

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 - 25, Rue Rose-Sage, VOIRON 38 — C.C.P. Lyon 5200-66

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

EDITORIAL

Les pluies fréquentes de l'été ont annoncé, en avant-garde, les joies d'un automne long et prometteur ! Et tandis que juillet maussade frappait au carreau, sans tarder, un chercheur de mes amis voulut reprendre pour son plaisir, le sentier qui conduit à la forêt. Mais, stupéfaction ! d'un détour à l'autre du chemin, sa joie allait diminuant et se gâchant ! Devant lui, d'autres ramasseurs peu délicats, qui par bâton, qui par le pied, avaient culbuté la russule dorée, ou détruit l'amanite orangée, que lui, comptait bien cueillir ! A son retour, notre Bonhomme ne cachait pas sa déception, non pas la déception du penaud, ou du bredouille, car sa récolte s'avérait tout de même variée, et abondante, mais celle d'un homme qui n'admettait pas les actes de destructions inutiles.

Chaque année, à pareille époque, il semble bien qu'un nouvel haro menace les champignons. Et, cette année plus encore, est-ce l'actualité, rapportée par la Presse ou la Télévision, actualité pleine des termes de "représailles", de "ravages", "d'actes de force", qui agit sur le comportement psychique de nos contemporains ? Est-ce que ceux-ci ne peuvent plus contrôler, avec raison et équilibre, le sens brutal de telles expressions ? Toujours est-il, que nous assistons ainsi, impuissants et désarmés à des ravages bêtes et stupides, à des ramassages systématiques et maladroits, à des scènes mêmes de massacre, qui ne peuvent pas être commandés par des Etres intelligents, amis sincères des plantes et des bêtes.

Si l'ignorance est ici proche de la sottise, et si l'enseignement populaire promulgué par nos Sociétés, se réclame du respect à prodiguer à ces plantes cachées que sont les champignons, notre sage attitude dans la tolérance, risque fort de muer en sourde irritation. Cet ami, qui sortait du bois, mécontent, il nous faut le rassurer ! Misons toujours sur les principes, si souvent énoncés dans ce Bulletin, comme au cours de nos Expositions : **de la correction avant tout**, ainsi s'énonce la première règle sacrée : comment ? En développant le besoin de connaître, en démontrant à tout propos, l'utilité du savoir. Accentuons encore les principes de bonne conduite, en exigeant par exemple la séparation des espèces connues, de celles à présenter au Déterminateur. Que celui-ci donne, sans se lasser les consignes de ramassage nécessaires et indispensables.

Savoir ramasser, c'est un aspect indéniable du savoir-vivre, en forêt. Pourtant, il convient encore d'aller plus loin, et de prêcher l'impérieuse nécessité d'assurer les récoltes futures, donc de ne pas ramasser exagérément, ou sans raison. Notre attitude consiste à renseigner et à protéger ; apprenons autour de nous le mystère de la naissance du champignon, puisque cette naissance relève avant tout de la chance : il est bien établi que sur les millions de spores tombées du chapeau, **seules quelques unes de ces spores** germeront peut être, et façonneront ce mycélium base indispensable de la vie des champignons.

Beaucoup, parmi vous, se sont déjà prononcés contre ces coups de pied inutiles ; et, je me souviens, que tout néophyte en Mycologie, je fus surpris, au cours d'une promenade, de découvrir, plantées aux troncs des plus gros épicéas, bien à la vue du passant et du promeneur, des petites pancartes de couleur rouge et verte, donnant quelques avis précieux :

- Ne détruisez pas les champignons que vous ne connaissez pas !
- N'arrachez pas les mousses ! vous détruisez le mycélium !
- Respectez la propriété d'autrui !
- Méfiez-vous du champignon qui tue !

Après renseignement pris à leur sujet, je connaissais le nom de leur Auteur, l'un de nos anciens, Jacques Lodolo, mycologue sage et clairvoyant, passionné lorsqu'il défendait ses champignons.

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

Falqué 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

Mais la ténacité des Chercheurs Alpains se passe d'autre témoignage, tant ils pensent tous avec conviction, que leur action personnelle et directe constitue le remède efficace, à la protection des sous-bois et des prairies. Et je me souviens soudain, de cet autre camarade, qui dernièrement s'arrêta dans une abondante station d'espèces vénéneuses ; sachant le coin très fréquenté, il eut l'idée de fixer sur le plus gros spécimen de la tribu, une affichette, portant cette mention : "amanite-tue-mouche. Ne pas toucher, danger". Puis, satisfait, il poursuivit sa route. A sa manière, lui aussi, avait agi en Educateur.

Henri ROBERT
Président Fédéral

LE CONGRÈS DE MODANE 12 JUIN 1966

12 juin 1966 ! Cette date, du sixième Congrès Fédéral marquera à nouveau l'histoire de notre Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie ! Il appartenait à la Société Mycologique de Haute-Maurienne de recevoir, avec faste, ses Amis de deux provinces, et la réalité devait bientôt dépasser les promesses.

Dès huit heures trente du mat'n, les Municipalités de Fourneaux, puis de Modane, se joignaient au bureau fédéral, et à tous les congressistes, et tous ensemble ils tenaient à rendre témoignage au Courage de leurs Aînés, en déposant une gerbe, sur les Monuments aux Morts des deux Communes.

Puis les quelques quatre cents délégués des dix-huit Sociétés de la Fédération, prirent place dans la Salle des Fêtes de la Ville de Modane, pour entendre les paroles de bienvenue et d'accueil, du Président Marcel Botte. Monsieur Robert, Président Fédéral donna la réplique au d'scours simple, mais plein de sagesse de Monsieur Botte, et il devait en particulier, le remercier pour l'organisation parfaite de cette Journée, confiée cette année aux Montagnards de Maurienne !

Avant de passer aux comptes-rendus moraux et financiers, Monsieur Robert excusait Monsieur Sainte-Martine alors gravement alité, et parla avec émotion, du dévouement admirable du Directeur du Bulletin ; puis, il demanda à l'Assemblée, la modification des articles 3, 10 et 11 des Statuts fédéraux, pour harmoniser le texte de ces articles, avec les usages suivis depuis 1963, et pour tenir compte du nombre réel de Sociétés fédérées au cours des six années passées. Enfin, il pria l'Assemblée de désigner un nouveau Bureau, et un nouveau Comité, pour une période de trois ans. L'Assemblée devait renouveler sa confiance au Président et au Comité, sortants.

BANQUE
DE
SAVOIE

Depuis 50 ans
au service de
l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

* **COPPELIA** *

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

LE RALLYE SOUVENIRS

Bois sculptés, Coucou, Chalets
Tableaux toile et relief,
★ Bijoux fantaisies,
Cuivres, Fer,
Poupées, Jouets.

M. GLASSON - 13, quai Stéphane-Jay
GRENOBLE - Près du Téléphérique

TOUT L'APPAREILLAGE ÉLECTRIQUE D'INSTALLATION

aux meilleures conditions

E^{ts} BUENERD

ELECTRICITÉ

Face au Théâtre - **VOIRON**

Au début de la séance, avait été présenté à son vaste auditoire, Monsieur Henri Essette, venu de Paris, avec Madame son épouse, apporter à la Fédération Dauphiné-Savoie, le salut amical, et le soutien sincère de la Société Mycologique de France.

Et bientôt les participants de ce grand Congrès, suivaient, avec intérêt la Conférence de Monsieur Essette; celui-ci, une heure durant, parla d'Ecologie, de cette science qui cherche à expliquer les relations existant entre le champignon et le milieu dans lequel il vit. Tour à tour l'Orateur examina les conditions climatiques, chimiques et édaphiques, indispensables au mycélium pour fructifier, et s'attarda ensuite sur la composition des sols, et des humus. Il devait terminer son exposé par cette phrase lapidaire : « Connaître un champignon, ce n'est pas seulement le nommer, c'est surtout savoir comment il vit ! »

A cette conférence, d'une très haute portée scientifique, succéda une projection de diapositives rares et inédites, dont l'auteur des clichés n'était autre que Monsieur Essette lui-même. Celui-ci, du reste devait commenter avec talent la séance, et présenter des clichés de *Russula Paludosa*, de *Boletus Fragrans*, de *Psallota Vaporia*, de *Lepiota Pyrenacea*, et d'autres champignons inconnus dans nos Alpes. Surtout, il s'attacha à captiver l'auditoire, en parlant de l'*Anthurus Aseroformis*, dont il montra, par l'image les phases principales de son existence, depuis son état de primordium, jusqu'aux phénomènes de nécroses, et à sa disparition.

De chaleureux applaudissements terminèrent cette très intéressante partie didactique, tandis que sur la place voisine, les trompes des Sonneurs Montmélianna's saluaient la fin des travaux du Congrès. Alors, Monsieur le Docteur Geneletti, Maire de Modane, offrit à tous les Congressistes présents, un vin d'honneur, dans l'enceinte même de la salle des Fêtes. Monsieur le Maire, en disant la joie de toute la population mauriennaise de recevoir des voisins amis, félicita notre Fédération pour son excellent travail réalisé dans le domaine de la vulgarisation, lors du toast qu'il porta au plein succès de cette Journée Fédérale.

Le repas de Midi fut pris dans les différents hôtels de la Ville, et ici, il convient de souligner la parfaite organisation, tant sur le plan renseignement que sur celui de la répartition, mise en place par l'Equipe des Mycologues Modanais. Lorsque Savoyards et Dauphinois eurent apprécié la qualité du bon repas servi, tous, en début d'après-midi, grimpèrent sur le Plateau du Mont-Cenis, pour visiter les travaux du gigantesque barrage, édifié par l'E.D.F. Le Mont-Cenis, en fête dans sa plus belle parure printanière, le lac aux eaux moirées, le décor alpin, charmèrent les visiteurs, lesquels peu après, devaient suivre avec avidité les explications des Ingénieurs du Barrage, sur l'importance de l'ouvrage, et son originalité dans le complexe des barrages d'altitude.

En fin de soirée, les congressistes regagnèrent la vallée, dans la joie et l'amitié; oui, l'amitié réunissait une dernière fois, à l'Hôtel International de Modane, tous les délégués, pour un ultime apéritif. Les remerciements allèrent à Monsieur Essette, et à Madame, ainsi qu'au Président Botte et à sa dynamique Equipe. Le Congrès de Modane se terminait dans les éclats des adieux, car, déjà chacun se donnait rendez-vous, l'an prochain, à Vizille, en Dauphiné.

Emile ABBA

Secrétaire Fédéral

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**

ENTREPRISE DE MONTAGES

JIMENEZ

38 - CHAMP-SUR-DRAC - Tél. 88.87.41

Charpentes métalliques - Couvertures et Sous-toitures - Ponts roulants - Serrurerie et Chaudronnerie

CASIERS et RAYONNAGES TIXIT

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE CHARTREUSE

Lorsque paraîtra cet article, les vacances d'été ne seront sans doute pour la plupart d'entre nous, qu'un souvenir déjà lointain. Que nous a-t-il apporté cet été, vu sous l'angle mycologique ? En Chartreuse, comme dans bien des coins de France, le temps a été maussade, les écarts de température importants, et les orages fréquents. Il semble qu'un tel climat ait été favorable à l'éclosion des champignons, et nous avons eu ici deux pensées assez marquées. Ce qui a attiré l'attention de nombreux ramasseurs, c'est le fait que certaines espèces recueillies étaient en avance au rendez-vous, par rapport aux années précédentes : *Cantharellus cibarius* s'est cueillie dès le début avec de belles dimensions, ce qui est plutôt le cas en fin de saison. Il en a été de même, mais de façon moins marquée, pour la variété *Tubiiformis*, et *Craterellus cornucopioides* dont les poussées précoces ont été fort nettes en certains lieux. Pour ce qui est des Bolets, ceux-ci ne sont pas venus en grand nombre, mais il nous reste pour ces derniers les espoirs de l'Automne. A signaler aussi, quelques fort belles cueillettes de *Cantharellus violaceus*.

Ainsi donc, il nous aura été permis durant les vacances, de profiter de quelques journées assez belles pour récolter et savourer quelques plats, car habiles sont ceux, à notre connaissance, qui ont déjà pu commencer à assurer la conservation d'hiver.

S'il faut faire un bilan, disons que les beaux jours ont été rares, qu'il a souvent manqué de chaleur, et qu'en dépit de pluies fréquentes, les poussées fongiques n'ont pas été ce que l'on aurait pu espérer, quoique un fait s'impose, qui tendrait parfois à sous-estimer l'importance des poussées, c'est le nombre toujours plus grand de ceux qui "fouillent" les bois.

En maints endroits, c'est un véritable "quadrillage" qui a été opéré. Les places deviennent chères ! On ne peut malgré tout que se féliciter de cet attrait qui porte les gens, les citadins particulièrement, à sillonner les bois, goûter aux saines joies de la nature retrouver là un peu de calme, l'absence des bruits des grandes routes, mais pour finir, disons qu'il est pénible de voir nos belles forêts, de plus en plus souillées par les vestiges de repas, les papiers gras, etc., le tout abandonné au hasard, à la vue de tous, et ce dans le plus grand désordre.

La presse parlée et écrite fait chaque année des efforts de propagande, rappelant le respect des lieux, et des beautés de la nature. Elle ne semble pas avoir été écoutée cette année..., moins encore que les années précédentes.

J.-P. TALLON

Sté Mycologique de St-Laurent-du-Pont

P. S. — Nous émettons le vœu que la Fédération étudie pour l'an prochain, un nouveau modèle de pancarte, rappelant outre le respect des sites, et de la propriété d'autrui, les précautions essentielles que tout bon ramasseur de champignons se doit d'observer.

La suite de l'article sur LA PENICILLINE (bulletin 22) ne paraîtra pas au présent bulletin, mais au suivant.

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE TARENTEISE

Cantons de MOUTIERS, BOZEL, AIME, BOURG-ST-MAURICE

Siège : Mairie de MOUTIERS

*Formation des mycologues débutants - Projection de diapositives - Prêt de livres
Sorties collectives - Séances de détermination - Expositions*

CONCOURS FÉDÉRAL du JEUNE MYCOLOGUE

RÈGLEMENT

Article Premier. — Le concours du Jeune Mycologue de la Fédération mycologique Dauphiné-Savoie, aura lieu tous les deux ans, le dernier dimanche d'octobre. La Société organisatrice sera désignée, à tour de rôle, lors de l'assemblée de comité, et par celle-ci, l'année précédant le concours.

Article 2. — Le concours aura lieu dans la matinée de la journée correspondant à l'exposition mycologique de la Société organisatrice.

Article 3. — Les enfants seront classés en 3 catégories :

1° enfants de 8 à 10 ans inclus ;

2° enfants de 11 à 14 ans inclus ;

3° enfants de 15 à 16 ans.

Article 4. — Chaque Société ne pourra pas présenter plus de 3 candidats dans chaque catégorie, soit 9 enfants au maximum.

Article 5. — Les champignons proposés aux candidats des 3 catégories devront **obligatoirement** être représentés en couleur sur les planches de l'ouvrage de Maublanc.

Article 6. — Il sera proposé à chaque candidat de chaque catégorie :

10 assiettes contenant un champignon ;

Chaque candidat aura à sa disposition :

a) 30 fiches sur lesquelles figureront des noms botaniques français.

b) 30 fiches sur lesquelles figureront des noms latins.

Bien entendu 2 jeux de 10 fiches correspondront aux champignons à déterminer.

Les candidats de chaque catégorie devront donc déposer dans chacune des 10 assiettes 2 fiches correspondant au champignon à reconnaître.

Les noms vulgaires locaux sont à exclure et ne figureront pas sur les fiches.

Article 7. — Les déterminateurs chargés de contrôler et de noter seront au nombre de deux pour chaque catégorie. Ils seront désignés par le Président de la Société organisatrice. Les jeunes candidats de celle-ci seront groupés et subiront les épreuves sous le contrôle de deux examinateurs appartenant à deux autres sociétés de la Fédération.

Les examinateurs ne devront intervenir en aucun cas soit verbalement, soit par gestes.

Un point sera attribué pour chaque fiche exacte.

Article 8. — Le temps imparti à chaque candidat sera de 10 minutes, les concours pour chaque catégorie fonctionnant simultanément. Le délai de 10 minutes est impératif et ne pourra pas être prolongé. Le temps de la détermination départagera les ex æquo.

Article 9. — A l'issue du concours un jury se réunira autour du Président de la société organisatrice et établira le classement pour chaque catégorie.

Le président de la Société organisatrice, président du jury, aura voix prépondérante en cas de contestation. Les prix offerts par la Fédération, seront remis à l'issue d'un déjeuner en commun.

Article 10. — Le présent règlement est valable pour le concours de la Fédération.

Il est cependant conseillé aux Sociétés de l'adopter afin d'habituer les enfants.

Alfred MOULIN

Sté Mycologique de Chambéry

PREMIÈRE JOURNÉE de FORMATION des DÉTERMINATEURS

Le dimanche 21 août, la Société d'Histoire Naturelle et de Mycologie d'Aix-les-Bains accueillait au Mont Revard les quelques 45 participants qui représentaient les Sociétés suivantes : Albertville, Chambéry, Grenoble, Merlin-Gerin, Moûtiers, Saint-Jean-de-Maurienne, Ugine, Ville-la-Grand et Voiron. On notait aussi la présence d'un lointain mycologue des Deux-Sèvres, en vacances dans notre région et qui nous fit l'amitié de se joindre à nous. Dès 8 h 30, après les souhaits de Bienvenue de Messieurs ROBERT, Président Fédéral, et RAFFIN, Président local des groupes se formèrent pour le ramassage et s'égayèrent aussitôt en diverses directions sous l'humide couvert de la forêt. Peu avant midi, les équipes étaient de retour au grand complet, personne ne s'étant heureusement égaré malgré les passages répétés d'un épais brouillard. Les paniers abondamment garnis vinrent renforcer les récoltes importantes que chacun s'était fait un devoir d'amasser la veille sur son propre secteur régional. Ce fut alors le repas en commun au restaurant et ce copieux intermède culinaire fut particulièrement apprécié après le petit exercice en plein air de la matinée. L'après-midi, le travail de détermination commença. Plusieurs sections furent instituées et dirigées avec brio par Messieurs BALOCCO, CAMPPIA, HENZE et LHOR, tandis que Monsieur TRAVERSO s'installait au microscope. Ces différentes sections s'employèrent à séparer les familles, trier les genres et donner un nom aux multiples cryptogames issus des paniers. Monsieur SOLEILHAC, dont nous mettons si souvent l'immense savoir à contribution, avait pour sa part l'ultime et difficile tâche d'orchestrer et de superviser l'ensemble ; à l'occasion d'en trancher les litiges. Malgré quelques individualités fongiques qui donnèrent du fil à retordre, l'affaire fût

ESDIERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBÉRY

Pierre PERRIN

Négociant en bois



Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

menée rondement et, dès 17 h 30, on pouvait voir dans la salle du restaurant une imposante exposition se chiffrant à près de 300 exemplaires, où les cortinaires étaient majoritaires (37) suivis par les russules (23) et les lactaires (22) alors que les inocybes par exemple étaient assez mal représentés.

Je vous cite quelques noms d'espèces intéressantes parmi les nombreuses exposées : Cortinarius bivelus, vibratilis, claricolor, sanguineus, pseudofulgens, raphanoides et cinnamomeus — Russula turci, grisea, mustelina, puellaris et Queletii — Lactarius résimus zonarioides, glutinopallens, lignyotus et volascens — Amanita phalloïdes, porphyria, excelsa, umbrinolutea et aspera forme Francheti — Boletus bovinus, strobilaceus et porphyrosporus — Tricholoma luridum, pardinum et sciodes — Clitocybe connata, olearia et clavipes — Cantharellus ianthinoxanthus et amethysteus — Lepiota naucina et metulaespora — Flammula lenta et astragalina — Hygrophorus caprinus — Pluteus nigrofocculosus — Cystoderma fallax — Rhodopaxillus caespitosus — Hygrophoropsis olida — Nyctalis parasitica — Cudonia circinans, etc

Je vous fait part aussi de deux autres espèces qui ont rendu perplexes les déterminateurs ce jour là, à savoir :

1° Un Calodon, très proche de caeruleum, décrit dans l'ouvrage "Hyménomycètes de France" de BOURDOT et GALZ'N, page 457. Espèce coriace à chapeau bleuté, à stipe fauve, à aiguillons roussâtres à pointe claire, à chair bleue et zonée dans le chapeau, rouge vif dans le stipe, à spores arrondies-anguleuses, tuberculeuses-épineuses, mucronées à la base, de dimensions allant de 4 à 7 µ, mais à **odeur nette et persistante farine à la coupe**, chose rare chez un Calodon.

2° Deux exemplaires d'une Otidea à réceptacle sessile, fendu en oreille jusqu'à la base, haut de 5 cm, intérieur d'un beau brun-rouge, sauf la base (stérile) jaune ocré, extérieur jaune ocré, glabre et lisse, chair mince, non fragile mais plutôt élastique, spores elliptiques, avec une grosse guttule centrale, de dimensions allant jusqu'à 26 x 15 µ.

Ces intéressantes descriptions m'ont été données par mon ami HENZE et si quelques lecteurs ont une opinion sur ces champignons, ou mieux, peuvent faire la lumière à leur sujet, qu'ils n'hésitent pas à nous en faire part.

Mais revenons pour conclure à la soirée du 21 août où après que chacun eut passé et repassé devant les assiettes dûment étiquetées, et pris des notes personnelles, ce fut à regret, vers 19 heures, la dislocation. Je crois me faire le porte-parole de tous ceux présents à cette première journée de formation des déterminateurs en soulignant la valeur indéniable de cette initiative, l'ambiance de camaraderie et de sérieux à la fois qui n'a cessé de se manifester tout au long de la réunion et enfin l'apport bénéfique qui en a résulté pour tous, en matière d'étude de la mycologie et en particulier du processus souvent complexe et délicat de la détermination.

Souhaitons donc de nombreux lendemains à cette nouvelle et sympathique manifestation à inscrire en bonne place à l'actif déjà brillant de la Fédération.

Georges MOLLEINS

Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

LINGE DE MAISON — LAINAGES

GODIET & C^{ie}

ANCIENNE MAISON HUGUET

Place Métropole

- CHAMBÉRY -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

Chambéziens ! ...

Tous les lundis à 20 h. 30

CAFÉ DE LYON

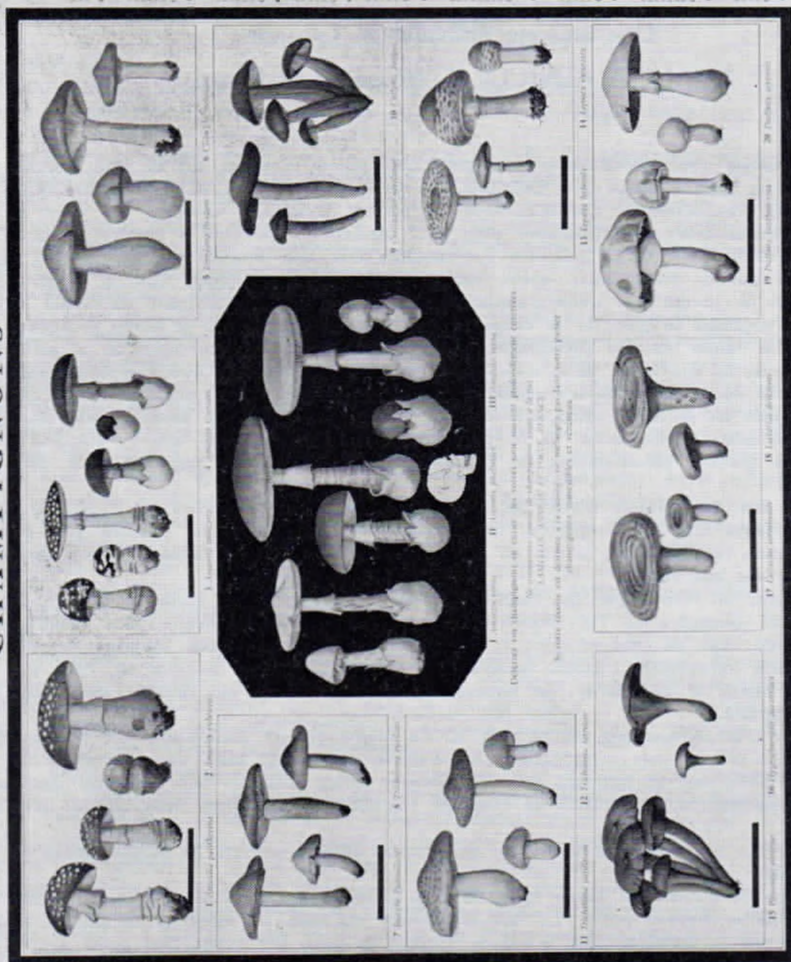
Place Monge

Détermination des cueillettes

ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

18, Rue des Écoles - **PARIS** V^e

CHAMPIGNONS



Réduction du Tableau Mural de Henri ESSETTE
Tiré en offset 5-couleurs du format 80 cm x 60 cm
Livré en 1 tube carton - Francs : 10,00 (t.l.c. 10,30)
Avec port par poste recommandée Francs : 12,50

Constructions métalliques
Chaudronnerie - Serrurerie industrielle

R. ALIBERT

Avenue de la Gare
73 - MONTMÉLIAN
Tél. 106

MANUFACTURE SAVOISIENNE
D'OUTILS

SCIES et OUTILS
TRANCHANTS MÉCANIQUES

Téléphone : 103
73 - MONTMÉLIAN

Une amanite nouvelle en Gironde

AMANITA ALNICOLA (Rouzeau et Massart)

Au printemps 1963, je traversais un petit bois planté d'aulnes. En ce bois humide, je récoltais parfois les LACTARIUS UVIDUS, OBSCURATUS, les ALICOLA PHAEA, BOHEMICA, RHODOPHYLLUS NIDOROSUS, PSATHYRELLA CANDOLLEANA, et surtout GYRODON LIVIDUS qui vient en ce lieu en très grandes colonies. En bordure d'un petit sentier qui serpente à travers le lierre, je remarquais un champignon qui à première vue semblait être une amanite vaginée de très petite taille, mais je devais m'apercevoir après avoir déterré le champignon, que si comme les AMANITOPSIS il ne portait pas trace d'anneau, et avait la marge du chapeau nettement striée, aucune volve n'engainait le pied, et le chapeau était parsemé de plaques grisâtres provenant du voile général. De retour de ma promenade, je consultais alors mes ouvrages de vulgarisation (dont "les amanites du Sud-Ouest" de A. PAROT, et "la flore analytique de KUHNER et ROMAGNESI"), sans aucun succès. Aussi ma découverte devait en rester là quelques temps, jusqu'au mois d'octobre de la même année où je devais découvrir toujours en bordure du même sentier, deux nouvelles petites amanites grises. Cette fois-ci je fis part de ma trouvaille à mon ami F. MASSART qui malgré ses très grandes connaissances du genre amanite ne la trouva pas non plus dans sa documentation.

Il fallut attendre le mois d'avril de l'année suivante, c'est-à-dire 1964, pour récolter trois nouveaux exemplaires de ce champignon. Mes occupations journalières ne m'ayant pas permis de suivre la station régulièrement, je n'ai en cours d'année récolté qu'une seule fois cette amanite, (trois sujets en très bon état).

Par contre, en 1965, j'ai pu récolter ce champignon presque toute la saison, depuis avril jusqu'au 25 décembre où j'ai récolté et conservé un nouvel exemplaire, avec malgré tout un trou vers les mois de mai et juin (j'insiste sur ce détail), période pendant laquelle ce champignon a été introuvable. L'espèce semble être à la fois précoce puisque en 1966 j'en ai cueilli un exemplaire le 26 février, et tardive, les derniers ayant été récoltés très tard, les 5, 12 et 25 décembre.

Tous ces champignons ont été récoltés sur la même station, c'est-à-dire sur la commune de Mérignac, j'ai poussé mes investigations en d'autres aulnraies, mais sans succès. Mais au mois d'octobre 1965, un fait nouveau est venu enrichir notre dossier ; deux amanites identiques nous étaient apportées, en provenance de Magudas (Gironde), et récoltées sous couvert d'aulnes sur sol humide.

En tout, une soixantaine de sujets ont été récoltés jusqu'à présent, la plupart conservés en solution formolée.

Cette amanite est de très petite taille, le plus grand sujet trouvé jusqu'à ce jour mesurait 5,5 cm de diamètre chapeau pour 11,5 cm de hauteur de pied. La moyenne se situant autour de 2,5 cm à 3 cm de diamètre pour 6 cm de hauteur de pied. Des sujets plus petits à complet

Roger CHARPIN

.....
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES
.....

Longefan

ST-JEAN-DE-MAURIENNE (SAVOIE)

Allo : 3.82

CHAUSSURES et SPORTS

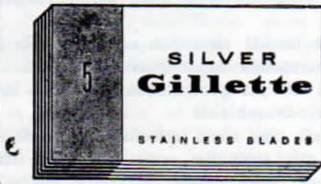
BLANC

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



AMANITA ALNICOLA

(Rouzeau et Massart)

développement ne sont pas rares, ce qui rend les recherches délicates, le champignon étant souvent entièrement caché sous le l'erre qu'il faut écarter avec précaution pour éviter de le décapiter, car de plus l'espèce est très fragile et demande à être manipulée avec beaucoup de soins.

Monsieur MASSART et moi-même, nous sommes attachés à essayer de percer le mystère de ce champignon. Aucun des ouvrages consultés ne nous ont apporté d'élément nous permettant de situer ce champignon, pas même dans un sous-genre, car l'absence de volve engainante à la base du pied et la consistance des fragments du voile général qui ne persiste que sur le chapeau, ne nous permet pas de la classer dans le sous-genre AMANITOPSIS, dont la structure de la volve est totalement différente de notre Amanite. L'absence de voile partiel l'écarte également des AMANITARIA, dont elle semblait se rapprocher par la forme de la base du pied. Les spores sont comme pour les deux sous-genres, non amyloïdes. Donc, pour l'instant, la classification de cette amanite dans un sous-genre est encore à revoir.

Voici donc une amanite que nous nous sommes proposé de nommer **AMANITA ALNICOLA** Rouzeau et Massart, (en raison de son habitat) car après la longue enquête que nous avons menée, nous sommes persuadés d'avoir affaire là à une espèce nouvelle. Ceci nous ayant été confirmé par Monsieur ROMAGNESI.

:- 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

Ecologie

Terrain humide, à couvert d'aulnes (*alnus glutinosus*), lierres, pulmonaires, primevères, stélaires, arums, alaires, sont les phanérogames les plus courants que l'on y rencontre.

Description

CHAPEAU d'abord hémisphérique à légèrement ovoïde devenant convexe puis plan convexe, brun-bistre, s'éclaircissant en s'étalant, marge très nettement et longuement striée.

La cuticule présente un très fin chevelu radial, elle est généralement pourvue le plus souvent de larges plaques friables, épaisses, de couleur gris-brun-bistre.

LAMES blanches, assez larges et serrées, libres du pied mais présentant souvent un fin filet de décurrence à leur insertion sur le pied, lamellules soit arrondies, soit nettement tronquées.

PIED remarquablement élancé, aminci de bas en haut, creux de bonne heure, sans aucune trace de voile partiel, même chez les jeunes sujets, blanchâtre ou crème, garni tout au long de petites méchules ou écailles brunâtres, ce qui lui donne un aspect chiné, nettement bulbeux à la base, ne présente pas de volve nette, quelques fois, seulement des fragments disposés en cercles, fugaces. Chez les jeunes sujets, il présente des fragments d'un voile submembraneux d'apparence, très rapidement d'aspect luscéré et visible alors sur le chapeau comme il est dit plus haut.

CARACTÈRES MICROSCOPIQUES (demandant à être vérifiés et complétés)

Les spores, blanches en masses sont hyalines sous le microscope, non amyloïdes courtement elliptiques.

La trame des lames bilatérales, les basides tétrascopiques nous ont semblé être de petite taille.

L'examen d'un fragment de voile prélevé sur le chapeau a révélé un lassis d'hyphes cylindriques entremêlés d'articles subglobuleux.

Aucune réaction macrochimique n'a pour l'instant été effectuée.

Beaucoup de travail reste à faire sur l'étude des caractères microscopiques, ce que nous nous proposons de faire d'ailleurs très bientôt, à la prochaine poussée de notre amanite, afin de compléter notre dossier.

Christian ROUZEAU

Sté Mycologique de Voiron

QUELQUES CHIFFRES ÉLOGIEUX

Chiffres extraits du Rapport Moral, présenté au Congrès de Modane :

- En 1965, les dix-huit Sociétés de la Fédération comptent 3 600 Adhérents.
- Nos Sociétés ont monté seize Expositions, de 348 espèces, en moyenne.
- Ces Expositions ont reçu cinquante mille Visiteurs.
- Les Sociétés fédérées ont organisé 74 conférences d'Hiver, et effectué 71 Promenades-rallies : 4 000 Personnes ont suivi ces manifestations.
- Les deux-tiers des Sociétés ont organisé un Concours du Jeune Mycologue.
- Les trois-quart ont installé, dans leur Cité, une séance hebdomadaire de détermination, le lundi soir.

En bref, le dynamisme de nos Sociétés a épaté beaucoup de Responsables d'autres Sociétés.

Le Bureau Fédéral

Administration du Bulletin

Le prochain Bulletin n° 24 paraîtra en Janvier 1967

Les copies à insérer, devront parvenir à M. Henri ROBERT
avant le 1^{er} DÉCEMBRE 1966

LES PLANTES MÉDICINALES

LA GRANDE CHELIDOINE

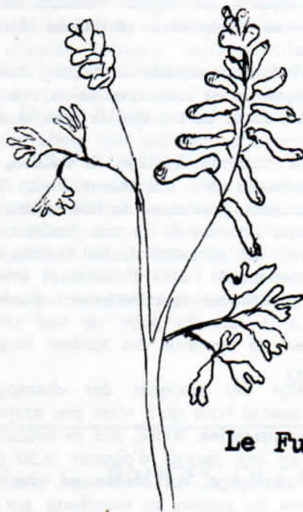
Chelidonium majus L. (Papavéracées), appelée communément grande éclair ou herbe à verrues, est une plante à fleurs jaunes, à pétales en croix, et à étamines nombreuses et jaunes. Elle fleurit de mai à octobre, et peut atteindre 0,80 à 1 mètre de haut.

Très répandue, cette plante recherche les lieux, plus ou moins modifiés par l'homme : c'est ce que l'on appelle une plante "anthropomorphe", poussant dans les haies, les vieux murs, les décombres, les bois fréquentés. La plante contient dans toutes ses parties (feuilles, tige, racine), un latex (suc) jaune orangé, de saveur âcre et amère, et qui coagule à l'air. Ce latex est censé faire disparaître les verrues, d'où le nom d'herbe aux verrues.

La racine (rhizome), et les feuilles, ont été employées comme purgatif, et décongestionnant du foie.

La macération aqueuse de la plante a été considérée comme spécifique contre les maladies des yeux : d'où le nom de grande éclair.

La plante se récolte de préférence, en juin-juillet : période où elle est la plus riche en principes actifs, et son emploi le plus courant est celui d'herbe aux verrues.



Le Fumeterre

LE FUMETERRE

Fumaria Officinalis L. (Fumariacées), est une petite plante à tige rameuse, frêle, à feuilles ténues, découpées, et à petites fleurs purpurines, disposées en grappe.

Il est très commun dans les champs cultivés, et leurs bordures, où il fleurit de mars à septembre.

On emploie toute la plante, soit fraîche, soit sèche, que l'on récolte en mai-juin.

La plante possède des propriétés dépuratives et diurétiques : d'où son emploi dans les maladies de la peau, et la jaunisse, sous forme d'infusion, ou de décoction, de goût amer.

(à Suivre)

Jean-Paul SACRESTE

Vice-Président

Sté Mycologique St-Jean-de-Maurienne

Note à Messieurs les Rédacteurs du Bulletin

A la suite de plusieurs demandes, et pour en faire l'insertion, Messieurs et Mesdames les auteurs des articles paraissant dans le Bulletin, sont priés de me faire connaître le titre exact de la société, à laquelle ils appartiennent, la fonction qu'ils y occupent s'il y a lieu.

Le Directeur du Bulletin

LES POISONS DES CHAMPIGNONS

LES DIFFÉRENTS TYPES D'EMPOISONNEMENTS

(suite)

8. - Les CHAMPIGNONS MORTELS à SYNDROME PHALLOIDIEN (suite)

LE POISON. — La recherche du principe toxique des amanites mortelles a suscité comme on le pense des recherches considérables. Pendant plus de 30 ans, les mycologues ont été polarisés sur l'unité toxique du poison phalloïdien. Ce n'était qu'une illusion et les chimistes viennent seulement de nous montrer la complexité de cet empoisonnement. En réalité, la phalloïde renferme plusieurs principes toxiques. Il y a un poison volatil puisque l'eau distillée préparée avec 1 partie de champignon et 2 parties d'eau est mortelle pour le cobaye à la dose de 60 grammes en injection. Au bout de 15 jours, cette eau distillée a perdu ses propriétés. Ensuite, on a décrit une hémolysine, l'amanita hémolysine, mais ce principe qui est détruit par la chaleur n'intervient pas dans l'intoxication. Il existe également une petite proportion de muscarine. Enfin, pendant longtemps, on a décrit sous le nom d'amanita-toxine l'ensemble des éléments toxiques précipitables par l'alcool. On savait que ce mélange n'était pas homogène et qu'il fallait le dissocier chimiquement. Ce sont les travaux de LYNEN et WIELAND, publiés en 1937, puis au cours de ces dernières années, qui nous ont apporté un certain nombre de précisions essentielles. Ces chimistes sont partis de 221 kilogrammes d'amanites phalloïdes fraîches, qui leur ont fourni quelques grammes de principes toxiques :

— **L'amanitine** obtenue à l'état cristallisé, polypeptide à noyau indolique dont on connaît la formule centésimale. Elle agit par hypoglycémie et caryolyse selon une action lente qui caractérise le syndrome. C'est très probablement à ce corps qu'est due la gravité des effets du moins les plus apparents.

— **La phalloïdine** hexapeptide, également obtenue à l'état cristallisé, est un toxique caractérisé par une action rapide qui pourtant n'apparaît pas clairement dans les manifestations principales de l'intoxication. Elle provoque la dégénérescence graisseuse du foie et des hémorragies du tube digestif.

WIELAND croit pouvoir établir une parenté entre ces toxines et les alcaloïdes de l'ergot de seigle, champignon parasite des céréales. Chimiquement, les toxines des Amanites mortelles sont des polypeptides de poids moléculaire inférieur à 1 000 et seraient intermédiaires entre les toxines vraies (qui sont des protéines complexes composées essentiellement d'acides aminés) et les alcaloïdes simples. Ce sont de nouveaux aperçus à la fois du point de vue chimique et du point de vue physiologique qui nous montrent que, dans le domaine des toxines fongiques, de belles découvertes restent encore à faire.

Ces recherches sur la composition des toxiques des champignons, non seulement sont difficiles mais demandent un important matériel frais qu'il n'est pas toujours commode de rassembler. C'est ainsi que pour ses recherches sur la **muscarine**, KOGL dut se procurer en automne 1928 environ 1 200 kilogrammes de champignon qui lui ont permis d'obtenir 3,50 grammes de muscarine.

La majeure partie du lot, après nettoyage, fut traitée en une seule nuit par l'alcool pour éviter toute décomposition. L'action nocive du poison se manifesta sur les 13 personnes préposées aux manipulations qui furent incommodées par du larmolement et des coliques. Il n'y eut pas heureusement de conséquences sérieuses. Ce n'est qu'après des traitements chimiques longs et complexes que la muscarine put être obtenue à l'état pur et que sa constitution chimique comme ester de la choline fut établie. Ce corps se rencontre dans d'assez nombreux champignons toxiques, en plus ou moins grande proportion.

L'étude physiologique du poison a été également sujette à bien des travaux et à bien des controverses. Les causes d'erreur sont en effet multiples et les comptes rendus d'expérience pas toujours superposables. Certains expérimentateurs partent du champignon frais, d'autres du champignon sec. Les uns préparent leurs extraits par macération, d'autres par décoction à chaud. Le toxique est donné, soit par ingestion, soit par injection. Les animaux utilisés varient également : lapin, souris, chien, etc, ainsi que les doses. Bref, la plus grande confusion n'a cessé de régner, ce qui ne favorisait pas le progrès des recherches ! Des causes d'erreur peuvent provenir du champignon lui-même. Le poison phalloïdien, nous venons de le voir, n'est pas homogène puisqu'il y a au moins deux principes toxiques, mais il varie aussi dans sa localisation et selon les lieux de végétation. La cuticule ou peau du chapeau contient la plus grande partie du poison. Elle dégage en séchant une odeur nauséabonde. Le poison est énergiquement fixé sur le chapeau, puisque malgré plusieurs traitements à l'eau bouillante il reste toxique. Le bulbe en contient lui aussi une proportion importante ainsi que la chair et les feuillets ; les spores même sont toxiques. Le pied semble être le moins toxique. La toxicité du champignon frais peut être globalement comparée à celle du champignon sec, et ceci est utile pour l'expérimentation car on peut conserver ainsi du matériel de recherche, la toxicité se maintenant **des années**. Mais il n'est tout de même pas certain que cette toxicité ait la même origine car le champignon sec ne provoque pas une hypoglycémie aussi marquée que le champignon frais. La toxicité semble également varier selon le champignon et le lieu d'origine puisque, dans des régions avoisinant la Baltique, l'Amanite phalloïde pourrait être consommée impunément !

Les expériences de toxicité ont surtout été faites sur le lapin, autre cause d'erreur. En effet, par voie buccale, le lapin supporte une dose relativement importante de champignon mais il est bel et bien intoxiqué si on le force à en absorber davantage. Cette prétendue neutralisation du poison phalloïdien par l'estomac du lapin a donné lieu à des applications thérapeutiques ; nous verrons ce qu'il y a lieu d'en retenir.

Par voie hypodermique, la résistance est très variable selon les individus et peut aller du simple au double, 15 à 30 milligrammes de champignon sec, par exemple.

Un des points les plus intéressants de l'étude physiologique du poison des amanites fut la découverte, par les Allemands, de son énergique pouvoir hypoglycémiant, c'est-à-dire la diminution marquée de la concentration du sang en sucre. En France, BINET et MAREK confirmèrent et précisèrent cette chute du glucose sanguin dans l'intoxication phalloïdienne. Cette propriété rapproche donc l'amanitine qui en est responsable de l'**insuline**, hormone des îlots de Langerhans du pancréas. L'insuline est également polypeptide complexe mais son action n'est pas tout à fait superposable à celle de l'amanitine, car le chlorure de sodium aggrave son effet alors qu'au contraire, comme nous allons le voir, Na Cl tend à rétablir la glycémie normale à la suite de l'action de l'amanitine. Il ne s'agira-t donc que d'un polypeptide présentant des caractères voisins de ceux de l'insuline : un **insulinoïde**.

Les recherches des biologistes et celles de GUETROT en France en particulier par le dosage des éléments sanguins au cours de l'intoxication nous ont précisé les perturbations provoquées par l'absorption de ce champignon ; elles peuvent être résumées ainsi :

L'empoisonnement phalloïdien est essentiellement **un drame du sang** et plus spécialement du plasma qui en est le champ de bataille. Il s'agit d'un important **déséquilibre** entre les éléments du sang dont les variations de la chlorémie et de la glycémie ne nous donnent qu'une approximation grossière. Il peut s'y ajouter d'autres facteurs, variations de l'alcalinité, valeur du pH, viscosité, tension osmotique, tension superficielle, floculation, etc., ayant leur importance et leur rôle. Mais il semble bien que le déséquilibre, la rupture de l'harmonieux édifice physique du plasma normal soit l'essentiel. On conçoit que tout élément thérapeutique qui va contribuer à rétablir cet équilibre physique s'opposera aux effets des toxiques et pourra amener la guérison. La composition physico-chimique du sang est en effet d'une très grande stabilité et toute perturbation provoquera des troubles graves jusqu'à ce que l'on ait pu y parer efficacement. Nous envisagerons des faits quand nous parlerons du traitement de cet empoisonnement.

Enfin, nous devons ranger dans le groupe des champignons pouvant donner des intoxications du type phalloïdien une petite Lépiote, **Lepiota helveola**, qui provoque des intoxications sérieuses à début tardif. Il faut apprendre à la connaître car elle pousse dans les prés, aux lisières et très souvent dans les mêmes stations que les Lépiotes comestibles, entre autres la Lépiote excoriée.

FIN

Docteur R.-H. MONCEAUX

PRINTEMPS dans les BAUGES OCCIDENTALES (suite)

Le retour de la belle saison est aussi pour nous, citadins amateurs de promenades au grand air, l'occasion de passer nos heures de loisirs à la recherche et à la cueillette de Jonquilles, de Narcisses, de Gentianes, ou de Trolles, ces gros Boutons d'Or qui, une fois coupés, perdant rapidement leurs pétales et finissent trop tôt leur existence dans la boîte à ordures. Au moment de la floraison de ces plantes, leurs stations naturelles sont, bien souvent, envahies par une foule de touristes pressés de ramasser d'énormes bouquets et trop occupés pour s'intéresser aux autres merveilles que le printemps a placées sur leur chemin.

J'avoue ne pas comprendre les raisons de notre préférence pour ces "Super vedettes". Elles sont belles, certes, parfois très parfumées, mais croyons-nous que la Nature n'a pas doté d'autres plantes sauvages de fleurs méritant aussi toute notre admiration ? Ainsi, lorsqu'en mars-avril le hasard d'une excursion nous conduit près d'escarpements déboisés et secs, sur des pentes où la roche altérée s'effrite sous nos pas, penchons-nous sur les petits buissons ras du RAISIN d'OURS, abondant en ces lieux. Nous restons surpris de la finesse et du délicat dessin des petites corolles blanches, ou rose pâle, en grelot ovale, bordé de cinq dents courtes, rouges, roulées en dehors. Par grappes de 5-12 au sommet des rameaux, ces fleurs font bientôt place à des baies vertes, puis rouge vif, farineuses, renfermant cinq noyaux, ces fruits sont comestibles selon certains auteurs, non comestibles selon d'autres, mais font en tout cas le régal de nombreux oiseaux, soucieux d'assurer leur pain quotidien. Petites, coriaces, d'un vert foncé, les feuilles de cette Ericacée, dont le nom botanique est "Arctostaphylos Uva-Ursi", sont, grâce à leur action bnfaisante sur l'organisme humain, encore utilisées pour combattre les inflammations des voies urinaires.

Voisinant avec le Raisin d'OURS, les GLOBULAIRES doivent leur dénomination à la forme particulière de leurs capitules ; portés par une hampe florale pourvue de feuilles (ou dépourvue suivant les espèces).

Ce sont des plantes à tiges rampantes, très ramifiées, à feuilles en rosettes coriaces, vert foncé dessus, à fleurs minuscules, nombreuses et groupées en capitules sphériques. Trois espèces colonisent les rochers calcaires de nos montagnes des Bauges : le GLOBULAIRE VULGAIRE, à capitule large de 1-1,5 cm, porté par une hampe assez longue et garnie de feuilles, à corolle à deux lèvres ; la GLOBULAIRE A FEUILLES EN CŒUR, à capitule de largeur dépassant rarement le centimètre, à hampe sans feuilles, à corolle à deux lèvres ; la GLOBULAIRE A TIGE NUE, à capitule large de 1,5-2,5 cm, porté par une hampe florale longue et non feuillée, à corolle à une seule lèvre. Ces espèces sont toutes à fleurs bleues, mais j'ai trouvé, chose rare, une variété à fleurs blanches de la Globulaire à tige nue, sur les pentes Est du Margériaz, au bord du sentier qui, du terminus de la route forestière partant d'Aillon-le-Jeune, conduit aux Chalets Margériaz.

Quittons maintenant ces lieux arides, très pauvres en champignons et retournons dans la grande forêt de sapins où en ce début de printemps doux et humide, nous allons trouver de quoi enrichir encore un peu nos connaissances mycologiques. En examinant attentivement les mousses qui, en tapis épais, recouvrent les pentes d'un petit ravin au fond duquel coule un ruisseau, nous découvrons quelques périthèces d'une belle Pézize peu connue : URNULA CRATERIUM. Seul le sommet émerge de ces mousses et nous devons les écarter avec soin pour détailler le reste des carpophores. Ceux-ci reposent sur un chevelu mycélien très abondant, enrobant des rameaux ou des morceaux de bois enterrés. Le périthèce est d'abord globuleux, puis en coupe profonde, plus ou moins irrégulière, de 2 à 6 cm de diamètre, à bords se fendillant pour se rabattre vers l'extérieur. Le pied est plutôt court, d'épaisseur variable, toujours bien différencié, souvent un peu côtelé lacuneux. Tout le champignon est de teinte foncée, l'extérieur d'aspect granuleux, rivuleux-fururé, l'hyménium lisse, brun-noir chatoyant. La chair est peu épaisse, tendre, grisâtre, inodore, de saveur agréable. Nous ignorons la valeur culinaire de cette Pézize. Les spores sont grandes, 28-32 x 10-12 μ , lisses, elliptiques-allongées. J'ai relevé au microscope de nombreuses paraphyses septées et plus ou moins ramifiées.

Parmi d'autres Pézizes printanières de teinte sombre, toutes rares et difficiles à déterminer, il en est une méritant d'être signalée dans le présent article : la PEZIZE NOIRATRE, *Pseudopeziza nigrella*, très bien présentée dans le "GUIDE DES CHAMPIGNONS" de LANGE, ouvrage récemment paru en France. Réceptacle de 1-4 cm de diamètre, en coupe au début, marge enroulée, puis aplati, épais, discoïde ; l'extérieur est brun foncé, l'intérieur est d'un beau noir luisant comme du goudron. Ce rare champignon est précoce et pousse par petits groupes dans les tapis d'aiguilles des forêts de sapins. Ses spores, chose peu fréquente chez les Pézizes, sont rondes, caractère pouvant être facilement vérifié par un mycologue n'ayant à sa disposition qu'un microscope dit d'étudiant.

Dans le Bulletin n° 21 d'avril 1966, Monsieur SOLHEILLAC nous donne d'excellents conseils pour l'utilisation du microscope en mycologie. Comme l'auteur le fait très justement remarquer, une étude complète des champignons exige un très bon instrument muni d'un revolver à plusieurs objectifs, dont un à immersion, de l'indispensable condensateur Abbe et d'une bonne platine mobile. Aux sociétés possédant des moyens financiers suffisants, nous conseillons, bien entendu, l'achat d'un appareil perfectionné, mais pour le mycologue peu fortuné, je pense qu'un bon petit microscope peut, dans bien des occasions, lui permettre de compléter la description macroscopique d'une espèce étudiée, quitte à soumettre les cas litigieux au possesseur du puissant micro de sa Société. Il y a quelques années, lorsque se présenta pour moi l'occasion de mettre pour la première fois l'œil contre l'oculaire d'un petit microscope de grossissement 200 environ, il me sembla faire un bon prodigeux dans cette science chère aux dirigeants de notre Fédération. Le genre *Inocybe*, notamment, m'ayant jusqu'à ce jour rebuté, me livra rapidement une grande partie de ses secrets. Je pus facilement repérer la présence, ou l'absence, des cystides sur les faces des lames et, avec un peu d'habileté, je distinguai très bien si les spores nageant dans la préparation étaient lisses ou ornementées. A Voiron, lors de la journée d'études microscopiques du 21 novembre 1965, les mycologues alpins avaient apporté leurs instruments de travail, toute une gamme de micros, allant de l'appareil bon marché mono-objectif au binoculaire perfectionné du professionnel. Nous eûmes le plaisir de constater que, quelque soit le micro utilisé, chacun des débutants présents à cette séance, put se familiariser avec les articles sphériques de la chair des Russulacées, avec la chair fibreuse d'un *Hypholome*, les masses intercellulaires jaune vif de *Cortinarius cinnamomeus*, le bluissement des asques d'*Aleuria* au contact du réactif iodoioduré, les cystides, les spores de Truffes, de *Nyctalis*, les basides de *Russule* nanties de leurs spores, les coupes de *Cordiceps*, etc.

Ceci dit, retournons dans les Bauges...

Par une belle nuit de l'été 1942, cinq adolescents quittaient une grange à foin leur servant d'étape, pour se diriger vers la Croix du Nivolet avec l'intention d'assister à l'inoubliable spectacle d'un lever de soleil sur nos Alpes. Ils cheminaient dans les pâturages, avec pour tout éclairage la seule lumière émise d'un croissant de lune, quand une courte, mais rapide descente les conduisit au fond d'une obscure dépression de terrain, où une végétation luxuriante rendit leur marche pénible et trempa copieusement de rosée les jambes de leurs pantalons. Pendant un moment grande fut leur perplexité. Le chemin du retour, au grand jour cette fois ramena nos cinq amis vers ce mystérieux secteur, une grande cuvette peu profonde, tapissée de feuilles énormes, connues du plus savant de l'équipe qui certifia à ses compagnons que son grand-père en utilisait, coupées et séchées, pour bourrer sa pipe et augmenter une ration de tabac que le gouvernement d'alors distribuait parcimonieusement aux Français. Ce brave garçon ignorait, à

cette époque, le nom de cette plante, un PETASITE, ses feuilles ayant quelque ressemblance avec le Pétasitos, chapeau à large bord, à la mode chez les Grecs anciens. En France, le genre PETASITES compte quatre espèces et quelques hybrides, les termes populaires les plus courants désignant ces Composées tubuliflores étant : Contre-pesté, Herbe-aux-teigneux (elles étaient employées autrefois pour guérir de la teigne), Chapeau-du-Diable. Très précoce ne craignant ni gel ni giboulées, les fleurs apparaissent dès le début de la fonte des neiges. Ces fleurs blanches, roses ou pourprées sont groupées en grappe ou en corymbe au sommet d'une tige épaisse, haute de 20 à 50 cm, et font rapidement place à des graines à aigrettes soyeuses, facilitant la dissémination par le vent. Le limbe des feuilles, toutes radicales, atteint souvent 50 cm dans sa partie la plus large et repose sur une forte charpente de grosses nervures, disposés en éventail au sommet d'un long et robuste pétiole ; ces feuilles phénomènes, dont certaines dépassent le poids respectable de 100 grammes, envahissent de grands espaces dans les endroits frais et humides, les combes, les bords des ruisseaux, les éboulis d'anciennes carrières, les talus ombragés. A ces plantes on peut associer une Composée radiée, le très commun TUSSILAGE qui, avec des feuilles semblables à celles des Pétasites mais plus petites, tapisse aussi sur de vastes étendues les endroits dénudés, les talus des routes, les remblais et même certaines terres cultivées laissées à l'abandon. Groupées en capitule au sommet d'une tige écailleuse, ses fleurs jaune or apparaissent très tôt, bien avant la fin de l'hiver en plaine, suivant la fonte de la neige en montagne et, comme chez les Pétasites, les graines sont déjà prêtes à être disséminées par le vent, quand poussent les premières feuilles.

(à suivre)

Gaston HENZE

Secrétaire, Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

LE COPRIN DISSEMINÉ

Le genre *Coprinus* est fort d'un nombre respectable de représentants ; certains très connus et de détermination aisée, d'autres au contraire qui nécessitent presque obligatoirement l'emploi du microscope et beaucoup d'expérience pour les définir avec précision. Dans ces derniers nommés se rencontrent toute une gamme de petites espèces, grêles, fragiles et éphémères, en général fimicoles ou poussant en des lieux humides. Dans le premier cas, par contre, citons en exemple : le fameux coprin chevelu (*Coprinus comatus*) comestible délicat hautement apprécié des fins gourmets ; le coprin noir d'encre (*Coprinus atramentarius*) dont l'ingestion est peu compatible avec l'absorption de boissons alcoolisées ce qui a valu à de nombreuses victimes des sensations pour le moins désagréables ; le grand coprin noir et blanc aux coloris de la pie comme l'indique son nom (*Coprinus picaceus*) ; le coprin micacé (*Coprinus micaceus*) si caractéristique avec son chapeau brillant, comme revêtu de mille paillettes de mica ; enfin, le coprin disséminé sur la description duquel nous allons nous arrêter un peu plus longuement.

C'est une espèce assez modeste de gabarit mais par ailleurs très prolifique puisqu'on la trouve dans la généralité des cas, en troupes très denses de centaines et de centaines d'individus serrés les uns contre les autres, chapeau contre chapeau et recouvrant des souches entières ou bien colonisant des troncs abattus, ou encore se pressant en groupes compacts à la base d'arbres sur pied. Le chapeau qui ne dépasse que rarement 15 mm de diamètre est d'abord fermé, glandiforme, de couleur jaune ocre plus ou moins prononcée, puis il devient assez rapidement campanulé et reste ainsi, ne s'étalant pas totalement et prenant progressivement une teinte grise. Il est mince, diaphane, se sillonnant sur le pourtour. Il passe ou flétrit assez vite mais, caractère intéressant, ne tombe pas en déliquescence comme la majorité des autres coprins. En s'aidant d'une forte loupe, on apercevra sur le revêtement pilé que d'exemplaires très jeunes, fraîchement récoltés, en les observant de profil et en faisant varier l'incidence de la lumière, un discret liquide mucilagineux. Cette très fine rosée qui s'estompe à mesure que le champignon augmente en maturité, est exsudée des sétules : poils longs et dressés qui parsèment la surface du chapeau et qui ont la particularité de posséder à leur base un renflement bien prononcé et très caractéristique sous le microscope.

Les lamelles sont d'abord blanches, puis grises et enfin noirâtres, nuancées de violet. Elles sont minces, espacées, ne se liquéfiant pas et autre distinction inhabituelle au genre *Coprinus*, elles sont assez largement adnées.

Le pied est fragile, cylindrique et creux. Il peut mesurer au maximum 2 mm de diamètre par environ 40 mm de longueur. Il est blanc, parfois presque transparent. Sa périphérie est totalement constellée d'une même pilosité que le chapeau. La chair très mince est dépourvue d'odeur particulière. La sporée recueillie en tas est de couleur brun pourpurrin.

CHAUFFAGE
- CENTRAL -

INSTALLATIONS
SANITAIRES

|| **Amédée RASTELLO** ||

UGINE (Savoie) - Tél. 218-219

|| Agences : **GRENOBLE** ||
ST-AMAND-LES-EAUX (Nord)

S.A. Transports BIANCO

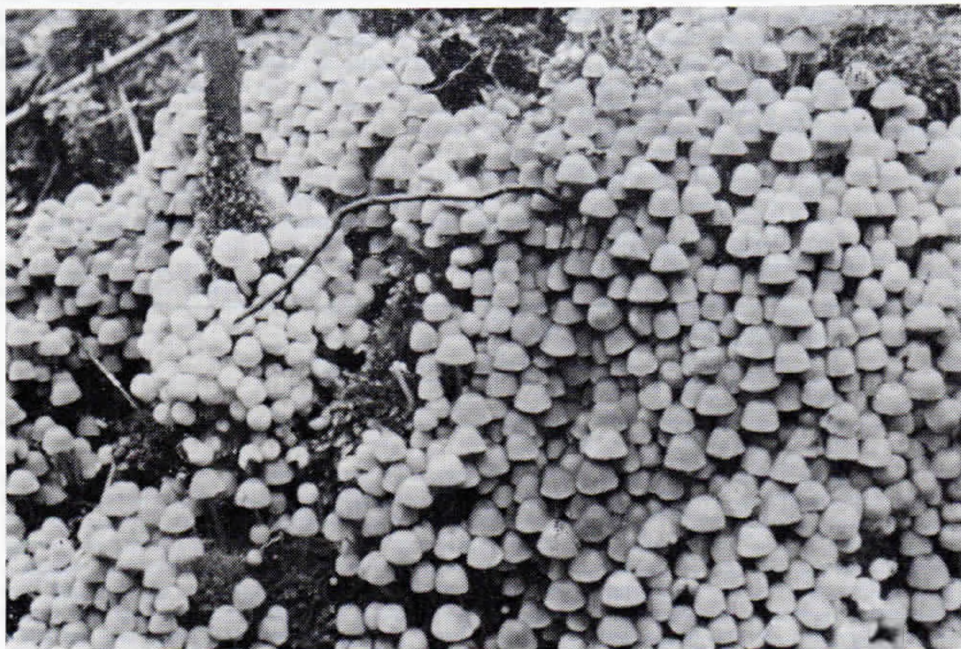
UGINE (Savoie)

Téléphone : 95, 96 et 97

Agence à ANNECY

Téléphone : 45-55-21

Transports toutes directions



COPRINUS DISSEMINATUS
(Persoon ex Fries)

C'est une espèce très commune que l'on rencontre tous les ans dès le printemps en immenses colonies habillant fort joliment les souches, mais malheureusement ne présentant aucune valeur culinaire. Ajoutons pour terminer que le mycélium du coprin disséminé (*Coprinus disséminatus*-Persoon ex Fries) est extraordinairement fertile et qu'il peut, durant la période de végétation, produire simultanément, à intervalle de 1 à 2 mois, une nouvelle poussée de carpophores.

Georges MOLLEINS
Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

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

L'ÉCOLOGIE

L'écologie ?

Que signifie ce terme "barbare" ? Vite, ouvrons le Larousse : voilà : Eco... Ecole... E conduire... ; c'est net, le mot écologie ne figure pas au Larousse ! Force nous est donc, de dire ce que l'on entend par là !

Selon Ernst Haeckel, C'EST LA SCIENCE QUI ETUDIE LES RELATIONS RECIPROQUES DES ETRES VIVANTS AVEC LES MILIEUX DANS LESQUELS ILS VIVENT.

Pour le Mycologue, cela irait de l'examen des sous-sols à l'état pur, jusqu'à celle des plus petites parcelles mêlées, de la racine à la feuille, du végétal vivant à ses débris décomposés : le tout, plus ou moins humide ou sec, chaud ou froid, ensoleillé ou sombre, vernal ou automnal ! J'en passe, car cela demanderait une vie d'observation.

Un Peu d'Histoire Ancienne.

L'usage est de remonter au déluge, ma's comme l'Ecriture ne nous dit rien sur le mildiou des vignes de Noël, ouvrons l'Histoire des Plantes de Théophraste (IV^e S^ècle avant J.-C.) : on y lit : « Les champignons sortent des racines des Arbres, ou à côté de ces racines ». Ovide, dans les Métamorphoses, nous avertit qu'ils sont produits par la pluie. Pline l'Ancien, dans son Histoire Naturelle, résumait les connaissances de son temps ; c'est ainsi qu'il remarque que les oranges tirent leur origine du limon de la terre, des sucs acides de l'humidité du sol, ou encore des racines des arbres à glands. Il a fallu plus de 1700 Ans, ensuite pour vérifier que l'orange est bien mycorrhysique, et liée aux racines du chêne ! L'observation était remarquable pour l'époque. Discorde nous entretient de la culture des Pholiotes du peuplier, sur les écorces de cet arbre coupées en morceaux, et placées dans des fosses remplies de fumier. Cela se pratiquait encore, il n'y a pas si longtemps.

Laissons ce Médecin grec, et passons aux vues actuelles sur la question.

Influent sur la vie du champignon, en premier lieu, les facteurs climatiques.

A. LES FACTEURS CLIMATIQUES :

L'humidité :

Il semblerait qu'on doive étudier en premier lieu, la nature du sol. Il n'en est rien : n'importe quel sol dépourvu d'eau sera stérile c'est l'évidence ; nous commencerons donc par l'hygrométrie. L'eau peut provenir du sol, dans le cas de source, d'eau de ruissellement ; mais, en règle générale, elle vient de l'Atmosphère, apportée par les pluies, les brouillards et les rosées ; c'est de loin l'origine la plus importante.

Le degré d'hygrométrie dans l'air, et du sol, est d'importance déterminante. C'est ainsi que l'on pourra classer les champignons, en **xérophiles, mésophiles, et hydrophiles**.

La Température : Voilà encore un facteur important pour l'écologie, car de même que l'humidité, elle agit aussi bien sur la poussée et la vigueur du mycélium, que sur l'apparition des carpophores. Le cytoplasme, liquide mycélien, et en somme sorte de sève du champignon, ne peut circuler qu'entre les limites de température données. En été, dans un sol moite, le mycélium pousse et s'étend ; en automne, stoppé par la baisse du degré du sol, il fructifie. Une température trop basse arrête, en général, toute végétation, et les champignons aqueux ou succulents, ne se montrent plus.

REPAS TROP COPIEUX

L'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. CHAMBÉRY - Tél. 34.05.00

VOITURES SPORTS - CONTRÔLE OPTIQUE
TOUTES RÉPARATIONS - ENTRETIEN

Les Vents : Pluies, brouillards, rosées apportent l'eau ; haute température, et surtout vents, l'enlèvent. L'influence du vent est tellement évidente, que ce n'est pas la peine d'insister : nous savons tous, qu'en peu de temps, le vent peut arrêter net, une bonne poussée. La haute température évapore l'eau et le vent l'enlève, et refroidit la terre. Il est clair que cette action du vent, est moins grande sous le couvert de la forêt, que sur une prairie non coupée par des haies vives, qu'elle est moins forte sous résineux, que sous feuillus de haute futaie.

L'Altitude : L'altitude a une influence beaucoup plus nuancée, et moins brutale. En France, nous partons du point zéro, pour aller jusqu'aux régions alpines, avec une majorité de plaines et de plateaux, plus ou moins boisés, d'altitude moyenne ou faible.

La zone côtière est influencée par une forte humidité, riche en sels marins. Tous les terrains s'y rencontrent : le rocher, en Bretagne, l'argile dans le Nord, le calcaire en Normandie, le sable un peu partout, avec des dunes fixées en Gascogne, et en Méditerranée, par des plantations de résineux, succédant aux chênes lièges de jadis.

La zone des plaines et des plateaux porte des prairies et des cultures plus ou moins boisées de feuillus.

Les zones Vosgienne, Jurassienne, Auvergnate, pyrénéenne et alpine, voient s'étagger successivement, les feuillus, les résineux courants et les mélèzes Pyrénées et Alpes voient parfois la forêt s'arrêter près des neiges éternelles et la prairie ou l'alpage présentent alors quelques arbrisseaux rabougris.

La luminosité : Pour la plupart des espèces, le rôle de la luminosité est secondaire : le champignon de couche en est l'exemple typique ! Son rôle est important sur la **pigmentation**, par contre : ainsi, Psallota Grisea est plus colorée du côté d'où vient le soleil ! Les espèces de prairies, hygrophores coprins, marasmes, lycoperdons, y sont plus sensibles que les espèces des couverts.

L'ensoleillement : L'action de l'ensoleillement est plus accusée, car il agit à la fois, sur la luminosité, et la température. Chacun de nous sait, qu'en recherches mycologiques, sur les pentes accusées, surtout en montagne il y a toujours un bon et un mauvais côté !

NOTION DU CLIMAT : Toutes ces conditions réunies forment les climats locaux dont les principaux sont en France :

- Le climat breton, très doux et humide.
- Le climat parisien, modérément froid et humide dans l'hiver, assez chaud en été.
- Le climat vosgien, à l'hiver dur et neigeux, mais sec et chaud l'été.
- Le climat rhodanien, inégal et sec.
- Le climat auvergnat, dur, humide, et brumeux.
- Le climat méditerranéen très doux en hiver, chaud et sec en été.

Mais ce ne sont pas les seuls, et le nombre des microclimats est fort élastique. Ils voisinent parfois sur de très courtes distances : il suffit pour en créer, d'une dépression de terrain abritée, d'une étendue d'eau, ou de bien moins encore.

Sous un même climat, l'on peut rencontrer toutes sortes de sols, et ceci nous amène à parler des Facteurs Edaphiques.

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

Ordre des Pharmaciens.

APPRENEZ à CONNAITRE les CHAMPIGNONS EN VENANT A LA **SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU DAUPHINÉ**

Café de la Table Ronde - Place Saint-André, 38 - **GRENOBLE**

Tous les lundis à 20 h. 30

B. LES FACTEURS EDAPHIQUES :

Il s'agit des facteurs provenant du sol : nous les diviserons en deux les facteurs chimiques, et les facteurs physiques.

Les facteurs physiques :

Il existe des sols siliceux, des sols argileux, des sols calcaires, leur mélange, en proportions variables, donne tous les intermédiaires.

Les sols siliceux purs sont caractérisés par leur manque de cohésion : les grains qui les composent, sont plus ou moins gros, ils sont très poreux et ne retiennent pas l'eau.

Les sols argileux sont compacts, et plus ou moins collants, selon la proportion d'éléments colloïdaux qu'ils renferment ; dans les cas extrêmes, ils ne laissent pas filtrer l'eau, et s'ils en retiennent beaucoup, ils n'en libèrent guère !

Les sols calcaires sont des terres riches en chaux, et en magnésie ; ils ont une texture plus fine que les sableux, et retiennent une certaine quantité d'eau. Associés aux sables, ou aux argiles, ils en corrigent les défauts. Ce sont alors les terrains les plus courants dans la Nature : silico-calcaires, silico-argileux, argilo-calcaires, etc.

Même en ces couches profondes, c'est-à-dire en sous-sol, une terre n'est jamais absolument pure ! Mais cette partie-là n'intéresse pas le Mycologue. En surface, le plus souvent le sol est recouvert par une couche fertile, plus ou moins importante, mélangée de débris, plus ou moins décomposés, de toute provenance, et qui composent l'humus : selon leur proportion, le sol est plus ou moins riche et fertile !

Dans un tel milieu, et ceci en contradiction avec l'opinion généralement admise, l'influence des divers éléments purs, sable, calcaire, argile, ne conserve guère qu'une valeur assez relative.

Les facteurs chimiques :

Il y a encore peu d'années, les Mycologues insistaient sur la composition des sols, et ils dressaient la liste de champignons s'ilicoles, calcicoles, calcifuges, etc. Mais, déjà, les plus clairvoyants d'entre eux montraient la fragilité de ces affirmations, et comme GILBERT, ou MAUBLANC, soupçonnaient que l'acidité du sol, le chimisme des divers humus, et surtout que la végétation voisine, étaient des facteurs plus importants, que la présence de la silice ou de la chaux.

Il nous suffit pour l'instant, d'attirer l'attention sur l'acidité des sols, car cette Etude en est encore, à ses premiers pas, et presque tout reste à faire dans ce domaine.

Influence des sols sur la Végétation :

Comment direz-vous, reconnaître la nature des sols ? La réponse est simple ; regardez autour de vous, l'examen de la végétation va vous renseigner ! Les sables favorisent la croissance des bouleaux, des châtaigniers, des ajoncs, des bruyères, des digitales, des fougères, et des graminées.

Les calcaires, répandus avec profusion dans la nature, favorisent beaucoup de plantes : on les reconnaît, à première vue, parce qu'ils sont plus fleuris, de légumineuses, d'ombellifères, de campanules, de labiées, etc. Les arbres de ces terrains sont le hêtre, le charme, le merisier, le tilleul, le prunellier, le noisetier, etc.

MACHINES A LAVER "CANDY"

100 % automatique

CONCESSIONNAIRE :

Ets BARBE

VIZILLE - LA MURE - DOMÈNE

32, Av. Jean-Jaurès, FONTAINE

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 sols argileux sont plantés de saules, d'aulnes, d'aubépines, de peupliers, de frênes, d'ormes, et on y cueille renoncules, potentilles, primevères, arum, carex, prêle, etc.

Mais, si le **champignon est plus fidèle à la végétation qu'au sol lui-même**, notons cependant ceci :

Sur les sols argileux, poussent cortinaires et inocybes, mais peu de bolets ! Sur sols siliceux, il y a peu de cortinaires, mais beaucoup de Bolets et d'hydnes.

Sur sols calcaires, viennent beaucoup de cortinaires, d'inocybes, d'entolomes, Boletus Satanas, Boletus Scaber, et des psalliotes !

Il est bon de noter que cette influence est bien plus nettement marquée en terrains découverts, prairies et landes, qu'en sous-bois ! A quoi cela tient-il ? Certainement, au mode de nutrition du champignon, qui peut être sous ce point de vue, saprophyte, parasite, ou mycorrhizique :

- Saprophyte, et vitre uniquement sur des matières organiques mortes ;
- Parasite, et se nourrir aux dépens d'organismes vivants, arbres, champignons, végétaux, animaux ;
- Mycorrhizique, et végétal, en semi-symbiose, c'est-à-dire en association avec un végétal, l'un apportant à l'autre, les éléments vitaux qui lui manquent.

Or, en terrain découvert, l'humus est de nature moins variée, et moins riche que dans les sous-bois ; la nature du sol pourra alors jouer un rôle plus apparent. De plus, il est indubitable, que parmi les champignons supérieurs qui nous occupent, il n'y a guère de parasites, et peu de mycorrhiziques, en dehors de la forêt.

C. LES FACTEURS BIOTIQUES :

Il faut entendre par là, les facteurs qui influent sur l'implantation et la vie même du champignon.

Influence de la végétation :

Il est remarquable qu'un seul arbre isolé, au milieu d'une prairie, vivant donc sur le même sol et le même climat, modifiera grandement la flore cryptogamique sous son couvert.

A côté de psalliotes champêtres, d'hygrophores, de marasmes, on verra sous cet abri, pousser des champignons liés à l'arbre ; sous un tremble, par exemple, viendra Boletus duriusculus ! Certaines essences forestières attireront la croissance de certaines espèces fongiques : ormes, frênes, et pommiers favorisent les morilles !

La densité du couvert influe également : dans une clairière, on rencontre les espèces qui ne poussent pas dans la végétation drue ou obscure du pourtour.

Il y aurait beaucoup à dire, pour chaque station : énumérons seulement les principales : la forêt feuillue, mêlée, résineuse, ses taillis, ses clairières, allées et lisières, les parcs, bosquets champêtres, landes, vieux pâturages, prairies, terres cultivées, avec stations artificielles, telles que dépôt d'ordures, de déjections animales, tas de fumier de compost, de sciures, de tannées, ou de déchets industriels. Citons encore : les sols incendiés, les places à charbon, les dépôts de bois, les coffrages de mines, les habitations, les carrières, les ruines de guerre, et les terrains bouleversés.

D'autres milieux sont modifiés naturellement : sables des dunes, riches en sels marins, et qui ont leurs champignons spéciaux : Psalliota Bernardii pousse le long des rivages ; en s'éloignant, rapidement cette espèce devient "Ingrata", puis, à l'intérieur des terres, elle finit dans sa forme "Edulis" classique.

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 ★

La très forte humidité donne les champignons hydrophiles des sphaignes et des tourbières, alors qu'à l'opposé, la sécheresse forme des xérophiles, qui tendent à s'enterrer dans les sables stériles.

Il nous faudrait encore signaler les milieux mouillés, et les milieux basiques.

Influence de l'acidité des supports :

Depuis trente ans, environ, certains savants ont commencé à étudier l'influence de l'acidité des sols, sur le comportement du champignon.

Wilkins et ses Collaborateurs avaient comme but la recherche de la production fongique, en fonction de la nature du sol, de la profondeur de l'humus, et de l'acidité du milieu. Mal posé, le problème ne donna guère de résultats ! Autrement sérieux furent les travaux de Jules FAVRE, sur les hauts marais Jurassiens. Il prouva qu'en dehors de certaines espèces des sphaignes, les espèces récoltées sur un tel terrain, très acide, provenaient des terrains cristallins des montagnes d'alentour.

De telles études méritent d'être poursuivies : à peu près, tout reste à découvrir.

(à suivre)

Henri ESSETTE

(Extrait de la Conférence de
M. H. ESSETTE - Modane 12 Juin 1966)

ACTIVITES FEDERALES annoncées pour l'Automne 1966

L'attention de Messieurs les Présidents, des Responsables et des Animateurs de Société est attirée sur les dates suivantes :

- **30 Octobre 1966**, finale fédérale du Concours du Jeune Mycologue (St-Laurent du Pont).
- **6 Novembre 1966**, réunion du Comité Fédéral (Aix-les-Bains).
- **20 Novembre 1966**, journée d'études Microscopiques et d'Utilisation des Réactifs Chimiques (Annecy).

N.B. - Rectification à l'annonce parue dans le Bulletin n° 22 page 17 : la finale fédérale du Jeune Mycologue aura lieu le 30 Octobre 1966 à St-Laurent-du-Pont.

TRONÇONNEUSES
MOTO-HOUES
ATOMISEURS

SOLO

Ets A. HOOG

ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 74

Charcuterie Forézienne
Ses Pâtés, ses Quenelles, Saucissons de Pays

E. BRIOUDE

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

LA PHOLIOTE DU PEUPLIER

Au Nord du Lac du Bourget la sereine et plaisante région de Chautagne offre aux yeux de ceux qui la découvrent deux visages bien distincts. D'abord des coteaux où dominent les alignements ordonnés des nombreux vignobles qui fournissent un cru fort apprécié des amateurs de bon vin. Puis, plus bas, une vaste étendue marécageuse dans le prolongement du lac qui subit assez souvent, sous forme d'inondations, les sautes d'humeur de ce dernier. Les "Eaux et Forêts" ont, à bon escient, transformé cette zone inculte et inesthétique en une majestueuse peupleraie. Plantés suivant un savant et rigoureux quadrillage, ces peupliers souples et élancés font maintenant partie intégrante du paysage chautagnard. Or donc, si d'aventure votre promenade vous achemine en ces lieux intelligemment métamorphosés par la main de l'homme, vous aurez peut-être l'agréable surprise de tomber en arrêt devant une volumineuse touffe de champignons à l'aspect sympathique et trônant à la base d'un de ces arbres au feuillage frémissant. Vous aurez en face de vous un excellent comestible qu'il faut absolument connaître, qui se nomme *Agrocybe cylindracea* (Maître) ou encore *Agrocybe aegerita* (Singer) et que l'on appelle communément Pholiote du peuplier car à cause de son anneau, il fut pendant longtemps classé dans le genre *Pholiota*.



PHOLIOTA CYLINDRACEA (noire)

Vous apercevrez de prime abord son chapeau ne dépassant qu'exceptionnellement un diamètre de 10 cm. Sa forme : hémisphérique, puis convexe-plan, parfois même déprimé légèrement en son centre avec une marge enroulée en-dessous dans les jeunes exemplaires. Sa couleur : plus foncé au milieu que sur les bords, est fort variable, avec une gamme de teintes dégradantes pouvant aller du brun-fauve au blanc presque intégral des sujets ayant poussé à l'abri de la lumière. On peut dire encore pour parfaire cet examen visuel rapide du chapeau, qu'il est

TRANSPORTS**VOYAGES****D.M.L.**

70, Cours Jean-Jaurès

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

assez charnu, sec, à la surface finement veloutée étant jeune, puis le plus souvent, ridée, craquelée en tous sens dans la vieillesse. En-dessous, les lamelles qui sont primitivement protégées par une solide membrane, sont blanchâtres, puis brun-ocre, serrées, adnées ou décurrentes par la dent sur le pied, et accompagnées de lamellules nombreuses. La chair est blanche, ferme, très parfumée d'une odeur agréable assez particulière et nettement caractérisée que l'on reconnaît très bien lorsque ce champignon nous est familier mais qu'il est très difficile d'apparenter à une odeur courante bien définie. La saveur de même est agréable. Ajoutons que cette chair se teinte de rouge au contact de l'acide sulfurique ($\text{SO}_4 \text{ H}_2$). La sporée déposée en tas est brun sale.

Le stipe enfin nous apparaît cylindrique, ferme, plein et svelte, le plus souvent courbe et s'atténuant à la base. Il est blanc ou parfois légèrement brunâtre. Il possède à sa partie supérieure un anneau membraneux blanc et persistant. Le dessus de cet anneau et le haut du pied sont souvent brunis par les spores qui s'y déposent à maturation.

Agrocybe cylindracea est un champignon d'abord méridional. Il est très estimé dans le midi de la France où comme nos livres de mycologie nous l'enseignent, on en fait souvent une culture temporaire rudimentaire en agissant comme suit : on scie quelques tranches d'environ 5 cm d'épaisseur dans un tronc de peuplier abattu et l'on sème tout simplement ces rondelles de bois en les frottant consciencieusement avec les lamelles d'un ou plusieurs champignons à maturité ce qui a pour effet d'y déposer des spores mûres. On enterre ensuite ces curieuses galettes sous une mince couche de terreau et sans oublier quelques arrosages périodiques, le jardinier-mycologue a parait-il au bout de quelques mois l'orgueil bien légitime de voir apparaître les fructifications tant convoitées. Si je n'ai jamais personnellement tenté cette petite expérience de culture ce n'est pas pour cause de rareté de notre champignon. En effet, dans notre région nous le rencontrons souvent en été comme automne, en touffes généralement importantes, à la base de peupliers sur pied, mais beaucoup plus fréquemment sur les vieilles souches de ces mêmes arbres et quelquefois sur d'autres feuillus : sureau ou saule par exemple. C'est un bon comestible surtout jeune, qu'il ne faudra pas confondre avec une autre espèce, fidèle au peuplier elle aussi, mais pratiquement immangeable car particulièrement amère : *Pholiota destruens* (Gillet). Ce dernier cryptogame étant bien différent d'aspect : plus trapu, avec son pied et son chapeau, couvert de grosses plaques écailleuses, blanchâtres et floconneuses.

Georges MOLLEINS

Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

Faites Relier vos Bulletins

Si vous désirez faire relier en un superbe volume cartonné les 20 premiers Bulletins trimestriels de la Fédération et leur répertoire, envoyez-les par Poste recommandé, à M. André COMBET 38-REAUMONT. Le prix de cette reliure est de 14 F. port en plus, payables à réception, au C.C.P. de la Fédération, 5200-66 à Lyon.

Établissements PATURLE

Société anonyme au capital 3.600.000

**38 - St-Laurent-du-Pont****Téléphone : 13 et 8**

Feuillards d'acier laminés à froid

Fils d'acier à haute résistance

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 ●

A LA PORTE DU REGNE ANIMAL : LES MYXOMYCETES

On a pensé fort longtemps, et certains pensent encore de nos jours, que les Myxomycètes constituent la transition entre le règne animal et le règne végétal.

En effet les champignons inférieurs sont divisés en deux classes :

- les Myxomycètes ou champignons à plasmode ;
- les Syphomycètes (= phycomycètes) ou champignons à thalle syphoné ou unicellulaire.

Notre myxomycète est donc un champignon à plasmode c'est-à-dire que nous ne retrouverons chez lui, ni mycélium, ni hyphes, mais à la place une sorte de gelée constituée de cellules dépourvues de membrane squelettique et capable de déplacements.

Cette gelée, lorsque les conditions deviennent défavorables, s'organise en un sporange qui devient coriace par suite du durcissement des parois cellulaires qui secrètent de la kératine (substance que l'on retrouve dans certaines cellules animales).

C'est donc la présence de cette kératine ajoutée au fait que notre champignon est doué de mouvement amiboïdaux qui incitent à dire que le myxomycète est le trait d'union entre les deux règnes.

Mais là ne s'arrête pas la curiosité de cette classe trop délaissée ; une observation précise montre que les myxomycètes vivent en symbiose avec des bactéries : les bénéfices réciproques de l'association étant encore mal définis.

Les bactéries les plus courantes sont :

- bacillus subtilis ;
- bacillus fluorescens ;
- bacillus luteus.

Enfin non satisfaits de cette symbiose interne, en quelque sorte, les myxomycètes vivent en saprophytes sur le bois mort, les feuilles mortes et l'humus en général.

Ami mycologue, regarde de plus près dans le sous bois cette petite merveille et sache au moins reconnaître :

- fuligo septica (le crachat de coucou) qui est une masse gélatineuse jaune vif ;
- spumaria alba (le crachat de sorcière) qui se présente sous la forme d'une masse gélatineuse blanche plus ou moins écumeuse ;
- lycogala épidendron que l'on trouve sur les vieilles souches en décomposition et qui est d'un beau rouge vermillon.

Ouvrez vos yeux, ne dédaignez pas cette fleur de la nature si empreinte de son mystère.

Christian RONGIER

Secrétaire Mycologique de St Jean de Maurienne

Georges VIBERT

Horlogerie
Bijouterie
Cadeaux

Télévision
Electrophones
Disques

ALBERTVILLE - Tél. 3.60

MAISON

PELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE — Tél. 0.51