

Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ-SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

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

DIRECTION ET ADMINISTRATION :

A. SAINT-MARTINE - 25, Rue Rose-Sage, VOIRON (Isère) — C.C.P. Lyon 5200-66Imprimeur : **IMPRIMERIE COMMERCIALE, 2, rue Victor-Mollard - VOIRON - Tél. : 0-32**

EDITORIAL

Lorsque le printemps éclate de toutes parts, dans le jaune d'or des pissenlits, comme dans le rose tendre des fleurs de pommier, le mycologue, plus que tout autre, sent monter en lui, la fièvre d'un sang nouveau.

Entendons-nous bien : quand nous employons le terme savant de « mycologue » pour désigner le simple amateur de champignons, nous affichons sans le vouloir la plus vaniteuse des prétentions. Nous avons maintenant coutume, dans nos Alpes, d'appeler communément « mycologue » tout coureur de bois en quête de champignons ou tout membre d'un groupement mycologique. Restons sérieux, restons modestes, et reppelons-nous que le vrai mycologue est avant tout un savant au sens propre du mot, un homme de laboratoire autant que de plein champ, un spécialiste ayant une parfaite maîtrise de son art, un érudit doté d'un savoir encyclopédique aux effrayantes dimensions. Bien peu, en ce monde, sont en droit de prétendre à un tel titre, que nous autres amateurs, nous avons pris l'habitude de galvauder sans la moindre gêne.

Mais toute erreur avouée est à moitié pardonnée, et il n'en reste pas moins vrai que la venue de chaque printemps réveille au cœur de tous les amis de la nature l'instinct ancestral de la cueillette, le désir de gambader, de découvrir et de connaître. Et l'explosion vert tendre de la nature en sève, semble le lever de rideau d'un spectacle que chacun voudrait riche des plus belles promesses et des plus passionnantes révélations.

C'est aussi l'époque où prennent naissance les vocations et où les débutants font leurs premiers pas aux côtés des anciens.

A tous ceux qui vont maintenant connaître des émotions nouvelles et qui nous demandent avec un brin d'appréhension : « Que nous faudra-t-il faire pour devenir de vrais connaisseurs ? » nous pouvons répondre sans hésiter :

« Il vous faudra simplement pour commencer **BON PIED, BON NEZ, BON CŒIL** »

BON PIED, car la chasse aux champignons est avant tout un sport. Un sport gratuit et vivifiant qui exige comme tous les sports de solides qualités physiques. Beaucoup de jeunesse et d'endurance mais aussi des qualités morales et un parfait esprit d'équipe lorsqu'on a librement décidé de s'intégrer à un groupe.

BON CŒIL, car « le mycologue » doit être tout d'abord un observateur, un homme qui sait regarder, reconnaître, et qui possède une mémoire visuelle jamais en défaut. C'est l'observation minutieuse des caractères botaniques, et elle seule, qui donne la clé de la détermination des espèces. Commençons donc par apprendre à bien voir, si nous voulons aujourd'hui enrichir notre savoir pour enseigner demain. Et n'oublions pas qu'en matière d'identification, le moindre oubli dans la reconnaissance visuelle des caractères botaniques pourrait aboutir, lorsque nous accepterons la grave responsabilité de déterminateur, à la plus terrible des catastrophes.

BON NEZ, car des espèces ou des variétés très voisines ne se différencient souvent que par l'intervention d'un odorat subtil. Beaucoup de champignons exhalent une odeur caractéristique, bien typique de l'espèce ou de la variété considérées. C'est ainsi que le clitocybe odorant sent l'anis le lactaire du même non la noix de coco, l'agaric jaunissant l'encre de chine, la russule à pied rouge l'écrevisse cuite, le tramète odorant la lavande, la russule de fiel la compote de fruits. On pourrait multiplier les exemples.

Apprenons donc à déceler toutes les senteurs qu'exhale l'hyménium des champignons à lamelles et dont les grands mycologues (les vrais) ont donné dans leurs ouvrages une nomenclature très complète.

Ainsi, Dame NATURE nous offre en mycologie l'occasion unique d'une parfaite éducation et d'un solide contrôle de nos sens. C'est à une véritable mobilisation de toutes nos possibilités visuelles et olfactives que nous sommes invités. Ne laissons pas échapper la chance qui nous est offerte d'apprendre à mieux nous connaître tout en jouissant des richesses et de la poésie d'un monde enchanteur.

Le Président Fédéral **Roger GIREL**

..... Agencement de Magasin
Meubles stratifiés - Meubles tous styles
Magasin "AU CONFORT"
9 et 11, Avenue Jules-Ravat

Falque Père & Fils
Ateliers et bureaux : 73, RUE SERMORENS
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

PROMENEURS, prenez garde aux baies toxiques de nos campagnes

A l'automne lorsque nous courons les bois en quête de champignons, nous sommes toujours irrésistiblement attirés par les fruits sauvages. Ils parent les sous-bois de leurs teintes merveilleuses, leur grâce nous enchante et nous fascine, mais les apparences sont souvent trompeuses. Les baies les plus tentantes sont parfois les plus sataniques. Et tel beau fruit écarlate, brillant et succulent à souhait, est fort capable d'expédier aux enfers celui qui commettrait l'imprudence de le goûter.

Bernard MANTOY nous met en garde contre une quinzaine de baies les plus vénéneuses de France. Ce sont, parmi les noires : la belladone, le camérisier noir, le sceau de Salomon, l'acté en épi, la parisette à quatre feuilles, la morelle noire et le genévrier sabine. Les rouges les plus toxiques sont : l'arum tacheté, la bryone dioïque, le chèvrefeuille à balais ou camérisier rouge, le chèvrefeuille des Alpes, le muguet, la morelle douce-amère, le fruit de la pomme de terre et le bois joli.

LA BELLADONNE OU ATROPA BELLADONNE est la plus redoutable de toutes. On l'appelle aussi cerise empoisonnée, morelle perverse, belle dame. Les belles Italiennes de la Renaissance utilisaient le suc de sa baie noire pour se donner de l'éclat au yeux. En effet, le poison qu'elle contient : l'atropine, a la propriété de dilater la pupille. Toute la plante est toxique : les feuilles qui ont une odeur désagréable, les fleurs en clochettes pendantes brun pourpre, les fruits qui ressemblent à une cerise noire « perverse ». Les émanations de cette plante peuvent même être dangereuses pour les personnes qui s'attardent dans son voisinage. Il faudrait pouvoir détruire cette perfide si attirante, et qui a déjà fait tant de victimes. On a retenu le cas de 14 enfants de l'Hôpital de la Pitié à Paris qui, employés à de menus travaux dans les plates-bandes du jardin des Plantes s'empoisonnèrent en consommant chacun quelques baies de Belladonne. On cite aussi la fin tragique en 1813 de cent cinquante soldats qui moururent après avoir mangé de ces fruits sur les bords de la route. Il arrive même que des intoxications peuvent se produire, simplement en s'alimentant de la chair ou en buvant le lait de certains herbivores insensibles au poison de cette solanée.

L'empoisonnement est très rapide : soit ardente, ivresse, excitation, prostration et mort au bout de quelques heures. Pour éviter de tels accidents, il faut mettre en garde les enfants contre tout fruit ressemblant à une merise très mûre et conservant son calice à 5 branches en forme d'étoile. Cette plante est localisée dans certaines régions calcaires boisées et chaudes : nous la trouvons au Mont-GRANIER près de Chambéry.

LE CAMERISIER NOIR OU CHEVREFEUILLE A BALAIS (*Lonicéra xylostéum*) est une plante à tige dressée et buissonnante aux fleurs très peu odorantes contrairement aux autres chèvrefeuilles. Les fruits d'un noir bleuâtre sont à peine soudés inférieurement (ceux du camérisier rouge sont fusionnés en une seule baie). Le camérisier ressemble à un cerisier nain. Les fruits sont d'autant plus dangereux qu'ils contiennent une forte quantité de sucre. Mais ne vous avisez pas d'en consommer, car ils ont des propriétés vomitives et purgatives.

Méfions-nous du **SCEAU DE SALOMON** ou *polygonatum odoratum* ou *polygonatum vulgare* très fréquent dans les sous-bois humides. Les enfants sont attirés par ses fruits qui ressemblent aux myrtilles. Gardons-nous de les goûter. Les feuilles ovales aux fortes nervures convergentes et les fleurs blanc verdâtre sont aussi nocives. Seul le rhizome n'est pas vénéneux. Linné raconte que des

BANQUE
DE
SAVOIE

Depuis 50 ans
au service de

..... l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

♦ **COPPELIA** ♦

CHAMBÉRY

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

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**

paysans suédois en tiraient une farine qu'ils mêlaient au pain. Dans les campagnes françaises, il est parfois utilisé comme remède contre la toux du bétail. C'est un rhizome très curieux, creusé d'empreintes qui rappellent des sceaux (ce qui a valu son nom à la plante) et dont chaque nœud est la trace d'une ancienne tige. Nous sommes très peu séduits par la grâce de cette plante que les Anglais cultivent pour la fleur, au même titre que le muguet.

Dans d'autres sous-bois humides et peu éclairés, nous pouvons trouver **L'ACTÉE EN ÉPI OU HERBE DE SAINT-CHRISTOPHE**. La tige est longuement nue et porte dans le haut deux à trois grandes feuilles composées à folioles dentées en scie qui ressemblent à celles du sureau. Cette tige nue a sans doute une analogie avec le bâton de Saint-Christophe qui, d'après la légende, se couvrit de feuilles et de fleurs. La plante entière dégage une odeur nauséabonde. Les fruits en grappe allongée, sont verts, puis d'un noir luisant, un peu bleuté. FOURNIER mentionne une actée à fruit rouge que j'ai eu le plaisir d'admirer au Fer à Cheval de SIXT. Toute la plante est dangereuse, surtout fraîche. Elle irrite le tube digestif et peut entraîner une ivresse cérébrale et la mort. Les ânes et les moutons la broutent sans inconvénient, tandis que les poules et les canards périssent après en avoir picoré quelques grains.

Quelle est cette plante curieuse qui fait bon ménage avec le Sceau de Salomon ? Ses quatre feuilles opposées disposées en croix sont surmontées d'un gros fruit noir-bleuâtre. C'est la **PARISSETTE À QUATRE FEUILLES**, sans doute appelée ainsi, parce que le célèbre et beau berger Pâris mourut d'une flèche empoisonnée par elle au cours de la guerre de TROIE. On la nomme aussi « Raisin de renard », « Etrangle-loup », « Herbe à Pâris ». Une baie tue une poule, deux baies tuent un chien. Les empoisonnements sont à craindre pour les jeunes enfants que ces baies attirent malgré leur saveur désagréable.

Les solanées qui nous sont familières ne sont pas les moins toxiques. La **morelle noire**, ou « crève-loup », « tue-chien » (*solanum nigrum*) est très commune. On la rencontre dans les jardins, les décombres et les cultures. Les fleurs sont blanches, en corymbes, à 5 ou 6 à l'aisselle des feuilles. Les fruits sont ronds, d'abord verts, puis noirs, de la grosseur d'une groseille. Dans certaines contrées, les feuilles jeunes seraient consommées en guise d'épinards. Les avis sont partagés sur la toxicité de cette plante, mais il faut savoir que le poison nommé Solanine se développe surtout après la fructification. Il existe dans les feuilles et dans les fruits mûrs. Dans les empoisonnements, les jeunes moins résistants, sont beaucoup plus exposés que les adultes.

Nous ne nous étendrons pas sur le **GENEVRIER SABINE** (*Juniperus sabina*), facile à reconnaître avec sa verdure rougeâtre qui porte de petites feuilles lancéolées, imbriquées, et un gros fruit bleu-noir en forme de cône. C'est un traître des hautes montagnes plus méridionales que celles de Savoie.

Nous en avons terminé avec les baies diaboliques de couleur noire. Nous étudierons dans un prochain article les fruits sauvages toxiques à teinte rouge.

(à suivre)

Yvette GIREL

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 - Huîtres - Escargots

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

ARCOSES - PLANE - FAYARD

Nous nous sommes promenés rapidement la dernière fois (bulletin n° 12) dans les forêts résineuses. Nous allons parcourir aujourd'hui la forêt feuillue, ou plus exactement les taillis feuillus, car il faut réserver ce nom de forêt aux magnifiques futaies de chênes ou de hêtres de plaines dont la France est une des plus riches au monde. Le propriétaire ou l'exploitant forestier ne peut espérer y prélever que quelques bois de papeterie, bois de chauffage, piquets de vignes, charbonnerie.

Vous avez pu remarquer que les taillis feuillus se cantonnent dans la partie inférieure des futaies résineuses, pour constituer une sorte de ceinture immédiatement au-dessus des terres cultivées et des prés du fond de la vallée.

Il existe, certes, des arbres et arbustes feuillus en altitude, mais ils ne constituent que très rarement des peuplements purs et étendus à la ligne. Comme pour les résineux, nous allons partir du haut pour descendre dans le fond de la vallée.

Nous rencontrerons tout d'abord l'aune vert appelé « arcosse » en patois savoyard, « vorille » ou « vorye », mot patois dauphinois impossible à orthographier et à prononcer de la même façon que paye (de paiement). Cet arbuste offre d'importantes colonies. Subissant la réputation de la neige il est toujours incliné vers l'aval. Les coqs de bruyère y trouvent un excellent abri et les chasseurs savent combien il est difficile de traverser ces zones. L'aune vert descend quelquefois dans les couloirs en forêt résineuse, et l'on y rencontre alors de belles trainées de giroles (*Cantharellus cibarius*) qui échappent à nos sympathiques légions de chercheurs.

Nous allons rencontrer ensuite, disséminés ça et là en forêt résineuse, des érables : l'érable plane et l'érable sycomore. L'un et l'autre sont appelés par les montagnards « plane ». Leur distinction est relativement aisée :

	Ecorce	Sinus entre les lobes des feuilles	Bourgeon	Fruit
Sycomore	en écailles	aigus	vert formant un angle avec la tige	Ailes formant un angle aigu.
Plane	crevassée	arrondis	rougeâtre, appliqué contre la tige	Ailes formant un angle presque plat.

C'est à ce niveau que nous rencontrerons aussi de jolis arbres ou arbustes aux fruits de couleur rouge éclatante qui font le régal des grives : sorbier des oiseaux, alisier blanc, sureau à grappes. Nous pourrions aussi observer quelques petites colonies de beaux trembles au tronc lisse et vert tendre.

Puis nous entrerons franchement dans le taillis où les essences sont très nombreuses en commençant par ce que nous appelons, nous forestiers, les morts-bois, et qui groupent de nombreux arbustes sans intérêt pour le mycophage : amélanchier, viorne, fusain, troène champêtre, érable de Montpellier, noisetier, épine blanche, etc.

AU CHAPON FIN

G. SIMONET & C^{ie}

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

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons

A la faveur d'une combe fraîche présentant un micro-climat plus frais, nous trouverons le hêtre appelé aussi fayard en montagne et foyard en plaine. C'est l'arbre des climats montagnards à brouillard. Son aire est très étendue en France, puisqu'on le trouve aussi bien en moyenne montagne qu'en plaine. Il a une importance économique considérable. Sous son ombre épaisse nous trouverons souvent le pied-bleu (*Rhodopaxille nudus*).

Sur les versants plus arides, plus chauds, apparaîtra le chêne rouvre qui n'a jamais la belle forme de son frère de plaine de la vallée de la Loire. Il est souvent associé à la myrtille et la callune (bruyère) sous laquelle se dissimulent aussi, parfois, de belles « plaques » de giroles. Enfin, sur les terrains secs les plus ingrats poussera le chêne pubescent qui a toujours une forme plus ou moins buissonnante.

Les chênes sont faciles à reconnaître avec leurs feuilles crénelées (c'est la feuille du képi de général!).

A basse altitude, en-dessous de 8 à 900 m, nous trouverons le châtaignier que tout chercheur de champignons connaît bien. C'est un arbre sous lequel les cueillettes sont abondantes en année favorable : bolets, chanterelles, trompettes de mort, etc.

Dans le fond de la vallée, sur les délaissées des rivières, nous rencontrerons un peuplement mélangé appelé généralement « verney ». Y poussent en abondance l'aune glutineux ou « verne », qu'il ne faut pas confondre avec l'arcosse (aune vert) qui descend rarement au-dessous de 1 500 m d'altitude. Avec les vernes croissent les peupliers noirs. C'est près de ces peupliers et sous leur abri que nous allons ramasser dans quelque semaines les premiers mitrophores et les premières morilles. Ces succulents champignons ne sont pas faciles à trouver ; ils se confondent facilement avec les feuilles mortes et vous serez amenés quelquefois à vous mettre à « quatre pattes » pour mieux les déceler.

Si d'aventure vous rencontrez un reptile, ne vous effrayez pas ; vous en serez quitte pour une forte émotion, car il s'agira vraisemblablement de la couleuvre verte, impressionnante par sa taille, mais inoffensive et qui affectionne particulièrement ces lieux.

J'ai gardé pour la fin un de nos plus beaux arbres, élégant et sympathique. Je veux parler du bouleau. Les forestiers l'ont baptisé « l'occupateur de places vides ». En effet il est indifférent au climat, poussant aussi bien en altitude qu'en plaine, bien qu'il s'agisse d'une essence nordique. Tout le monde connaît sa belle écorce blanche se détachant en lanières fines, son feuillage léger et tremblotant. Ses sous-bois sont agréables à parcourir, d'autant plus que vous y rencontrerez de très bonnes espèces comme le bolet blafard (*boletus luridus*), le bolet orangé (*trachypus aurantiacus*) et même, si le sol est recouvert de bruyères, ce qui est souvent le cas, l'amanite des césars (*amanita caesarea*).

Nous avons ainsi terminé cette promenade très rapide ; il y a, bien sûr, beaucoup d'autres arbustes, beaucoup d'autres arbres, mais je me vois alors contraint de vous renvoyer à votre flore.

A. MOULIN

ANTHURUS ASEROIFORMIS en GIRONDE

La saison mycologique 1963 a été marquée en Gironde par la prolifération d'une espèce de la famille des Clathracées.

ANTHURUS ASEROIFORMIS Mac Alpine a été officiellement signalé pour la première fois dans notre région par M. C. BALLAIS, distingué botaniste, et le regretté D. PERRIER, entomologiste, tous deux membres de la société Linnéenne de Bordeaux (communication du 6-12-1958).

C'est au cours d'une excursion effectuée en 1956 dans les environs de Saint-Laurent-du-Médoc, au lieu-dit Mourlan, et sur les indications de Mme Dales, que MM. Ballais et Perrier découvrirent plusieurs stations du « champignon pieuvre » avec des sujets à tous les stades de développement. Depuis cette date et à la suite d'un article publié dans la presse locale, sa présence était d'années en années observée en des lieux différents, Hourtin, Léognan, etc. nous l'avons nous-même récolté dans les environs de Listrac-Médoc en 1960 et en d'autres stations depuis.

Mais la poussée spectaculaire de 1963 dépasse de loin tout ce qui avait été observé jusqu'alors. Il en a été récolté par dizaines aux portes même de Bordeaux dans un bosquet de Pessac par M. Rouzeau.

Plusieurs ramasseurs de champignons nous en ont porté provenant d'endroits différents. Il semble donc que cette espèce ait trouvé dans la région des conditions écologiques et climatiques particulièrement favorables à sa végétation.

Nous retracerons ici en quelques mots les étapes de l'acclimatation en France de ce champignon originaire d'Australie et d'Afrique Australe.

L'*Anthurus* fut découvert en Lorraine au lendemain de la guerre de 1914-1918 (2), puis sa progression fut suivie dans plusieurs départements de l'Est. Près de trente années plus tard, en 1951, F. MARGAINE et E. WALTER donnent dans « Le monde des plantes » (3) une description de l'*Anthurus* et font état de sa présence dans l'Ain et en Saône-et-Loire.

Deux hypothèses ont été émises au sujet de son introduction dans notre pays celle de R. MAIRE (4) selon laquelle des spores auraient pu être transportées avec le matériel des armées Alliées qui séjournerent dans l'Est durant la première guerre mondiale. L'autre de Walter (1934) pour lequel la présence d'une industrie traitant la laine importée d'Australie et du Cap sur les lieux même où furent découverts les premiers spécimens ne paraît pas être une pure coïncidence.

ESIDERS

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

En ce qui concerne sa venue dans le sud-ouest on peut également supposer que les nombreux lots de laine de provenance Australienne qui sont débarqués et transités dans le port de Bordeaux y soient pour quelque chose. Autre explication plausible étant donné la présence de troupeaux de moutons dans le Médoc des spores ont pu être véhiculées dans la toison d'un animal reproducteur importé d'Australie.

ANTHURUS ASEROIFORMIS Mc Alp.

(Anth. Fleur, Asérce nauséabond). Champignon homobasidiomycète, gastéromycète, de la famille des Clathracees. Le jeune carpophore a l'apparence d'un œuf de consistance charnue élastique muni à sa base de cordonnets mycéliens. Cette volve ne tarde pas à se rompre sous la poussée du réceptacle formé de cinq à sept branches disposées en étoile d'un beau rouge écarlate, d'abord dressées puis épanouies, de consistance poreuse lacuneuse ces éléments sont tapissés sur leur face intérieure d'une gléba noirâtre qui contient les spores. L'ensemble qui évoque la forme d'une fleur ou encore d'un poulpe dégage l'odeur repoussante caractéristique des Phallales, à noter cependant que cette puanteur n'est pas perceptible à distance comme celle de *Ithyphallus Impudicus*.

Du point de vue écologique il est encore difficile de se prononcer, car si des sujets ont été récoltés sous couverts, d'autres l'ont été à une certaine distance des arbres (généralement chênes et pins mêlés). Nous pensons que la présence de moutons pourrait avoir une influence sur la prolifération de ce champignon car il est fréquent de trouver des stations à proximité de pacages d'ovins. Son époque d'apparition semble coïncider avec la grande poussée automnale.

Nous terminerons en jetant un rapide coup d'œil sur les espèces proches qui font partie de la flore de notre région.

PHALLACEES : *Ithyphallus impudicus* Fr. ex Lin. Très commun... et très nauséabond.

Ithyphallus imperialis Shulz. Se distingue de l'espèce type par la couleur rose de sa volve et son odeur moins... agressive. Rare dans les sables littoraux.

Mutinus caninus Fr. ex Huds. Petite espèce qui semble affectionner les endroits bien ombragés et humides. Très rare pendant plusieurs années de suite, puis soudainement relativement abondant.

CLATHRACEES : *CLATHRUS cancellatus* Tourn. Joli champignon en forme de sphère constituée par un réseau d'éléments fragiles poreux rouges à l'extérieur, noirs à l'intérieur. Commun en Gironde, prés, parcs, jardins.

F. MASSART avec la collaboration de C. BALLAIS

(1) Anth. Aséro a été également récolté en 1963 dans la région lyonnaise - M. Jossierand - Bull. de la Société Linnéenne de Lyon, 33^e année N° 2, P. 66.

(2) Lemasson - Champignon nouveau pour les Vosges — Bull. Soc. Lorr. de Myc. 1923, N° 5.

(3) F. Margaine et Walter - L'Anthurus Aséroiformis et sa dispersion - Le Monde des Plantes - 1951 N° 280/281 - P.S.

(4) R. Maire - Notes mycologiques - Bull. S.M.F. 1930 46 P. 227.

Nota. — Le Pr R. Heim donne une description de l'Anthurus, accompagnée d'un dessin dans « Les Champignons d'Europe » - Ed. Boubée, Paris 1957.

LINGE DE MAISON — LAINAGES

GODIET & Cie

ANCIENNE MAISON HUGUET

Place Métropole

- **CHAMBERY** -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

Chambériens ! ...

Tous les lundis à 20 h. 30

CAFÉ DE LYON

Place Monge

Détermination des cueillettes

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**

Etudes Mycologiques - VOLUME 1

- Les Bolets** (Descriptions, Déterminations, Classifications, Comestibilité) par J. BLUM (18 x 12) 169 pages, 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 XXXIII

- 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**

Pour paraître en 1964 : 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)*

Etudes Mycologiques - (18 x 12)

Volume 2 - LES CORTINAIRES (Descriptions, Déterminations, Classifications) par A. BERTAUX, avec 164 figures et 16 planches coloriées, cartonné

Volume 3 - LES LACTAIRES (Descriptions, Classifications, Déterminations, Comestibilité) par J. BLUM, avec 30 figures et 16 planches coloriées, cartonné

BRASSERIES DE LA MEUSE

Au Café, demandez

CROIX de LORRAINE

En Famille, Buvez

MEUSE-PILS

ÉTUDE sur les CARPOPHORES

Je suis toujours étonné lors de la présentation d'un carpophore, d'entendre dire : « C'est un Cortinaire », ceci sans plus d'explications.

Je m'inquiétais donc auprès du déterminateur de la Société du manque d'intérêt à l'égard de ces champignons qui ont, par ailleurs, une taille et des couleurs remarquables. J'appris qu'il s'agissait de l'un des genres d'Agaric dans lequel le plus d'espèces européennes furent décrites.

J'appris aussi qu'ils possédaient une gamme de couleurs infinie, couleurs variant d'une partie à l'autre d'un même champignon et parfois, suivant l'âge de la récolte, ou les conditions atmosphériques dans lesquelles elle fut effectuée. Ceci me fit comprendre les hésitations et la répugnance des déterminateurs qui considèrent cette grande famille comme une des principales « bouteille d'encre » de la Mycologie.

Malgré toutes ces difficultés, je ne voulus pas en faire « ma bête noire » sans avoir étudié auparavant. Je décidais donc, lors de la création, au sein de la Société, d'équipes spécialisées, de faire partie de celle ayant à charge ces cortinaires. Ceci, sans autre prétention que d'en connaître les espèces les plus courantes et surtout les plus typiques.

Notre équipe fut favorisée, puisqu'elle put utiliser la Flore de M. H. KUNHER. En parcourant ce très bel ouvrage, nous nous sommes aperçus que M. H. KUHNER avait largement employé les réactions chimiques au cours de ses recherches, ceci pour caractériser et différencier certaines espèces.

Nous avons donc décidé à notre tour d'employer son procédé pour confirmer ou (hélas ! trop souvent) étayer nos hésitantes déterminations macroscopiques. Par ces réactions chimiques, nous avons pu avoir une certitude, évitant ainsi certaines controverses animées, sur la dénomination des espèces suivantes, qui furent toutes récoltées par des membres de la Société et présentées au cours de nos séances éducatives hebdomadaires.

C. ORICALCEUS. Chair + Bases Fortes = rouge purpurin.

Var. ODORIFER. Réaction identique.

Groupe des C. LARGUS C. VARIECOLOR. Chair + Ammoniaque = très vive réaction jaune.

C. NEMORENSIS. Chair + Ammoniaque = très belle réaction jaune.

C. LIVIDOVIOLEACEUS. Chair + Ammoniaque = très belle réaction, franche, jaune.

Chapeau + Ammoniaque = jaune doré.

C. LARGUS. Chair + Ammoniaque = pas de réaction sensible (légèrement crème).

C. COTONEUS. Chapeau + Bases Fortes = rouge purpurin pourpre noir.

Chapeau + Nitrate d'Argent = jaune d'or.

C. HINNULEUS. Chair + Soude = brun.

C. BULLIARDI. Base du St. + Bases Fortes = violet.

C. TURMALIS. Chair + Phénol = Ce dernier cortinaire n'a pas de réaction chimique indiquée par M. H. KUHNER mais l'Atlas Romagnesi indique, et nous l'avons constaté sur un exemplaire déterminé à l'exposition mycologique d'ANNEMASSE cette réaction au Phénol.

CAMPIA

Roger CHARPIN

CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES

Longefan

ST-JEAN-DE-MAURIENNE (SAVOIE)

Allo : 3.82

CHAUSSURES et SPORTS

BLANC

St-Jean-de-Maurienne (Savoie)

Tél. 91

C.C.P. Lyon 3822-74

Essayez, vous aussi, la nouvelle
Gillette bleue
EXTRA

la lame dont toute la France parle.

GR 57

LE PLEUROTE NÉBRODENSIS

Ce champignon a donné lieu à de nombreuses controverses et l'on n'est pas encore bien fixé sur son véritable nom. *Pleurotus Fuscus* (Batt.). Bresadola variété : *Ferulae* Lanzi. On lui donne souvent le nom de *Pleurote du panicaut* (*Pleurotus Eryngii*). En Italie, dans le Trentin, on l'appelle : *Fungo della Ferula*, *fungo d'Ampezzo*.

Selon Bresadola, ce sont les monts Nebrodi qui lui ont donné son nom. Ces monts se trouvent en Sicile, dans une région qui s'appelle La Madonie.

Il est en abondance dans le Trentin et, depuis longtemps, il est vendu sur les marchés et y est très apprécié.

Il pousse sur les racines de certaines ombellifères (*Ferule*, *oppopanax*, etc.) et y vit en symbiose tout en n'étant pas un parasite. Chaque printemps, la plante pousse, se dessèche à la fin de l'automne, et ce pleurote croît sur elle.

Ce champignon est facile à reconnaître et, pourtant, il est parfois confondu avec le *clitocybe géant* qui a son habitat dans le même milieu, mais pousse en cercles ; bien entendu le *clitocybe géant* à l'état jeune, non encore développé.

Son chapeau est convexe, charnu, de couleur blanche au début, et ensuite blanc-jaunâtre ou gris sale avec l'âge décalé d'avec le pied.

Ses lamelles sont gris sale et fortement décurrentes, presque jusqu'au bas du pied.

Son pied, à l'extrémité, est en forme de fuseau, et lorsqu'on arrache soigneusement ce champignon, il reste sur celui-ci un réseau de brindilles provenant de la plante à l'intérieur de laquelle il vit.

En Haute-Maurienne, on le trouve dans les pâturages de montagne : c'est un champignon d'altitude (1 200/1 700 m) et de fin d'automne (septembre, octobre, novembre), il pousse jusqu'à la neige.

Il est très apprécié pour la casserole et est excellent sauté, séché et surtout en conserve, grâce à sa fermeté. Jeune, son odeur est presque nulle, mais forte lorsqu'il est sec ; sa saveur est agréable. Il n'a presque jamais de vers mais, par contre, on trouve souvent des sujets, avec des insectes ressemblant à des puces, et se trouvant à l'intérieur du pied où ils creusent des galeries : ils se dispersent du reste dans tous les sens, lorsqu'on ouvre celui-ci.

Chez nous, il vit en symbiose sur une grande ombellifère à larges feuilles, atteignant jusqu'à 1 m 50 de hauteur (*le laserpitium latifolium*), qui ressemble un peu à la ciguë.

Il ne pousse pas sur le panicaut comme certains ont tendance à le croire : ce n'est pas que dans les hauts pâturages cette ombellifère n'existe pas ; elle s'y trouve dans les sols calcaires et dans des endroits rares et recherchés. Les vendeurs de cartes postales la recherchent pour la naturaliser avec l'edelweiss et la pensée. C'est le chardon bleu des Alpes (*Enryngium alpinum*) : il est protégé, en Suisse, pour éviter sa disparition.

En Haute-Maurienne, ce sont les fonctionnaires de la gare internationale de Modane qui ont fait connaître les qualités gastronomiques de ce pleurote très estimé, et il faut maintenant se lever de bonne heure pour le ramasser, car même les gens de nos montagnes le recherchent.

Marcel BOTTE

LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE
- DE VOIRON-CHARTREUSE -

est à votre service

25, rue Rose-Sage, VOIRON

Téléphone : 0.32

QUINCAILLERIE
- GÉNÉRALE -

ARTICLES
- MÉNAGERS -

Charles MASSIAGO

MOUTIERS - Tél. 34

Adolphe MASSIAGO

ALBERTVILLE - Tél. 68

CONFÉRENCE D'INITIATION à ALBERTVILLE

La Société Mycologique d'ALBERTVILLE a voulu mettre à la disposition de ses membres les éléments de base nécessaires à la classification des champignons dans le genre auquel ils appartiennent. C'était le but de la réunion organisée le 29 janvier avec le concours de Monsieur GIREL, Président Fédéral. Cette soirée qui avait réuni de nombreux auditeurs, fut des plus réussies, L'assemblée montra par de chaleureux applaudissements, combien elle appréciait le brillant exposé de notre Président Fédéral.

La projection de très belles diapositives, commentées grâce à un montage parfaitement adapté par Monsieur Roger GIREL, devait, avec le film sur l'amanite phalloïde présenté par Monsieur Henri COURT, terminer fort agréablement cette instructive soirée.

Expliquer en quelques heures la classification des champignons supérieurs sans abasourdir les auditeurs, peut paraître audacieux. D'autre part, un exposé aussi dense où abondent des termes peu familiers, est non seulement difficile à suivre de bout en bout, mais encore à retenir. Il fallait le talent et le sens pédagogique de Monsieur Roger GIREL pour éviter le premier écueil. Afin de tourner le second un résumé de la conférence, condensé pour une partie, en tableaux, a été mis à la disposition des auditeurs. Cette documentation schématique que chacun a suivie avec l'exposé du conférencier, permettra de revoir, à loisir, afin de mieux l'assimiler, la classification ainsi présentée.

Pensant que ce travail pourrait intéresser nos collègues des autres sociétés de la Fédération Mycologique DAUPHINE-SAVOIE, nous vous présentons, ci-dessous, les deux tableaux qui, à notre sens, sont les plus importants.

René MOLINIER

CLASSIFICATION DES CHAMPIGNONS SUPERIEURS : CLASSES ET FAMILLES

Classe des BASIDIOMYCETES :		Classe des ASCOMYCETES :
Les spores naissent à l'extérieur de cellules appelées basides.		les spores naissent à l'intérieur de cellules appelées asques
HYMENOMYCETES : Hyménium extérieur en contact avec l'air (fraise) (1).	GASTEROMYCETES : hyménium intérieur du champignon sans contact avec l'air (figue) (1)	
FAMILLES	FAMILLES	FAMILLES
a) AGARICINES : tous les champignons à lamelles : les spores sont portées par ces lamelles. Ce sont les plus nombreux : — amanite phalloïde ; — champignon de couche. b) POLYPORES : les spores naissent à l'intérieur de tubes : — cèpes de Bordeaux c) HYDNES : champignons à aiguillons. Les spores sont portées par ces aiguillons : — pied de mouton d) THELEPHORES : les spores sont portées par une surface lisse ridée ou chagrinée : — trompette de la mort. e) CLAVARIES : spores portées par une surface lisse, souvent en forme de rameaux : — clavaire dorée.	a) PHALLOIDES : naissent d'un œuf rempli de gélatine. Ils comprennent la coquille de l'œuf à la base, un pied, un chapeau en dé. Odeur cadavéreuse : — satyre puant. b) LYCOPERDINES : forme d'une boule avec un pied plus ou moins marqué : — vesse de loup. Baside : les spores sont libres.	a) PEZIZACES : ressemblent à une petite coupe ou à une oreille de lapin : — Pezize orangée. b) MORCELLACES : ressemblent à une éponge supportée par un pied : — morille. c) HELVELLACES : chapeau cérébriforme (comme une cervelle de mouton) ou semblable à une membrane lobée en forme de selle, de mitre de dé à coudre (helvella) : — guépinie en helvelle. d) TUBERACES : champignon souterrain (truffe). Asque : l'asque s'ouvre pour mettre les spores en liberté.

(1) Hyménium : sorte de revêtement, comme une étoffe de velours, dont les poils seraient les basides ou les asques.

Le Congrès 1964 de la Fédération Dauphiné-Savoie aura lieu le 26 Avril à Voiron et sera organisé par La Société Mycologique de Voiron-Chartreuse qui vous réservera un sympathique et chaleureux accueil.

Le Comité de la Société Mycologique de Voiron-Chartreuse

HYMENOMYCETES — TABLEAU DES GENRES D'AGARICINES

Organes du champignon à déterminer	Spores blanches	Spores roses	Spores ocracées	Spores noires
Une volve	Amanita	Volvaria		
un } pied séparable	Lépiota			Psalliota
anneau } pied non séparable	Armillaria		Pholiota	Stropharia
Lamelles libres		Pluteus		
facilement détachables	Rhodopaxillus			
Lamelles échancrées				
non détachables	Tricholoma	Entoloma	Hebeloma	
Lamelles décurrentes	Pied central, chapeau charnu	Clitocybe	Flammula	Gomphidius
	Pied excentrique chapeau charnu	Pleurotus		
	Pied central chapeau membraneux	Omphalia		
	Lamelles écartées et épaisses	Hygrophorus		Gomphidius
	Lamelles facilement séparables du pied		Paxillus	
	Lamelles ramifiées et pliciformes.	Cantharellus		
Pied cartilagineux	Collybia			
Lamelles adhérentes, souvent une cortine fugace chapeau fibrileux souvent fendu radialement.			Inocybe	
Lamelles deliquescentes.			Bolbitius	Coprinus
Chapeau conique, membraneux				
Lamelles remontantes, pied tubuleux.	Mycena			
Champignon se desséchant sans pourrir, pied tenace ne cassant pas à la torsion	Marasmius			
Chair grenue et pied cassant comme de la craie	pas de lait	Russulia		
	du lait	Lactarius		
Une cortine			Cortinarius	Hypholoma
Lamelles écartées, roses ou violettes, décurrentes par une dent.	Laccaria			

René MOLINIER

CLICHÉS PHOTOGRAPHIQUES ET AU TRAIT

Je rappelle à Messieurs les responsables du bulletin que les clichés photographiques et au trait ne doivent pas dépasser 130 mm. pour qu'ils puissent être insérés dans le travers d'une page de notre brochure, afin d'éviter la présentation en hauteur comme celle des bulletins N° 12 et 13 et l'obligation de réduire les textes correspondants.

Les prochains articles à insérer dans le bulletin N° 14 devront me parvenir avant le 1^{er} Juin 1964.

A. SAINTE-MARTINE

CHAUFFAGE
- CENTRAL -

INSTALLATIONS
SANITAIRES

|| **Amédée RASTELLO**

UGINE (Savoie) - Tél. 218-219

|| Agences : **GRENOBLE** ||

ST-AMAND-LES-EAUX (Nord)

s.a. **Transports BIANCO**

UGINE (Savoie)

Téléphone : 95, 96 et 97

Agence à ANNECY

Téléphone : 45-55-21

Transports toutes directions

PRÉLIMINAIRES sur l'ÉTUDE des CORTINAIRES (suite)

Suite aux descriptions des espèces du sous-genre MYXACIUM, parues sur le bulletin N° 12, suivant l'ordre de classification établi sur le N° 10 nous arrivons à la section ELASTICI ou AMARESCENTS

Les ELASTICI sont classés, par certains auteurs, dans le sous-genre MYXACIUM, et par d'autres dans le sous-genre PHELGMACIUM

En effet cette section, donne des espèces dont les déterminations, sont restées, assez délicates voir même très problématiques, dans la systématique, en raison justement de leur situation intermédiaire entre les champignons à pied visqueux du sous-genre MYXACIUM, et ceux à pied relativement sec du sous-genre PHELGMACIUM. Certains sujets même à bord mince presque HYGROPHANE se rapprochent du sous-genre HYDROCYBE.

Le plus souvent les ELASTICI possèdent un stipe creux vers la base lisse, humide, non visqueux, atténué en haut, ou égal, mais principalement l'amertume de leur chair, l'acreté de celle-ci, en plus de la causticité de la cuticule recouvrant le chapeau, font généralement découvrir l'espèce à déterminer, d'où, obligation de l'expérience, d'ailleurs sans danger, du toucher de la langue sur la cuticule.

Il est bien évident qu'en découvrant cette amertume pileïque et ce goût âcre, de la chair le MYCOPHAGE comprendra, la médiocrité des espèces ici représentées.

Nous attendrons, pour ce qui est de la comestibilité des sujets dans la famille des CORTINAIRES le sous-genre PHELGMACIUM qui nous apportera enfin des moments plus agréables, à nos papilles gustatives.

ESPECES POUSSANT SOUS LES FEUILLUS — I. — D'INFRACTUS à CAUSTICUS

1° C. INFRACTUS (C. affaibli) : la seule espèce très charnue, grosse et trapue, de 7 à 10 cm, le pied souvent claviforme sans plaques au-dessous de la cortine, ressemble à une forme de (CLIDUCHI).

— Lames serrées, « bistre-olive », sombres, chapeau brun-sale et olivacé, marge fissurée plus ou moins amère, dans toutes ses parties (N.C.)

2° C. VIBRATILIS (C. tremblant) : L'espèce, dans l'ensemble, est remarquablement glutueuse et brillante.

— Le chapeau de 5 cm environ d'une belle couleur fauve-orangé ou jaune-doré, le centre souvent mamelonné au début.

— Le pied blanc visqueux sauf au-dessus de l'insertion de la cortine où il présente de fins flocons d'où peuvent pleurer de nombreuses gouttes d'eau, les lamelles, crème, puis cannelle-ocracé.

Vient indifféremment sous les feuillus, et conifères (N.C.)

3° C. CROCEOAERULEUS (C. ocre-violacée) : Espèce au chapeau de 3 à 4 cm, d'un violet clair, ou lilas, ocre pâle au centre.

— Pied atténué en haut à base radicante, ayant son plus gros diamètre au milieu, blanc se teintant de jaune-ocre, les lames sont ocrées. La chair très amère, tient par son pied humide à se rapprocher des espèces du sous-genre MYXACIUM (sous les hêtres) (N.C.)

4° C. EMOLLITUS (C. Emollitus) : Chapeau de 4 cm, pâle, presque blanc-ivoire, au centre ocracé. Pied blanc pur, un peu ocracé avec l'âge, les lamelles sont blanches au début, très larges, chair amère, surtout sous les hêtres.

Naturalisation d'Animaux

MARTEL



Chemin de Trocy

THONON-LES-BAINS (H.-S.)

CAFÉ-RESTAURANT DES AMIS

JACQUIER

4, Rue du Jura

Siège de la Chanterelle

VILLE-LA-GRAND (H.-S.)

Buffet de la Gare Modane

CATELIN-ALLEMOZ

Bar, Restaurant

Brasserie, Change

Ouvert la nuit - Téléphone : 224

COIFFURE - PARFUMERIE

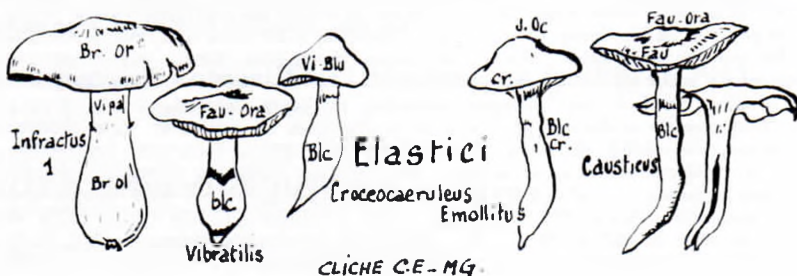
Jacques et André

Avenue du Temple de Diane

AIX-LES-BAINS

★

5° C. CAUSTICUS (C. caustique) Chapeau de 5 cm dont le revêtement pileux amer est fauve, tirant sur l'ocracé ou l'orangé, voilé de fibrilles blanchâtres, apprimées, soyeuses, fugaces. Sa chair est douce de couleur fauve, ou orange pâle. Le pied est élastique, mais ferme, jaunâtre ou ocré, un peu visqueux vite sec, atténué et recourbé à la base, avec un cercle roussâtre provenant des débris de cortine (N. C.)



M. QUEMERAIS

LE MARASME D'ORÉADES

La famille des Marasmes retient vite l'attention du mycologue et, devant les caractéristiques botaniques de la famille celui-là situé, de suite, l'exemplaire, au pied élastique et corné, au chapeau mince et coriace, aux lames espacées et libres, à la sporée blanche. Cependant, si l'étude des petites espèces s'avère très vite délicate, voire difficile, l'amateur se réjouit, lorsqu'il découvre la plus commune d'entre elles, au printemps, je veux dire le Marasme d'Oréades, ou Nympha des Montagnes (Marasmius Oreades - FRIES, 1836).

Ce nom sonne mal pour beaucoup d'oreilles, et si vous parlez « Mousseron », ou « Faux-Mousseron », vos amis se lanceront aussitôt dans des descriptions déjà plus précises. Pourtant, noms scientifiques et vulgaires brossent les caractères de ce petit champignon : son pied long, corné, plein, ocré très pâle, oblige le ramasseur à se servir de ses ongles du pouce et de l'index pour le couper ; ces caractères du pied ont frappé les gens du Centre et, en Berry notre Marasme d'Oréades s'appelle tout bonnement « le pied dur ». Chez nous, le montagnard se base sur le chapeau pour lui donner son nom vulgaire : ses dimensions de 2 à 6 centimètres, sa consistance charnue et élastique, sa couleur jaune-roux plus foncée par l'humidité, son centre mamelonné et la marge à peine striée ont retenu l'attention, et du nom de « Bouton de Guêtres » l'habitant l'a

*Pour vous instruire et passer d'agréables loisirs,
venez à la*

SOCIÉTÉ DE MYCOLOGIE D'AIX-LES-BAINS

COURS — EXPOSITIONS — CONFÉRENCES

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

baptisé. Si vous tournez le chapeau, vous constaterez que notre Marasme possède des lamelles blanchâtres, libres et très espacées ; mais le sujet reste encore plus intéressant, par sa chair imputrescible, blanche, à goût et à odeur agréables. Nous reviendrons bientôt sur ces derniers caractères.

Le Marasme d'Oréades peut se confondre avec un sien cousin, la Collybie des Collines (Collybia Collina) tant par son aspect général, sa couleur que son habitat ; pourtant, la Collybie possède des caractères différents, par sa chair plus molle, par son pied creux ; surtout, elle a le goût de l'ail, si vous la mâchonnez. De toute façon, le risque de confusion s'avère bénin, puisque ce champignon, s'il ne constitue pas un bon comestible, n'en reste pas moins mangeable, sans incident. Par contre, méfiez-vous toujours des petits champignons blancs, aux lames très serrées et décourantes, à l'odeur de farine, et qui poussent le long des lisières ou dans les prés humides ; vous avez à faire, dès lors, aux Clitocybes vénéneux, du genre Déalbata.

En Maurienne, le « Bouton de Guêtre » se manifeste en mai, avec égale abondance d'une année à l'autre, du reste ; et si, en plaine, il traîne jusqu'à l'automne, les hautes prairies, vers 1 400, le reçoivent vraiment au moment des narcisses. Ainsi, les premiers prés d'Epière et de La Chapelle signalent son apparition, au début de mai, puis, au fur et à mesure que la neige remonte, le Marasme escalade les pentes des monts, s'installe au Crêt de la route des Arves, parseme les prairies de Montricher ou du Télégraphe, et bientôt gagne le haut de la vallée, par les prés du Villard-de-Saint-André, du Bourget et d'Aussois, et il se réfugie jusqu'au Planay de Bramans.

Son habitat, dans les prés, ne trompe pas, d'autant plus qu'il pousse toujours dans les ronds de sorcières si mystérieux aux profanes ; il y côtoie souvent, le Tricholome de la Saint-Georges, qui prolifère à la même époque, mais, à la différence de ce dernier, le Marasme affectionne les prés humides et les bords de ruisseaux où court l'eau vive du printemps.

Moins connu que les morilles, plus délicat que le « Saint-Georges » il reste l'apanage de l'amateur, qui le classe comme estimé ; oui, le « Bouton de Guêtre » mérite réhabilitation, d'autant plus qu'il se conserve très bien, sec, de par sa chair imputrescible. Et si, en mai, vous partez aux Marasmes, munissez-vous d'une grosse paire de ciseaux. Pourquoi ? pour avancer dans votre tâche, lorsque vous tomberez sur un rond bien fourni ; vous ne couperez dès lors que les chapeaux, au sommet des pieds, délaissant ceux-ci, durs et non comestibles ; ainsi, vous préserverez les mycéliums souterrains, et assurerez votre récolte de l'année suivante. Déposez vos chapeaux dans un panier d'osier, et rejetez les sacs en nylon, dans lesquels vos champignons peuvent s'échauffer et fermenter. Arrivé chez vous, étalez vos chapeaux sur un papier, à l'ombre mais au courant d'air et, là, ils sécheront en quelques jours. Conservez-les, ensuite, dans un bocal en verre, que vous ne fermerez pas, pour éviter encore la fermentation, et retirez vos bocal dans un lieu sec, jusqu'à l'hiver. Revenus dans un peu d'eau tiède, durant quelques minutes, cuits autour d'une viande, ils régaleront votre maisonnée.

Si vous êtes un piètre chercheur de morilles, ne vous désolerez pas : la nature a pensé à vous car, en revanche, vous deviendrez tôt un fervent et un gourmet du « Bouton de Guêtre », ce sympathique petit champignon, au nom si drôle de Marasme d'Oréades.

H. ROBERT

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

Ordre des Pharmaciens.

A ALBERVILLE le 15 Mars 1964, LA FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE
DAUPHINÉ-SAVOIE a tenue son Assemblée Générale de Printemps



Rendez-vous de 17 sociétés de l'Isère, Savoie et Haute-Savoie avec plus de 100 délégués

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

PREMIERS PAS d'un MYCOLOGUE NÉOPHYTE

J'ai toujours été un admirateur de la splendeur de la nature

Vastes étendues où la mer marque la ligne d'horizon, sauvages et arides, contrées désertiques d'Afrique, montagnes verdoyantes et pics altiers, tout pour moi était sujet de beauté et de grandeur

Dans ma jeunesse, j'ai gravi de nombreux sommets et mes yeux s'élevaient toujours vers le faite convoité qui, se jouant de moi, paraissait s'éloigner à mesure que je me rapprochais.

Maintenant mes aspirations sont différentes. J'ai appris, non pas seulement à lever les yeux, mais aussi à les baisser. Je regarde à mes pieds et je découvre tout un monde qui m'était inconnu.

Oh certes ! J'aimais les fleurs aux couleurs si variées aux odeurs si subtiles, mais j'ignorais ce que la terre recélait de mystérieux, toute cette flore mycologique qui se dissimule et n'apparaît qu'au profit de quelques favorisés.

La vocation de mycologue (c'est encore un bien grand mot pour moi) naît un peu par le fait du hasard. Un ami vous invite à une promenade en forêt et, vous qui ne connaissiez guère que les estimables chanterelles vous découvrez une foule de champignons, au port, à la couleur, à la forme variés, lourds et charnus, grâces et frêles, attirants ou repoussants

Que de fois, au cours de mes randonnées dans la campagne, j'ai repoussé dédaigneusement du pied tout champignon inconnu. J'étais persuadé faire œuvre utile en les détruisant, évitant ainsi une propagation néfaste.

Que d'erreurs accumulées !

Maintenant je ramasse délicatement le cryptogame et je m'empresse de le présenter aux spécialistes bien connus de notre ville.

C'est alors une révélation. Que de genres, d'espèces et de variétés, que de subtilités pour les reconnaître, les distinguer, les différencier.

Je me prends au jeu et j'accepte avec plaisir de m'inscrire à la Société Mycologique locale

A la première réunion, un lot important de champignons est présenté

J'avoue avoir été un peu étourdi. les « as » de la Société font voltiger les noms des champignons en twist échevelés. J'entends des mots barbares :

— Voici un magnifique hypothejus ; — Touchez donc ces lamelles : c'est un saponaceum.

— Goûtez : c'est une emetica. — Sentez : odeur de chair brûlée c'est un traganus.

C'est tellement simple pour notre aimable déterminateur que le nom du genre est éludé, mais moi, débutant, j'en perds... mon latin.

Heureusement mon désarroi, et celui de beaucoup de sociétaires, est visible. La leçon reprend lentement, cette fois, et les noms deviennent moins rébarbatifs. Me serait-il possible en passant de présenter une suggestion.

Parmi les membres assistants aux réunions, il y a incontestablement cinq ou six personnes qui connaissent à fond la flore mycologique de la région, une dizaine d'autres commencent à voir clair et peuvent déterminer une centaine d'espèces. Enfin il y a les nombreux débutants qui ont besoin de leurs professeurs bénévoles.

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^{mo} GIRERD** - MODANE-GARE

Pour apprendre les Champignons...

venez aux sorties de la section mycologique

DU COMITÉ
D'ENTREPRISE

MERLIN & GERIN

★ DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS ★

A chaque séance ne faudrait-il pas consacrer quinze ou vingt minutes pour exposer aux novices, comment se reconnaît un hebelome, un hygrophore ou un clitocybe ; ne faudrait-il pas essayer de traduire en français la signification des noms scientifiques dérivés du latin ou du grec ?

Fermons cette parenthèse.

Les séances se poursuivent. J'apprends à me servir de tous mes sens. Le toucher peut être nécessaire pour la détermination la résistance à la pression, la cassure interviennent.

Je ne parle pas de l'odorat. Instinctivement le mycologue sent le champignon. C'est presque son premier geste. A ma grande stupéfaction alors que je croyais sincèrement qu'il fallait se garder de goûter un champignon inconnu je m'aperçois que nos spécialistes n'hésitent pas à croquer une parcelle de chair.

Maintenant, le boletus piperatus (pardon, il faut dire ixocomus piperatus) ne m'attrapera plus.

Enfin que de plaisir, d'apprécier le bon plat de champignons que l'on a soit même récolté ?

Il y a bien eu des réticences de la part de la maîtresse de maison : Es-tu sûr qu'ils sont bons ? Et si nous étions tous malades ?

Aujourd'hui, nous savons déguster comme il se doit une préparation de Tricholoma portentosum ou de Rhodopaxillus nudus (j'emploie à la maison les mots latin, j'en impose davantage).

Enfin quelques sorties, trop rares à mon gré, très utiles par leur côté scientifique et par la camaraderie et même l'amitié qu'elles font naître, complètent mon instruction encore bien primaire.

J'ai entraîné des amis à notre société mycologique, d'autres suivront.

Je remercie ceux qui ont guidé mes premiers pas, en particulier notre Président. Ils ont fait en sorte de ne pas me laisser rebuter par les premières difficultés.

Bientôt, après le repos de l'hiver, la vie renaîtra, la sève gonflera les bourgeons, les fleurs s'épanouiront, les myceliums fructifieront.

Au cours de mes promenades champêtres et forestières, je retrouverai de vieilles connaissances que je considérerai comme des amis, je me ferai de nouvelles relations et je continuerai à découvrir un peu plus du monde merveilleux de cette population fongique qui, elle aussi, a ses titres de noblesse.

O. PERRIN

LA PEZIZE VEINÉE

Avril est revenu avec ses senteurs printanières. La nature s'éveille après la longue et froide léthargie de l'hiver, et partout c'est un réel festival pour les yeux. La neige, d'une couronne immaculée, coiffe encore les sommets environnants, mais dans la plaine, les bourgeons naissent aux bras nouveaux des arbres et les primevères éclatantes tapissent les sentiers et égagent les flancs du ruisseau cascadeur. Toute cette ivresse du renouveau, le mycologue, amoureux de la nature, la ressent et, pour en jouir pleinement, c'est à l'aube qu'il s'en va, solitaire, son bâton d'une main et son panier de l'autre. Où va-t-il de ce pas décidé ? Point n'est besoin d'être grand devin pour affirmer qu'il part tout simplement à la « chasse » à la morille. C'est l'époque de ces réputés Ascomycètes et, comme tout bon ramasseur de champignons qui se respecte, il connaît des « roins » dont il garde jalousement le secret...

**Manufacture de Scies
et Outils à Bois**

Agence des Tronçonneuses **SOLO**

Ets Alfred HOOG & Fils

ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 74

Charcuterie Forézienne

Ses Pâtés, ses Quenelles, Saucissons de Pays

E. BRIOUDIE

Place de la Fontaine

St-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 65

Pierre PERRIN

Négociant en bois



Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

AUTO-ÉCOLE

Agrée N° 47

Serge DELMONT

Diplômé E. N. P. V. - C. A. P. P.

Cours de Perfectionnement et Conduite de Nuit

Téléphone : 88-22-66

12, Cité Mon-Logis

PONT-DE-CLAIX (Isère)

Le soleil, maintenant, scintille dans un ciel pur, transformant en perles nacrées les gouttes de rosée. Notre solitaire a gravi monts et côtes, et épuisé toutes ses secrètes cachettes, mais aujourd'hui les morilles carpirieuses ne sont pas au rendez-vous. Qu'importe ! Il n'est pas déçu pour autant, le spectacle de ce matin printanier valait à lui seul cent fois le déplacement. D'ailleurs, il ne sera pas « bredouille », car il stoppe bursquement. A ses pieds s'étalent plus d'une demi-douzaine de champignons en forme de coupe et de couleur brun-chocolat. Ce sont des Pezizes Veinées, et notre mycologue les cueille avec précaution et les dépose soigneusement dans son panier. Jetons un rapide coup d'œil à ces superbes champignons qu'on affuble dans la région genevoise du sobriquet d'« Oreille de Singe ».

La Pezize Veinée, référencée sous l'étiquette scientifique de « *Disciotis Venosa* », est un Discomycète dont le réceptacle en forme de coupe peut atteindre jusqu'à 15 cm de diamètre. Il est assez charnu, parfois difforme ; d'abord globuleux, puis largement étalé sur le sol. Sa face externe est blanc grisâtre. L'intérieur, soit l'hyménium, est ridé, plissé surtout dans les spécimens âgés. Sa couleur, primitivement jaune-brun, passe ensuite au marron plus ou moins accentué. Le stipe, orné d'un réseau de côtes saillantes qui se prolongent sur le réceptacle, est très court, parfois même pratiquement inexistant. Sa chair, assez fragile, est de saveur douce, mais elle exhale une désagréable odeur d'eau de Javel. Ce champignon est très facilement reconnaissable et son odeur caractéristique en simplifie la détermination. Il est très commun dans notre région. On le rencontre aux mêmes endroits et souvent en compagnie de « *Morchella Rotunda* ». C'est un comestible acceptable que certains qualifient même d'excellent, l'odeur peu alléchante de chlore disparaissant à la cuisson.

Dans les haies fleuries d'aubépines, les oiseaux vocalisent. Sur le chemin caillouteux du retour, notre ami pense déjà à la succulente omelette aux Pezizes dont il se délectera tout à l'heure.

G. MOLEINS

L'ÉDUCATION des RAMASSEURS de CHAMPIGNONS

Dans le bulletin d'octobre 1963, Monsieur GIREL, dans son article « Coups de pieds... à bâtons rompus », évoquait le ratissage de nos forêts et le massacre des champignons effectués par des chercheurs ignorants et sans scrupule. Je suis entièrement d'accord avec la conclusion : Il ne faut pas réglementer la cueillette des champignons ni faire la police, mais il faut éduquer ces chercheurs qui, en grand nombre, envahissent les bois le dimanche et y font des ravages.

Monsieur GIREL lance un appel aux amateurs en leur demandant d'adhérer aux Sociétés Mycologiques. Malheureusement, cet article ne sera pas lu par la grande masse des ramasseurs, ceux qu'il faut justement atteindre, mais par les membres de nos groupements, déjà conscients du problème, qui ne sont qu'une faible minorité. Il n'y a qu'à regarder le nombre d'adhérents à une Société d'une grande ville, GRENOBLE par exemple, pour être convaincu de l'ampleur de la tâche à accomplir.

Il s'agit maintenant de trouver des solutions pour que nos Sociétés puissent élargir leur action, car en parcourant les bois on se rend compte de l'urgence de l'éducation en la matière et de l'étendue du travail à faire. Ainsi, cette année, j'ai fait plusieurs découvertes déconcertantes, dont je ne citerai ici que quelques exemples.

TELE-RADIO *Ribet Desjardins*

MEUBLES **BARBE** MÉNAGER

Le magasin pilote de votre Région

VIZILLE - LA MURE - GRENOBLE



ENTREPRISE GÉNÉRALE
PEINTURE — VITRERIE

Est Szakal & C^{ie}



Siège social : **CLAIX**

Tél. 88-22-16

— Boite postal N° 5 Pont-de-Claix —

D.M.L.

70, Cours Jean-Jaurès

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

En juillet, j'ai trouvé dans les bois de Champagnier, près de GRENOBLE, toute une station complètement dévastée, de belles AMANITES ROUGISSANTES ; le vandale qui était passé avant moi n'avait épargné aucun champignon à croire qu'il s'était acharné sur ses victimes.

En HAUTE-SAVOIE, où je passe habituellement mes vacances, j'ai été navré cet été de découvrir dans un bois, près de SAINT-JULIEN-EN-GENEVOIS, une quinzaine de superbes ORONGES DES CESARS écrasées et piétinées. Par contre, à proximité de ce lieu de désolation, il y avait toute une colonie d'ENTOLOMES LIVIDES absolument intactes. En sortant du bois ce jour-là, je rencontrais deux gars du pays auxquels je fis part de ma découverte. Aucun des deux ne connaissait l'ORONGE, et ils ne ramassaient que les BOLETS, les CHANTERELLES et les TROMPETTES DE MORT. J'en profitai pour leur faire un rapide exposé sur les AMANITES.

Une autre fois, c'est au SALEVE que je trouvai toute une place de PHOLIOTES RIDEES également détruites. C'est vraiment désolant de se trouver devant de tels spectacles qui démontrent l'ignorance complète de nombreux ramasseurs de champignons.

D'autre part, j'ai eu l'occasion pendant les vacances de discuter avec les vieux chercheurs de champignons et même d'aller dans les bois avec quelques-uns d'entre eux. C'est déconcertant de constater qu'ils ne ramassent que les seuls BOLETS et CHANTERELLES, à cette époque, et qu'ils ne cherchent même pas à en connaître davantage. La plupart ne connaissent pas les AMANITES MORTELLES, leur seule hantise est le BOLET SATAN, et tout BOLET qui devient bleu à la cassure est systématiquement détruit. Je me souviens de l'air effaré de mon voisin qui m'a vu arriver un soir avec des BOLETS BLAFARD et de son étonnement les jours suivants de voir toute ma famille encore en vie et en bonne santé quand il a su que nous avions mangé ces affreux champignons.

(à suivre)

J. CHEVEU D'OR

LES HYGROPHORES BLANCS VISQUEUX

Tous les chercheurs de champignons connaissent l'Hygrophore à odeur de Cossus « Hygrophorus cossus » que l'on trouve partout en automne sous feuillus, surtout hêtres et chênes.

Ce champignon est très visqueux, blanc comme de l'ivoire quand il est tout frais poussé, très variable de forme et de taille, remarquable par son odeur forte très spéciale, de topinambour ou de céleri suivant les auteurs, odeur qui persiste sur les doigts après cueillette.

Presque semblable, mais beaucoup plus rare, l'Hygrophore de l'épicéa « Hygrophorus piceae » est inodore et paraît localisé en montagne, dans les forêts de sapins blancs et d'épicéas, poussant surtout en juillet-août, époque à laquelle le Cossus, automnal, est peu fréquent.

Le chapeau de ce champignon mesure entre 3 et 7 cm ; il est d'abord visqueux et brillant comme l'Hygrophore cossus, mais il devient vite sec et mat ; son aspect fait alors songer au Meunier « Clitopilus prunulus » ; une légère teinte ocracée s'observe en son centre. Le pied est blanc pur, à peine visqueux, lisse en bas, finement floconneux au milieu, presque pelucheux sous les lamelles. Celles-ci sont espacées, très décurrentes, plus ou moins froncées ; quelques-unes sont bifides ou anastomosées, d'un blanc moins pur que le chapeau, légèrement crème incarnat. Une goutte de potasse caustique (KOH) déposée à la base du pied teinte celui-ci en un beau jaune d'or persistant.

Garage de la Grande-Chartreuse

===== Agence **Citroën** =====

Réparations toutes marques

Taxi — Ambulance**DÉPANNAGE****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-Menriét

Opticien Diplômé

1, Avenue Dugueyt-Jouvin **VOIRON**
20, Rue de l'Hôtel de Ville - LA COTE-ST-ANDRÉ

CAISSE D'ÉPARGNE de VOIRON

Tél. 143 et 910 - C.C.P. Lyon 9460-84

● *Tous les jours*
à votre Service ●

L'Hygrophore à bouclier doré « *Hygrophorus chrysaspiis* » est lui aussi très proche du Cossus ; certains auteurs n'en font qu'une variété. Ce champignon, entièrement blanc au début, devient roussâtre de plus en plus foncé à mesure qu'il vieillit. Cueilli, il change de teinte plus rapidement et en présence de potasse cet hygrophore prend instantanément une coloration jaune orangé. Il paraît lié aux hêtres, surtout en montagne, où il est plus commun que le Cossus, mais on le trouve aussi sous d'autres essences, dans la forêt de Corsuet notamment, pas rare sous feuillus et résineux divers.

Dans le groupe des « Blancs visqueux », on trouve encore l'Hygrophore à dents d'or « *Hygrophorus chrysodon* » caractérisé par de petits flocons dorés persistant au sommet du pied et à la marge du chapeau ou, quelquefois, sur les lames. Il est commun, en octobre surtout, le long des haies ou dans les bois clairsemés. Une goutte de potasse caustique déposée sur le chapeau teinte instantanément celui-ci en jaune d'or. L'ammoniaque teinte aussi ce champignon en jaune.

Tous ces Hygrophores sont comestibles, bons disent certains mycologues, sans valeur ou médiocres selon d'autres. Dans notre région, ils n'ont que très peu d'amateurs ; leur viscosité les rend si peu appétissants !

L'HYGROPHORE des BOSQUETS

Les Hygrophores sont représentés dans notre région par une cinquantaine d'espèces environ, toutes intéressantes le mycophage car non toxiques, certaines même étant bonnes comestibles.

La plupart des livres de vulgarisation mycologique n'en décrivent pas plus d'une vingtaine. Il en est d'autres assez communes, qui méritent d'être connues par les amateurs de champignons.

Parmi ces espèces, l'Hygrophore des bosquets « *Hygrophorus lucorum* » est spécifiquement lié au mélèze et accompagne celui-ci partout où l'homme essaye d'acclimater ce beau résineux.

C'est un champignon automnal, ne se trouvant guère avant septembre en montagne, et en octobre-novembre en plaine, où, bien souvent, il reste un des derniers champignons trouvables au début de l'hiver.

Le chapeau, dont le diamètre varie entre 2 et 5 cm (exceptionnellement il peut atteindre 7 cm) est lisse, plus ou moins visqueux, jaune citrin à jaune doré, souvent plus foncé au centre et plus clair au bord. Le pied est plutôt court, peu épais, plus ou moins tordu, fibrilleux, creux, blanc teinté de jaunâtre à la base. Une cortine entre le bord du chapeau et le pied est visible chez les jeunes exemplaires, mais elle disparaît rapidement et ne subsiste chez l'adulte que sous forme de quelques traces au sommet du pied et de fins flocons blancs au bord du chapeau. Les lamelles sont larges épaisses, espacées, très tôt décurrentes, blanches à jaunâtres, à subtils reflets incarnat, tendant à jaunir surtout vers le bord du chapeau. La chair est molle, inodore, de saveur douce, agréable, blanche, jaunissant dans le pied et sous le revêtement du chapeau.

Ce champignon est un bon comestible et Jaccottet, dans son ouvrage LES CHAMPIGNONS DANS LA NATURE, nous dit qu'il se vend sur le marché de Genève.

G. HENZE

:- ENTREPRISE GÉNÉRALE DE TRANSPORTS :-

S^{té} VIGUET-CARRIN F^{res}

Rue C^{té} Dubois, **ALBERTVILLE** - Tél. 685

★ **SERVICES JOURNALIERS** ★
★ **DE MESSAGERIES** ★

RÉGION SAVOIE et HAUTE-SAVOIE
— sur **LYON** et **VICE-VERSA** —

MAISON

PELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE — Tél. 0.51