

Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ - SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

Siège Social : FOYER RURAL DE MONTMÉLIAN (Savoie)

DIRECTION ET ADMINISTRATION

A. SAINTE-MARTINE - 25, Rue Rose-Sage, VOIRON (Isère) — C.C.P. Lyon 5200-66

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

EDITORIAL

Petit Louis est ce bambin très éveillé qui vient à peine d'avoir dix ans.

En le voyant par ce torride après-midi de la fin août franchir hardiment la porte de mon bureau, j'ai tout de suite pensé qu'il avait une question pressante à me poser.

— « Vous me reconnaissiez bien j'espérez ! J'habite à trois kilomètres d'ici, et c'est moi qui vous ai apporté l'an dernier à l'exposition des champignons une vespe de loup géante, grosse comme un ballon de foot-ball. Est-ce vrai ce que l'on raconte : on dit qu'en raison de la sécheresse l'exposition d'automne n'aura pas lieu. Quel dommage, car de tous mes dimanches c'est bien celui de votre exposition que j'aime le mieux ! »

Pensez si je connais Petit Louis ! Et avec quel plaisir je l'ai vu s'emparer de la clé magique qui ouvre toute grande pour les enfants la porte dorée du monde enchanteur de la mycologie !

C'est lui qui depuis deux ans m'apporte à l'exposition, artistement repiquées sur des coussins de mousse humidifiée, les espèces qu'il a délicatement déterrées au couteau. Et il m'en apporte à voiron, sans se lasser un seul instant, car pendant une semaine il s'est créé un monde à lui, un paradis strictement privé, dans lequel les champignons sont devenus des amis qu'il découvre, qu'il observe, et qu'il interroge avec ses yeux ravis d'enfant. Celui qu'il me présente en ce moment, un lignicole coriace qu'il est allé querir en s'agrippant au tronc d'un arbre, il lui a déjà donné un nom, et un nom latin s'il vous plaît ! Son identification ne souffre aucun reproche. D'ailleurs Petit Louis ne se trompe que très rarement. A l'inverse de l'homme pressé du 20^e siècle, il prend son temps pour observer, découvre calmement ce qui fait son bonheur, et garde avec précision le souvenir du détail révélateur. L'an passé, en m'apportant une belle russule au chapeau mêlé de jaune d'oeuf et de vermillon, il m'a dit : « Voyez celle-ci, je l'ai tout de suite reconnue : c'est la russule dorée. Regardez comme l'arête de ses lamelles blanches s'orne d'un fin liseré d'or ! »

Petit Louis deviendra un vrai mycologue. Bien sûr, il a commencé très jeune l'apprentissage de cette science difficile, il est bien doué, et il a l'art de regarder et de reconnaître. Mais aussi, voyez avec quelle joie laborieuse et quelle opiniâtreté passionnée il se donne tout entier à son violon d'Ingres.

Ami lecteur, ils ne manquent pas les Petit Louis dans l'attachant monde enfantin des mycologues en herbe. Chaque société, dans son secteur, doit s'attacher à les détecter pour constituer cette pépinière de jeunes qui feront demain la relève des anciens et assureront ainsi la perennité de nos groupements scientifiques.

Il faut tout entreprendre pour orienter la grande curiosité enfantine vers les plaisirs sains de la découverte des secrets du monde féerique et mystérieux des champignons.

Donnons aux jeunes une part très active dans nos sorties de détermination, nos expositions, et tous nos travaux de recherche. Nous avons beaucoup à apprendre de leur esprit d'observation et de la fidélité de leur mémoire visuelle.

La mycologie m'a permis de voir souvent l'enfant enseigner à l'adulte. Il n'y a en cela aucune humiliation et jamais mon amour-propre n'a eu à en souffrir.

Assurons au sein de nos sociétés une liaison permanente avec la grande famille des enfants.

Etablissons avec le personnel enseignant une collaboration fructueuse pour que nos expositions soient visitées par les élèves et commentées par les professeurs.

Je connais des villes où, à l'occasion de l'exposition annuelle, des cours de mycologie élémentaire sont organisés en classe, ainsi que des concours de croquis et aquarelles des espèces récoltées. Des prix, sous forme d'ouvrages mycologiques de valeur, récompensent les élèves qui ont fait à l'occasion d'une cueillette les meilleurs apports.

(suite page 2)

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

Pendant deux ou trois jours la classe tout entière consacre quelques heures à une activité éducative dont petits et grands retirent le meilleur profit.

Les autres disciplines n'en souffrent pas le moins du monde, et la salle de classe change sans regret de visage, en remplaçant la fade odeur des livres par la senteur chaude et enivrante de la forêt.

C'est là l'école active, l'école de la vie, l'école heureuse !

Comme beaucoup d'entre nous voudraient pouvoir y retourner pour refaire avec plus d'assurance, d'aide fraternelle, et de succès, le chemin laborieux qui conduit aux joies hautes et sereines dont la mycologie aime à récompenser ceux qui ont à cœur de bien la servir.

Le Président de la Fédération : Roger GIREL.

A PROPOS DE L'AMANITE JONQUILLE (Amanita Gemmata)

S'il est un champignon peu connu dans nos forêts dauphinoises et savoyardes, c'est bien l'amanite jonquille.

Je n'ai jamais pu en observer le moindre spécimen au cours des dix dernières années, en visitant les expositions de l'Isère et des deux Savoies. Et je n'ai jamais eu l'agréable surprise de la rencontrer au cours de mes sorties.

C'est aux expositions de l'Ain que j'ai eu le privilège de faire la connaissance — très imparte à d'ailleurs — avec quelques rares exemplaires de cette singulière espèce.

Par contre, en 1961, en prospectant les forêts tessinoises qui dominent le lac de Lugano au-dessus d'Agno et de Ponte-Tresa, j'ai pu enfin « découvrir » sur le terrain l'amanite jonquille. Elle était aussi commune, dans les bois où se mêlaient conifères et châtaigniers, que le sont nos sympathiques amanites vaginées et rougissantes dans les Alpes françaises.

Cette année, à l'occasion d'un séjour en Autriche, mes vœux ont été comblés, et je me suis trouvé en face d'une poussée extraordinaire de ce champignon que je ne considère plus désormais comme une pièce de musée.

J'étais en Carinthie, sur les bords du Wörthersee, tout près de Klagenfurt, et chaque jour j'explorais les immenses futaies de cette splendide région forestière qui jalonne la vallée de la Drave le long de la frontière yougoslave. Comme il pleuvait très souvent en ce début d'été dans ce secteur privilégié, la poussée fongique était extraordinaire. J'ai eu le plaisir d'y contempler des « chantiers » de centaines d'exemplaires de l'amanite jonquille, qui faisait ici un excellent ménage avec la chanterelle commune (Cantharellus cibarius), le bolet des pins (boletus pinicola) et l'amanite vineuse (amanita rubescens).

J'ai pu constater que les montagnards des Kärnten ne cueillaient pas et ne consommaient pas cette espèce pourtant reconnue comme comestible. Pour ma part, j'avoue volontiers que je n'ai pas goûté non plus à leur « Narzissengelber Wulstling ». Je me suis estimé pleinement satisfait d'avoir appris à parfaitement la reconnaître.

Amanita gemmata est bien ce champignon au chapeau jaune pâle, à marge courtement striée, sur lequel la volve a souvent laissé des plages floconneuses blanches. Maublanc et Mme Le Gal en ont fait une très fidèle description dans leurs excellents ouvrages.

Les lamelles sont serrées, et le pied contient au centre une moelle cotonneuse qui fait place à un vide chez les exemplaires âgés. L'anneau est blanc, très visible dans la jeunesse, mais souvent difficile à déceler chez l'adulte.

Le pied, fortement bulbeux, s'orne d'une volve formant une petite collerette et surmontée quelquefois de bourrelets concentriques superposés, comme chez l'amanite tue-mouches.

**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**

La chair est blanche, très tendre et teintée de jaune sous le revêtement.

Un débutant, trompé par la teinte crème-citron du chapeau, pourrait de prime abord, confondre cette espèce avec l'amaniite citrine. Mais elle s'en distingue nettement par sa marge striée et non unie, et l'absence totale d'odeur raphanoïde.

Voilà, en quelles circonstances, j'ai lié connaissance avec amanita gemmata.

Il en est de la mycologie comme de l'art et de la poésie : elle ne connaît pas de frontières. Les poussées fongiques réservent sous tous les climats les surprises les plus inattendues. Pauvre été passagère en deçà des Alpes, abondance de bien au delà ! Il y a partout et toujours de l'imprévu, du nouveau, et du pittoresque pour l'amateur de champignons.

Et c'est ainsi que la Carinthie m'a permis de découvrir, en même temps que le bleu de ses lacs et le vert émeraude de sa forêt, une amie de plus dans la grande famille mycologique, une amie au nom si riche de couleur : l'AMANITE JONQUILLE. Roger GIREL.

CHAMPIGNONS ET GASTRONOMIE

TOUT D'ABORD, QUELQUES VÉRITES VIEILLES COMME LE MONDE. — Un petit plat de champignons est meilleur qu'un gros. — C'est un aliment d'appoint et de fantaisie. — Il vaut mieux n'en pas faire son ordinaire sous peine de s'en lasser. — L'agrément olfactif est ce qui a de tous temps poussé les hommes à consommer des champignons. — Le champignon est un parfum : Il se respire, comme le fumet des grands vins. — Il n'est pas de haute cuisine française sans l'arôme des « fleurs de la forêt d'automne ».

QUELLE EST LA VALEUR NUTRITIVE DES CHAMPIGNONS ? Lorsque l'on qualifie le champignon de « viande végétale » ou de « gibier sans pattes », on pousse un peu loin la comparaison. Son aspect, sa consistance sous la dent après cuisson, sa richesse en phosphore et en potassium, sa pauvreté en calcium sont des points communs avec la viande. Mais tandis que 100 gr de viande fournissent 18 à 20 gr de protides, 100 gr de champignons n'en fournissent que 3 à 4 gr, 500 gr de champignons équivalent à 100 gr de viande ou de poisson, ou 60 gr de gruyère, ou un demi litre de lait. Mais si le champignon ne peut remplacer la viande, le poisson, ou les œufs, associé à eux il donne les plus remarquables résultats gastronomiques.

QUELQUES CONSEILS CULINAIRES ELEMENTAIRES. — Certains champignons, tels que le cèpe, se font cuire directement à la poêle où ils rendent leur eau qu'on laisse évaporer. La liépote élevée, le vulgaire lactaire délicieux, les agarics, sont exquis sur le gril. Les champignons très fermes comme la chanterelle et le pied de mouton se cuisent à l'étouffée, après réduction de leur eau. Les champignons à odeur forte : clitocybe nébuleux, cortinaires, seront cuits à l'eau qui se charge de l'excès de leur saveur et de leur odeur. Les russules sont assez bonnes quand on les fait rissoler à la grande friture. Les clavaires seront cuites au court-bouillon et servies avec une mayonnaise. Les espèces d'arrière-automne : pieds bleus, têtes de moine, résistent bien aux gelées mais doivent être bœuillies. Celles plus délicates (hygrophores) peuvent causer des indispositions si elles ont subi l'action du gel.

QUELQUES RECETTES TRES SIMPLES. — Du point de vue gastronomique, les grands maîtres de la mycologie ont classé les champignons sauvages en comestibles excellents, comestibles bons, comestibles médiocres, comestibles coriaces, comestibles sans valeur. Les classifications varient sensiblement suivant « le palais » de leurs auteurs. Elles contiennent des vérités fondamentales : c'est ainsi que le cèpe de Bordeaux recueille tous les suffrages destinés aux espèces excellentes. Pour les espèces secondaires, les avis sont beaucoup plus disparates, et tel champignon qui est coté médiocre par un auteur est vanté par un autre comme un comestible de haute qualité. C'est là une réaction sensitive purement personnelle qui ne se

FOYER RURAL de Montmélian (Savoie)



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

RAILLYE-COR

de MONTMÉLIAN (Savoie)

VÉNERIES - FANTAISIES
CONCERTS - FÊTES DE CHASSE

« Malles 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

discute pas. Mais disons qu'avec tous les comestibles de second plan, le « tour de main » de la cuisinière peut accomplir bien des miracles.

Voici quelques recettes très simples :

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS. — Prendre des champignons fins et très émincés. Faire réduire leur eau. Battre l'omelette avec les champignons réduits et cuire le tout au beurre.

CEPES A LA BORDELAISE. — Couper en tranches les cèpes et les jeter dans l'huile brûlante. Les faire sauter jusqu'à ce qu'ils rissolent en les assaisonnant de sel et de poivre. Ajouter des échalottes hachées. Faire sauter encore quelques instants. Verser dessus persil haché et beurre noisette.

CROUTES AUX CHAMPIGNONS. — Choisir de petits champignons, les nettoyer et les cuire avec beurre, sel et jus de citron. Les lier d'une béchamel crémeuse, laisser mijoter, poiver, puis dresser dans une croûte en pâte brisée comme une tarte, ou sur des rondelles un peu creuses, taillées dans du pain de mie et frites au beurre.

POTAGE AUX CEPES. — Faire une soupe de pommes de terre, la passer au moulin à légumes. Quelques minutes avant de servir, ajouter deux ou trois jeunes cèpes hachés très fin. Lier avec une tasse de crème et un jaune d'œuf.

ROSES DES PRES A LA CREME. — Laver de petits rosés des prés. Les faire cuire au beurre, avec sel et poivre. Mettre un peu de béchamel claire et autant de crème pour les baigner. Laisser mijoter. Au dernier moment, ajouter un filet de citron.

CHANTERELLES A LA CREME. — Blanchir les chanterelles pendant 5 minutes. Faire roussir dans du beurre frais un oignon coupé fin. Ajouter les chanterelles, et quand tout le jus sera évaporé, arroser de crème. Saupoudrer d'une cuillère de farine et laisser mijoter.

SALADE DE CHAMPIGNONS CRUS. — Prendre des rosés des prés, les laver, les couper en fines lamelles ; les ranger sur le plat et servir avec persil haché : servir en saucière, en accompagnant d'une sauce faite avec quatre cuillerées d'huile d'olive et le jus d'un citron.

Yvette GIREL.

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE LA RÉGION CHAMBERIENNE

Nous avions préparé un beau programme de sorties, pour juillet, août, septembre, mais nous avions oublié que le temps pouvait contrarier nos projets. Hélas pas un champignon ne pousse avec cette sécheresse. Je n'ai vu qu'un cultivateur d'Entremont qui m'apportait pour la détermination quelques chanterelles violettes. Nous devions à l'occasion de la Foire de Chambéry faire une petite exposition, je viens d'envoyer un mot à ses organisateurs pour leur annoncer que nous ne pouvions tenir nos engagements. Mais un jour la pluie reviendra et dès que les poussées seront assez variées, nous ferons nos sorties et reprendrons également nos séances de détermination.

Ce qui doit rester pour le moment notre préoccupation majeure est l'organisation de notre exposition d'automne. Elle va avoir lieu au Palais de la Foire du samedi après-midi au lundi 17 heures, les 27, 28, 29 octobre. Il faut que ce soit une réussite complète. Aussi, avons-nous l'intention d'organiser, outre l'exposition mycologique purement scientifique, une exposition soit de fleurs sauvages, soit de papillons, etc. On pourra comparer les champignons comestibles avec les espèces dangereuses qui leur ressemblent et que nous devons tous connaître. Pour que nous réussissions cette manifestation, il faut que vous nous aidiez tous, en apportant des champignons ; d'ailleurs comme l'an dernier, des prix récompenseront les trois meilleurs récolteurs.

En temps voulu, la presse vous donnera les dernières instructions. Mais pour le moment nous n'avons qu'à attendre cette pluie que tous nous souhaitons.

P. BERGOIN.

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 ORFÈVRERIE

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

Alexis DUNIÈRE

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

TÉLÉPHONE : 44

COLLYBIE A PIED VELOUTÉ ET PLEUROTE EN HUITRE

Dans le bulletin n° 4 il est décrit deux tardifs champignons : le Bolet jaune et le Bolet grangé. D'autres espèces comestibles sont plus tardives encore puisqu'on peut les rencontrer en hiver à condition que celui-ci ne soit pas trop rigoureux. Il suffit qu'en décembre ou en janvier il fasse ce qu'on appelle en Savoie « un redoux » avec quelques belles journées ensoleillées, pour voir fructifier la Collybie à pied velouté — Collybia velutipes Fries — sur des souches, des troncs abattus d'arbres à feuilles, la base de piquets de vigne ou de clôture.

Son chapeau, dont les dimensions varient entre 3 et 9 cm, est visqueux par temps humide, lisse et brillant sur le sec, teinté de roux orangé au centre et de jaune à la marge qui est mince et un peu striée. Les lamelles sont minces, élastiques, serrées (on en compte environ 200 au bord d'un chapeau de 6 cm), d'abord blanches puis jaunissantes. La chair de ce chapeau est hygrophane, elle est de teinte foncée lorsqu'elle est imprégnée d'eau, devenant jaunâtre en séchant ; sa saveur d'abord douce devient un peu amère au bout d'un moment.

Le pied est très caractéristique : il est sec, velouté, de couleur d'abord jaune, mais qui devient rapidement brun noir à partir de la base ; il se prolonge souvent dans le support formant une sorte de racine sur laquelle il n'est pas rare de voir de tous petits champignons naissants, des primordiums nous diront les mycologues.

Ce champignon est facile à déterminer ne pouvant être confondu qu'avec les hypolomes non comestibles qu'on trouve aussi en hiver sur le bois mort. Un moyen infaillible de séparer ces espèces : la Collybie a les spores blanches, les hypolomes ont les spores brun violacé. Les pieds fibreux et coriaces sont immangeables, mais les chapeaux de Collybia velutipes sont dignes de figurer dans votre casserole. Malgré sa légère amertume vous appréciez ce champignon qui vient à un moment de l'année où rares sont les cueillettes.

C'est aussi à la fin de l'automne que vous rencontrerez, hors des forêts, une quantité souvent considérable de Pleurotes en huitre Pleurotus ostreatus-Fries — s'étageant tout au long du tronc d'un arbre mort qui dresse ses branches échevelées vers le ciel. Le chapeau, qui mesure entre 5 et 12 cm, se présente d'abord sous cette forme convexe-étagée de demie coquille d'huître qui lui a donné son nom ; sa couleur est alors foncée, brune ; puis en vieillissant il devient de plus en plus plan, se creusant même en entonnoir, pendant que sa teinte pâlissant devient gris violacé, jaunâtre à la fin, se piquant même en saison humide de petites taches vertes qui lui donnent alors un curieux effet tigré (exemplaire parasité et non comestible). Les lamelles sont très décurrentes, élastiques, larges, espacées, blanches puis jaunissantes ou grisonnantes. Le pied est court, parfois nul, très excentrique, blanc, velouté, même laineux à la base. Les spores disposées en tas sont blanc-rosé à rose lilac. La chair est blanche, d'odeur et de saveur très agréables. Malheureusement, seuls les jeunes sujets sont assez tendres pour être mangés et c'est bien dommage car ces pleurotes sont excellentes comestibles ; frites à l'huile ou au beurre, elles ont le goût de la girolle. Lorsque vous en préparez une cueillette, jetez sans regrets les exemplaires qui font le caoutchouc sous le couteau, quoique vous fassiez vous n'arriveriez pas à les cuire.

G. HENZE.

La sécheresse prolongée n'a pas permis l'organisation du rallye mycologique du 23 Septembre. La Société Voironnaise qui était chargée de cette discipline s'en excuse auprès de tous ses amis.

Linge de Maison
Lainages

GODET & Cie

Ancienne Maison Huguet

Place Métropole - CHAMBERY

Chemiserie - Bonneterie - Ameublement

ESIDIERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBERY

**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

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

Cette année, de mars à juillet, la société, en plus des cours de mycologie, reprend ses très intéressantes causeries sur d'autres branches des sciences naturelles.

Avec M. Lacroix nous eûmes un aperçu de la géologie statique et dynamique de notre région, de la structure des terrains, avec explications sur les boucliers, les géosynclinaux, la formation des chaînes de montagnes, les plus importantes périodes de l'échelle stratigraphique. Remontant dans le passé, M. Lacroix démontre comment le globe terrestre, d'abord masse pâteuse et très chaude, devint à l'état actuel grâce aux phénomènes physiques et chimiques qui se succèdèrent au cours des âges géologiques modifiant sans cesse le relief de notre planète.

Mme Loignet, qui possède une très jolie collection de diapositives sur la flore alpine, accompagne ses projections d'un cours de botanique (classification des plantes, leur structure, leurs curiosités) mettant particulièrement l'accent sur l'adaptation de ces plantes aux conditions climatiques très dures de nos montagnes (végétation et floraison rapides, pilosité très abondante chez bien des espèces, nanisme de plus en plus accusé à mesure que l'altitude augmente).

Bon nombre de ces plantes de montagne ont été adaptées à nos plaines et sont cultivées dans nos plates-bandes, tel fut le thème développé par M. Burger, qui passa en revue les principales fleurs alpestres « améliorées » par ces artistes que sont les jardiniers, avec d'abondants commentaires sur la façon de les cultiver. M. Burger nous parla ensuite des plantes qui ornent les jardins d'agrément et qui sont d'origine plus lointaine, avec d'intéressantes explications sur l'étymologie de leur dénomination usuelle.

M. Barboyon définit l'entomologie, branche très importante du règne animal qui comprend plus de 500.000 espèces. Avec de nombreux exemples le conférencier nous parla de la vie des insectes, de leurs métamorphoses, de leurs morphologies, des moyens qu'ils possèdent pour assurer leur nourriture et leur défense, de leur reproduction et enfin, pour terminer, M. Barboyon donna quelques bons conseils aux débutants entomologistes indiquant comment il procédait pour capturer et conserver les insectes.

M. Jay fit un exposé sur la façon de constituer un herbier en nous montrant une partie de sa très importante collection de graminées et de plantes fourragères, ainsi que le matériel adéquat et peu onéreux que tout aspirant botaniste doit posséder. Il faut beaucoup de goût et de patience pour arriver à un résultat aussi remarquable et posséder dans sa bibliothèque quelques bonnes flores complètes qui vous permettent de classer toutes ces plantes.

M. Mermoud nous parla des papillons qui, avec ses 50.000 espèces réparties dans le monde, est, selon le conférencier, l'ordre le plus attachant de la classe des insectes. M. Mermoud passa rapidement sur le côté scientifique de la question (caractères morphologiques, métamorphoses et vie des papillons) pour s'étendre avec humour sur la meilleure façon de devenir un vrai chasseur de papillons, matériel et méthode de capture et de conservation, relations avec les autres lépidoptéristes de France.

Un public nombreux assista à ces causeries et je crois m'en faire le porte-parole en disant bravo à M. le Président Raffin, organisateur de ces soirées et une fois encore, merci à nos amis les conférenciers qui nous ont fait passer d'aussi agréables moments.

G. HENZE.

Le Bulletin N° 8 paraîtra au mois de Janvier 1963. Les textes devront me parvenir le 1er Décembre 1962 au plus tard. Respectez cette date.

Pour vos casse-croûte

Ets GUERRAZ Frères

Charcuterie, conserves et salaisons

MONTMÉLIAN (Savoie)

Culture de champignons

M. LIGERET

LOVAGNY

AU RELAIS DES 5 COIS

BURNET, propriétaire - Téléphone 10

SPÉCIALITÉS :

Morilles à la Crème
Truites de Rivière

Prix spéciaux pour banquets

LESCHERAINES (Savoie)

Charcuterie

Jean CORGIER

Rôtisserie

4, RUE DE GENÈVE - Tél. 35.01.91

AIX-LES-BAINS

De la responsabilité des déterminateurs de champignons

(Suite du Bulletin N° 6)

Les sociétés locales, ou régionales, se doivent de créer un office de détermination pour instruire le public, en général, au moment de la grosse poussée fongique.

Il appartiendrait au Ministère de l'Agriculture et à l'Office national de l'Hygiène alimentaire d'édifier une liste des meilleures espèces de champignons sauvages comestibles. Les deux Ministères ont bien édifié une liste des meilleures céréales, légumes, fruits, etc., et cela d'après des normes scientifiques. Mais je pense aussi qu'ils attendent beaucoup des groupements mycologiques pour débrouiller la comestibilité de nombreuses espèces, et de ces expériences, où les remarques mycophagiques sont dues, en général, à des amateurs.

La comestibilité de nombreuses espèces a été reconnue en Europe au cours des restrictions alimentaires, au moment des deux grands conflits mondiaux.

Dans une société mycologique, pour la casserole, je crois que l'on doit retenir environ une cinquantaine d'espèces comestibles sur les 250 reconnues environ. C'est largement suffisant.

Au cours de l'office mycologique, deux personnes compétentes sont utiles. Cette société doit posséder les ouvrages modernes illustrés.

Ces personnes doivent connaître particulièrement les espèces nocives des groupes Amanita, Rhodophylus (entolomes), Tricholoma, Clavaria, Cortinarius, Psaliota, Clitocybe, etc. Tous les discomycètes frais (morilles) sont à faire cuire avant de les apprêter. Ici, plusieurs cas sont connus de personnes intoxiquées par une poignée de morilles fraîches coupées et jetées dans quelques œufs brouillés en omelette.

L'amanita rubescens contient une hémolysine, donc il faut la faire cuire longuement.

Il faut aussi que le déterminateur soit très attentif en vue de détecter les moisissures superficielles ou profondes qui sont en général toxiques sur la chanterelle commune. Tous les champignons parasités par une moisissure sont à rejeter impitoyablement.

Moisissure également sur le tricholome terreaux ou « Petit gris », dont je connais deux cas d'intoxication certains. Les quinze autres cas de fortes intoxications dont j'ai connaissance, sont dûs à la confusion du tricholome terreum et de ses variétés avec le tricholome tigré (pardinum) qui, certaines années, est très abondant dans la région.

Moisissure sur Clitopilus prunulus, et accident gastronomique arrivé à une grande personnalité mycologique lyonnaise.

Un cas d'intoxication par Clitocybe nebularis parasité par une moisissure. Ce champignon est aussi mal supporté par certaines personnes.

Indigestions par des champignons préparés à la crème : je crois là, vu les nombreux cas, qu'il y a incompatibilité avec le foie.

Il faut aussi se méfier des sporulations abondantes d'espèces mortelles ou toxiques pouvant saupoudrer les espèces comestibles. Elles occasionnent de graves désordres 24 heures ou 36 heures après la cueillette lorsque les champignons sont restés dans la même position jusqu'à leur préparation. Là, il faut être impitoyable : la récolte entière est à rejeter en raison du danger de la sporulation.

Attention aux six champignons que l'on vous présente et qui sont reconnus parfaitement comestibles, pendant que les autres sont en train de cuire. Eh bien, les autres ne sont pas comestibles puisque le ou les déterminateurs ne les ont pas vus. Cela m'est arrivé, et mon intuition m'a permis d'avoir raison en me faisant apporter les épluchures dans lesquelles il y avait des tricholomes tigrés.

Chez votre épicer

Cafés Gisel

livrés deux fois

par semaine

HORLOGERIE-BIJOUTERIE

CŒURDEVEY

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 »

Enfin, il faudrait un lexique du parfait déterminateur.

Eh oui, il faut s'appliquer à faire connaître au public tous les caractères botaniques des champignons mortels, toxiques, dangereux, avec les petites différences et la grande ressemblance avec les champignons comestibles, puisque ce sont ces derniers qu'il recherche.

Il faut conseiller aux personnes débâillantes de l'estomac, foie, intestins, reins, cœur, d'être très prudentes pour leur première dégustation, en petite quantité, même en comestible excellent.

Une prudence supplémentaire pour tous : il faut recommander de faire bouillir (blanchir) les champignons un quart-d'heure à une demi-heure, et de rejeter l'eau de cuisson.

La fonction de déterminateur, au sens que vous l'entendez, avec ses responsabilités, cela s'apprend : il faut s'en donner la peine. C'est une question de temps et d'obstination.

Il n'y a pas de honte d'avouer que l'on ne connaît qu'une centaine d'espèces pourvu qu'elles soient connues à fond. La responsabilité sera plus facile à faire envisager à une personne qui voudra bien se charger de cette corvée au cours d'offices mycologiques, ou au cours de sorties collectives.

Il faut, dans une région et dans un groupement mycologique, limiter le nombre des espèces comestibles à tolérer, cela pour alléger le travail du vérificateur.

Envisagez aussi le côté officiel : c'est à la municipalité à instituer un service d'inspection avec autorité voulue, au moyen d'un arrêté réglementaire.

Le déterminateur est nommé par le Maire : il doit être assermenté.

Sa responsabilité morale est la même que celle du déterminateur bénévole d'un groupe. Mais pour ce dernier, en cas d'accident, il ne peut être couvert que par sa société mycologique.

Roger GIREL.

CHAMPIGNONS DE HAUTE-MAURIENNE

(Suite du Bulletin N° 6)

Immédiatement après la poussée des morilles et souvent même alors que nous commençons à rencontrer les premières morilles en haute altitude, nous trouvons en quantité importante deux autres variétés printanières :

TRICHOLOMA GEORGII : (Quelet 1872) — Agaricus — Georgii (Fries 1874) — (Clusius) Agaricus Mouceron (Bulliard 1782) — Lyophyllum (Calocybe) Georgii (Fries) Kuhner et Romagnesi — Tricholoma Gambosum (Gillet) — Agaricus Pomonae (Lenz).

NOMS COMMUNS : Tricholome de la Saint-Georges — Mousseron vrai — Prugnolo — Fungo di San Giorgio — en dialecte du Piémont : Lardet Borei bianc.

ETHYMOLOGIE : du grec (Thrix) poils, duvet et Loma (ourlet, marge, frange) parce que dans plusieurs variétés des plus caractéristiques de l'espèce la marge enroulée du chapeau à l'état jeune présente des fibrilles qui sont les résidus du voile partiel.

GEORGII : « de la Saint-Georges » parce que ce champignon commence à pousser vers l'époque de la Saint-Georges qui se fête le 23 avril.

Il s'agit d'un champignon de couleur de fond blanche mais très variable dans ses nuances, ayant souvent un reflet très pâle. Le chapeau est généralement épais, convexe jeune, s'aplatissant chez l'adulte et devenant même concave chez certains sujets très âgés. Le bord est généralement ondulé, il est parfois crevassé. Sa marge qui est très enroulée dans le jeune âge, s'étale chez les sujets plus âgés. Les lamelles sont semées de blanc et de rouille suivant les sujets. La chair est blanchâtre, de saveur agréable, elle dégage une odeur forte dite de farine mouillée.

« 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

Il pousse en abondance dans la région, dans les cercles que l'on dénomme « Ronds de sorcières », « coups de foudre », ou encore « rond de vif-argent ». Vous le trouverez plutôt à l'extérieur des cercles mêmes, souvent dans les touffes herbues qui subsistent. Il a une préférence pour les endroits humides et bien exposés au midi.

Ce champignon est un comestible réputé excellent mais que je considère personnellement très moyen car il a une saveur trop forte. De plus il est un peu indigeste et très mal supporté par certaines personnes. Les grands mycologues en décrivent quatre variétés principales qui sont :

- Celle blanche Tricholoma Albellum (Fries).
- Celle à chapeau tâché de roux et à lamelles arrondies Tricholoma Gambosum (Fries).
- Celle à chapeau fuligineux et à lamelles bistre Tricholoma Graveolens (Quellet).
- Celle à chapeau crème tâché de mauve au centre Tricholoma Palumbinum (Quellet).

Les amateurs peuvent le rechercher aux Epines Blanches, à la Praz-Vieille, sur tout le territoire de Saint-André, à Villardon, au Bourget et sur tous les prés situés plus particulièrement sur la droite de l'Arc jusqu'à Bonneval.

Généralement en même temps que le Tricholome de la Saint-Georges, les amateurs de champignons à parfum délicat trouveront souvent en abondance un excellent comestible :

MARASMIUS OREADES : (Bolton 1791) — Fries 1836 (Agaricus Caryophylleus) Schaffer 1774.

NOMS COMMUNS : « Faux Mousseron » — (Marasme d'Oréades) — nymphe des montagnes, mousseron de Dieppe — Godailler — en italien « Cambe Secche ».

ETYMOLOGIE : Marasmius vient du grec Maramos, très grande maigreur, allusion se rapportant à la minceur du pied et à la fragilité du chapeau.

OREADES : vient du grec : nom sous lequel l'on désignait des divinités qui étaient des nymphes des monts et des grottes et qui présidaient aux forêts et aux montagnes (ne serait-ce pas une jolie légende à créer que de supposer que les ronds dans lesquels pousse le Marasme d'Oréades sont dessinés par ces nymphes au cours de leurs danses nocturnes)

Le chapeau du Marasme d'Oréades est souple, bien convexe dans le jeune âge, il s'étale ensuite, il est lisse, de couleur blanchâtre, fauve chez les adultes, beaucoup plus foncé, marron clair chez les sujets jeunes. Les bords sont souvent rayés, les lamelles sont libres très larges et bien dessinées chez l'adulte, de couleur d'abord blanche elles deviennent fauve en vieillissant. Le pied est fibrilleux, un peu plus gros qu'une allumette, solide, résistant, coriace chez les vieux exemplaires.

Il pousse du printemps à l'automne, parmi les cercles ou les traînées d'herbe plus verte, dans les prés, les pâturages, parfois au bord des chemins. Vous remarquerez que c'est généralement sur le bord extérieur de ces cercles qu'il croît en touffes importantes. Il m'est arrivé d'en faire une abondante récolte au pied d'un terril de mine en activité à Rouvroy-sous-Lens.

Le Marasme d'Oréades a un excellent parfum qui se développe à la dessication et c'est alors un bon condiment.

Après la poussée du Tricholome de la Saint-Georges et le début de celle du Marasme d'Oréades c'est-à-dire vers la fin de juin vous découvrirez les premières variétés du genre des Boletacées dont suivant G. Prevadola — 1847-1929 — environ 200 espèces ont été décrites.

L'étymologie du nom Bolet vient à la fois du grec « bolites » et du latin « boletus ». Les Grecs comme les Romains désignaient sous ces appellations les œufs. Peu à peu le terme a été étendu et a désigné les meilleurs champignons.

Les mycologues mauriennais ont, tout autant que les mycophages, beaucoup à apprendre sur ce genre qu'ils connaissent très mal car les amateurs de Haute-Maurienne, à une ou deux exceptions près, ramassent plusieurs variétés de bolets pour la « casserole » et ne font absolument rien de mieux.

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 Caffe CHAMBERY

Téléphone : 34.8.58

Station service Shell

Lavage - Graissage - Réparations

ment aucune distinction. Tous sont dénommés « tête de nègre » ou « bolet de châtaignier » lorsqu'à la suite d'une sortie la cuellette se fait « en bas » c'est-à-dire à partir de Saint-Rémy vers Montmélian.

Tout ce qui est bolet à chair bleuissante est bien souvent renversé d'un coup de pied rageur et baptisé bolet satan ; or, cette espèce, bien qu'elle y existe, est très rare en Haute-Maurienne et c'est pour cette raison que nous nous sommes attachés à exposer durant l'été des variétés de bolets, négligés depuis toujours, qui sont pourtant de très bons comestibles. Nous verrons donc successivement les espèces principales qui parfois poussent à foison, et en premier lieu, les bolets à chair blanche et à tubes blancs chez les sujets jeunes qui deviennent verdâtres en vieillissant.

BOLETUS EDULIS : (Edulis = mangeable, comestible) (Bulliard 1781) — (Fries 1821) — Boletus Esculentus (Persoon 1825) — Tubiborus Edulis (Karsen) — Boletus Bulbosus (Schaffer).

Les noms vulgaires les plus usités sont : cèpe, cèpe de Bordeaux, bolet comestible, gros pied, en Italien : Porcino, en Piémontais : bolé, bolé porchin, castagnoul.

Le bolet edulis est le champignon le plus renommé, il est vendu frais dans tous les pays et il est peu d'épiceries qui n'en fassent le négoce, présenté séché en pochettes. Il constitue une certaine richesse pour certains pays d'Europe Centrale qui en exportent des quantités surprenantes.

Vous le connaissez tous mais il n'est pas inutile de reprendre la description de ses caractères pour pouvoir faire la discrimination avec ses espèces voisines, et remettre ainsi dans notre langage courant, beaucoup de choses au point et redonner à tant de termes que nous employons à tort et à travers leur plus juste signification.

SON CHAPEAU qui varie du gris au brun foncé est bien convexe, arrondi, puis s'étale et parfois est presque de forme concave en certaines parties. Il peut être rugueux, bistro voire même brunâtre ou blanchâtre, mais dans ce cas il est craquelé en petits carrés assez réguliers si le sujet a été exposé au soleil, ou il est très blanc au centre et absolument lisse lorsqu'on le découvre sous une couche d'humus. Au toucher il donne une impression douce, grasse, humide, même parfois un peu visqueuse.

LE PIED rétréci au sommet est très épais, arrondi, dans le bas souvent aussi gros que le chapeau dans les exemplaires jeunes, puis il se développe et devient de forme cylindrique. Il est plein, ferme, la chair a tendance à devenir floconneuse par vieillissement. Il est orné d'un réseau blanchâtre plus ou moins défini. Il est de couleur grisâtre et le réseau est formé de mailles oblongues qui vont en s'effaçant au bas ainsi qu'à son sommet.

Les tubes blancs dans le jeune âge virent progressivement au jaune clair puis au verdâtre. La chair est blanchâtre de couleur immuable. Sous la peau du chapeau elle prend parfois des teintes légèrement carminées et même de couleur aubergine. Il devient très rapidement vêreux et par temps très chaud le champignon fermenté si rapidement qu'il peut se couvrir en quelques heures d'une fine pruine blanchâtre.

C'est la variété que nous rencontrons à partir de juin sous les châtaigniers à partir de Saint-Rémy. Plus haut dans la vallée il pousse en lisière des forêts, dans les clairières ou bien en forêt même dans les éclaircies et plus particulièrement dans les ouvertures provenant de coupes anciennes.

C'est le bolet qui constitue la poussée que nous connaissons en fin juin dans la région du Villard et du Plan de l'Ours, lorsque la saison est chaude et pluvieuse il pousse en abondance dès juin, puis, par suite des fortes chaleurs un arrêt se produit qui peut durer pendant les mois de juillet et août, et la poussée reprend en septembre-octobre pour durer parfois jusqu'aux

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

MIERGIER

★ DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS ★

premières chutes de neige, et il n'est pas rare dans notre région d'en récolter quelques exemplaires en novembre.

Il a deux voisins très proches qui sont : *Boletus Aereus* et *Boletus Pinicola*.

(à suivre)

BIBLIOGRAPHIE :

- « *Champignons de France* », A. Maublanc et G. Viennot, Bourgoin. - Editions Paul Lechevalier, Paris.
- « *Funghi Mangerecci e Funghi Velenosi* », G. Bresadola (†), musée d'Histoire naturelle de Trento, Italie. Casa Editrice G. B. Monauni (Trento). Jacques LODOLO.

Une énigme : « LES RONDS DE SORCIÈRE »

Point n'est besoin d'être mycologue averti pour connaître la tendance qu'ont beaucoup de champignons à former sur le sol des cercles plus ou moins complets que l'on appelle énigmatiquement « Ronds de Sorcière ». Le commun des mortels, au cours d'une promenade champêtre, est forcément tombé en arrêt, un jour ou l'autre, sur l'une de ces traînées sombres qui ornent la surface de certains pâturages par exemple. Sans doute ce promeneur intrigué en est-il venu à se poser des questions sur la nature de ce phénomène.

Dès les premiers âges, les hommes ont remarqué ces « Ronds » mais étant donné le voile de mystère qui les entourait, eux et leurs apparitions, on ne les regardait qu'avec des yeux superstitieux. En des temps où les champignons étaient surnommés : « Pain du Diable » ou « Enfant de l'Ombre », à plus forte raison les apparitions en cercles de ces êtres mystérieux, au milieu d'un pré ou d'une clairière, ont-elles donné libre cours à la fantaisie des imaginations. Qu'y avait-il alors de plus facile que de les attribuer au diable ou aux sorcières ? On pensait que des sorcières étaient venues danser pendant la nuit, et là où leurs pieds avaient touché terre, des champignons avaient poussé. Dans certaines régions on substitue plus poétiquement des fées aux sorcières, et l'on parle alors de « Cercles magiques » ou « Cercles de Fées ».

Laissons de côté ces vieilles légendes et l'envoutant mystère qui enveloppait jadis la croissance des champignons. Que savons-nous de nos jours ? D'où proviennent ces cercles et comment se forment-ils ? Pourquoi l'herbe y pousse-t-elle plus drue dans la partie extérieure et intérieure, laissant entre deux une zone presque stérile ?

La question a été fort controversée. On pensait d'abord que les champignons pourris d'une saison servaient d'engrais à l'herbe de l'année suivante, tandis que la partie contiguë était épaisse. Mais lors même qu'on coupe tous les chapeaux, au fur et à mesure de leur développement, l'herbe n'en est pas moins vigoureuse et les cercles moins marqués.

M. M. Moliard, qui a étudié la question (Bulletin de la Société Botanique de France, 1910) arrive à la conclusion suivante qui fait école actuellement :

La disposition très particulière de ces « Ronds de Sorcière » a pour origine la progression très régulière et en tous sens du mycélium issu de la germination d'une spore. Tandis que la partie centrale du cercle ainsi formé est bientôt occupée par un mycélium âgé et peu fertile, la périphérie comporte, par contre, des filaments jeunes et actifs. Au centre du « Rond » s'accumulent des substances ammoniacales et des antibiotiques dont la présence nuit à la croissance des végétaux supérieurs qui s'y trouvent. L'herbe y est maigre, desséchée et parfois inexistante. À la limite du cercle au contraire, le champignon rejette vers l'extérieur des éléments nutritifs qui seront mis à profit par les herbes voisines ; celles-ci seront plus hautes qu'ailleurs, plus vertes et plus vigoureuses.

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

De nombreux facteurs, tant physiologiques ou chimiques, qu'écologiques, semblent avoir un rôle à jouer dans ce phénomène. Dans certains cas même, il est possible qu'il y ait des associations du type mycorhizique entre le champignon et les herbes. L'éventualité de cette symbiose reste à élucider et nous ne nous étendrons pas plus longtemps sur ce sujet.

La croissance d'un « Rond de Sorcière » est facilement vérifiable en mesurant son diamètre d'une année à l'autre. Les cercles concentriques ainsi obtenus, d'abord petits puis de plus en plus grands, peuvent être comparés à ceux que l'on remarque dans la coupe transversale d'un tronc d'arbre. Cette croissance bien sûr peut être contrebalancée par diverses causes, comme un endroit sec par exemple, ou la présence d'un gros arbre arrêtant en un point la progression du cercle. En s'élargissant les « Ronds » finissent toujours par se dissocier.

Un tel mode de développement est l'apanage de plusieurs espèces de champignons parmi lesquelles d'excellents comestibles, en particulier, au printemps : *Lyophylum Georgii* et, en automne : *Clitocybe Geotropa*, *Rhodopaxillus Irinus* et *Saevis*, etc., sans oublier *Marasmius Oréades* qui est peut-être le plus répandu et que l'on peut ramasser du printemps à l'automne, mais qu'il faut se garder de confondre avec *Clitocybe Rivulosa*.

Recherchons donc ces « Ronds de Sorcière » lors de nos promenades mycologiques et malgré leur appellation superstitieuse, ils nous offriront l'occasion d'opulentes récoltes et de plats succulents.

G. MOLEINS.

PETIT HISTORIQUE DE LA MYCOLOGIE

A une époque comme la nôtre, imbu de progrès techniques, de fusées interplanétaires, d'armes grandioses, il est réconfortant de voir que non seulement la nature ne perd pas ses droits, mais encore qu'elle gagne sans cesse de nouveaux fervents. S'il y a des amateurs de sites touristiques, de fleurs et d'insectes, ou tout simplement de calme et de sérénité, parmi ces fervents de la nature, il y a aussi bien sûr des « ramasseurs de champignons » qui ont fait des prés et des bois leurs lieux de prédilection. Dans cette appellation courante faut-il encore faire la différence entre le ramasseur exclusivement mycophage dont la récolte se bornera aux girolles et aux cèpes et le mycologue « à part entière » qui ne dédaignait pas pour autant les plaisirs de la « casserole » se passionnara pour l'étude des champignons et en fera un véritable violon d'Ingres. Ce dernier, malgré quelques points encore obscurs, sait maintenant, au moins globalement, ce qu'est un champignon et comment se développe son cycle de vie. Mais puisque le mycologue du XX^e siècle possède une réponse quant à la nature des champignons et à leur mode de prolifération, qu'était donc celle des hommes de l'Antiquité ? En fonction des connaissances dont ils disposaient, comment expliquaient-ils l'origine et la croissance de ces curieux fruits de la terre. Nous allons, pour essayer de répondre à cette question, faire un grand bond en arrière dans le temps...

De ces végétaux sans chlorophylle, les hommes de l'Antiquité ne connaissaient que les carpophores, mais il semble bien qu'ils les connaissent très tôt. Dans les premiers âges, le seul critère concernant une plante, un fruit ou n'importe quel organe végétal, était de savoir s'il était comestible ou non. En raison même de leur mode de vie, les premiers hommes, chasseurs ou troglodytes, ne pouvaient pas ignorer l'existence des champignons. Malheureusement nous n'avons aucun document remontant aux époques sumérienne et babylonienne qui nous permette d'apprécier leurs connaissances à ce sujet ; les mangeaient-ils ou s'en défaisaient-ils. On croit avoir découvert récemment la représentation d'un champignon sur une peinture murale du tombeau d'Amenemhet, datant d'environ 1.450 ans avant J.-C. La Bible signale bien l'existence

TAILLEUR
PRÊT à PORTER
Paul BOULGAKOFF
MODANE
Tél. : 181

« QUINCAILLERIE BERTONCINI »

M^{es} DEL FORNO & CUCHET Suc.

26, Av. Jean-Jaurès MODANE

TELEPHONE : 0-48

Outilage - Chauffage - Ménage
BUTANE ET PROPANE PRIMAGAZ

BRASSERIES DE LA MEUSE

Au Café, demandez
CROIX de LORRAINE

En Famille, buvez
MEUSE-PILS

de « Rouille dans les blés », mais tout cela n'est guère précis. Pour en savoir un peu plus nous devons faire appel aux Grecs et aux Latins, bien que là encore il ne faut pas nous attendre à trouver de véritables traités sur leur morphologie. A cette époque les plantes n'étaient prises en considération qu'en tant que nourriture ou médicament ; les champignons ne font pas exception à cette règle.

Martial et Juvénal, poètes latins, dans leurs ouvrages satiriques sur les mœurs de leur temps, louent les délices d'un plat de champignons bien cuisiné. D'un naturel plus porté vers la Science, les Grecs constituent une source d'information bien meilleure, quoi qu'ils ne donnent encore que des renseignements très rudimentaires. Hippocrate, l'illustre médecin grec, né vers 460 avant J.-C., nous signale quelques résultats de leur utilisation en pratique médicale, mais il n'en fait malheureusement aucune description. Théophraste (vers 372-287 avant J.-C.), appelé le « Père de la Biologie », philosophe, successeur d'Aristote à la tête du Lycée d'Athènes, a écrit une « Histoire des Plantes » ouvrage dans lequel il se révèle être le premier à avoir entrepris des recherches dans un but purement scientifique. A juste titre il considère les champignons comme des plantes : ce qui n'a pas empêché des opinions contraires de prévaloir de nombreux siècles après lui.

Pline l'Ancien, naturaliste romain (23-79) donne quelques indications sur l'origine et l'apparition des champignons, mais il traite surtout de leurs propriétés toxiques et cite quelques cas d'empoisonnements. Il affirme qu'ils naissent de la boue. Les croyances populaires à ce sujet sont nombreuses et vont se perpétuer, avec tout le mystère qui les entoure, pendant plusieurs siècles.

A cette époque les espèces recherchées étaient sans conteste, les Oranges et les Truffes. Ces champignons jouissaient d'une telle faveur chez les Romains, que l'Empereur Tibère alla jusqu'à promettre une récompense insensée à qui ferait un poème glorifiant l'Orange surnommée alors « le mets des Dieux ». Quant aux Truffes, Juvénal nous parle en termes élogieux de ces comestibles délicats, et Plutarque, historien grec, les cite aussi dans ses ouvrages.

Dioscoride, médecin grec du I^e siècle de notre ère, auteur d'un traité sur la matière médicale, mentionne que les champignons peuvent être préjudiciables si l'on en consomme en trop grande quantité. Il prescrit même un lavement à l'eau salée et un vomitif de sa fabrication comme remèdes à l'usage des gourmands ayant abusé d'un plat de champignons.

Pendant des siècles les écrits d'Hippocrate et de Galien anatomiste grec, furent considérés d'une importance telle que le monde scientifique accepta sans discuter tout ce qu'ils renfermaient. L'illustre médecin arabe Avicenne (980-1038) donne seulement son opinion sur la manière de distinguer les bons champignons d'avec les mauvais. D'après lui, les blancs, les verts, du même que ceux qui sont de la couleur du paon, sont vénéneux. Albert le Grand (1193-1280), moine philosophe et savant, pense que les champignons sont des excroissances de la terre et des plantes, et donne des conseils pour réduire la toxicité des champignons. Il considère la Truffe comme mets délicat, réputation d'ailleurs conservée au cours des âges, et sait l'Amanite tue-mouches, toxique. Mais il n'échappe pas aux croyances selon lesquelles les champignons proviennent de la pourriture, poussent près des trous et des nids de serpents ou au contact de la rouille.

Il faut attendre le XVI^e siècle pour trouver des auteurs apportant des corrections ou des compléments positifs aux travaux de leurs prédecesseurs : ce sont Hermolaüs, Ruelle et Matthiole, tous trois botanistes, parfois appelés les « Père de la Mycologie ». Hermolaüs, un vénitien (aux environs de 1500), propose une classification des champignons connus à son époque. Il les répartit en divers groupes suivant leurs formes, leurs habitats ou les usages que l'on peut en faire. C'est un grand pas en avant par rapport aux anciennes classifications qui ne distinguaient que des champignons comestibles ou vénéneux. (à suivre)

G. MOLEINS.

**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. BRIDOUDE
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)

LES CHAMPIGNONS SONT-ILS DES VÉGÉTAUX ?

De tous les temps les champignons ont été considérés comme des végétaux. Or, certains auteurs mycologiques tels que Buller, Langeron, mettent en doute leur qualité de végétal. Dans les ouvrages de botanique, les végétaux sont définis non pas comme des individus, mais comme des colonies de cellules immobiles, non irritable et possédant des réactions humorales presque nulles.

Or, les champignons présentent des caractères nettement opposés. Ils sont mobiles souvent, tels les myxomycètes. Ils sont irritable, comme on peut le constater en les examinant au microscope, en les excitant par le contact d'une fine aiguille de verre ou de métal. Leurs réactions humorales sont nettes et constantes et se manifestent sur l'ensemble de la partie vivante d'un sujet, même si celui-ci est volumineux.

Les champignons d'après Buller, ne sont pas des colonies de cellules, mais des individus tubulaires, dont toutes les parties sont solidaires. Si leur apparence macroscopique les fait classer parmi les végétaux, une étude approfondie de leur organisme, en l'observant au moyen d'un microscope, on constate en examinant une culture en pleine activité, obtenue en semant sur un milieu approprié des spores d'un champignon à chapeau, que la masse de cette culture est composée de tubes mycéliens, dans lesquels circule un cytoplasme granuleux qui tient en suspension des noyaux, et est interrompu de loin en loin par des vacuoles.

Ces observations ont été faites sur des sujets vivants, sans aucun réactif ni colorant, simplement dans leur milieu de culture. En poursuivant l'examen, on aperçoit bientôt que le cytoplasme se déplace, que ce déplacement est ordonné et orienté. Il part du centre, sur la périphérie et son but est d'accumuler le cytoplasme vers les extrémités des filaments, pour permettre l'accroissement constant du mycélium. Le résultat de ce comportement, est que le cytoplasme abandonne les parties les plus anciennes du thalle, pour des filaments mycéliens nouveaux, ces parties privées de vie deviennent creuses et ne contiennent plus que de l'air, deviennent inertes et les parties vivantes les isolent par des cloisons.

Il y a donc mouvement et déplacement permanent ; on peut se rendre compte de ce déplacement par exemple, dans un rond de sorcière de Tricholoma Georgii. Les parties vivantes des années de début deviennent stériles, mais le « rond » s'étend toujours plus avant et les parties les plus vivaces sont toujours les plus éloignées de la souche.

En résumé, le champignon peut être considéré comme une masse cytoplasmique nucléée, mobile dans un système de tubes et apparaît comme ayant une structure différente de celle d'un végétal. Ce ne sont pas non plus des animaux, vu leur grand pouvoir de synthèse, mais il existe une classe d'êtres vivants dont la nature n'est pas définie, qui sont à la fois végétaux et animaux, sans avoir les caractères des uns et des autres, ce sont les Protistes, êtres d'une extrême simplicité du point de vue anatomique et morphologique, mais dont la physiologie est aussi compliquée que celle de n'importe quel autre être vivant.

D'après Wenyon, les champignons répondent exactement à la définition d'un Protiste qui serait donc un être monocellulaire. Dobell et Guerra ont adopté une conception différente et les considèrent comme Acellulaires, c'est-à-dire sans cellules, du fait que les cloisons des cellules apparentes communiquent entre elles, laissant circuler le cytoplasme et les noyaux.

Nous verrons dans un prochain article d'autres arguments qui permettent de considérer les champignons comme faisant partie d'un monde à part.

Victor JACQUEMET.

Établissements PATURE

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

TRANSPORTS

VOYAGES

D.M.L.

70, Cours Jean-Jaurès  
Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

### SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE CHARTREUSE

Parlons un peu de l'activité de notre Société durant ces derniers mois. La période des vacances permet parfois au Mycologue de vastes recherches, couronnées ou non de succès. Mais, cette année, tout au moins dans notre région (réputée pourtant comme pluvieuse), et plus encore que l'année précédente, une sécheresse impitoyable nous a pratiquement interdit toute cueillette. Cependant, quelques chercheurs, habiles et patients, ont pu trouver vers la fin août des Rosés des Prés, mais cela n'a pas duré et, à notre connaissance, il ne s'est trouvé que quelques poignées de chanterelles. Citons toutefois en passant, un estivant, étranger à la Mycologie, qui nous a apporté une belle cueillette de chanterelles violettes, celles-ci, comme vous le savez, ne possédant que des habitats restreints.

— Débuts peu encourageants certes, mais, il reste l'espoir de l'automne. En attendant, au moment où j'écris ces lignes, il ne pleut toujours pas et, il serait à craindre que, comme l'an dernier, il n'y ait pas ici de poussée normale. Seraît-ce à dire que nous devrions, une fois de plus, renoncer à notre exposition ? Abandonnons vite cette pensée et faisons confiance malgré tout aux eaux célestes, mais... qu'elles viennent vite !

— En juillet, a eu lieu, en notre ville, le corso annuel, fort bien réussi comme le précédent, voire mieux encore. Notre Société, fidèle à sa tradition, avait composé un char représentant un immense panier de bois tressé, dans lequel, outre de charmants enfants de nos Sociétaires, figuraient deux énormes champignons, qui surent se montrer à la hauteur de celui-ci... si l'on peut dire.

— Que tous ceux qui ont participé à cette œuvre, ainsi qu'aux personnes qui ont gracieusement prêté leur concours à la réalisation du « Char Mycologique », trouvent ici nos vifs remerciements pour l'aide constante et fidèle qu'ils nous apportent.

— Une autre manifestation bien sympathique a été notre « Collective » de début de saison, dans le massif de la Chartreuse. Malgré une pluie insidieuse, laquelle n'avait d'égale que notre tenacité, nous avons pu toutefois cueillir une quantité raisonnable de « St-Georges » qui furent dégustés le soir tenant, à l'abri dans une auberge sympathique, et dans une ambiance des plus agréables.

— Lorsque paraîtra cet article, nous serons sans doute en pleine saison de cueillette d'automne. Souhaitons à tous les pluies bienfaisantes, prometteuses de belles récoltes, qui nous permettront d'assurer des expositions réussies.

J.-P. TALLON.

### REFLEXIONS SUR UN CYCLE D'ÉTUDES MYCOLOGIQUES

Nos sociétés groupent de nombreux experts mais il est indiscutable qu'une importante fraction de nos adhérents n'a sur la science qui nous est chère que des connaissances extrêmement réduites.

Pour pallier cette lacune et dans le but aussi de susciter si possible de nouvelles vocations, la Société Mycologique du Dauphiné a entrepris, depuis quelques mois, un cycle de causeries au cours desquelles doivent être successivement étudiés les principaux genres de champignons supérieurs.

**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-Henriet**

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*

La présente étude a pour objet de faire le point des résultats obtenus, de souligner les lacunes constatées et de préciser dans leurs grandes lignes les principes qui devraient être retenus par les conférenciers pour « accrocher » leur auditoire, condition première sans laquelle le but poursuivi ne sera pas atteint.

Un premier succès est à mettre à l'actif de notre programme : les conférences ont été assidûment suivies par un auditoire très important et il est certain que tous ont tiré profit de l'enseignement donné. Les débutants ont appris dès à présent à distinguer une amanite d'un entolome, un tricholome d'un cortinaire ; ils savent que les rhodophylles se divisent en entolomes, leptonies, nolanées et ecclées ; ils connaissent les affinités existant entre marasmes, mycènes et collybies. Les mycologues avertis ont entendu confirmer leurs connaissances, appris à identifier certaines espèces peu communes, retenu les caractéristiques de diverses variétés. Les mycophages eux-mêmes y ont trouvé leur compte en découvrant certains bons comestibles que, pour la plupart, ils ignoraient.

Il faut bien reconnaître toutefois que ces résultats positifs et encourageants ont pour contre-partie certaines lacunes et que divers écueils facilement évitables sont apparus au fil de ces entretiens. D'une part, il y a lieu de constater que la conférence exclusivement technique ne « passe pas la rampe ». Il faut convenir d'autre part que les causeries effectuées par des mycologues différents sur des sujets extrêmement variés manquent de coordination ; ainsi les auditeurs non avertis risquent, faute de précisions suffisantes sur les familles et les genres, de se perdre dans le dédale de la systématique.

Pour apporter un remède à ces erreurs de jeunesse, il convient à notre sens de préciser l'esprit dans lequel doivent être conçus nos entretiens.

La causerie doit apporter à tous des connaissances nouvelles ou des précisions supplémentaires mais, comme nous l'indiquions récemment, la mycologie ne s'assimile bien qu'à doses homéopathiques et il faut, en conséquence, éviter de vouloir tout dire en quelques heures d'un genre ou d'une famille.

L'entretien, même s'il est le fruit d'une importante étude livresque et de la compilation des meilleurs auteurs (comment pourrait-il en être autrement ?) doit toujours conserver une note personnelle importante ; il est essentiel en effet que l'auditeur y trouve le souvenir de ses propres recherches, le reflet de ses errements et de ses difficultés. Bien que cela puisse paraître illogique, la causerie la plus profitable sera sans doute celle qui ira à particulier au général. Partant de quelques espèces connues de tous, voire même d'une seule, on précisera très nettement leurs caractéristiques, puis on passera aux espèces les plus voisines, en notant les différences macroscopiques essentielles pour en arriver aux espèces rares, aux tribus, aux sous-genres, puis au genre étudié ; c'est peut-être dans ce domaine la technique la plus valable pour obtenir les résultats les plus satisfaisants.

Il est également hautement souhaitable que les causeries soient appuyées de la présentation de croquis même sommaires ou d'aquarelles ; en mycologie comme ailleurs un simple croquis vaut mieux qu'un long discours.

Enfin la coordination des travaux de nos conférenciers s'imposera à bref délai. Nos conseils techniques devront rappeler dans leurs grandes lignes les sujets des diverses causeries, préciser les points insuffisamment développés, situer les genres étudiés dans l'ensemble de la mycologie.

Pour conclure nous nous permettrons d'exprimer le vœu que l'expérience tentée par la société grenobloise soit suivie par toutes les sociétés de notre Fédération. Peut-être même, dans un proche avenir, des échanges de conférences pourraient-ils être organisés pour le plus grand profit de tous les mycologues de notre région.

M. MONASSE.

**F. GILLIET**

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

*Trousseaux  
Couvertures  
Litterie  
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