

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

Nous vivons, vous en conviendrez, une bien curieuse époque. L'extraordinaire et l'in vraisemblable sont devenus si quotidiens que les événements les plus sensationnels finissent par ne plus nous étonner. Et il faut que notre esprit ait été bien déformé pour que ce que nous appelions autrefois avec une admiration mêlée de respect, la découverte, l'exploit ou le record, ne fassent plus figure que de simples banalités. Si demain un homme alunissait sur l'astre des belles nuits, cela nous semblerait quasi tout naturel. Les nouvelles les plus percutantes ont peu à peu perdu le don de nous émouvoir. Déplorable constatation qui ne nous fait guère honneur : les miracles de la science qui devraient remplir d'émerveillement l'homme de la rue le laissent presque indifférent. Nous connaissons le responsable : cet énorme appareil de propagande que constituent la Presse, la Radio, le Cinéma, la Télévision, qui nous a enfermés dans un autre univers. Un univers qui fait éclater à tout instant les frontières qu'il a hâtivement posées, car il faut aller toujours plus vite, toujours plus loin, à la découverte de nouveaux horizons, de continents inconnus, et demain de mondes extra-terrestres. Une optique nouvelle du monde est née, qui ne semble plus à l'échelle de l'homme, et nul n'arrêtera le galop effréné vers le progrès. Mais cette soif d'évasion vers l'inconnu ce mal du « siècle » qui rend l'homme quelquefois sourd et aveugle, nous invite à une grave méditation. Serions-nous devenus des infirmes de l'esprit au point de ne plus regarder ce qui ce passe autour de nous et de ne plus entendre le carillon limpide des bonheurs simples et familiers ? Serions-nous assez stupides pour croire que le modeste horizon dans lequel nous vivons est devenu pour notre esprit d'observation un désert stérile ayant déjà livré tous ses secrets ? Point n'est besoin de la jumelle, du télescope ou de la folle énergie de l'atome pour explorer le jardin de nos rêves ! Il suffit de pénétrer sous la futaie, de soulever un coussin de mousse, une large « lauze » bleutée, l'écorce d'un vieux tronc, d'entreouvrir les pétales d'une fleur, de regarder tout cela de très près, avec des yeux de myope ou à la loupe, pour y découvrir un monde inconnu, extraordinaire et attachant. C'est là le grand mérite des sciences d'observation, telles que la biologie, la botanique et la mycologie, de nous faire reprendre conscience d'une foule de beautés et de richesses qui sont nos compagnes négligées de tous les jours. Le monde des oiseaux, des insectes, des plantes ou des champignons est aussi passionnant à découvrir que celui des continents ou des espaces intersidéraux. S'il n'est pas donné à tout le monde de faire un cosmonaute, chacun peut, par contre, goûter sur terre, en cultivant quelque jardin secret de l'âme, aux plus enivrantes émotions. Il suffit simplement de se baisser, de regarder, d'écouter, d'explorer, de méditer, et de garder vivante la faculté de s'émerveiller. Tout cela ne coûte rien, si ce n'est qu'un simple effort d'observation. Chacun peut y trouver son compte et son plaisir : du simple profane à l'homme de science le plus averti. L'équilibre et la santé morale de tous ne s'en portent que mieux. Et merci à la mycologie qui, en nous « remettant les pieds sur terre », nous fait découvrir notre bonheur nous-mêmes.

Nous avons tous une ligne de conduite très claire à tirer de ces modestes enseignements : Foursuivre inlassablement notre tâche éducative et culturelle pour orienter le besoin naturel d'évasion de l'homme vers la conquête des trésors qui l'attendent dès qu'il a franchi le seuil de son logis. Ce n'est pas parce que nous voyons le Mont Blanc tous les matins en ouvrant nos volets que nous devons cesser de le regarder et de le faire redécouvrir à nos amis. Il n'est jamais le même pour celui qui sait le contempler ! Et comme l'écrivait sur le livre d'Or d'une récente manifestation mycologique l'un de mes amis : « Votre sagesse nous invite à nous arracher à notre vie mouvementée et trépidante pour nous replonger dans le cadre frais des rosées automnales, le mystère des sous bois, la contemplation de menus chefs-d'œuvre souvent ignorés. Vous avez raison. Plutôt que de songer à expédier les gens dans la lune, envoyez-les donc... aux champignons ».

Le Président de la Fédération : Roger GIREL.

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

RENOUVELLEMENT DU COMITÉ FÉDÉRAL

A l'occasion du Congrès de Chambéry, l'Assemblée générale de la Fédération Mycologique « Dauphiné-Savoie » a procédé au renouvellement de son Comité. Ont été élus à l'unanimité, pour trois ans :

Président : GIREL Roger (Montmélian).

Vice-Présidents : GUYOT Albert (Grenoble) ; RAFFIN Georges (Aix-les-Bains).

Secrétaire : BERGOIN Pierre (Chambéry).

Secrétaire adjoint : DUIN Maurice (Montmélian).

Trésorier : PETIT-HUGUENIN Paul (Grenoble).

Trésorier adjoint : JACQUEMET Victor (Grenoble).

Directeur du Bulletin : SAINT-MARTINE Arsène (Voiron).

Délégués à la Presse : CRESSENS Georges (Chambéry) ; JACQUEMET Victor (Grenoble).

Membres :

VOIRON : MM. Bert Claude, Parendel Armand, Bert Germaine, Janin-Raynaud Léon

VIZILLE : MM. Goddard Francisque, Pedroletti Alexandre, Chapays Emile, Fugier Charles, Blanc-Coquand Joseph.

SAINT-LAURENT-DU-PONT : MM. Charrière Louis, Tallon Jean-Pierre, Terpent Camille, Botta Célestin, Jarrin François.

GRENOBLE : MM. Monasse Victor, Lohr Jean.

SECTION MERLIN-GERIN : MM. Quemerais Maurice et Michaud Pierre.

SECTION PROGIL : MM. Maurin René et Landrin Michel.

SECTION AIR LIQUIDE : MM. Mathy Fernand et Mention Jean.

CHAMBERY : MM. Jordan Félix, Brun Albert, Simonod Emile

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE : MM. Geneletti Emmanuel, Robert Henri, Sacreste Jean-Paul, Maître René, Moulin Alfred.

AIX-LES-BAINS : MM. Henze Gaston, Foretay Jacques, Foretay Albert, Molleins Georges.

MODANE : MM. Botte Marcel, Abba Emile, Teypaz André, Rosset Gaston, Terraz Paul.

MONTMELIAN : Mareschal Emile, Rosaz Pierre, De Charbonneau Victor.

RECTIFICATION

Une erreur s'étant glissée dans l'article « Les Champignons et les Terrains », paru dans le bulletin N° 9, page 9, nous prions nos lecteurs de nous en excuser.

La première colonne du tableau I, classement des terrains, a été involontairement inversée. Aux terrains très acides, acides et peu acides (pH 5 à 6,6) correspond une teneur de CO₃Ca de 0 pour 1 000 ; aux terrains presque neutres, neutres et peu alcalins (pH 6,5 à 7,5) correspond une teneur en CO₃Ca de 1 à 20 pour 1 000 ; aux terrains alcalins, très alcalins et super-alcalins (pH 7,2 à 8,5) correspond une teneur en CO₃Ca de 20 à 200 pour 1 000.

L. LACROCIX.

**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**

CHAMPIGNON INSOLITE : LE SATYRE PUANT

Par un bel après-midi de fin juillet, alors que je parcourais un petit bois d'essences variées à la recherche d'aléatoires chanterelles, mon odorat fut soudain mis en alerte par une odeur fétide, cadavérique, qui semblait s'exhaler des environs immédiats d'où je me trouvais. Était-ce un oiseau ou quelque petit animal en état de décomposition avancée ? La désagréable sensation olfactive persistant, je voulus éclaircir cette énigme et qu'elle fut ma stupéfaction de découvrir, trois mètres plus loin, que les responsables de ces émanations nauséabondes étaient tout simplement des champignons. Je venais de découvrir mes premiers « Satyre Puant » que je ne connaissais alors que par mes livres de mycologie et d'une façon assez succincte. Inutile de vous dire que ma curiosité l'emporta sur mon odorat malmené et, abandonnant ma chasse aux giroles, je résolus de voir d'un peu plus près ces curieux êtres malodorants. Ma trouvaille s'avérait d'autant plus heureuse que j'avais sous les yeux, non pas un seul spécimen, mais bien toute une famille complète avec des individus aux différents stades de leur développement hors du sol. Et c'est de cette façon toute fortuite que j'appris à mieux connaître cet insolite champignon à l'identification d'ailleurs très facile dont voici une rapide description :

Le « Satyre Puant », de son nom scientifique « *Phallus Impudicus* » (Linné), ou encore « *Ityphallus Impudicus* » (Fries) est un gastéromycète de la famille des Phallacées. Son évolution est très intéressante à observer. Considérons un jeune échantillon encore immature, c'est-à-dire dont les différents organes sont à l'état embryonnaire. Il s'offre à nous sous l'aspect d'un réceptacle, entièrement renfermé dans une enveloppe épaisse doublée d'une couche mucilagineuse et dans laquelle il évolue jusqu'à maturation des spores. Extérieurement, cette masse ovoïde ou globuleuse de couleur blanche, qui se trouve à cette période de formation sous la surface du sol ou en émerge partiellement, ressemble grossièrement à un œuf, d'où son sobriquet dans certaines régions « d'œuf du diable ». Sa partie gélatineuse lui confère une consistance plus ou moins élastique au toucher. A sa base se trouvent des cordonnets mycéliens de couleur blanchâtre ou rhizomorphes. Une coupe longitudinale de cet « œuf » nous permettra d'avoir une idée exacte de la forme et de la position de notre embryon de champignon.

A maturité, le péridium éclate, le réceptacle se dégage et continue à croître pour former enfin le champignon adulte. A ce stade, il offre les caractéristiques suivantes :

Le chapeau est conique-ovoïde en forme de doigt de gant, de 4 à 5 cm de haut, coiffant le sommet du pied. Les bords sont libres (non soudés au pied) et retombants. Il est entièrement couvert d'une substance vert-olive foncé (la glèbe) à odeur repoussante, contenant la sporée. Cette gelée verdâtre tombe bientôt en déliquescence et met à nu la surface du chapeau qui est blanchâtre et fortement réticulé, c'est-à-dire couverte d'ornements en réseau saillant, alvéolaire comme un gâteau de cire. Les mouches nombreuses, attirées par cette odeur fétide, viennent se poser sur cette gelée dont elles emmènent des gouttes collées à leurs pattes, disséminant les spores au gré de leurs randonnées ailées et permettant ainsi au cycle de la reproduction de se perpétuer.

Le stipe est allongé de 10 à 20 cm et épais d'environ 3 cm, aminci aux deux extrémités, creux et fragile. Il est blanc et poreux, percé d'une multitude de petits trous. A la base de ce pied, le péridium déchiré forme une sorte de large volve persistante.

(suite page 4)

ÉDITIONS N. BOUBÉE & C^{ie} 3, Pl. St-André-des-Arts - PARIS (6^e)

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 - Huitres - Escargots

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

Ce champignon est, paraît-il, comestible à l'état jeune avec une saveur rappelant celle du radis, mais je dois avouer n'avoir jamais été tenté d'en faire l'expérience. Ce n'est pas une espèce très répandue, mais disons, assez commune malgré tout ce que l'on peut découvrir en été et en automne, généralement en petits groupes de plusieurs exemplaires, à terre, dans les bois (surtout sous les chênes), les haies et les parcs. On peut récolter aussi à la même époque son très proche parent le « Satyre des Chiens », « Phellus Caninus » d'après Hudson, ou « Mutinus Caninus », suivant Fries, qui est plus rare, plus frêle, avec un chapeau soudé au pied de couleur rose et une poauenteur un peu moins prononcée.

On pourra facilement tenter chez soi de faire éclore un de ces cryptogammes à l'état d'œuf. Il suffit de récolter un sujet et de la placer sur de la terre humide et sous une cloche de verre, comme un fromage. Le lendemain ou le surlendemain de cette petite opération, vous aurez tout loisir de suivre l'éclosion et le développement terminal. Mais ayez soin ensuite de vous en débarrasser au plus tôt sous peine d'épuiser intégralement votre bombe désodorisante !...

En conclusion, abstraction faite de son odeur peu attirante, le « Satyre Puant » reste une variété à la conception originale et intéressante, à l'évolution bien particulière, et il est très logique de lui réserver une petite place dans l'éventail de nos connaissances mycologiques, si modestes soient-elles.

G. MOLEINS.

En excursion botanique et mycologique dans la Vallée de l'Azergues et dans les monts du Beaujolais avec le Professeur KÜHNER

L'apprentissage de la mycologie, comme celui de toutes les sciences descriptives, impose une progression méthodique s'élevant par degrés des simples notions de base au niveau des connaissances supérieures. Ce critère est formel, et il n'est pas question pour l'élève d'essayer de « brûler les étapes » ou de « sauter une classe ». Le sentier difficile qui donne accès vers les hauteurs ne comporte jamais de raccourcis. Et ces hauteurs semblent si lointaines et si inaccessibles que bien peu en ce monde peuvent se vanter d'en avoir entrepris victorieusement la conquête.

Au débutant qui possède déjà une connaissance parfaite des livres de Maublanc et de Madame Le Gal, je conseille toujours l'utilisation de l'excellent ouvrage de Roger HEIM, car en décuplant le champ des découvertes élémentaires, il permet de franchir un palier important.

Celui qui veut monter plus haut doit faire de la flore analytique de Kühner et de Romagnési son livre de chevet. Par sa froideur scientifique, ce « monument » de savoir semble, de prime abord, assez rébarbatif. Mais il apporte au chercheur qui a la volonté de s'en servir la clé de presque tous les problèmes que lui posent les agaricinées, les bolets et les chanterelles de nos régions. Il suffit d'un bon microscope et d'une trousse de réactifs pour utiliser au mieux tous les enseignements de cette flore qui m'a toujours émerveillé par la somme de travaux et de recherches qu'elle représentait de la part de ses auteurs dont la vaste et rigoureuse érudition force l'admiration.

C'est au cours d'un stage auquel j'ai participé au début juin à la Faculté des Sciences de LYON que j'ai eu le plaisir de faire connaissance avec l'un de ses auteurs : le Professeur

AU CHAPON FIN

G. SIMONET & C^{ie}

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

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons

KUHNER. Il s'agissait d'un stage de botanique auquel les deux éminents professeurs de biologie végétales : MM. DUCET et LEMOIGNE apportaient également le concours de leur vaste savoir.

Mes connaissances botaniques étant des plus rudimentaires, j'attendais surtout avec impatience l'excursion de détermination que devait diriger le professeur KUHNER dans la vallée de l'AZERGUES et les Monts du BEAUJOLAIS. Là, je savais bien que dans les sous-bois les champignons seraient les fidèles compagnons des fleurs et qu'ils me donneraient l'occasion d'aborder avec le Maître le sujet qui me passionne depuis de longues années.

Sur le plan botanique, la journée connut un triomphal succès en raison de la richesse prodigieuse de la flore du secteur prospecté. Par contre, en cette saison, les champignons n'étaient pas nombreux au rendez-vous et les « découvertes » furent assez limitées. Sur des sols de nature siliceuse, j'ai pu cependant cueillir : *Agrocybe dura*, *Agrocybe pediades*, *Stropharia coronilla*, *Boletus Erytropus*, *Mycena Jacobi*, *Mycena præcox*, *Marasmius oreades*, *Pluteus cervinus*, *Entoloma sépium*, *Entoloma clypeatum*, etc...

J'eus l'agréable surprise de découvrir dans un sous-bois où se mêlaient conifères et feuillus, une imposante poussée d'*amanita gemmata* (amanite jonquille). Dans un de nos précédents bulletins, j'avais signalé ce champignon comme une rareté en Savoie et en Dauphiné sur les tables de nos expositions automnales. J'ai indiqué l'avoir rencontré en très grande abondance au cours d'excursions mycologiques au Tyrol autrichien, et en Italie au Tessin, toujours sur des sols très décalcifiés, envahis par les châtaigniers, la fougère et la bruyère.

Mais le plus riche enseignement et le meilleur souvenir que je conserverai de cette inoubliable journée d'exploration de la nature, c'est l'étonnante révélation que fut pour tous, la personnalité du professeur KUHNER. Encyclopédie vivante telle qu'on n'en rencontre que très rarement, fleuve de science dispensant généreusement son savoir avec une simplicité et une courtoisie qui ont laissé béats d'admiration les quarante stagiaires attentifs composant notre studieuse caravane, tel nous est apparu le professeur KUHNER.

La délicate modestie de ce grand savant donnait un éclat tout particulier à cette riche leçon de plein champ. Quel exemple pour nous tous qui avons pris là, la vraie mesure de la faible étendue de notre savoir et de la somme immense des connaissances qui nous restent encore à acquérir.

J'avoue que j'éprouvais depuis longtemps une certaine fierté à utiliser la Flore analytique. Maintenant que j'en ai rencontré l'auteur, il me semble la comprendre mieux encore dans son esprit et dans sa richesse.

J'ai souvent été frappé dans nos expositions savoyardes par l'aspect curieux ou inconnu de certaines espèces cueillies dans la haute montagne, et j'ai insisté dans nos congrès sur l'intérêt de leur étude. Le professeur KUHNER m'a fait savoir qu'il poursuivait en Savoie, dans le massif de la Vanoise, une étude des champignons à l'étage alpestre.

Souhaitons qu'un jour une publication de ses travaux nous aide dans notre tâche difficile de déterminateurs, et nous permette une meilleure connaissance des richesses incomparables de la flore mycologique du massif alpin.

Roger GIREL.

Une anecdote sur la truffe... qui date du siècle dernier

Personne n'ignore que l'homme a dû s'incliner devant l'excellence de l'odorat du cochon, et lui confier le soin délicat de découvrir les truffes. (Le paysan qui se livre à cette chasse dit Pline, marche toujours accompagné de sa truie, et, dès que le noble animal a détecté quelques truffes, il le tire par l'oreille, lui fait lâcher sa proie, et s'en empare.)

Ne dirait-on pas que ces lignes ont été écrites dans le dernier numéro du Journal de l'Agriculture ? Ainsi, ce qui se pratiquait du temps de Pline se fait encore aujourd'hui ; rien n'est changé. Je me trompe : du temps de Pline, on tirait le cochon par l'oreille, aujourd'hui on lui administre un coup de bâton sur le groin, ce qui est moins familier et beaucoup plus souverain. Qu'on dise donc que nous n'avons pas fait de progrès ?

Dans quelques pays, en Italie et en Angleterre, par exemple, ce sont des chiens dressés qui cherchent les truffes. En Angleterre, on se sert des braques et des épagneuls ; et en Italie, des caniches et des barbets. Les chiens truffiers sont des animaux précieux qu'on vend très cher.

Quelques personnes ont reçu le privilège de découvrir les truffières presque à première vue. De ce nombre était M. X..., ancien Préfet de la Dordogne. Il avait une perspicacité vraiment merveilleuse pour découvrir les truffes ; ajoutons, en passant, qu'il avait aussi une aptitude singulière pour les manger. Aussi on disait dans le Périgord, que, si la truffe n'existait pas, il l'inventerait, mais qu'il l'inventerait pour la manger.

Il lui arrivait souvent dans ses tournées préfectorales, de descendre subitement de voiture à la vue d'une garenne, et l'on voyait M. le Préfet en habit brodé, en chapeau à plumes, écartant les broussailles, lorgnant les bruyères, frappant le sol du pommeau de son épée et en faisant sortir des légions de truffes, à la grande satisfaction de ses administrés. Les uns trouvaient ces façons empreintes d'un haut cachet de simplicité antique, et comparaient celui-ci au Romain *Cincinnatus* ; d'autres, plus sévères, jugeaient ces pérégrinations champêtres indignes d'un si haut fonctionnaire.

Ne valait-il pas mieux, après tout, chercher des truffes, même en costume officiel, que destituer un malheureux petit maire ou révoquer un pauvre instituteur de campagne ?

(A suivre)

J.P. TALLON.

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 CRÈME AU PORTO

ET TOUTES LES

Spécialités Italiennes

Préliminaire sur l'étude des Cortinaires.

Il serait prétentieux de ma part, de vouloir aborder, comme un « Grand savant » le problème des cortinaires ; mais ayant eu la tâche ingrate de présenter cette famille de champignons à la Société de Grenoble, je me suis vu dans l'obligation de m'adonner à des études livrésques, généralement, fastidieuses et compliquées, mais nécessaires.

C'est donc pour cela chers Mergers, que j'aimerais vous apporter, un condensé, une sorte de résumé, de cette partie importante de la mycologie, de façon à ne pas tomber dans les dédales, et l'enchevêtrement de la systématique cortinaire.

Il est bien entendu que, apportant mes modestes connaissances en la matière, les lignes qui vont suivre, ne sont en elles-mêmes, que du « repiquage » puisé dans ces étonnants ouvrages, fruits, de grands chercheurs infatigables tels que MM. FRIES et QUELET pour ne citer qu'eux.

Le problème « cortinaire » est complexe et l'aborder au hasard avec toute sa littérature serait, presque à coup sûr, pour un débutant courir à l'échec dans la confusion.

COMMENT RECONNAITRE UN CORTINAIRE :

De « FRIES » en général on donne la description suivante du genre « Voile aranéux » superficiel distinct de la cuticule (= peau) du chapeau, lamelles persistantes, sèches, décolorantes à la fin rendues pulvérulentes par les spores, champignons terrestres, sylvatiques putrescents. »

Les cortinaires sont toujours pourvus d'un voile entre la marge du chapeau et le pied. Ce voile filamenteux (= Aranéux) appelé cortine, est bien évident chez les jeunes sujets ; ses débris laissent souvent des traces sur le pied et aussi sur le chapeau, ce qui facilite la détermination de nombreuses espèces.

Les lames des cortinaires présentent des couleurs multiples, violettes, rouges, bleues, vertes, oranges, beiges, brunes au début, elles varient à la fin de cannelle à rouille et au brunâtre. Ce sont des espèces avant tout d'automne, poussant sous conifères et feuillus.

On aura tendance au début à prendre les cortinaires pour ceux de la famille des Cortinariés, ainsi on cherchera à déterminer des Hebelomes et des Inocybes, mais on n'hésitera pas longtemps. On respirera les Hebelomes, ils ont, pour la plupart une odeur de rave, de farine de moutarde. Quand aux Inocybes, leurs odeurs particulières (vireuse, spermatique, ou de poire) et l'aspect de leur chapeau fastigié, strié radialement, préviendront toute erreur.

Intuitivement on acquiert vite la certitude d'avoir récolté un cortinaire, le plus difficile est de dire lequel, le plus instructif avant de le nommer est de chercher la section auquel il appartient.

Les cortinaires se divisent en 2 genres, les visqueux et les non visqueux ceux-ci se divisant en sous genres, les sous genres en sections où sont inclus enfin les espèces, c'est ce que l'on appelle en mycologie, la systématique.

Avant de vous donner dans un prochain article un tableau synoptique, où des figurines seront dessinées et qui représenteront les différentes espèces de champignons dans les sections et que j'essaierai de faire aussi « Parlant » que possible — Je voudrais tout d'abord vous familiariser avec les noms de ces espèces sans lesquels on ne peut « jongler » en toute quiétude, avec celles-ci. (à suivre) Maurice QUEMERAIS.

LINGE DE MAISON - LAINAGES

GODIET & C^{IE}

ANCIENNE MAISON HUGUET

Place Métropole

CHAMBERY

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

ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

12, rue de Tournon - PARIS (VI^e)

- **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^e 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 I

- 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 ESSETTE

(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

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE LA RÉGION CHAMBÉRIENNE

Né pouvant satisfaire aux nombreuses demandes de nos sociétaires, nous faisons paraître dans le bulletin, un résumé des cours que nous avons faits avec l'aide de Monsieur Girel. Celui que nous publions est l'étude des Agarics, c'est-à-dire des champignons ayant des lames sous le chapeau.

ETUDE SOMMAIRE DE LA FAMILLE DES AGARICINES... CLASSIFICATION PAR GENRES :

1° CHAMPIGNONS AYANT UNE VOLVE (ETUI A LA BASE DU PIED)

Ils comprennent :

LES AMANITES : Exemple : L'AMANITE PHALLOIDE.

LES VOLVAIRES : Exemple : LA VOLVAIRE GLUANTE.

2° CHAMPIGNONS N'AYANT PAS DE VOLVE, NI ANNEAU MAIS UNE CORTINE :

Membrane mince, semblable à une toile d'araignée, unissant le pied au chapeau chez les individus jeunes, et laissant au haut du pied, chez les champignons adultes, un cercle irrégulier de filaments colorés :

LES CORTINAIRES : Exemple : LE CORTINAIRE REMARQUABLE.

LES GOMPHIDES : Exemple : LE GOMPHIDE GLUTINEUX.

LES HYPHOLOMES : Exemple : L'HYPHOLOME EN TOUFFES.

CERTAINS INOCYBES (CORTINE FUGACE, peu visible).

3° CHAMPIGNONS N'AYANT PAS DE VOLVE, MAIS UN ANNEAU ENTOURANT LE PIED :

LES LEPIOTES : Exemple : LA LEPIOTE ELEVÉE.

LES ARMILLAIRES : Exemple : L'ARMILLIAIRE COULEUR DE MIEL.

LES PSALLIOTES : Exemple : LE CHAMPIGNON DE COUCHE.

LES STROPHAIRES : Exemple : LA STROPHAIRE VERT-DE-GRIS.

LES PHOLIOTES : Exemple : LA PHOLIOTE CHANGEANTE.

CERTAINS COPRINS : Exemple : LE COPRIN NOIR D'ENCRE.

4° CHAMPIGNONS N'AYANT NI VOLVE, NI ANNEAU, NI CORTINE, MAIS LAISSANT ECHAPPER DU LAIT A LA CASSURE :

LES LACTAIRES : Exemple : LE LACTAIRE DELICIEUX.

5° CHAMPIGNONS N'AYANT NI VOLVE, NI ANNEAU, NI CORTINE, NI LAIT :

Deux catégories :

a) Ceux qui ont des feuillets décourants (c'est-à-dire descendants le long du pied) :

LES CANTARELLUS : Exemple : LA GHANTERELLE.

LES CLITOCYBES : Exemple : LE CLITOCYBE GEOTROPE.

LES HYGROPHORES : Exemple : L'HYGROPHORE BLANC DE NEIGE.

LES CLITOPILES : Exemple : LE MEUNIER (pied excentrique).

LES PLEUROTÉS : Exemple : PLEUROTE COQUILLE D'HUITRE (pied excentrique).

LES LACCARIA : Exemple : LACCARIA LACCATA (Décourants par une dent).

LES OMPHALES.

LES PAXILLES : Exemple PAXILLE ENROULE.

b) Ceux qui ont des feuillets non décourants :

LES MYCENES : Exemple : LE MYCENE PURE.

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 H.-Falcoz

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

Service après-vente

Facilités de paiement

Buffet de la Gare Modane

CATELIN-ALLEMOZ

Bar, Restaurant

Brasserie, Change

Ouvert la nuit - Téléphone : 224

**EXPLOITATION FORESTIÈRE
ET SCIERIES**

Exartier & Fils

St-Jean-de-Maurienne (Savoie)

LES COLLYBIES : Exemple : LE COLLYBIE PIED EN FUSEAU.

LES MARASMES : Exemple : LE MARASME D'OREADE.

LES RUSSULES : Exemple : LA RUSSULE CHARBONNIERE.

LES TRICHOLOMES : Exemple : LE TRICHOLOME EQUESTRE.

LES ENTOLOMES : Exemple : L'ENTOLOME LIVIDE.

LES PLUTEUS : Exemple : PLUTEUS COULEUR DE CERF..

LE FLAMMULES : Exemple : LA FLAMMULE DU SAPIN.

LS HEBELOMES : Exemple : HEBELOME A ODEUR DE MOUTARDE.

(à suivre)

Société Mycologique de la Région Chambérienne

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE VIZILLE

L'assemblée générale de la société a eu lieu le 6 avril au café Leleux, notre nouveau siège.

M. GODDARD, Président, retrace la vie de l'année mycologique écoulée, en regrettant beaucoup que nous n'ayons pu présenter notre exposition d'automne. Il demande une minute de silence à la mémoire de notre cher vieil ami M. Léon MIARD, sauvagement assassiné par un déséquilibré, ainsi que pour les sociétaires décédés.

Notre trésorier, M. BLANC-COQUAND Joseph, donne le compte rendu financier qui est contrôlé par les experts aux comptes, MM. MURY et DAILLENCOURT. M. BLANC-COQUAND est félicité pour sa gestion de la comptabilité; nous le remercions beaucoup du gros travail qu'il effectue pour notre société.

L'assemblée à main levée vote le maintien du bureau en activité; la composition en est la suivante :

Président : M. GODDARD; Vice-Présidents : MM. PEDROLETTI et CHAPAYS; Secrétaires : MM. GONTHIER et FUGIER; Trésorier : M. BLANC-COQUAND.

Après cette réunion un concours de belote entre sociétaires vit la victoire de MM. BOFFO et GRAND.

CONGRES DE CHAMBERY : 28 sociétaires ayant à leur tête leur Président M. GODDARD ont assisté au 3^e congrès du Comité. Tous ont été enchantés de la bonne journée passée entre mycologues et surtout de la magnifique organisation de celui-ci. Nous remercions le Docteur BERGOIN, président de la Société Mycologique de CHAMBERY ainsi que son équipe sans oublier les danseurs et chanteurs du folklore et les sonneurs de MONTMELIAN qui nous ont fait passer un excellent après-midi. Nous avons pu également apprécier quelques chanteuses et chanteurs dont notre ami Cuynat qui fut particulièrement applaudi.

Nous pensons que l'année prochaine nous serons encore plus nombreux à assister au prochain congrès.

E. CHAPAYS.

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 Caffé - CHAMBERY

Téléphone : 34.8.58

Station service Shell

Lavage - Graissage - Réparations

Un élégant champignon : « L'Hydne Cure-Oreille »

S'il existait un concours d'élégance en matière de champignons et que je doive, en tant que membre du jury, donner mon appréciation personnelle, je classerais certainement dans les toutes premières places « L'Hydne Cure Oreille », ce curieux petit champignon au port altier et à la svelte silhouette. Mon estime à son égard est d'autant plus grande qu'il est malaisé de le découvrir. Il semble en effet mettre en pratique le vieil adage : « Pour vivre heureux, vivons caché » et grâce à sa petite taille, sa couleur sombre et son habitat particulier, il y parvient assez facilement. Aussi lorsque, malgré son camouflage naturel, nous le trouvons au cours d'une de nos promenades, c'est avec une joie peut-être enfantine, mais sincère.

Ce singulier champignon s'est vu attribuer toute une litanie de noms scientifiques. Linné et Fries l'appellent « Hydnum Auriscalpium » et Karsten « Auriscalpium Vulgare ». Quélet le cite sous l'appellation de « Leptodon Auriscalpium » et Patouillard sous le qualificatif de « Pleurodon Auriscalpium ». Son état civil est donc très chargé et nous nous contentons de l'affubler de son sobriquet d'ailleurs assez original : « Hydne Cure-Oreille ».

C'est un petit champignon de la tribu des « Hydnées », famille des « Hydnacées ». Son chapeau semi-circulaire à réniforme de 1 à 2 cm de large est mince, velouté-hérissé, assez coriace et de couleur brun-roussâtre, puis noirâtre. La partie inférieure est aculéolée, c'est-à-dire munie d'aiguillons qui sont fins, distants et allongés. Ils sont aussi résistants, tenaces et de couleur gris-cendré tout d'abord, puis devenant brun-noirâtre avec l'âge. Ce chapeau est porté latéralement par un pied grêle et droit, assez allongé (3 à 8 cm). Ce pied de plus est velu, hérissé de petits poils bruns de la couleur du chapeau. J'ai aussi plusieurs fois trouvé des spécimens dont le stipe principal se trouvait agrémenté en son milieu par une sorte de ramification formant un second pied portant chapeau lui aussi.

L'Hydne Cure-Oreille a un habitat bien déterminé : il croît sous les pins et très exactement prend naissance sur les vieux cônes tombés au sol et en cours de décomposition ; souvent même sur des cônes enterrés. On le trouve ainsi toute l'année mais, personnellement, c'est en automne que je le découvre habituellement dans notre région. Ajoutons qu'il n'est pas rare de rencontrer deux à trois sujets sur le même cône de pin. Bien que Gillet le donne comme ramassé à des fins culinaires dans le midi, il est en général porté comme non comestible ou en tout cas insignifiant, car coriace et de modeste gabarit.

Voilà donc une petite espèce bien reconnaissable à son chapeau porté latéralement et son lieu de prolifération bien défini. Pas très visible sur le sol sombre des sous-bois de résineux, il attise que mieux la passion de la recherche et de la découverte qu'éprouve tout mycologue dans ses évasions en pleine nature. Mais si nous avons bon pied et surtout bon œil, il deviendra bien vite un familier de nos excursions en forêt, et l'amateur de photos ajoutera avec plaisir à sa collection cet élégant champignon.

G. MOLEINS.

Le prochain bulletin N° 11 paraîtra en Octobre. Il est absolument nécessaire de me faire parvenir les copies avant le 1^{er} Septembre 1963.

Chocolaterie Confiserie

• COPPELIA •

CHAMBÉRY

Ses spécialités, chocolats,

Sucres cults, 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.

Hygrophores Russules et Hygrophores Rougissants

Par une belle journée d'octobre, il y a de cela une dizaine d'années (je n'avais à cette époque que des connaissances encore très réduites sur le monde mycologique qui nous entoure) un Ami, très bon connaisseur de champignons, me donna le plaisir de l'accompagner dans la forêt de Corsuet, proche d'Aix-les-Bains, pour y cueillir, m'avait-il dit, des Tricholomes Russules. Cueillette qui s'avéra être du vrai sport, car mon Ami me fit passer dans des buis si serrés qu'on ne voyait plus où l'on mettait les pieds. Je découvris ainsi sous ces épais fourrés de belles trainées de Tricholomes Russules, fort beaux champignons que je trouvai quelques heures après très agréables à manger.

Quelques années plus tard, lors d'une visite à une exposition de Montmélian, j'ai eu le plaisir d'en voir une pleine assiette portant une étiquette avec la dénomination plus moderne d'Hygrophore Russule « Hygrophorus Russula », Quélet. A côté, il y avait une autre assiette de champignons qui ressemblaient beaucoup aux Hygrophores Russules, et qui portaient l'étiquette : Hygrophores Rougissants, « Hygrophorus Erubescens », Fries. Il y avait là deux espèces très proches l'une de l'autre, difficiles à différencier, et je m'étais promis qu'un jour je me pencherais sur le cas de ces deux champignons.

L'année dernière, j'ai eu la bonne fortune, lors d'une excursion à Corsuet, de trouver des Hygrophores Russules, bien cachés sous les buis épais, et une trainée d'Hygrophores rougissants, dans un petit bois de conifères, au lieu dit « La Mare aux Sangliers ». J'ai fait cuire quelques chapeaux d'Hygrophores rougissants mais, même après les avoir blanchis, ces champignons étaient restés si amers que j'ai dû les jeter. J'ai noté alors les différences qui m'ont paru les plus importantes entre ces deux espèces, puis j'ai fait le tableau qui termine cet article et que je sou mets au jugement des lecteurs du présent bulletin.

HYGROPHORUS RUSSULA

Chapeau à cuticule très visqueuse, presque glutineuse par la pluie ; teintes claires vers la marge, incarnat rosé, lilacin rosé, devenant très foncées, bistre pourpre, vers le centre ; taché de lie de vin ailleurs.

Pied blanc plus ou moins tacheté de purpurin et de lie de vin.

Lamelles adnées puis, chez les exemplaires âgés, un peu décourrentes ; entre 70 et 90 autour du pied ; autant de lamellules rarement bifides ou anastomosées ; blanches, puis se teintant d'incarnat et se piquant de rouge foncé.

Chair blanche ou rosée, à odeur fine, fruitée, à saveur douce ou un peu amère.

Habitat : sous feuillus, chênes, fayards.

G. HENZE.

HYGROPHORUS ERUBESCENS

Chapeau à cuticule un peu visqueuse, puis vite sèche ; marge blanche, piquetée de rose, jaunissante au froissement ou, chez les exemplaires passés ; centre carmin foncé ; taché de rose violacé sur fond blanc ailleurs.

Pied blanc plus ou moins tacheté de purpurin et de lie de vin, jaunissant à la base.

Lamelles adnées puis, très tôt, nettement décourrentes ; entre 40 et 70 autour du pied ; autant de lamellules souvent bifides ou anastomosées ; blanches, puis crème, se piquant de noir pourpré et de rose vineux.

Chair blanche, jaunissante au froissement ou lentement à l'air, surtout à la base du pied, à odeur agréable de résine, à saveur franchement amère.

Habitat : sous conifères, sapins, épicéas.

CONGRES DE LA FEDERATION DE 1963.

C'est le 28 avril qu'a eu lieu cet important Congrès annuel, organisé par la Société Mycologique de la Région chambérienne. M. P. Bergoin et tous ses collaborateurs sont à féliciter ainsi que le Rallye Cor de Montmélian, le groupe folklorique « La Savbie », les chanteuses et chanteurs talentueux. Ce fut une belle journée de travail fécond et de saine distraction.

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

LA RUSSULE ENTIÈRE

L'été sec et chaud de l'année 1962 n'a pas favorisé la fructification de cette foule de champignons que l'on rencontre d'habitude en août-septembre dans les forêts de conifères des préalpes calcaires, et qui font bon voisinage avec les bolets comestibles, si appréciés des gourmets.

Pourtant, malgré les éléments défavorables aux mycologues les plus endurcis, nous avons parcouru des heures durant les bois du Revard, du Semnoz, du Nivolet, et de bien d'autres montagnes des Bauges, afin de nous assurer si vraiment il n'y avait rien à mettre dans nos paniers. Les quelques espèces existantes poussaient très clairsemées, sauf une : la Russule Entière (*Russula Integra* - R. Maire) que nous avons plusieurs fois cueillie en quantité suffisante pour accommoder quelques bonnes omelettes. Nous l'avons trouvée, il est vrai, sous l'ombrage humide et frais des forêts d'épicéas exposées au Nord, où la neige stationne fort tard. En année normalement humide ce champignon, bon comestible, pousse souvent en grande quantité, un peu partout, en principe sous résineux, où il voisine avec d'autres Russules, notamment les Russules olivacées et feuilles mortes, avec lesquelles il a plus d'un trait de ressemblance. La plupart des livres sérieux de mycologie nous donnent d'excellentes descriptions de cette espèce. Maublanc, dans « LES CHAMPIGNONS DE FRANCE », nous parle de la *Russula Romellii*, très proche d'*Integra*, que nous n'avons pas encore trouvée dans notre région. Voici donc pour compléter la documentation de ceux qui ne possèderaient pas dans leur bibliothèque un ouvrage traitant de ce champignon, quelques renseignements leur permettant d'identifier sur le terrain la Russule entière.

C'est un robuste champignon à chapeau mesurant de 5 à 10 centimètres de diamètre, convexe lorsqu'il sort de terre, concave chez les exemplaires passés, visqueux par temps humide ; la marge de ce chapeau est courtement mais visiblement bien striée-cannelée ; la détermination de cette espèce au moyen de ses couleurs est plus difficile, car son chapeau présente une infinité de teintes allant du jaune au brun-pourpré en passant par le vert, l'ocre, le violet, l'une ou l'autre de ces teintes dominante sur un carpophore ou bien, ce qui est le cas le plus fréquent, toutes ces couleurs plus ou moins mêlées sur un carpophore voisin. Le pied est court, ferme, trapu, cassant, blanc.

Les lamelles sont adnées, larges, nombreuses, très fragiles, blanc crème chez les jeunes exemplaires, ne devenant d'un beau jaune d'ocre que chez les vieux sujets ; cette teinte est aussi celle des spores déposées en tas.

La chair est blanche, très ferme, à odeur faible, à saveur de noisette.

En résumé, son habitat, sa marge cannelée-tuberculeuse, la fermeté de sa chair, ses lamelles qui jaunissent tardivement, vous permettront de reconnaître facilement ce champignon qui, s'il n'a pas la valeur gastronomique des cèpes, vaut la peine d'être cueilli à des fins culinaires.

G. HENZE.

Le service des achats est à votre disposition. Transmettez-lui vos ordres.

**TAILLEUR
PRÊT à PORTER**

Paul BOULGAKOFF

MODANE
Tél. : 181

Pour vous Messieurs...

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

Pour vous Mesdames, Mesdemoiselles...

TOUTE LA NOUVEAUTÉ

Lingerie féminine - Gains et Soutiens-Gorge
chez **M^{me} GIRERD - MODANE-GARE**

Pour apprendre les Champignons...

venez aux sorties de la section mycologique

DU COMITÉ
D'ENTREPRISE

MERLIN & GERIN

★ DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS ★

Contribution à l'étude de la Flore Fongique du Sud-Ouest

Trente et un champignons du genre *AMANITA* Persoon, récoltés dans les environs de Bordeaux, au cours des saisons 1959 à 1962, par Francis MASSART, membre de la société Linéenne de Bordeaux, avec description succincte de chaque espèce ou variété.

AMANITA A SPORES AMYLOIDES

1°. *ASPIDELLA BOUDIERI* Barla, variété *Beillei* (Beauseigneur) : deux exemplaires de cette espèce rare récoltés à Tresse-Méjac le 5-11-1961 : port massif rappelant *Amanita Echinocéphala*, quoique de taille plus modeste, chapeau épais, blanc, lavé de fauve léger au centre, orné de verrues farineuses compactes et protubérantes, marge lisse. Lames à reflet jaune-rosâtre, subocracé sur le tard. Pied blanc, épais, bulbe turbiné surmonté d'un bourrelet déchiqueté. Anneau blanc, mince et fugace. Spores largement ovoïdes.

2°. *ASPIDELLA ECHINOCEPHALA* Vittadini : encore une espèce qui semble rare aux environs de Bordeaux, deux exemplaires de belle taille récoltés l'un à Lignan (Argilo-calcaire), en octobre 1959, l'autre à Gradignan (terrains sablonneux), dans le courant du même mois. Remarquable par son port robuste, chapeau épais, blanc, à subtils reflets verdâtres, orné de verrues cunéiformes, pied épais, orné dans la partie basse de larges squames apprimées en « écailles de poissons ». Anneau haut placé, membraneux, plissé, plutôt fragile. Spores ovoïdes.

3°. *ASPIDELLA SOLITARIA* Bulliard : le seul spécimen qui nous a été donné d'observer jusqu'à présent provenait de Rauzan (Gironde). Très beau champignon entièrement blanc, portant quelques plaques, rares et épaisses, facilement détachables. Marge frangée, Stipe bulbeux, anneau floconneux creux et dilacéré, lames ventrues, blanches à arête floconneuse. Le pied est garni de flocons de la même consistance que l'anneau. Spores ellipsoïdales.

4°. *AMPLARIELLA ASPERA* Friès : Autre espèce peu commune dans notre région. Seule station connue à Tresse-Méjac (novembre 1961). Bien caractérisée par son chapeau gris-bistré, garni de verrues jaunes, son anneau frangé de la même couleur. Pourrait être confondue avec *Amanita Rubescens*, variété *Annulosulfurea*, dont la couleur du chapeau tire plutôt sur le brun-rosé et dont la chair prend à la cassure, des tons rose-vineux et non brunâtres comme *Aspera*. Spores ovoïdes.

5°. *AMPLARIELLA EXCELSA* Friès, synonyme *AMANITA AMPLA* Persoon. Un groupe de quatre très beaux exemplaires de cette amanite a été récolté à Lignan en octobre 1962. Chapeau gris-brun clair à très fin chevelu radial, très foncé, presque noir, caractéristique. Garni de nombreuses petites plaques minces grisâtres, facilement détachables. Marge faiblement striée sur le tard. Pied élancé flexueux, chiné squamuleux sous l'anneau fugace, un peu bulbeux, subradicant. Lames à reflets rosés. Spores ovoïdes. Existe également dans le Médoc aux environs de Listrac.

6°. *AMPLARIELLA RUBESCENS* Friès ex Persoon : Espèce très commune en Gironde où elle prolifère sous les pins et les chênes mêlés. Extrêmement polymorphe, tantôt de port trapu et massif, tantôt de taille élancée, voir grêle. Très précoce certaines années (mai et même fin avril), on en trouve quelques exemplaires isolés, est aussi avec *Amanita Citrina* une des dernières amanites que l'on trouve (exception faite de *Amanita Gemmata*).

(suite page 14)

Manufacture de Scies
et Outils à Bois

Agence des Tronçonneuses SOLO

Ets Alfred HOOG & Fils

ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 74

Charcuterie Forézienne
Ses Pâtés, ses Quenelles, Saucissons de Pays

E. BRIDUÏE

Place de la Fontaine

ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 65

Pierre PERRIN

Exploitant Forestier

Négociant en bois

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

AUTO-ÉCOLE

Serge Delmont

PONT-DE-CLAIX - Tél. 88-22-66

TOUS PERMIS

— Se rend à domicile sur demande —

7°. *AMPLARIELLA RUBESCENS*, Var. *ANNULOSULFUREA* : Beaucoup moins répandue que le type, généralement solitaire, ce champignon est remarquablement constant de port et ses caractères précis en font à notre avis, plus qu'une variété. De taille modeste, chapeau de 5 à 6 centimètres de diamètre, à cuticule brun-rosé, orné de verrues petites et nombreuses, bien colorées, brunâtres. Pied élané de 7 à 9 centimètres, peu bulbeux, orné d'un anneau plissé, vivement coloré de jaune soufre. Le rougissement de la chair est moins marqué que chez *Amanita Rubescens* type, même par temps humide. (Pourrait correspondre à la Fo. Minor de Vesely, citée page 90 dans « Amanites du Sud-Ouest de la France du P^r A.G. Parrot »).

8°. *AMPLARIELLA SPISSA* Friès, Syn. *AMANITA VALIDA* ss. Quélet : Champignon rare ici où nous ne l'avons trouvé jusqu'à présent que sous sa forme grêle atypique (spécimen déterminé par le P^r A.G. Parrot de Biarritz). Chapeau gris brun fumé, orné de larges verrues grisâtres. Anneau blanc très tenace (à l'encontre de celui des *Amanita Excelsa*), sur un pied blanc à bulbe napiforme prononcé. Odeur raphanoïde (caractère inexistant chez *Amanita Excelsa*). Spores ellipsoïdes.

9°. *AMANITINA CITRINA* Friès ex-Schaeffer : Très commune partout, assez tardive (octobre). A côté du type qu'il est inutile de décrire ici, nous trouvons :

10°. *AMANITINA CITRINA*, Var. *MAPPA* Quélet : plutôt rare, reconnaissable aux larges plaques bien colorées de brun (3/4 au maximum), qui ornent la cuticule de ton très pâle à peine vaguement citrine.

11°. *AMANITINA CITRINA*, Var. *ALBA* Price : également rare et localisée, absolument blanche (blanc de craie, de pied en cape, anneau y compris. L'on prend souvent à tort des *Amanita Citrina* claires pour cette variété. Il faut avoir vu une fois une véritable *Amanita Alba* pour se rendre à l'évidence. Très belle et constante station à Lustrac-Médoc.

12°. *AMANITINA PHALLOIDES* Friès : Cette redoutable espèce pullule littéralement sous nos couverts. Son polymorphisme (sur lequel les auteurs n'ont pas assez insisté à notre avis) et la relative diversité de la coloration de son chef (blanc pur, jaune, jaune-verdâtre, jaune-brunâtre, brun-verdâtre et certains spécimens carrément brun), accentuent le danger des confusions de la part des amateurs. Aussi luttons-nous chaque année afin de mettre en garde les imprudents. L'observation de nombreux exemplaires de cette espèce, nous a permis de relever bien des anomalies de formes et de dimensions. Nos recherches nous ont valu le privilège de découvrir dans un taillis de chênes des environs de Lustrac-Médoc, un spécimen de la rarissime :

13°. *AMANITINA PHALLOIDES* Fo. *OCHROLEUCA* Forquignon : Port grêle (un peu d'une *Amanita Vaginata*), chapeau blanc à peine nuancé de jaune-verdâtre, mamelon central bien marqué. Lames ventrues avec filet de décurcenne. Pied élané terminé par un petit bulbe ovoïde peu prononcé. Volve mince, fragile, vite disparue. Le canal médullaire s'arrête à hauteur de l'anneau et non au sommet du pied comme chez le type. La détermination nous avait été confirmée par notre ami, le P^r A.G. Parrot, de Biarritz.

14°. *AMANITINA VERNA* Friès ex-Bulliard : peu commune mais non exclusivement printannière. Nous avons récolté de très beaux spécimens durant l'automne, toujours isolés, exception faite d'une remarquable station découverte dans un parc privé de Blanquefort (Gironde), qui groupait une douzaine de sujets de tous âges, sous couvert de chênes et conifères mêlés. Toutes les *Amanites* de cette espèce qui nous a été donné de récolter, portaient un chapeau blanc, avec le centre teinté

Établissements PATURLE

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 Jean-Jaurès

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

de beige ocracé; l'absence des vergetures radiales du chapeau les distinguent bien des formes blanches d'*Amanita Phalloïdes*.

15° AMANITINA VIROSA Friès : Unique station découverte au Plan-Médoc en août 1959. En terrain sablonneux sous taillis de chênes et pins mêlés, quatre exemplaires bien caractéristiques avec leurs chapeaux blancs campanulés, devenant mamelonnés, satinés sans vergetures radiales. Lames blanches peu larges. Pied blanc pelucheux sous un anneau membranneux oblique, à bulbe ovoïde et volve épaisse, bien engageante. Spores globuleuses.

16° AMIDELLA OVOIDEA Friès ex-Bulliard : Une très belle station de cette magnifique amanite existe à Tresse-Mélac en terrain argilo-calcaire sous couvert de chênes, charmes et pins sylvestres. Chaque année nous y récoltons de très gros spécimens souvent hélas détruits sur pied par des profanes. Lors de l'excursion Linéenne du 11 novembre 1962 à Gradignan, une autre station de ce champignon a été découverte. L'avenir nous apprendra si elle est aussi constante et productive que la première. De très beaux apports de cette espèce aux expositions annuelles permettent de penser que d'autres stations existent dans la région. Son port robuste, sa taille imposante, sa couleur blanche, sa volve brunâtre, épaisse, les flocons de consistance crêmo-farineuse du pied, marge du chapeau et anneau, permettent de situer sans peine *Amidella Ovoïdea*.

Francis MASSART,

(à suivre)

Société linéenne de Bordeaux et Société mycologique de Voiron-Chartreuse

AVANT de CUEILLIR LES CHAMPIGNONS (suite)

Ne contenant pas de chlorophylle, ils sont dans l'impossibilité d'assimiler le carbone du milieu où ils se trouvent, de l'utiliser, pour constituer les matières nécessaires à leur croissance. Ils sont dans l'obligation d'emprunter ce corps indispensable, à des substances où il existe à l'état combiné. Ce sont des parasites lorsqu'ils vivent aux dépens d'êtres vivants, d'animaux ou de végétaux. Cependant, beaucoup d'entre eux empruntent leur nourriture carbonnée à des substances décomposées, inertes ou mortes; ce sont des Saprophytes.

Les champignons se présentent sous des formes différentes :

Avec un pied et un chapeau.

Avec un pied latéral, court ou nul.

En forme de tubercule, de coupe, de masse irrégulière, de cornet, de sac, de colonne, de massue, de plaque ou croûte, d'étoile ou bien d'éléments rameux.

Ils ont une durée éphémère et produisent des graines ou spores à maturité.

Les spores produisent le mycélium, qui est l'appareil végétatif sur lequel se forme le champignon, auquel il donne naissance, lorsque les conditions favorables de chaleur et d'humidité sont réunies.

Le mycélium se développe à partir de la spore; il se présente sous forme de filaments rameux, souvent blancs, mais aussi diversement colorés. Il est d'abord formé d'un filament simple, qui ramifie dans tous les sens. Il peut rester longtemps à l'état de vie latente avant de donner naissance à des champignons, qui sont les appareils reproducteurs libérant les spores à maturité; ils peuvent être comparés aux fleurs des plantes supérieures.

(suite page 16)

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-Menriet

Opticien Diplômé

1, Avenue Dugueyt-Jouvin **VOIRON**

CAISSE D'ÉPARGNE de VOIRON

Tél. 143 - C.C.P. Lyon 9460-84

● *Tous les jours
à volée Service* ●

Dans la classification des champignons qui nous intéressent, deux groupes seulement sont à retenir, auxquels sont rattachés les espèces comestibles :

1°. : **LES BASIDIOMYCETES**, ainsi nommés parce que les spores, généralement au nombre de 4, naissent sur un organe appelé baside.

2°. : **LES ASCOMYCETES**, dont les spores naissent à l'intérieur d'une sorte d'étui, appelé asque. L'asque contient en général 8 spores.

ORGANISATION DES BASIDIOMYCETES : Né de la spore, le mycélium se développe pour donner naissance à de petites boules blanches qui grossissent rapidement et qui forment l'appareil reproducteur ou carpophore. Lorsque le développement atteint un certain volume, le pied s'allonge, le champignon sort de terre, brisant le voile général ou volve, sorte d'enveloppe dans lequel il s'est formé. Le bord du chapeau est réuni au pied par une membrane nommée : voile partiel, qui se rompt lorsque le chapeau s'étale. Cette membrane se rabat autour du pied, formant l'anneau ou bague. Les débris desséchés du voile général ou volve, forment des tâches, squames ou verrues sur le chapeau. Le champignon est né. Il peut être consommé, mais rapidement, car il ne tardera pas à mûrir et à entrer en décomposition.

ORGANISATION DES ASCOMYCETES : Comme chez les Basidiomycètes, le mycélium produit les fructifications lorsque les conditions favorables sont réunies. Ces champignons ne comportent ni volve, ni voile partiel.

Les deux groupes ci-dessus sont divisés en familles et genres, plus ou moins importants. Les Basidiomycètes groupent environ 1750 espèces et les Ascomycètes une centaine, les espèces sans intérêt étant exclues.

Beaucoup de champignons sont d'excellents comestibles, certains sont plus ou moins bons, tandis que d'autres sont âcres, amers, poivrés ou bien indifférents. Il existe malheureusement des espèces toxiques, vénéneuses ou mortelles et c'est pour elles principalement que j'ai écrit ces quelques lignes, pour vous apprendre à connaître une partie de la flore cryptogamique et vous éviter de fatales erreurs et confusions.

Elles vous faciliteront la lecture et l'usage d'ouvrages mycologiques précis et complets, écrits par d'éminents auteurs. Ces ouvrages scientifiques sont indispensables à tous les mycologues ; aussi je conseille à ceux qui ne peuvent se les procurer, d'adhérer à la Société Mycologique la plus proche de leur domicile, qui mettra le contenu de sa bibliothèque à leur disposition.

PARTIES CONSTITUANT CERTAINS CHAMPIGNONS

VOILE GÉNÉRAL ET VOILE PARTIEL : L'ébauche de la plupart des champignons est entourée d'un voile général. Cette enveloppe épaisse, persistante, constitue la volve chez certains Agaricacées, comme les Amanites. Cette enveloppe se brise ou se désagrège au moment de l'épanouissement et se fixe parfois sur le chapeau sous forme de fragments ou verrues. La volve peut être engageante ou globuleuse, membraneuse ou friable, entière ou déchirée.

Chez les Cortinaires, le voile général se dissocie pour former une cortine qui prend la forme d'une toile d'araignée entre le bord du chapeau et du pied.

Chez certains Agaricacées, un voile partiel réunit le bord du chapeau au pied, il se rompt à l'épanouissement, pour former un anneau.

(A suivre)

A. SAINTE-MARTINE

F. GILLET

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

*Tout le linge de maison
blanc et couleur
Couvertures
Lingerie 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