

Bulletin Trimestriel de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ-SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

Siège Social : SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE ST-JEAN-DE-MAURIENNE - 73

DIRECTION ET ADMINISTRATION :

A. SAINTE-MARTINE - 95, Rue Rose-Sage, VOIRON (Isère) — C.C.P. Lyon 5200-66

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

EDITORIAL

Chers Amis du Dauphiné et des Savoies.

Le 16 mai 1965, à Ville-la-Grand, vous m'avez porté unanimement à la présidence de notre Fédération, et vous m'avez confié la bien pesante charge, d'assurer la pérennité de l'œuvre commune. Je vous en remercie. Tour à tour, dans l'enceinte du Congrès 1965, organisé à la perfection, par le Président Bessat, et sa dévouée Equipe de « la Chanterelle », j'ai reçu vos promesses d'aide, et vos témoignages d'amitié, lesquels m'ont aidé déjà, à passer le cap de la surprise et surtout de l'émotion. Précieuses s'avèrent pour moi, vos marques d'attachement, je vous l'assure.

Et si se mettre dans la peau d'un personnage courtois et dévoué, agréable et plus encore dynamique, se présente malaisé, et réclame de gros efforts, par contre, je comprends mieux aujourd'hui le rôle décisif joué par Notre Ami et Président, Roger GIREL, lui qui, en collaboration avec le si dévoué Monsieur Sainte-Martine, installa dès 1960, les principes d'une Mycologie Populaire, dans les Alpes du Nord : sans cesse, il ramena notre Fédération, lors de toutes les manifestations de sa trépidante vie, dans son juste cadre, et pour son juste motif, vulgariser, et vulgariser efficacement.

Cette année, nous devons plus encore respecter la sagesse de Roger Girel, et nous inspirer sans cesse de ses idées généreuses, qu'il réalisait à merveille sur le terrain, lui qui écrivait dans l'un des premiers bulletins : « La Mycologie doit être détente, liberté et joie ». Pour le mieux de nos intérêts, il reste et restera l'atout maître de notre jeu, car il marquera son Œuvre originale, de son sceau personnel, lors des sessions de perfectionnement de nos déterminateurs, dans les expositions automnales, ou au cours des longues soirées d'hiver ; il a dit vouloir nous aider et sa parole vaut serment.

Et puis, avez-vous entendu cette vieille chanson, fredonnée souvent près des chalets, ou au creux des clairières, cette chanson qui exprime la volonté de ses créateurs ?

« Nous l'avons bâtie, la Belle Maison,

Et toute notre vie, Nous la protégerons... »

Comme eux il nous faut continuer, bâtir et protéger, dans l'enthousiasme, voire la témérité, pour améliorer nos connaissances communes, les mieux asseoir ; alors nous les redistribuerons judicieusement au cœur de nos villes et de nos montagnes, avec autorité et surtout amitié.

Henri ROBERT

REFLEXIONS sur un beau CONGRÈS

La Société Mycologique « La Chanterelle » de Ville-la-Grand peut être fière du plein succès de notre sixième Congrès Fédéral qu'elle a organisé de façon parfaite, avec un dévouement qui mérite les plus chaleureux éloges.

Tout y fut magistralement réussi : la séance matinale de travail, la partie touristique à Genève, les agapes gastronomiques au Foyer du Pas-de-l'Echelle.

Que le Président Albert BESSAT et ses collaborateurs soient vivement remerciés pour l'éclat tout particulier dont a brillé ce festal mycologique qui laissera à tous un ineffaçable souvenir.

Vous permettrez au Président sortant de revenir rapidement sur la question essentielle de nos débats de fin de matinée : le mandat présidentiel.

Je vous ai donné avec précision les raisons pour lesquelles j'avais demandé à l'Assemblée Générale d'entériner mon désir sans appel de rentrer dans le rang. Je n'y reviendrai pas. Que tous ceux qui n'étaient pas au Congrès sachent cependant que mes multiples activités professionnelles et culturelles ne me permettaient plus, à mon grand regret, de suivre de près, au jour le jour, tous les problèmes posés par une Fédération en pleine expansion. Notre Association, avec ses 18 Sociétés ou Sections était devenue pour moi une charge trop lourde et trop absorbante, et bon gré mal gré, il a bien fallu que je songe à me retirer. Je vous remercie d'avoir tous

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

Falque Père & Fils
Ateliers et bureaux 73, RUE SERMORENS
VOIRON (Isère)

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

A. David-Menriet
Opticien Diplômé

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

parfaitement compris mes raisons et d'avoir élu sur ma demande et sur le champ un nouveau Président Fédéral.

Cette élection appelle, à mon avis, quelques remarques sur lesquelles je me permettrai d'insister :

Tout d'abord, je suis très heureux que mon successeur ait été élu, comme il se doit en Assemblée Générale, et à l'unanimité, comme je l'avais été à l'occasion du renouvellement de mes deux précédents mandats. Sa désignation est donc l'expression même de la volonté d'une Assemblée Générale qui est souveraine et qui a tous les pouvoirs.

Je vous félicite d'avoir porté votre choix sur mon ami Henri ROBERT qui est à la fois un mycologue averti et un homme plein de dévouement et de bon sens. Accordez-lui la confiance sans réserve que vous m'avez toujours accordée. Il sera pour notre Fédération un guide sûr, et je suis certain qu'il accomplira de belles réalisations.

Je vous ai donné les raisons personnelles, familiales et professionnelles de mon retrait. Mais je dois aussi vous dire que j'ai toujours été opposé à ce qu'on personnalise à l'excès une fonction au service de la collectivité. Soyons des démocrates ! J'estime qu'au poste de Président Fédéral la relève devrait être périodiquement assurée. Il est bon de quitter la tribune du conférencier pour retourner s'asseoir parmi les auditeurs. Cette formule permettrait une prise de responsabilité directe par chacune des sociétés au sein de la Collectivité Fédérale. La solidité de l'édifice ne pourrait qu'y gagner, et la douce euphorie des Congrès aurait pour fidèle compagne une vision plus réaliste et plus constructive de tous les problèmes qui nous préoccupent. Qu'en pensez-vous ? Pour ma part, je vous demande de songer très sérieusement à cette prise de responsabilité périodique.

Chers Amis Mycologues, je me retire avec la joie d'avoir goûté de nombreuses satisfactions à vos côtés. Ainsi que je vous le disais à Ville-la-Grand, j'ai toujours trouvé chez tous mes collaborateurs ce bon sens, ce dévouement et ce dynamisme qui sont les plus sûrs garants de la pérennité de l'œuvre entreprise. Grâce à Henri ROBERT, et à sa sympathique équipe, la flamme mycologique, j'en suis sûr, resplendira toujours plus vive et toujours plus claire dans les Alpes du Nord.

Roger GIREL

ASSEMBLÉE de PRINTEMPS, le 28 MARS 1965 à MOUTIERS

Le Printemps lui-même est au rendez-vous, et c'est un tout neuf et radieux soleil qui accueille les délégués, ce 28 mars, dans la capitale de la Tarentaise. Première et merveilleuse matinée du renouveau qui ne manquera pas, pour tous ces coureurs de bois, de mêler à la joie d'une réunion sympathique, un petit rien de regret pour la première morille abandonnée à d'autres mains.

A 9 h 45 pourtant, héroïque, M. BURLET, Vice-Président de la jeune société tarine, prend la parole en cette salle des Fêtes de MOUTIERS, pour souhaiter la bienvenue à tous. Il rend hommage au Président M. JAPHET, qui a contribué pour la grosse part à l'organisation de cette journée. Par sa voix, M. JAPHET exprime son regret de ne pouvoir assister à cette manifestation. C'est en effet de TUNISIE que nous vient sa cordiale pensée jointe à celle de notre grand Président et ami GIREL, là où un voyage d'études les a réunis. Deux absences de marque que nous ressentirons tous.

Monsieur BURLET retrace ensuite le déroulement prévu de la journée et donne la parole à M. RAFFIN, représentant M. GIREL.

**BANQUE
DE
SAVOIE**

Depuis 50 ans
au service de
..... l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

♦ **COPPELIA** ♦

CHAMBÉRY

Ses spécialités, chocolats,
Sucres cults, dragées,
Articles dragéfiés

POUR APPRENDRE LES CHAMPIGNONS

Venez aux sorties de la
SECTION MYCOLOGIQUE
DU COMITÉ D'ENTREPRISE
Merlin & Gerin

DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS

**TOUT L'APPAREILLAGE
ÉLECTRIQUE D'INSTALLATION**

aux meilleures conditions

Et s B U I E N I E R D

ÉLECTRICITÉ

Face au Théâtre - **VOIRON**

M. RAFFIN excuse le Secrétaire BERGOIN qu'un accident tient éloigné de nous et, au nom de tous, lui souhaite un prompt rétablissement. Il remercie Monsieur BURLET et donne lecture d'une lettre du Président Fédéral. C'est le moment pénible de la journée, car après les remerciements à Monsieur JAPHET pour son dévouement, Monsieur GIREL nous fait part de sa décision irrévocable d'abandonner la Présidence. C'est une charge trop importante ajoutée à nombre d'autres et il tient essentiellement à ce qu'un nouveau Président soit désigné au prochain Congrès.

Ce Congrès se déroulera à VILLE-LA-GRAND et M. BESSAT a déjà pris ses dispositions pour cette journée du 16 mai. Il nous en donne l'ordre du jour fort prometteur, qui comporte entre autre une visite au palais de l'O.N.U. Le problème de la circulation dans GENEVE est soulevé ainsi que celui des volets verts pour l'assurance. Chacun avec son inscription, précisera sa position pour qu'une solution favorable à tous soit envisagée.

Monsieur SAINT-MARTINE aborde tout naturellement le grave problème de la démission du Président GIREL. Il est certes des amis compétents qui pourraient assurer la relève et les candidatures sont ouvertes. Chacun, cependant, a conscience du grand vide que nous allons ressentir. Par ses connaissances sans cesse plus étendues, par son dévouement sans limites, par sa personnalité même si sympathique et attirante, M. GIREL était la cheville ouvrière de la Fédération. La succession sera lourde et M. SAINT-MARTINE pense que tous les Présidents devraient tenter une action pour lui demander de conserver la place quelques années encore, le temps, au moins, de former le remplaçant.

La tâche est effectivement lourde et M. MATHY estime que les vice-présidents devraient collaborer davantage. Ceux-ci devraient en faire la proposition à M. GIREL qui établirait, pour chacun, un programme de travail. M. TRAVERSO, lui, voit un collaborateur sur place, auprès du Président. M. JACQUEMET propose un Secrétaire salarié et pense que sur place, à MONTMELIAN, la chose est possible. M. RAFFIN est d'accord sur cette solution. Mise aux voix, elle est approuvée à l'unanimité.

Monsieur SAINT-MARTINE traite ensuite du problème qui lui est propre : le Bulletin. L'accroissement du tirage qui est passé de 2.200 exemplaires en 1960, à 3.950 avec le N° 17 de 1965, traduit bien la vitalité de la Fédération. Dans la vente des ouvrages la situation est identique puisque 1.151 ont été commandés l'an passé alors que les sociétés sont pratiquement toutes équipées. Cette prospérité, que nous retrouvons dans la situation financière très clairement établie, ne va pas, comme nous nous en doutons bien, sans un surcroît de travail. Aussi M. SAINT-MARTINE lance-t-il un nouvel appel pour que chaque société lui facilite la tâche : Préciser le nombre de bulletins nécessaires, approximativement, avant la commande définitive. Numéroté les bandes pour faciliter le travail de recherche, procéder par virements postaux pour tous les règlements...

Une mise au point est nécessaire, concernant précisément ce nombre de bulletins : il doit correspondre, à 10 % près, au nombre de cartes fédérales vendues, à l'exclusion de toutes cartes locales, les publicités n'ouvrant pas droit à des bulletins supplémentaires. Il s'agit du respect de l'engagement pris vis-à-vis des Editeurs. Chacun le comprend et l'admet par un vote unanime.

De nombreux ouvrages sont à la disposition des Sociétés à des prix intéressants (moyenne de réduction de 21,75 %) et M. RAFFIN donne l'indication, de la part de M. GIREL, de deux nouvelles publications mycologiques allemandes.

M. PETIT-HUGUENIN, Trésorier de la Fédération n'a rien à ajouter à l'exposé précis de

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

M. SAINT-MARTINE. Il abonde dans l'idée de M. SAINT-MARTINE en ce qui concerne les règlements par virement postaux.

M. RAFFIN aurait voulu traiter du concours du jeune mycologue mais en l'absence de représentants de Chambéry, la question sera débattue au Congrès. Nous apprenons avec plaisir que la phototèque d'AIX-LES-BAINS s'est enrichie d'un nouveau lot de clichés dus à M. CHAFFARD. Deux collections vont donc désormais circuler, avec numérotage et notice explicative correspondante.

Il nous informe que les subventions demandées pour 1965 sont accordées pour la SAVOIE, la HAUTE-SAVOIE et l'ISERE.

Il se fait, enfin, l'interprète de M. GIREL, pour remercier tous ceux qui ont participé à la JOURNÉE D'ÉTUDE MICROSCOPIQUE. La réunion a été un plein succès et elle doit être renouvelée. Reste à en fixer le lieu. M. TRAVERSO estime que le mieux serait de choisir une nouvelle fois MONTMELIAN. Monsieur SAINT-MARTINE propose VOIRON et l'Assemblée donne son accord à l'unanimité. M. GIREL sera contacté pour en préciser la date.

Toujours dans le même esprit d'accroître notre action éducatrice les services de l'O.R.T.F. ont été sollicités pour qu'on nous accorde une émission de propagande.

Et, déjà, il faut songer au Congrès de 1966. Il doit se tenir en Savoie malgré l'insistance des Grenoblois. MODANE a proposé sa candidature, elle est adoptée à l'unanimité.

Unanimité aussi, pour répondre favorablement à la demande de cette Société naturaliste de Saint-Claude de participer en qualité d'auditeurs aux réunions.

Lecture est donnée, d'une lettre du Docteur NOEL concernant ses recherches sur les agglutinogènes. Il demanda que lui soient communiqués les champignons nettement déterminés. Une collaboration utile et réciproque est possible pour la détermination des groupes sanguins d'une part, des champignons d'autre part d'après leur action sur la coagulation du sang.

Dans un but très voisin, M. TRAVERSO nous parle de la création d'une Commission toxicologique et il est fait appel aux volontaires qui veulent y participer. Il ne s'agit pas, bien sûr, de vouloir s'imposer aux Médecins, mais il y aurait un intérêt certain à ce que, dans chaque Région, une personne compétente puisse recueillir tous renseignements, tous faits réels à l'occasion d'intoxications par les champignons, et les communiquer à la Commission.

M. JACQUEMET préconise une réunion pour mettre au point une méthode de travail.

M. PEDROLETTI a déjà réalisé un important travail et son rapport, d'un intérêt très certain, pourrait être étudié à l'occasion d'une prochaine réunion de la Commission.

Mais l'ordre du jour de l'Assemblée s'épuise avec ces questions diverses et il faut penser à l'Assemblée d'automne. Elle aura lieu à PONT-DE-CLAIX, mais la date du 28 novembre retenue semble, pour certains, bien tardive, compte tenu du mauvais état possible des routes à cette époque. Il en sera débattu avec M. GIREL pour essayer de l'avancer.

Signalons encore qu'au cours de la réunion, deux Commissaires aux comptes ont été désignés, comme le veut le règlement. MM. ZANETTI de « La Chanterelle » d'ANNEMASSE, et FORETAY d'AIX-LES-BAINS ont bien voulu accepter cette tâche.

Les dernières mises au point se font alors que chacun se rend à la Salle des Réunions de la Mairie ou un vin d'honneur nous attend. Monsieur BURLET, père de notre sympathique Vice-Président est heureux de lever son verre, au nom de la Municipalité de MOUTIERS, à la prospérité de la Fédération, et de la jeune société tarine en particulier.

AU CHAPON FIN

G. SIMONET & C^{ie}

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

Comestibles - Volailles - Gibiers - Poissons

Et c'est le départ pour LA LECHERE où un parterre naturel de primevères et de violettes vaudra tous les discours pour nous recevoir dans l'accueillant parc de l'Hôtel RADIANA. Chacun devait, là, faire honneur au déjeuner excellent, impeccablement servi, et apprécier à sa juste valeur (l'Apremont et le Gamay aidant), l'effort de M. KHUN, Directeur, pour nous bien accueillir. Il poussera même la gentillesse jusqu'à faire visiter les merveilleux aménagements de sa moderne installation thermale. Monsieur STERN y apportera sa contribution et sa documentation très approfondie sera fort intéressante pour tous.

Mais n'oublions pas, pour autant, le travail, et retrouvons-nous en cette salle aménagée de l'Etablissement où nous allons, pour la plupart, nous initier au travail de la micro-photographie. Les résultats sont merveilleux et il est regrettable que les moyens matériels insuffisants nous privent d'une partie des résultats. Du moins retiendrons-nous les grandes possibilités qui nous sont offertes dans ce domaine et les hautes qualités de ceux qui y œuvrent.

Réunion agréable et bénéfique qu'il faut bien clôturer, puisque les meilleures choses ont une fin, non sans remercier tous ceux qui y ont apporté leur concours.

M. EMINET



GROUPE des délégués devant le perron de l'Hôtel-de-Ville de MOUTIERS

“ Cliché Dauphiné Libéré ”

CHRONIQUE ADMINISTRATIVE

En vue de faciliter les modes de règlement, et surtout pour les unifier, chacune de nos Sociétés Fédérées peut utiliser facilement le Service des Chèques Postaux. A plusieurs reprises, du reste, Monsieur Sainte-Martine, Directeur du Bulletin, a recommandé aux jeunes Sociétés, l'usage du Compte Chèque Postal. Aussi, il apparaît nécessaire de donner la marche à suivre, pour ouvrir un compte, d'abord, et pour le faire fonctionner, enfin.

Ouverture : Au préalable, la Société doit justifier son existence légale, ce qui suppose, obligatoirement, sa constitution sur la base de la loi du 1er juillet 1901.

Le Président doit, dès lors, déposer au Bureau des Postes desservant le Siège Social de sa Société, les pièces suivantes :

1. Le Journal Officiel, reproduisant la déclaration préalable effectuée à la Préfecture ;
2. Les Statuts de la Société, signés par le Président ;
3. Un extrait de délibération indiquant les Personnes accréditées, leurs pouvoirs, avec durée et nature de ces pouvoirs : cet extrait doit se libeller ainsi :

« Conformément aux articles N° des Statuts de la Société, (articles relatifs à la composition du Comité, et à ses pouvoirs), sont habilités à représenter la Société, les personnes suivantes :

X (Nom, prénoms, qualité dans la Société)

Y (Nom, prénoms, qualité dans la Société), etc.

Ces personnes pourront signer seules (ou conjointement, si cela est décidé), pendant x années, durée de leur mandat ; elles pourront effectuer toutes les opérations concernant les Services Postaux, Téléphoniques, Télégraphiques et le Service des Chèques Postaux. »

Cet extrait sera signé du Président, et des Personnes accréditées : chacune d'entre elles devra mentionner sous sa signature, son nom, prénom, et qualité.

Une demande N° CH2, de couleur verte, accompagnera les pièces précédentes ; il s'agit de la demande d'ouverture proprement dite, établie par le Président, lequel devra énoncer, ses nom, et prénom, sa date de naissance et le lieu de celle-ci, sa profession, son domicile, et se conformer

IESIDIEIRS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBERY**Pierre PERRIN***Négociant en bois*

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

aux renseignements demandés sur l'imprimé. Par contre, la demande sera signée par chacune des personnes accréditées, lesquelles feront précéder leur signature, de leur nom, prénom, et qualité.

Lors du dépôt à la Poste des quatre pièces nécessaires, les signatures de la demande CH2 seront vérifiées, aussi, est-il prudent, que le Président se munisse des cartes d'identité de ses collaborateurs habilités à signer en son lieu et place, pour la Société.

GESTION : Le bureau de Poste instruit la demande et procède à l'ouverture, auprès de la Recette Principale du Département, d'une part, et d'autre part, auprès du Centre de Chèques Postaux de la Région. Le Centre avisera le Président de l'ouverture, quelques jours plus tard, en lui adressant des cartes spécimens, destinées à recueillir les signatures, et un carnet de chèque ainsi qu'une lettre personnelle, l'avisant de la suite favorable réservée à sa demande, et du numéro de compte à lui, attribué. Le Président devra renvoyer les cartes, dans les plus courts délais : à partir de ce moment là, le compte sera ouvert réellement.

A. APPROVISIONNEMENT : pour placer de l'argent sur le compte, il suffit d'établir un mandat de versement N° 1.418, au guichet de la Poste ; vous pouvez aussi adresser les mandats-lettres, établis en votre faveur, en les complétant par le numéro de votre compte, ou les chèques bancaires, en les enveloppant au nom du Chef de Centre, et en les décrivant sur un Bordereau N° 260 ; les virements-crédit établis par vos débiteurs, titulaires eux-mêmes de C.C.P., viendront aussi augmenter votre avoir.

B. DEBIT : pour débiter votre compte, l'opération s'avère plus simple, encore : établissez un chèque au profit de votre créancier, et indiquez son numéro de C.C.P., et le Centre qui détient son compte ; vous effectuez ainsi un virement, de votre compte sur le sien. Par contre, si votre créancier n'a pas de C.C.P., précisez sur votre chèque, son adresse exacte, et le Centre transformera votre chèque en un mandat de paiement, qui sera réglé en numéraire, par le facteur desservant votre créancier, jusqu'à concurrence de la somme de 1.000 francs actuels.

C. PRECISIONS : Les Chèques Postaux doivent toujours être nominatifs ; l'aval, et l'endossement sont interdits, et le Centre n'admet pas le découvert : les chèques rejetés pour insuffisance de provision sont renvoyés à leur auteur, avec une taxe-amende débitée du compte ; si les chèques ont été remis en paiement, de la main à la main, à un créancier, qui par surplus a porté la mention « Bénéficiaire » accompagné de sa signature, le Centre en ce cas, délivre un certificat administratif, acte semblable au protêt de justice, et le tireur indélicat pourra faire l'objet de poursuites judiciaires.

D. AVANTAGES : bien que non-productifs d'intérêts, les comptes chèques postaux offrent des avantages indéniables : ainsi, toute correspondance entre le titulaire du compte et le Centre est dispensé de timbre ; autre gratuité : les virements de compte s'effectuent sans taxe ; bien plus, le Centre adresse un extrait de compte après chaque opération de crédit ou de débit, et cet extrait facilite toute comptabilité ; n'insistons pas aussi sur les pertes de temps, devant les guichets des banques ou des Postes : toutes les opérations de règlement se passent chez soi dans les plus brefs délais.

Les Personnes accréditées de votre Comité ont changé : votre compte risque le blocage temporaire : déposez simplement un extrait de délibération, dans le même modèle que celui envisagé lors de l'ouverture, ainsi qu'une formule nouvelle d'ouverture N° CH2, au bureau de Poste desservant le Siège Social de votre Société : celui-ci procédera aux rectifications qui s'imposent.

LINGE DE MAISON — LAINAGES**GODIET & C^{ie}**

ANCIENNE MAISON HUGUET

Place Métropole
- CHAMBERY -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

Chambéziens ! ...

Tous les lundis à 20 h. 30

CAFÉ DE LYON

Place Monge

Détermination des cueillettes

ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

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

Atlas Mycologiques

Volume I - LES PSALLITES, par ESSETTE

1964 (28 x 22) 136 pages, 48 planches coloriées, 9 planches noires,
Reliure parchemin

180,00

Les Champignons de France par A. MAUBLANC

5^{me} Edition 1959 (12 x 16,5) 592 pages, 19 planches noires, 221 planches
coloriées. Cartonné pleine toile en 2 volumes

70,00

Encyclopédie Mycologique - (26 x 17)

Volume I - LE GENRE INOCYBE par Roger HEIM, 1931, 430
pages, 220 figures. 35 planches coloriées (880 figures broché

100,00

Volume VII - LE GENRE GALERA (Fries) QUELET par R. KUHNER
1935, 239 pages, 75 figures, broché

30,00

Volume X - LE GENRE MYCENA (Fries) par R. KUHNER, 1938
710 pages, 239 figures, broché

90,00

Volume XIV et XX - LES AGARICALES par KONRAD et
MAUBLANC, 1948-1952, 2 volumes, 671 pages, broché

110,00

Volume XXI - LA DESCRIPTION DES CHAMPIGNONS SUPÉ-
RIEURS par M. JOSSERAND, 1952, 338 pages, 232 figures, broché

50,00

Volume XXV - LES GENRES SORDARIA ET PLEURAGE par
CL. MOREAU, 1953, 330 pages, 79 figures, broché

45,00

Volume XXXII - LES RUSSULES par J. BLUM, 1962, 236 pages,
210 figures, cartonné pleine toile

75,00

Volume XXXIII - LE GENRE ALTERNARIA par P. JOLY, Recherches
physiologiques, biologiques et systématiques, 1964, 250 pages,
40 figures, cartonné pleine toile

85,00

Etudes Mycologiques

Volume I - LES BOLETS par J. BLUM, 1962, 169 pages, 52 figures
16 planches coloriées, cartonné

20,00

CATALOGUE de FONDS sur DEMANDE

BRASSERIES DE LA MEUSE

Au Café, demandez
CROIX de LORRAINE

En Famille, Buvez
MEUSE-PILS

Ces quelques règles à suivre peuvent paraître lourdes à respecter : rassurez-vous, la pratique dément vite cette première opinion, car le chèque postal constitue un instrument monétaire rapide et usité.

Henri ROBERT

LES GENEPIs en MAURIENNE

La famille des Composées, la plus riche famille végétale (11.000 à 12.000 espèces), fournit des plantes, chères au cœur de tout Montagnard, les GENEPIs.

On appelle « GENEPIs », diverses espèces alpines du Genre *Artemisia* (Armoise), qui poussent, entre 2.000 et 3.000 mètres.

C'est l'abondance de telle ou telle espèce, ou mieux, le coin de récolte connu de tel ou tel Ramasseur, qui paraît déterminer son emploi local, ou familial. De ce fait, le même nom vulgaire s'applique suivant le lieu, à des espèces différentes.

En Maurienne, les principaux GENEPIs récoltés sont :

- *Artemisia Glacialis*, L. — *Artemisia Mutellina*, Vill.
- *Artemisia Spicata*, Jacqu. — *Artemisia GENEPI*, Favarger.

1° ARTEMISIA GLACIALIS : l'armoise des Glaciers, appelée communément « GENEPI mâle », est une plante haute, de 10 à 15 cm. Elle porte des feuilles blanc-argent, dont les divisions sont des lanières étroites. L'inflorescence, d'un beau jaune, est constituée par cinq ou six capitules agglomérés en une tête globuleuse.

2° ARTEMISIA MUTELLINA : l'armoise mutelline, dite encore « GENEPI Blanc », ressemble beaucoup à la précédente ; mais les capitules portés par une assez longue queue, forment une série de grappes très lâches, le long de la tige.

3° ARTEMISIA SPICATA : l'armoise en épi, appelée aussi « GENEPI femelle » ou « GENEPI des Piémontais » se caractérise par ses capitules répartis tout le long de la tige, et munis d'assez longues bractées, qui donnent à la plante, un aspect feuillu. Cette espèce possède une forte odeur d'absinthe.

4° ARTEMISIA GENEPI : le vrai GENEPI, selon Favarger, possède des capitules répartis le long du sommet de la tige ; ces capitules sont sans queue, munis d'une bractée assez courte.

Toutes ces plantes doivent leur pouvoir souverain contre les « refroidissements », à leur richesse en glandes à essence : ces essences sont constituées de composés terpéniques, pour la plupart, et de ce fait, sont d'excellents antiseptiques pulmonaires.

Si vos pégrinations vous amènent cet été, dans nos pelouses alpines, nous vous souhaitons une excellente cueillette de ces diverses armoises.

Jean-Paul SACRESTE

HOMMAGE A UN GRAND MYCOLOGUE : ALBERT POUCHET

C'est avec beaucoup de peine et d'émotion que tous les mycologues alpins ont appris la mort d'Albert POUCHET, doyen de la Société linnéenne de Lyon.

La disparition de cet homme de cœur, au savoir encyclopédique jamais en défaut, et à l'esprit d'une surprenante lucidité malgré son grand âge, sera ressentie comme une perte irréparable par tous ceux qui s'intéressent à la connaissance des champignons.

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

plus douce... que la plus douce



**la lame
longue durée
de qualité Gillette
essayez-la !**

GT 8

C'est au lendemain de la dernière guerre que j'ai eu le plaisir de rencontrer Albert POUCHET aux magnifiques expositions d'Hauteville et d'Oyonnax. Très vite nous avons lié connaissance et j'ai souvent fraternisé pour mon meilleur profit culturel avec ce « mage de la mycologie » à la barbe fleurie et à l'étonnante jeunesse.

Albert POUCHET était avant tout un homme simple. Il aimait se retrouver au milieu du peuple, se mêler à la grande foule des expositions. Il avait horreur de plastronner à une tribune officielle. On le voyait toujours, penché sur une assiette, le champignon en main, entouré d'un cercle de curieux qu'il avait don d'émerveiller par son savoir immense, direct, essentiellement persuasif.

Albert POUCHET était un véritable puits de science. Doué d'un sens de l'observation des plus aiguisé, d'une mémoire exceptionnelle, il avait durant toute une vie progressé dans le monde immense des champignons à la façon d'un géant. Beaucoup de familles et de genres n'avaient plus de secret pour lui. Je me souviens d'une exposition mycologique à Bellegarde où il passa près de deux heures à m'enseigner ce qu'il savait des russules. Et dans ce redoutable labyrinthe, il évoluait avec une maestria qui suscitait l'admiration et le respect.

Albert Pouchet, était un pédagogue. Il aimait enseigner et il avait l'art d'enseigner. Il diffusait ses connaissances sur un ton paternel et souriant. Dans les expositions il allait surtout vers les jeunes et, sans se lasser, leur révélait le caractères botaniques des espèces les plus simples qui constituent l'A. B. C. du bagage du débutant.

S'il y avait en lui l'élévation d'esprit et la dignité du savant, il y avait aussi le souci constant de militer en faveur d'une mycologie populaire, généreuse et humaine.

Car, chez cet homme qui possédait un cœur d'or, il y avait au plus profond de son âme cet amour de l'homme, ce besoin continu de donner, de partager avec autrui ce qu'il avait lui-même acquis avec beaucoup d'intelligence, de méthode et d'opiniâtreté.

Qu'il me soit permis d'évoquer encore un souvenir. C'était à l'exposition d'Hauteville, chez mon vieil ami André SOLEILHAC. J'avais apporté un hygrophore blanc de neige auquel des dimensions géantes donnaient l'aspect d'un véritable monstre. Je vis Albert POUCHET s'en saisir comme d'une relique, le renifler, le goûter, le tourner et le retourner au moins vingt fois entre ses doigts agiles, le couvrir d'admiration de son œil vif et pétillant, puis le ranger délicatement dans sa sacoche en me disant : « Celui-là, je vous le prends, je l'emporte, li fera, demain, l'admiration de mes amis de Lyon, car j'ai beaucoup de choses à leur communiquer sur cette curieuse espèce. »

Homme modeste, rayonnant de bonté et d'altruisme, pédagogue et vulgarisateur de haute classe, Albert POUCHET laissera derrière lui un grand vide.

Il emporte dans sa tombe un savoir immense, mais il peut dormir en paix, car il a beaucoup semé.

Son dévouement à la cause de la science qui nous est chère nous invite à une profonde méditation.

C'est pourquoi j'ai voulu, au nom des mycologues des Alpes, rendre un bien modeste hommage à cet homme qui restera pour tous un exemple, et le symbole toujours vivant dans nos cœurs, d'une noble vie au service de la nature de la vérité et du bien.

Roger GIREL

:- DROGUERIE ROMET -:

BROSSERIE - PARFUMERIE - COULEURS
FOURNITURES POUR
HOTELS - ENTREPRISES - ETC...

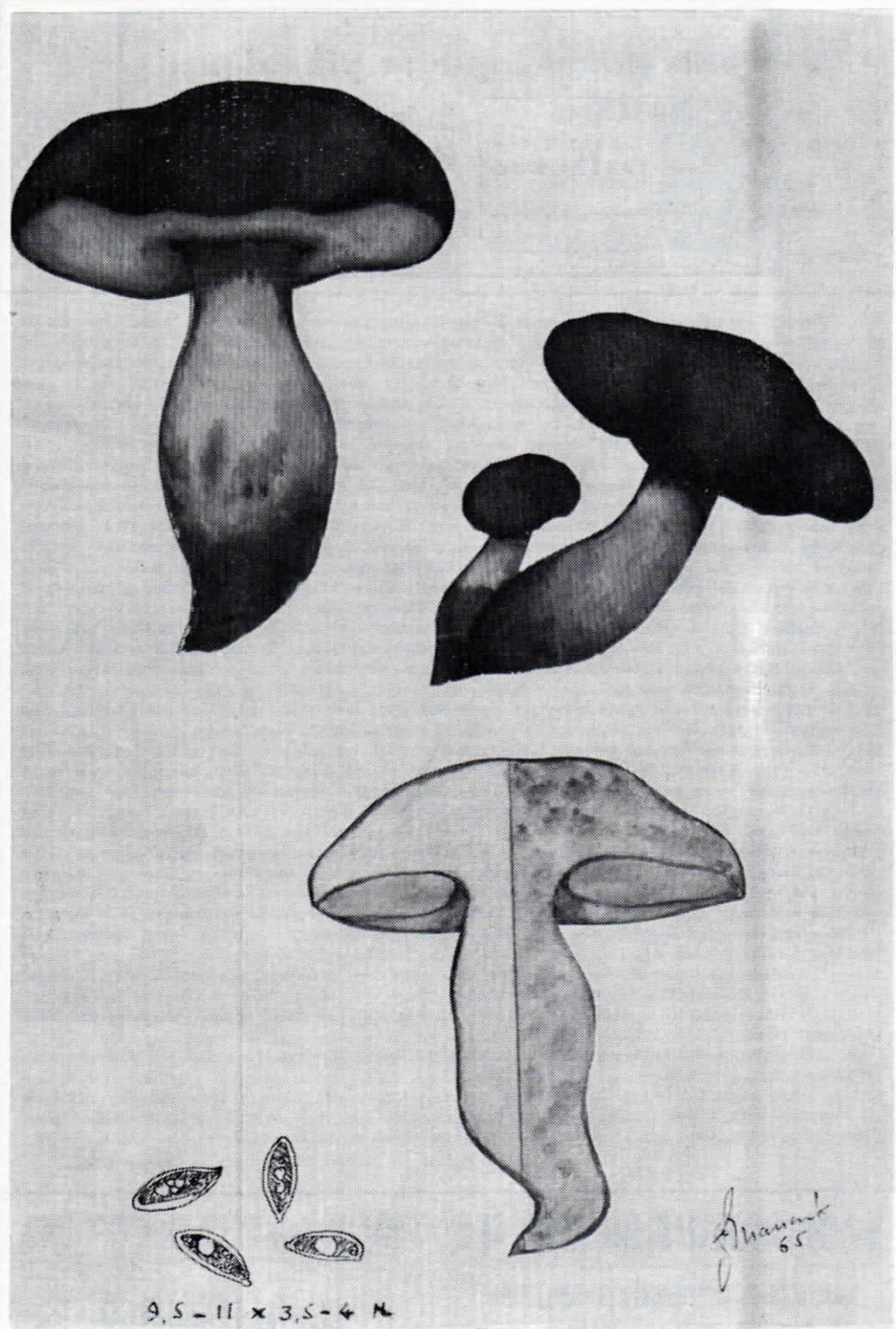
MOUTIERS :.:. Tél. 64

QUINCAILLERIE
— GÉNÉRALE —

ARTICLES
— MÉNAGERS —

Charles MASSIAGO
MOUTIERS — Tél. 34

Adolphe MASSIAGO
ALBERTVILLE — Tél. 68



ST-AUBAN-DU-MEDOC - SEPTEMBRE 1962

BOLETUS FRAGRANS Vitt. en GIRONDE

Que son produit soit destiné à l'étude ou plus prosaïquement... à la table, la chasse aux champignons réserve parfois à ses adeptes des surprises de taille. Il arrive que des théories

bien établies soient de temps en temps mises en échec par des faits surgissant comme pour jeter le désarroi au sein d'une discipline créée par des siècles d'observations et d'expérience. (Mais n'est-il pas vrai que l'exception confirme la règle ?)

Boletus fragrans Vitt. ne court pas les bois, nous l'avons récolté pour la première fois en 1960 sous la bordure de chênes et pins mêlés qui entourent l'hippodrome du Bouscat aux portes même de Bordeaux. Il semble hélas que les travaux d'aménagement qui ont eu lieu depuis aient contribué à la disparition de cette espèce et de bien d'autres sur une station située à quelques centaines de mètres seulement de notre domicile.

Exception faite de la remarquable station dont il va être question nous ne l'avons pas retrouvé depuis en Gironde.

Signalons au passage qu'il ne semble pas être plus fréquent dans l'extrême Sud-Ouest où nous l'avons découvert l'été dernier au cours d'une excursion effectuée dans les splendides bois de Saint-Pée-sur-Nivelle (B.-P.) en compagnie de notre maître et ami M. Parrot et du Dr Freeman, tous deux éminents mycologues et chercheurs infatigables.

L'été 1962 fût dans le S.-O. d'une sécheresse absolue, il fallut attendre le début du mois d'octobre pour assister aux premières timides poussées survenant à la suite d'ondées encore parcimonieuses. Le grand « rush » ne se produisit que passé la première quinzaine de ce mois.

Le 23 septembre, donc en pleine période sèche, nous étions partis pique-niquer en famille dans un coin tranquille de la forêt Médocaine, sur la route de Saint-Aubin, à l'abri du soleil... et des transistors !

Quand le démon de la mycologie vous tient il ne vous laisse que peu d'instants de répit, vite lassé de l'inactivité, nonobstant la canicule, les pignes craquant en haut des pins sous les rayons d'un soleil encore implacable, nous suivions un sentier forestier bordé des deux côtés d'un couvert de grands pins entrecoupés de chênes en taillis. Notre œil, toujours à l'affût en toutes circonstances, fut, incrédule ou pas, bien obligé de voir le dôme brun acajou qui émergeait d'un tapis de courtes bruyères sous les basses branches d'un chêne, nos mains tâtonnant aux alentours furent tout autant surprises de découvrir là, une vingtaine d'autres bolets que masquaient la bruyère et la mousse.

Le premier instant de stupéfaction passé, un rapide examen des champignons récoltés nous permit de reconnaître grâce à ses caractères bien particuliers le rare **Boletus fragrans**.

Nous nous demandons encore quels furent les facteurs qui provoquèrent cette poussée insolite. La résurgence de quelque nappe d'eau souterraine semble être l'hypothèse la plus vraisemblable, le sol à cet endroit là était humide alors que le terrain prospecté dans un rayon de cent mètres se montra absolument sec.

Protégé des ardeurs du soleil par ce chêne aux basses branches et un écran de bruyère et de mousse le mycélium a pu fructifier sur cette station circonscrite à une quinzaine de mètres carrés.

Nous sommes revenus sur les lieux huit jours plus tard et avons retrouvé une dizaine de bolets. Nous avons suivi l'endroit durant les saisons 1963 et 1964 mais le nombre des bolets récoltés fut de loin inférieur à celui de l'année de la découverte, en moyenne 3 à 5 sujets. L'avenir nous apprendra peut-être si la sécheresse persistante d'un été se trouve être une des conditions d'une poussée spectaculaire de **Boletus fragrans**.

DESCRIPTION

Boletus (Tubiporus) fragrans Vittadini. Bolet odorant. Comestible passable. Très rare. Chapeau globuleux, charnu, compact, diamètre à maturité 12 à 15 cm, rarement régulier, assez souvent déformé par de larges plissements de la marge ou des dépressions ou bosses ne devenant jamais complètement plan mais restant assez fortement convexe, conservant les déformations qui s'accroissent avec la croissance de l'hyménophore, marge d'abord incurvée et le restant longtemps, souvent plissée comme nous l'avons dit plus haut, tourmentée ondulée sur les sujets à maturité. Cuticule nettement veloutée sur les jeunes sujets (rappelle au toucher la peau de chamois) tendant à devenir lisse (lustrée) mais jamais visqueuse, brun acajou à brun marron, jamais aussi foncée que **B. aéreus**.

Tubes libres du pied et pores jaunes assez vif puis verdâtre (non olivâtre) bleuissant au contact.

Pied à chair remarquablement dure, presque coriace, fort, en forme de fuseau épais aminci à la base (subradicant), souvent difforme et courbé, jaune assez vif en haut (presque jaune doré) marqué sur le tiers inférieur d'une très dense et subtile ponctuation brunâtre qui tend avec l'âge à progresser vers le sommet du pied, le détail de la ponctuation ne se décèle bien qu'à l'aide d'une loupe et donne à l'œil nu l'apparence d'une coloration homogène.

La chair jaune dégage à la coupe une odeur très caractéristique lourde et fruitée pas très agréable mais non nauséuse. Le bleuissement qui se manifeste sous forme de marbrures est également caractéristique et peut être considéré comme un bon critère spécifique. La chair redevient jaune au bout de quelques heures.

La sporée est jaune, les spores jaunâtre pâle sous le micro, fusiformes contiennent une ou plusieurs guttules agglomérées ou éparées (dimensions, 9,5-11 x 3,5-4 µm).

Les auteurs le donnent comme poussant sous feuillus mais la présence de conifères ne semble pas être contraire à sa présence. Plusieurs des bolets que nous avons récoltés étaient groupés par touffes de deux à trois sujets réunis par la base du pied mais non cespitieux.

Ce bolet, est un comestible de qualité moyenne, le pied trop dur n'est pas consommable.

Il pourrait être confondu avec **Boletus impolitus** Fries également très rare dans notre région (nous ne l'avons récolté qu'une fois à Lignan dans l'Entre-Deux-Mers en 1961). La chair et les pores de ce dernier bolet sont immuables ce qui permet déjà de le différencier de **B. fragrans**.

Francis MASSART

CONGRÈS FÉDÉRAL du 16 MAI 1965 à VILLE-LA-GRAND

Le 6e Congrès de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, organisé par la Société « La Chanterelle » de VILLE-LA-GRAND a obtenu un beau succès. Les participants en garderont, nous l'espérons, un meilleur souvenir.

Le beau temps, la matinée de travail dirigée par le Président Girel avec sa passion, sa clarté habituelle, a enthousiasmé les auditeurs. De même que les accords mélodieux dispensés par le Rallye-Cor de Montmélian, la Fanfare Municipale de Ville-la-Grand, le vin d'honneur qui réveilla les esprits, le banquet servi à la salle du Foyer du Pas-de-l'Echelle et réunissant tous les congressistes, la visite du palais de l'O.N.U. à Genève. Voici résumée cette magnifique journée.

Le matin à 9 heures, le Président reçut les congressistes en leur souhaitant la plus cordiale bienvenue. Monsieur Girel remercia la Société organisatrice « La Chanterelle », Monsieur le Député Maire Philippe qui fut des nôtres pendant toute la journée, ainsi que tous les congressistes appartenant aux 18 sociétés composant la Fédération, la Fanfare Municipale pour sa participation à notre joyeux défilé, et salua parmi nous la présence de mycologues jurassiens.

L'effectif toujours croissant des 18 Sociétés, la participation nombreuse au Congrès dispense le Président d'établir un rapport moral.

Nos finances sont saines, notre phototèque s'agrandit, notre bulletin est toujours en progression, des personnes compétentes en matière de champignons animent les différents groupes. Voilà des signes qui encouragent à continuer notre action pour la vulgarisation des connaissances mycologiques.

Le Président, comme pour les Congrès précédents, éblouit les auditeurs par sa manière vivante, passionnée, documentée par une intéressante causerie sur la vie souterraine des champignons, comment se développe le mycélium. En premier la germination des spores, ensuite le développement du mycélium, puis la naissance du primordium et l'évolution en plein air des carpophores. Il expose les connaissances actuelles des grands maîtres de la mycologie sur les conditions nécessaires au développement du champignon.

Il faut :

— Un terrain humide, aéré, chaud — un sol de nature calcaire, acide ou alcalin selon les champignons — un choc thermique en chaud ou en froid pour déclencher le réveil du mycélium — un choc mécanique parfois — l'influence d'êtres vivants : milieu bactériostatique, travail du sol des insectes et rongeurs — la présence de végétaux, et un milieu nutritif : le champignon vivant soit en parasite, soit sur des débris végétaux, soit en symbiose, soit associé aux arbres.

Des faits précis, des exemples cités nous ont aidé à comprendre cette vie mystérieuse des champignons qui reste malgré toutes les recherches faites, encore une énigme.

Car, qu'elle est l'origine des champignons ? Pourquoi ces milliards de spores ? Pourquoi ces insuccès dans les essais de culture ? Pourquoi ces sorties de champignons hors calendrier ?

Au fond, c'est là, la raison même de notre passion pour les champignons où une vie d'homme n'est pas trop grande pour tout observer.

Le Président Girel fit part de son désir de voir les mycologues des Sociétés au cours des prochains Congrès, prendre la parole pour nous parler champignon.

Monsieur Sainte-Martine « le père du Bulletin » nous parle de la vie de sa publication, dont la présentation, le nombre de pages, le tirage, sont toujours croissants.

Monsieur Petit-Huguenin, notre Ministre des Finances, nous donne un compte rendu de la situation financière de la société qui est très satisfaisante. En somme, notre maison est bien tenue. Puis, Monsieur Girel nous rappelle sa ferme intention de quitter la présidence de la Société : non pas qu'il nous abandonne ; mais ses obligations professionnelles et de père de famille lui font un devoir de réduire ses activités au sein de la Fédération. L'Assemblée Générale, dont c'est le rôle, eut à se prononcer sur son remplacement. Des noms furent avancés — des refus opposés — puis finalement, après un vote secret refusé par l'Assemblée, Monsieur Henri ROBERT, le dynamique secrétaire de Saint-Jean-de-Maurienne, fut élu à l'unanimité, président pour un an, en attendant le renouvellement du bureau.

Après ces débats à suspens les différents groupes, en bon ordre derrière leur pancarte et aux sons de la fanfare municipale de Ville-la-Grand, et du Rallye-cor de Montmélian toujours fidèles à nos sorties, se dirigèrent aux Monuments aux Morts de Ville-la-Grand pour le dépôt d'une gerbe, ce qui permit également à nos musiciens de se faire entendre.

Ensuite nos congressistes se dirigèrent à la salle Saint-François pour le vin d'honneur servi par la Municipalité, dans la salle même où a lieu l'exposition mycologique d'automne.

Là, notre ami Roger Girel remercia Monsieur Philippe, Député Maire, de l'intérêt qu'il témoignait aux amis de la nature et des champignons et de son action auprès du Conseil Général qui a bien voulu reconnaître l'action éducative de la Fédération par l'octroi d'une subvention de 1.000 francs. Monsieur Philippe se réjouit qu'à notre époque de matérialisme, de vie intensive, de vitesse, il y a des gens qui retournent aux joies de la nature et souhaite que les jeunes viennent nombreux à l'étude des champignons afin d'éviter les empoisonnements parfois mortels qui, malheureusement, se produisent chaque année.

La Fanfare Municipale et le Rallye-cor se firent entendre à nouveau pour la grande joie des 400 personnes présentes.

Après un repas en commun au Foyer du Pas de l'Echelle, au pied du Salève et tout près de la frontière Franco-Suisse nos congressistes se dirigèrent à Genève pour visiter sous la conduite de guide, le palais de l'O.N.U.

Maurice GUIGON

LA MORILLE

Le début d'avril verra nombre d'entre nous partir à la recherche des morilles, morillons et verpes. Et nous aurions mauvaise grâce à affirmer que seuls des soucis mycologiques nous y poussent. Nous irons parcourir les « saligues », suivre les haies, explorer les ronciers à la recherche de la délicieuse, déroutante et capricieuse Morille.

Déroutante, la morille l'est par sa nature, par son habitat, capricieuse par l'irrégularité de sa venue.

Si cette année nous est favorable, que vous tombiez sur un bon coin et que vous fassiez une belle récolte, vous resterez perplexe devant la variété de forme et de couleur des exemplaires ramassés. Chapeaux ronds, ovoïdes, conques, bas, élevés ; jaune d'ocre clair ou foncé, cendrés, blanchâtres, noirs ou gris... Et vous serez bien surpris en constatant que nombre d'auteurs et non des moindres, en ont fait une seule espèce : *Esculenta* et deux variétés : *Rotunda* et *Vulgaris*. D'autres ont péché en sens inverse et dans les « Champignons supérieurs de France », Bigeard et Guillemain (1913) en décrivent 25 espèces et 17 variétés.

En fait ce genre, comme beaucoup d'autres, souffre des efforts dispersés sinon divergents, des mycologues. Il serait souhaitable qu'une étude approfondie menée en commun et par plusieurs Sociétés comme la nôtre, remette un peu d'ordre dans les espèces et les dénominations. Mais n'est-ce pas un souhait bien platonique ?

Déroutante, la Morille l'est aussi par son habitat. Les deux variétés ci-dessus qu'il est préférable de considérer comme espèces, sont liées aux ormes et aux frênes, mais ne vous étonnez pas si vous les trouvez rivées au collet d'une aubépine ou aux racines d'un buis et Monsieur BELLER en a trouvé, en 1964, toute une famille sous un chêne. Et, si vous pensez les rencontrer surtout dans les « saligues » ou les haies, ne dédaignez pas les ronciers même épais, et les couverts. Un coup de canne dans un lit de feuilles et voilà découverte toute une collection enfouie. Les herbes les plus épaisses, les plus ligneuses ne les rebutent pas et l'on se demande parfois comment elles parviennent à percer cet enchevêtrement dans lequel elles semblent irrémédiablement enfermées. Et si vous pensez qu'une terre humide, riche d'humus est nécessaire à *Morchella Rotunda*, sachez que J. JACCOTTET en a cueilli dans un pierrier, près du sommet du Reculat (Jura) à 1.700 mètres d'altitude. Et ce panier apporté en 1963 par Monsieur GABARD et provenant d'un tas de balayures, dans un coin du garage d'un transporteur. Ne vous étonnez pas de les voir apparaître dans les lieux où vous iriez le moins volontiers les chercher : au pied des affiches, dans les dépotoirs, ou les vieux chiffons ou, comme il arriva à Monsieur G. BECKER, au pied de la boîte aux lettres d'une petite ville. Au cours de la guerre 1914-18, d'incroyables sorties furent constatées dans les tranchées dans les ruines, au milieu des ossements. Monsieur BIR n'en ramassa-t-il pas une émergeant d'un os de pot-au-feu, venu Dieu sait comment au pied d'une haie ?

Cherchez-les donc dans les stations privilégiées, mais ne relâchez pas votre attention en passant de l'une à l'autre.

La plupart des auteurs sont d'accord sur le fait que la présence d'hydrates de carbone (amidon, cellulose, certains sucres) est un facteur déterminant de la pousse de la morille. C'est pourquoi le voisinage du frêne dont le feuillage émet un « miélat » abondant, ou des artichauts, des pommiers, des vieux papiers, etc., serait favorable à leur développement. C'est sur ces observations que des cultures de Morilles ont pu donner des résultats, inégaux dans l'ensemble, mais parfois appréciables. Chacun peut en faire l'essai, à condition de disposer d'un jardinot ou d'un bout de verger. Le BARON D'YVOIRE note en avoir récolté 300 sur une plate-bande d'artichauts de 6 mètres sur 1 m 60. Un chapitre des « Champignons d'Europe » de Roger HEIM traite de cette culture (page 204 et suivantes).

Capricieuse, la Morille l'est par l'irrégularité de sa venue. Non par la date de son apparition dans les « saligues » ; le premier lilas marque en général la sortie et le développement des feuilles de frêne, sa disparition. Mais bien par l'importance de la poussée annuelle.

Un exemple : dans un opuscule édité par NODOT, une note indique qu'à MARENGO près d'ALGER, une forêt d'ormes et de frênes fournit de la Morille Conique en grande quantité... Or, je connais bien cette forêt Sidi-Slimane et je me souviens qu'en 1924 ou 1925, aux vacances de Pâques, nous en avons fait une ample cueillette et que les petites Mauresques se succédaient aux portes des maisons pour en vendre — vainement — peu de personnes les connaissant. Mais c'est bien la seule fois en 41 ans pendant lesquels j'ai habité MARENGO, que j'en ai entendu parler.

Dans notre région, nous nous souvenons de l'année 1963 qui fut faste et semble l'avoir été partout, ainsi qu'en témoignent les bulletins d'autres Sociétés. 1956 le fut également. Les hivers de ces deux années ayant été rigoureux, une relation de cause à effet est bien tentante. Si cette relation existe, ce serait le pendant des poussées luxuriantes des Cèpes, après les étés chauds et secs. Ce pourrait être une confirmation de la théorie annoncée en 1943 par Roger HEIM, « théorie de la fructification par la souffrance ». Que nous réserve cette année ?

Cette année où, dans les premiers jours d'avril, apparaîtront les morillons, puis les morilles, puis enfin les verpes. Tous les trois forment la famille des MORCHELLACEES. Ce sont des discomycètes operculés : les spores sont enfermées par 8 dans les asques cylindriques dont l'extrémité est munie d'un opercule. A maturité l'opercule s'ouvre et les ascospores sont projetées à l'extérieur. Les Morilles sont des Pézizes pédiculées à cupules multiples accolées par les bords : les alvéoles. C'est le creux de ces alvéoles qui constitue l'hyménium, les arêtes étant stériles.

La famille comprend le genre MORCHELLA dont BOUDIER a détaché le genre MITROPHORA (1897) ; et le genre VERPA (Verpa syn. de Phallus).

Les espèces précédées du signe (+) ont été trouvées dans la région.

(+) **LA VERPE en FORME de DE** : *VERPA DIGITALIFORMIS*, se trouve sous les couverts ou en bordure, souvent à proximité des frênes. Elle fait penser à un doigt couronné d'un dé. Le pied est blanc jaunâtre, fragile, creux, soudé dans sa partie supérieure au chapeau. Celui-ci est recouvert extérieurement par l'hyménium qui est brun.

(+) **Variété KROMBHOLZI**, plus petite, est considérée par certains comme variété de *V. DIGITALIFORMIS*, comme espèce par d'autres.

La couleur des morilles n'est pas suffisamment spécifique pour servir de point de départ à une classification quelque peu rigoureuse. La grandeur de la spore n'est pas non plus, un caractère constant. La l'aison chapeau-pied lui a été préférée. Cette liaison peut-être : continue, marquée par un sillon (ou vallécule), se situer à mi-chapeau, la moitié inférieure du chapeau étant libre.

Les premières, les **Morilles adnées**, ont des alvéoles placés sans ordre, sans apparence de côtes longitudinales régulières. On y trouvera : *MORCHELLA VULGARIS*, *M. ROTUNDA*, *M. CRASSIPES*, *M. SPONGIOLA*, *M. UMBRINA*.

Les secondes, les **Morilles distantes**, ont les alvéoles limités par des côtes longitudinales régulières, plus ou moins anastomosées par des cloisons secondaires transversales. On y a classé *MORCHELLA HORTENSIS*, *M. CONICA*, *M. ELATA*, *M. COSTATA*, *M. ACUMINATA*, *M. INTERMEDIA*, etc. (suivant les auteurs).

Les dernières, au **chapeau semi-libre**, sont les *MITROPHORA*.

MORILLES ADNEES, dans la région sont la *MORILLE BLONDE* et la *M. COMMUNE*.

(+) **LA MORILLE COMMUNE**, *MORCHELLA VULGARIS*, ne dépassant guère une douzaine de centimètres au chapeau bistre, noirâtre, pâlisant, aux alvéoles irréguliers, se rencontre en avril mai aux lisières, dans les boqueteaux, sous les ormes, les frênes, dans les vergers (pommiers) et dans des endroits inattendus (voir plus haut). Des côtes longitudinales, sans être régulières, marquent un certain alignement.

(+) **LA MORILLE BLONDE**, *MORCHELLA ROTUNDA* (Morille ronde), a un chapeau jaune ocré plus globuleux, des alvéoles plus amples et ridés, un pied blanc assez court et une taille plus robuste, jusqu'à 30 centimètres. Elle se rencontre aux mêmes endroits.

Sa voisine à pied épais, *MORCHELLA CRASSIPES*, a un pied farineux renflé à la base, plus haut que le chapeau. Plus rare que *M. ROTUNDA* elle n'est pas signalée dans notre catalogue, mais il est bien possible qu'elle ait été confondue, d'autant que les amateurs sont souvent discrets sur leurs récoltes.

MORCHELLA SPONGIOLA, fauve-cendré est l'hôte des dunes.

(+) ***MORCHELLA UMBRINA*** noirâtre, est propre aux bois de conifères.

MORILLES DISTANTES : *LA MORILLE DES JARDINS*, *MORCHELLA HORTENSIS* ressemble à *MORCHELLA VULGARIS*. Son chapeau brun, aux côtes longitudinales pâles est ovoïde-allongé. Elle vit au voisinage de l'homme : jardins, cours, serres. Elle n'est pas portée dans notre catalogue ce qui paraît étonnant.

(+) **LA MORILLE CONIQUE**, *MORCHELLA CONICA*, conique trapue hauteur 5 à 10 centimètres, fauve olivâtre foncé, vient sous conifères de plaine et de montagne.

(+) **sa voisine plus élancée la MORILLE ELEVEE**, *MORCHELLA ELATA*, des résineux de montagne, a été trouvée vallon de la Fruitière à Cauterets assez tard, le 26 mai 1962. Sa taille peut atteindre 20 à 25 centimètres.

A signaler également *MORCHELLA COSTATA*, espèce robuste à chapeau brun, qui vit dans les parcs, les haies, les bois de conifères ; et deux autres espèces propres aux conifères :

MORCHELLA ACUMINATA, à chapeau très long et pointu.

MORCHELLA INTERMEDIA, petite morille à chapeau conique fauve, à profonde vallécule.

MITROPHORA : Le **MORILLON** ou **MORILLE HYBRIDE**, *MITROPHORA HYBRIDA* (ou *SEMI-LIBERA*), est le premier à paraître, ou pour mieux dire à se cacher. Vous le trouverez dans les « saligues » dans la compagnie des frênes, parmi les consoudes, les feuilles mortes au bord des sentiers et il faut un œil exercé pour le discerner, surtout dans sa jeunesse. Son chapeau est conique, les côtes noires sur fond olivâtre, ocracé ou bistre. Il est comestible, mais il a un fumet prononcé qui choque parfois de prime abord.

Il convient de signaler dans la famille voisine des *HELVELLACEES*, un champignon confondu avec les morilles — confusion volontaire chez certains hôteliers peu scrupuleux. Il s'agit de :

(+) **GYROMITRA ESCULENTA**, le **GYROMITRE COMESTIBLE**. Son chapeau ne comporte pas d'alvéoles, mais des plis contournés, cérébriiformes. Dans une coupe, l'intérieur du chapeau comporte des cloisons. On la rencontre dans les friches, les bruyères, les conifères. Son chapeau est brun, son pied crème puis roussâtre. Il peut pulluler après l'incendie d'un bois, où il croît d'ordinaire (A. DENIS signale une récolte de plusieurs centaines de kilos en forêt de ROUVRAY (Normandie) en 1960 en deux jours et des récoltes individuelles de 20 kilos).

Il est bon de bien le connaître car son ingestion répétée ou trop importante peut causer des troubles assez graves. Desséché, il paraît n'avoir jamais provoqué d'accidents, mais il convient de s'en méfier sous la forme fraîche, même soumis à une cuisson prolongée. On devra jeter l'eau de cuisson, ne pas en manger trop et attendre quatre jours avant de récidiver.

Toutes les Morilles sont comestibles et estimées. Il vaut mieux attendre un jour ou deux si elles sont saines, pour les consommer : elles n'en sont que plus savoureuses. Quand on a la chance d'en faire une bonne récolte, on les coupe en deux ou en quatre, on les enfle en chapelets que l'on fait sécher à l'ombre. De toute façon, les Morilles doivent être bien cuites et il est préférable de ne pas les consommer en quantité excessive (la nature veille souvent à cette dernière condition).

Pour terminer, une recette de PAULET (1793) reprise souvent depuis et... manipulée.

« Après avoir blanchi les morilles, les ouvrir en long d'un côté. Les garnir d'une farce faite de blanc de volaille, persil, épices, jaune d'œuf. Passer au four, bardées de lard ou enveloppées de crépine. Dresser sur croûtons frits.

Ma's peut-être les préférez-vous dans le simple appareil d'une crème ? »

« Poêler au beurre à tout petit feu, demie-heure à trois-quart d'heure, en rajoutant de petites doses d'eau pour les empêcher de se dessécher. Saler, poivrer ; verser la crème au moment de servir. »

C. BOLLE

Auteurs consultés : G. BECKER, R. HEIM, J. JACCOTTET, H. ROMAGNESI, Bulletin S. M. F.

Extrait du Bulletin d'information n° 21 de la SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE du BEARN

Nota : Le mot Béarnais « saligues » désigne les parties boisées ou broussaillées qui bordent les gaves dans leurs vallées moyennes ou basses. Les « saligues » atteignent parfois plusieurs centaines de mètres de large, sur les alluvions amenés par le gave.

N.D.L.R. Cet article arrivé trop tard n'a pu paraître dans le n° 17 d'avril 1965. Nous nous en excusons.

A PROPOS DU MUTINUS ELEGANS (Mutinus Curtisii BERK)

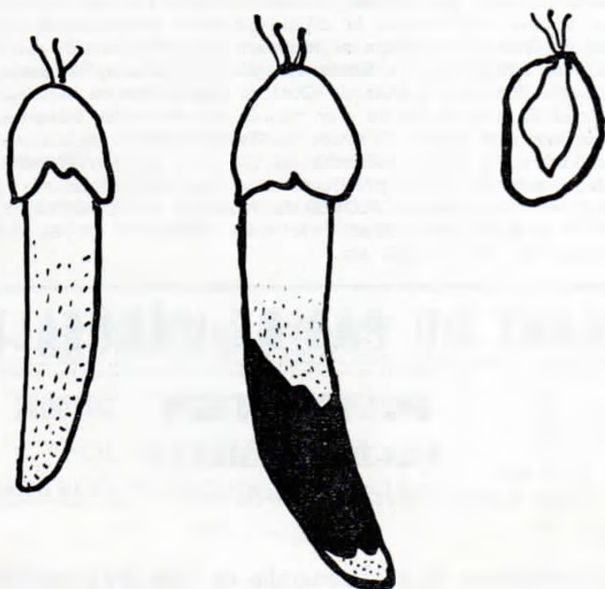
Le dimanche 18 octobre 1964, l'exposition mycologique organisée par la Société de Haute-Maurienne, dans la salle des Fêtes des Fourneaux, battait son plein, et elle ouvrait ses portes à ses fidèles Amis Mauriennais, avec plus de trois cent cinquante variétés de cryptogames les plus divers. Pourtant, sur le coup de midi, des Visiteurs, à l'allure des plus insolites, venaient se présenter au Président Marcel BOTTE, alors bien affairé par son rôle de mentor : il s'agissait, vous le devinez aisément, d'une colonie de Mycologues Italiens.... Des liens d'amitié se nouèrent instantanément, entre d'un côté les représentants de la Société de Ceva (Province de Cuneo), auxquels se joignait le Dottore Mario Strani, créateur Italien de la variété « Mutinus-Elegans, » et de l'autre le comité organisateur de la Société de Haute-Maurienne, renforcé dans la circonstance, par les dynamiques Déterminateurs Aixois.

Fructueux se qualifient les échanges de vue sur les espèces exposées, tandis que la curiosité attirait les plus mordus d'entre-nous, autour des spécimens du satyre élégant, apporté par le Dottore Strani. Celui-ci devait nous confier verbalement, ses longues observations, lesquelles, semble-t-il, méritent une attention spéciale tant elle s'avèrent intéressantes. (Conférer à ce sujet, il Nuovo Giornale Botanica Italiano, N.S. vol. LX, pp 886-888, 1953, SOCIETÀ BOTANICA ITALIANA FIRENZE).

Le Mutinus Elégans viendrait d'Amérique Septentrionale, et son apparition en Europe remonterait à l'entre-deux-guerres (1929), tandis que vers les années 1950, il s'implante près de Pignerol (province de Turin), très exactement sur la rive droite du Torrent de Lemina. Comme l'*Anthurus Ascroiformis*, le satyre élégant, suppose-t-on, devrait son importation aux Soldats Alliés, lesquels charrièrent à leur insu, les spores créatrices, d'un continent à l'autre. Ses principaux caractères botaniques se résument ainsi :

HABITAT : Il vient dans les prés herbeux, très humides, sur terrains sableux de préférence, peuplés de Robiniers-faux-Acacias.

EPOQUE DE POUSSEE : Automne, et surtout arrière automne.



**MUTINUS
CANINUS**

**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

L'ŒUF : à l'état de primordium, il se présente comme toutes les Phallées, sous la forme d'un œuf à peine plus gros que l'œuf de pigeon ; rarement isolés, ces œufs se groupent jusqu'à cinq ou six à la fois ; la coupe de l'œuf laisse apparaître de l'extérieur au centre, la volve rose, puis un tissu gélatineux incolore, enfin le réceptacle de couleur rose, recouvert de la glèbe verdâtre, à propos de laquelle nous reparlerons. Un filament blanc, épais, relie l'œuf au mycélium souterrain.

LE CHAMPIGNON A MATURITE : à maturité la volve laisse échapper le réceptacle, celui-ci de forme cylindrique, plus souvent en tronc de cône, recourbé vers le haut, creux rouge, plus pâle vers le bas, s'élève de 10 à 14 cm, alors que son diamètre médian mesure de 1 à 1,5 centimètre. Le chapeau se confond avec le pied, mais le quart supérieur du réceptacle rarement le sommet, se couvre d'une glèbe vert-olive, à odeur cadavérique ; cette glèbe coule le long du corps, lors de la vieillesse, ou par temps de pluie, et ainsi elle arrive à disparaître peu à peu.

SPORES : elliptiques, blanchâtres, elles mesurent de 4-5 x 2 microns.

Moins grêle, de teinte moins ocracée, que le *Mutinus Canicus*, il présente d'autres différences, si vous le rapprochez du *Phallus Impudicus* : il n'a pas un chapeau individualisé et alvéolé. De par ses dimensions, il constitue l'espèce intermédiaire, et comme chez les Phallées, de petits trous, visibles à l'œil, perforent la chair de son corps.

La rareté de ce satyre rehausse bien sûr, l'exposition modanaise et s'il tint la vedette, ce jour-là, ne regrettez pas cependant votre déplacement : car, au cours de vos pérégrinations en Italie, il vous suffira de vous arrêter à Piagnerol, chez le Dottore Mario Strani, via des Geneys là, les parfaites connaissances botaniques de cet homme aimable et charmant joint en lui au désir de servir notre fédération qu'il connaît bien désormais, vous amèneront dès lors, à découvrir de près et sur le terrain, le Satyre Élégant.

Henri ROBERT

LE LACTAIRE TRANQUILLE

Tortueux et noueux dans les endroits rocheux et secs, élancés et bien formés dans les terres arables, les chênes constituent l'essence dominante des régions basses de nos Préalpes. Ils sont représentés chez nous par deux espèces à caractères botaniques peu différents :

Le Chêne à fleurs sessiles (*Quercus sessiliflora*), c'est-à-dire à fleurs et plus tard à fruits sans pédoncule et le Chêne pédonculé (*Quercus pedunculata*), à fleurs portées par un pédoncule assez long. (Il nous souvient étant enfants, avoir utilisé la cupule du fruit débarrassée de son gland comme « pipe »). Les feuilles de *Quercus sessiliflora* se terminent en pointe sur un pétiole assez long, leurs lobes sont réguliers et symétriques, le dessus est glabre et luisant, le dessous est plus ou moins couvert de poils très fins. Les feuilles de *Quercus pedunculata* se terminent à leurs base par deux oreillettes placées de part et d'autre d'un pétiole très court, les lobes sont irréguliers et sans symétrie, les deux faces sont glabres et mates, ces feuilles séchent en automne, mais restent ensuite longtemps sur l'arbre. Le Chêne pédonculé se plaît sur les sols riches et humides, alors que le Chêne à fleurs sessiles a une préférence pour les terrains pauvres et relativement secs. Nous avons relevé dans les QUATRE FLORES de Monsieur P. FOURNIER, les renseignements suivants concernant la longévité des chênes : le chêne pédonculé vit de 500 à 2.000 ans et le chêne à fleurs sessiles de 500 à 1.000 ans.

HOTEL-RESTAURANT DU PAS DE L'ÉCHELLE

PENSION DE SAISON
RESTAURATION A TOUTES HEURES

CASSE-CROUTE

JARDIN OMBRAGÉ

CONFORT

SALLES DE SOCIÉTÉS

BANQUETS DE NOCES

P. PITTET

PAS-DE-L'ÉCHELLE

(Gare Bossey-Veyrier) Hte-Savoie - Tél. 38-81-22

Membre de la Chanterelle de Ville-la-Grand

Buffet de la Gare Modane

CATTELIN-ALLEMOZ

Bar, Restaurant

Brasserie, Change

Ouvert la nuit - Téléphone : 224

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

SOCIÉTÉ DE MYCOLOGIE D'AIX-LES-BAINS



COURS - EXPOSITIONS - CONFÉRENCES

On rencontre ces deux arbres un peu partout, tantôt plus ou moins solitaires dans les champs et dans les haies, tantôt groupés en de belles forêts, à l'ombrage desquelles prospèrent une foule d'arbustes, de plantes herbacées et de champignons. Parmi ces derniers citons quelques excellents comestibles qui poussent souvent en abondance. Les Truffes, les cèpes d'été, les Cèpes Tête de Nègre, les Chanterelles, les Trompettes de Morts, les Pieds violets (*Rhodopaxillus nudus*), toutes ces bonnes espèces accompagnées des mortelles Amanite phalloïdes et printanières, du vénéneux Entolome livide, placés là par la Nature pour tromper les imprudents, qui n'écoutent pas les bons conseils que leur prodiguent les mycologues.

Certains champignons ont une préférence bien marquée pour les chênes, tels l'Hygrophore Kussule, le Tricholome colombette et le LACTAIRE TRANQUILLE (*Lactarius quietus*). Ce dernier est sans valeur pour la cuisine, mais, très commun, il doit être connu des amateurs de champignons qui cherchent à parfaire leurs connaissances en mycologie.

Le chapeau du Lactaire tranquille mesure en moyenne de 4 à 8 cm, mais il atteint parfois 12 et même 15 cm, jeune il est hémisphérique à bord enroulé, puis il s'étale devenant chez les sujets âgés franchement en entonnoir. De teintes assez variables, mais toujours ternes, ce chapeau est soit fauve roussâtre nettement marbré-zoné de sanguine à vineux foncé, soit ôcre brunâtre, brun-roussâtre, plus ou moins taché ou zoné de plus foncé. Le pied est assez variable de forme, sa couleur est proche de celle du chapeau. En vieillissant il tend à devenir plus foncé à partir de la base. Les lamelles sont adnées, assez espacées, irrégulières, d'abord blanchâtres, puis roussâtres. La chair, de saveur douce, a une odeur bien particulière, douceâtre, spécifique, dite de punaise des bois. Déposé sur une feuille de papier blanc, le lait qui s'écoule de la cassure paraît jaunâtre. De saveur douce au début, ce lait devient un peu âcre au bout d'un moment. La sporée est blanche.

G. HENZE

SYNDROME ENTOLOMIEN, SYNDROME LIVIDIEN et ENTOLOME LIVIDE

L'entolome livide est un champignon dangereux, dont il faut se méfier.

C'est le plus hypocrite des champignons, car lorsque ce cryptogame est jeune, il se dissimule derrière toutes sortes d'espèces, et vient folâtrer au sein d'autres champignons comestibles, avec lesquels il est facile de le confondre, tel que :

— Clitocybe geotropa gilva, clitopilus prunulus, et aussi avec le tricholome de la Saint-Georges, car ici, l'odeur est la même, et la seule différence microscopique qui permette de le différencier n'est bien souvent qu'une légère teinte crème, que prennent les lamelles de l'entolome au début, alors qu'à âge égal, celles du tricholome sont parfaitement blanches.

J'ai observé toutes ces confusions de visu, et je crois qu'à ce titre, l'entolome livide mérite bien le nom de perfide et d'hypocrite, sous son masque d'innocence, il trame les plus noirs desseins.

Le syndrome lividien, essentiellement cholériforme dont les principales manifestations peuvent se résumer ainsi :

- 1° début rapide, bruyant, incubation, 1 à 2 heures ;
- 2° douleurs stomacales ;
- 3° vomissements incoercibles ;
- 4° diarrhée persistante, parfois 4 ou 5 jours ;

REPAS TROP COPIEUX

IL'ELIXIR BONJEAN

FACILITERA VOTRE DIGESTION

(V. 469 G.P. 2.475)

AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16-18, rue d'Italie

CHAMBERY

Concessionnaire

MORRIS

F. E. BEYSSON

TECHNIC-AUTOS

Chemin du Covet

M.G. CHAMBERY - Tél. 34.05.00

VOITURES SPORTS - CONTRÔLE OPTIQUE

TOUTES RÉPARATIONS - ENTRETIEN

5° rémission très atténuée ; 6° urine légèrement colorée ;
7° parfois troubles pupillaires, et période de syncope ;
8° soif atroce, gorge desséchée, à ne pas pouvoir parler ; 9° l'intelligence n'est pas troublée ;
10° durée : 3 à 6 jours, terminalson : le plus souvent, guérison.

Si nous comparons ce tableau symptomatologique à celui que je vous ai cité du syndrome tricholomien, on voit en somme, qu'ils sont bien voisins ; les signes cliniques sont, semble-t-il, plus accentués pour l'entolome. En outre, d'autres symptômes apparaissent du côté des urines, des yeux, du côté du système nerveux (dépression, tendance syncopale, rémission atténuées, conservation de l'intelligence) qui font penser un peu au syndrome phalloïdien, dont nous sommes pourtant loin encore, puisque le plus souvent, la guérison est de règle.

Personnellement, je suis persuadé que l'entolome livide n'en reste pas moins une espèce éminemment toxique, et que s'il est voisin du tricholome tigrinum, par ses effets, ceux-ci l'éloignent à coup sûr des syndromes russulien ou lactarien, l'entolome restera toujours le perfide, et le plus hypocrite des champignons.

L'entolome livide ne contient pas d'hémolysine, le principe actif qui détermine une violente irritation du tractus digestif est inconnu au point de vue pronostic. Et maintenant, une question se pose : « l'entolome livide est-il le seul entolome vraiment toxique ? »

Les recherches récentes tendent à montrer que certains autres entolomes, tel que : E. Rhodopolium nidosorum, seraient également doués de propriétés toxiques, il faut considérer rhodopolium au même titre que spéculum, et sinuatum, comme un émétocatharique dangereux, susceptible de graves troubles de gastro-entérite. Il serait toutefois moins redoutable que le perfide.

Par contre, les entolomes dont les noms suivent, sont parfaitement comestibles, ou, en tout cas, inoffensifs :

- E. clypeatum, madidum, prunuloïdes ;
- phacocéphalum, séricum, sericellum, bloxami.

Je termine sur l'entolome, je reprendrai le sujet quand je passerai les traitements en général de tous les syndromes d'intoxication.

Alexandre PEDROLETTI

LE FAVOLE D'EUROPE

La Systématique en mycologie, qui a pour objet de dénombrer et cataloguer en hiérarchie précises : familles, tribus, genres, etc., toutes les espèces fongiques connues à l'heure actuelle, nous apparaît comme un monument gigantesque de travail et si nous éprouvons une forte admiration à l'encontre de cette géante classification, il faut bien dire que sa complexité nous dérouté quelque peu. Tout en restant dans le cadre déjà infiniment important des champignons d'Europe, nous nous apercevons à l'étude de nos livres que certains genres sont très chargés en spécimens d'une même affinité et que, par contre, tout à coup, une espèce faisant preuve d'un individualisme tenace a contraint les grands mycologues à la placer dans un genre spécial. Dans l'imposante famille des Bolets par exemple, nous savons que le Bolet pomme de pin, de par ses spores fortement réticulées, s'est vu attribuer un genre particulier : le genre Strobilomyces. De même, par sa structure spéciale, le champignon que nous nous préparons ci-après à étudier a été inclus dans le genre Favolus dont il est l'unique représentant européen.

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

Ordre des Pharmaciens.

« *Favolus Europaeus* » Fries, tel est son nom, est un champignon très esthétique d'aspect mais pas très courant. Voilà néanmoins deux années consécutives que je le récolte avec plaisir. Dernièrement encore, début mai, alors que la recherche des morcellacées de tout ordre m'acheminait au fil d'un méticuleux ratissage, dans le lit encaissé d'un ru de montagne, je tombais en arrêt sur deux taches presque ocre qui tranchaient franchement sur la sombre teinte d'une branche morte de frêne. C'était bien là notre sympathique champignon et pourquoi ne pas l'avouer, sa rencontre m'emplit d'un grand enthousiasme comme s'il s'était agi d'une énorme morille.

Les principaux caractères qu'offre un examen visuel de ce « *Favolus* » sont les suivants : le chapeau 2, 7 cm est circulaire ou réniforme à marge mince, incurvé puis étalé. Sa couleur de base est fauve clair, mais cette couleur est réhaussée de taches plus sombres, plus ocracées qui font presque croire à un revêtement écailleux. Les pores alvéolaires très grands, anguleux, irréguliers, aux parois épaisses puis amincies et fimbriées sont de couleur paille ou crème-ocre. Ces pores qui offrent l'aspect très net de lamelles rayonnantes qui se seraient anastomosées par endroits, descendent sur un pied très court, latéral, concolore et glabre. La chair coriace est blanchâtre. Elle prend une coloration « brun-noir » au contact de l'acide sulfurique ($\text{SO}_4 \text{H}_2$). La sporée déposée en tas est blanche. C'est une espèce lignicole qui est très proche des genres *Melanopus* et *Leucoporus* et dont beaucoup d'auteurs font remarquer des affinités notoires avec les *Lentinus*.

On trouve « *Favolus Europaeus* » de mai à juillet sur le tronc de divers arbres feuillus en particulier le cerisier, le frêne et le noyer, ou sur les branches mortes de ces mêmes arbres. Si ce n'est pas une espèce qui a le privilège de finir sur la table d'un gourmet, elle reste toutefois une individualité d'un grand intérêt. Ajoutons pour l'amateur photographe que c'est un champignon très photogénique et qu'il ne gâchera pas sa pellicule en faisant de lui un gros plan.

G. MOLEINS



FAVOLUS EUROPAEUS : Friès

Cliché : Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

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 ==

STUDIO MONTAZ

Téléphone : 2-26

Av. Jean-Jaurès - MODANE

CAVES BERTRAND

Tél. 180 MODANE

LES CHAMPIGNONS au JOURNAL OFFICIEL

C'est en feuilletant la collection 1964 du « Journal Officiel des débats de l'Assemblée nationale » que j'ai eu la surprise de constater que nos parlementaires s'intéressaient aux intoxications par les champignons. J'y ai relevé deux interpellations ayant trait, la première à l'approvisionnement en sérum phalloïdien, la seconde (qui me paraît la plus intéressante) à l'action à mener en vue d'éviter de graves empoisonnements. Je livre à nos lecteurs le texte intégral des deux questions posées et les réponses qui ont été formulées par Monsieur le Ministre de la Santé Publique.

1° JOURNAL OFFICIEL DU 1er AOUT 1964 — PAGE 2.607 — QUESTION n° 9.736.

9.736. — M. Nègre demande à **M. le ministre de la santé publique et de la population** s'il ne serait pas possible, afin de traiter dans les conditions les meilleures les empoisonnements graves causés par certains champignons, et notamment ceux qui résultent de l'ingestion d'amanites blanches de prévoir que tous les hôpitaux des grandes villes soient munis de sérum antiphalloïdien préparé à l'institut Pasteur. (question du 17 juin 1964).

Réponse. — L'intérêt de doter les pharmacies hospitalières des grandes villes en sérum antiphalloïdien de l'institut Pasteur n'avait pas échappé au ministre de la santé publique. Par une note d'information datée du 26 janvier 1959 et adressée sous le timbre Service central de la pharmacie aux pharmaciens inspecteurs de la santé aux pharmaciens des hôpitaux, il était rappelé : 1° que l'institut Pasteur assure une permanence le dimanche et les jours fériés et toutes les nuits par l'hôpital Pasteur, 213, rue de Vaugirard, Paris (15°), téléphone : Ségur 91-77 pour la délivrance de sérum antiphalloïdien notamment ; 2° en plus du système normal de répartition par les grossistes et répartiteurs, des dépositaires ont été choisis parmi les pharmaciens d'officine, qui habitent sur les lieux même de leur officine et répondent à toutes heures du jour et de la nuit aux appels des médecins et leurs confrères. Ils détiennent un stock complet de sérums et vaccins de l'institut Pasteur même ceux de faible diffusion : tel le sérum antiphalloïdien ; 3° l'institut Pasteur a indiqué les dépôts de sérums et vaccins qui ont été constitués dans les centres hospitaliers de Paris ou de province auxquels les pharmaciens ne manquent pas de faire appel en cas de besoins urgents non satisfaits par les autres moyens d'approvisionnement. Ne pouvant faire paraître au Journal Officiel les noms des grossistes répartiteurs en produits pharmaceutiques et des pharmaciens d'officine dépositaires de ces sérums ou anatoxines à faible diffusion, l'honorable parlementaire peut, s'il le désire prendre connaissance au service central de la pharmacie de la note d'information relative au sérum antiphalloïdien. Il y a lieu toutefois d'attirer l'attention de l'honorable parlementaire sur le fait que la durée de conservation du sérum antiphalloïdien étant limitée, il ne peut être constitué de stock important. La préparation en est difficile en particulier du fait des difficultés éprouvées à l'institut Pasteur pour se procurer de la toxine phalloïdienne.

2° JOURNAL OFFICIEL DU 12 SEPTEMBRE 1964 — PAGE 2.820 — QUESTION n°

9.735. — M. Nègre expose à **M. le Ministre de la santé publique et de la population** qu'il a noté l'an dernier, à travers la France, une recrudescence marquée des empoisonnements par les champignons. Il y a quelques semaines une intoxication a causé la mort à Clermont-Ferrand d'une fillette de sept ans. Si les accidents fongiques avaient paru moins nombreux au cours des derniers lustres, il n'en reste pas moins que plusieurs dizaines de

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 ★

personnes sont, chaque année, victimes d'empoisonnements très sérieux dont certains sont suivis de mort. Il lui demande s'il ne pourrait être envisagé la réalisation par les éminents spécialistes qui paraissent groupés au sein de la Société Mycologique de France, d'une part, d'un tableau précis et complet comportant reproduction en couleurs, description succincte des variétés mortelles, et soulignant les confusions possibles, d'autre part, d'un film, également en couleurs dont la projection pourrait être rendue obligatoire dans les établissements d'enseignement des premier et second degrés à l'occasion des leçons sur les champignons, et même dans le cadre des activités de loisirs. (Question du 17 juin 1964).

Réponse. — L'honorable parlementaire trouvera ci-dessous la réponse à la question posée : les années où l'été est particulièrement pluvieux et les champignons abondants, on note habituellement une recrudescence des empoisonnements par les champignons ; c'est ce qui s'est produit en 1962 et en 1963. Leur accumulation pendant une courte période leur confère une importance qu'il faut tempérer par les chiffres. Au cours des dernières années le nombre total des décès annuels causés par les champignons s'est maintenu entre 20 et 40. L'action éducative dans ce domaine présente un caractère permanent. Elle est menée par les enseignants, le corps médical et pharmaceutique, les membres des professions para-médicales et les travailleurs sociaux (assistantes sociales, monitrices d'enseignement ménager...) La plus grande part de cette action éducative est effectuée par les pharmaciens. En 1957, une affiche en couleurs sur les champignons mortels a été tirée à 17.000 exemplaires et adressée à tous les pharmaciens par les soins de l'ordre des pharmaciens. En 1962, une affiche sur l'amanite phalloïde, responsable de 95 pour cent des cas mortels, a été tirée à 10.000 exemplaires et diffusée aux pharmaciens d'officine par l'intermédiaire de l'union technique intersyndicale pharmaceutique. Les « Cahiers de l'Officine » — périodique destiné au public, tiré à 100.000 exemplaires et distribué par les pharmaciens — ont publié en 1956 et 1962 un article de M. André, président de la Société Mycologique de France, le premier sur les champignons en général, le second sur les champignons mortels. Une fiche technique sur ce même sujet a été jointe au Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens en avril 1961. Elle a été préparée par M. le Professeur Deysson, de la Faculté de Pharmacie de Paris. Le Corps Médical a été récemment alerté par une brochure éducative éditée par les laboratoires Théraplix dans la série « Problèmes médicaux quotidiens ». De leur côté, les enseignants ont à leur disposition, à côté des livres de leçons de choses et sciences naturelles, des films fixes ou des vues fixes sur les champignons (Répertoire des films et vues fixes d'enseignement, Institut pédagogique national) : Les champignons (Larousse) ; Champignons (Véronèse) ; Les caractéristiques botaniques des champignons (Film-Office) ; Les champignons (Edita films) ; Champignons comestibles et vénéneux (le matériel d'enseignement) ; Les aliments (y compris les aliments dangereux) (Editions filmées). Un pharmacien mycologue, M. Chassin, a réalisé des séries de vues fixes en couleurs dont l'une, destinée au public, a été récemment utilisée à titre expérimental par des instituteurs ruraux. Le Comité d'Education Sanitaire et sociale de la pharmacie française suit cette expérience. Le Centre National d'Education Sanitaire et Sociale se propose d'inscrire à son programme 1965 : la réalisation et la large diffusion d'un film fixe sur les champignons vénéneux ; la réimpression des affiches dont il a été question ci-dessus ; la diffusion d'un tract destiné au grand public. Tout ceci sera fait en collaboration étroite avec la Société Mycologique de France et le Comité d'Education Sanitaire et Sociale de la

**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

TÉLÉ-MÉNAGER MICOUD

2, Place Général-Leclerc, Voizon - Tél. 7.16

Concessionnaire Exclusif:

TÉLÉVISEURS

BRANDT

RIBET-DESJARDINS

SERVICE APRÈS-VENTE — REPRISE — CRÉDIT

Pharmacie Française. Une documentation comprenant certaines des publications mentionnées ci-dessus sera adressée directement à l'honorable parlementaire.

Roger GIREL

LE LACTAIRE NON POLI

Le mycologue désirant herboriser aux environs d'Aix-les-Bains, peut disposer de trois secteurs où, grâce aux natures chimiques différentes des sols, il sera à même de faire des récoltes aussi abondantes que variées. Il trouvera une flore liée au calcaire sur les territoires des communes de Moux, Pugny, Trévignin, Le Montcel et sur le plateau du Mont Revard.

La montagne de Corsuet lui offrira, avec des terrains mélangés, des plantes calcicoles voisinant avec des plantes calcifuges et enfin, sur les territoires des communes de Mognard, Epersy, Saint-Ours et Saint-Girod, il pourra cueillir la plupart des espèces silicoles, cette région étant largement représentée par la Mollasse. Celle-ci est très apparente depuis la route d'Aix-les-Bains au Chatelard, le long d'un étroit défilé creusé par le Sierroz et bien connu des pêcheurs de truites. Ce défilé débute à Grésy-sur-Aix par des grès durs, bleuâtres ou verdâtres, pour se terminer vers le hameau de Primaz par de la mollasse grisâtre, sableuse et friable, qui souvent s'éboule et obstrue la route. Dans cette contrée les marnes sont assez fréquentes ainsi qu'en témoignent les nombreux marais rencontrés. Ce sont là les terrains de prédilection pour le châtaignier, qui en est l'essence dominante, et pour le Bouleau.

L'écorce du Bouleau (*Betula verrucosa*-EHRHART, ou *Betula alba*-LINNE) est dotée de caractères bien particuliers : brunâtre et lisse chez les jeunes exemplaires, elle devient ensuite d'un blanc argenté, signalant de loin la présence de cet arbre parmi les autres feuillus. L'épiderme se détache facilement en lames minces et, même humide, brûle très aisément en dégageant une épaisse fumée noire; en distillant cette écorce, on en retire une huile qui sert à traiter le Cuir de Russie et à lui donner un parfum spécial connu du monde entier. Lorsque l'arbre vieillit l'écorce s'épaissit, brunit et se crevasse à partir de la base. Le bouleau peut atteindre une trentaine de mètres de haut. Le tronc est svelte, assez droit, la cime n'est pas très touffue et les fin rameaux se garnissent au printemps de petites feuilles en forme de losanges à bords dentés. Les fleurs sont des chatons mâles et des chatons femelles, ces derniers donnant des graines ailées si légères que le vent les emporte souvent bien loin de l'arbre. J'ai relevé dans le Larousse du XXe siècle que cet arbre a un bois léger, blanc, excellent pour le chauffage et pour divers usages industriels, une sève abondante et sucrée pouvant fournir une boisson fermentée et des feuilles recommandées, en infusion, dans la gravelle.

Dans la région d'Aix-les-Bains les bouleaux, déjà en petit nombre, disparaissent peu à peu « assassinés » par un champignon lignivore redoutable le Polypore du Bouleau (*Ungulina betulina*-BULLIARD). Il y a une quinzaine d'années, cherchant des chanterelles dans les bois qui bordent l'ancienne voie du funiculaire Aix-le-Revard, j'arrivai près d'un bosquet de *Betula verrucosa*, dressé sur le talus d'un de ces nombreux chemins descendant du plateau du Revard, et servant de lits de torrents à la fonte des neiges, ou de couloirs utilisés par les bûcherons pour y glisser les troncs d'arbres. Je remarquai plusieurs bouleaux morts sur pied et tout au long du tronc de l'un d'eux une importante colonie de champignons que je voyais pour la première fois : c'était *Ungulina betulina*.

TELE-RADIO *Ribet Desjardins*

DÉPOSITAIRE
SPÉCIALISTE

BAIRBIE

Le magasin pilote de votre Région



VIZILLE - LA MURE - FONTAINE
DOMÈNE



ENTREPRISE GÉNÉRALE
PEINTURE — VITRERIE

Os Szakal & C^{ie}



Siège social : **CLAIX**

Tél. 88-22-16

— Boite postal N° 5 Pont-de-Claix —

TRANSPORTS**VOYAGES****D.M.L.**70, Cours Jean-Jaurès
Grenoble Tél. 44.76.85**DÉMÉNAGEMENTS****EXPORT-IMPORT**

Sans pied, fixé au tronc par le côté, le chapeau du Polypore du Bouleau à la forme d'un rein, d'un sabot de cheval aplati, un peu étalé à son insertion sur l'arbre, obtus au bord, lisse, de teinte brune et recouvert d'une mince pellicule séparable chez les exemplaires frais poussés. Les pores sont très fins, les tubes, assez courts, la chair des sujets en voie de développement est blanche et tendre.

Au même endroit, quelques troncs gisant à terre portaient eux aussi des fructifications d'*Ungulina betulina*. Celles de l'année précédente à chapeau blanchit, crevasse-aérolé, les autres plus anciennes rongées par les insectes et plus ou moins couvertes d'algues qui leur donnaient des tons verts du plus curieux effet. Imputrescible ce champignon peut être conservé par les Sociétés Mycologiques, en vue de leur éventuelle présentation au cours des expositions mycologiques.

Depuis, presque chaque année, je suis revenu dans cette station. Chaque fois de nouveaux bouleaux étaient morts. Les plus beaux d'abord furent frappés et l'année dernière je vis l'unique survivant, un exemplaire grêle et tordu, perdre ses feuilles en août.

Lié lui aussi au Bouleau, non en parasite sur les troncs ou sur les branches mais à terre dans l'humus et les mousses, le Lactaire non poli paraît être commun sur la Mollasse et, chose remarquable, à la fin de l'été désastreusement sec de l'an 1964, il fut, deux semaines durant le seul représentant de la flore fongique que j'ai pu trouver en ces lieux.

Le Lactaire non poli (*Lactarius impolitus*-FRIES) ou selon certains auteurs le Lactaire odorant (*Lactarius glycosmus*-FRIES), est typique avec son odeur très spéciale, prononcée, douceâtre, aromatique, comparable à celle de la noix de coco, de la feuille de figuier. Son chapeau, de dimension variant entre 2 et 6 cm, est peu charnu, d'abord convexe, puis se creusant en coupe en gardant un petit mamelon au centre ; il est lisse, ou, à la loupe, finement feutré, de teinte terne variant du gris clair au gris rosâtre, parfois brunâtre ou rougeâtre, légèrement zoné (mais pas toujours). Les lames sont serrées, décourantes, crème à jaunâtre, incarnat pâle. Le pied est plutôt grêle, assez long, pubescent, de teinte claire, crème grisâtre à jaunâtre paille. La chair et le lait sont blancs, un peu âcres. Le lait est fluide, assez abondant chez les jeunes exemplaires, inexistant ou rare chez les adultes. La sporée est presque blanche.

Ce champignon, bien qu'étant comestible, n'a aucune valeur culinaire. **G. HENZE**

BOTANIQUE et MYCOLOGIE (suite du bulletin n° 17)

3° AIL DES OURS ou ail des bois. Vivace également comme les précédentes avec un bulbe blanc. 2 feuilles au centre desquelles s'échappe une tige à section triangulaire. Fleurs d'un blanc pur, répandant, quand elles sont coupées, une forte odeur d'ail. Pousse en avril-mai dans les endroits humides et ombragés. Plante très facile à reconnaître grâce à son odeur.

4° LIS MARTAGON. Vivace, à bulbe ovoïde d'un beau jaune, à écailles nombreuses et étroites. Tige poilue. Particularité des feuilles : elles sont en verticilles, c'est-à-dire en couronnes, vers la base de la tige et isolées et alternes près du sommet de la tige. Les fleurs inclinées sont d'un magnifique coloris rose-violacé avec des pointes pourpres ou brunâtres. Les étamines sont à anthères rouges. Il pousse dans les bois et prairies des zones montagneuses, un peu partout en France. Cultivé dans les jardins, il vient bien en pleine terre de bruyère.

Dans les lis on retrouve aussi : le LIS DES PYRENEES (fleurs jaunes) le LIS DE POMPONE

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**

SAVOY - RADIO - TÉLÉVISION

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

CAISSE D'ÉPARGNE

de VOIRON

Tél. 143 et 910 - C.C.P. Lyon 9460.84

*Tous les jours
à votre service*

ou lis turban, spécial à la Provence avec des fleurs d'un rouge vif.

5° LA JACINTHE DES BOIS. Vivace aussi avec un bulbe ovoïde et glabre. La tige atteint de 20 à 50 cm. Des feuilles naissent à sa base, assez larges, dressées, puis étalées, souvent plus courtes que la tige qui se termine par une grappe de fleurs d'un bleu magnifique insérées d'un seul côté de la hampe et penchées : ces fleurs répandent une odeur très fine. Elle fleurit d'avril à juin selon les régions et aime les bois siliceux surtout les forêts de chênes et de hêtres. Les abeilles visitent ces fleurs, elles viennent s'emparer du nectar secrété par des glandes spéciales situées dans les cloisons qui séparent l'ovaire en trois loges. De cette fleur magnifique on a trouvé une variété blanche en Seine-Maritime. La floriculture a réussi à produire plus de 2.000 variétés de jacinthes. Ces fleurs égayaient appartements et jardins de très bonne heure au printemps.

6° LA SCILLE A 2 FEUILLES. Petite plante de 15 à 25 cm de haut, vivace par son bulbe qui donne 2 feuilles, rarement 3. Linéaires, ces feuilles sont terminées en pointes allongées, elles sont à peu près aussi hautes que la hampe florale. Elles sont canaliculées et enroulées au sommet. Fleurs bleues, parfois blanches ou roses. La scille fleurit très tôt au printemps dans les taillis, les clairières des bois et les coteaux ombragés dans toute la France sauf l'Ouest et le midi. Le bulbe contient un poison très violent, la scillitine. La poudre est mortelle pour les rongeurs, elle permet de confectionner des boulettes raticides.

B. LILIACEES DES MARAIS :

1° AIL A TIGE A ANGLES AIGUS. Ressemble un peu à l'ail des ours mais à feuilles étroites, fleurs d'un rose pourpré, rarement blanches, groupées en ombelles.

2° CIVETTE OU CIBOULETTE. Autre espèce d'ail. A des enveloppes florales roses et des feuilles cylindriques plus ou moins creuses. Vit dans les endroits humides des montagnes. Plante cultivée et utilisée comme assaisonnement.

3° Pendant que nous étudions l'ail, il est nécessaire d'indiquer que dans ce groupe se trouve : l'AIL POIREAU, l'AIL CULTIVE (*Allium sativum*), l'AIL ROCAMBOLE, l'ECHALOTE est également un *Allium*. Ces plantes, dont on a supprimé une partie du nom, sont connues de toutes les ménagères et dans chaque espèce les variétés sont nombreuses. La sélection, la culture ont permis d'obtenir des plantes plus ou moins hâtives, plus ou moins résistantes aux maladies. Les liliacées alimentaire sont maintenant fort connues et utilisées pendant toute l'année.

C. LILIACEES DES MOISSONS ET DES CULTURES. On rencontre dans les champs 2 liliacées assez communes.

1° LE MUSCARI A GRAPPES. Bulbe de 1 à 3 dm de haut, fleurs d'un bleu violet à dents blanchâtres. Graines en capsules. Très disséminé en France, mais plutôt rare. Se trouve dans les champs, mais surtout dans les prairies et taillis frais.

2° LE MUSCARI A TOUPET OU AIL DES CHIENS. Feuilles très longues, linéaires. Fleurs en longues grappes : les inférieures brun-livide, fertiles ; les supérieures stériles, petites, dressées, rapprochées en forme de houppes, d'un bleu violet vif, ainsi que l'axe et les pédicelles allongés. Croît dans toute la France et particulièrement en terrain sablonneux.

3° GAGEA DES CHAMPS. Petite plante de 5 à 8 cm, avec un corymbe de fleurs jaune-brillant en dedans, verdâtre en dehors. On cultive quelques espèces de gagées dans les jardins alpins et les rocailles.

(à suivre) J. JAY

ENTREPRISE GÉNÉRALE DE TRANSPORTS

St VIGUET-CARRIN ^{F^{res}}

Rue Cdt 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