

# Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINE-SAVOIE

Siège Social

FOYER RURAL DE MONTMÉLIAN (Savoie)

DIRECTION ET ADMINISTRATION

A. SAINTÉ-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

Grâce à la prodigieuse ascension de l'auto qui a ouvert toutes grandes les portes du tourisme familial, une foule toujours plus imposante de citadins se rue chaque année vers la campagne à l'occasion de la belle saison.

Salutaire évasion vers les bois et les prés débordant de lumière, d'air pur, et de senteurs agrestes, que celle de ces gens asservis par le rythme endiablé de la cité qui ne tolère ni le silence ni le repos ! Quelle conquête, et quel enrichissement que ce contact direct avec une nature généreusement prodigue de ses merveilles ! Et quel sentiment de liberté tout au long du sentier qui conduit inévitablement à la joie !

Mais l'exercice de la liberté, aux champs tout comme à l'usine ou au bureau, ne peut être pratiqué qu'en fonction de limites parfaitement définies. C'est pourquoi la prolifique fécondité de la nature implique nécessairement le respect.

L'homme n'a pas le droit de se conduire en plein champ comme un enfant mal élevé dans une pâtisserie. Il est des dons et des richesses dont il ne peut user librement ; il est des biens dont il ne peut jouir sans la connaissance des règles les plus élémentaires du savoir-vivre.

A l'école on apprend aux élèves les principes essentiels d'éducation touristique que doivent appliquer les promeneurs, campeurs, et pique-niqueurs au cours de leurs sorties. C'est là une heureuse initiative qui fortifie la sympathie entre les hommes.

Ne pensez-vous pas qu'en ce qui concerne le sujet qui nous est cher, on pourrait définir les bases d'un « CODE DU SAVOIR-VIVRE DU RECOLTEUR DE CHAMPIGNONS » ?

L'observation de quelques règles essentielles devrait permettre, tout en sauvegardant certaines richesses naturelles, de développer le sentiment d'altruisme et les nobles vertus de la politesse et de la courtoisie.

Pour l'amateur de champignons, comme pour le chasseur, les droits de chasse et de cueillette sont limités par le droit de propriété. La propriété est inviolable, et l'exploration du terrain d'autrui n'est qu'une simple tolérance. Sachons donc nous montrer dignes de la confiance qui nous est faite, en respectant les quelques usages suivants :

— Ne violez jamais la clôture des terrains protégés par un panneau « Entrée interdite » : vous commettriez un délit. Ne détériorez pas les barrières des pâtures en les escaladant. Si vous ouvrez une porte non consignée, ayez soin de la refermer à votre départ pour éviter la fuite du troupeau. Ne piétinez pas le fourrage sur le point d'être fauché. Ne traversez pas les champs à motocyclette ou en voiture.

— Si vous vous installez pour pique-niquer, ne laissez pas des traces déshonorantes de votre passage : papiers gras, journaux, os, déchets, boîtes des conserve, bouteilles, etc. Sachez que les bouteilles brisées, notamment les tessons, peuvent blesser le bétail et les faneurs. Enterrez tous vos déchets. Si vous avez allumé un feu pour faire cuire votre repas, ne le laissez pas sans surveillance, et assurez-vous qu'il est bien éteint au moment de votre départ.

— Saluez les paysans que vous recontrez, faites un brin de causerie avec eux, soyez aimables et courtois, car ils sont en droit de vous faire quelques observations.

Voyons maintenant la conduite à tenir à l'égard des autres récolteurs. Deux règles fondamentales sont à observer : savoir-vivre et générosité.

— Ne cédez jamais au dévorant instinct de la possession en cueillant des paniers entiers d'exemplaires trop jeunes de la grosseur d'un bouton de guêpe. Devant le départ d'une poussée, le vrai mycologue sait se limiter et se raisonner. Il pense au lendemain, aux jours qui suivront, et aussi à ses amis. La politique de la « terre brûlée » est indigne d'un vrai chasseur de champignons.

— Ne piétinez pas « les ronds de sorcières ». Ne les rendez pas improductifs en arrachant le mycélium avec les champignons. Coupez les espèces avec un couteau au lieu de les arracher. Ne détruisez pas à coups de pieds les champignons que vous ne connaissez pas.

(suite page 2)

Agencement de Magasin  
Meubles stratifiés - Meubles tous styles  
Magasin "AU CONFORT" 23<sup>ème</sup> av. J.-Jaurès

**Falque** Père & Fils  
Ateliers et bureaux : 73, RUE SERMORENS  
Entrepôt : 15, RUE DU COLOMBIER  
**VOIRON** (Isère)

**E. G. A.**

Ets GUIGAZ Alexis

S.A. au Capital de 362.600 F

**COMMERCE DE BOIS**

ST-MICHEL-DE-MAURIENNE (Savoie)

Tél. 4

C.C.P. Lyon 204-54

— Et si la levée est sensationnelle n'en profitez pas tout seul et d'une façon trop égoïste. Faites signe à vos amis. Votre plaisir sera partagé et décuplé.

Il y aurait encore beaucoup à dire sur ce code du savoir-vivre mycologique que dans chaque société on respecte librement et instinctivement sans jamais l'avoir rédigé.

Il est la parure du vrai savoir et le tonique de l'amitié entre tous ceux qui ont fait de l'amour de la nature leur passion et leur idéal.

Le Président de la Fédération : Roger GIREL.

## A propos des expositions mycologiques d'automne

Dans un précédent article, notre Président Roger Girel, avait relaté quelques scènes pittoresques dont il avait été le témoin lors des expositions d'automne. Nous donnons aujourd'hui la suite de cette brochette de souvenirs qui, sous forme d'un agréable divertissement, ne manquera pas d'instruire tous les amis des champignons.

**LACTAIRE SAUMON, LACTAIRE DELICIEUX et LACTAIRE SANGUIN.**

Il ne se passe pas d'exposition mycologique où nous ayons à faire la lumière sur le cas bien particulier des lactaires que le public désigne sous le nom de « sanguins ». La scène se renouvelle au moins dix fois dans la journée. Elle se déroule en général de la façon suivante :

Au milieu d'un essaim de curieux, un Monsieur m'interpelle. Il tient à la main deux de ces fameux champignons au lait orangé vif.

— « Mais voyons ! Ces lactaires sont absolument les mêmes ! Pourquoi dans une assiette portent-ils la mention : « LACTAIRE DELICIEUX - COMESTIBLE », et dans l'autre : « LACTAIRE SAUMON - SANS AUCUNE VALEUR CULINAIRE » ? Il y a de quoi y perdre son latin ! »

L'occasion m'est offerte une fois de plus de faire la preuve que la mycologie est une science d'observation de la plus rigoureuse précision. Comme il y a beaucoup de monde autour des assiettes une petite leçon sur le vif sera du meilleur effet.

— « Non, Monsieur, ces deux champignons ne sont pas identiques malgré leur aspect extérieur qui les fait se ressembler comme deux gouttes d'eau. Il s'agit de deux espèces différentes.

Le lactaire saumon (*Lactarius salmonaeus* ou *salmonicolor*) laisse écouler un lait orangé vif qui brunit à la cassure. En cuisant, il dégage une odeur forte qui n'a rien d'alléchant. Quant au lactaire délicieux (*Lactarius deliciosus*), qui n'a d'ailleurs de délicieux que le nom, son lait est orangé vif, comme celui du lactaire saumon, mais il devient vert à la cassure. Voyez ces exemplaires âgés qui ont été froissés de vieille date : ils ont troqué leur belle teinte orange contre celle du vert émeraude. La différence fondamentale entre les deux variétés se révèle donc à la cassure, et après l'écoulement du lait.

— J'ai compris et à l'avenir j'y prendrai garde ! Mais pourquoi dites-vous tant de mal du Lactaire délicieux dont les Méridionaux raffolent lorsqu'il est frit dans l'huile et assaisonné avec de l'ail ?

— Attention ! C'est là encore une erreur ! Il ne s'agit pas de notre Lactaire délicieux, mais du vrai lactaire sanguin (*Lactarius sanguifluus*) de valeur culinaire bien supérieure dont le lait n'est pas orangé, mais rouge sang. Cette espèce typiquement méridionale ne pousse pour ainsi dire pas en Savoie, mais j'en ai tout de même trouvé quelques exemplaires sur les pentes bien exposées du Mont Granier. Nous devons cette confusion au grand botaniste suédois Linné. Il mangea au cours d'un voyage dans le Midi des lactaires sanguins dont il se régala. Revenu en Suède il crut trouver dans les lactaires orangés des pays nordiques la même espèce et leur donna le nom de délicieux. »

**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  
DU COMITÉ D'ENTREPRISE  
**Merlin & Gerin**

DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS

# FRIGIDAIRE

## LE VRAI

### chez : BUENERD

Place du Théâtre - VOIRON

### CE « MEUNIER » QUI SENT LA FARINE

Le petit Monsieur à moustache blanche qui s'avance vers moi, je le connais depuis longtemps. Chaque automne il est présent, et je sais par avance la question qu'il va me poser. Elle est toujours la même depuis des années, et je crois que je n'arriverai jamais à le libérer de son appréhension. Voilà plus de cinq ans qu'il voudrait cueillir le Meunier (*Clitopilus prunulus*), ce champignon de très haute qualité gastronomique, mais il a toujours peur de se tromper.

— « Bonjour, cher Ami ! Avez-vous des Meuniers ? Il paraît qu'ils ont poussé en abondance cet automne. S'il y en a une assiette, j'aimerais bien que nous allions les voir encore une fois ensemble. On dit tant qu'il est si facile de les confondre avec le terrible entolome livide ».

Nous voilà donc une fois de plus devant l'assiette des Meuniers. Mêmes observations. Mêmes conseils. Malheureusement, je n'ai pas d'entolome livide sous la main. Mais pour qu'il reste cette fois une trace durable de notre entretien, je rédige rapidement un sommaire des caractères communs et différentiels des deux champignons.

#### CARACTERES COMMUNS :

— chapeau gris blanchâtre - pied blanc ou blanchâtre - chair sentant la farine.

#### — CARACTERES DIFFÉRENTIELS

##### 1° ENTOLOME LIVIDE :

— Lamelles d'abord jaunâtres, puis rose saumon, et enfin brun rose lorsque le champignon est âgé, toujours non-décurrentes - odeur de farine devenant nauséuse par la suite - chair épaisse et ferme.

##### 2° MEUNIER :

— Lamelles roses très décurrentes (c'est-à-dire qui descendent très bas sur le pied) - garde toujours une agréable odeur de farine fraîche - chair molle et très tendre.

— « Voilà qui est bien, mais je ne suis pas encore très rassuré : ne pensez-vous pas que je pourrais aussi confondre le Meunier avec le Clitocybe blanc d'ivoire (*Clitocybe dealbata*) qui est très dangereux. Il pousse également dans les prés et a une odeur engageante qui rappelle un peu celle de la farine fraîche. »

— Non, ces deux champignons sont bien trop différents, vous en jugerez vous-même lorsque vous les aurez en main.

Mais mon interlocuteur ne paraît pas très convaincu. S'il est en médecine des malades imaginaires, il y a en mycologie, chez certains êtres, une phobie, une véritable psychose de l'empoisonnement. C'est précisément son cas.

Il me quitte avec un sourire sceptique, et je sais bien que l'an prochain il reviendra me poser la même question à la table de détermination.

#### LA TRUFFE DE SAVOIE.

Oui, ce « diamant de la cuisine » existe aussi en Savoie. Chaque année les visiteurs de nos expositions sont stupéfaits de se trouver en face de truffes authentiques. Elles font l'admiration de tous, surtout des charcutiers qui les considèrent toujours avec un petit œil intéressé et en parlent avec effusion. On a écrit beaucoup de choses sur ce noble champignon à l'arôme des plus délicates, auquel Brillat-Savarin a découvert des vertus inattendues. « La truffe n'est point un aphrodisiaque positif, dit-il, mais elle peut en certaines occasions rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables. »

— « La truffe que vous avez exposée sent bien plus que celle du Périgord », m'a dit un charcutier de mes amis, qui est resté longtemps en contemplation devant le spécimen exposé.

— Prenez garde de ne pas vous tromper, et ne soyez pas victime d'une illusion ! La Truffe du Périgord (*Tuber melanosporum*) n'est pas la même que celle que nous rencontrons en Savoie et qui, le plus généralement, n'est qu'une truffe d'été (*tuber estivum*). Cette dernière exhale lorsqu'on la récolte en décembre un parfum pénétrant et puissant. Mais cet arôme est

## ÉDITIONS N. BOUBÉE & C<sup>ie</sup> 3, Pl. St-André-des-Arts - PARIS (6<sup>e</sup>)

Roger HEIM

Directeur du Muséum National d'Histoire naturelle

### Les Champignons toxiques et hallucinogènes

1 vol. relié, avec 43 figures (1963)

42 F

### Les Champignons d'Europe

2 vol. reliés, avec 930 fig., 56 pl. couleurs, 20 pl. photos. Ensemble (1957).

90 F

# « Mallets 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 - Beurre - Œufs - Fromages - Charcuterie fine

fugace, et il ne se conserve ni à la cuisson ni par une préparation dans du madère ou dans du saindoux. C'est pourquoi notre truffe a été souvent la source de bien des désillusions ! J'en ai fait personnellement l'expérience en désirant régaler des amis qui ne trouvèrent plus à mes truffes qu'un parfum purement imaginaire.

Il faudrait pouvoir cueillir notre truffe savoyarde à maturité parfaite, et même en surmaturation, c'est-à-dire au moment où elle dégage le maximum d'arôme. Mais souvent les truffières naturelles de notre région sont littéralement mises à sac bien avant maturité par des vandales avides d'en retirer un profit pécuniaire.

— C'est vrai, et vous avez raison. Mais ne pourrait-on pas savoir où se trouvent ces fameuses truffières de nos rêves ?

— Ah ! ça c'est une autre histoire ! Si vous avez le bonheur d'en découvrir une, conservez-en le secret, même auprès de vos meilleurs amis.

Roger GIREL.

## Société Mycologique d'Aix-les-Bains - Botanique et mycologie

Le nom complet de la société mycologique d'Aix-les-Bains est « Société d'Histoire Naturelle et de Mycologie » cela nous autorise à faire de la Botanique dans l'Association, d'autre part la mycologie n'est-elle pas une fraction de la Botanique ? Pour faire de la Botanique avec profit, il est indispensable « d'herboriser », c'est-à-dire aller un peu partout, une flore sous le bras, et chercher à connaître le nom des plantes cueillies, pour cela il faut avoir un petit matériel à emporter. D'abord un outil transplantoir ou petite serfouette pour arracher la plante entière avec sa racine, puis une boîte de botanique métallique, étamée à l'intérieur et munie d'une courroie pour pouvoir la porter en bandoulière, quelques feuilles de papier journal à l'intérieur, ce qui permet d'envelopper chaque plante et, enfin une flore et un carnet sur lequel on notera les observations recueillies sur place pour chaque plante. Nanti de ces divers objets, le botaniste peut commencer son travail.

Il va tomber en arrêt devant une belle primevère officinale, ou un beau perce-neige ou un crocus. Que va-t-il faire ? Tirer une de ces plantes par la tige, c'est le mouvement naturel : il aura une belle tige, une belle fleur s'il s'agit de la primevère, mais il lui manquera les feuilles qui poussent « en rosette » à la base ainsi que la racine. Il fera une deuxième tentative toujours sans outil et cette fois il aura : fleur, tige et quelques feuilles détachées de la tige : exemplaire sans valeur botanique. Au troisième essai il prendra son outil (transplantoir) et creusera la terre précautionneusement et dès que sa plante est détachée il l'enveloppera avec soin et l'étendra tout de son long dans la boîte. Le carnet lui permettra de noter la date de la cueillette, le lieu, et même la nature du terrain sur lequel il a fait sa récolte. Il fera de même pour toutes les plantes cueillies. Arrivé à la maison, il va retirer les exemplaires rencontrés, un à un de sa boîte, laver les racines et les feuilles si cela est nécessaire et faire sécher ses plantes à l'ombre avant de les mettre sous presse.

Les plantes bien égouttées seront étalées sur des feuilles de journal sur la planche inférieure de la presse. Les deux planches de la presse auront à peu près les dimensions d'une feuille de journal doublée à l'intérieur d'une feuille d'isorel de façon à avoir une surface très lisse. Chaque planche sera munie de deux traverses. Les traverses inférieures porteront chacune un long boulon avec un anneau. Cet anneau fixé solidement dans les traverses du dessous permet le jeu de la tige filetée qui se loge dans les rainures ménagées à cet effet dans les traverses de la planche supérieure. On serre la presse avec des écrous à oreilles. Il faut avoir une bonne presse, car les plantes doivent être bien rangées sans plier dans les feuilles, car si l'on rectifie une feuille dès qu'elle est sèche on la casse et l'exemplaire n'est plus aussi joli. Ne ra-

# AU CHAPON FIN

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

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

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons



masser que des plantes sans trous dans les feuilles, sans racines cassées. Bien sûr, si l'on cueille une renouée bistorte, une carotte sauvage, un trèfle des montagnes, plantes ayant une grosse racine, il faut avant de les presser couper la racine longitudinalement de façon à avoir un demi-centimètre de racine. La plante séchera mieux et pourra être ainsi conservée en herbier. Les plantes rangées devront être retournées tous les deux jours au début, puis avec un intervalle plus long ; au bout d'un mois la plante peut être mise en herbier. Il faut changer les feuilles de journal chaque fois, car elles sont humides et si on les laisse les plantes moisissent et on en est quitte pour recommencer la cueillette, le séchage. Constituer un herbier est une affaire de goût et de persévérance. On a bien quelques petites déceptions : les pigments des fleurs disparaissent quelquefois au séchage (les bleus surtout), mais la couleur des pétales ou des sépales n'est pas tout dans une détermination botanique.

Le jour de la mise en herbier est arrivé (on trouve dans le commerce des papiers à herbiers spéciaux, ce qui permettra une bonne mise en place).

La plante sèche est étalée et collée (papier collant transparent). Certaines plantes sont très grandes (les roseaux) et il est impossible de les conserver en grandeur naturelle : on coupe une partie de la tige, de la racine et l'on remplit la feuille avec l'épi, une partie du chaume et une partie de la racine. A côté de la plante, s'il s'agit d'une légumineuse, par exemple : la gesse des bois, on collera la gousse contenant les graines et si l'on a de la patience on écossera deux ou trois gousses et l'on mettra les graines dans un petit sachet collé sur la feuille d'herbier. Ainsi on a toutes les caractéristiques d'une plante.

Ce travail est passionnant ; il est long, mais on est bien récompensé quand on a découvert un bel échantillon d'une plante rare et que l'on a réussi à le mettre en bonne place dans son herbier. Un bon conseil pour terminer, cueillir toujours une plante caractéristique de la famille : c'est-à-dire avec toutes ses feuilles sans trous, ses fleurs non fanées ; si l'on veut les fruits et les graines les ranger à part.

Dans un prochain article nous pénétrerons dans le vif du sujet : la détermination des plantes grâce à une flore.

Aix-les-Bains, le 30-12-1962. - JAY J., Membre du comité de la Société mycologique et d'Histoire Naturelle d'Aix-les-Bains.

## Un départ regretté par tous les mycologues savoyards

C'est avec beaucoup de regret que tous les amis des champignons et mycologues de Savoie ont appris le prochain départ de M. Lodolo, sympathiquement connu dans toute la Maurienne où il exerce depuis 1948 les fonctions de Directeur de l'Office National d'immigration.

Passionné par la découverte des secrets de la nature, M. Lodolo, fonda il y a quelques années, en compagnie de M. Marcel Botte, la société mycologique de Haute Maurienne où il exerça successivement les fonctions de secrétaire, puis de déterminateur et de vice-président.

Fréquentant avec une inlassable assiduité toutes les expositions mycologiques alpines, parcourant sans relâche à ses heures de loisir les forêts de la haute vallée, épris de savoir et de relations culturelles, M. Lodolo était devenu, grâce à un persévérant travail, un mycologue distingué, écouté, et doté d'une très vaste érudition.

Il fut à Modane l'organisateur d'expositions fort réussies et d'un rallye mycologique dont la Fédération Dauphiné-Savoie gardera longtemps le souvenir.

Dans toutes les manifestations, on appréciait son savoir, mais aussi son amabilité et sa proverbiale distinction.

Ses articles parus dans le bulletin fédéral apportèrent une large contribution à la vulgarisation des connaissances mycologiques dans les Alpes.

Tous les mycologues savoyards et dauphinois regrettent sa mutation qui, tout en le rapprochant de son pays d'origine, l'éloigne de ses nombreux amis et des horizons qui lui étaient si familiers.

Nous lui souhaitons bonne installation dans son nouveau poste, en espérant que les pâturages nordiques lui permettront l'étude de nouveaux cryptogames, et surtout que nous aurons le plaisir de le revoir dans nos forêts, à l'occasion des vacances, se passionner pour son violon d'Ingres.

Roger GIREL.

## Société Mycologique de Haute-Maurienne

La suite des articles parus précédemment dans notre bulletin sera publiée à partir du numéro 10. Mon départ de Maurienne m'a empêché d'envoyer à M. Sainte-Martine mon article habituel, le temps matériel m'ayant manqué pour en assurer la rédaction d'une part, et d'autre part mes notes m'ayant précédé dans mes bagages en ma nouvelle résidence.

Je vous prie donc de m'excuser et dans le prochain numéro nous nous entretiendrons de la famille des CLITOCYBES qui foisonnent dans la haute vallée.

Quand vous recevrez ce bulletin j'aurai rejoint un ciel moins pur, vous serez aux prémices du printemps maurienais, très court peut-être, mais tellement beau, et vous serez à la veille de ramasser les premières Morilles. Souvenez-vous donc des « coins » que je vous ai indiqués, soit verbalement, soit par l'intermédiaire de notre organe de liaison.

Je vous dis à tous un simple au revoir ; nous nous retrouverons durant les vacances et pour l'exposition d'automne, et je tiens à saluer tous ceux d'entre vous que je n'ai pas eu l'occasion de rencontrer.

Je voudrais également rendre hommage aux dynamiques organisateurs de la Société de St-Jean-de-Maurienne, la société jumelle de la nôtre qui le soir de sa réunion constitutive pouvait compter 80 adhérents. Amis Mycologues de St-Jean, je souhaite à votre société la plus grande prospérité et un travail fructueux pour tous.

Ce n'est certes pas sans une certaine nostalgie que je vous adresse ces quelques lignes mais puisque ce n'est qu'un au revoir je vous dis à bientôt.

J. LODOLO.

# IESIDIERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBERY

## Hôtel du Commerce

FACE A LA GARE DE MODANE Tél. : 28

SPECIALITES DU CHEF :

TRUITES AUX AMANDES

TRUITES Farcies CRÊME AU PORTO

ET TOUTES LES

Spécialités Italiennes

### Réhabilitation de l'Hygrophorus Marzuolus

L'Hygrophore de mars, premier champignon de la saison apparaît, au réveil de la nature, dès la fonte des neiges.

Très estimé dans nos régions delphinales, il a pourtant ses détracteurs qui sont hélas d'éminents savants et auteurs d'ouvrages, célèbres dans le monde entier.

Ces personnes en effet le traitent à mon sens, assez durement, avec un dédain qui me déconcerte sincèrement.

Ce mépris, d'ailleurs, fait penser que ce champignon est surtout méconnu et le terme « Assez bon comestible », que nous gratifient certains de ces Messieurs dans leurs livres, nous le laisse malheureusement supposer.

Ce que nous aimerions, c'est en quelque sorte une réhabilitation de ce cryptogame, qui a fait, et fait encore chaque année, le bonheur et le régal de tant de ramasseurs délaissant bien souvent « leur coin de morilles » pour profiter, le plus longtemps possible du plaisir de le déguster.

En effet depuis pas mal d'années, je me suis attaché spécialement dans le « ramassage » de l'hygrophore de mars, je peux donc me permettre en toute objectivité de faire cette rectification, malgré tout le respect que je dois à mes maîtres, et de le juger, bien au contraire, comme un « Très bon comestible » au goût subtil et délicat se suffisant à lui-même et n'ayant comme artifice que la noix de beurre pour le faire sauter, il s'avère qu'il est digne de la table des plus fins gourmets.

Seul M. Jaccottet, dans son livre « LES CHAMPIGNONS DANS LA NATURE » a su nous le dépeindre, avec cette sorte de sensibilité propre à celui qui connaît parfaitement le sujet, et l'a mis exactement à la place qui lui convient.

Ce rectificatif achevé, chers amis Mergers, il est bien entendu qu'avant de le goûter, faut-il le trouver dans nos vastes forêts, voilà le hic de l'histoire ; c'est tout un art que de vouloir s'attaquer à lui, il n'est pas « rare », comme certains veulent le dire, mais difficile à démasquer.

Premiers éléments indispensables, avoir bon œil et bon pied, car tout pour lui est une cachette, qui le dissimule aux regards les plus avertis, comme d'ailleurs tout indice de présence, le plus minime soit-il, est une promesse d'une belle récolte.

Tel ce petit point blanc, aussi gros qu'une noisette débris d'hygrophore, reste d'un festin que s'est octroyé l'écureuil ou la souris, qui en font d'ailleurs ripaille, et sont à vrai dire nos plus fermes concurrents à quatre pattes.

Rayonner autour de ce centre minuscule, constitue le travail essentiel pour découvrir la colonie, bien souvent souterraine, il est rare que la patience ne soit récompensée par une victoire ; en effet bientôt une boule couleur anthracite, se confondant avec le sol apparaît à vos yeux, petite comme un bouchon de champagne ; à côté la terre semble soulevée comme une sorte de taupinière ; délicatement enlever l'humus recouvrant le sommet de ces petits mamelons et avec précaution déterrer l'objet de vos convoitises.

Vous êtes en présence d'un gros champignon ventru, tout blanc de la tête au pied ; formé en pleine terre il a vu sa progression stoppée, d'une part par la neige le recouvrant, et d'autre part par les racines et les pierres enfouies dans le sol ; il ressemble à s'y méprendre, sauf feuillets et couleur, à un joli bolet. Les diamètres du pied et du chapeau sont sensiblement égaux et mesurent environ de 7 à 8 cm, il ne ressemble en rien au petit bouchon de champagne « champignon pilote » que vous avez cueilli en premier.

La différence de coloration du chapeau, s'explique du fait qu'une oxydation se produit au contact de l'air, et prend à ce moment sa pigmentation naturelle généralement ardoise qui l'a fait surnommer « Le Charbonnier ».

## LINGE DE MAISON - LAINAGES

# GODIET & C<sup>IE</sup>

ANCIENNE MAISON HUGUET

Place Métropole

CHAMBERY

Chemiserie ~~~~~ Bonnelezie ~~~~~ Ameublement



# ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

12, rue de Tournon - PARIS (VI)

- **Guide de l'Amateur de Champignons** par F. PORCHET  
Atlas oblong (23 x 18) plié format de poche — 149 champignons coloriés  
(40 espèces) en 14 tableaux sur 7 planches . . . . . **2,00**
- **Les Champignons bons et mauvais** par G. PORTEVIN 1957  
(12 x 18,5) 115 pages, 14 figures, 20 planches coloriées, représentant 200  
champignons (109 espèces) broché . . . . . **5,00**
- **Pour manger les bons champignons — Précis de  
mycophagie** — 101 recettes culinaires par G. PORTEVIN 1947  
(12 x 18,5) 93 pages, 24 figures, 2 planches coloriées représentant les  
champignons mortels et vénéneux, broché . . . . . **5,00**
- **Champignons comestibles (Fungi edules)** par G. HERTER 1951  
(16 x 24,5) 207 pages, 101 planches noires, broché . . . . . **25,00**
- **Champignons de France** par A. MAUBLANC, 5<sup>e</sup> édit. 1959  
(12 x 16,5) 2 volumes avec 592 pages, 59 figures, 19 planches noires, 221  
planches coloriées, cartonnés pleine toile . . . . . **60,00**

## Etudes Mycologiques - VOLUME 1

- Les Bolets** (Descriptions, Déterminations, Classifications, Comestibilité) par J. BLUM 1962 (18 x 12) 169 pages, 57 figures, 16 planches coloriées, cartonné . . . . . **20,00**
- (Dans cette nouvelle collection, nous nous proposons de faire paraître un volume sur chaque famille de champignons).

## Encyclopédie Mycologique - VOLUME XXXII

- Les Russules** (Flore monographique des Russules de la France et des pays voisins) par J. BLUM 1962 (26 x 17) 236 pages, 210 figures cartonné pleine toile . . . . . **75,00**

## En préparation : ATLAS MYCOLOGIQUE

**Volume I - LES PSALLIOTES**, par ÉSSETTE  
(21 x 28) environ 100 pages et 48 planches coloriées, cartonné

(Se faire inscrire dès maintenant, afin de recevoir en temps voulu le prospectus et une planche spécimen de cet ouvrage)

CATALOGUE DE FONDS SUR DEMANDE

**CHAUSSURES et SPORTS**

**BLANC**

**St-Jean-de-Maurienne (Savoie)**

Tél. 91

C.C.P. Lyon 3822-74

**Meubles COLLOMB**  
**SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE**

*Concessionnaires*

**MINVIELLE**  
**AIRBORNE**

Vous le trouverez aux endroits humides, aux limites ou les feuillus se marient aux conifères, sous les feuilles, dans l'humus et dans la mousse.

Voilà pour la première poussée d'hygrophores, viendront ensuite d'autres poussées, plus abondantes, mais plus frêles et mieux exposées aux regards, c'est ici d'ailleurs que je rejoindrai volontiers M. Romagnesi et M. R. Heim, pour leur description, le pied n'excédant pas 3 cm de diamètre.

Toujours est-il, chers Amis Mergers, je vous convie à toutes nos sorties d'hygrophores, en espérant que celles-ci nous soient fructueuses.

J. QUEMERAIS.

### LES CHAMPIGNONS PRÉDATEURS

Dans son « Précis de Mycologie » M. Langeron fait mention des travaux de VORONINE, de ZOPF, DRESCHLER, GODDEY, ROUBAUD, DESCHIENS, DECAZEAU, sur les champignons prédateurs qui s'attaquent aux Nématodes (vers ronds tubulaires ou filiformes) vivant en parasites dans les terreaux et les fumiers.

Ces champignons se servent pour capturer ces petits vers de plusieurs sortes de pièges (pièges à boucles, pièges en réseau, boules-piège à garrot, boules collantes).

C'est VORONINE qui le premier a signalé l'existence de boucles sur le mycelium d'un hypomycète (*Arthrobotrys Oligospora*).

Ces boucles se formaient au moyen de rameaux mycéliens courts, recourbés en crochets, le rameau en se développant amenait le filament à se souder à lui-même. De cette boucle partait un autre filament qui se recourbait à son tour, et il se formait aussi des systèmes d'anneaux de plusieurs dizaines.

ZOPF, en 1888, a repris l'étude de ce champignon, découvert son rôle prédateur sur les nématodes et constaté le rôle de ces boucles pour leur capture.

DRESCHLER a traité la partie mycologique de la question de façon plus étendue et a trouvé des pièges différents chez cinq genres d'hypomycètes :

*Arthrobotrys Daitybella*, *Dactylaria*, *Triposporina Trindentaria*, *Trichotécium*

Le nématode qui s'aventure dans une boucle mycélienne de l'*Arthrobotrys Oligospora* est immobilisé par une constriction de la boucle, d'une part et par une sorte de glu qui colle celui-ci au piège.

Dès sa capture un bourgeon perforant traverse rapidement la cuticule du ver et s'allonge à l'intérieur, ensuite une cellule de ce bourgeon se gonfle en forme de vésicule d'où partent des filaments suçoirs qui envahissent le ver et digèrent complètement ses organes.

Chez les *Dactylaria* ce sont en général des boules collantes qui immobilisent le ver, il n'y a pas d'anneaux et ce sont des bourgeons portant des boules qui perforent la cuticule.

Chez le *Trichotécium* les boucles sont démunies d'enduit collant, le ver est étranglé par une boucle ou garrot formé de 3 cellules placées bout à bout et fermé par un pédicule qui le relie au filament. Si un corps étranger touche le garrot, les cellules se gonflent à l'intérieur presque instantanément et garrottent le corps étranger avec une telle force qu'il faut rompre le mycelium pour le dégager.

On peut observer le phénomène avec la microaiguille du manipulateur et l'on peut se rendre compte si le mécanisme de la construction se fait à vide, que le garrot en se gonflant arrive à obstruer complètement la lumière de l'anneau.

Lorsqu'un ver est capturé par un trichothécium ou un *arthrobotrys* dactyloïde les cellules du garrot gonflées par le cytoplasme émettent rapidement des bourgeons perforants et des suçoirs qui dilueront les organes du ver, de sorte qu'au bout de 24 heures le ver est envahi totalement par les filaments du mycelium.

V. JACQUEMET.

**SIÈGES STEINER**  
**S.A. J. GADEN**

*St-Jean-de-Maurienne*

Télé 113

**SAVOY-RADIO-TELEVISION**  
**ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE**  
**ÉLECTRO-MÉNAGER**

*L. Combet-Joly et L. Pasquier*  
Avenue M.-Falcov

**SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE (Savoie) Tél. 299**

Service après-vente  
Facilités de paiement



## Buffet de la Gare Modane

**CATTELIN-ALLEMOZ**

Bar, Restaurant

Brasserie, Change

Ouvert la nuit - Téléphone : 224

## EXPLOITATION FORESTIÈRE ET SCIERIES

**Exartier & Fils**

St-Jean-de-Maurienne (Savoie)

## LES CHAMPIGNONS ET LES TERRAINS

Le développement des champignons dépend des facteurs écologiques : température, humidité, perméabilité du sol, lumière, associations végétales, analyse chimique, acidité du milieu.

Tous ces facteurs sont importants, les premiers n'embarrassent pas les mycologues, les deux derniers (analyse et acidité) nécessitent quelques précisions et feront l'objet des tableaux 1, 2 et 3.

La composition chimique est précisée par la dénomination habituelle des terrains et leur teneur en calcaire ( $\text{CO}_2$ , CA). En toute rigueur il faudrait recourir à une analyse laborieuse.

L'acidité ne peut être précisée que par la notion de potentiel d'hydrogène (pH), qui permet d'exprimer l'acidité par un chiffre résultant d'une mesure électrique à l'électrode de verre, ou approximativement par les indicateurs colorés.

L'échelle des pH s'étend de 0 à 14. Ce n'est pas une échelle en progression arithmétique, c'est-à-dire proportionnelle comme celle des longueurs par exemple, mais une échelle en progression géométrique de raison 10. Quand on fait varier le pH de une unité l'acidité varie de 10 fois sa valeur. C'est ainsi que lorsque le pH passe de 6 à 5, l'acidité devient 10 fois plus grande. Voici quelques exemples de pH :

Acidité maximum possible	pH = 0	Acidités
Suc gastrique	pH = 1,7	
Urine	pH = 5,5	
Eau pure à 10° C	pH = 7	Neutralité exacte
Sang	pH = 7,35	Alcalinités = contraire des acidités.
Lait frais	pH = 7,65	
Eau de mer	pH = 8,1	
Alcalinité maximum possible	pH = 14	

Héliantine zone de pH du virage .... 3,1 à 4,4 varie du rouge au jaune : Exemples d'indicateurs colorés.

Tourne-sol zone de pH du virage .... 5,9 à 7,6 varie du rouge au bleu : Exemples d'indicateurs colorés.

Phénol phtaléine zone de pH du virage 8,3 à 10,5 varie incolore au rouge : Exemples d'indicateurs colorés.

Les résidus végétaux, avant leur stade final d'humus minéral, présentent des acidités variables avec les plantes : Résidus de myrtilles : pH inférieur à 4 — Résineux de 4 à 4,5 — Chêne de 4,5 à 5 — Hêtre de 5 à 5,5 — Ormeau de 4,5 à 6 — Frêne de 6 à 6,5.

Les situations des champignons sont sûrement influencées par une telle variation d'acidité (environ 1000 fois).

TABEAU 1 CLASSEMENT DES TERRAINS

$\text{CO}_2$ , Ca pour 1000	pH	Acidités	Dénominations usuelles des terrains
80 - 200	5 - 6	Très acide	Terres tourbeuses — Prairies marécageuses
40 - 80	6 - 6,4	Acide	Landes à bruyères
20 - 40	6,3 - 6,6	Peu acide	Bois siliceux
10 - 20	6,5 - 7	Presque neutre	Terrains granitiques — Plateaux décalciférés
4 - 10	6,7 - 7,2	Neutre	Terrains schisteux — Vallées
0 - 4	6,8 - 7,5	Peu alcalin	Limons des plateaux
0	7,2 - 7,8	Alcalin	Argiles à silex — Marnes
0	7,6 - 8	Très alcalin	Terrains argilo-calcaires — Alluvions calcaires
0	7,8 - 8,5	Super alcalin	Terrains crayeux — Sables coquilliers.

## Tous Travaux de Menuiserie

**Marcel PORCHERON**

11, rue Jean-Mermoz, 11

**Aix-les-Bains**

## Tous Travaux de Maçonnerie

**Serge TONEGUZZI**

**GRESY-SUR-AIX**



# AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16-18, rue d'Italie

**CHAMBERY**

# GARAGE FALETTI

35, Place Coffe **CHAMBERY**

Téléphone: 34-8-58

*Station service Shell*

Lavage - Graissage - Réparations

**TABEAU 2 - CHAMPIGNONS (Numéros de MAUBLANC 5<sup>e</sup> éd.)**

N°	Champignons	pH	5	6	6.3	6.5	6.7	6.8	7.2	7.6	7.8
			6	6.4	6.6	7	7.2	7.5	7.8	8	8.5
1.	Amanita caesara .....										
2.	Amanita ovoidea .....										
3.	Amanita phalloïdes .....										
4.	Amanita verna .....										
5.	Amanita virosa .....										
7.	Amanita solitaria .....										
9.	Amanita citrina .....										
11.	Amanita pantherina .....										
12.	Amanita spissa .....										
13.	Amanita rubescens .....										
14.	Aspidella echinocephala .....										
15.	Lepiota procera .....										
27.	Agaricus nivescens .....										
48.	Hebeloma crustuliniforme .....										
52.	Cortinarius praestans .....										
54.	Cortinarius largus .....										
57.	Cortinarius caerulescens .....										
61.	Cortinarius alboviolaceus .....										
63.	Entoloma lividum .....										
76.	Xérula longipes .....										
84.	Cystoderma amianthinum .....										
87.	Tricholoma equestre .....										
91.	Tricholoma columbetta .....										
113.	Lactarius torminosus .....										
120.	Lactarius pallidus .....										
121.	Lactarius impolitus .....										
121.	Lactarius zonarius .....										
133.	Russula emetica .....										
134.	Russula amoena .....										
135.	Russula foetens .....										
140.	Russula olivacea .....										
144.	Hygrophorus russula .....										
155.	Gyroporus cyanescens .....										
156.	Gyroporus castaneus .....										
158.	Ixocomus bovinus .....										
159.	Ixocomus variegatus .....										
172.	Boletus satanas .....										
183.	Polypilus umbellatus .....										
200.	Clavaria fusiformis .....										

## Chocolaterie Confiserie



Ses spécialités, chocolats,  
Sucres cuits, dragées,  
Articles dragéifiés

« Votre pharmacien est un  
conseil et un éducateur, son expé-  
rience et ses connaissances sont  
au service permanent du Public. »

*Ordre des Pharmaciens.*



210. Scleroderma aurantium .....									
215. Helvella monachella .....									
215. Helvella elastica .....									
219. Acetabula vulgaris .....									
222. Sarcosphaera eximia .....									
223. Mitrula paludosa .....									
224. Tuber melanosporum .....									

TABLEAU 3 - (D'après G. TRUFFAUT)

PLANTES	ph =	5	6	6.3	6.5	6.7	6.8	7.2	7.6	7.8
		$\frac{5}{6}$	$\frac{6}{6.4}$	$\frac{6.3}{6.6}$	$\frac{6.5}{7}$	$\frac{6.7}{7.2}$	$\frac{6.8}{7.5}$	$\frac{7.2}{7.8}$	$\frac{7.6}{8}$	$\frac{7.8}{8.5}$
Ail .....										
Asperge .....										
Céleri .....										
Chicorée .....										
Choux .....										
Epinard .....										
Fraisier .....										
Navet .....										
Oignon .....										
Luzerne .....										
Sainfoin .....										
Ajonc .....										
Arrête-bœuf .....										
Bruyère .....										
Digitale .....										
Fougère aigle .....										
Genêt .....										
Mercuriale .....										
Petite oseille .....										
Abricotier .....										
Amandier .....										
Cerisier .....										
Châtaignier .....										
Pommier .....										
Prunier .....										
Vigne .....										
Bégonia .....										
Belle de nuit .....										
Capucine .....										
Cyclamen .....										
Dahlia .....										
Géranium .....										
Glaïeul .....										
Lupin .....										
Muflier .....										
Primevère .....										
Zinnia .....										
Buis .....										
Glycine .....										
Hortensia .....										
Magnolia .....										
Mimosa .....										
Rhododendron .....										
Spirée .....										
Sureau .....										

L. LACROIX.

## 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*

**0001090007004187TXE DOSTR F340 DTGTT00J61X000ZEEFLN I LRU91 14011 FMH3 TTTTCCNNNN**

**Téléphone : 2.26**

**Av. Jean-Jaurès - MODANE**

**CAVES BERTRAND**

**Tél. 180 MODANE**

Les somptueuses orchidées exotiques, et celles plus humbles de nos prés et bois ont toujours eu dans le cœur des botanistes et celui du public une place privilégiée. Les couleurs éclatantes des unes, celles plus sobres et nuancées des autres, leur parfum souvent discret, les formes bizarres de leurs fleurs ainsi que la rareté de certaines espèces, font que les orchidées sont parmi les plus attachantes des plantes du globe. Bien que leurs fruits libèrent des semences innombrables plusieurs espèces sont en voie de disparition. Pourquoi ? Principalement parce que les graines microscopiques sont infirmes ; elles ne possèdent ni tissu de réserve, ni embryon différencié (gemmule, tigelle et radicule) et sont constituées d'un amas de cellules toutes semblables. Malgré les qualifiées d'avortons.

Avant l'année 1900 les botanistes tentèrent de faire germer ces graines ; malgré toute leur ingéniosité les résultats furent décourageants. Les horticulteurs eux-mêmes n'obtenaient que de très rares germinations, d'où la nécessité pour eux de faire venir de leur lieu d'origine les plantes entières. Chaque plan valait une fortune, ce qui fit le bonheur ou le malheur de nombreux chercheurs d'orchidées.

Au printemps 1899 un jeune savant français Noël Bernard découvre dans la forêt de Fontainebleau de très jeunes plants d'une orchidée commune, la Némote nid d'oiseau. Il relate sa découverte dans sa correspondance : « Or mes recherches de cet après-midi m'ont mis en possession, par un hasard inespéré, de plusieurs centaines de graines en germination et j'ai des jeunes plantes ayant jusqu'à 3 millimètres de long qu'aucun œil de botaniste n'avait jamais contemplées. » Sa première réaction en face d'un pareil prodige est d'observer des coupes de ces jeunes plants au microscope. Il constate que toutes les plantules renferment dans certaines de leurs cellules des pelotons représentant l'appareil végétatif d'un champignon inférieur, le *Rhizoctonia repens*. Aussitôt une idée s'impose à lui : le mycélium doit être responsable de la germination des graines ! il s'agit de le prouver. Pour cela, il cultive aseptiquement le champignon et dépose dans le milieu de culture des graines de diverses orchidées : toutes ces graines germent et présentent un début d'envahissement par le mycelium. Le secret de la germination des orchidées est enfin percé.

Depuis longtemps déjà, les botanistes avaient constaté que les racines d'orchidées hébercent le Rhizoctonia repens mais aucun n'avait pu saisir la signification de ce phénomène. C'est Noël Bernard encore, qui prouva la responsabilité des filaments mycéliens dans la formation des tubercules de nombreuses espèces d'orchidées. A la lumière des travaux du jeune savant, le champignon, considéré jusqu'alors comme un parasite, apparaît comme indispensable à la reproduction sexuée et végétative des orchidées. Il existe donc entre la plante et le champignon une véritable symbiose.

Signalons que des orchidées du Japon et de Java ont respectivement comme symbiotes les mycélium de l'armillaire couleur de miel et d'un marasme.

Noël Bernard, hélas ! mourut à l'âge de 37 ans, alors que sa carrière scientifique promettait d'être parmi les plus fécondes. Il laissa dans ses notes de laboratoire des directives qui permirent à d'autres savants de promouvoir ses idées et de poursuivre ses recherches.

MARTIN L.

TAILLEUR  
PRÊT à PORTER

Paul BOULGAKOFF

MODANE  
181

Pour vous Messieurs...

Toute la Chemiserie et Vêtements de Sports d'Hiver  
à **SPORTVILLE** (M. Girard) Modane-Gare

Pour vous Mesdames, Mesdemoiselles...

TOUTE LA NOUVEAUTÉ

Lingerie féminine - Gai nes et Soutiens-Gorge  
chez **M<sup>me</sup> GIRERD** - MODANE-GARE



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

venez aux sorties de la section mycologique

DU COMITÉ  
D'ENTREPRISE

# **MERLIN & GERIN**

★ DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS ★

### **LES LENTINS**

Fin avril 1961, un ami amateur de champignons se promenait sur la route qui sépare le lac du Bourget du camp d'aviation, lorsqu'il vit en bordure des marais des cryptogames dont les chapeaux clairs contrastaient avec leurs supports noircis, car cette portion de terrain avait été brûlée l'automne précédent. Il m'avertit, j'y allais et je trouvais en cet endroit cinq stations, chacune de trente à cinquante individus groupés autour de souches calcinées, de Lentins tigrés — *Lentinus tigrinus* — Fries.

Chez les sujets naissants, le chapeau a la forme d'une demi-sphère déjà marquée d'une dépression en son sommet ; la marge est reliée au pied par une cortine épaisse, blanche ; sa teinte est alors brun foncé ; vu à la loupe il est couvert de peluches serrées les unes contre les autres qui, lorsque le champignon se développe, s'espacent, laissant voir le fond qui est blanc crème, donnant ainsi à cette espèce un curieux aspect moucheté. Chez l'adulte le chapeau (6-10 cm) est creusé en entonnoir, la marge restant longtemps enroulée.

Le pied est court, de dimension inférieure au diamètre du chapeau, sauf exceptions. Il est lui aussi moucheté (pourquoi dit-on tigré ? le tigre a le pelage rayé...) portant au début les restes de la cortine sous forme d'un anneau très fugace. Les lamelles très décourantes sont serrées, molles, d'abord blanches puis jaune de beurre ; l'arête est déchiquetée, denticulée. Les spores sont jaunâtres. Chez les jeunes exemplaires, la chair est blanche, tendre, craquante, d'odeur et de saveur fines, agréables, qui en font un très bon comestible. Il est bien dommage qu'ensuite cette chair devienne si coriace qu'elle est pratiquement immangeable.

L'année suivante le même Ami découvrait à proximité de cette station de Lentins tigrés, dans un bois marécageux d'ormesaux, un tronc couché et pourri couvert de Lentins dégénérés — *Lentinus degener* (ou *cyathiformis*) — Kalchbrenner — qui firent je vous l'assure bien mon affaire.

C'est une très belle espèce dont le chapeau, qui peut atteindre 18 cm, est d'abord convexe, puis s'aplanit pour devenir concave à la fin, la marge restant constamment plus ou moins enroulée. Il est sec, velouté, souvent crevassé et sa teinte vue d'une certaine distance est très variable, jaune ocré, rouge cerise, grenat pourpré, terre de sienne brûlé, brun-rouge. Vu de près, on s'aperçoit que cette teinte n'est pas uniforme mais qu'elle est faite d'un ensemble de ponctuations, de fines mouchetures qui se détachent nettement sur un fond plus clair. Les lamelles, épaisses, anastomosées, descendent en s'estompant le long du pied ; elles sont blanches, gris-jaunâtre chez les vieux sujets. Les spores sont blanches. Le pied est très variable de dimension selon l'endroit où il pousse ; sa teinte claire au début, devient foncée à partir de la base qui est pourpre noir chez les vieux exemplaires. La chair blanche, tendre, devient, comme chez le Lentin tigré, coriace. La saveur est douce, l'odeur faible. Comme j'ai pu le constater il est sans valeur pour la casserole ; tout au plus sa belle prestance pourrait le faire figurer en bonne place dans nos expositions d'automne si ses poussées étaient plus tardives.

G. HENZE

De nouveaux ouvrages mycologiques sont parus : « Les Russules » de J. Blum - « Les Bolets » de J. Blum - « Les Champignons toxiques et hallucinogènes » de R. Heim.

Passer 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. BRIGUÏE**

Place de la Fontaine

**ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)**

Téléphone : 65

## **Pierré 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)

### **SORTIE D'AUTOMNE**

La saison 1962, en raison de la sécheresse, ne fût pas particulièrement faste au chercheur de champignons et les mycophages durent fréquemment, au retour de leurs promenades, se contenter, faute de mieux, de l'omelette au jambon ou aux fines herbes. Les amateurs de carphophores étaient en conséquence à l'affût des « tuyaux » qu'ils pouvaient recueillir sur les rares lieux épargnés par la canicule.

Donc, un jour de fin octobre, on me signale que d'intéressantes récoltes de chanterelles trompette et lutescens ont été faites dans le Trièves. Il n'en faut pas plus pour susciter en mon esprit le rêve de récoltes abondantes et variées et, le lendemain à l'aube, je me retrouve dans les environs de Chichilianne, prospectant un secteur de pâtures très pauvres, bordées de coteaux rocheux plantés de conifères clairsemés et paraissant atteints de nanisme.

Il fait très froid, mais les premiers rayons du soleil colorent de rose et de pourpre le sommet du Mont-Aiguille, prélude à une belle et chaude journée. La sortie s'annonce bien et j'ai l'intime conviction que ses résultats seront à la mesure de mes espérances.

Un gobelet de café chaud, un petit casse-croûte et me voilà en quête... sans résultat pendant plusieurs heures, à l'exception de quelques mycènes et conocybes que je suis incapable de déterminer sur place et que je conserve soigneusement pour être présentés ultérieurement aux experts de notre société. J'ai également au fond du panier quelques rares rosés des prés (*agaricus campester*) dont la détermination ne souffre aucune difficulté. Et pourtant ! je vous assure que les champignons ne manquent pas ; les taillis sont littéralement envahis par les hébélomes échaudés (*hebeloma crustuliniforme*) ; il y en a des dizaines de kilos, mais je n'ai jamais pu me résoudre à consommer ce champignon qui sent affreusement la rave. Dans les prés, à la lisière des bois, croissent également de très nombreux tricholomes roux (*tricholoma vaccinum*), mais ils ne présentent aucun intérêt, ni pour le mycophage, ni pour le mycologue. Les pauses se font plus longues, les appels à la thermos et au casse-croûte plus fréquents. Le fond d'un vallon me donne l'occasion d'ajouter à mon embryon de récolte quelques lépiotes excoriées ; il ne s'agit pas, en fait, de *lepiota excoriata* mais de *lepiota mastoidea* bien reconnaissable de la première à son mamelon semblable à la pointe d'un sein... et me voilà parti dans des considérations n'ayant aucun rapport avec la mycologie ! Mais il est plus de 11 heures, j'ai faim, plus de casse-croûte et le découragement me gagne. Journée perdue ? Peut-être ! Mais, pour l'instant, je décide de gagner Clèlles où j'ai repéré au passage un petit restaurant d'allure sympathique.

Dévalant le sentier, je jette un regard distrait dans les taillis lorsque, dans un coin ombré, j'aperçois quelques petits gris (*tricholoma terreum*) ; je ne suis pas grand amateur de ces champignons fragiles, bien qu'ils soient très bons, mais, faute de merles... Je mets donc au panier ces quelques spécimens et cherche un peu plus sérieusement aux alentours. Des petits gris, il y en a partout et j'en suis à me demander comment j'ai pu passer à côté sans les apercevoir. En un quart d'heure mon panier est plein, certains d'un bistre très clair, d'autres presque noir ; il y a certainement là plusieurs espèces très voisines (*terreum*, *atrospemosum*, *squarulosum*, *scalpturatum*...), qu'un examen sérieux me permettrait sans doute d'identifier, mais, comme elles sont toutes comestibles, je ne m'y attarde pas. Attention toutefois de ne pas joindre à la récolte le tricholome tigré (*tricholoma nardinum* — très dangereux) qui a été parfois confondu avec le terreux. La distinction est facile : alors que le terreum a le chapeau mirce et entièrement couvert de squames soyeuses, le pied mince, fragile et creux à l'état adulte, le tigré est un champignon charnu, compact, au pied robuste et plein, dont le chapeau est garni de mèches soyeuses et espacées.

### **Établissements PATUREL**

Société anonyme au capital 3.600.000 F

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

Téléphone : 4 lignes

13 - 8 - 12 - 128

Feuillards d'acier laminés à froid

Fils d'acier à haute résistance

### **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 Jeon-Jourès

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

Enfin, mon panier est bien garni ; je puis aller déjeuner en toute tranquillité et je ne sens déjà plus la fatigue de cette longue randonnée.

Oh ! comble d'ironie, pour accompagner le jambon fumé, le patron m'apporte des champignons confits à l'huile et au vinaigre ! Nous bavardons un peu et, me prenant pour un voyageur de commerce, il me demande ce que je vends ? Des feuilles d'impôts, lui dis-je, et il n'en revient pas. Enfin, devant le « pousse-café » nous parlons champignons et il me confie que des récoltes abondantes de sanguins ont été faites les jours précédents au sud de Chichilianne, alors que j'ai cherché au nord. C'est bien ma veine !

Je veux en avoir le cœur net et, une demi-heure plus tard, je me retrouve dans les taillis avec un nouveau panier, vide celui-là.

Dès les premiers pas, je découvre de très nombreux bolets, *ixocomus luteus* ou nonettes jaunes (très bons) et *variegatus* (bolets mouchetés, immangeables). Le *luteus* se reconnaît aisément à sa cuticule très visqueuse et très facilement séparable, à la teinte brun roux de son chapeau, à ses tubes d'un beau jaune et surtout à son anneau qui, d'un blanc violacé à l'état jeune passe rapidement au violet noir et se trouve, à l'état adulte, rabattu et apprimé contre le stipe.

Un petit bouquet de pins et je complète mon panier de très nombreux lactaires sanguins (*lactarius sanguifluus*) que je n'avais jamais encore rencontrés mais qui se révélèrent ensuite comme des comestibles de tout premier ordre.

Il convient de ne pas confondre le *Sanguifluus*, excellent comestible, avec d'autres lactaires du groupe *deliciosus*, comestibles médiocres.

La teinte générale du chapeau (orangé pâle généralement taché de vert de gris, plus ou moins zoné) est sensiblement identique pour tous ces lactaires, mais les lames sont grisâtres ternes avec un reflet lie de vin chez *sanguifluus*, alors que celles du *deliciosus* sont nettement teintées d'orangé (jaune orange à saumon suivant les espèces du groupe). Le lait que laisse exsuder la chair à la cassure a, par ailleurs, une teinte lie de vin sombre chez *sanguifluus* où il est peu abondant, alors qu'il est abondant et de couleur carotte chez *deliciosus*.

En lisière de la forêt je récolte encore quelques cortinaires intéressants pour le mycologue et notamment de très beaux *cortinarius caeruleus*.

La journée est bien remplie, le résultat de la sortie pleinement satisfaisant ; ma récolte fera des heureux parmi mes voisins.

Je vous en souhaite beaucoup de semblables pour la prochaine saison.

V. MONASSE.

**CONGRÈS 1963 DE LA FÉDÉRATION.** — Le congrès aura lieu le 28 avril, à Chambéry, avec un programme de travail pour la matinée, l'après-midi étant réservée aux attractions avec le groupe folklorique « La Savoie », les gymnastes de l'Alerte Chambérienne, le Rallye-Cor de Moimélian et la visite du musée. Faites-vous inscrire pour assister à cette manifestation, dont nos amis chambériens, avec leur dynamique président P. Bergoin, assurent l'organisation.

**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* ●

## Société Mycologique de Saint-Jean-de-Maurienne

La Société Mycologique de St-Jean-de-Maurienne, dernière née des Sociétés Mauriennes, est certainement aussi la cadette de ses sœurs de la Fédération.

Notre Société fut créée le 18 février 1963 à l'issue de l'assemblée constitutive qui réunit 65 participants dans une salle de la Mairie de St-Jean-de-Maurienne.

Dès octobre 1962, M. Robert Henri, inspecteur des P.T.T., adhérent à la Société mycologique de Haute-Maurienne, muté à son nouveau poste à St-Jean-de-Maurienne, prenait contact avec les premiers amis des champignons qu'il connaissait. C'est par le plus grand des hasards qu'il nous fut permis de nous rencontrer. Commença alors un porte à porte fastidieux mais nécessaire pour l'élaboration d'un bureau provisoire. Cette période est maintenant oubliée et nos espérances sont largement comblées puisque, d'ores et déjà, près de 120 membres actifs cotisent à la Société. Lorsque ce bulletin paraîtra nous espérons bien avoir atteint le chiffre de 150.

Il est démontré que la ville de St-Jean-de-Maurienne, ainsi que ses environs, sont habités par un grand nombre d'amis des champignons.

Je veux de suite remercier très vivement MM. Botte et Lodolo qui président aux destinées de la Société Mycologique de Haute-Maurienne à Modane, pour l'aide efficace et désintéressée qu'ils nous ont apportée.

Il m'a été permis de faire connaissance de M. Girel, Président de la Fédération, que je connaissais de nom bien entendu, et qui immédiatement, avec le dynamisme et la gentillesse qui lui sont coutumiers, s'est mis à notre disposition pour nous aider et nous conseiller.

Au cours de l'assemblée constitutive nos statuts furent approuvés. Puis, fut élu le bureau qui est composé comme suit :

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| — M. GIRARD Florimond, Député de la Savoie.....                                    | Président d'Honneur ; |
| — M. PASQUIER Samuel, Maire de St-Jean-de-Maurienne .....                          | Président d'Honneur ; |
| — M. GENELETTI Emmanuel, Chirurgien-Dentiste .....                                 | Président actif ;     |
| — MM. PRAZ Paul, CHALOIN Georges, SACRESTE Jean-Paul ....                          | Vice-Présidents ;     |
| — M. MOULIN Alfred .....   | Secrétaire ;          |
| — M. ROBERT Henri .....  | Trésorier ;           |
| — M. TOULOTTE Gérard, chargé des relations avec la presse et les services publics. |                       |

Membres du Bureau :

Mme STANKO, Mme MERLOZ E. ; MM. JUILLARD Roger, DUVERNEY Laurent, TRUCHET Ernest, Docteur BOCHET, LISA Pierre, PRAZ Emile, MAITRE René.

Grâce à la compréhension et à la générosité de MM. Blanc Georges « Chaussures et sport », Gaden Joseph « Ameublement », Combet et Pasquier « Savoy-Radio », Collomb Henri « Ameublement », Exartier Arthur « Exploitation Forestière », Guigaz Henri « Exploitation Forestière » qui souscrivirent un contrat de publicité, le bulletin trimestriel de la Fédération sera adressé gratuitement à tous nos adhérents.

Notre Assemblée générale aura lieu le 14 mars. Elle sera animée par M. Girel, qui nous fera un exposé sur : « Le monde étrange des champignons, sa poésie, ses mystères, ses dangers. » Des diapositives en couleurs et un film seront ensuite présentés au public.

Il ne reste qu'à souhaiter que 1963 soit généreuse en morilles, tricholomes, bolets et autres excellents champignons et en souhaitant bonne chance à tous nos chercheurs, nous nous permettons d'adresser un amical salut à tous les mycologues et amateurs de champignons de la Fédération Dauphiné-Savoie.

MOULIN.

**IF. GILLET**

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

*Tout le linge de maison  
 blanc et couleur*

*Couvertures*

*Pilezie*

*Chemises*

**Fabrique de Meubles**

**Robert SIRTORI**

ARTISAN

46, Rue Sermorens - **VOIRON**

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