER DANS UNE FAMILLE ET UN GENRE BIEN DÉTERMINÉS.** C'est à ce moment seulement qu'on fait appel au livre en l'ouvrant aux pages relatives au genre identifié. Les planches en couleurs, et l'énoncé des caractères macroscopiques (forme, couleur, odeur, etc.) interviennent alors pour l'établissement de « la carte d'identité ».

En procédant de la sorte tu ne pourras plus te tromper.

Donc, rappelle-toi que l'atlas de planches en couleurs que tu viens d'acheter ne te dispensera pas d'acquérir le minimum de connaissances nécessaires pour reconnaître les caractères essentiels d'une espèce.

Ainsi que le dit Mme Le Gal, avec toute la haute compétence et l'autorité que les mycologues lui reconnaissent en la matière : « La planche en couleurs flatte notre regard, notre goût de l'image et notre tendance naturelle au moindre effort. **ELLE NE NOUS APPREND PAS À RECONNAÎTRE UN CHAMPIGNON.** »

Tu comprends maintenant pourquoi il faut te rendre sans hésiter au cours de mycologie.

Il t'habitue au réflexe de l'examen précis des caractères botaniques, de la classification immédiate dans un genre bien déterminé, et permettra ensuite une meilleure utilisation de ton manuel.

Grâce à lui, la détermination des champignons deviendra pour toi une vraie science et tes progrès dans la connaissance de la flore fongique seront plus rapides et plus sûrs.

Vas donc, sans faux complexe, au cours de mycologie ! Tu y trouveras des gens de tous les métiers, de toutes les conditions, de tous les niveaux. Qu'importe ! Tous sont de la même famille : celle des amis de la nature, de la recherche du vrai dans la joie et la liberté.

Le Président de la Fédération : Roger GIREL.

..... Agencement de Magasin
Meubles stratifiés - Meubles tous styles
Magasin "AU CONFORT" 23^{ème} 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

RUSSULE DORÉE ET RUSSULE OLIVACÉE

Lorsqu'en juillet-août, cherchant bolets et chanterelles, vous parcourez les forêts épaisses d'arbres à feuilles caduques ou les bois mêlés humides, il n'est pas rare que votre regard s'arrête sur un chapeau de champignon d'une belle couleur jaune-rouge-orangé, émergeant à peine de l'herbe et qui, au premier abord, vous fait tout de suite songer à un « cocon » d'Oronge. Mais quand vous l'avez cueilli, vous vous apercevez que sa taille est inférieure à celle de l'Amanite des Césars, et que son pied n'a ni la volve, ni l'anneau indispensables à la détermination de l'Oronge vraie. Ce pied est plus ou moins jaunâtre, mais il ne se sépare pas du chapeau et sa chair sèche, grenue, cassante, vous prouve que vous avez bien là un exemplaire du genre *Russula*. Les lamelles sont d'un beau jaune doré, me direz-vous : oui, mais coupez ce champignon en deux et vous constatarez, et ceci est le détail caractéristique de l'espèce, que seule l'arête, c'est-à-dire le bord inférieur de la lamelle, a cette teinte jaune doré ; le reste est blanchâtre. La chair du chapeau est, elle aussi, grenue et cassante, blanche teintée d'orangé sous la cuticule, inodore, à peu près douce. La sporée est ocre vif. C'est certainement la couleur remarquable de son chapeau (que l'on trouve parfois entièrement jaune citron), la teinte de l'arête de ses lamelles qui ont inspiré au premier savant qui a déterminé ce champignon, son nom de *Russule dorée* — *Russula Aurata* - Fries.

A la même époque, aux mêmes endroits, vous trouverez une autre *Russule* plus intéressante quant au volume et qui n'est pas à dédaigner pour la casserole, surtout si pièrre est la récolte de cèpes et de girolles : j'ai nommé la *Russule olivacée* - *Russula olivacea* - Fries.

C'est un beau champignon à port trapu, à chapeau dépassant souvent les 12 cm, brillant et glissant au toucher lorsque vous le cueillez par temps humide, devenant en séchant mat, un peu velouté ; la teinte de ce chapeau est variable, en principe plutôt foncé, surtout vers les bords, noir purpurin, rouge vineux, vert olive, jaune-vert, ces couleurs irrégulièrement réparties à la surface, souvent toutes mêlées, avec toutefois une nette prédominance pour le vert. Les bords de ce chapeau présentent une particularité qui vous permet d'identifier très vite cette espèce ; ils sont couverts de petites rides ou craquelures concentriques, de teinte plus foncée que le fond sur lequel elles se détachent nettement. Le pied est robuste, jamais bien cylindrique, mais plutôt renflé en bas ou en haut, plein, ferme, cassant, blanc avec presque toujours du rose vif, parfois il n'y en a qu'un soupçon au sommet, mais le plus souvent il est entièrement lavé de rose.

La chair de ce champignon est blanche très douce avec un léger goût de noisette et, détail très intéressant qui est un facteur supplémentaire à votre détermination, lorsque vous la mettez en contact avec de l'eau phéniquée à 2 %, elle se colore rapidement en un magnifique rouge groseille vif.

J'en profite pour vous conseiller d'acheter chez votre pharmacien la série de réactifs recommandée dans notre bulletin par M. TRAVERSO, et de les utiliser à chacune de vos déterminations.

Des amis amateurs de champignons m'ont dit que ces *Russules* sont très bonnes comestibles, d'autres les ont trouvées mangables, ceci est bien entendu une affaire de goût. Personnellement, lorsqu'au terme d'une course dans les bois ma récolte d'excellents comestibles est assez maigre, je suis fort aise de pouvoir y ajouter quelques beaux exemplaires de *Russules dorées* ou *olivacées*.

G. HENZE.

Le bulletin N° 7 paraîtra au mois d'octobre. Les textes devront me parvenir le 1^{er} septembre au plus tard. Respectez cette date.

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 MERGER

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° 5)

Réactions colorées (chimico-fongiques)

Teinture de Gaïac au 1/5 Fraîche	Bleu vert	Amanita Muscaria
	Bleu lentement	— Vaginata
	Bleu vert après 10'	Boletus duriusculus
	Vert foncé	— Erythropus
	Bleu après 5 minutes	Cantharellus Cibarius
	Bleu après quelques min.	Clavaria Flava
	Vert bleu base du pied	Coprinus comatus
	Gris bleu après quelq. min.	Hydnum repandum
	Vert bleu lentement	Lactarius deliciosus
	Bleu foncé après 10'	— piperatus
	Rapidement bleu	— Torminosus
	Vert bleu rapide	Lepiota Procera
	Vert bleu lentement	Lycoperdon coelatum
	Bleu vert	Pleurotus ostreatus
	Vert bleu	Pratella campestris
Eau Phéniquée Solution au 3 %	Négatif	Pratella Arvensis
	Vert bleu foncé rapidem.	Russula Foetens
	Vert bleu après 7'	— Fellea
	Bleu vert	Tricholoma georgii
	Gris vert foncé	— Nudum
	Rougeâtre après 10'	Clavaria Flava
	Rouge puis roux	Hydnum repandum
	Rose vineux	Russula Sanguinea
	Brun chocolat	— Queletii
	Brun rouge	— Ochroleuca
	Rose puis brun	Tricholoma georgii

COLORANTS POUR EXAMENS microscopiques des spores : Réactif de MELZER :

Chloral Hydraté — Soluté Iodo Ioduré (I. K. 1,5 - I. 0,5 - Eau distillée 20 cc.

Certaines spores d'agarics prennent une coloration brun noir :

SPORES AMYLOIDES. — Genre : Russula, Lactarius, Lentinellus, Leucopaxillus, Melanoleuca, Panellus, Armillariella imperialis.

SPORES NON AMYLOIDES. — Genre : Cantharellus, Clitocybe (sauf Cyathiformis et gigantéa), Collybia, Hygrophorus, Laccaria, Lentinus, Lepiota, Limacella, Marasmius, Mucidula, Panus, Pleurotus, Rhodopaxillus, Tricholoma.

LES BASIDES APPARAISSENT GRANULEUSES PAR LE CARMIN ACITIQUE (ac. Azet. crist. étendu de son volume d'eau et saturé de carmin au B.M. — Genre : Tricholoma, Collybia, Omphalia.

PHOSPHORESCENCE. — Mycélium de A. Mellea, Collybia tuberosa, Mucidula Radicata, Tricholoma acerbum, Ganoderma lucidum, Hyménium de clitocybe oléaria.

(MAUBLANC, page 51 - Cinquième édition)

TRAVERSO.

FOYER RURAL de Montmélian (Savoie)



Visitez sa
Grande EXPOSITION
Mycologique d'Automne

RALLYE-COR

de MONTMÉLIAN (Savoie)

VÉNÉRIES - FANTAISIES
CONCERTS - FÊTES DE CHASSE

« Mallets Grenobloises »

M. Décécier

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

ALIMENTATION GÉNÉRALE

Viande · Poissons · Crustacés · Huîtres · Escargots

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

LA MACROPHOTOGRAPHIE

Nous avons abordé dans un récent article la photo de près pour un sujet qui nous est cher, la mycologie ; mais bien sûr, nous n'avons fait là qu'effleurer la macrophotographie et s'ils se trouvent parmi les lecteurs de ce bulletin quelques amateurs de photos, tentés de regarder le monde de plus près, il est bon de pénétrer plus avant dans le domaine technique.

Tout d'abord, qu'est-ce que la « Macrophotographie » ? Et bien c'est tout simplement la photographie à courte distance de petits sujets. Ces prises de vue de près et de très près constituent une activité passionnante ; ne serait-ce que la recherche de menus détails qui passent inaperçus aux yeux non avertis et qui soudainement, grâce à la photographie, pénètrent dans notre champ visuel et, dans l'orbite de notre conscience, acquièrent une importance nouvelle. Notre regard émerveillé découvre alors un monde inattendu et fantastique, un univers nouveau, fait de ces mille choses infimes qui composent la vie. Mais la photographie de près, outre les satisfactions d'ordre esthétique qu'elle procure à ceux qui la pratiquent, a aussi comme fière mission d'aider à agrandir et perfectionner le savoir de chacun, en particulier dans la branche des Sciences Naturelles qui nous passionne en premier lieu, c'est-à-dire l'étude des champignons.

Les possibilités pour la photographie à courte distance en dessous d'un mètre sont extrêmement variables, suivant le type d'appareil utilisé. Deux problèmes différents sont à résoudre : la mise au point et le cadrage.

1° LA MISE AU POINT. — On peut obtenir la mise au point sur un sujet rapproché, soit en allongeant le tirage (c'est-à-dire la distance entre l'objectif et le plan du film), soit en diminuant la distance focale de l'objectif en lui adjoignant une lentille additionnelle positive. Dans le premier cas, l'objectif peut être utilisé à grande ouverture sans ennui ; par contre, dans le second cas, le fait d'utiliser une lentille modifie les corrections de l'objectif et oblige à diaphragmer suffisamment pour éviter les aberrations que l'on aurait aux grandes ouvertures.

Dans le premier cas l'allongement du tirage s'effectue sans difficulté avec les appareils à soufflet montés sur chariot ou avec les appareils dont l'objectif est amovible et pour lequel il est prévu un jeu de tubes rallonges (l'Exacta par exemple). Dans le second cas, l'adjonction de lentilles additionnelles ou bonnettes modifie la distance focale de l'ensemble et permet la mise au point sur des sujets rapprochés (Savoyflex par exemple).

2° LE CADRAGE. — Avec les Reflex mono-objectif ou ceux utilisant une chambre Reflex annexe, le cadrage est automatique et visible sur le dépoli sans aucune correction. C'est la solution idéale à adopter pour la macrophoto, car dans les autres appareils ne possédant pas la visée Reflex, on est réduit à corriger le défaut de parallaxe, ce qui est toujours problématique.

Sans entrer dans le royaume de la microphotographie réalisée à travers un microscope qui amplifie fortement le sujet, il est néanmoins possible d'obtenir en macrophotographie des grossissements considérables. Naturellement, plus le sujet photographié sera de petite taille et plus la prise de vue nécessitera de soin, de dextérité, d'expérience et aussi de patience ; mais combien grande sera la joie de l'amateur qui aura réussi à fixer sur la pellicule tel insecte minuscule, telle humble fleur de montagne ou tel petit champignon aux éclatantes couleurs et qui pourra

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^{ie}

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 ORFÈVRES

Bijouterie, Costellerie, Porcelaine, Verrerie, Couture,
Ongliers, Bureaux, Pipes, Miroirs, Coffres, Argentiers

Alexis DUNIÈRE

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

TELEPHONE : 44

un peu plus tard projeter ces merveilles sur un grand écran et faire ainsi partager son allégresse personnelle à tout un auditoire. Pour donner un exemple de grossissement possible avec un appareil Reflex, des bagues de rallonges, un flash électronique et une montagne de patience, je pense à une photo qui m'a vraiment impressionné et émerveillé à la fois et qui est l'œuvre de notre ami Girel André, d'Aix-les-Bains, l'auteur du diaporama « Georges et Noëlle au pays des champignons ». Cette photo nous donne la vision d'une fourmi se délectant du suc que secrètent des pucerons élevés par elle. Cette fourmi mesure en vérité moins de 5 millimètres de long, et à la projection elle tient tout l'écran de plus d'un mètre de large. Le résultat est saisissant et les détails insoupçonnés de son corps s'offrent alors à nos yeux étonnés. On a l'impression de se trouver tout à coup devant un animal de la préhistoire, car la fourmi atteint alors notre échelle humaine.

Que ceux parmi vous qui aiment ce qui est beau et qui sont toujours à la recherche de joies nouvelles, se laissent tenter par l'aventure. Le jeu en vaut la chandelle, et, à votre tour, futurs « mordus » de la photo et de la macrophoto, vous découvrirez au hasard de vos promenades toute une gamme de sujets passionnants dont vous ferez partager les secrets à votre entourage.

De plus, puisqu'il existe maintenant une photothèque au sein de notre Fédération, votre apport personnel en matière de photos de champignons permettra d'agrandir et d'enrichir notre collection et de donner ainsi un visage nouveau à l'étude et à la vulgarisation de la mycologie.

G. MOLEINS.

PARLONS UN PEU DES SERPENTS (suite du bulletin N° 5)

Evidemment, la vipère se distingue de la couleuvre par ses crochets à venin, mais ce caractère est surtout identifié après la morsure et ne peut donc être retenu pour valable par le promoteur.

La queue de la vipère est courte et se rétrécit rapidement tandis que celle de la couleuvre le fait progressivement. La pupille des yeux des couleuvres est ronde, mais chez la vipère elle a la forme d'une fente verticale. Ces trois derniers caractères sont constants et permettent une identification rapide et certaine.

COMMENT SE PROTEGER CONTRE LES VIPERES ? — Certains prétendent que la vipère ne se tient jamais sur les pentes très raides mais plutôt au pied de celles-ci. D'autre part, si la vipère est agressive, elle est aussi très craintive ; elle attaque qui la surprend, mais elle fuit si elle entend venir ; aussi est-il recommandé de circuler en terrain infesté de vipères en frappant de droite et de gauche avec une baguette flexible ; cette baguette étant la meilleure arme contre une vipère qui se dresse pour attaquer.

EN CAS DE MORSURE DE VIPERE. — Le sujet mordu doit se mettre immédiatement au repos absolu et éviter de marcher.

Immédiatement après la morsure on peut tenter de retirer un peu de venin par succion de la plaie (à condition de ne pas avoir de plaie dans la bouche). Aseptiser aussitôt avec de l'eau de Javel diluée.

Inoculer du sérum antivenimeux ; quelques gouttes si possible, dans les plaies puis le reste de l'ampoule sous la peau, le plus près possible de la morsure ou sous la peau du flanc ou de la cuisse.

Si la morsure est à un membre, placer un garrot entre la plaie et le corps.

(suite page 6)

Linge de Maison
Lainages

CODET & C^{ie}

Ancienne Maison Huguet

Place Métropole - CHAMBÉRY

Chemiserie - Bonneterie - Ameublement

IESIDIEIRS

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

(suite de la page 5)

On peut lutter contre le refroidissement par des bouillottes et des boissons chaudes mais *surtout ne pas donner d'alcool.*

Il est inutile d'utiliser les moyens barbares de la cautérisation au fer rouge, d'amputation ou d'excision qui ne peuvent qu'amener des signes d'infection et de gangrène.

Naturellement, ceci est le traitement d'urgence qui doit être suivi d'une visite à un médecin.

Pour terminer ce chapitre, il est intéressant de préciser deux observations publiées par Charas, en 1672, et que la science actuelle a confirmées, à savoir :

1° La salive de vipère n'est pas toxique.

2° La bile de la vipère est antivenimeuse.

PEUT-ON DETRUIRE LES SERPENTS ? — On pourrait poser cette autre question : faut-il détruire les serpents ?

Il semble que, logiquement, on devrait répondre par la négative car les vipères surtout détruisent beaucoup de rongeurs nuisibles (rats, mulots, souris). Cependant, la vipère étant un véritable danger pour l'homme et certains animaux domestiques (chiens), sa destruction peut être envisagée ; il n'y a malheureusement aucun procédé qui donne satisfaction : le lait empoisonné au cyanure a été préconisé mais le cyanure est très dangereux aussi pour tous les autres animaux et il est prouvé actuellement que les serpents n'aiment pas le lait. Ce n'est pas du lait qu'on a vu rendre aux couleuvres mais une salive blanchâtre que ces serpents secrètent lorsqu'ils viennent d'avaler une proie.

On peut piéger en disposant des nasses en grillage fin et appâtées avec des souris vivantes mais les résultats sont peu probants.

Il est préférable pour débarrasser les jardins des propriétés construites en pourtour des villes, à flanc de montagne, auprès de broussailles ou de rocailles, d'envisager le procédé suivant : défricher les terrains infestés et brûler avec les précautions voulues friches et broussailles ; boucher au mortier les trous des murs et procéder au colmatage des interstices. Il est recommandé aussi de répandre autour de la propriété une couche de chaux d'une certaine largeur. Il est surtout conseillé de favoriser la multiplication des animaux destructeurs de vipères tels que porcs, poules, canards et autres volailles.

Il y aurait beaucoup à dire encore sur les serpents mais cela sortirait du cadre de ce bulletin. Je conclurai en rappelant qu'une morsure de vipère est certes un accident grave mais aucun danger n'est à craindre si on ne fait pas de fausse manœuvre et surtout si on emporte une trousses comprenant :

- 1 ampoule auto-injectable de sérum antivenimeux.
- 1 garrot,
- 1 petit flacon d'eau de Javel diluée,
- 1 pincée de coton.

N'oublions pas surtout que les morsures de vipères sont rares et que la vipère est encore plus peureuse que le promeneur, mais il faut avertir de son approche pour la faire fuir. Et puis un mycologue ne regarde pas en l'air, il observe le sol et voit où il met le pied.

Donc, connaissant mieux le danger qu'est les serpents, ne craignons pas de retourner à nos chères promenades car je m'en voudrais si j'avais semé la crainte et ralenti l'ardeur d'un seul mycologue.

Marc FERRIER.

Pour vos casse-croûte

Ets GUERRAZ Frères

Charcuterie, conserves et solaisons

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)

Pharmacie

Jean CORGIER

Rôtisserie

4, RUE DE GENÈVE - Tél. 35.01.91

AIX-LES-BAINS

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

Mme Marcelle Le Gal, dans ses « PROMENADES MYCOLOGIQUES », emmène ses lecteurs dans les principales stations à champignons, en compagnie d'un mycologue chevronné qui décrit à un mycologue débutant les espèces intéressantes qu'ils rencontrent au cours des saisons. Au début de l'année dernière, M. André Girel, d'Aix-les-Bains, eut alors l'idée de demander à l'éditeur de ce livre, l'autorisation de monter un diaporama, dont le commentaire à deux voix, enregistré sur bande magnétique, est puisé en partie dans le texte de Mme Le Gal.

Ce diaporama a nécessité des prises de vues échelonnées sur une année. M. André Girel occupa ses rares moments de loisirs à chasser les images dans la nature et, ses amis de la Société mycologique l'aiderent de leur mieux en lui apportant leurs récoltes qui étaient photographiées le jour même, afin de conserver la fraîcheur des sujets. Quand cela était possible, et selon les espèces, une reconstitution sur mousse ou feuilles mortes était faite. Dans d'autres cas, certaines variétés étaient posées sur papier à dessin noir, afin de mieux faire ressortir leurs caractères. Les diapositives de macrophotographie ont demandé pas mal de temps quant à la mise au point, surtout dans le cas des tubes de bolets, de la sporée de ces bolets, des aiguillons de l'Hymé sinué. M. André Girel prit ainsi plus de trois cents photos en couleurs, il n'en retint seulement que cent quarante-cinq et, comme il voulait utiliser le système de fondu enchaîné à deux projecteurs, il lui fallut établir un ordre de passage. S'inspirant alors du livre de Mme Le Gal, il rédigea, corrigea, minuta le texte afin que le commentaire accompagnant chaque vue soit court. Tous les termes savants de la mycologie étaient éliminés afin que le diaporama puisse être vu par n'importe quel public.

Enfin, vint le jour qui mit le point final à tout ce travail : l'enregistrement du commentaire sur magnétophone. Après un essai des voix homme et femme, quatre personnes prirent part à cette dernière mise au point : le technicien au magnétophone et au tourne-disque, le régisseur qui surveillait le minutage du dialogue et des paragraphes sonores, le speaker et la speakerine devant le micro directionnel.

Cet enregistrement dura 1 heure 30 minutes, avec les pauses nécessaires aux commentateurs et les quelques corrections apportées pour erreur de diction.

« GEORGES ET NOELLE AU PAYS DES CHAMPIGNONS » avec ses quarante-deux minutes de projection « parlante et musicale » était prêt à affronter un jury que M. André Girel convoqua au Sporting, le 9 février de l'année en cours. Ce jury était composé de MM. Mar-mounier et Raffin, respectivement présidents du Photo-Ciné-Club et de la Société Mycologique d'Aix-les-Bains ; de MM. Blanchard, Dalmais, Erce, Fanton, Henze, Larnaud, Molleins, Vellard, Vercasson et Vuillien, membres des bureaux des deux Sociétés ; de M. Varet, technicien de la sonorisation et de M. Rivollier et Mme. A la suite de cette première, le jury fut unanime à accorder la note de 10 sur 10 à M. Girel, accompagnée de chaleureuses félicitations bien méritées.

Voilà donc une réalisation certainement encore unique en France et son auteur qui, rap-pelons-le, a voulu toucher le grand public, vous engage vivement à venir assister à la projection de son diaporama dans les manifestations mycologiques auxquelles il prêtera son concours.

G. HENZE.

Chez votre épicier

Cafés Girel

livrés deux fois

par semaine

HORLOGERIE-BIJOUTERIE

CCEURDEVÉY

Lauréat E.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 •

SOCIETE MYCOLOGIQUE DE LA REGION CHAMBERIENNE

Poursuivant la réalisation de notre programme, voici pour l'avenir immédiat : dès que le permettront les premières poussées fongiques importantes, deux grandes sorties collectives auront lieu. Le départ se fera du siège de la Société de 6 heures à 8 h. 30. Par petits groupes encadrés d'un déterminateur, vous partirez pour diverses destinations : Bonvillard, la vallée des Huiles « La Rochette », Saint-Georges d'Hurtières. Si le nombre de sociétaires n'ayant pas de voiture l'exige, un car gratuit sera mis à leur disposition. L'heure du retour sera libre. Le lieu de ralliement sera le parc d'un restaurant dans la proche banlieue chambérienne. A partir de 15 heures une exposition y sera organisée avec les espèces cueillies et tout l'après-midi nous déterminerons les nouveaux apports au fur et à mesure des arrivées. De plus amples détails vous seront communiqués à temps voulu par la presse. Mais nous insistons pour que vous respectiez alors les instructions données pour que ces sorties puissent être organisées convenablement. De telles manifestations demandent beaucoup de travail et de temps pour être plus fréquentes, aussi essayons-nous de mettre à l'étude l'idée suivante : les sociétaires intéressés par une sortie se feraient inscrire au siège et chaque dimanche et lundi les déterminateurs libres les accompagneraient.

Outre les réunions du lundi qui vont reprendre très bientôt, d'autres activités sont inscrites au programme de l'année. Elles feront l'objet de nos prochains articles. **Pierre BERGOIN**

Des limites dans la cueillette des champignons (suite du bulletin N° 4)

Dans le bulletin n° 4 j'avais signalé que les Services du Contentieux du Ministère de l'Agriculture étaient saisis de la question se rapportant à la pénétration dans les propriétés privées et la cueillette des champignons, afin de rassembler le plus d'éléments possible d'information, pour l'édification de tous les membres de notre Fédération.

En fait, c'est le Service Juridique des Présidents des Chambres d'Agriculture de Paris qui a été contacté et a répondu sous la plume de M^e Pierre de Font Reaulx, professeur à la Faculté de Droit, avocat à la Cour.

Une copie m'a été remise par la Chambre d'Agriculture d'Annecy et je me fais un plaisir et un devoir de la rapporter ci-après in-extenso, de manière que chacun puisse en prendre connaissance.

Bien entendu, ce document n'exclue pas les renseignements qui pourraient être fournis par les Sociétés de la Fédération, le but commun étant de recueillir le maximum d'informations qui contribueraient à nous instruire sur ce point particulier de la mycologie. **Célestin MOUCHET**

Monsieur le Directeur Général des Services de l'A.P.P.C.A.,

« Vous avez bien voulu me transmettre une question posée par la Chambre d'Agriculture de Haute-Savoie.

Le Président d'une Société de Mycologie avait exposé à cette Chambre les difficultés qui se faisaient jour parmi ses adhérents, du fait d'une tendance de certains propriétaires de forêts à « opposer à la pénétration et au parcours des chercheurs de champignons sur les biens leur appartenant. Il précisait que cette tendance allait en s'accroissant d'année en année car les champignonnistes amateurs ou professionnels deviennent de plus en plus nombreux en raison, d'une part, de la propagande indirecte réalisée par les sociétés de mycologie et, d'autre part, du profit qu'en certains cas les chercheurs retirent de leurs cueillettes.

« 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

« Vous voudriez savoir quels sont exactement les droits et obligations des propriétaires de terrains boisés qui entendent faire obstacle à la pénétration et au parcours des chercheurs de champignons sur les fonds leur appartenant. Vous voudriez, en particulier, savoir s'ils sont tenus, comme en matière de chasse ou de pêche, à l'apposition de pancartes, de barrières ou de clôtures ou de tout autre moyen particulièrement tangible indiquant qu'il y a interdiction de pénétrer.

« La question que vous me posez présente en réalité deux aspects.

« Le premier concerne le fait même de pénétrer dans les propriétés privées.

« Le second, le fait de ramasser des champignons après y avoir pénétré.

« La pénétration dans les propriétés privées ne constitue pas en elle-même un délit lorsqu'elle ne s'accompagne pas des circonstances prévues par la Loi.

« Le délit de violation de domicile puni par l'article 184 du Code Pénal ne s'applique qu'à l'habitation proprement dite ou à ses dépendances. Il protège la demeure du citoyen, mais non la propriété et il ne s'applique pas aux Champs, prés, bois même clos (V. Garçon, Code Pénal annoté — Nouv. Edit. sous l'art. 184 N° 14).

« La pénétration sur la propriété d'autrui autre que les habitations et dépendances ne devient punissable que lorsqu'elle s'accompagne de l'une des circonstances prévues par la Loi.

« La première de ces circonstances c'est le bris de clôture réprimé par l'art. 456 du Code Pénal.

« Enfin, le passage sur le terrain d'autrui même non clos constitue une contravention dans certains cas : Passage sur terrain ensemencé — art. R. 26 (nouveau) 13° du Code Pénal ; Passage de bestiaux sur terrain d'autrui avant l'enlèvement de récoltes — art. R. 26 14° Code Pénal ; Passage de bestiaux sur terrain d'autrui — art. R. 34 10° du Code Pénal.

« De toute manière la pénétration sur le terrain d'autrui peut donner suite à des dommages et intérêts si elle a causé quelque dommage que ce soit. Il est prudent dans ces conditions, de faire clôturer les terrains sur lesquels on veut éviter le passage. La destruction de la clôture elle-même constitue un délit.

« En résumé la pénétration n'est punissable que dans les circonstances ci-dessus énumérées.

« Le second aspect du problème concerne la cueillette de produits quelconques sur le terrain d'autrui. Il y a, à ce sujet, toute une série de distinctions classiques entre le vol et le maraudage.

« Le maraudage, considéré comme un vol mineur, est puni moins sévèrement que le vol proprement dit.

« Le vol de récoltes important est puni de peine de vol par application des art. 388 et suivants du Code Pénal. L'art. R 38 de ce code punit d'une amende de 6 à 40.000 F et d'un emprisonnement de 8 jours au plus ceux qui dérobent, sans aucune des circonstances prévues à l'art. 388, des récoltes ou autres produits utiles à la terre qui, avant d'être soustraits, n'étaient pas encore détachés du sol.

« L'art. R. 26 punit légèrement d'une amende de 300 à 2.000 F « 10° » ceux qui, sans aucune autre circonstance prévue par la Loi, auront cueilli ou mangé sur les lieux mêmes des fruits appartenant à autrui « 9° ». — Il punit également dans son § 10 ceux qui auront glané ou grillé les champs non encore dépouillés et vidés de leurs récoltes.

« En ce qui concerne les produits forestiers, le délit de maraudage est puni par des dispositions spéciales qui sont contenues dans l'article 166 du nouveau code forestier du 8 mai 1951, qui reproduit les dispositions de l'article 144 de l'ancien. D'après cette disposition, est un délit puni d'amende toute extraction ou enlèvement non autorisé de gazon, tourbe, bruyère, genêt, feuilles vertes ou mortes, engrais existant sur le sol des forêts, glands, faines ou autres fruits et semences des bois et forêts.

DROGUERIE

MARIN Frères

24, RUE DE CHAMBÉRY

Téléphone : 35.11.91

AIX-LES-BAINS

Boucherie - Viandes 1^{er} 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 Coffe **CHAMBERY**

Téléphone : 34-8-58

Station service Shell

Lavage - Graissage - Réparations

« Cette disposition est interprétée en ce sens qu'elle s'étend à toutes les productions du sol des forêts et notamment de la mousse, au gui, aux champignons et aux morilles. V. Cass. Crim. 4 févr. 1841 (24 nov. 1848). Bull. Crim. N° 289.

« Pour l'application de cet article, il y a eu une grande discussion au sujet des truffes.

« La loi forestière leur était-elle applicable ? Fallait-il appliquer le délit de vol de l'art. 388 ou fallait-il appliquer les dispositions du code concernant les contraventions ? Finalement, on s'accorde aujourd'hui à décider qu'il faut faire une distinction. Le code forestier s'applique aux truffes dans les bois et forêts, lorsqu'elles sont des produits spontanés de la nature. L'enlèvement de truffes constitue un vol ou une contravention lorsque la production est le résultat d'une véritable culture (V. Cass. Crim. 3 août 1878 — Bull. Crim. N° 179 et un intéressant article de M. le premier président Rouselet dans La Vie Judiciaire du 24 novembre 1952. V. Code Pénal annoté Garçon — Nouv. Edit. N° 91 et 92).

« En résumé même lorsque la pénétration sur le terrain d'autrui ne constitue pas un délit, le ramassage des champignons constitue le délit forestier prévu par l'article 166 du Code Forestier. Pratiquement, on hésite à mettre en œuvre cet appareil pour un délit mineur, mais en droit le propriétaire est donc bien fondé à interdire le ramassage des champignons, même lorsque le bois n'est pas clos.

« Il y aurait donc à mon sens le plus grand intérêt à ce que les sociétés de mycologie concluent avec les propriétaires des accords pour le ramassage des champignons. Peut-être, dans les départements comme la Haute-Savoie où la question s'est posée, de tels accords pourraient-ils être conclus sous l'égide des Chambres d'Agriculture ?

« Je vous prie de croire, Monsieur le Directeur Général, à mes sentiments les meilleurs et les plus dévoués.

P. de FONT-REULX. Professeur à la Faculté de Droit. Avocat à la Cour.

CHAMPIGNONS DE HAUTE-MAURIENNE

Chers amis mycologues, je vous propose sous ce titre de me livrer avec vous à l'étude, la description, la vulgarisation des principales variétés comestibles ou non que nous rencontrons en Haute-Maurienne.

La vallée qui est très riche en bons et mauvais champignons durant la fin de l'été et le début de l'automne ne nous offre que peu d'espèces printanières, connues de la plupart d'entre vous mais d'une manière un peu empirique et je pense qu'il n'est pas inutile de les « passer en revue » mais en nous attachant à les déterminer en partant de leurs caractères botaniques ; nous étudierons tout d'abord les Morilles pour lesquelles nous ne faisons — à tort — qu'une distinction et que nous désignons : blanches ou noires, suivant la pigmentation de leur réceptacle ou leur habitat. En réalité, plusieurs variétés se trouvent en Haute-Maurienne.

1° MORCHELLA ROTUNDA : décrite sous les noms de Morchella Esculenta variété Rotunda par Persoon en 1801 et Fries (1822). Morchella Rotunda par Boudier en 1897. Les noms vulgaires les plus usités sont : Morilles rondes. Morilles Fauves ; en italien Spugnola ou Spongiola, en Piémontais : Punzole. Fratin

Il s'agit de la variété que nous trouvons dans les pâturages, plus particulièrement à la lisière des bois, surtout au voisinage des frênes. Le chapeau est plus ou moins arrondi, ovoïde, de teinte ocre jaune, le pied assez court, blanchâtre, est plus épais dans la base et fortement sil-

Chocolaterie Confiserie



Ses spécialités, chocolats,

Sucres cults, dragées,

Articles dragéifiés

Pharmacie Tercinet

A. Tercinet et C. Roulier

Docteurs en pharmacie

1, rue de Moistre

CHAMBERY

Pour apprendre les Champignons...

venez aux sorties de la
Section Mycologique

MIEIRGIER

★ DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS ★

lonné, la sporée est jaune-ocracé. La teinte de cette morille est variable et l'on trouve des spécimens grisâtres dans les prés où la poussée de l'herbe est peu avancée et dans les vignes en tiche de St-Julien-de-Maurienne.

2° **MORCHELLA VULGARIS** : (*Morchella Esculenta*) variété *vulgaris* (Persoon 1801) *Morchella Vulgaris* (Boudier 1897). les principaux noms communs sont ceux de la variété ci-dessus.

Le chapeau qui est assez allongé et un peu arrondi au sommet est de teinte foncée avec de nombreuses variétés, gris-noir ou brunâtre, les alvéoles sont très irréguliers et séparés par un réseau de côtes aplaties de couleur plus claire et les teintes jaunes de *Morchella Rotunda* n'apparaissent pas. Le pied est assez épais, blanc sale, haut de 3 à 5 cm. couvert de squames qui ont tendance à disparaître chez les sujets adultes, il est creux et floconneux à l'intérieur, la base est sillonnée.

La chair du chapeau est fragile, blanchâtre, je lui trouve une odeur et une saveur à peine sensibles. C'est une variété que l'on rencontre souvent en colonies dans les forêts, même de conifères, en des lieux éclairés humides et herbeux, dans les talus, à la limite des forêts et des champs ou des prés. Elle apparaît fin avril et la poussée se continue en altitude jusqu'en juin. Cette variété que nous appelons Morille noire à une certaine ressemblance avec la suivante :

3° **MORCHELLA CONICA** : (Persoon 1818) *Morchella Esculenta* variété *Conica* (Fries 1822). Nom vulgaire : MORILLE CONIQUE, en italien Spugnoia Bruna.

Son chapeau est nettement conique, les alvéoles sont plus allongés que chez *Morchella Vulgaris*, il est strié de côtes assez prononcées s'étendant de la pointe au bas, réunies entre elles par des lignes horizontales moins marquées. Le pied est blanc, très souvent plus large au sommet qu'à la base, il arrive fréquemment que le sommet du pied, presque aussi large que le bas du chapeau, donne une impression d'entonnoir, il est sillonné et couvert de petites particules blanchâtres, comme pointillé.

Cette variété se rencontre dans les hauts prés du Villars, les colonies sont peu nombreuses, deux ou trois sujets assez difficiles à repérer pour le chercheur impatient. Je ne lui trouve aucune saveur, aucun parfum mais peut-être n'est-ce là qu'une question d'odorat et de goût.

Nous appelons également *Morchella Conica* : Morille Noire alors que ce terme devrait être réservé à la variété suivante :

4° **MORCHELLA UMBRINA** (Boudier 1897) - Morille Noire. Spécimen de petite taille au chapeau de forme ronde en général, les alvéoles étant eux-mêmes rond-ovale, réguliers assez bien prononcés, marqués encore par une arête plus pâle. Le pied est petit, fragile, légèrement évasé vers la base, gris-blanc. Peut-être y en-a-t-il en Haute-Maurienne, il ne m'est jamais arrivé d'en trouver.

A côté de ces variétés de morilles, l'on trouve parfois des spécimens des champignons suivants :

— **LE MORILLON** : *Mitrophora Hybrida* (Boudier 1897), *Morchella Hybrida* (Sowerby 1801), Fries (1822), *Mitrophora Rimosipes* et *Semilibera* de De Candolle (1815).

Le chapeau conique, libre dans sa moitié inférieure est brun avec des variations tirant sur le fauve ou le grisâtre, il est orné de côtes noires qui marquent le pourtour des alvéoles de couleur plus claire. Le pied est cylindrique souvent élargi en bas, il est creux, fragile blanchâtre.

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

Ce champignon se rencontre assez rarement en Haute-Maurienne dans les endroits humides mais il pousse parfois en très grande abondance dans la vallée du Pont-Royal jusqu'à Saint-Jean ; ses « coins » de prédilections se situent vers St-Alban et St-Georges-d'Hurtières. C'est un comestible mais nettement inférieur aux Morilles.

— **VERPA DIGITALIFORMIS** : (Persoon 1818), Fries (1822), Verpa Krombolzi (Corda 1829) - « Verpe en Forme de Dé - Doigt de Gant ».

Champignon assez curieux au chapeau en forme de dé à coudre renversé, le bas est libre, la hauteur varie de 2 à 3 cm ; la largeur de 1 à 3 cm. Le dessus du chapeau est brun clair à foncé, le dessous est blanc-grisâtre. Le pied est assez haut de 4 à 7 cm, il est creux, un peu plus mince vers le haut, de couleur blanchâtre terne parfois taché légèrement d'orangé, il donne l'impression d'être fait d'anneaux superposés et soudés.

Cette espèce est assez rare en Haute-Maurienne où j'ai eu l'occasion, en avril 1961, d'en voir en quantité dans un jardin à Modane, parmi une plantation de fraisiers, il est plus commun entre St-Rémy et Aiguebelle. C'est un assez bon comestible.

— **GYROMITRA ESCULENTA** : (Fries 1849), Helvella Esculenta (Persoon 1818), Physomitra Esculenta (Boudier 1907). Les principaux noms sont : Gyromitre Comestible - Moricaude - Morillon - Spugnola Bastarda - Spongino.

Le chapeau très irrégulier est de forme de base ronde, sa teinte varie du brun-roux au brun-ocracé, il est formé d'une manière exactement contraire à celle des Morilles. Il est bosselé au lieu d'avoir des alvéoles et fait penser à une cervelle de mouton. Le pied est très court, creux, sinué, difforme, de couleur blanchâtre avec des traces d'incarnat.

Cette variété printanière se trouve dans les friches, les prés, en bordure des canaux ou dans ceux-ci, elle pousse parfois en abondance, par plaques. Si vous prenez un morceau de chair dans les mains et que vous la comprimez par frottement il ne restera plus que quelques fragments de peau.

C'est un comestible qui a causé des accidents mortels en Allemagne et en Pologne. Il est vendu après dessiccation, généralement mélangé avec des morilles. Il est conseillé de le faire bien cuire pour neutraliser l'acide helvellique qu'il contient, ou mieux de le faire d'abord sécher ; les accidents causés par les Gyromitres semblent pouvoir être attribués à une consommation trop importante, répétée à intervalles rapprochés.

En 1961, nous avons observé d'importantes poussées au Bourget, à Villarodin et à Fourneau dans les prés des Epines Blanches.

Jacques LODOLO.

N. B. — La documentation est tirée de l'ouvrage de Maublanc, Viennot-Bourgin « Champignons de France ». Editions Paul Lechevallier Paris.

Les dates des expositions mycologiques ne sont pas encore toutes connues ; pour certaines, l'édition du bulletin d'octobre arrivera trop tard. Celles actuellement retenues sont : 23 septembre, VOIRON ; 30 septembre, MONTMELIAN ; 7 octobre, VIZILLE. La réunion d'automne du Comité restant fixée au 25 novembre à MONTMELIAN.

TAILLEUR
PRÊT à PORTER

Paul BOULGAKOFF

MODANE
Tél. : 181

«QUINCAILLERIE BERTONCINI»

M^{mes} **DEL FORNO & CUCHET** Suc.

26, Av. Jean-Jaurès **MODANE**

TELEPHONE : 0-48

Outilloge - Chouffoge - Ménoge
BUTANE ET PROPANE PRIMAGAZ

BRASSERIES DE LA MEUSE

Au Café, demandez

En Famille, buvez

CROIX de LORRAINE

MEUSE-PILS

De la responsabilité des déterminateurs de champignons

A l'occasion du Congrès d'Annecy qui fut pour tous les mycologues alpins une magnifique rencontre scientifique et touristique, j'ai eu l'occasion d'évoquer devant l'assemblée l'important et délicat problème de la responsabilité des déterminateurs.

En vue d'essayer de faire la lumière sur cette question qui nous préoccupe tous, il était nécessaire d'obtenir des avis particulièrement autorisés. C'est pourquoi j'ai fait appel à quelques mycologues dont la compétence et l'audition s'étendent du plan régional et national jusqu'à l'échelon international.

Déjà, dans le bulletin n° 5, en réponse aux questions posées dans mon précédent éditorial, M. Jacquemet, l'éminent déterminateur de la Société Mycologique du Dauphiné, avait ouvert le débat en apportant un point de vue personnel dont vous avez tous apprécié le très grand intérêt.

J'ai le plaisir de porter à votre connaissance d'autres avis qui, je l'espère, vous permettront de réfléchir mûrement sur la nature et les limites de notre responsabilité.

L'opinion de M^{me} Marcelle LE GAL

Maître de recherches au Muséum National d'Histoire Naturelle

« Il m'a été donné de réfléchir sur la responsabilité du déterminateur de champignons en cas d'intoxication. En effet, depuis bientôt trente ans, en plus des travaux de recherches purement scientifiques que je poursuis, j'assume la fonction de déterminateur auprès du public au Muséum national d'histoire naturelle.

Tout d'abord, j'estime qu'un déterminateur n'a pas le droit, en conscience, de se dire tel, s'il ne connaît pas DE FAÇON SÛRE non pas seulement les espèces qu'on lui présente généralement, mais encore quantité d'autres qui leur ressemblent, et avec lesquelles on pourrait les confondre.

Cela dit, je plaiderais COUPABLE, en cas d'accident, pour le déterminateur qui n'aurait pas pris les précautions suivantes :

1° Mise en garde du consommateur de champignons contre les déterminateurs incompetents. Ils sont légion.

Combien de fois on m'a apporté des récoltes déjà examinées par des personnes soi-disant qualifiées. On me les apportait parce que, pour plus de sûreté on désirait avoir un second avis, ou bien parce que l'on conservait quelque doute...

Je ne m'attarderai pas sur le cas d'amanites déterminées bolets, mais je tiens à signaler que de jeunes entolomes livides ont été pris, plusieurs fois, pour des tricholomes agrégés.

2° Mise en garde contre les déterminations faites à l'aide de planches en couleurs. Avec cette méthode, que d'erreurs commises ! La moindre n'a pas été celle-ci : on m'a apporté un jour de superbes amanites phalloïdes, déterminées volvaires gluantes, parfaitement comestibles.

Avec la planche en couleurs, on se croit dispensé d'avoir à acquérir le minimum de connaissances nécessaires pour reconnaître les caractères essentiels d'une espèce. On s'arrête, par exemple, à la longueur plus ou moins grande d'un stipe, au diamètre variable d'un chapeau, et on oublie de vérifier la couleur des lames, la présence ou l'absence d'un anneau, etc.

(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. BRICOUDE

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.

St-Laurent-du-Pont (Isère)

La planche en couleurs flatte notre regard, notre goût de l'image, et notre tendance naturelle au moindre effort. Elle ne nous apprend pas à reconnaître un champignon.

3° Regarder TOUS les exemplaires qu'on vous présente, et bien spécifier qu'on décline toute responsabilité pour ceux qu'on ne vous a pas présentés, même si l'on vous soutient que ce sont bien les mêmes espèces.

Je fais toujours vider les paniers jusqu'au fond et j'examine les sujets un par un. Un jour, une brave dame m'assurait que « tout était pareil ». Or, il y avait parmi sa cueillette de comestibles une belle amanite phalloïde.

4° Mettre en garde contre les cas d'intolérance individuelle. Quand on me dit n'avoir pas encore consommé l'espèce que l'on m'apporte et que j'ai reconnue être comestible, je conseille toujours, de l'essayer d'abord, par petites quantités. Je connais une dame qui est intoxiquée chaque lois qu'elle consomme un champignon de Paris.

5° Mettre en garde contre la consommation de champignons trop avancés, qui peuvent causer des intoxications, même s'ils sont comestibles à l'état frais.

6° Mettre en garde contre les champignons consommés à l'état cru.

J'ai toujours suivi la ligne de conduite que je viens de vous exposer et jamais je n'ai eu d'accidents à déplorer. Je ne me serais d'ailleurs pas reconnue coupable si, mes avis n'ayant pas été suivis, il y avait eu intoxication. On ne peut empêcher les imprudents qui ne respectent pas le code de la route de se tuer en auto. »

*L'opinion de M. ROMAGNESI, Professeur agrégé
membre du Conseil de la Société Mycologique de France*

« Le but des excursions mycologiques est de permettre aux participants d'apprendre à reconnaître eux-mêmes les espèces fongiques courantes, comestibles ou vénéneuses, et non de faire expertiser les sujets recueillis : aucune rétribution n'est d'ailleurs perçue pour cela.

Si nous laissons de côté la responsabilité morale comme tout à fait subjective, je puis vous dire qu'il ne saurait y avoir de responsabilité juridique, car, pour ce faire, il faudrait prouver :

1° Que le sujet déterminé est bien celui qui a causé l'intoxication.

2° Que la personne n'y a pas ajouté d'autres récoltés au cours de l'excursion de son propre chef.

3° Que des témoignages irréfutables viennent établir ces différents points.

Il est bien clair que c'est parfaitement impossible en fait, et d'ailleurs les quelques exemples de jurisprudence en font foi. »

*L'opinion de M. SOLEILHAC
directeur de la Société Mycologique d'Hauteville (Ain)*

« La fonction de déterminateur en mycologie est un travail qui consiste à trier, contrôler, inspecter une récolte de champignons sauvages ou cultivés.

Donc, si cela est un travail, il y a responsabilité si les règles consciencieuses, normales, ne sont pas respectées.

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-Jourès

**Grenoble** Tél. 44.76.85**DÉMÉNAGEMENTS****EXPORT-IMPORT**

Il y a deux catégories de déterminateurs : les professionnels et les bénévoles.

Le mycologue trieur, contrôleur, inspecteur, vérificateur, détermine dans l'apport qui lui est soumis, famille, genre, et espèces diverses, qui, en général, servent à l'alimentation.

Ce déterminateur, la plupart du temps, se dévoue bénévolement à utiliser sa compétence dans l'œuvre générale de la prophylaxie des empoisonnements fongiques auprès du public.

L'apport peut contenir soit des champignons mortels, très toxiques, hémolytiques, purgatifs, indigestes, comestibles excellents, comestibles bons, comestibles médiocres, comestibles coriaces, non comestibles. Pour la pharmacopée : hallucinogènes, nuisibles aux végétaux, très rares, curieux, difformes.

(Suite prochain numéro)

Roger GIREL.

## SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE CHARTREUSE

### LA TRUFFE — LES SAVANTS ET LA TRUFFE (suite du Bulletin N° 5)

Pendant que les poètes chantaient la truffe, et que les Césars la croquaient avec délices, les savants de Rome cherchaient son origine. Malheureusement, ils ne se sont pas aussi bien acquittés de leur besogne que les Césars.

Pline s'est beaucoup occupé de la truffe, il la considère comme un excrément de la terre, une lèpre du sol, et il raconte, à l'appui de son étrange système, l'anecdote d'un Gouverneur de Carthagène, qui, en mangeant une truffe, rencontra un denier, et eut deux dents brisées. Cette histoire prouve deux choses : que la truffe en grossissant avait enveloppé le denier, et que Monsieur le Gouverneur de Carthagène avait de mauvaises dents.

Théophraste regarde la truffe comme une plante (il aurait dû ajouter : qui ne se plante pas), et Lentinius, comme une racine souterraine dépourvue de tiges et de fleurs. Belon croit que la truffe noire est mâle, et la truffe blanche femelle. Ce système est ingénieux. Mais pourquoi cette différence de robes ? Pourquoi le mâle porte-t-il le deuil, tandis que la femelle est vouée au blanc ? Le grand naturaliste aurait bien dû nous le dire. Un savant espagnol, poète en même temps, s'écrit en vers, que la truffe est une taupe végétale qui meurt dès qu'elle voit le jour. Robert de Marseille enfin assure, en fort modeste prose, lui, que la truffe se développe à l'extrémité la plus ténue des racines, qu'elle est parasite, et le résultat de la piqure d'un petit ver. Croyez-vous que ce petit ver ne mériterait pas une récompense ? Est-ce que ses productions ne valent pas celles de la plupart de nos écrivains ? Jacques Valserre considère la truffe comme une espèce de champignon souterrain, ou plutôt de noix de galle, qui se développe sur les racicules d'un chêne, comme la vraie noix de galle se développe sur les branches.

Mais voici le Dr Clos, professeur à la Faculté des Sciences de Toulouse, qui n'est pas tout à fait de l'avis de Valserre. « La truffe, dit-il, est un champignon ; elle en a les propriétés physiques et chimiques aussi bien que les caractères botaniques. »

P. S. — Les membres de la Société ayant participé au Congrès d'Annecy sont revenus enchantés de cette journée réussie en tous points. Ils adressent tous leurs remerciements à M. le Président Mouchet, ainsi qu'à tous ceux qui ont eu à assumer la charge de cette manifestation. Une mention spéciale pour le « Rallye Cor » qui nous a charmé de ses airs tout au long du jour.

J.-P. TALLON.

### Garage de la Grande-Chartreuse

===== Agence Citroën =====

Réparations toutes marques

Taxi — Ambulance

**Camille FAVRE**

St-Laurent-du-Pont - Téléph. 24

### Droguerie VILLARD & C<sup>e</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° 5)

Puis vint la guerre qui arrêta notre active Société dans son brillant essor. Les années passèrent, certains de nos amis, parmi les plus actifs quittèrent Voiron, d'autres hélas sont morts, laissant des regrets sincères ; la société n'a pu continuer l'œuvre de ses précurseurs pendant de nombreuses années.

C'est en 1953 seulement que nous avons pu la faire renaître après de laborieuses études, consultations et travaux. Elle a été reformée sur des bases nouvelles le 25 juin 1953 en prenant pour titre : SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE VOIRON-CHARTREUSE. Grâce au dévouement de son Comité et de ses Sociétaires, elle est devenue une des plus importantes Sociétés de la région des Alpes du Nord, non seulement par le nombre de ses adhérents, mais aussi par son dynamisme et ses réalisations.

Elle a organisé ses brillantes expositions aux décorations artistiques ; elle a constitué une importante bibliothèque mycologique, créé une classification avec des étiquettes numérotées et répertoriées, pour ses expositions de cryptogames, exécuté à la main 100 tableaux, représentant près de 400 espèces, avec des planches techniques si utiles aux débutants ; elle a intéressé à ses travaux le corps médical et le corps enseignant qui envoie ses professeurs et des centaines d'enfants, se documenter au cours de nos expositions.

Elle organise des sorties collectives, des promenades familiales ; elle identifie des quantités de champignons pour ses sociétaires et pour toutes les personnes qui font appel à la compétence de ses déterminateurs.

Notre Société s'intéresse particulièrement au développement et à la vulgarisation de la science mycologique ; elle a aidé à la création d'une Fédération qui groupe actuellement 10 sociétés des départements de l'Isère et des deux Savoies avec plus de 2.500 adhérents.

Toutes ces réalisations sont le résultat d'un travail d'équipe. Que tous les animateurs, que tous les sociétaires dont l'infatigable section féminine, tous les organisateurs, trouvent ici l'hommage de ma plus profonde reconnaissance, pour leur persévérance et leur dynamisme qui m'ont permis de continuer l'œuvre entreprise par tous nos amis, les pionniers de la première heure, que je remercie bien sincèrement de nous avoir montré la voie et de nous avoir permis de découvrir une science si captivante, si reposante, si instructive : la Mycologie.

Je serais heureux que nos enfants, ceux de la nouvelle génération, suivent aussi cette route qui les conduira dans la nature si féconde, si calme, si pleine d'enseignements de toutes sortes ; elle leur permettra de s'instruire et de s'intéresser à une œuvre généreuse et riche par sa portée scientifique. Pour terminer, je citerai cette phrase de M. Girel, président de notre Fédération : « Gloire à la Mycologie, science du vrai, du beau, source inépuisable de joie et de poésie. »

A. SAINTE-MARTINE.

Assistez à toutes les réunions de votre société locale dont le Comité ne cesse d'entretenir l'activité. Aidez-le dans sa lourde tâche, par votre présence et par votre action persévérante. Retenez bien la date du 23 septembre que vous avez promis de lui réserver, ainsi que celles des jours qui la précèdent, pour organiser le Rallye mycologique et la réception de nos amis de la Fédération. Il faut, pour que cette réception soit chaleureuse et amicale, la présence de tous nos amis de la S.M.V.C.

**IF. GILLET**

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

*Grossesaux*

*Couvre-lit*

*Litexie*

*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