

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 5200-66Imprimeur : **IMPRIMERIE COMMERCIALE, 2, rue Victor-Mollard - VOIRON - Tél. : 0-32**

EDITORIAL

A une large majorité (17 voix pour, 5 voix contre, et un bulletin nul sur 23 votants), le Comité mycologique Dauphiné-Savoie s'est prononcé pour le maintien de son Bulletin fédéral. Décision pleine de lucidité, de bon sens, d'inébranlable esprit d'équipe, et de confiance dans l'œuvre laborieusement entreprise.

Donc, le bulletin vivra.

Et nous savons bien que le désir de tous c'est de le voir à l'avenir encore plus complet, plus instructif et plus enrichissant.

Mais il me faut aujourd'hui, à la demande de tous les membres de notre Comité, et en dehors de tout esprit de polémique, répondre à certaines critiques.

On voudrait trouver dans notre organe de liaison « des idées nouvelles, des travaux personnels, des remarques originales », car, m'a-t-on écrit, « nous ne voyons pas l'utilité de paraphraser des descriptions que l'on rencontre dans les ouvrages courants de mycologie ». Je passe sous silence quelques propos plus ou moins désobligeants à l'encontre de nos dévoués animateurs, et j'en viens tout naturellement à préciser deux points qui paraissent essentiels :

1° Nos sociétés mycologiques ne sont pas des « sociétés savantes ». Elles n'ont pas la prétention de se livrer à des travaux de recherche scientifique. Et il serait bien vaniteux de penser qu'un jour nous pourrions publier des nouveautés susceptibles de « révolutionner » ce qu'ont déjà écrit Fries, Kuhnér, Maublanc, Romagnesi, Heim, Lange, Bresadola, et tous les autres savants du monde mycologique.

Pour faire de la recherche cryptogamique il faut des moyens très perfectionnés : des laboratoires, des microscopes, etc., et surtout une parfaite formation scientifique, de vastes connaissances, et un sens de l'observation remarquablement exercé.

Là n'est pas notre but.

Notre bulletin s'adresse à la masse (il touche près de 3 000 lecteurs), à une masse souvent ignorante des notions les plus élémentaires de la mycologie, et auprès de laquelle, par le jeu de l'enseignement populaire, nous devons faire œuvre de vulgarisation.

Que font toutes les sociétés mycologiques de province dans leurs publications, sous la plume de leurs dirigeants, sinon de la mycologie tout à fait élémentaire, à la portée de M. Tout le Monde, de l'enseignement de notions de base, des descriptions d'espèces rencontrées au cours de promenades à la manière de Mme Le Gal ?

Certes, nous pourrions, à l'image de certains groupements, publier dans un bulletin annuel ou bisannuel les travaux de quelques grands chercheurs. Il nous suffirait de les contacter et d'obtenir l'autorisation de publier leurs études. Mais là encore, je répète que ce n'est pas notre souci primordial.

Notre bulletin n'est qu'un simple organe de liaison, dispensant des connaissances élémentaires indispensables aux membres de nos sociétés respectives. Lorsque nous avons un problème délicat à résoudre, ce n'est pas dans ses colonnes que nous allons en chercher la solution, mais bien dans les flores des grands Maîtres dont je n'ai cité que quelques noms plus haut.

Donc, ne soyons pas trop ambitieux dans nos projets, ne quittons pas le chemin tracé, et marchons tout droit vers notre objectif majeur qui reste avant tout **L'ENSEIGNEMENT D'UNE MYCOLOGIE POPULAIRE**.

Que ceux d'entre nous qui ont des connaissances très sûres continuent, sans se lasser, à les transfuser aux débutants par la voie de notre modeste bulletin.

Et n'oublions pas que la mycologie est une science qui a tôt fait de nous rappeler à la modestie dès qu'on est tenté d'y afficher quelque prétention !

(suite page 2)

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

Michel FALQUE Père & Fils

Ateliers et bureaux : 73, RUE SERMORENS

Entrepôt : 15, RUE DU COLOMBIER

VOIRON (Isère)

Imprimerie
..... **Commerciale**

VOIRON - Tél. 32

TOUS TRAVAUX INDUSTRIELS
ET COMMERCIAUX

Nous savons tous que les vrais chercheurs sont restés très simples et que malgré leur vaste érudition ils continuent à attacher une grande importance à toutes les publications, même les plus modestes, qui traitent de leur violon d'Ingres. C'est peut-être la raison pour laquelle notre bulletin fédéral a été réclamé par des sociétés savantes dont je ne puis citer la liste complète dans ce court préambule. Je ne mentionnerai, à titre indicatif, que la Société Linnéenne de Bordeaux et de Lyon, le « Ruch » de Varsovie, et l'Institut d'Information scientifique de l'Académie des Sciences de l'U.R.S.S. à Moscou.

2^o Deuxième point de mon exposé : Les collaborateurs de notre bulletin ne sont ni des compilateurs, ni des « paraphraseurs ». Tous ceux qui y ont écrit ont marqué leurs articles de leur personnalité et de leur honnêteté éducative.

Je les engage à continuer à s'exprimer librement, à communiquer à d'autres ce qu'ils ont observé eux-mêmes ou appris dans les ouvrages des Maîtres qui, hélas, ne sont pas à la portée de toutes les bourses, et je ne puis que rendre hommage à leur probité intellectuelle.

Leur compétence n'a jamais été tenue en échec : leur bagage a été mis à l'épreuve, soit au cours des sorties de détermination qu'ils ont dirigées, soit durant les expositions qu'ils ont bâties de leurs propres mains. S'ils ne sont pas des érudits ou des savants à la manière de « M. Champagne », ils sont néanmoins de parfaits vulgarisateurs aux solides et vastes connaissances.

Je leur dis : Continuez à être des éducateurs. Enseignez des choses simples, des bases sûres, des fondations solides, sans lesquelles il n'est pas de savoir durable.

C'est l'enseignement des notions élémentaires qui est toujours le plus profitable, le plus social, le plus humain, parce qu'il s'adresse à un plus grand nombre d'individus et qu'il correspond le mieux à notre vocation et à notre véritable mission.

Cela d'ailleurs n'empêche nullement nos vulgarisateurs de parfaire toujours davantage leur formation personnelle pour atteindre un niveau de connaissances supérieur.

Mais la mycologie ne doit pas devenir l'apanage d'intellectuels purs, jaloux de leur science, et considérant les débutants comme une clientèle négligeable.

Elle ne doit pas être le reflet d'un certain snobisme, mais une école populaire au service de tous.

Sans cette conception, il n'y aurait plus de « pépinière », et nous savons bien que c'est dans la pépinière que naissent et que se forment les sujets d'avenir.

C'est toujours avec beaucoup d'admiration et de respect que je vois le « Papa Pouchet », ce puits de science, toujours jeune malgré ses 80 printemps, enseigner avec tant de conviction et d'enthousiasme aux débutants qui visitent une exposition, les caractères fondamentaux d'un champignon commun.

Telle est la marque du vrai savoir, tel doit être le sens véritable de notre action.

Ne faisons pas de la mycologie à usage strictement personnel, mais œuvrons POUR LES AUTRES par un noble et généreux sentiment d'altruisme.

En dehors de cette conception fraternelle et humaine, la science qui nous est chère ne serait qu'un mot, un véritable non-sens, et elle finirait par se détruire elle-même.

Le Président de la Fédération : Roger GIREL.

Nous aimerions savoir ce que vous pensez de la Fédération et de son bulletin trimestriel. Avez-vous des critiques à formuler ? Etes-vous satisfaits de leurs activités ? Ecrivez à M. GIREL, Président de la Fédération, ou à l'Administrateur du bulletin : M. SAINTE-MARTINE, à Voiron.

BANQUE
DE
SAVOIE

Depuis 50 ans
au service de

..... l'Economie Régionale

CIMENT PROMPT VICAT

Ciment à prise rapide

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

POUR APPRENDRE LES CHAMPIGNONS

Venez aux sorties de la

SECTION

MYCOLOGIQUE

M E R G E R

DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS

FRIGIDAIRE

LE VRAI

chez : BUENERD

Place du Théâtre - **VOIRON**

A PROPOS DES EXPOSITIONS MYCOLOGIQUES D'AUTOMNE

Les expositions mycologiques d'automne ont connu un éclatant succès et présenté au public, en dépit d'une année foncièrement défavorable, des gammes très riches de cryptogames. La portée éducative en a été immense : des amateurs de tout âge, de toutes professions, et de toutes conditions, sont venus de plus en plus nombreux se pencher sur les tables d'exposition pour examiner avec attention les espèces présentées, et compléter utilement leurs connaissances. Pittoresque tableau que celui de cette foule dont le passage est ponctué d'exclamations de surprise et d'émerveillement, mais aussi de controverses passionnées et de relations plus ou moins effrayantes ou comiques dont il serait possible de tirer un véritable roman.

Si la mycologie est l'une des plus sérieuses parmi les sciences, elle donne cependant naissance à l'occasion de ces rencontres à des bavardages agréables et humoristiques dont l'amateur, et le débutant peuvent toujours retirer le meilleur profit. Il n'est pas interdit d'instruire en plaisantant !

Voici pêle-mêle, mais en pure authenticité, quelques scènes et souvenirs vécus lors des expositions automnales.

RÉHABILITATION DE L'AMANITE CITRINE

L'exposition bat son plein. La foule attentive et curieuse ne s'écoule que lentement. C'est l'heure de l'observation et de la réflexion. Cependant des clameurs de mécontentement montent de la table réservée aux amanites. Que se passe-t-il ? Figée depuis plus d'un quart d'heure devant une assiette, une dame très grande et très maigre, au type britannique, est là qui paralyse toute circulation. Elle a un air sévère et même outré. Pour la dixième fois au moins, elle relit l'étiquette de détermination fixée à l'assiette, puis consulte un ouvrage, ouvre un dépliant, et balance la tête en signe de désapprobation.

Soudain, elle bondit vers la table d'identification.

— « Monsieur, je vous signale une grave erreur ! Vous avez marqué sur l'étiquette de l'amanite citrine : **SANS VALEUR — A REJETER**. Ce champignon est mortel ! Il y a plus de 30 ans qu'on me l'a dit. D'ailleurs j'ai ici des livres qui le prouvent. »

Je regarde ces livres : l'un, celui d'Eugène Royer, décrit aux pages 9 et 11 l'amanite citrine comme un champignon mortel ; l'autre est un petit opuscule de Robert Barrier (que j'ai bien connu comme pharmacien à Yenne en 1940) dont le dépliant de 46 planches en couleurs montre la même amanite sur un fond noir illustré d'une effrayante tête de mort.

— « Oui Madame, il fut un temps où l'amanite citrine était, au même titre que la phalloïde, considérée comme mortelle. Mais vos livres ont vieilli, et vous, vous êtes restée jeune. »

Depuis cette époque des travaux importants et des expériences célèbres ont permis de réhabiliter sans équivoque ce champignon injustement calomnié. En 1922 le mycologue Chauvin en fit consommer à des chats et en mangea lui-même. Personne ne fut incommodé. Le 12 octobre 1927, ce fut au tour des membres de la Société mycologique de France de devenir des cobayes et de déguster un plat d'amanites citrines au cours d'un banquet mémorable servi à GAMBaiseuil. Maublanc, Konrad, Maire, et d'autres mycologues célèbres consommèrent la « redoutable » amanite et ne ressentirent pas le moindre malaise.

— Mais alors, pourquoi ne la portez-vous pas « **COMESTIBLE** » sur votre étiquette ? C'est bien qu'il reste encore un doute !

(suite page 4)

FOYER RURAL
de Montmélian (Savoie)



Visitez sa
Grande EXPOSITION
Mycologique d'Automne

RAILLUE-COR

de MONTMÉLIAN (Savoie)

VÉNÉRIES - FANTAISIES
CONCERTS - FÊTES DE CHASSE

« Mallets Grenobloises »

M. Décèzier

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

ALIMENTATION GÉNÉRALE

V viande - Poissons - Crustacés - Huîtres - Escargots

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

— Non Madame, l'amanite citrine est absolument inoffensive, mais nous la mentionnons « A REJETER » pour deux raisons : D'abord, parce que son odeur tenace de rave ou de pomme de terre crue en fait un bien piètre comestible. Sentez-la et vous n'aurez plus du tout envie de la faire cuire. Mais nous recommandons de l'éliminer pour une raison autrement plus grave : nous craignons que les débutants ne la confondent avec les formes pâles et plus ou moins jaunâtres de l'amanite phalloïde dont seule l'odeur peut la séparer. Il ne faut pas oublier non plus que la citrine comporte une variété blanche (alba) dont l'aspect est bien proche des redoutables variétés blanches de la phalloïde : l'amanite printanière et l'amanite vireuse. Voilà pourquoi nous prenons cette précaution pour éviter une dangereuse confusion.

Donc, Madame, laissons de côté cette espèce dont nous n'avons absolument rien de bon à tirer ! »

CETTE « BARBE DE CAPUCIN » QUI A PURGÉ TOUTE LA FAMILLE

Cette fois, c'est un enfant d'une douzaine d'années qui vient me faire part de ses inquiétudes. Il arrive tout droit de la table où sont exposées les clavaires.

— « Monsieur, je n'en mangerai pas de vos clavaires qui sont marquées comestibles. L'année dernière mon papa en avait cueilli en allant à la chasse. Il disait que c'était des « choux-fleurs » et des « barbes de capucin ». Maman les a fait cuire. Nous avons tous été malades. e, mon petit frère a eu des coliques pendant trois jours.

— Viens avec moi, nous allons les voir de près, ces maudits champignons qui vous ont causé tant de misères. Tu n'es d'ailleurs pas le seul. La même aventure est arrivée il y a quelques années à l'un de mes amis. Grand sportif, il se rendait avec son équipe à un match de rugby dans le midi. Malheureusement la veille il avait mangé des clavaires au repas du soir. Durant le trajet, le car dut s'arrêter au moins dix fois, et, comme tu le devines, son aventure déclencha l'hilarité générale. Mais rassure-toi, il n'en est pas mort et depuis il est même devenu un excellent mycologue.

— Mais revenons à nos clavaires : elles constituent une étrange famille qui groupe plus de 50 espèces. Je vais t'apprendre à identifier trois d'entre elles, et sur celles-là tu ne pourras plus jamais te tromper. Voici la clavaire dorée (*clavaria aurea*) à chair blanche et aux rameaux jaune d'or, et la clavaire chou-fleur (*clavaria botrytis*) au tronc énorme portant des rameaux courts d'un rose vineux. On dirait un chou-fleur qui aurait un peu « monté ». Toutes deux sont de bons comestibles, et j'en ai consommé souvent. Et maintenant, regarde bien celle qui vous a certainement causé tous vos ennuis.

— Pas de doute, je la reconnais à coup sûr ! C'est bien celle-là que papa avait cueillie !

— Doucement, mon gars, regarde de près et avec beaucoup plus d'attention. On a donné à ce champignon le nom flatteur de clavaire élégante (*clavaria formosa*). Vois, comme son tronc est d'abord épais, blanc rosé, puis très ramifié. Et surtout, note bien ce détail caractéristique : les rameaux dressés ont UNE TEINTE ROSE AVEC DES EXTREMITÉS COULEUR DE CITRON. C'est ce caractère fondamental qui te permettra d'éviter de nouveaux ennuis.

— D'ailleurs, la clavaire dorée et la clavaire chou-fleur mises à part, évite à l'avenir de consommer des clavaires. Votre menu familial n'a rien à y gagner, et gare à la purge ! Tout cela, dis-le bien à tes parents, et rappelle-leur en même temps que les clavaires gardent leurs propriétés laxatives malgré le blanchiment à l'eau bouillante ou la conserve dans du vinaigre. »

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 ORFÈVRE

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

Alexis DUNIERE

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

TÉLÉPHONE : 44

LA HANTISE DU « BOLET SATAN »

J'ai devant moi un solide et sympathique montagnard des Bauges : visage tanné par le soleil, longue moustache noire, œil vit comme celui de l'écureuil, tout le faciès de l'infatigable coureur de bois. Dès mon arrivée à la table des cèpes il m'a pris à partie.

— « Vos bolets aux noms latins auxquels je ne comprends rien du tout, ce sont presque tous des « SATAN » ! De quoi empoisonner toute une garnison ! Vous n'allez tout de même pas me dire que celui-là qui devient bleu comme de l'encre dès qu'on le casse, on peut le manger sans risquer de passer dans l'autre monde !

— Détrompez-vous, cher Monsieur, ce bolet blafard (*boletus luridus*) est l'un des meilleurs comestibles après le cèpe de Bordeaux et le Tête de Nègre. Tous les bolets plus ou moins bleuissants que vous voyez exposés sur cette table ne sont pas des « SATAN » et ils n'ont jamais expédié personne en enfer. Le Bolet Satan est une rareté. En dix ans, il m'a fallu courir bien des expositions pour n'en voir que deux ou trois exemplaires. Mais je sais bien que le changement de couleur souvent instantané des cèpes a le don d'effrayer les visiteurs non avertis. Eien d'autres que vous m'ont fait part depuis ce matin des mêmes doutes et des mêmes appréhensions. Mais rassurez-vous, il ne s'agit là nullement d'un poison, mais d'un simple phénomène d'oxydation au contact de l'air.

Le bolet blafard pousse beaucoup dans les Bauges sur la lisière ombragée des bois. Cueillez-le, faites-le cuire avec du bon beurre frais de vos troupeaux et vous m'en direz des nouvelles !

— Ah ça ! Jamais de la vie je n'en mangerai ! »

Et, fronçant le sourcil, en faisant de ses mains larges comme des battoirs un geste négatif des plus impératif, mon interlocuteur me laissa sur place pour s'en aller reprendre confiance devant la table des chanterelles.

(A suivre)

Roger GIREL.

Les champignons sont-ils des végétaux ? (Suite du bulletin N° 7)

Si l'on considère les champignons comme des protistes au même titre que les protozoaires, on peut objecter que beaucoup d'espèces ont des carpophores de grande taille, mais en réalité, la grande majorité est à peu près invisible à l'œil nu et tout le champignon n'est pas représenté par le carpophore qui n'est que l'appareil reproducteur.

Le champignon c'est le thalle, souvent invisible, parce qu'il est enfoui dans le substratum ou support, il est toujours formé de filaments très fins et souvent microscopiques.

Or ce thalle est un appareil tubulaire dans lequel vit et se meut la masse cytoplasmique qui est en quelque sorte le sang ou la sève du champignon, et ce sont ces filaments mycéliens ou hyphes qui constituent le mycélium.

Les champignons étant dépourvus de chlorophylle, on constate dans leurs tissus, l'absence d'amidon, d'où la nécessité pour eux, pour se développer, d'extraire le carbone, non pas de l'anhydride carbonique de l'air, mais de composés provenant d'autres organismes végétaux (tel que le bois pourri) ce qui explique qu'ils sont saprophytes ou parasites.

Toutefois ils peuvent puiser l'azote nécessaire à leur développement dans des composés minéraux, principalement les sels ammoniacaux.

(suite page 6)

Linge de Maison
Lainages

GODET & C^{ie}

Ancienne Maison Huguet

Place Métropole - **CHAMBÉRY**

Chemiserie - Bonneterie - Ameublement

IESIDIERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBÉRY

Bières - Eaux gazeuses
Charbons et Vins

MILLIAS-FOREST

PONTCHARRA (Isère)

TÉLÉPHONE : 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

LE GEOTROPISME : Les champignons sont sensibles de façon très variable, au géotropisme, propriété qu'ont certains organes végétaux de prendre une direction déterminée sous l'influence de la pesanteur.

Les espèces purement filamenteuses paraissent insensibles au géotropisme ; par contre chez les basidiomycètes il est assez accentué ; il l'est beaucoup moins chez les discomycètes (pezizes, etc.) du fait que les carpophores se développent très souvent étalés sur le sol et de ce fait subissent moins l'influence de la pesanteur.

LE PHOTOTROPISME : c'est-à-dire l'influence de la lumière et de l'obscurité, s'observe principalement sur les espèces dites coprophiles, filamenteuses ou charnues.

Ces espèces coprophiles sont en général des ascomycètes dont les ascques sont agglutinées par un liquide visqueux et forment des projectiles lancés avec un jet liquide, qui leur permettent de rester collées aux herbages.

Ils sont très sensibles à la lumière et l'obscurité peut provoquer chez eux de curieux effets ; ainsi un polyporus mélanopus, poussé à l'abri de la lumière, ressemble à s'y méprendre à Xylaria Hypoxylon alors que poussé dans des conditions normales, il n'a plus aucune similitude de formes avec ce dernier ; Xylaria Hypoxylon étant rameux et Polyporus Mélanopus ayant un stipe concentrique.

LA SEXUALITE : certaines espèces de champignons ont une évolution sexuelle retardée, appelée Dicaryophase, qui est le retard qu'ont les noyaux des sexes opposés à fusionner et à reconstituer un noyau unique. Cette faculté caractérisée par le stade dicaryon, n'existe ni chez les algues, ni chez les autres végétaux, ni chez les animaux, sauf chez certains crustacés (il s'agit en l'occurrence des Cyclops). Cette caryogamie a été observée et citée par René Maire en 1900.

Dans cet œuf la fusion des noyaux est retardée, ils sont accolés au repos mais restent séparés, puis ils se divisent plusieurs fois et c'est alors qu'a lieu la fusion véritable. Toutefois la dicaryophase n'existe pas dans toutes les espèces et dans la majorité des cas, c'est le cycle normal qui se produit.

TETRAPOLARITE : phénomène sexuel unique parmi les êtres vivants et spécial au groupe d'espèces tétrapolaires.

Chez tous les êtres vivants on trouve deux sexes : mâle et femelle. Chez les champignons tétrapolaires il y a quatre sexes ou sexualité quadruple, complémentaires deux à deux, pour lesquelles il n'existe aucune dénomination et qui ne correspondent à rien de comparable.

Ces faits peuvent être reproduits à volonté, en répétant les expériences de Vandendries et de Quintanilha et aussi surprenants et étranges qu'ils paraissent, ils sont une réalité et font des champignons des êtres sexuellement uniques dans la nature.

V. JACQUEMET

CHAMPIGNONS DE HAUTE-MAURIENNE (suite 2)

BOLETUS AEREUS : AEREUS — de cuivre, de bronze, allusion à sa couleur. (Bulliard 1788) - (Fries 1821) - (Krombholz 1836).

NOMS COMMUNS : TÊTE DE NÈGRE - cèpe bronzé ou noir, en italien : PORCINO, en piémontais : (phonétiquement) BOULÉ.

CHAPEAU : généralement hémisphérique, d'une belle couleur brun foncé, bronzé, fauve-cuivré chez les sujets à peine sortis de terre. Le revêtement est sec, velouté, agréable au toucher.

TUBES : généralement plus courts que chez l'EDULIS-type ; d'abord bien blancs ils virent au verdâtre clair. Chez les sujets qui poussent dans les endroits découverts et secs ils sont parfois légèrement décollés du chapeau (côté extérieur).

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
Trites de Rivière

Prix spéciaux pour banquets

LESCHERAINES (Savoie)

Chazeulerie

Jean CORGIER

Rôtisserie

4, RUE DE GENEVE - Tél. 35.01.91

AIX-LES-BAINS

CHAIR : blanche, ferme, de couleur vineuse, sous le revêtement mais sur un ou deux millimètres et cette particularité n'apparaît que lorsque le champignon est âgé. Elle ne bleuit jamais ; son odeur est très agréable et sa saveur un peu douceâtre.

PIED : très robuste, compact, parfois égal, mais presque toujours renflé à la base ; à l'intérieur la chair est très blanche et fibrilleuse, de couleur chamois pâle, mastic, roussâtre, il est ciné d'un fin réseau brunâtre s'étalant presque sur toute sa surface. La couleur du réseau, son étendue, ainsi que l'aspect général du champignon le différencient aisément de **BOLETUS EDULIS** cité dans le précédent bulletin.

Ce sympathique champignon qui fait l'orgueil ou la déconvenue de bien des ramasseurs pousse — sauf depuis deux années — abondamment en vallée de Maurienne. Ses lieux de prédilection s'étendent d'Orelle à Termignon en passant par « notre célèbre Plan de l'Ours » et le clos d'Aussois. Il se trouve également dans la vallée du Charmaix entre 1 300 et 1 600 mètres et même sur le plateau du Mont-Cenis à Savalin.

Je signale aux débutants de la région qu'il est inutile de le rechercher en forêt épaisse, il adore l'orée des bois, les clairières bien aérées, les hauts pâturages bordés d'épicéas.

BOLETUS PINICOLA : (VITTADINI 1835) — **DICTYOPUS EDULIS** variété fuscoruber (FORGUIGNON in QUELET 1889).

NOMS COMMUNS : **BOLET DES PINS** — Bolet acajou — en italien comme **AEREUS**.

Ce bolet a les caractères généraux de **BOLET EDULIS** et **BOLET AEREUS** mais il s'en sépare par les particularités suivantes : le chapeau est de couleur brun rouge, brun grenat ; le bord est souligné d'une mince pruine ocre-jaune clair. Il est presque toujours visqueux.

Les tubes et les pores d'abord crème deviennent jaune-olivâtre, le pied épais, dur, réticulé jusqu'à la base est nettement brun rougeâtre. Ce beau et excellent bolet qui ne pousse pas en Haute-Maurienne, se trouve en abondance à partir de Saint-Avre et Saint-Rémy.

Henry Romagny signale dans son atlas (PL. 133) que malgré son nom il vient aussi bien sous les feuillus que sous les conifères. Je ne pense pas que cette remarque soit applicable à notre région ; certes, on y trouve **B. PINICOLA** dans les bois mêlés, mais toujours où il commence à y avoir des conifères. Je ne l'ai pas encore rencontré dans un habitat différent.

Examinons maintenant 3 bolets à chair bleuissante et à pores rouges ou orangés : le **BOLET BLAFARD**, le **BOLET A PIED ROUGE**, le **BOLET SATAN**. Les deux premières variétés ont été exposées presque en permanence à notre siège de fin juin à fin août.

BOLETUS (TUBIPORUS) : **ERYTHROPUS (FRIES)** **BOLETUS MINIATOPORUS (SECRETAN 1833)**.

NOMS VULGAIRES : **BOLET A PIED ROUGE** — dialecte du Piémont : **FRE** (généralement confondu avec le **BOLET SATAN**).

CHAPEAU : Hémisphérique devenant convexe avec l'âge, épais, très charnu, irrégulier, tourmenté. Au début de teinte parfois jaunâtre mais devenant vite brun-foncé, brun-bistre, marron-foncé. La marge est enroulée chez les sujets jeunes qui sont aussi un peu visqueux, mais cet état fait vite place à un revêtement sec et velouté.

TUBES : libres, jaunes, bleuissant au toucher, les pores sont rouge vif ou rouge orangé.

PIED : de forme très variable, grêle ou massif, cylindrique ou en massue, court, ramassé, ventru ou assez élevé dans la forme grêle. Il est ferme, plein, la chair est jaune-orangé surtout dans le haut. La base est brunâtre sale, vineuse. Il est couvert de petites fibrilles de couleur rouge vif qui s'arrêtent sous les tubes à quelques millimètres.

CHAIR : ferme, de saveur douce sans odeur caractéristique. De teinte jaune vif, elle devient instantanément bleu de prusse à la cassure, puis vire peu à peu au grenat et devient même noirâtre. A la cuisson elle reprend sa couleur jaune, ainsi qu'à la dessiccation. Les mor-

Chez votre épicier

Cafés Gizel

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 »

ceaux séchés trempés dans l'eau reprennent la couleur bleue qu'ils perdent à nouveau lors de la cuisson.

HABITAT : commun dans la région du Sapey, au Villars, à Polset. En lisière des bois et dans les clairières, en colonies importantes.

Les particularités à retenir pour la détermination sont : les variations de couleur de la chair, la teinte rouge des pores, le pointillé rouge qui orne le pied, la couleur jaune de la chair sous les tubes, l'absence de larves.

BOLETUS LURIDUS : (SCHAEFFER 1774) — (FRIES 1821). **LURIDUS** : blême, livide vraisemblablement par analogie à sa coloration qui tire sur le bleu turquoise et par allusion à la teinte blafarde de cette pierre. **BOLETUS TUBEROSUS** (BULLIARD 1782) — **BOLETUS RUBEOLARIUS** (PERSOON 1801).

NOMS COMMUNS : Français : (BOLET BLAFARD) — faux cèpe, BOLET FOU, etc. - italien : BOLETO LURIDO - dialectes : BRISA MATTA (TRENTIN) - CARNO, FRE (Piémont) **PISACA** (BRESCIA) généralement confondu avec le **BOLET SATAN**.

CHAPEAU : Hémisphérique, puis convexe et étalé, à marge assez souvent irrégulière, revêtement lisse, sec, velouté de coloration très variable dans une gamme s'étendant du fauve clair au brun foncé en passant par l'orangé.

TUBES : libres, assez courts vers le bord du chapeau et près du pied ; de couleur jaune, ils se teintent vivement de bleu-vert foncé au moindre frottement, les pores vont de l'ocracé clair au rouge vif.

PIED : d'abord petit et renflé à la base, il a tendance à devenir cylindrique, mais est généralement rétréci en haut. Jaune ou ocracé, fortement taché de rougeâtre dans sa partie inférieure, il est orné d'un réseau en relief de couleur rouge. La chair est rouge pourpre à la base et jaune dans la partie supérieure ; à la coupure elle devient noirâtre à la base et vivement bleue au sommet.

CHAIR : orangé à rouge sous les tubes, jaune dans le reste du chapeau. Elle devient instantanément bleu-vert à la cassure puis vire au bleu-noir et en se desséchant redevient jaune d'or. Les mêmes variations s'observent à la cuisson : au contact de la chaleur, la chair prend en quelques instants une jolie couleur dorée. Elle est sans odeur particulière, de saveur douce et agréable. Comme chez **B. ERYTHROPUS**, les morceaux séchés sont jaunes, à l'hydratation ils redeviennent bleus et à la cuisson ils reprennent la première teinte.

HABITAT : de juin à la mi-automne, dans les hauts pâturages, au-dessus d'Orelle jusqu'à Amodon ; ceux du Charmaix, du Freney, de Bonne-Nuit, près de la forêt, sous les brouillards mêlés de conifères, dans les grandes clairières herbues. Je ne l'ai jamais rencontré plus haut que 1 500 mètres, ni en pleine forêt de conifères.

OBSERVATIONS : Ces deux champignons sont communément appelés **BOLET SATAN** et il semble que cette erreur n'est pas propre à notre région. Ils peuvent être confondus avec ce dernier, mais ils offrent cependant tous les critères de distinction souhaitables pour l'éviter. La méfiance qu'ils inspirent se retrouve d'ailleurs dans les travaux laissés par certains mycologues. Bressadola tient le **LURIDUS** pour suspect, Kobert comme vénéneux (par suite de présence de muscarine ?) Foucher les classe parmi les « **BOLETS** peu RECOMMANDABLES ». J. Moyen les déclare tous deux vénéneux.

Je conseille très vivement aux débutants d'être prudents avec les bolets à pores ou à pied rouge et de faire déterminer leurs récoltes faute de quoi ils s'exposeraient à de fort désagréables surprises car outre l'erreur possible avec le **SATAN**, ils peuvent être confondus avec le **BOLET POURPRE** : (**B. PURPUREUS**) douteux qui serait même toxique à l'état cru. Le **BOLET DE QUELET** (**B. QUELETII**) : peu estimé. Le **BOLET A BEAU PIED** (**B. CALOPUS**) : très amer et immangeable.

« 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

BOLETUS SATANAS : (LENZ 1831) **SATANAS** : du diable, diabolique ; allusion à son aspect quasi monstrueux, aux variations de la couleur de sa chair ; et, vraisemblablement par l'exagération de sa toxicité qui lui a été attribuée.

SYNONYMES : **BOLETUS LURIDUS** (VIVIANI non SCHAFFER), **BOLETUS TUBEROSUS** (BULLIARD et QUELET, d'après BRESSADOLA), **DICTYOPUS TUBEROSUS** (QUELET 1888, d'après MAUBLANC) **BOLETUS TUBEROSUS** (BULLIARD, d'après ROMAGNESI), **BOLETUS SANGUINEUS** (KROMBOLZ).

NOMS COMMUNS : Français : **BOLET SATAN** — Italien : **BOLETO SATANA**, **PORCINO MALEFICO**, **FRE** (Piémont).

CHAPEAU : Hémisphérique devenant convexe, énorme, épais, compact, donnant une impression de monstrosité, de difformité malgré ses formes assez régulières. Le revêtement est pâle, blanchâtre à grisâtre, glabre se maculant de brun olivâtre avec l'âge.

PIED : court, épais, renflé, s'allonge un peu chez les sujets âgés, mais reste disproportionné au chapeau ; il est ferme et plein, jaune au sommet, rose à rouge dans la partie centrale et brun sale à la base. Il est décoré d'un fin réseau rouge, parfois presque blanc au début, dont les mailles apparaissent comme en relief sur la partie jaune du pied.

CHAIR : blanche à crème, carnée sous le revêtement, odeur faible, mais désagréable chez les exemplaires âgés, saveur douce, puis peu à peu fade et ensuite amère. Elle bleuit au froissement ou à la cassure, de même que toutes les parties du champignon, mais lentement et assez faiblement, contrairement aux autres bolets à chair bleuissante et à la croyance presque générale.

Les **TUBES** sont jaunes-verdâtres, presque blancs lorsque le champignon est très jeune. Les pores d'abord jaunes deviennent rapidement colorés de rouge-clair vif ou rouge-rs ou rouge-orangé, mais toujours dans un ton assez clair ; au toucher ils deviennent vert-bleuâtre.

HABITAT : particulièrement sur terrain calcaire, dans les bois feuillus, secs, en lisière, dans la bruyère, sous les hêtres, pendant l'été et le début de l'automne. Je le trouve régulièrement chaque année en trois endroits différents mais nettement localisés : dans le plat de la forêt du Sapey côté Fontagneux, près du chalet de Lacou et à proximité du chalet supérieur du « Plan de l'Ours » en plein pâturage.

OBSERVATIONS : souvent confondu avec les variétés à chair bleuissante, à pores et pied rouges, le **B. SATAN** est pourtant assez facile à déterminer par son chapeau clair, sa chair blanchâtre, amère, qui change lentement de couleur, la présentation et la coloration du pied. Il est très rare en Haute-Maurienne et sa crainte fait négliger ou détruire des espèces très intéressantes.

Sa toxicité semble avoir été exagérée ; consommé cru il amène rapidement des vomissements. Cuit, il provoque des gastro-entérites sans grande gravité. Après cuisson prolongée, il serait normalement mangeable.

BIBLIOGRAPHIE

A MAUBLANC — G. VIENNOT-BOURGIN. **CHAMPIGNONS DE FRANCE** — Ed. LECHÉVALIER, PARIS.

H. ROMAGNESI : Ed. BORDAS, Paris — Atlas.

G. BRESSADOLA : **FUNGI MANGERECCI e VELENOSI** — Iconographia Mycologica. Museo di storia naturale — TENTO.

(A suivre).

J. LODOLO.

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 Caffé **CHAMBERY**

Téléphone : 34-8-58

Station service Shell

Lavage - Graissage - Réparations

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

Pendant trois longs mois nous les avons attendus, ces champignons : le 7 octobre, ils n'étaient pas encore au rendez-vous, mais en ce jour mémorable du 20 octobre 1962, ils arrivèrent enfin au Foyer Rural d'Albens, en rangs serrés dans les paniers et les cageots, amenés des quatre coins de la région par les dévoués chercheurs de l'Albanais sous la conduite de M. Jay et par ceux d'Aix, notre président Raffin en tête. Mon ami Jacques Foretay et moi-même nous frottions les mains de joie devant un tel amoncellement de cryptogames ; la nature nous avait si peu gâtés jusqu'à ce jour. Notre grand regret a été de ne pas avoir à nos côtés notre grand conseiller et ami, M. Plane, et si nous avons réussi à identifier les quelque 300 espèces exposées, une trentaine d'autres furent éliminées faute de n'avoir pu être nommées avec certitude. Notre exposition d'Albens donc, la cinquième depuis la fondation de notre société, a presque été une réussite complète. Le cadre s'y prêta à merveille. M. Jay, directeur des cours agricoles, fit bien les choses ; qu'il nous permette une fois encore de l'en remercier. Il mit à notre disposition son école, un beau bâtiment tout neuf, et une forte équipe de jeunes qui, sous la conduite de M. Molleins, firent le fastidieux travail de rangement et de classement des espèces exposées. Nous avions là un grand hall d'entrée et quatre salles à notre convenance. Sur l'initiative de M. Jay, nous avons réparti notre exposition dans trois salles. Le gros des champignons dans la grande salle des cours, quelques espèces à la forge parmi les enclumes et les établis, et le reste à la menuiserie, notamment les champignons les plus dangereux (et là nous avons eu la chance de pouvoir réunir les amanites phalloïdes, tue-mouches, panthères, les entolomes livides, les tricholomes tigrés et les bolets satans, ce qui ne nous était jamais arrivé au cours de nos précédentes expositions), et les espèces parasites des fruits et légumes de nos jardins. Enfin, la quatrième pièce, la salle des travaux pratiques, était entièrement réservée aux déterminateurs qui purent ainsi travailler dans le calme et profiter d'un éclairage parfait. Le lendemain M. Jay fut encore à la peine, car si nos mycologues eurent vite fait d'arranger à leur façon les locaux qui leur étaient confiés, ils laissèrent le soin à leur hôte de tout remettre en état après leur départ.

Remercions une fois de plus M. Burger, directeur des jardins municipaux pour l'imposante décoration florale qu'il nous prêta, M. Molleins, dessinateur de talent, dont les slogans et les compositions humoristiques furent de précieux dérivatifs à la très sérieuse ambiance d'une exposition mycologique, MM. Barboyon et Mermoud pour leurs remarquables collections de pierres, d'insectes et de papillons qui retinrent tout particulièrement l'attention des dames et des enfants, ceux-ci restant toujours très méfiants vis-à-vis de nos champignons. Une visite au Foyer rural d'Albens, ce dimanche 21 octobre en valait vraiment la peine. Et pourtant moins de 300 personnes sont venues nous voir. Nous aurions eu certainement beaucoup plus de visiteurs si le public de la région avait été mieux informé de notre manifestation. A l'avenir nous aurions intérêt à faire comme nos amis de Montmélian et de Chambéry, à utiliser largement la Presse, ne serait-ce que pour encourager et remercier tous nos dévoués collaborateurs qui nous prêtent si aimablement leur concours dans toutes les manifestations de notre société.

G. HENZE.

N.B. — Recherche le Tome I (même en mauvais état) de la « FLORE DES CHAMPIGNONS SUPÉRIEURS DE FRANCE » par R. PIGEARD et H. GUILLEMIN (édité vers 1910). Faire offres à J. LODOLO, B.P. 30 MODANE (Savoie).

Chocolaterie Confiserie



Ses spécialités, chocolats,

Sucres cults, dragées,

Articles dragéifiés

Pharmacie Tercinet

A. Tercinet et C. Roulier

Docteurs en pharmacie

1, rue de Maistre

CHAMBERY

Pour apprendre les Champignons...

venez aux sorties de la
Section Mycologique

MIEIRGIER

★ DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS ★

LES NÉMATOLOMES

Les auteurs ont appelé Nématolomes les Hypholomes du groupe des Fasciculés. Ces espèces se ressemblent beaucoup et dans nos expositions la différenciation des sujets non typiques est souvent malaisée. Ces champignons peuvent être considérés comme vénéneux ; ramassés pour de l'Armillaire, ils ont déjà causé pas mal de bonnes indigestions. Dans la forêt de Corsuet, au nord d'Aix-les-Bains, les Eaux et Forêts ont fait planter, avant la guerre, des arbres à aiguilles d'essences variées qui font bon voisinage avec les feuillus indigènes. Sous l'ombrage de ces arbres une foule de champignons différents y prospèrent et parmi ceux-ci les trois principaux représentants des Nématolomes : Fasciculare, Sublateritium et Capnoïdes. Après cueillette et détermination, j'avais en novembre 1959 fait le tableau comparatif ci-dessous des caractères macroscopiques de ces espèces. Les caractères communs à ces trois champignons n'y sont pas notés. Ce sont : sporée brun - pourpre - violacé foncé, une cortine visible chez les jeunes exemplaires vite disparue chez l'adulte, l'habitat en touffes sur le bois mort, exceptionnellement à terre sur l'emplacement d'anciennes souches disparues.

HYPHOLOMA FASCICULARE

Nématolome en touffes

- B. — Saveur rapidement amère.
- D. — Chair, chapeau + NH_3 = réaction brun-rouge instantanée.
- E. — Chair mince, jaune.
- F. — Chapeau jaune sulfurin, fauvâtre au centre.
- G. — Chapeau 3-6 cm, campanulé puis plan légèrement mameloné.
 - a) marge droite.
- H. — Cuticule lisse, nue.
- I. — Stipe 4-10 cm x 4-7 mm, grêle.
 - a) Fibrilleux, jaune au sommet, orangé à brun-roux à la base.
- J. — Lames serrées, étroites.
 - a) Jaune clair, puis ocracé-olivâtre, à la fin gris-violacé foncé et mêlé de jaune et d'olive surtout à la marge.

HYPHOLOMA SUBLATERITIA

Nématolome couleur de brique

- B. — Saveur douce puis plus ou moins amère.
- D. — Pied, chair, lames + NH_3 = réaction orangée instantanée.
- E. — Chair épaisse, blanc-rosé.
- F. — Chapeau rougeâtre, roux foncé au centre, jaunâtre à la marge.
- G. — Chapeau 5-10 cm, hémisphérique puis convexe.
 - a) marge réfléchie puis droite.
- H. — Cuticule légèrement visqueuse, un peu pruineuse sur le sec.
- I. — Stipe 6-12 cm x 6-12 mm, assez robuste.
 - a) Lisse et blanchâtre au sommet, fébrilleux et fauve à la base.
- J. — Lames serrées, étroites.
 - a) Blanchâtre, puis olivacé, à la fin bistre-olivacé foncé.

HYPHOLOMA CAPNOIDES

Nématolome à lames couleur de fumée

- B. — Saveur douce.
- D. — Pied, chair chapeau + NH_3 = réaction rougeâtre orangé.
- E. — Chair mince, blanche.
- F. — Chapeau orangé, ocracé au centre.
- G. — Chapeau 4-8 cm, campanulé puis convexe.
 - a) marge d'abord enroulée puis réfléchie.
- H. — Cuticule lisse, nue.
- I. — Stipe 4-12 cm x 4-9 mm, grêle.
 - a) Striolé et jaunâtre au sommet, roux-brunâtre et fibrilleux à la base.
- J. — Lames peu serrées, larges.
 - a) Blanchâtre, puis gris-bleuâtre, à la fin gris-violacé foncé.

G. HENZE.

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

CURIEUX CHAMPIGNON LE « CYATHE HIRSUTE »

Ce qui surprend particulièrement l'apprenti mycologue à ses débuts, en plus de la variété et de la luxuriance de coloris dont s'ornent les champignons, c'est à n'en pas douter, la diversité de formes qu'affectent les carpophores. Il faut bien reconnaître que dans l'esprit d'un assez grand nombre de gens le mot « champignon » s'extériorise aussitôt par la traditionnelle forme en ombrelle des Agaricacées par exemple ou bien souvent, et plus précisément, par la typique « Amanite tue-mouche » rendue si célèbre dans les dessins animés de Walt Disney. Pour obtenir confirmation de cela, il suffit de se mêler quelques instants à la foule qui visite une exposition mycologique et devant une assiette de « Geaster fimbrié », de « Tremellodon gélatineux » ou de « Clavaire en pilon », on entendra très vite fuser l'exclamation étonnée ou ironique : « Des champignons, ça ! »

Les carpophores en effet nous apparaissent sous des configurations diverses allant de la simple croûte étalée à la surface d'un support (corticium) jusqu'au réceptacle complexe de l'amanite, en passant par toute une gamme d'aspects dissemblables et parfois insolites. Parmi ces champignons de structure un peu spéciale, il est un spécimen original que j'ai toujours découvert avec un certain plaisir dans mes promenades en forêt : c'est le « Cyathe hirsute » (*Cyathus hirsutus* Persoon). S'il n'offre pas un intérêt au point de vue culinaire, je lui trouve personnellement un certain attrait esthétique.

Ce singulier champignon d'un centimètre de hauteur et d'un demi-centimètre de diamètre, a la forme d'un petit creuset de couleur brune et de consistance coriace. A l'état jeune, le sommet du péridium est obstrué par une membrane blanche. A maturité, ce diaphragme se déchire, laissant apparaître à l'intérieur du réceptacle trois à six grains blancs qui sont autant de petits sacs contenant les spores. Ces petites masses appelées péridioles sont fixées par un fin pédicule à la paroi interne du péridium. A ce stade, le champignon offre l'aspect d'un nid d'oiseau au printemps en modèle réduit dont les logettes sporifères représentent les œufs. C'est d'ailleurs de cette similitude qu'est issu le nom de la famille à laquelle appartient le *Cyathus hirsutus* : les Nidulariacées, famille du groupe des Gastéromycètes, qui comprend aussi *Crucibulum* Vulgare et *Nidularia* Denudata.

Les globules lenticulaires bourrées de spores, mises à découvert lors de la déchirure de la membrane supérieure, peuvent alors être entraînées hors de l'enveloppe générale par de petits animaux ou quelque autre cause. Elles éclatent aussi sous l'action des gouttes de pluie, libérant et disséminant ainsi les spores aux alentours.

On trouve ce curieux champignon souvent en grande colonie sur les vieilles souches et dans la mousse des forêts, en été et en automne. Rencontré à maturité, il est d'aspect très photogénique et offre alors au mycologue-photographe l'occasion d'un superbe cliché en gros plan.

G. MOLEINS.

ATTENTION !... Pour les prochains bulletins Nos 9, 10, 11, 12 les contrats de publicité doivent être renouvelés selon le désir des annonceurs, ou remplacés par des contrats nouveaux. Ils doivent parvenir avant le 1^{er} février 1963 avec le libellé, à l'Administration du bulletin, les copies des articles avant le 1^{er} mars.

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

Outils - Chauffage - Ménage
BUTANE ET PROPANE PRIMAGAZ

BRASSERIES DE LA MEUSE

Au Café, demandez

En Famille, buvez

CROIX de LORRAINE

MEUSE-PILS

PEZIZE ÉCARLATE ET PEZIZE BRILLANTE

Dans une très intéressante conférence qu'il avait faite à Aix-les-Bains en décembre 1959, M. le Président Girel nous avait dit que les champignons étaient déjà connus depuis la plus haute antiquité. Comme de cette époque il n'a été trouvé aucun traité scientifique sérieux sur nos cryptogames, je suppose que nos lointains ancêtres étaient alors uniquement des mycophages.

Puis bien des siècles plus tard, des savants commencèrent à étudier et à classer les représentants du monde des végétaux sans chlorophylle ; ils devinrent mycologues. Enfin ces toutes dernières années ont vu éclore des artistes qu'aucun mot savant ne désigne encore dans les dictionnaires, et qui, munis d'une boîte de peinture ou d'un appareil photo, ont fait ces très belles images que l'on admire dans les nombreux livres récents de mycologie ou ces remarquables diapositives dont une importante collection meuble notre photothèque fédérale. J'ai pensé alors que ces deux pezizes de couleurs très vives pourraient intéresser ces artistes qui, dès l'hiver terminé, aiment à parcourir les forêts de notre région.

LA PEZIZE ÉCARLATE — *Sarcoscypha coccinea* - Jacquin - a la forme d'une petite coupe de 1 à 4 cm de diamètre, portée par un pied court, épais, laineux, blanchâtre. L'intérieur de cette coupe est d'un magnifique rouge écarlate, très lumineux ; à ma connaissance, je ne crois pas qu'il existe un autre champignon présentant une couleur rouge aussi intense. L'extérieur de cette coupe est couvert d'un léger duvet ; sa teinte blanche tire souvent sur le rosé, sa chair est mince, fragile, inodore. Cette Pezize est épiphyte, c'est-à-dire qu'elle se sert d'un autre végétal comme support, mais sans que son mycélium vive en parasite sur celui-ci. Je la rencontre tous les ans dans les bois de sapins, au mois de mars, alors que la neige vient à peine de fondre, sur des morceaux de branches tombées, ou même de simples brindilles plus ou moins enfouies dans la mousse, toujours dans les mêmes stations.

Je ne pense pas que ces jolis champignons soient toxiques, de toute façon leur taille réduite et le petit nombre d'individus rencontrés leur enlèvent toute valeur culinaire.

Dans ces mêmes bois de sapins, on trouve en avril-mai la **PEZIZE BRILLANTE** - *Caloscypha fulgens*-Persoon. - Celle-ci pousse à même le sol, cachée dans la mousse et les débris végétaux, préférant les endroits très humides, souvent dans la boue des ornières des chemins. Elle possède un pied très court et sa coupe, qui fait 1 à 4 cm de diamètre, présente à l'intérieur une belle couleur « peau d'orange » variant du jaune orangé au rouge orangé. L'extérieur de cette coupe est blanchâtre, orangé très clair, ocracé, gris verdâtre, plus ou moins taché de vert, parfois même entièrement vert bleu. Sa chair est mince, jaunâtre à odeur nulle.

J. Jaccottet nous dit dans son livre **LES CHAMPIGNONS DANS LA NATURE** que ce champignon prend à la cuisson un goût d'écrevisses très caractéristique. Crue, j'ai constaté que sa chair, dont la saveur est d'abord un peu amère, prend après mastication prolongée un arrière goût très net de poisson en conserve.

Ce champignon pousse à un moment de l'année où escargots et limaces sortent de leur longue hibernation avec la fringale. Ils sont friands de cette Pezize et il est rare d'en trouver des exemplaires qui ne soient pas entamés par ces mollusques.

G. HENZE.

De nouveaux ouvrages mycologiques vont bientôt paraître. « Les Russules » (229 pages - 210 figures, format 26x17) de Blum et, du même auteur, « Les Bolets » (169 pages, 37 figures, format 18x12). Passez vos ordres au service des achats.

**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. BRIOUDIE

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)

PETIT HISTORIQUE DE LA MYCOLOGIE (suite du bulletin N° 7)

Jean Ruelle, un français, reprend cette classification en 1536 avec quelques variantes. Matthioli, un toscan, fait un pas de plus en introduisant des illustrations dans son ouvrage qui date de 1562.

Mais les meilleurs auteurs de cette période sont certainement : A. Césalpin et Ch. de L'Ecluse. André Césalpin (1519-1603) reconnut le premier le sexe chez les fleurs. Ce savant, directeur du jardin botanique de Pise, décrit clairement divers champignons et essaie de les ordonner correctement en familles qu'il réduit au nombre de quinze. Charles de L'Ecluse (1526-1609), botaniste français, publie en 1601 ses observations dans un ouvrage illustré de nombreuses gravures sur bois où l'on reconnaît particulièrement l'Oreille de Judas, la Morille, la Coulemelle et le Satyre puant.

Ensuite vinrent divers botanistes tels que Bauhin, Loesel, Sterbeck, Tournefort et Vaillant qui décrivent les champignons et essaient de les ordonner dans des sortes de classifications. L'usage du microscope commence d'ailleurs à se manifester, et leurs travaux montrent une bien meilleure compréhension de la structure des champignons. Un Florentin, P.-A. Micheli, en 1729, affirme que ceux-ci sont issus d'une graine ; mais son œuvre est sujette à de graves critiques.

Parmi les mycologues les plus connus du XVIII^e siècle, citons Batsch, Bulliard et Paulet, chacun à sa manière contribuant à accroître les connaissances que l'on possédait sur la nature des champignons ou plus exactement des carpophores.

Avec C.-H. Persoon (1755-1837), la mycologie entre dans une ère nouvelle, surtout pour ce qui a trait à la classification et à la nomenclature. Enfin, vint Elias Fries (1794-1878) qui établit un système de classification basé sur la couleur des spores. Modifiée par de nombreux mycologues tout au long des années ultérieures, sa classification constitue le point de départ de notre nomenclature actuelle.

Après que Fries eut accompli son travail de pionnier et éveillé ainsi l'attention de nombreux cercles scientifiques, les grands noms de la mycologie se succèdent et s'efforcent de comprendre mieux et plus intimement la vie de ces cryptogames parfois si dissemblables. Citons comme exemple, car nous ne pouvons les nommer tous : Quélet, Patouillard, De Candolle, Berkeley, qui ont donné leur nom à des champignons, et qui, de ce fait, nous sont peut-être plus familiers.

On découvre alors et décrit de nouvelles espèces ; d'autres critères sont mis en œuvre pour différencier les genres et les espèces : caractères des spores, forme des cystides et des paraphyses, emploi de réactifs, etc. Les descriptions deviennent plus claires et plus complètes. L'étude de la sexualité des champignons apporte d'importants résultats. Enfin, la mycologie appliquée se développe ; songeons en particulier à l'emploi des moisissures pour produire des antibiotiques utilisés en médecine.

Et voilà bouclé notre petit voyage à travers les âges ! Cet historique bien succinct nous donne malgré tout un aperçu des difficultés qu'il a fallu aplanir, du voile de mystère et de superstition qu'on a dû progressivement déchirer pour arriver à donner aux champignons la place qu'ils méritent dans le monde végétal. Si nous pouvons aujourd'hui nous adonner à notre passion commune qu'est la mycologie et nous relaxer, loin de la vie trépidante actuelle, en récoltant dans la nature cette flore fongique aux luxuriantes couleurs, nous le devons à tous ces savants et chercheurs qui se sont succédé au fil des siècles. Alors le moins que l'on puisse faire, c'est leur tirer un grand coup de chapeau !

G. MOLEINS,

Établissements PATURLE

Société anonyme au capital 2.400.000 NF

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

Téléphone : 13 et 8

Feuillards d'acier laminés à froid

Fils d'acier à haute résistance

LIMES et RAPES

Garage A. BAS

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

Dépannage

Avenue de la Gare

SAINT-LAURENT-DU-PONT

Téléphone : 0-99

D.M.L.70, Cours Jean-Jaurès
Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE LA RÉGION CHAMBERIENNE

Et voici achevée l'année 1962. Quoique bien pauvre au point de vue mycologique, cette deuxième année a vu notre jeune société en plein épanouissement. Certes le programme prévu à son début a dû subir quelques modifications par suite de la sécheresse exceptionnelle de l'été. Comme nous l'avions annoncé au début de la saison, nous avons donné des cours dans une salle du Syndicat d'Initiative. Les personnes présentes ont reçu, grâce à MM. Perrier et Berlioz, une brochure, résumé de ces conférences. Puis notre activité a dû se ralentir, pas un champignon ne daignait se montrer. Notre participation à la Foire de Chambéry, elle aussi, a dû être annulée. Pendant cette triste période, un seul Chambérien, grand coureur de bois, journaliste bien connu des sportifs et pour son talent à faire paraître nos articles dans la presse, a pu déguster quelques giroles. Dès le mois de juin, il s'inquiétait des orages locaux, questionnait les paysans des Bauges et des Entremonts sur les pluies locales, écoutait religieusement les bulletins météorologiques, puis, de guerre lasse, entreprit de faire un barrage sur un torrent pour irriguer les bois de Bonvillard, et finalement trouva de quoi faire une omelette chez le primeur du coin. Il faut vous dire qu'il n'en était pas à ses débuts. Plein d'idées géniales, il avait déjà réussi l'an dernier à submerger le marché en topinambours en faisant la culture de la morille. Et depuis, les touristes qui passent de Montmélian à Albertville, sont émerveillés de voir un champ de belles marguerites jaunes rompre la monotonie des bords de l'Isère.

Fin septembre une poussée exceptionnelle de rosés des prés sonna le réveil tant attendu. Une activité fébrile ne cessa de régner. Jamais nos séances de détermination du lundi soir n'avaient connu une telle affluence. A ce propos, il faut que vous sachiez que nous cherchons un local au centre de la ville où nous pourrions mettre à votre disposition, bibliothèque, instrumentation, bref tout un matériel mycologique, où vous pourriez à tout moment apporter vos cueillettes pour les faire identifier. Naturellement notre siège resterait le café de Lyon. Si, parmi vous, quelqu'un connaissait un tel local, qu'il nous le fasse savoir.

Notre sortie collective fut un succès et l'exposition qui suivit, faite à Bassens avait attiré une foule de curieux. Beaucoup d'espèces rares, vraies oronges, bolet satan, etc., et nous avons été très étonnés de constater que l'amanite des Césars, à l'instar des pénicillines et autres antibiotiques possédait la vertu de guérir le lumbago. Certes il faut se méfier des généralisations trop hâtives, et au point de vue scientifique on ne peut conclure avec certitude sur un seul traitement, mais il reste un fait indéniable : ceux qui ont vu partir le matin un pauvre infirme gémissant au moindre mouvement et revenir quelques heures plus tard un être guérit, respirant la santé, ont eu l'impression que doivent avoir, à Lourdes, les incroyables quand un « muet » prend tout à coup une voix de stentor. Si ce miraculé n'avait été si discret, cette guérison aurait fait grand bruit.

Quant au succès de notre grande exposition d'automne, où nous avons enregistré près de 5 000 entrées, visiteurs venus de toute la région, nombreux élèves accompagnés de leurs professeurs profitant de cette magnifique leçon d'histoire naturelle il est inutile d'y revenir sauf pour remercier toutes les personnes qui nous ont aidé à réaliser cette magnifique manifestation.

Comptant actuellement près de 500 sociétaires ayant réglé leur cotisation, nous invitons les retardataires à se mettre à l'œuvre, car ceux qui ne sont pas encore en règle vont cesser de recevoir le bulletin. Votre modeste obole nous est un encouragement et l'an prochain nous lèrons beaucoup mieux encore sans pour cela essayer, comme l'ont fait cette année nos deux compères, de détourner les rivières de leur cours ou de faire les guérisseurs.

P. BERGOIN.

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

Réparations toutes marques

Taxi — Ambulance**Camille FAVRE****St-Laurent-du-Pont - Téléph. 24****Droguerie VILLARD & C^{ie}**1, Place Sainte-Claire - **GRENOBLE****PEINTURES MOHICAN**

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

A. David-Menriët

Opticien Diplômé

1, Avenue Dugueyt-Jouvin **VOIRON**

CAISSE D'ÉPARGNE de VOIRON

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

● *Tous les jours
à volée Service* ●

AVANT DE CUEILLIR LES CHAMPIGNONS

Si notre Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie et nos Sociétés fédérées sont honorées par d'éminents mycologues et de réputés déterminateurs, elles réunissent aussi un grand nombre de « ramasseurs de champignons » plus ou moins érudits et beaucoup de mycophages intéressés seulement par quelques espèces qu'ils connaissent bien. J'ai eu souvent l'occasion de causer avec eux, au cours de nos sorties collectives et j'ai constaté bien des fois que la mycologie était une science ardue pour beaucoup.

J'ai songé alors à écrire un livre sans prétention, accessible aux débutants, qui faciliterait leurs premiers pas, au lieu de les rebuter et leur permettrait, je l'espère, de mieux comprendre les ouvrages écrits par nos maîtres réputés.

J'ai mis ce projet à exécution et je pense intéresser tous mes amis de la Fédération en faisant paraître son contenu dans notre bulletin fédéral. Je l'ai soumis à quelques critiques autorisés et je suis heureux des réponses encourageantes que j'ai reçues à ce jour.

Voici son intitulé : AVANT DE CUEILLIR LES CHAMPIGNONS.

Et son introduction :

Contrairement à tous les ouvrages mycologiques, les lignes qui vont suivre ne contiennent pas de descriptions de champignons comestibles, sauf pour quelques comparaisons ; elles sont destinées à mettre en garde le lecteur contre les espèces vénéneuses et mortelles. Mais j'espère, néanmoins, qu'elles aideront les chercheurs dans la détermination de celles qui les intéressent, par le classement des plus faciles à identifier. Elles permettront aux néophytes de contrôler leurs déterminations avec les ouvrages classiques, par la description des caractères organoleptiques les plus saillants et les plus faciles à observer.

Tout d'abord, il est formellement recommandé de rejeter toutes les espèces qui n'auraient pas les caractères précis décrits plus loin et de se conformer aux conseils prodigués, afin d'éliminer sûrement les champignons mortels et vénéneux.

Il faut d'autre part considérer qu'il n'y a aucun moyen de reconnaître un champignon comestible, vénéneux ou mortel, autrement que par ses caractères botaniques.

Il est donc indispensable de bien connaître les champignons et surtout ceux qui tuent tels l'Amanite Phalloïde (Amanita phalloides : Fries-Quélet), Amanite Printanière (Amanita verna : Builhard ex Fries-Gillet), Amanite Virreuse (Amanita virosa : Fries-Quélet). Ces champignons aux teintes variables, ont les feuillets blancs, une bague ou anneau en haut du pied, dont le bas est enserré dans une volve ou étui. Cependant, la Lepiota Brune (Lepiota helveola : Bresadola), qui est également un champignon à syndrome phalloïdien, n'a pas de volve au pied.

Si vous ne connaissez pas parfaitement les Amanites, ne les cueillez jamais, car un seul morceau seulement, introduit dans un plat de champignons comestibles, peut intoxiquer dangereusement, sinon mortellement, toute une famille.

Pour permettre leur recherche dans les ouvrages mycologiques divers vendus dans toutes les librairies, les noms des champignons décrits ou cités dans les lignes qui suivent, sont écrits en français et en latin.

QUE SONT LES CHAMPIGNONS ?

Alors que les phanérogames sont des plantes supérieures à racines, tiges, feuilles et fleurs, les champignons font partie des plantes inférieures qui ne sont pas différenciées par ces éléments distincts : ce sont des Cryptogames.

(à suivre)

A. SAINTE-MARTINE.

F. GILLET

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

Trousseaux

Couvertures

Literie

Chemises

Fabrique de Meubles

Robert SIRTORI

ARTISAN

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

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