

# Bulletin Fédéral de la FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ SAVOIE

FONDÉE LE 14 FÉVRIER 1960

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

DIRECTION DE L'ADMINISTRATION :

QUEMERAIS Maurice, Directeur-Gérant, 15, rue Mairie-Chatin, 38 Grenoble  
COMBET André, Directeur-Adjoint, Le Carret, 27 Beaumont

C. C. P. : Fédération Mycologique Dauphiné Savoie — Lyon 5200-66

Imprimeur : IMPRIMERIE COMBET, 2, rue de la République - VOIRON - Tél. : 0-32

## EDITORIAL

Déjà sept ans !...

Autour de cet anniversaire, gravitent nos Souvenirs, souvenirs toujours combien agréables à évoquer !... Attardons-nous un instant, entre autre, à la Réunion Historique du 14 février 1960, au cours de laquelle se scella **UN PACTE D'AMITE** entre tous les Mycologues Alpains !... Mais revivre cette journée exaltante, nous amène à feuilleter — si indispensable s'avère ce retour aux Sources — Le premier Bulletin Fédéral, au papier défraîchi par le temps, qui, bien classé dans le rayon de nos bibliothèques, occupe place de choix.

A la lecture de la "Une" du Premier Bulletin, une larme peut-être embuera vos yeux ! Quel esprit ! Quelle foi !... Cette minute d'émotion passée, regardons devant nous ! L'enthousiasme des Fondateurs ne nous surprend plus aujourd'hui, eux qui voulaient, avec le dynamisme qui marque à jamais leurs vies, « **ALLUMER LA FLAMME DE L'AMITIE MYCOLOGIQUE** » (1), dans les Alpes du Nord. Sans les comparer aux coureurs antiques, qui se relayaient avant leur total épuisement, à l'opposé du succès spectaculaire recherché par les athlètes en forme, les Créateurs de la Fédération voulaient tout simplement, déployer dans un élan unanime, générosité et courage, pour créer, construire, et embellir.

A l'heure des toasts, les vivats ébranlèrent les dernières inerties, et les "Vive le Dauphiné", les "Vive la Savoie", les "Vive la Fédération", sonnent encore à nos oreilles, alors que déjà, l'hommage que nous adressons à ces amis de la première heure, nous invite à croire combien chacun d'entre eux, ces heures enivrantes passées dut choir durement sur la terre battue ! Mais, pour eux, le **seul atout maître se cachait dans l'action** ! Et, ils connaissaient le labeur qu'obstinément, ils se réservaient ! Ils voulaient déjouer le dire des sceptiques, ils prétendaient intéresser l'opinion populaire par toutes manifestations d'ordre culturel. Surtout, sans tour de force, ils rêvaient de donner ses lettres de noblesse, à cet édifice fédéral tout neuf, qui s'élevait au milieu des Sociétés d'Histoire Naturelle, bien assises et bien vivantes, des régions avoisinantes.

Sept ans durant, le travail obscur du petit groupe, noyau de l'Assemblée du 14 février 1960, fructifia peu à peu ; à la manière du Sculpteur, "qui cherche avec soin, un marbre sans défaut, pour en faire un beau vase", (2) de même, cette équipe d'initiateurs, burina la pierre, pour parfaire l'Association créée ; sans relâche, elle développa les connaissances mycologiques dans l'aire de nos cités, sans relâche, elle s'employa à pratiquer les Principes-clés de **VULGARISATION ET D'EDUCATION POPULAIRE**, avec le souci constant de la VERITE et de L'AMITIE.

Témérité et audace devaient enlever la décision ! La semence, jetée dans un terrain meuble et fertile prouva très tôt, la vivacité de la graine. L'éclosion de nouvelles Sociétés Mycologiques, carrelant les Provinces du Dauphiné et des deux Savoies, **rayonna le dynamisme de la Jeune Fédération** ; toujours plus nombreux, les Chercheurs de champignons, des plus simples aux plus savants, comprirent l'intérêt véritable de la **Vulgarisation** ; ce mot, ce terme peu connu jusqu'alors, cachait la possibilité d'apprendre au cours d'activités passionnantes, et recelait la notion de camaraderie, base de tout échange fructueux. Aujourd'hui, nous nous comptons cinq mille. tous amis des champignons, qui, sans vouloir battre des records, progressions, nous éduquons un peu chaque saison, qui nous renseignons à tout moment, donnant à nos Sociétés, aux Gens de nos villes et de nos montagnes, nos connaissances, et notre dévouement.

..... 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-Henriet**  
Opticien Diplômé

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

Pourtant, tous les témoignages de ces sept ans d'activité, appellent un magistral "coup de chapeau" !

A vous Roger Girel, d'abord ! Infatigable Pionnier, cinq années Capitaine clairvoyant, vous qui avez dispensé sans compter, vous qui jamais fatigué avez projeté films, monté conférences, multiplié les expositions, "gardant très vive la flamme de l'enthousiasme" (3), vous avez toute notre admiration ; acceptez, aujourd'hui, les remerciements de cette Fédération, pour laquelle vous avez tant œuvré !

Vous, ensuite, Cher Monsieur Sainte-Martine, Fondateur émérite, le Créateur de ce Bulletin envié à des lieues et des lieues à la ronde, l'Animateur indomptable de ces pages qui ne viviez que pour le rayonnement culturel toujours croissant de ce même Bulletin, Vous à qui la maladie a intimé l'arrêt de cesser toute activité sur le lieu même de votre travail, agréez nos compliments les plus sincères, et notre fidèle reconnaissance !...

Votre exemple, à tous deux, défie le temps, comme il nous émerveille !... Nous tenons à le suivre, comme nous voulons, par devoir, PERPETUER VOS IDEES NOBLES ET GENEREUSES.

**Henri ROBERT**  
Président Fédéral

(1) Editorial, Bulletin n° 1.

(2) Les stalactites, Th de Banville.

(3) Editorial, Bulletin n° 17.

## DISTINCTIONS

Monsieur Sainte-Martine, qui, bien malgré lui, a dû abandonner toute activité fédérale, a, pour le plus grand plaisir de tous, accepté la Présidence d'Honneur de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie.

Monsieur Maurice Quemerais, Vice-Président de la Société de Grenoble, déterminateur Fédéral compétent et dévoué, a été désigné à l'unanimité, à Aix-les-Bains, le 6 novembre 1966, Directeur-Gérant du Bulletin, en remplacement de Monsieur Sainte-Martine.

Que tous deux reçoivent nos sincères compliments, et qu'ils trouvent ici le témoignage de notre Fidèle Amitié.

**LE COMITÉ FÉDÉRAL**

**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, Coucoucs, 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*

**Ets BUENIER**

ÉLECTRICITÉ

Face au Théâtre - **VOIRON**

## LES SYPHOMYCÈTES (= PHYCOMYCÈTES)

Les siphomycètes se distinguent des myxomycètes, par l'absence de plasmode (mouvement amiboïdaux), et surtout par l'absence de cloisonnement du thalle. La structure des hyphes est dite syphonée, ou cénocytique (c'est-à-dire, que les hyphes se présentent sous forme de cellule très allongées, dans lesquelles se meuvent librement les noyaux).

La structure peut toutefois, dans certains cas, être uninucléaire (un noyau par hyphe).

La multiplication végétative s'effectue :

- soit par simple condensation du protoplasme, et des noyaux du Thalle (c'est-à-dire par thallospores : ex. Genre *Mucor*).
- soit, par cloisonnement de l'extrémité de l'hyphe (c'est-à-dire par conidiospores) : ex. : genre *Phytophthora*.

La reproduction sexuée s'effectue par union de deux gamètes haploïdes donnant une cellule diploïde, ou zygote.

Selon que les gamètes obtenues sont libres et mobiles dans un milieu liquide, ou formées à l'intérieur d'excroissances des hyphes (gamétanges), et adaptées à une vie aérienne, on a affaire à des oospores, ou à des zygosporos : d'où la classification naturelle, en deux sous-classes :

- 1° Les Oomycètes ;
- 2° Les Zygomycètes.

### LES OOMYCÈTES

Les oomycètes sont essentiellement des parasites, ou des saprophytes (parfois, les deux ensemble) de spermatophytes. Les oospores formées ont des parois épaisses, et un faciès chlamydospores ; les plus connues sont :

- *Plasmophora Viticola* (Mildiou) ;
- *Phytophthora Cambivora* (maladie de l'encre du châtaignier) ;
- *Phytophthora Infestans* (maladie de la pomme de terre) ;
- *Albugo Tragopogonis* (maladie du salsifis) ;
- *Albugo Candida* (rouille blanche des crucifères) ;
- *Sythium Debaryanum* (maladie des semis) ;
- *Bremia Lactucae* (meunier des salades).

### LES ZYGOMYCÈTES.

Les zygomycètes sont des parasites, des saprophytes, et des symbiotes. La paroi de la zygosporose est formée par celle du gamétange femelle.

Citons notamment :

- *Mucor Mucedo* (moisissure blanche des déchets alimentaires) ;
- *Mucor Racemosus* (parasite des voies respiratoires des oiseaux) ;
- *Empusa Muscae* (parasite des mouches) ;
- *Pilobolus Kleinii* (saprophyte des bouses de bovidés) ;
- *Basidiolobus Ranarum* (parasite des excréments de grenouille) ;
- *Completozia Species* (parasite des fougères).

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

**Roger HEIM**

*Directeur du Muséum National d'Histoire naturelle*

### Les Champignons toxiques et hallucinogènes

1 vol. relié, avec 43 figures (1963)

**42 F**

### Les Champignons d'Europe

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

**90 F**

# 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**

Ami Mycologue, cette étude peut te paraître fastidieuse ; mais, n'oublie pas **quel rôle primordial, les phycomycètes ont joué**, et continuent de jouer, dans certains secteurs de l'Agriculture.

**Christian RONGIER**

Sté Mycologique St-Jean-de-Maurienne

### CONCOURS FÉDÉRAL du JEUNE MYCOLOGUE ST-LAURENT-DU-PONT, 30 Octobre 1966

Le dimanche 30 octobre a eu lieu à Saint-Laurent-du-Pont la finale du Concours Fédéral du Jeune Mycologue. Cette finale groupait les sélectionnés des Sociétés Mycologiques du Dauphiné et des deux Savoies. C'est donc 34 enfants, répartis en 3 groupes, qui se présentaient devant un jury composé des responsables de toutes les Sociétés présentes.

La première catégorie groupait 10 enfants de 8 à 10 ans et a vu la victoire du jeune Yvon JULLIEN de Chambéry avec 20 points devant Bernard PERROUX de Saint-Laurent-du-Pont et Jean-Luc DAVID de Saint-Jean-de-Maurienne avec respectivement 18 et 17 points.

La deuxième catégorie, plus importante avec 24 enfants de 11 à 14 ans a vu arriver en tête la jeune Françoise BAILLY de Chambéry, devant François DAVID de Saint-Jean-de-Maurienne et Jean-François VILBERT de Chambéry également, devançant de peu 2 autres concurrents de Saint-Jean-de-Maurienne. Ecrasante et sympathique victoire savoyarde.

La troisième catégorie d'un niveau plus élevé, avec des enfants de 15 et 16 ans donne une nette priorité au Dauphiné avec la victoire du champion 1965 Philippe MOULLON de Grenoble devant Alain Constant de Pont-de-Claix. Voir ci-joint le classement détaillé de tous les concurrents).

Après le concours du matin organisé par la Société Locale, et techniquement réussi grâce à la compétence pédagogique de notre Ami Aimé BELLE ; réception à la mairie par Monsieur Pierre PERRIN, Maire et Conseiller Général, qui, à l'issue d'un apéritif d'honneur offert par la municipalité, souhaita la bienvenue aux participants et su, avec son talent habituel, encourager les jeunes vers les perspectives pleines de joie et d'enseignement qu'apporte la Mycologie.

Monsieur Henri ROBERT de Saint-Jean-de-Maurienne, président de la Fédération Dauphiné-Savoie, remercia en termes chaleureux Monsieur le Maire pour son parfait accueil et pour l'encouragement qu'il formula aux jeunes futurs mycologues, tout en lui disant tout l'attachement qu'il éprouvait pour ces concours qui fourniront une pépinière indispensable au renouvellement des anciens cadres.

Après deux discours aussi châtiés, Monsieur CHARRIERE Pt local, en une seule phrase, ne pu que souhaiter bon appétit à tous.

## 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*

Repas à l'hôtel des Voyageurs, où nous pouvions noter autour de la table d'honneur présidée par notre Maire et notre président Fédéral, et parmi toutes les personnalités : Messieurs BELLE principal organisateur du concours, BERGOIN Pt de Chambéry, promoteur en France du Concours Jeune Mycologue, MOULIN Ingénieur E.-et-F. Sous-Directeur du Parc de la Vanoise, COMBET de Voiron-Maurin de Pont-de-Claix, BENOIT d'Ugine, BERGER de Moûtiers, PETIT-HUGUENIN de GRENOBLE et Trésorier Fédéral, PEDROLETTI et GIMENEZ de Vizille, CHARRIERE Pt de Saint-Laurent-du-Pont.

Après les allocutions d'usage, Monsieur COMBET de Voiron excusa Monsieur SAINT-MARTINE fondateur de la Fédération et de son Bulletin dont l'état de santé avait motivé une absence que tout le monde regretta tout en lui formulant des vœux de convalescence rapide.

Vint ensuite la distribution des prix où, grâce à la dotation fédérale et à la générosité de la Société locale, aucun des jeunes concurrents n'a été oublié.

Après une visite au musée du Couvent de la Grande-Chartreuse, tous les participants se séparèrent en se donnant rendez-vous pour le prochain concours chez nos amis des deux Savoies.



PHOTO CHARRIERE

## RÉSULTATS

### Première Catégorie A Points

|                 |                                |    |
|-----------------|--------------------------------|----|
| 1 <sup>er</sup> | JULIEN Yvon, Chambéry,         | 20 |
| 2 <sup>e</sup>  | PERROUX Bernard Saint-Laurent  | 18 |
| 3 <sup>e</sup>  | DAVID Jean-Luc Saint-Jean      | 17 |
| 4 <sup>e</sup>  | DUPUIS Bernard Pont-de-Claix   | 16 |
| 5 <sup>e</sup>  | KONDRATOFF Patrick Pt-de-Claix | 15 |
| 6 <sup>e</sup>  | BOUCHAGE Patrick Ugine         | 15 |
| 7 <sup>e</sup>  | CESCO Anne-Marie Saint-Laurent | 14 |
| 8 <sup>e</sup>  | SOUGEY Bernard Saint-Laurent   | 12 |
| 9 <sup>e</sup>  | PRUDENT Anne-Marie Pt-de-Claix | 10 |
| 10 <sup>e</sup> | SIFFOINTE Patrick Annecy       | 10 |

### Deuxième Catégorie B

|                 |                                |              |
|-----------------|--------------------------------|--------------|
| 1 <sup>er</sup> | BAILLY Françoise Chambéry      | 20           |
| 2 <sup>e</sup>  | DAVID François Saint-Jean      | 20           |
| 3 <sup>e</sup>  | VILBERT Jean-François Chambéry | 20           |
| 4 <sup>e</sup>  | MOTTARD Hélène Saint-Jean      | 19           |
| 5 <sup>e</sup>  | CHALLOIN Aimé Saint-Jean       | 19           |
| 6 <sup>e</sup>  | BILLAMBOZ Marie Chambéry       | 16 (ex æquo) |
| 7 <sup>e</sup>  | GARCIA Jean-Luc Annecy         | 16 (ex æquo) |
| 8 <sup>e</sup>  | MARCONE Jean-Louis Ugine       | 16 (ex æquo) |
| 9 <sup>e</sup>  | PRAT Didier Pont-de-Claix      | 15           |
| 10 <sup>e</sup> | BONNATO Martine Moûtiers       | 14           |

### Points

|                 |                                |              |
|-----------------|--------------------------------|--------------|
| 11 <sup>e</sup> | BONTEMPS Christian Pt-de-Claix | 13           |
| 12 <sup>e</sup> | CESCO Jean-Louis Saint-Laurent | 12           |
| 13 <sup>e</sup> | BLANC Patrice Voiron           | 12           |
| 14 <sup>e</sup> | TRAVERSIER Anne-Marie Voiron   | 10           |
| 15 <sup>e</sup> | BERGER Alain Moûtiers          | 10 (ex æquo) |
| 16 <sup>e</sup> | BURLET Daniel Moûtiers         | 10 (ex æquo) |
| 17 <sup>e</sup> | GATT Pierre-Henri Annecy       | 10 (ex æquo) |
| 18 <sup>e</sup> | VERMILLOT Yves Annecy          | 10 (ex æquo) |
| 19 <sup>e</sup> | DECHENAUD Gérard Voiron        | 9            |
| 20 <sup>e</sup> | GUIZARD Jean-Pierre St-Laurent | 9            |
| 21 <sup>e</sup> | CHALOIN Yves Modane            | 8            |
| 22 <sup>e</sup> | LAINE Martine Pont-de-Claix    | 7            |
| 23 <sup>e</sup> | ARETE Jean-Pierre Grenoble     | 6            |
| 24 <sup>e</sup> | SALVI Philippe Saint-Laurent   | 6            |

### Troisième Catégorie C

|                 |                              |    |
|-----------------|------------------------------|----|
| 1 <sup>er</sup> | MORILLON Philippe Grenoble   | 20 |
| 2 <sup>e</sup>  | CONSTANT Alain Pont-de-Claix | 10 |

### Louis CHARRIERE

Président

Sté Mycologique St-Laurent-du-Pont

**IESDIERS**

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

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

Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

**LE TRICHOLOME EQUESTRE**

L'éphémère automne aux chatoyants coloris amorce déjà son progressif mais inévitable déclin. Novembre avec son habituelle suite de brumes et de frimas s'est pesamment installé sur la campagne encore bigarrée. Les sommets environnants ont coiffé leur bonnet de neige lourde, et plus bas dans la plaine, le vent entraîne déjà le cortège sans fin des feuilles mortes en une infatigable sarabande. Le mycologue, qui sait plus que tout autre que ce sont là les signes précurseurs du tout proche hiver, n'en apprécie que plus pleinement ses ultimes promenades sylvestres. Et avant que les fortes gelées ne viennent effacer de la surface du sol les derniers campophores, c'est avec une passion décuplée qu'il côtoie et étudie cette flore fongique d'arrière saison, bien particulière mais non dépourvue d'intérêt. Si les bois feuillus sont les moins privilégiés en matière de champignons pour cette tardive période de l'année, le dépouillement intégral des arbres n'y étant pas étranger, les prés de moyenne altitude, par contre, se tapissent joliment d'hygrophores riches en couleurs et les bois de conifères, de loin les mieux achalandés, abritent une foule d'espèces disparates : Clitocybes, Rhodopaxilles, Cortinaires, Tricholomes, etc... De cette dernière et conséquente famille, extrapons pour examen un de ses membres les plus représentatifs : le tricholome équestre.

Ce beau champignon a d'abord la délicatesse de se nommer scientifiquement "Tricholoma équestre" (Fries ex Linné), le plus simplement du monde, ce qui a don de plaire à tous ceux qui n'apprécient que faiblement le latin ou le grec. Ceci ajouté au fait non négligeable qu'il est excellent comestible, lui vaut de nombreux adeptes, particulièrement dans le Sud-Est et le Sud-Ouest où il pousse en grandes colonies sous les pinèdes et où on le baptise suivant les régions : chevalier, jaunet ou encore avec une pointe d'accent méridional "bidâou". En Savoie, s'il n'est pas aussi commun que dans le midi de la France, l'équestre se rencontre néanmoins tous les ans avec ponctualité aux mêmes places, sous couvert d'épicéas généralement et émergeant souvent faiblement de l'épais tapis de mousse gorgée d'eau.

Passons une rapide revue de ses principaux caractères macroscopiques : le chapeau, d'abord campanulé ou arrondi, à marge légèrement enroulée dans le jeune âge, devient par la suite convexe et enfin étalé, plus ou moins mamelonné au centre. Adulte, il est fréquent que son contour soit irrégulier. Il mesure alors de 4 à 10 cm de diamètre. Sa couleur est d'un beau jaune sulfurin sur les bords alors que le milieu plus foncé est recouvert de petites squames brunâtres très opprimées. Il est ferme et charnu. La chair est épaisse et blanche sauf immédiatement sous la cuticule où elle est jaunâtre. Cette cuticule offre par ailleurs une surface un peu visqueuse au toucher. Les lamelles sont fortement échancrées, presque libres, assez serrées et d'une splendide teinte jaune soufre, persistante. Le pied est jaune lui aussi parfois un peu sali de brunâtre, souvent trapu, ferme, cylindrique, plein et pratiquement glabre. L'odeur est faible en tout cas impersonnelle ; la saveur est douce. La sporée est blanche et, comme réaction chimique notable, on peut noter que la chair du stipe prend instantanément une belle coloration rose au contact de KHO (solution de potasse caustique au 1/10").

(suite page 8)

**LINGE DE MAISON — LAINAGES****GODIET & C<sup>ie</sup>**

ANCIENNE MAISON HUGUET

Place Métropole

- **CHAMBERY** -**CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT***Chambériens ! ...*

Tous les lundis à 20 h. 30

**CAFÉ DE LYON**

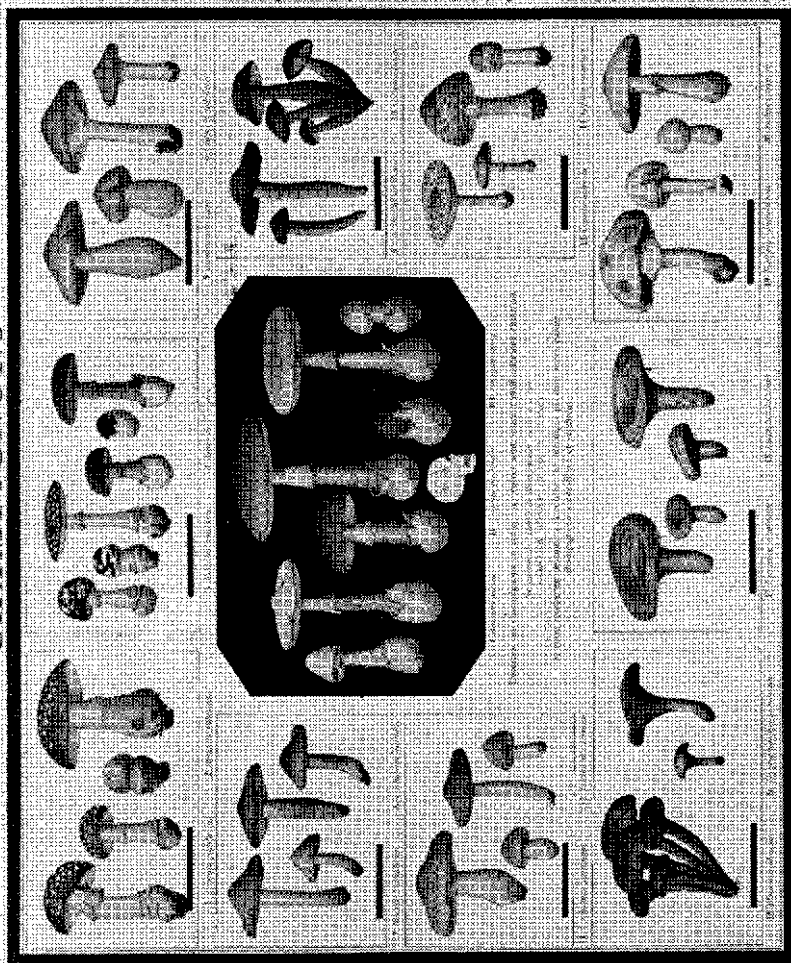
Place Monge

*Détermination des cueillettes*

# ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

18, Rue des Écoles - PARIS V<sup>e</sup>

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

Le tricholome équestre pousse dans nos régions savoyardes en automne et presque toujours tardivement jusqu'à fin novembre. Comestible apprécié, il a aussi l'avantage de ne pas être fragile et, de ce fait supporte très bien le transport sans trop de ménagements. On rencontre souvent dans son proche entourage plusieurs autres tricholomes ayant un petit air de famille, mais avec un peu d'attention on arrive facilement à les différencier les uns des autres. Il s'agit tout d'abord du tricholome prétentieux (*Tricholoma portentosum*) qui n'a d'autre prétention que celle d'être comestible, ce qui n'est déjà pas si mal. Il arbore un chapeau généralement beaucoup plus sombre, un mélange de jaune et de gris violacé, et caractérisé par de fines rayures radiales innées, très typiques. Le pied est blanc, lavé de jaunâtre et la chair sent fortement la farine. Autres voisins : les tricholomes livides et disjoints (*Tricholoma luridum* et *sejunctum*). Exhalant tous deux aussi une bonne odeur farineuse, ils sont, par contre, des comestibles bien médiocres et à proscrire. Tous deux aussi ont un chapeau jaune olivâtre densément vergeté. Le premier nommé est assez charnu et trapu d'aspect mais peu commun ; ses lamelles sont franchement grisâtres. Le second, pour sa part, possède des lamelles blanches tout au plus parfois un peu jaunies vers l'arête. Enfin, on se gardera de ramasser, pour la casserole, un autre tricholome entièrement jaune comme notre "équestre" et le côtoyant dans les mêmes stations : le tricholome soufré (*Tricholoma sulfureum*). Là, je crois, comme son nom d'ailleurs l'indique, que l'odeur prononcée de gaz d'éclairage qu'il répand à l'entour sans parcimonie, est un critère suffisant de différenciation. Il passe pour vénéneux de même que sa variété "bufonium" (*Tricholoma* des crapauds) dont le chapeau est plus ou moins teinté de rouge brique en son centre.

En conclusion, il est assez aisé à priori de déterminer, avec assurance, le tricholome équestre. Toutefois, le débutant aura à cœur de faire expertiser sa récolte par un déterminateur plus qualifié car une erreur plus grave que celles envisagées plus avant dans ce petit propos, peut toujours se produire aussi d'effacement vraisemblable que ce soit. Pour illustrer cette éventualité, il n'est besoin que de se rappeler le récent et laconique fait divers qui trônait il n'y a pas si longtemps à la "une" de nos quotidiens régionaux et qui relataient l'empoisonnement de douze personnes d'un petit village du Lot-et-Garonne ; empoisonnement d'une extrême gravité dû probablement à l'inclusion malencontreuse et fatale d'une amanite phalloïde au sein d'un succulent plat de "bidâous" autrement dit de sympathiques tricholomes équestres.

**Georges MOLLEINS**

Sté Mycologique 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 M. Combet 6374-88 à Lyon.

**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 !**

## L'ÉCOLOGIE

### LES CONDITIONS DE VIE DES CHAMPIGNONS (suite)

#### Influence de la composition des divers humus :

Les champignons ont un mode de nutrition spécial. **Êtres sans chlorophylle, ils ne peuvent assimiler le carbone minéral.** Celui-ci leur est cependant indispensable. Ils devront se le procurer, au détriment d'organismes vivants, ou dans les débris organiques dans lesquels il se trouve déjà prédigéré, sous forme d'hydrate de carbone : souvent, donc, dans l'humus.

Leurs besoins, sous ce rapport, sont très variables. Certains exigent des milieux riches, d'autres très pauvres, ou encore montrant des affinités particulières en sels minéraux peu courants, ou agissant peut être comme catalyseurs. Il en est de fort accommodants, qui poussent un peu partout, mais la plupart ont des exigences bien plus marquées. Nous pouvons, cependant, les classer très arbitrairement, d'ailleurs en : STERCORAIRE, HUMICOLES NORMAUX, ABERRANTS.

a) Les STERCORAIRES : ce sont des champignons coprophiles, et fimicoles : les coprophiles poussent sur excréments, crottins, bouses, fientes de poulailler, crottes d'animaux divers : lapins, lièvres, chèvres, moutons, etc. Ce sont des petits coprins très éphémères, des strophaires dont semi-globata, et divers panaeolus ! Les fimicoles poussent sur fumier frais, ou déjà décomposés ; ceux qui ont besoin d'une forte chaleur poussent à l'intérieur, et n'en émergent que lorsque la température baisse vers 20 à 25° C. Viennent ensuite les vrais fimicoles, tels que Psalliota Hortensis. Tous ces champignons ont des spores très foncées.

b) Les HUMICOLES normaux : Cette catégorie, fort vaste, commence dans les humus très riches, pour finir presque aux sols sans humus ! Nous y rencontrons d'abord les champignons des sols fumés, ou très riches : couches chaudes, puis froides, espèces des serres, volvaires, coprins, parfois des psalliotes ; puis celles des terreaux de feuilles amassées et pourrissantes : rhodopaxilles, volvaires, etc., et celles des terres de bruyère.

Dans la nature, ces humus se rencontrent de plus en plus pauvres, et presque tous les champignons des bois, et de leurs lisières, s'en accommodent. Vouloir les citer serait énumérer la grosse majorité des genres saprophytes.

Les LIGNICOLES : Les lignicoles saprophytes se nourrissent de bois morts, plus ou moins décomposés. A l'extrême limite, sont ceux qui débent sur branches encore vivantes, et continuent leurs existences sur bois morts : ainsi, sur chêne vert, Hexagona Nitida ; Armillaria Mellea est aussi dans ce cas. Puis, nous voyons sur brindilles sèches, des marasmes minuscules, des Bulgaria sur bois coupés. A l'étage suivant, il convient de citer ceux qui vivent du bois enterré, en voie de décomposition : flammules, tous les Pluteus, beaucoup de tricholomes, et même Boletus lignicola !

Certains lignicoles sur sciures atteignent une grande luxuriance. Boletus Shaeerocephalus, et Pluteus Patricius.

## :- 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

Viennent ensuite, les champignons des feuilles et des aiguilles, appelées FOLLICOLES, et ACICOLES : Mycènes, marasmes avec quelques espèces manifestant une exclusivité : *Marasmius Buxi* sur feuille de buis, par exemple, ou *Hydnum auriscalpium* sur cônes de résineux. Les petites espèces ouvrent la voie aux plus grosses : *Marasmius, urens*, ou *Alliaceus* !

Les PRATICOLLES poussent dans les lieux découverts ; leur nombre est déjà plus restreint que celui des précédents ; on y rencontre surtout des *Hygrophores*, des *Lycoperdons*, des *Bovista*, des *Psalliota* dont *Campester*, *Porphyria*, *Arvensis*, *Nivescens*, *Macrospora*, *Xanthoderma*, etc. *Marasmius Oreades* ; *Rhodopaxillus Saevus*, quelques Lépiotes, des Mycènes, *Leptonia*, *Omphalia Nolanea*. Mais presque jamais n'y viennent les Amanites, les Lactaires, les Russules, les Cortinaires, les Bolets sauf parfois *Versicolor*, et *Queletii*

Il faut signaler qu'entre les praticolles, et les espèces des bois, il y a ceux qui poussent en lisière, ou sous les bouquets d'arbres champêtres, près des haies, etc. Les stations intermédiaires sont souvent riches en espèces, plus à coup sûr que la prairie elle-même !

Les TERRICOLES, ou champignons des terres nues, sont très rares ; on peut y rencontrer quelques *Laccaria*, et accidentellement, après fouille, arrachages d'arbres, excavations, et cela pendant un temps assez éphémère (un ou deux ans) de fortes poussées de morilles. Par contre, les champignons des maisons, des pierrailles, ne sont pas très rares, surtout dans les endroits humides

c) LES ABERRANTS : Ces champignons là ne font rien de semblable aux autres : ce sont des extravagants, des excentriques. Une morille sur un milieu sucré, marc de pommes, ou plantation de topinambours, est somme toute, normale ! Mais sur un tableau d'affichage, sur la vieille colle de pâte, cela ne l'est plus ! *Volvaria Volvacea* sur déchets de coton, non plus ! Et que dire des diverses espèces d'*Onygena* poussant sur déchets de cornes, de plumes d'oiseaux, de poils de fourrure, de crins..., de *Cordiceps Militaris*, sur chenilles ou insectes enterrés, de *Volvaria Loweiana* sur *Clitocybe*, des *Nyctalis* sur Russules, des *Cordiceps Capitata* sur certaines truffes, de *Boletus Parasiticus* sur sclérodermes.

Pour terminer ce chapitre, il faudrait encore parler des champignons des endroits brûlés, des vergers, des dépôts d'ordures, des terriers, des tas de tannées, et des milieux souterrains.

### LES MODES DE NUTRITION DES CHAMPIGNONS

Les champignons supérieurs fructifient sur un mycélium, généralement formé de filaments très ténus, qui se réunissent en cordonnets plus ou moins fins. Mais cet enchevêtrement peut être fort différent, et varier selon sa fonction nourricière.

On en a trouvé d'agglomérés, appelés sclérotés, en forme de racines, les pseudorhizes, et il en existe d'autres appropriés à leur but nourricier : alimenter le carpophore.

Comme nous l'avons vu précédemment, l'on peut diviser les champignons en saprophytes, parasites et mycorrhiziques.

#### Les Saprophytes

Les saprophytes se nourrissent d'éléments morts. Ils ont en général, un mycélium classique qui s'étend sous terre, ou envahit son support. Beaucoup de champignons sont dans ce cas, souvent sous bois, presque toujours dans les lieux découverts herbeux et moussus.

#### Les Parasites.

Les parasites vivent aux dépens d'un hôte vivant, et bien souvent ils le tuent. Etudier leur Ecologie revient à étudier l'Ecologie de leur hôte ! Nous devons constater :

1° Que la plupart des champignons supérieurs vraiment parasites, sont souvent des polypores, attaquant les arbres.

2° Que le champignon lié à un arbre, le suit là où il pousse, et ceci qu'il soit saprophyte, parasite ou mycorrhizique.

3° Qu'un champignon parasite au début de son attaque, peut, après la mort de son hôte, devenir saprophyte !

4° Que l'attaque du champignon parasite, résulte souvent d'une blessure préalable.

Illustrons un peu ces affirmations.

Un arbre vigoureux est abimé au pied par un accident matériel. L'armillaire s'installe et le tue. Elle est à ce moment, parasite. Toujours sur pied mais mort, des polypores dévorent son bois et amènent une pourriture grise ou rouge ; l'arbre tombe ! Les polypores ne sont pas à ce moment parasites bien qu'ils entraînent la perte totale de la valeur de l'arbre : ce sont des lignivores. Sur la souche morte, l'armillaire pousse toujours ; elle, aussi, est devenue saprophyte-lignivore !

Le tronc est enfin en débris, plus ou moins enfouis dans le sol : s'en nourrissent les flammules, les pholiotes, toujours l'armillaire, saprophyte lignicoles ! Puis, enfin les débris sont décomposés et mélangés à la terre, et ils nourrissent les humicoles.

Becker dans sa thèse a prouvé que ces cas de parasites devenant saprophytes, existent en particulier pour : *Polyporus Sulfureus*, *Polyporus Umbellatus* *Trametes Gibbosa*, *Pholiota Squarrosa*, *Armiliella Mellea*, *Phallus Impudicus*, etc.

Constatons que la prudence est de règle ! Qui pourra nous dire, lorsque *Cordiceps Capitata* parasite sous terre un *Elaphomyces*, si son hôte indiscutablement mort à la récolte, a été parasité vivant ?

Si nous pouvions jeter un coup d'œil rapide, au-dessus de la barrière que nous avons plantée autour des champignons supérieurs, nous verrions des choses encore plus curieuses : de petits parasites microscopiques s'attaquant aux insectes, aux vers à soie, coléoptères, diptères, etc. La mouche domestique, commensal de l'Empusa Muscae, les lézards, les poissons avec les écailles soulevées par les champignons ! Ici la mort peut survenir.

Et les Humains ? Vulnérables sous leurs ongles, par les cheveux ! Les levures attaquent leur peau, leurs muqueuses, leurs viscères.

### Les Mycorrhyziques.

Ce sont ceux qui vivent en semi-symbiose, c'est-à-dire en association avec un végétal, l'un apportant à l'autre les éléments qui lui font défaut.

Ce qui est moins net, c'est le terme lui-même.

Certains auteurs l'ont entendu au sens de "filaments mycéliens seuls". Ils oublient la liaison avec l'arbre, ou la plante. Certains autres ont appelé mycorrhizique l'ensemble d'un rond de sorcière ! C'est également faux.

Il faut le définir, ce terme au sens de Melin, auteur suédois qui a le plus étudié ces questions ! **Une Mycorrhize est une liaison entre le mycélium du champignon, et une radicelle de la plante.** Souvent, l'associé est un arbre, mais il peut être un végétal ligneux, ou même une graminée. Cette liaison se fait par un petit manchon de filaments mycéliens, autour de la radicelle.

Au début de ce siècle, en 1885 seul Franck avait remarqué ce phénomène, mais on parlait seulement de parasites, avec tout le cortège habituel des sous-appellations : sub, semi, pseudo, héri, vrai, faux parasite.

Aux alentours de 1920, Melin publia son étude magistrale sur ce sujet, et en 1953, Becker, dans sa thèse apporta d'autres précisions. Josserand précise que la plante et le champignon ont des rapports biologiques certains, mais non encore élucidés complètement ! En effet, cette association n'est pas forcément équilibrée, ni dans le temps, ni dans les besoins. Selon leur degré d'agressivité temporaire, la plante prendra plus au champignon ou le contraire se produira. Tour à tour, ils se conduiront en parasites, plutôt qu'en alliés. **C'est un mariage d'intérêt, pas un mariage d'amour !...** Un bon nombre d'hyménomycètes, sont mycorrhiziques : amanites, tricholomes, hygrophores, lactaires, russules, presque tous les bolets, les gros cortinaires, les grosses clavaires, la chanterelle, certains hydnes, et fort probablement la plupart des basidiomycètes et ascomycètes souterrains. Mais dans chaque genre, il y a des exceptions ; les petits cortinaires du groupe Hydrocybe, Democybe, Telamonia, ne sont pas mycorrhiziques. Les Lépiotes sont saprophytes, les cystodermes non ! Les grosses clavaires ont des mycorrhizes, les filiformes n'en ont pas, et l'on pourrait multiplier les exemples. En outre, tel champignon n'est pas toujours forcément lié à la même essence sylvestre : Amanita Muscaria l'ée au Bouleau, peut vivre avec le sapin, ou l'épicéa ! Boletus Edulis lié aux feuillus en plaine, l'est aux résineux en montagne.

Certaines espèces, normalement mycorrhiziques, peuvent du fait de certains sols, se dispenser de cette nécessité, et devenir saprophytes : Clitopilus Prunulus serait dans ce cas.

Ce serait une erreur de croire que les champignons mycorrhiziques sont toujours liés à une essence forestière. Il est absolument certain que plusieurs sont en liaison avec des racines d'arbrisseaux, ou de graminées : Boletus Badio-Rufus est lié aux bruyères, les hygrophores praticoles aux herbes des prairies.

Sous bois, il est presque impossible de constater les bienfaits de telles associations ; cette action est plus visible en terrains herbeux, et en cas de plantations d'arbres isolés.

Il est un fait patent que voici : seules les prairies négligées, et moussues produisent des hygrophores. Semez un peu d'engrais, ou répandez du purin adieu les champignons ! Pourquoi ? **C'est que ceux-ci aiment un sol un peu acide, et pauvre en nitrates !** L'herbe a d'autres exigences en azote. Le champignon alors le lui fournit ; en échange, elle lui donne des hydrates de carbone.

Aux cas d'apports d'engrais amoniaux, l'herbe n'a plus besoin de champignons ; ceux-ci disparaissent.

On peut citer des exemples semblables pour la forêt : prenons, en sol très siliceux, comme celui des dunes vendéennes où l'azote est vite lavé par l'humidité constante des bords de mer ; l'arbre y pousse mal, et peu vigoureux, chênes verts et résineux dominant sur un sol peu herbacé. Les champignons mycorrhiziques y sont très abondants : des bolets, des cortinaires, des russules, des gomphides, Cantharellus Tubaeformis, Amanita Phalloides, Amanita Muscaria, Tricholoma Equestre, Tricholoma Saponaceum, etc.

### CONCLUSIONS

Cet exposé ne servirait absolument à rien, s'il n'était pas possible d'en tirer une leçon profitable. La Mycologie nous cause bien des joies : à notre tour de lui en être reconnaissant, en lui apportant notre petite contribution personnelle.

Individuellement, observons, et notons le plus possible de renseignements écologiques.

Puis, l'exemple étant contagieux, bien vite une équipe de camarades sera formée, qui en hiver, même en l'absence de champignons viendra en discuter, notes en main ! Un premier aura consigné que telle année, en tel lieu, à telle date, sous tel arbre, l'on a récolté telle espèce ! Le second aura vu que le sol gréseux, était moussu, et la forêt d'alentour feuillue. Un troisième ajoutera : depuis huit jours, les nuits étaient froides, les journées claires et ensoleillées. Le quatrième dira que le couvert était dense et plutôt obscur. Un autre aura remarqué l'acidité du sol. Petit à petit, une feuille d'observations sera établie autour du champignon et elle ira rejoindre d'autres feuilles semblables au dossier de l'espèce. On la connaîtra mieux, et ce dossier écologique deviendra plus clair et mieux étoffé.

Dès lors, l'écologie prendra la place qu'elle devrait avoir car cette science pourtant si utile, a jusqu'ici, été trop négligée.

Finalement, CONNAITRE UNE ESPECE, CE N'EST PAS SEULEMENT POUVOIR LA NOMMER, C'EST SURTOUT SAVOIR COMMENT ELLE VIT.

Notre Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, qui ne demande qu'à guider nos premiers pas, et à diriger nos efforts, saura, j'en suis sûr, nous aider dans cette tâche.

**FIN**

**Henri ESSETTE**

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

## LA PÉNICILLINE

(suite à l'article paru dans le n° 22)

Comme la fermentation se produit librement il est évident que des ferments autres que les espèces ou tendances désirées se trouvent parmi la fermentation de l'alcool. Quoique cette fermentation soit actuellement réduite au minimum, ce n'est pas toujours sans effets adverses, quelques uns, malheureusement, en se révélant d'eux-mêmes que plus tard. Quoi qu'il puisse paraître du dehors que la "romance du vignoble" tende à devenir un laboratoire périmé, il n'en reste pas moins l'habileté du maître, chaque fois qu'il est question de boisson ou de nourriture.

La plupart des peuples, civilisés ou non, possèdent leurs boissons fermentées, et les ferments les concernant au regard de la plupart.

Les brasseurs de bière modernes ne souffrent pas d'un manque de connaissance des propriétés particulières, et des tendances variées du ferment, (*Saccharomyces cerevisiae*), qui sont employés avec leur division primaire entre le sommet, ou hauts ferments, et le fond, ou bas ferments, et leur production spéciale de goût aromatique ou odeur caractéristiques; les imperfections dans les bières modernes sont en aucune façon dues à des imperfections dans les procédés biologiques impliqués.

Le cidre, le poiré, le whisky, et l'eau de vie, sont des ferments travaillés. Le Pulpe (Mexico) le taette (Scandinavie), Bitti (Ouest Afrique) Sorgho (Mandchourie), et d'autres boissons alcoolisées similaires, ont les ferments comme principal agent.

Un aspect de la fermentation par les levures est le levain du pain. La levure de bière des brasseurs fut d'abord employée dans les boulangeries au début du 18<sup>e</sup> siècle. L'industrie des levures comprimées commença en 1860. Maintenant, des produits de pure culture sont employés qui, physiologiquement, sont adaptés pour une fermentation abondante et rapide de gaz.

En Orient, les moisissures remplacent les ferments comme principal agent des procédés de fermentation. L'Arrack de différentes nations résulte de membres du "*Mucoraceae*" comme starter, tandis que le "Koji" pour les énormes industries de fermentation du Japon est "*Aspergillus oryzae*", ou espèces étroitement alliées.

Il est difficile d'assigner les croyances pour les applications modernes des moisissures dans l'industrie. Pasteur était "convaincu qu'un jour viendrait où les moisissures seraient employées dans certaines opérations industrielles, en raison de leur puissance de destruction des matières organiques". Lui-même avait fait le premier pas lorsqu'il employa une moisissure pour obtenir une action chimique spécifique, et fût probablement amené de ce fait à s'intéresser aux ferments.

"Si je place l'un des sels de l'acide racémique, paratartrate ou racémate d'ammoniaque par exemple, dans les conditions ordinaires de fermentation, l'acide dextro tartrique seul fermente, l'autre reste dans la liqueur. Ceci est la meilleure manière de préparer l'acide laevo tartrique. Pourquoi l'acide dextro tartrique seul se putréfie? Parce que les ferments de cette fermentation vivent plus facilement sur une partie des molécules que sur l'autre".

Le meilleur exemple de l'application industrielle devinée par Pasteur est la fabrication de l'acide citrique par "*Aspergillus Niger*". L'acide citrique est un sous produit du sucre. En 1922 l'Italie produisait environ 90 % des besoins mondiaux en citrate de calcium, tirés des jus de citron, mais depuis huit ans, l'exportation a pratiquement stoppé, en raison de la production commerciale par les moisissures. Plusieurs de celles-ci produisent l'acide, mais A.N. a prouvé qu'il était le meilleur à l'échelle commerciale. Le procédé est la fermentation en surface d'une solution de sucrose additionnée comparativement d'une large quantité d'acide minéral, lequel prévient la croissance des bactéries, et des moisissures les plus contaminantes. A.N. forme à la surface une épaisse enveloppe après huit à douze jours, durant lesquels la plus grande partie du sucre s'est transformée en acide citrique.

Les moisissures sont capables d'établir les constituants de leur cellule normale d'une étonnante composition de séries larges et variées de composants du carbone. De plus, les mêmes espèces de moisissures lorsqu'elles croissent dans des conditions légèrement différentes, peuvent produire des substances d'efférentes. De cette manière A.N. est employé dans la fabrication de l'acide gluconique, dont le sel de calcium est d'importance en pharmacie. L'acide oxalique, l'alcool éthylique, et le mannitol sont d'autres substances qui peuvent être considérées comme des sous produits des sucres d'origine.

Ce fut seulement dans les années récentes que l'on réalisa que les champignons sont aussi capables de synthétiser des substances chimiques. Le principal chercheur dans l'étude du métabolisme des moisissures a été H. Raistrick, qui, avec ses collaborateurs, a isolé plus de cent substances chimiques précédemment inconnues de la science.

Qu'existe une lutte pour la vie entre des organismes de tous genres face à d'autres facteurs nombreux ligés ensemble dans la limite d'entourage, est universellement reconnu quoique son étendue soit souvent mésestimée. Les champignons, en commun avec tous les autres organismes, sont affectés par cette lutte. Les facteurs non biologiques de l'entourage : chaleur, moisissure, conditions du terrain, et autres substrata ont déjà été mentionnés. Il y a de plus l'effet de croissance d'un mycélium sur un autre, qu'ils soient ou non d'espèces semblables ou différentes. Cet effet est de plusieurs sortes, d'où l'on considère maintenant les quantités avec les relation de croissance, entre le mycélium de différents champignons. Quelques espèces ne semblent pas avoir d'influence sur chacune des autres. Quand elles croissent ensemble dans une culture médium il ne semble pas qu'il y ait opposition, sinon celle physique de la relation d'espace, et la croissance par ailleurs n'est pas différente de ce qu'elle est lorsque les champignons ont poussé séparément. D'autres champignons lorsqu'ils croissent ensemble, ont soit un effet bénéfique mutuel, ou bien, l'un d'entre eux peut profiter dans une certaine voie, comme par exemple, dans la richesse de croissance, ou la production des spores, le stimulant étant présumé dû à la production dans le médium de substances favorisant la croissance. Un 3e cas c'est lorsque deux champignons sont mutuellement répulsifs, ou lorsque l'un d'eux supprime la croissance de l'autre. Les faits généraux concernant l'influence mutuelle d'un champignon sur un autre sont connus des chercheurs de laboratoire depuis plusieurs années, car tous sont victimes d'hôtes indésirables dans leurs cultures. Il y a quelques temps passés, les mycologistes avaient porté attention sur le phénomène de l'antagonisme entre les champignons, en raison de son importance théorique dans l'étude des maladies des plantes, en particulier de celles tirant leur origine du sol, tandis que l'antagonisme entre les bactéries a été étudié dans l'espoir de trouver des inhibiteurs de ceux causant les maladies humaines.

Les implications possibles des différents faits connus sont d'un abondant intérêt, et la recherche mondiale se trouve présentement poursuivie comme un rebondissement de la découverte de la pénicilline.

(à suivre)

Extrait du Livre "MUSHROOMS and  
TOADSTOOLS" de J. RAMSBOTTON

Traduit par J.-P. TALLON  
Sté Mycologique St-Laurent-du-Pont

## RÉUNION D'AUTOMNE du COMITÉ FÉDÉRAL

Le 6 novembre les quelques 80 membres du Comité Directeur de la Fédération, représentant les 18 Sociétés affiliées, se réunissaient dans les salons de l'Hôtel du Lac et du Poète à Aix-les-Bains. Dès 9 heures du matin, Monsieur Raffin, Président local, prononçait son allocution de bienvenue et formulait des souhaits de rétablissement à l'intention de Monsieur Sainte-Martine, retenu chez lui par la maladie. Le président fédéral, Monsieur Robert, déclarait ouverte la séance de Travail qui s'annonçait particulièrement chargée. Après la distribution des cartes fédérales annuelles par le Trésorier, Monsieur Petit-Huguenin, et de plusieurs circulaires aux Sociétés par le Secrétaire, Monsieur Abba, les problèmes propres au bulletin étaient abordés. Avec spontanéité, Monsieur Quémenerais acceptait l'importante responsabilité de Directeur du bulletin, assuré d'être efficacement secondé dans cette tâche essentielle par Monsieur Combet, nommé au poste d'Adjoint. Tous deux étaient chaleureusement remerciés par le Comité. Au sujet de cette publication trimestrielle qui est, en premier lieu, le lien entre toutes les Sociétés, on parla ensuite longuement d'amélioration et de modernisation : couverture en papier plus fort, inclusion d'une page en couleur et institution d'une rubrique ayant trait au curriculum vitae des membres fédérés : mariages, naissances, décès, etc.

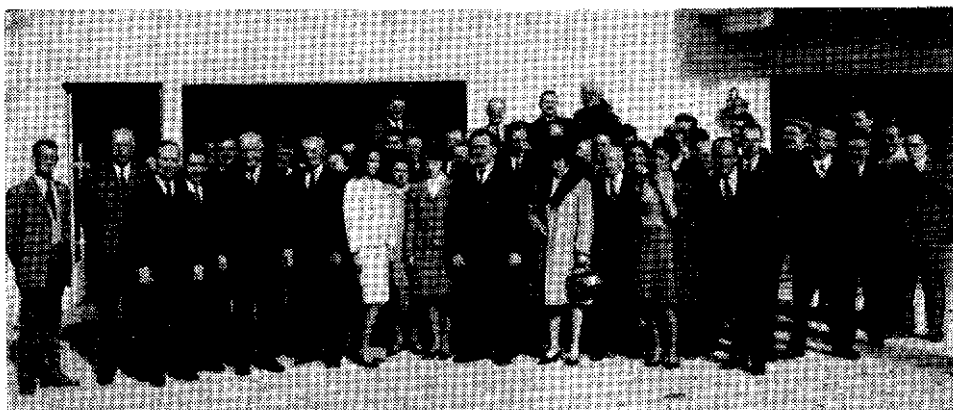
Monsieur Abba, responsable du groupement d'achats, montrait ensuite toute la vitalité de cette entreprise en signalant la vente de quelques 567 volumes depuis le début de l'année, issus de la liste des 68 ouvrages actuellement proposés. Il était chaudement félicité pour sa saine gestion.

Puis venait à l'ordre du jour la demande de subvention aux conseillers généraux des trois départements : Isère, Savoie et Haute-Savoie ; il était demandé à chaque Société d'appuyer, par une lettre, cette initiative.

Monsieur Botte faisait part du succès incontesté du dernier Congrès de Modane et mettait en relief l'honneur qu'avait eu notre Fédération d'accueillir, en cette mémorable journée, le grand mycologue qu'est Monsieur Essette.

Monsieur Godard énonçait alors le programme du prochain Congrès 1967 qui tiendra ses assises à Vizille. Enfin Monsieur Raffin parlait de la réussite que fût, au Mont-Revard, la première journée de formation de déterminateurs. Pour augmenter très sensiblement le temps de détermination, but primordial de cette manifestation, on s'accorda sur le fait de supprimer la récolte en commun prévue sur place dans la matinée, et de ne travailler exclusivement que sur les apports de chaque participant.

Le vin d'honneur et un repas hautement apprécié apportaient alors une détente bien méritée et l'ambiance fut rapidement créée par Monsieur Guigon dont la réputation d'animateur et d'humoriste n'est plus à faire.



Cliché LE PROGRÈS

En début d'après-midi, les travaux reprenaient par un rapport de Monsieur Molinier sur les séances de détermination du mardi soir. Une discussion s'en suivait et plusieurs suggestions étaient émises en vue de rendre ces soirées accessibles à un plus grand nombre d'amateurs.

Puis, Monsieur Charrière brossait un compte rendu détaillé du dernier concours du jeune mycologue dont la prochaine édition aura lieu dans deux ans à Ugine.

Abordant le problème de la toxicologie, Monsieur Traverso rappelait comme il était peu aisé d'obtenir des renseignements concrets lors d'un empoisonnement relatif à des champignons. Il proposait néanmoins le mois d'avril pour une réunion de la Commission Toxicologique.

Monsieur Charrière acceptait ensuite de fournir prochainement un devis en vue d'achats groupés de microscopes.

L'équipement des Sociétés en réactifs chimiques faisait aussi l'objet d'un débat passionné. Puis le Président Robert rendait publique l'élaboration du futur calendrier 1967 situant les principales activités marquantes de la Fédération :

9 avril — Réunion de la Commission de toxicologie à Annecy.

7 mai — Réunion des Commissaires aux Comptes à Grenoble.

21 mai — Congrès à Vizille.

27 août — Journée de formation de déterminateurs à Saint-Laurent-du-Pont.

5 novembre — Comité fédéral à Annemasse.

avril 1968 — Journée d'étude de microscopie à Saint-Jean-de-Maurienne.

Les questions diverses à l'ordre du jour étaient assez rapidement débattues car il se faisait tard : rapports excellents entre les mycologues d'autres régions, particulièrement des Pyrénées, ainsi qu'avec nos voisins Italiens ; bonne marche de la phototèque itinérante ; réédition de cartes à l'en-tête de la Fédération prodiguant des conseils de prudence envers le champignon qui tue, le respect de la nature en général et de la propriété d'autrui en particulier.

Finalement, le Président levait la séance alors qu'au dehors la nuit était tombée depuis déjà longtemps et la journée s'achevait en beauté par une très instructive et artistique projection de diapositives portant tout spécialement sur de splendides macrophotos de champignons dues au talent de Monsieur Girel d'Aix-les-Bains.

**Georges MOLLEINS**

Sté Mycologique Aix-les-Bains



LENTINUS DEGENER

## NOTULES MYCOLOGIQUES

### Quelques LENTINS

Nous croyons utile de donner la description de quelques espèces du genre *Lentinus* (sensu lato), fort rares dans notre région, où à notre connaissance elles n'ont été récoltées qu'une ou deux fois jusqu'à ce jour.

#### LENTINUS DEGENER Kalchbrenner

= *L. cyathiformis* Fr. = *L. variabilis* Schulz.

Notre seule récolte date de juin 1952, ce champignon tapissait la tranche d'une souche probablement de peuplier, située dans une propriété à Hérimoncourt.

Espèce cespiteuse. **Chapeau** de 6 à 10 cm pouvant atteindre 20 cm selon certains auteurs — d'abord bombé, épais au centre puis devenant avec l'âge plus ou moins cyathiforme — marge mince, ondulée; revêtement ocracé-roussâtre, ponctué d'un fin pointillé, abondant, brunâtre plus foncé, recouvert dans la jeunesse par place d'une pruine blanchâtre.

**Lamelles** blanc crème vues par en-dessous, glauques sur le plat, longuement décurrentes, s'intégrant sur le pied en un filet prolongé; arête nettement et irrégulièrement dentée, érodée, souvent fourchues, lamellules de longueur variable, moyennement espacées, plutôt étroites.

**Stipe** relativement court par rapport au chapeau, 1 à 2 cm de diamètre, brun-rougeâtre, tomenteux, ridé au sommet par l'insertion des lamelles, excentrique ou même latéral.

**Chair** blanche, élastique, tenace partout y compris dans les lamelles, odeur fine pénétrante, saveur légèrement amarscente à la mastication.

**Spores** hyalines, amygdaliformes, 10 - 11 x 4,5 microns.

L'arête des lamelles est stérile et garnie de nombreuses cellules allongées, légèrement clavulées.

Cette espèce a été parfaitement décrite par R. Kuhnner dans le *Bulletin de la Société mycologique de France* 1928, fascicules 2 et 4, avec une excellente icône (*Atlas Pl. XXV*). D'après cet auteur *Lentinus degener* serait étroitement affine par ses caractères histologiques aux polypores du genre *Melanopus*.

#### LENTINUS LEPIDEUS FRIES

Ce champignon a été récolté sur bois ouvré de sapin en juillet 1961 par notre collègue M. Virot de Voujeaucourt.

**Chapeau** 7 à 12 cm, charnu bombé puis étalé et même déprimé à la fin. Marge enroulée au début, se relevant ensuite et devant sinueuse, conservant parfois sur le bord de courts débris appendiculés provenant du voile général. Cuticule assez épaisse, séparable, finement fibrilleuse. ocracé-fauvâtre ou jaunâtre recouverte de nombreuses squamules apprimées, brunâtres.

**Stipe** subcentral, plein, épais, assez long et souvent recourbé, renflé à la base et se terminant par un court prolongement radicant — Revêtement fibreux, blanchâtre, ocracé clair, s'excoriant sur les deux tiers environ du pied en de nombreuses écailles retroussées au sommet, brunâtres. Parties supérieure du pied lisse, plus claire, recouverte d'un pointillé plus ou moins ocracé ou roussâtre.

**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*

Chair ferme, compacte, blanche, saveur douce, fine odeur agréable.

Spores hyalines étroites, incurvées à leur extrémité apicale, 10 - 11 x 3,5 - 4,5 microns.

C'est une espèce montagnarde qui croît habituellement sur les vieilles souches de sapins en individus souvent cespiteux. Elle est certainement cosmopolite car nous l'avons vu figurer dans des atlas américain et japonais (Icones Farlowianae, Fungi of Japan, Imazek et Hongo).

(A suivre)

**F. MARGAINE**

Sté Mycologique Montbéliard



LENTINUS LEPIDEUS

## **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

### CATELIN-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

### POSSIBILITÉS NOUVELLES de TRAITEMENT

#### des Empoisonnements Phalloïdiens

Une synthèse des travaux du docteur Faure, de Grenoble, effectuée en 1965, et concernant le traitement des empoisonnements phalloïdiens, mérite l'attention de tous les Mycologues Alpains. Voici donc, les principaux Aspects de ces recherches.

#### O - TOXINES de l'Amanite Phalloïde.

— Phalline : hémolysine termolabile.

— Phalloïdine : 100 mg pour 100 g de champignons frais provoque la dégénérescence graisseuse du foie.

— Amanitines  $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$  ( $\alpha$  étant un hypoglycémiant)

8 mg % de  $\alpha$  - 5 de  $\beta$  - 0,5 de  $\gamma$  dose létale 50 mg (provoque la mort de 50 % des animaux 0,1 mg/Kg chez l'homme).

#### I. — SYMPTÔMES OBSERVÉS EN CLINIQUE

1° Agression digestive provoquant des vomissements d'où pertes liquidiennes (ions  $\text{Na}^+$ ,  $\text{K}^+$ ,  $\text{Cl}^-$ ) se produit entre la 12<sup>e</sup> et la 24<sup>e</sup> heure puis cesse.

2° Troubles nouveaux apparaissant 6 à 8 heures plus tard correspondant à l'action de l'atteinte hépatique et rénale (jaunisse avec diarrhée sanglantes car troubles de la coagulation).

3° Ensuite apparaissent les troubles du métabolisme et particulièrement celui des hydrates de carbone provoquant une hypoglycémie aboutissant au coma puis les lipides et protéines ne sont plus synthétisés.

4° Le rein étant également lésé, le sujet n'urine plus provoquant une montée de l'urée sanguine aboutissant au coma urémique et à la mort.

#### II. — CE QU'EN PENSE LE DOCTEUR FAURE ET SA THÉORIE.

Tous les symptômes exposés plus haut n'incombent finalement pas aux toxines de l'amanite phalloïde, celles-ci n'étant qu'à l'origine du déclenchement d'un phénomène complexe en chaîne.

Ainsi, il a été observé (particulièrement sur le lapin) que 30 % seulement du parenchyme hépatique était lésé dans les 6 heures suivant l'injection des toxines et qu'en plus au bout de cette période, toutes les toxines étaient fixées, 70 % des cellules restant encore en bon état l'organisme devrait pouvoir réparer cette atteinte et retrouver son équilibre. Or il n'en est rien, ce qui laisse supposer qu'une autre action que celle des toxines intervient dans les troubles du métabolisme observés par la suite. Selon la théorie du docteur Faure, cette action serait la suivante :

Supposons une cellule hépatique attaquée par les toxines. Ces dernières ont provoqué une cytolysse libérant les "enzymes" de la cellule qui passent alors dans la circulation générale et déclenche des réactions en chaîne libérant à nouveau d'autres enzymes. Ainsi les 70 % de cellules en bon état risquent d'être lésées et d'aggraver le cas du malade au point de provoquer la mort.

Si donc, nous pouvons inhiber l'action de ces enzymes nous avons donc un moyen thérapeutique permettant de protéger les cellules hépatiques non attaquées et d'éviter les troubles du rein et le coma urémique.

### REPAS TROP COPIEURS

## L'ELIXIR BONJEUAN

### 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

### III. — SES EXPÉRIENCES

En injectant par voie intraveineuse à un lapin A un extrait de toxines phalloïdiennes, nous observons un certain nombre de lésions des cellules qui disparaissent au bout de 8 jours. Donc guérison en 8 jours.

Si 36 heures après cette injection, c'est-à-dire après fixation complète des toxines injectées, nous prélevons du sang de ce lapin A pour l'inoculer à un lapin B, nous constatons les mêmes lésions sur le lapin B ce qui tendrait à démontrer l'action de ces enzymes. Dans ce cas la guérison intervient également en 8 jours.

Un lapin intoxiqué ayant subi un traitement Enzymopathique ne montre plus aucune lésion 4 jours après.

### IV. — LA THÉRAPEUTIQUE DE CES EMPOISONNEMENTS

Dans un cas d'empoisonnement phalloïdien, aucune des anciennes thérapeutiques n'est abandonnée afin de mettre le maximum de chances de son côté. Nous les rappellerons pour mémoire :

#### 1° Inhiber les toxines :

— Lavage d'estomac afin d'éliminer toutes toxines pouvant encore être présentes éventuellement, même après 6 heures d'ingestion.

— Injection de sérum antiphalloïdien qui, hélas, n'est actif que contre l'hémolésine et est donc en général sans effet.

#### 2° Réhydrater le malade :

Afin de compenser les pertes liquidiennes en ions sod'um, potassium, chlorure et glucose se fait par voie intraveineuse.

#### 3° Diète stricte.

#### 4° Eventuellement exanguinotransfusion

Hélas trop tard 6 heures après ingestion.

#### 5° Lutter contre les troubles de coagulation

Peut se faire par transfusion.

#### 6° Donner des protecteurs hépatiques.

#### 7° Lutter contre les troubles reinaux.

Au moyen des corticoïdes.

#### 8° Lutter contre les troubles neuropsychiques.

Au moyen de calmant mais à utiliser avec circonspection.

Enfin le traitement enzymopathique dès la rentrée en clinique du malade afin de protéger les cellules intactes de l'attaque enzymatique.

On ne dispose hélas que d'une seule anti-enzyme actuellement. Elle est détruite 20 minutes après son injection.

### V. — RESULTATS OBTENUS

Trois italiens mycophages mais pas du tout mycologues travaillant sur un chantier près d'un bois avaient découvert des champignons et décider d'améliorer leur ordinaire. Selon leurs dires ils se régalaient, mais hélas il s'agissait d'amanite phalloïdes.

Le 1er ayant senti les symptômes entre 12 et 20 heures après ingestion et immédiatement consulté un médecin, fut envoyé dans le service du docteur Faure et traité immédiatement aux anti-enzymes. Son cas fut considéré après guérison comme bénin.

*« 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**

Le second n'ayant consulté le médecin qu'entre 24 et 36 heures subit le même traitement mais son cas jugé nettement plus grave, un certain nombre de symptômes sérieux étant apparus. Sa guérison fut plus longue mais jamais son cas n'a été considéré comme désespéré.

Le troisième par contre, peut-être plus rebelle à la consultation d'un médecin, n'arriva à l'hôpital qu'entre la 36e et la 48e heure après ingestion. Pendant 15 jours il resta entre la vie et la mort et chaque matin le docteur Faure se demandait s'il allait le retrouver vivant mais n'en continuait pas moins le traitement. Un beau jour son état s'est amélioré et quelques semaines plus tard il sortait de l'hôpital rétabli.

## VI. — CONCLUSIONS

Les conclusions du docteur Faure ont été, comme celles de tout savant n'ayant encore que peu d'expérience sur leur découverte, très réservées.

Il semble y avoir un très grand espoir dans cette thérapeutique mais seule la loi des grands nombres pourra dire si la victoire est totale contre ce fléau ou si elle n'est qu'un pas, peut-être de géant, mais un pas seulement.

**Michel LANDRIN**

Président  
Section Mycologique Progil  
38-PONT-DE-CLAIK

## Administration du Bulletin

*Le prochain Bulletin n° 25 paraîtra en Avril 1967*

*Les copies à insérer, devront parvenir à M. QUEMERAIS Maurice  
Directeur du Bulletin, 15, Rue Elisée-Chatain, 38-GRENOBLE, avant le 1 Mars 1967*

## 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'il y occupent s'il y a lieu.

Le Directeur du Bulletin

## MACHINES A LAYER "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

## LA VIE DE LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE D'AIX-LES-BAINS

Cinq causeries réservées à l'histoire de la terre, une conférence suivie d'un débat public sur l'instinct et l'intelligence chez les insectes un cours de mycologie sur le développement du mycélium issu de la spore, sur la formation du champignon et sur les principaux discomycètes, meublèrent les soirées bi-mensuelles de ce printemps 1966.

Les 7 et 21 mars, 4 avril, 23 mai et 6 juin, Monsieur Lacroix initia les naturalistes aixois aux mystères de l'extraordinaire vie animée du plus important des éléments constituant notre globe terrestre : le minéral. Résumons l'essentiel des sujets développés au cours de ces soirées : historique de la minéralogie depuis l'utilisation du silex par nos ancêtres jusqu'aux récentes découvertes de la Science, classification des minéraux, étude des silicates, leur importance, leur structure, leur classification, leur équilibre et enfin définition de la géodynamique avec étude analytique des accidents tectoniques et de la surrection des montagnes.

Le 17 avril Monsieur Barboyon traita un sujet qui demeure encore à l'heure actuelle très discuté : les animaux peuvent-ils être doués d'intelligence ? Après avoir défini l'instinct et l'intelligence, le conférencier, citant de nombreuses expériences tentées par les entomologistes anciens et modernes, s'attacha à démontrer que, face à des circonstances nouvelles, l'adaptation des animaux, même peu évolués tels les insectes, dépasse le cadre de la définition appliquée à l'instinct. Ce fut là un passionnant objet de discussion avec les personnes présentes à cette réunion et le débat se termina fort tard dans la soirée.

Le 21 août notre Société accueillait au Mont-Revard les 45 participants à la journée de formation des déterminateurs. Un compte rendu complet de cette manifestation a paru dans le bulletin n° 23.

Favorisée par un temps magnifique, la grande exposition annuelle, organisée le dimanche 2 octobre à Ruffieux en Chautagne, connut le plein succès qu'elle méritait. Après une brillante inauguration, rehaussée par la présence de MM. Pignin Vice-Président du Conseil Général de la Savoie, M<sup>r</sup> Trossel, Maire de Ruffieux, du Chef Billebaud commandant la brigade de gendarmerie, de l'Echo du Clergeon, les nombreux visiteurs purent admirer et apprécier l'importante collection de minéraux, roches et fossiles de M. Lacroix, les papillons de M. Barboyon, la meule de champignon de Paris de M. Lecomte, les animaux naturalisés d'Afrique Noire, les œufs d'autruche, les araignées géantes, etc. de M. Vellard et enfin les 371 espèces de champignons déterminées par M. Piane.

Parmi les champignons exposés ce jour-là, nous avons relevé des espèces toxiques : Amanites phalloïde, vireuse, tue-mouches, psalliote jaunissante, Entolome à odeur de nitre, Clitocybe ami des aiguilles, Inocybes à feuillets terreux et fastigiés — des espèces excellentes comestibles : Amanite à étui, Lépioté élevée, Psalliote champêtre, Bolets cèpe, blafard et orangé, Clitocybe géotrope, Tricholomes terreux, équestre, Hygrophores des prés, neigeux, Chanterelles giroles, violette, Trompette de mort, Meunier, Pleurote du chardon, Coprin chevelu, Rhodopaxilles nus (pied violet), à odeur d'iris, Pied de mouton, etc. Parmi les espèces rares citons : Amanita porphyria, Lepiota felina, Lactarius fuliginosus forma virginalis, turpis, circellatus, Mycena zephira,

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<sup>me</sup> GIRERD - MODANE-GARE**

# Pour apprendre les Champignons...

venez aux sorties de la section mycologique

DU COMITÉ  
D'ENTREPRISE

# MERLIN & GERIN

★ DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS ★

*Russula clava flava, illota pectinatoides, Hypholoma dispersa, Boletus castaneus, felleus, Clitocybe squamulosa, hydrogama, Cortinari, Dionysae, pseudocrassus, perconium, Solitarii, subtortus, cyanites, eliator, spilomeus, vibratalis, nanceiensis, Tricholoma inamoemum, Ripartites tricholoma, Hygrophoropsis olida, Cantharellus amethysteus, Mucidula radicata forma atromarginata, Lyophyllum carneum, Geoglossum hirsutum, Pluteus villosus, Rhodopaxillus nitellinus, Biannularia imperialis, Lacrymaria pyrrhotricha, Omphalia paludosa.*

Considérant les grands genres, la palme revient aux Cortinaires (54 espèces exposées) suivis des Russules (33), des Lactaires (28), des Bolets (18), des Tricholomes (17), des Clitocybes (17), des Hygrophores (14), des Inocybes (11), des Amanites (11).

Le 6 novembre dernier, notre Société avait la charge d'organiser la séance de travail du Comité Directeur de la Fédération. Celle-ci eut lieu à l'Hôtel du Lac et du poète au Grand port et après avoir réglé un ordre du jour très chargé et fait un excellent repas, les quelques 70 délégués présents à cette réunion s'en allèrent très satisfaits de l'accueil des Aixois.

Soulignons, pour terminer, l'excellente organisation, par les mycologues annéciens de la journée d'études microscopiques, qui eut lieu à Annecy le 20 novembre et les Aixois et Aixaises participant à cette séance de travail se souviendront longtemps encore de la chaude ambiance qui régna durant les heures trop brèves de ce dimanche passé entre Amis naturalistes.

Nous remercions tous les Amis de notre Société mycologique venus nombreux nous rendre visite, M. Robert, Président de la Fédération Dauphiné-Savoie de Mycologie, M. le docteur Ferrier, Président fondateur de la Société Mycologique d'Aix-les-Bains, les représentants des Sociétés de Sciences Naturelles ou de Mycologie de nos régions, les Mycologues suisses, vivement intéressés par notre manifestation. Nous remercions vivement la Municipalité de Ruffieux et son Maire M<sup>e</sup> Trossel, MM. Camille Ducruet et Rittaud, pour l'aide apportée à la parfaite organisation de notre exposition.

**Gaston HENZE**

Secrétaire  
Sté Mycologique Aix-les-Bains

## NOUVEAUX SERVICES, Créés en 1966

- Pour permettre aux Sociétés de s'équiper à moindres frais
- Pour faciliter le perfectionnement Culturel de tous

### La FÉDÉRATION a créé deux nouveaux services :

- Le SERVICE ACHAT de Matériel Microscopique, confié à M. Louis CHARRIERE  
Président de la Sté Mycologique de St-Laurent-du-Pont ;
- Le SERVICE ACHAT de Réactifs Chimiques, confié à M. Marcel TRAVERSO  
Président de la Sté Mycologique d'Annecy.

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. BRIOUDIE

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

## PRINTEMPS dans les BAUGES OCCIDENTALES (suite)

En forêt, les lieux détrempés, les faux plats où les torrents quittent leur lit pour s'étaler et flâner un peu avant de reprendre la pente, les abords des sources, sont les stations préférées de la DORINE à FEUILLES ALTERNES, *Chrysosplenium alternifolium*, une Saxifragacée appelée aussi, selon la flore de FOURNIER, Cresson doré. Cette plante, assez commune dans les Bauges, est rarement citée dans les petites flores de vulgarisation. Ses feuilles basales, issues d'une souche stolonifère, sont hérissées de poils blancs, épais, espacés; le limbe, crénelé au bord, est en cœur à la base; le pétiole est long. La tige, à trois angles, haute de 10-20 cm, porte quelques feuilles alternes et des petites fleurs (larges de 5-6 mm) plus ou moins nombreuses, enserrées par les feuilles florales, comme une involucre; elles n'ont pas de corolle, les pièces florales visibles étant uniquement formées de quatre sépales vert-jaune, de huit étamines et de deux stigmates en pointe.

La Dorine voisine souvent avec le commun *POPULAGE* *Caltha palustris*, un gros Bouton d'Or à cinq sépales d'un jaune intense (pas de corolle), à feuilles larges, glabres, crénelées au bord, les radicales pétiolées et arrondies en cœur, les caulinaires sessiles et en forme de rein.

Citons encore trois représentants de la flore fongique supérieure, hôtes des conifères et des feuillus dans les Bauges, la NOLANEE MAMELONNÉE, assez commune dès la fonte des neiges, un *Cortinarius uraceus* (plusieurs *Cortinaires* différents portent l'appellation d'uraceus) et le Cortinaire isabelle, ces deux derniers champignons fructifiant de fin avril à fin juin.

La NOLANEE MAMELONNÉE, *Rhodophyllus mammosus* var. *typicus*, appelée aussi par certains auteurs *Nolanea hirtipes*, a une odeur très caractéristique, quoique souvent faible, de concombre, de poisson ou de rance. Le chapeau, large de 3-7 cm, est d'abord campanulé, puis il s'étale en gardant un large mamelon central; son revêtement est séparable, lisse, hygrophane, brun foncé à gris brun sur le frais, s'éclaircissant un peu en séchant vers l'ocre brunâtre ou le gris jaunâtre. Le pied est élancé, assez variable de dimension, 5-10 x 0,4-0,8 cm, s'amincissant de la base au sommet, longitudinalement striolé-tordu sur lui-même, creux, cassant, concolore au chapeau, sauf la base qui est cotonneuse et blanche. Les lames sont libres, serrées, d'abord blanches, prenant rapidement une teinte gris-incarnat sale caractéristique (couleur de la sporée en tas). Les spores de forme prismatique, mesurent 14-15 x 9-10  $\mu$  environ. Sur l'arête des lames j'ai relevé au microscope, de nombreux poils clavulés à subcapités de 30-40 x 10-15  $\mu$ . De l'avis de la plupart des auteurs ce champignon est médiocre comestible.

Beaucoup plus rare est *CORTINARIUS URACEUS* ss. R. Hy. (Flore analytique de KÜHNER et ROMAGNÉSI p. 309), petite espèce à chapeau de 2,4 cm de diamètre, d'abord conico-campanulé, puis presque plan à large mamelon proéminent, lisse, très hygrophane, brun rougeâtre, chatain foncé, presque noir au mamelon, lorsqu'il est imbu, devenant blond ocré, chamais ou cannelle par déshydratation. Le pied, 5-7 x 0,5-0,8 cm (1,2 cm à la base de certains exemplaires à pied un peu renflé-claviforme), est striolé fibrilleux, brunâtre vers la base, isabelle sous les lames. Celles-ci sont peu serrées (35-40 adnées au pied pour un chapeau de 3 cm, autant de lamellules), acajou à brun chocolat ocré chez l'adulte, l'arête restant blanche et finement fimbriée par de nombreuses cellules marginales renflées, claviformes, variables de forme et de dimension (30-70 x 10-15  $\mu$ ). La chair, brune chez les sujets hydratés, devient gris beige en séchant; à ce stade elle rougit nettement par la phénolaniline. L'odeur est faible, indéfinissable, la saveur douce. La sporée en tas est fauve-rouillé plus ou moins foncé; les spores, subamygdaliformes et verruqueuses, mesurent (selon la flore de Kühner et Romagnési) 8,5-9 (12) x 5-5,5  $\mu$ . Nous ignorons la valeur culinaire de cette espèce. La récente découverte de la toxicité de *Cortinarius orellanus*, doit inciter le mycophage à une certaine prudence vis à vis des Cortinaires.

Il en est de même pour le CORTINAIRE ISABELLE, *Cortinarius isabellinus*. Voisin d'uraceus, ce champignon est caractérisé par la curieuse propriété de sa chair qui tache le papier en jaune de façon durable. Le chapeau, large de 1,5-3,5 cm, est aussi très hygrophane, brun foncé, brun rougeâtre, vert bistré foncé étant imbu, pâlisant vers les tons jaunes en séchant, ocracé terne, miel jaunâtre, vert jaunâtre (teintes très variables, difficiles à déterminer et souvent mêlées). Les lames sont peu serrées, 40 à 50 autour du pied, environ le double de lamellules, assez larges, brun rouille avec l'arête érodée-fimbriée et jaune chez les exemplaires adultes et non imbus. Le pied, 1,5-3,5 x 0,5-0,8 cm, est plutôt trapu, bien qu'assez variable, fibrilleux,

## TRANSPORTS

## VOYAGES

**D.M.L.**

70, Cours Jean-Jaurès

**Grenoble Tél. 44.76.85**

## DÉMÉNAGEMENTS

## EXPORT-IMPORT

gris jaunâtre terne, mastic, avec reflets argentés sous les lames, brun jaune à jaune assez vif ou vert bistré vers le bas. L'odeur est faible, la saveur douce. Les spores en amandes mesurent, en moyenne,  $9 \times 5,5 \mu$ . Certaines années ce cortinaire est assez commun, principalement dans les sapinières.

Dans le bulletin n° 2, juillet 1961, j'avais attiré l'attention des mycologues de nos régions alpines, sur le *Clitocybe vermiculaire*, bon comestible, pas rare de février à mai dans les sapinières des Bauges. La flore analytique de KUHNER et ROMAGNESI décrit ensuite de ce "vermicularis" un *CLITOCYBE RADICELLATA*, avec qui mon premier contact date d'une réunion du Comité de notre Fédération, le 19 mars 1961 à Chambéry. Présenté par notre excellent collègue et ami M. BALOCCO, de la Société mycologique d'Annecy, ce champignon devait, ce jour là, être sujet à controverses, si peu marqués sont les caractères différenciant *vermicularis* de *radicellata*, ces deux espèces paraissant reliées par un certain nombre d'intermédiaires dont la détermination est souvent malaisée.

Caractères communs aux deux espèces : habitat sous sapins, ou, plus rarement sous épicéas ; base du pied présentant des radicelles enrobant l'humus ; chapeau 3-6 cm ; lames minces, serrées, en moyenne 50 autour du pied pour un chapeau de 4 cm, le triple de lamellules, blanches, puis un peu jaunâtres ; spores de dimension moyenne de  $5 \times 3 \mu$ .

Caractères propres à chacune des deux espèces :

**CLITOCYBE RADICELLATA**

Chapeau : très tôt creusé au disque, assez profondément infundibuliforme.

Marge : irrégulière, cannelée-costulée.

Cuticule : pruinuse, hygrophane brune, grisonne en se déshydratant, cannelée à la fin.

Pied : cylindrique, plutôt grêle ( $2,5-4 \times 0,4-0,6$  cm) Concolore au chapeau.

Lames : adnées, puis rapidement longuement décurrentes.

Souvent bifides au pied, anastomosées, crispées dans le fond.

Chair : mince.

**CLITOCYBE VERMICULARIS**

Chapeau : hémisphérique, plan, puis en entonnoir ; non très déprimé au disque.

Marge : enroulée, presque unie ;

Cuticule : hygrophane rougeâtre carné foncé, déshydraté chamolis alutacé.

Pied : court, trapu, souvent un peu aplati au sommet.

Concolore au chapeau.

Lames : adnées décurrentes chez l'adulte

Assez charnu.

**Gaston HENZE**

Secrétaire, Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

(à suivre)

**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<sup>ie</sup>**

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* ●

### L'ESPECE :

Date de la récolte .....  
Nom du Collecteur .....  
Nom du déterminateur .....  
Localité et Lieudit .....  
Abondance (nombre de carpophores) .....

### LE CLIMAT GENERAL :

Central, de plaine, alpin, etc .....  
Le micro-climat de la station : humide, sec, ensoleillé, altitude, etc. ....

### LE SOL :

Nature du sol, éléments constitutifs, argile, sable calcaire. ....  
Tenacité : friable, perméable, compact, collant, tourbeux, etc .....  
Eléments chimiques : basique, neutre, acide, salé .....

### LA VEGETATION

Formation sylvatique : nature des arbres du couvert, végétation  
au sol .....  
Subsylvatique : orées, haies, bosquets, parcs, clairières, etc .....  
Champêtre : prairies, landes alpines, etc. ....  
Terres cultivées : vergers, pépinières, jardins, labours, jachères,  
etc. ....  
Sols nus : éboulis, carrières, dunes, affouillements, ornières, etc. ....

### MODE DE VIE

Saprophytes .....  
Parasite : (variante : parasite devenant saprophyte) .....  
Mycorrhizique .....

### NATURE DES HUMUS :

Stercoraires : fientes, fumiers divers, etc. ....  
Terreaux : terre de bruyère, feuilles, aiguilles, composts, etc .....  
Animaux : ossements, crins plumes, cornes, cadavres, etc. ....  
Aberrants : déchets industriels .....  
Lignicoles : bois vivants .....  
Bois morts : sur pied, abattus, en troncs, en grumes, etc. ....  
Bois carbonisés : sciures, places à charbon, herbes brûlées, etc. ....  
Tannées et écorces tombées isolément ou en tas, cônes de  
résineux, etc. ....  
Feuilles et aiguilles, branches, brindilles, etc. ....  
Pailles, foin, bas de meules, tas de grumes, de céréales, etc. ....

### OBSERVATIONS DIVERSES :

Petite végétation au sol, graminées, mousses, sphaignes, plantes  
diverses, etc. ....  
Autres champignons de la station, etc. ....

(Fiche communiquée par Monsieur Henri Essette)

# Georges VIBERT

Horlogerie  
Bijouterie  
Cadeaux

Télévision  
Électrophones  
Disques

ALBERTVILLE - Tél. 3.60

MAISON

# PELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE - Tél. 0.51