

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE LANDAISE



BULLETIN N°2

1984

40550 - ETANG DE LEON - FORET LANDAISE - MYCOLOGIE - PECHE - TENNIS

Jean et Renate

Membres de la Société Mycologique Landaise

Vous proposent 23 GITES - STUDIOS

Confort, chauffage, salle de réunions, étang à 400 m., cyclotourisme, tennis, pêche, planche à voile, cheval.

Village tous commerces à 900 m.....et champignons !!!!!!!

Renseignements : GITES ET SOLEIL - 40550 LEON - Tél. : (58) 48.74.78

O U V E R T T O U T E L ' A N N E E

SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE, Siège social : Hôtel de Ville,
Compte chèques postaux : Bordeaux 2541 07 X - 40200 MIMIZAN

Président : Henri MESPLEDE, 9 Avenue du Parc d'Hiver - Tél. 09.04.03 -
40200 MIMIZAN PLAGE

Vice-Président : C.R. SALDOU, "Istana Kita", rue de Mengine-Tél.72.25.73-
40130 CAPBRETON

Secrétaire : J.C. DUNOYER, 52 Avenue Maurice Martin - Tél. 09.08.87 -
40200 MIMIZAN PLAGE

Trésorier : Henri HARRIBEY, 2 rue des Rameurs - Tél. 09.12.20 -
40200 MIMIZAN PLAGE

Correspondant du bulletin : J.M. AUBRY, 41 Résidence des Trounques
40200 MIMIZAN - Tél. 09.28.60 -

----- S O M M A I R E -----

Henri MESPLEDE	Le mot du Président	2
Henri MESPLEDE	Armillariella mellea	4
Henri MESPLEDE	Lactarius piperatus et Lactarius glaucescens	5
Henri MESPLEDE	Boletus bellinii	II
Jean VIVANT	Les plantes vasculaires	I3
	Sociétaires nouveaux	I5
	Carnet - Deuils	I8
	Aides au bulletin	I9
	Sorties Printemps - Eté I984	2I
	Stage - Expositions	23
Raymond NARDI	Les " MYCOPROVERBES "	24
	Livres disponibles à la SO.MY.LA.	25

Henri MESPLEDE	Les bolets bleuissants	IO
----------------	------------------------	----

LE MOT DU PRESIDENT

Les champignons vous souhaitent la Bienvenue.

Les champignons sont des merveilles de la nature. Ce sont des bijoux que chaque promeneur peut rencontrer, surtout à certaines époques et qui séduisent par leurs formes insolites, la luxuriance de leurs coloris, leurs beautés et leurs mystères.

Leur recherche, leur cueillette et leur étude sont une source de plaisirs variés et constituent une distraction très agréable et très prenante.

De nos jours, surtout avec la publication de nombreux ouvrages scientifiques et de vulgarisation, cette science bien qu'ayant monté en flèche devient accessible à tous.

Aussi, nous assistons, de toutes parts, en France, et à l'étranger à un enthousiasme croissant du goût à l'étude des champignons et à la naissance de nombreuses sociétés ayant pour but la vulgarisation de la connaissance des champignons.

Leur recherche amènera encore un autre résultat, peut-être imprévu : celui de donner un but à des promenades dont la répétition fréquente et sans objet précis finit parfois par lasser. Elle développera aussi les facultés d'observation et la mémoire, tout en procurant du plaisir par des trouvailles inattendues, soit d'une espèce non encore vue ou d'un bel échantillon d'une autre déjà connue. Certaines de ces trouvailles sont souvent un puissant stimulant et contribuent à former des naturalistes, c'est-à-dire des observateurs de la nature.

Le public s'intéresse de plus en plus aux champignons ; nous n'en voulons comme preuve que le nombre croissant des ouvrages les concernant et la création de nombreuses sociétés qui s'occupent de leur étude. Chaque fois que, sur un point quelconque de notre territoire on organise une exposition de champignons, le public s'y porte avec empressement, montrant jusqu'à l'évidence que l'on cherche dans les milieux populaires à connaître ces mystérieux végétaux, sur lesquels circulent encore tant d'idées fausses.

Nous devons détruire les préjugés qui courent, qui subsistent sur les champignons, ainsi que certaines croyances qui ont le plus contribué à faire suspecter tous ces végétaux, dont cependant un petit nombre seulement est dangereux (une vingtaine de champignons dangereux dont dix très dangereux pour des milliers de comestibles dont quelques centaines de très bons comestibles).

Il n'est pas difficile de se familiariser avec trente ou quarante espèces bonnes à manger et d'éviter les quelques unes dangereuses. Pour y arriver, il est indispensable, tout d'abord, de faire abstraction de tous les préjugés et croyances populaires et d'aborder l'étude raisonnée des champignons par quelques ouvrages dont nous vous conseillons, par ailleurs et dans ce bulletin, l'achat. Mais, même avec les meilleurs livres, et puisque vous avez déjà franchi le premier pas, celui d'être membre de notre société - SO.MY.LA. -, fréquentez, le plus souvent possible, nos sorties promenades et nos expositions ; c'est la seule manière d'apprendre rapidement et sûrement.

Les champignons, comme les fleurs sauvages, sont la parure de nos bois, ne

les détruisez pas..... Mais apprenez plutôt à les connaître pour pouvoir les reconnaître. Vous trouverez, à courir les forêts et à faire quelques petites cueillettes, nous n'en doutons pas, des satisfactions très douces et l'air pur, vivifiant, que vous aurez respiré aura, certainement, calmé vos nerfs et vous aura donné de la santé et de la vigueur. Rien n'est comparable au charme pénétrant, intime et toujours nouveau des courses en forêt où les champignons semblent vous souhaiter la Bienvenue.

Henri MESPLEDE

- N'oubliez pas de renouveler votre cotisation pour l'année 1984.
20 Frs à verser au C.C.P. de la SO.MY.LA. - 254I 0/ X BORDEAUX.
- La SO.MY.LA. dispose d'auto-collants pour voiture : 5 Francs.
- Pour connaître et reconnaître les champignons, fréquentez les expositions et les sorties sur le terrain (on n'y arrive pas tout seul, même avec les meilleurs livres). Nous pouvons vous conseiller pour les achats d'ouvrages.
- Nos sorties sont, avant tout ; des promenades agréables et amicales où règnent la bonne humeur et la détente.
- N'hésitez pas à nous rejoindre même si vous n'avez aucune notion de botanique et si vous ne connaissez rien aux champignons.
- Notre rôle est justement de vous enseigner.

ARMILLARIELLA MELLEA

var. LUTEA

Page 4

Secrétan-1833 Gillet-18/8 Konrad et Maublanc-1933 etc.....

Elle se reconnaît surtout à la teinte jaune vif du voile (Anneau, marge du cha-
peau, pied en dessous de l'anneau).

Chair blanche, molle, d'odeur fétide sur les exemplaires âgés.

En touffes cespiteuses sur les vieilles souches des bois feuillus, les vieux
troncs ou leur voisinage, parfois solitaire.

A REJETER / Cette variété est immangeable vu son odeur fétide avec l'âge et
qu'elle peut être indigeste, tandis que les autres armillaires (surtout des co-
nifères) sont parfaitement comestibles à l'état jeune et frais, après avoir je-
té l'eau de l'ébullition.

ARMILLARIELLA MELLEA
= l'armillaire couleur de miel

C'est une espèce commune et bien connue depuis plus
d'un siècle. Elle est très polymorphe et a donné nais-
sance à une quantité de variétés, de formes ou d'autres
espèces telles que : obscura (Schaeffer), sulfurea (Wein-
mann), flava (Gillet), glabra (Gillet), maxima (Barla), bul-
bosa (Barla), viridiflava (Barla), lariciera (Bolton), os-
toya (Romagnesi), etc... Ces nombreuses créations appar-
tiennent incontestablement à la même espèce qui varie
selon certaines conditions de poussée (habitats, climato-
logiques, atmosphériques, etc...).

Cependant, il existe bien une variété que l'on
pourrait ériger en espèce distincte tellement des carac-
tères différents sont frappants ; elle se reconnaît sur-
tout à la teinte jaune vif du voile (anneau, marge du cha-
peau, pied en dessous de l'anneau).

Cette variété a été créée en 1833 par Secrétan
Mycogr. Suisse, I, p. 50 ; elle a été reconduite par Gi-
llet, Konrad et Maublanc, et bien d'autres auteurs. Nous
respectons ces Auteurs car la Nature leur donne raison.

Vous trouverez, ci-après, la description de A.
mellea var. lutea de Secrétan 1833 sous forme d'été-
quette d'exposition, laquelle pourra éventuellement être
utilisée à cette fin.

H. MESPLEDE

par Henri MESFLEDE

Depuis plus de deux siècles, le *Lactarius piperatus* est connu. C'est un champignon très fréquent dans les bois feuillus et conifères (abîès, épicéas); on le rencontre en été principalement et rarement en automne; c'est pour cette raison qu'il ne figure presque jamais dans les expositions tardives de champignons.

Ce lactaire a été décrit et souvent figuré par de nombreux auteurs anciens. Citons Linné 1753, Scopoli 1772, Flora Danica 1761-78, pl. 1132, Bulliard 1780-98, Paulet 1793 Fries 1857 (Monographia) - 1874 (Hymenomycetes Europaei), Kickx 1867 p. 200, Berkeley 1860 p. 205.

De nombreux autres auteurs ont suivi ces précurseurs. Tous ont vu cette espèce, comme nous l'observons actuellement car elle est commune, surtout en été, dans de nombreuses régions.

Voici le texte accompagnant la pl. 200 du Tome V dans Herbar de la France par Bulliard en 1780-1798 :

"*Agaricus lactifluus acris*...

= *Agaricus piperatus* Linné - Species Plantarum 1753.

On trouve fréquemment ce champignon au printemps et en automne dans les bois... Un pédicule plein, court, épais et continu, porte un chapeau très blanc et bien arrondi dans l'état de jeunesse, ce champignon perd en vieillissant sa blancheur, prend la forme d'un entonnoir et ses bords deviennent inégaux; la chair de ce champignon est ferme, cassante et grumeleuse; en quelqu'endroit qu'on y fasse une incision, il en sort abondamment une liqueur blanche comme du lait.

Nota bene : Ce champignon est d'une forme très variée, il pèse quelquefois jusqu'à deux livres et plus... La liqueur qui découle de ce champignon est fort âcre, mais cette âcreté se détruit par la cuisson; on en mange beaucoup cuit sur le gril, il n'est point malfaisant".

Voici ce que nous dit J.C. Paulet dans son traité des Champignons, en 1793 :

"*Agaric poivré. Agaricus piperatus* des auteurs. *Agaricus amarus*, Schaeff., Fung., t. 83. *Agaricus acris* Bull., p. 500, t. 538, f. 9, h: le Laitoux poivré blanc, Paulet, p. 164. Fungo peperono en Italie, Auburon et Vache blanche dans les Vosges.

Il se trouve partout en quantité dans les bois pendant l'été et l'automne. Il est entièrement blanc; cependant, en vieillissant, ses feuillets prennent une couleur de paille; le chapeau est déprimé dans son centre, glabre ou un peu tomenteux sur les bords, le pédicule est ordinairement court et épais; le suc blanc et âcre!"

Lorsque le suc qu'il répand, dit M. Paulet, est sec et concret, il est entièrement soluble dans l'esprit-de-vin (1); la teinture qui en résulte est d'une couleur d'or, et en ajoutant de l'eau, on la rend laiteuse.

"On mange ce champignon en Allemagne, en Russie, dans plusieurs parties de la France, et on n'a jamais observé qu'il eût causé des accidents. On corrige son âcreté avec le sel ordinaire, l'huile d'olive ou le beurre, le poivre; ainsi assaisonné, on le fait cuire sur le plat: je l'ai mangé plusieurs fois de cette manière sans en être incommodé. J'avoue que ce n'est point un mets délicat; il est même un peu amer, et lourd sur l'estomac; mais lorsqu'il est bien cuit, et qu'on en mange modérément il n'incomode point." Paulet

Dans la Monographia de Fries en 1857, nous relevons :

"*Lactarius piperatus*... lacte copioso et acerrimo, albo, inmutabili scatens", ce qui se traduit par : lait abondant, âcre, blanc invariable en séchant.

(1) Eau de vie de marc de raisin.

D'autre part, Fries signale ce champignon fréquent dans les bois - in silvaticis vulgaris - dans sa Monographia et - in silvis frequens - dans Hymenomycetes.

Il est donc anormal de prendre Lact. piperatus comme une espèce rare, dont le lait et la chair blessée deviennent glauques (vert bleu) en séchant.

Cf. Lact. glaucescens de Crouland que nous décrivons ci-après.

Il existe, notamment dans la littérature de Fries un autre Lactaire dénommé PERGAME-NUS, baptisé par Swartz en 1809.

Ce Lactaire n'est dans sa description que l'état jeune de L. piperatus. C'est donc un synonyme, non prioritaire, à abandonner, inventé au moins 37 ans après L. piperatus par un auteur différent.

Fries, dans ses Flores, a recueilli ces deux espèces de deux auteurs antérieurs qui parlent de la même plante.

—:—

Voici le point de vue de quelques auteurs, que nous partageons depuis longtemps.

Cf Bulletin S.M.F., tome 41, 1925, pages 79 et 80.

NOTE sur Lactarius piperatus Scop. et Lact. pergamenus Swartz, par P. Duvée et A. Leclerc.

Il est quelquefois utile de revoir les vieilles espèces, afin de rectifier certaines erreurs.

Tout le monde, même le plus novice des mycologues, connaît ce champignon blanc, en forme d'entonnoir, mesurant de 10 à 20 centimètres, avec un pied très court et des feuillets très serrés que l'on a appelé piperatus. On le connaît d'autant mieux qu'il est abondant en été et qu'il donne en quantité un lait blanc très âcre ; mais ce que l'on sait moins, c'est que ce champignon quand il commence à pousser est de forme tout à fait différente. Comme piperatus, il est blanc, mais avec un pied beaucoup plus long que le chapeau et que ce dernier est à peine déprimé au centre où pointe un léger mamelon et que les bords sont sensiblement recourbés.

Pour tout dire, il est tellement différent d'aspect, qu'on lui a donné un nom spécial, celui de pergamenus et non pargamenus, comme on écrit quelquefois à tort.

Nous avons pu cette année, en juillet, voir des centaines de ces champignons dans la forêt de Bellême : nous pourrions même dire que nous avons assisté à la naissance de Lactarius pergamenus.

Ainsi, au début de nos excursions, nous ne trouvions que des sujets à petit chapeau et à pied ayant presque le double de la longueur de ce dernier, puis au bout de quelques jours, les pergamenus semblaient avoir disparu, on ne trouvait plus que des piperatus, avec ceci-dela, quelques pergamenus retardataires.

Notre attention a donc été forcément retenue par ces modifications, qu'il nous aurait été certainement impossible de remarquer, si nous nous étions contentés de recueillir seulement les exemplaires du début.

Nous allons maintenant faire l'historique de ces deux champignons.

Lact. piperatus a été créé par Scopoli, en 1772, et Lact. pergamenus en 1809, par Swartz. Fries, dans Syst. mycologicum (p. 76) dit que pergamenus est semblable à piperatus, mais qu'il a le pied plus long.

Dans Epicrisis, p. 340, il dit qu'il est tout à fait semblable à piperatus, mais qu'il en a été distingué avec raison par Swartz, et il renvoie à la planche 584 de Bulliard (AG. digmocephalus), il ajoute que dans Lact. piperatus le chapeau est infundibuliforme et le pied très court.

Nous terminerons en insistant sur ce point que pergamenus n'est que l'état jeune de piperatus et nous ne saurions trop engager les mycologues à faire sur leurs ouvrages, les corrections nécessaires.

Paris, août 1924

—:—

Konrad et Maublanc - Les Agaricales, révision des espèces 1952, pp. 22-23.

Lact. piperatus (Scop. 1772 ex Fr. 1858). Gros champignon blanc et dur (10-20 cm diam.)

très commun dans les bois en été, reconnaissable notamment à ses lamelles très serrées. On a distingué sous le nom de *L. pergamenus* (Swartz ~~1809~~ ex Fr 1858) une forme plus grêle à pied allongé, qui ne nous paraît pas séparable du type. L'âcreté, très forte à l'état cru, disparaît après blanchiment prolongé, mais la saveur reste franchement désagréable ; et pourtant ce champignon a été vendu sur certains marchés, à Lausanne par exemple, et il y a des amateurs qui ne trouvent rien de meilleur que *piperatus* grillé. Cette espèce est d'ailleurs utilisée dans les affections de la vessie et aurait des propriétés antihémorragiques certaines.

Lact. glaucescens Crossl. Espèce que nous ne connaissons pas, très voisine de la précédente, beaucoup plus petite, à chapeau blanc, taché de crème, à chair et lait blancs puis teintés de bleu-verdâtre.

--

A. Maublanc - tome II, page 104 - 1927.

Lact. piperatus Scopoli ex Fries

Observation : Le *Lactarius pergamenus* Fries ex Swartz., souvent considéré, mais à tort, comme espèce distincte, ne diffère que par son chapeau rugueux et son pied allongé, du type dont il n'est qu'un état jeune.

--

Flora Italica Saccardo, Basidiomycetae p. 377 - 1915.

Lact. pergamenus

Oss. Molte simile a *L. piperatus* ma distinto per il gambo più lungo, il cappello più sottile e le lamelle non arcuate.

--

En conclusion, il y a bien deux espèces nettement différentes ; l'une commune, en été, et bien connue, *L. piperatus*, l'autre assez rare, mais nettement différenciée, que nous rencontrons dans la région parisienne, *L. glaucescens*, surtout dans la forêt de Villefermy et ailleurs.

Nous vous décrivons ces deux espèces sous forme d'étiquettes, lesquelles pourront être utilisées dans les expositions.

L A C T A R I U S P I P E R A T U S

Scop. ex Fr.

LACTAIRE POIVRÉ

Très fréquent, surtout en été, dans les feuillus et conifères. Chapeau tendant à se rider surtout vers la marge. Lames très serrées, blanchâtres devenant jaunâtres argilacées. Lait abondant (sauf sur les sujets plus ou moins desséchés et vieillissants), très âcre, blanc immuable (jaunâtre en se desséchant) ne devenant pas orangé au contact des bases fortes (soude ou potasse).

TRES ACRE

Nota : *Lact. PERGAMENUS* est synonyme non prioritaire ; ce n'est qu'un état jeune et à long pied de *L. piperatus* (Cf Bull. S.M.F. 1925 p. 79-80).

- Il existe une espèce très voisine et assez rare, *Lact. GLAUDESCENS* (Crossland) à chapeau et lames plus blancs et dont le lait en se desséchant devient d'un vert-bleuâtre (glauque) en quelques heures et immédiatement orangé au contact des bases fortes. Très âcre également.

LACTARIUS GLAUDESCENS

LACTAIRE DEVENANT GLAUQUE

Crossland

Espèce assez rare à ne pas confondre avec *Lactarius piperatus*.

Chapeau et lames plus blancs que chez *L. piperatus*.

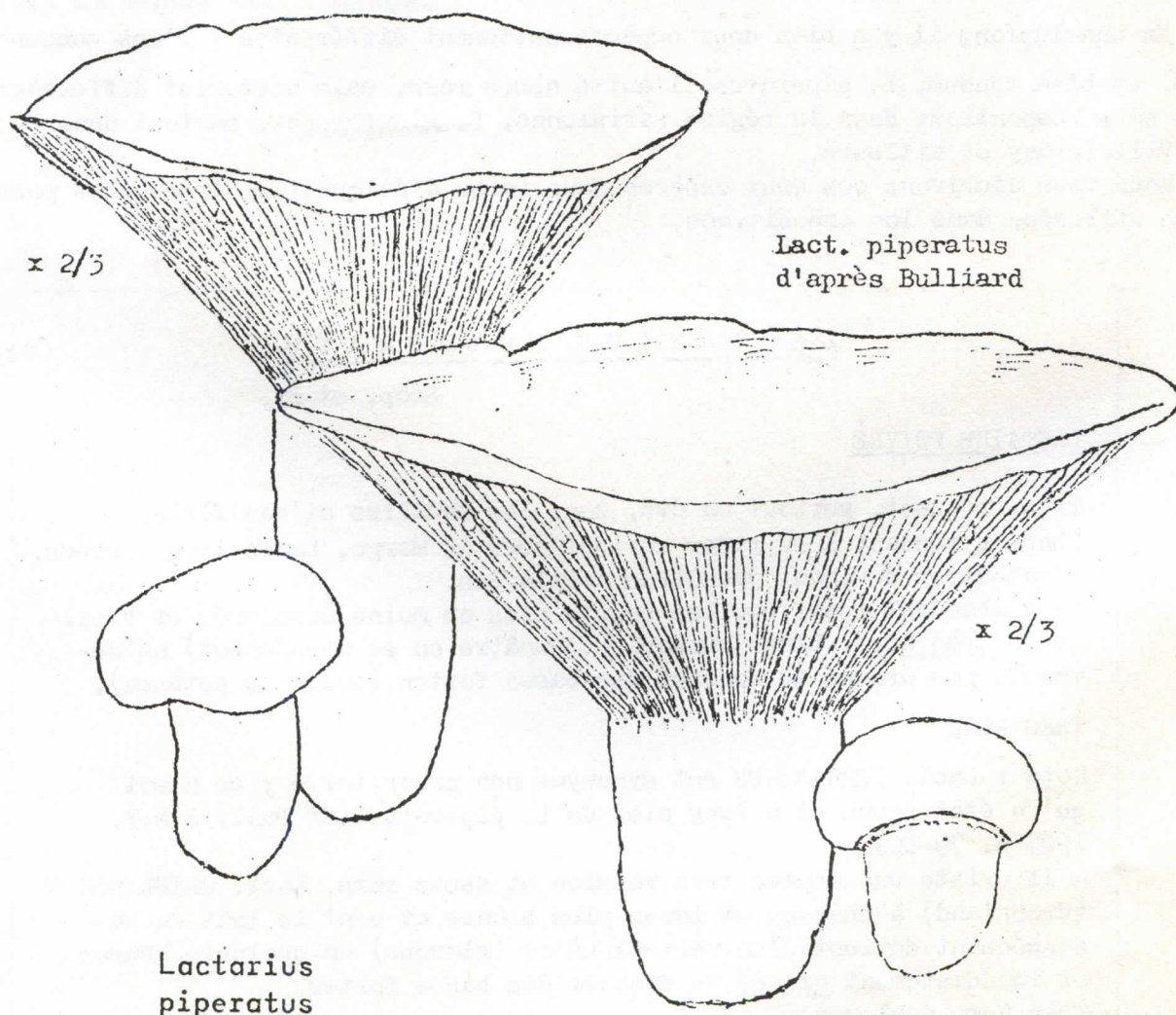
Marge du chapeau plutôt lisse, ne se fripant pas comme chez *L. piperatus*.

Lait blanc, se colorant de vert-bleuâtre (glauc) au bout de quelque temps.

Lait se colorant (immédiatement) d'orangé au contact des bases fortes : soude ou potasse.

TRES ACRE.

Henri MESPLEDE
S.M.F. et SO.MY.LA



Sté MYCOLOGIQUE LANDAISE



SO-MY-LA

HOTEL DE VILLE

40200 MIMIZAN

C.C.P. Bordeaux 2541.01

ETIQUETTES POUR EXPOSITIONS

LACTARIUS PIPERATUS

Scop. ex FR.

LACTAIRE POIVRÉ

Très fréquent, surtout en été, dans les feuillus et conifères. Chapeau tendant à se rider surtout vers la marge. Lames très serrées, blanchâtres devenant jaunâtres argilacées.

Lait abondant (sauf sur les sujets plus ou moins desséchés et vieillis), très âcre, blanc immuable (jaunâtre en se desséchant) ne devenant pas orangé au contact des bases fortes (soude ou potasse).

TRES ACRE.

Nota : Lact. PERGAMENUS est synonyme non prioritaire ; ce n'est qu'un état jeune et à long pied de L. Piperatus (cf. Bull. S.M.F. 1925 p. 79-80).

- Il existe une espèce très voisine et assez rare, Lact. GLAUDESCENS (Crossland) à chapeau et lames plus blancs et dont le lait en se desséchant devient d'un vert-bleuâtre (glauque) en quelques heures, et immédiatement orangé au contact des bases fortes.

Très âcre également.

LACTARIUS GLAUDESCENS *Crossland*

LACTAIRE DEVENANT GLAUQUE

Espèce assez rare à ne pas confondre avec Lactarius Piperatus.

Chapeau et lames plus blancs que chez L. Piperatus.

Marge du chapeau plutôt lisse, ne se fripant pas comme chez L. Piperatus.

Lait blanc, se colorant de vert-bleuâtre (glauque) au bout de quelques temps.

Lait se colorant (immédiatement) d'orangé au contact des bases fortes : soude ou potasse.

TRES ACRE.

Les bolets bleuissants

par Henri Mesplede

Toute personne cueillant des bolets, surtout à chair jaune, constate que ceux-ci, lorsqu'on les blesse, qu'on les coupe ou les meurtrit, bleuissent *un peu, beaucoup, ou pas du tout*.

C'est une réalité, et de nombreux auteurs anciens l'avaient observé tout comme nous.

Voici ce qu'écrivait J. Macaire dans son mémoire à la Société de physique et d'histoire naturelle, le 15 mai 1823:

«Lorsqu'avec un instrument bien tranchant l'on partage entièrement le chapeau d'un Boletus cyanescens en pleine végétation, la chair paraît d'abord d'un jaune vif vers les tubes, et d'un jaune blanchâtre dans le reste du chapeau. Après une ou deux secondes d'exposition à l'air, la couleur bleue commence à paraître, en augmentant graduellement d'intensité, jusqu'à ce qu'elle arrive à une belle teinte indigo. Lorsqu'on souffle sur la surface du chapeau découverte, l'on voit la chair bleuir plus vite et plus fortement. La couleur bleue parvenue à son maximum d'intensité, on remarque que les fibres de la partie supérieure s'ornent de la couleur la plus foncée et que la teinte va de là en décroissant jusqu'à la partie supérieure du chapeau. Le bleuissement dans tous les cas, ne s'étend pas au-delà de la surface, et quelque mince que soit la tranche que l'on enlève, la chair reparait au-dessous avec sa couleur primitive. Quelque léger et gradué que soit le déchirement de la chair et son exposition à l'air, le bleuissement n'en a pas moins lieu; ainsi, par exemple, la morsure lente et insensible de quelques insectes et de mollusques très friands de ce genre de pâture, laisse, tout aussi bien qu'une rupture subite, bleuir les parties de la chair qu'ils ont découverte.

Une légère pression bleuit toute la partie de la pulpe du bolet qui y est soumise, et en coupant le chapeau l'on retrouve la marque tracée en bleu, du corps comprimant, ce qui semble indiquer ou l'expression d'un suc, ou bien le mélange de ce suc avec l'air contenu dans les cellules de la chair du bolet. Si l'on exprime fortement des morceaux de bolet, il en découle un suc abondant, d'un beau bleu céleste, et la pulpe reste jaune et incapable de bleuir de nouveau à l'air. Ce suc agit sur la peau et la rend rude et douloureuse. Il colore le linge et le papier d'un beau bleu qui devient bientôt verdâtre, puis jaune brunâtre. La pulpe non pressée et bleue abandonnée à l'air, se décolore aussi bientôt et prend une teinte jaunâtre à la surface, quoique cependant, si le temps n'est pas trop long, les parties inférieures conservent la faculté de bleuir. Si, au contraire, le bolet est cueilli de la veille ou remolli par le cours de la végétation, il ne donne plus de suc bleu par expression, et *bleuit à peine*, et quelquefois *pas du tout*, par la rupture de la chair. La partie qui bleuit le plus longtemps est celle placée vers les tubes, et le bleuissement alors ne s'étend point vers le reste de la chair.»

Il est inadmissible de déclarer, avec autorité, ainsi que le font certains auteurs, mal-

heureusement copiés par d'autres, qu'un bolet dont la chair bleuit est une espèce et que, si la chair ne bleuit pas, c'est une espèce différente.

Que penser alors des bolets qui ne bleuissent que très légèrement? Sont-ils des «Intermedius»? Comme raisonnement, ce n'est guère scientifique, surtout si on compile ce qu'un autre mycologue a déjà affirmé dans sa littérature.

Nous savons qu'il faut tenir compte de la chimie naturelle dont les résultats sont observés dans le grand laboratoire de la Nature.

Actuellement, on sait que quatre conditions doivent être réunies pour constater le bleuissement de la chair des bolets; ce sont:

1. Présence du chromogène dénommé acide variégatique (= ex-bolétol);
 2. Présence d'une enzyme;
 3. Présence de l'oxygène;
 4. Présence de l'eau.
- Si l'une quelconque de ces quatre conditions vient à manquer, le bleuissement ne peut avoir lieu.
- Si l'une quelconque de ces quatre conditions est partielle, insuffisante, le bleuissement s'avère difficile, voire presque nul.

L'acide variégatique: C'est le chromogène, substance que renferment en général les bolets à chair jaune et que l'on appelait le bolétol.

Nota: Ce colorant fait défaut dans le groupe à chair blanche des bolets Edulis (edulis = Cèpe de Bordeaux; reticulatus = Cèpe d'été; aereus = Cèpe tête de nègre; pinicola = Cèpe acajou; par conséquent, la chair de ce groupe sera toujours invariable).

L'enzyme: (du grec en = dans et zymé = levain). C'est une substance organique, un ferment soluble produit par un organisme vivant et qui agit comme un catalyseur, c'est-à-dire qui provoque ou accélère une réaction biochimique dont le résultat dans les bolets à chair jaune sera la production de bolétoquinone qui est de couleur bleue ou bleu-vert, plus ou moins glauque. Diastase est presque synonyme.

Ce ferment n'est pas toujours également répandu dans toutes les parties du champignon; souvent, les tubes en sont dépourvus. Il arrive parfois que les jeunes sujets en soient privés, mais les exemplaires plus avancés en renferment plus ou moins. Cela s'explique très bien puisque, ci-dessus, nous avons noté que l'enzyme était produite par un organisme vivant, au fur et à mesure de sa maturation, pouvons-nous ajouter. Cette enzyme agit comme catalyseur par sa seule présence, sans se détruire, et assure la modification chimique du carpophore qui secrètera la bolétoquinone si les deux autres conditions qui vont suivre ne sont pas absentes.

Ce précieux ferment est assez fragile; une température insuffisante le rend inerte; une température trop élevée (50 à 110°) le détruit infailliblement.

D'autre part, il y a l'effet du pH¹ sur l'activité d'une enzyme: la plupart des activités enzymatiques sont extrêmement sensibles aux variations du pH. La représentation des valeurs prises par la vitesse de réaction enzymatique pour différents pH est variable, toutes les autres conditions physico-chimiques étant constantes par ailleurs.

L'oxygène: Ce gaz indispensable sera donné par le contact de l'air. Il faudra pour cela couper, briser, meurtrir les carpophores. Nous constatons que le bleuissement s'efface après quelque temps et réapparaît plus ou moins lorsqu'on recoupe les sujets.

L'eau: L'enzyme soluble, avons-nous dit, a besoin d'eau pour agir. Il y a un principe fondamental en chimie: *corpora non agunt nisi soluta*, ce qui se traduit par: les corps ne peuvent agir que s'ils sont en solution. Par conséquent, si le champignon est trop sec, la réaction n'aura pas lieu; si les exemplaires sont humidifiés ou en pleine végétation — alors assez frais — le virement se fera à condition que les trois autres conditions soient réunies. Un bolet cueilli depuis 24 ou 48 heures sera plus ou moins desséché; sa chair à la coupe, bleuirait faiblement ou pas du tout.

Nota: Par ailleurs, sur les sujets cueillis depuis plusieurs heures, les carpophores sont morts par séparation de la plante ou du mycélium; c'est leur destruction graduelle, l'enzyme produite par des sujets vivants, avons-nous dit, n'est plus fabriquée et a tendance à se détruire également; conséquence, c'est l'arrêt progressif du virement de la chair.

Tout cela apparaît assez complexe, mais, que voulez-vous, c'est de la chimie naturelle, c'est la Nature! Les auteurs n'ont pas le droit de l'ignorer et leurs fabrications d'espèces basées sur des bleuissements positifs ou négatifs sont à réviser.

Cette étude est une réponse à la question posée par M. Jean-Jacques Sanglier de CH-4104 Oberwil, dans sa lettre du 29 janvier 1982, sur le vu de notre diapositive Boletus regius:

... Comment se fait-il que votre Boletus regius bleuit légèrement, alors que M. Mosser indique «ne bleuit jamais»...

Nous avons développé les explications contenues dans le présent «travail», lors du Congrès S.M.F. à Colmar, en septembre 1982, accompagnées d'une mise au point sur le groupe Appendiculati que nous ne manquerons pas de faire paraître prochainement dans le Bulletin Romand de Mycologie.

Conclusion: Chaque mycologue, chaque mycophage, constate que les bolets à chair bleuissante virent d'une manière remarquable, frappante, dans certaines conditions; parfois, la chair bleuit plus ou moins légèrement et parfois rien ne se passe. Avec un peu de bon sens et tous nos renseignements, ci-dessus, nous pensons que chacun comprendra les divers aspects d'une même espèce, provoqués par la chimie naturelle.

Extrait du Bulletin
de la Société Mycologique du Béarn
n° 78

¹ pH: abréviation de potentiel hydrogène. C'est le coefficient qui caractérise l'acidité ou la basicité d'un corps, du sol, etc.

BOLETUS BELLINII - Inzenga 1869

= Bolet de Bellini

par Henri MESPLEDE

Chapeau jusqu'à 15 cm de diamètre (le plus souvent jusqu'à 8 cm), blanc de lait au début, mais pas toujours ! - c'est selon les conditions hygrométriques et la rapidité d'apparition au-dessus du sol. Très vite, cette blancheur disparaît, en commençant par le centre, au profit du brun noisette, brun fauve qui gagne progressivement tout le chapeau. Par temps humide, le revêtement se gélifie et une couche épaisse de mucilage brunâtre le recouvre.

Tubes plutôt courts, jaunâtres ; pores jaunâtres puis chamois, couverts de larmes laiteuses, résinoïdes, durcissant par la suite en se colorant de rouge grenat à pourpre pâle.

Pied blanchâtre, lavé de citrin surtout au sommet, parsemé plus ou moins de haut en bas, de ponctuations, granulations et maculés rouge grenat à brun rouge et violet noir. Mycélium blanchâtre, abondant à la base du pied.

Chair blanche plus ou moins citrine surtout à la périphérie. Réaction à l'ammoniaque = rose à pourpre violacé clair comme chez tout le groupe GRANULATI auquel appartient ce bolet.

Cystides (sortes de glandes) nombreuses dans tout le carpophore sauf dans le chapeau ; ce sont elles qui secrètent, abondamment, le latex résinoïde lequel perle sur les pores et sur le pied en gouttes blanc jaunâtre passant au rouge grenat puis au brun violacé noir.

Apparaît surtout en automne et exclusivement sous les pins suivants : PINUS HALEPENSIS (= Pin d'Alep), PINUS PINEA (= Pin Parasol - Pin Franc - Pin Pignon), PINUS PINASTER = PINUS MARITIMA (= Pin Maritime).

Bon comestible (enlever la cuticule). Ne consommer que les sujets jeunes et fermes.

NOTA : Synonymes principaux : BOLETUS BOUDIERI de Quelet 1878 (non prioritaire) - BOLETUS LEPTOPUS (Persoon) Gilbert 1936 - mais avec une diagnose princeps douteuse, prêtant à confusion (en accord avec les grands maîtres Maire, Boudier, Quélet, Gilbert, Konrad et Maublanc, Parrot).

Nous attirons l'attention sur ce bolet que nous rencontrons en automne, par centaines d'exemplaires, depuis 15 ans, dans le département des Landes, soit sur le littoral, soit à des distances allant jusqu'à 80 kms du bord de la mer, sous pins maritimes. Nous avons même dénommé "Avenue BELLINI" des routes où ce bolet y est fréquent et abondant sur leurs bords.

Nous constatons :

- 1 - Que la couleur blanche du chapeau est très fugace et très souvent inexistante même chez les jeunes sujets.
- 2 - Que le pied, généralement court et conique peut, très bien, être long et cylindrique (avec la base non appointie) lorsque les sujets croissent dans la haute mousse, dans l'herbe non rase ou dans l'humus profond - ce qui s'explique parfaitement, pour un mycologue averti lequel fait la même observation à propos de tous les carpophores poussant dans les mêmes conditions - Cette constatation condamne la va-

riété LIITORALIS (se distinguant seulement par la longueur du pied) la -
quelle est une création absurde.

3 - Que les ornements rougeâtres ou brunâtres sur le pied sont plus
ou moins étendues et visibles.

4 - Que le fait de saisir un seul exemplaire, soit par son pied, soit
par dessous les pores, poisse aussitôt les doigts en y déposant une ré -
sine, ou vernis, brun acajou, très tenace.

5 - Qu'il présente le même faciès que celui que nous avons rencontré aux
Iles Baléares et dans le Midi de la France sous le couvert des pins d'ALEP
et que nous connaissons bien.

Aucune diagnose ne peut avoir la prétention d'être à la "hauteur" quant à
la description tout à fait exacte de ce bolet dont on a dit qu'il consti-
tuait le "Complexe LEPTOPUS". En fait, il n'y a qu'une seule plante (avec
ses lusos météoriques bien sûr !) autour de laquelle la littérature myco-
logique s'est emmêlée.

Casserole : champignons à la grecque (8 personnes)

Epluchez et lavez rapidement I, 500 Kg de champignons de Paris que vous
aurez choisis blancs et de petite taille -

Coupez les pieds au ras des têtes. Si le champignon est gros, escalopez
régulièrement tête et pied.

Mettez chauffer dans une casserole I décilitre d'huile et faites suer
150 g. de gros oignons finement ciselés et 200 g. de petits oignons nou-
veaux. Ne pas faire colorer.

Ajoutez les champignons, le jus de 2 citrons, I décilitre de vin blanc,
sec, quelques grains de coriandre, du poivre, du sel. Adjoindre un bou-
quet garni.

Portez à ébullition et laissez encore 15 mn.

Retirez le bouquet garni.

Servez froid en hors d'oeuvre dans le jus de cuisson.

oooooooooooooooo

Plantes vasculaires intéressantes observées en 1982
au cours des excursions de la SO.MY.LA.

par J. VIVANT (Orthez)

ooooOoooo

I. - Plantes indigènes :

Thelypteris limbosperma (All.) Fuchs (= Dryopteris oreopteris)

C'est une fougère sylvatique orophile rare en plaine. Elle n'était pas signalée du département des Landes. La Chalosse ; vallon frais aux confins des communes de Goos et Hinx-sur-Adour.

Polygonatum odoratum (Miller) P. F. (= Polygonatum vulgare)

Cette liliacée est très rare dans les Landes. Pinède claire près de Capbreton.

Anagallis crassifolia Thore.

Délicate primulacée rampante décrite par le botaniste landais Thore en 1803. S'est beaucoup raréfié depuis. Une seule localité sûre était connue à l'heure actuelle aux environs de Léon. Cette plante existe sur les sables frais à la marge d'un étang près de Seignosse.

Myosotis secunda Murray.

Plante peu connue car les Myosotis constituent un genre difficile. Existe au bord d'un ruisseau sur la marge sud de l'étang de Soustons.

Sibthorpia europaea L.

Aulnaie acide bordant le ruisseau déversoir de la mare face à la station de recherches Jean Rostand à Pouydesseaux, au N.E de Mont-de-Marsan.

II. - Plantes adventices en voie de naturalisation :

Ces plantes, fort nombreuses, introduites accidentellement par le trafic lié à l'extension du tourisme et à l'aménagement des sites du littoral, déterminent une constante modification de la végétation de la Côte atlantique. Classons les par lieux de récolte :

a) Environs de Capbreton. On y observe trois Composées annuelles récemment adventices pour la France :

Arctotheca calendula venu d'Afrique du Sud et naturalisé en masses au Portugal, et deux Gamochaeta : G. spicata et G. subfalcata venus d'Argentine. L'extension de ces deux dernières espèces peut être qualifiée d'explosive.

Au sud de la ville, au pied des dunes on peut noter :

Silene nicaensis nouveau pour la Côte atlantique française,

Vulpia alopecuroides graminée sud-méditerranéenne non encore signalée en France,

Scleropoa maritima autre graminée nouvelle pour la Flore landaise, et, ravageant les plantes psamophiles de la dune, une Cuscutacée nord américaine : Cuscuta gronovii non connue des Landes.

Dans la propriété de C.R. Saldou Bromus inermis, plante spontanée du N.E de la France, mérite aussi une mention.

Le canal du Bourret à 3 km au sud de Capbreton recèle une belle hydrophyte : Ludwigia uruguayensis aux éclatantes fleurs jaunes ; sur les berges voici Mariscus rigens très belle cypéracée nord américaine apparue il y a 5 ans en France (Tarnos) et encore deux graminées exotiques : Setaria geniculata du Mexique et Paspalum vaginatum pantropical.

b) Plantes observées près de Moliets et Vieux-Boucau.

Hydrophytes de l'étang de Moisan : Myriophyllum brasiliense et Azolla filiculoides, plantes américaines.

Psammophytes de la lette à Moliets : Paronychia argentea, magnifique espèce méditerranéenne apparue récemment près de Bayonne et qui semble s'étendre ; Silene conica (RR) ; Sedum caespitosus accidentel sur allée cimentée.

c) Terrain de campement du "Pountaou", à Léon.

Une surprise avec ce dense peuplement de Soliva pterosperma, minuscule composée péruvienne apparue en 1980 à Biarritz et Labenne.

d) Barthes de l'Adour, rive gauche, à Tercis.

Dans les zones humides couvertes par l'eau (balancement dû aux marées) prospère Heleocharis bonariensis Nees (= Scirpus striatulus (Desv.) Coste) qui fut longtemps confiné en France dans l'estuaire de la Gironde et qui nous est venu du Chili. Sur des sables découverts : Xanthium spinosum composée sud-américaine et Solanum sar-rachoides brésilien.

e) Centre Jean Rostand à Pouydesseaux, près de Mont-de-Marsan.

Sur les rives de la mare sont apparus quelques pieds de Pontederia cordata belle hydrophyte nord-américaine. S'y maintiendront-ils ?

S O C I E T A I R E S N O U V E A U X
(S U I T E D U B U L L E T I N N ° 1)

Melle	DUPORT Fernande	27, Rue R. Poincaré	33100 BORDEAUX
M.	LEGRAND Jacques	25, Rue P. Floquet	64200 BIARRITZ
M.	SIRGUE François	6, Place de l'Aube	33170 GRADIGNAN
M.	GABARD Pierre	10, Rue P. de Coubertin	64110 JURANCON
M.	EXPERT Georges	13, Rue des Artigaous	40550 LEON
M.	ROUX Jean-Michel	78, Rue F. Thomas	44000 NANTES
Mme	ROUX Christine	" "	44000 NANTES
M.	MAUMAS Pierre	8, Rue d'albret	40160 PARENTIS
M.	CHAUVEAUX J.C.	Lot. 1'Oasis N°11	33470 GUJAN-MESTRAS
Mme	CHAUVEAUX M.	" "	33470 GUJAN-MESTRAS
M.	SAVARY Pierre	Rue des Chardonnerets	40540 YCHOUX
M.	SAVARY David	" "	40540 YCHOUX
M.	LABIT Patrick	Cité C.E.L.	40200 MIMIZAN
M.	MOREAUX Hugues	Le Grand Gisquet	40650 TOSSE
Mme	DUCASSE Françoise	Route des Lacs	40150 SOORTS-HOSSEGOR
M.	MEZZOLO Jean	5, Ave M. Martin	40200 MIMIZAN-PLAGE
Mme	MEZZOLO Lola	" "	40200 MIMIZAN-PLAGE
M.	BERTRAND Maurice	128, Rte de la Treille	13011 MARSEILLE
M.	DESPREAUX Alain	5, Ave R. Nathalie	64200 BIARRITZ
M.	MOLLIERE Claude	/, Allée des Tuyas	64600 ANGLET
M.	WEIAND Marcel	La Clairière-Ch. de Betzoua	40220 ROQUEFORT
Mme	WEIAND Régine	" "	40120 ROQUEFORT
M.	LESPESSAILLES J.	Saubadon ONESSE	40110 MORCENX
M.	PIERRAT Yves	Grand Cabane	40420 BROCAS
Mme	MENCHACA V.	Rési. de la Plage-Allée Prunus	40220 TARNOS
M.	DU REAU Christian	61, Bd d'Arcachon	33260 LA TESTE
M.	ALLIOT Michel	176, Bd de l'Océan Le Pyla	33260 LA TESTE
Mme	ALZUYETA Simone	1, Ave des Chênes	64200 BIARRITZ
M.	PERICOUCHE A.	"Les Boissonnières"-NOYERS	45260 LORRIS
M.	LOQUEN Roger	28, Rue de la Poste	40200 MIMIZAN
Mme	LOQUEN Marie	" "	40200 MIMIZAN
M.	DUBUS J.-Pierre	Mareuil-St Jean/Mayenne	53240 ANDOUILLE
M.	JALLA J.-Louis	11, Rue de Bricy	45380 LA CHAPELLE ST MESMIN
M.	POUMES Daniel	37 Lot. du Grand Parc	40230 BENESSE-MAREMNE
Mme	POUMES	" "	40230 BENESSE-MAREMNE
Mme	SADOWSKY Liliane	12, Rue Roger Breton	93700 DRANCY
M.	ROUFFIGNAC J.-C.	12, Rue des Pyrénées	40990 DAX
Mme	DEBIERRE Marthe	ONESSE LAHARIE	40110 MORCENX
M.	GENNARI Roger	11, Rue des Serres	40100 DAX
Mme	GENNARI Janine	" "	40100 DAX
M. et Mme	BASQUE Pierre	23, Rue du Treuilh	40100 DAX
Mme	DIDIOT Eveline	1, Rue des Pyrénées	40100 DAX
M.	GREPIN André	Rue des Crêtes-ARESSY	64320 BIZANOS
M.	BLANC Elie	Villa Rhordos	40350 POUILLON
M.	BERNADET Roger	3, Ave des Floralties	40000 ST PIERRE DU MONT
Mme	BERNADET Aline	" "	40000 ST PIERRE DU MONT

M.	CASTERA Guy "Les Diablotins" Rte des Lacs	40480 VIEUX BOUCAU
Dr	LALANNE Gérard 47, Impasse de l'Artois	40000 ST PIERRE DU MONT
M.	JUGNET Paul 11, Ave de Biarritz	40130 CAPBRETON
Mme	JUGNET Paulette "	40130 CAPBRETON
M.	PLAGNE Henri 11, Rue A. Raimbaud	40000 ST PIERRE DU MONT
M.	MORGANTI Pierre Paché	40500 MONTGAILLARD
M.	FAILLY J.-Louis La Lande Noire PHien. Milit.	40090 BRETAGNE
M.	HUART Bruno 8, Rue des Cordeliers PHien. Chim.	40000 MONT DE MARSAN
Mme	CAPDEVILLE Paulette Presbytère St Avit	40090 MONT DE MARSAN
M.	DUFFAU Raymond 321, Rue A. Pallu	40000 MONT DE MARSAN
Mme	CAPDEVILLE Jeanne 8, Ave de la Sablière	40000 MONT DE MARSAN
Mme	CALIOT Paulette 5, Rue J. Mermoz	40000 MONT DE MARSAN
Mme	DUGAU Janine 14, Rue Portos	40000 MONT DE MARSAN
Mel	DESCAC - RIVES Josette 19/, Ave Mal Foch	40000 MONT DE MARSAN
Mme	ESTIVAL Colette "Detche dise" Ave Parmentier	40000 MONT DE MARSAN
Mme	DUCOR Josette 672 Ave de St Sever	40000 ST PIERRE DU MONT
M.	FORT Maurice Ker Helios	40120 ROQUEFORT
M.	LEFEVRE André 1701 Ave Kennedy	40000 MONT DE MARSAN
Mme	GUILLOU Christiane Radio Landes	40000 MONT DE MARSAN
M.	BOUGNIOT Jean Pharmacien	40210 LABOUEYRE
M.	ASCENCIO Valeriano Domaine de Medous-LUE	40210 LABOUEYRE
Mme	PLAIN Paulette	40210 LABOUEYRE
Mme	RODA Hélène assistante sociale LUE	40210 LABOUEYRE
M.	BOUGNIOT Jacques Pharmacien	40210 LABOUEYRE
M.	FLOISSAC Jean 94, Ave de la Plage	40200 MIMIZAN
Mme	CABANNES Suzanne 76, Ave de la Plage	40200 MIMIZAN
M.	GRANEREAU Gilles ONF Rue de Contis	40200 MIMIZAN-PLAGE
M.	VASSEUR Adolphe 69, Lot. du Bosquet	40230 ST VINCENT
Mme	PASQUINO Raymonde R. des Bruyères Ste Eulalie	40200 MIMIZAN
Mme	CHARLES Bernadette Ecole de Magescq	40140 SOUSTONS
M.	PATEYRON Jean Le Tuc	40830 ESCOURCE
Mme	PATEYRON Marie-Thérèse "	40830 ESCOURCE
M.	LASSALLE Robert 54, Ave de la Côte d'Argent	40200 MIMIZAN-PLAGE
Mme	LASSALLE Jeanne "	40200 MIMIZAN-PLAGE
M.	CHARRON Roger 45, Rue Cdt Hautreux	33300 BORDEAUX
M.	KONNERT André 23, Promenade des Pins	40200 MIMIZAN-PLAGE
M.	SIRGUE Olivier 6, Place de l'Aube	33170 GRADIGNAN
Mle	SIRGUE Stéphanie "	33170 GRADIGNAN
Mle	SIRGUE Françoise "	33170 GRADIGNAN
Mme	DUPIN Nicole Institutrice AUREILHAN	40200 MIMIZAN
M.	DELATER Yves 75, Rue de la Plaine	75020 PARIS
M.	LEROY Christian Lot.Guiteou Pontenx	40200 MIMIZAN
M.	MAJOREL Armand 5, Allée des Primevères	33120 ARCACHON
Mle	AUBRY Isabelle 41, Cité C.E.L.	40200 MIMIZAN
M.	DROUILLET Maurice 112, Ave Michelet	47000 AGEN
M.	LEBRUCHEC François 76, Rési. Grangeneuve	33470 LE TEICH
M.	CATTARUZZA Georges 14, Ave des Castors	40200 MIMIZAN
M.	GHSQUIERE François Xavier Haut Richet	40410 PISSOS
Mme	GHSQUIERE Jeanne "	40410 PISSOS
M.	FENIE Jean-Jacques	40410 PISSOS
Mme	FENIE Bénédicte	40410 PISSOS
Mme	FRANCESCHETTI Janine MOUSTEY	40410 PISSOS

M. GUICHAOUA Georges 9, Rue Aramis	40000 MONT DE MARSAN
M. CORRIHONS J.-Denis 19, Rue du Dr Grouich	40220 TARNOS
M. OCHIN Claude 27, Rue de Noisy	94350 VILLIERS/MARNE
M. BODEVIN Michel "Papo Gorri"	64122 URRUGNE
Mme LESBATS Micheline 31bis, Ave D. de Tassigny	40140 SOUSTONS
Mle CALES Chantal Rés.Plein Soleil Apt A 111	64500 ST JEAN DE LUZ
M. SOUBIRAN André La Landaise Ave de la Molle	40150 HOSSEGOR
M. BARADAT Michel Impasse Urkia	64200 BIARRITZ
M. TAILLANDIER Michel 15, Rue des Mimosas	40530 LA BENNE
M. RANNOU Marcel 16, Ave de Biarritz	40130 CAPBRETON
M. MILHERES Jean 9, Rue des Roses	40130 CAPBRETON
M. LABERNEDE Jean Pharmacien	40230 ST VINCENT DE TYROSSE
Mme HARDY Hélène Le Grand Parc	40230 BENESSE-MAREMNE
M. DARRAS Louis 15, Rue de Belfort	64000 BAYONNE
M. DUWATEZ Jean Yves 75, Rue H. Barbusse	93220 GAGNY
M. GALLINI Pharmacien	40240 LABASTIDE
	D'ARMAGNAC
Mme VIVANT 16, Rue Guanille	64300 ORTHEZ
M. BLASQUEZ L. 80, Ave de la République	33450 ST LOUBES
Mme PARAIN Jacqueline 119, Ave J. Mermoz Phien.	64140 BILLERE
M. PARCOLLET Olivier Garde Forestier Mixe	40170 LIT ET MIXE
Mme DE RIVOYRE Christine "Dichats Haa"	40110 ONESSE-LAHARIE
M. MESTRALLET Gilles 19, Ave du Lac	40200 MIMIZAN
Mme DESPOUYS Odette 95, Ave du Courant	40200 MIMIZAN-PLAGE
Mle GARDET Elyane 90, Rue du Coullaou	40520 BISCARROSSE

OMISSION DE SOCIETAIRES SUR LE BULLETIN N° 1 :

M. MAYEUR Marcel 5, Rue des Rossignols	91330 YERRES
M. DRON Sylvain 20, Ave Hector Berlioz	78530 BUC
Me DUPOUY Simone 26, Rue des Bruyères	40200 MIMIZAN
Me BEZE Lydie 33, Rue Abbé Torné	65000 TARBES
M. YASTROUBINSKI André 24, Dom. Fougères	33600 PESSAC

Avec toutes les excuses de la rédaction !

- CARNET BLANC :

C'est avec un vif plaisir que nous avons appris le mariage célébré le 29 avril 1983 d'un de nos membres, très actif et très dévoué, Christian IMBERT avec Mademoiselle Michèle GADON, également membre de notre SO. MY.LA. Nous adressons à ce couple sympathique nos meilleurs vœux de bonheur.

- NOS DEUILS :

Monsieur BARROUILLET M. de Sanguinet est décédé en octobre 1982; nous regrettons ce membre toujours présent et actif aux expositions de son village. Nous l'avions beaucoup apprécié par son caractère affable et son visage toujours souriant ; c'était un exemple à suivre.

Madame Françoise LUBINEAU de Paris, nous a quittés le 23 mars 1983. C'était une grande amie mycologue, depuis plus d'un quart de siècle. Elle nous a toujours encouragé et nous lui devons beaucoup.

Elle était membre du bureau de la S.M.F. (Société Mycologique de France) et a rendu d'incalculables services, pendant une vingtaine d'années. C'est une grande perte pour nous tous. Françoise LUBINEAU est profondément regrettée par tout le monde mycologique.

Aides au Bulletin SO.MY.LA.

en I 9 8 2

Mme PRUJA Pierre de Soustons..... 200 Frs
 M. CASTETS Directeur du Crédit Agricole de Capbreton.... 200 Frs

Versements de 10 Frs à 50 Frs

M.	LAGOINET	Camille	M.	ARDOIN	Paul
M.	BERGEZ	Paul	Mme	BONEU	Yvonne
M. et Mme	BOUQUET	Marcel	M.	BOUTON	Jean
M.	CALLEDE	Gérard	M.	CHAPPAZ	Georges
M.	CHARBONNEL	Jacques	M.	COLLET	Henri
M.	CONTIS	Charles	Mme	COSTES	Jeanne
M.	DANE	Elie	M. et Mme	DURANTON	Jean
Mle	FOURTEAU	Odile	M.	FREEMAN	Cyril
M.	GALAN	Joseph	M.	GARNIER	Gaston
Mle	GRACIET	Christine	M.	GROUSSET	Maurice
Mme	HOURTIC	Robert	M. et Mme	KANKA	Karel
M.	LACOUTURE	Jacques	Mme	LAHITTETE	Jacqueline
Mme	LALUQUE	Marie	M.	LASSERRE	André
Mme	LAVIGNASSE	Renée	Mme	LEGER	Marie
M.	LEPRI	Robert	M.	LYON	Jean-Pierre
M.	MARCEL	Pierre	M.	MESPLEDE	André
M. et Mme	MESSIE	Guy	M.	MOISSET	Robert
M.	MUHL	Jean	Mme	NOAILLES	Léo
Mme	ORTIZ	Marie-Line	M.	PRADEL	Célestin
M.	REVOL	Guy	Mme	SIRGUE	Andrée

Nous adressons toute notre vive gratitude à tous ces membres donateurs.

Mme PRUJA Pierre et M. CASTETS sont désignés membres bienfaiteurs de la SO.MY.LA. en raison de leur libéralité importante.

oooooOooooo

Aides au Bulletin SO.MY.LA.

En I 9 8 3

Membres bienfaiteurs :

Mme PRUJA Pierre de Soustons..... 300 Frs
 M. CASIETS Directeur du Crédit Agricole de Capbreton..... 200 Frs

Versements de 10 Frs à 100 Frs :

Mme	ANDRES	Giséle	M.	BEAUVAIS	Pierre
M.	CHARBONNEL	Jacques	M.	BERTRAND	Maurice
Mme	BELLANGER	Yvette	M.	GARNIER	Gaston
M.	BORDES	Pierre	M.	KANKA	Karel
M.	DANE	Elie	Mme	VIELMAS	Jany
M.	LARROQUE	Jean	Mme	PIGEON	Monique
Mme	GALLINI	Françoise	M.	LANDRIN	Pierre
Mle	LABAT	Monique	Mle	LAMOUREUX	Paule
M. et Mme	WIART	M.	M.	MESSIE	Guy
M.	VIELMAS	Max	Mme	VOGELSANG -	RAUSCH
Mme	FAUQUE	Jacqueline			Anette
Mme	ROBERT	Huguette	M.	BON	Raymond
M.	LEGRAND	Jacques	M.	MARY	Robert

Nous adressons nos vifs remerciements, et l'expression de notre gratitude aux généreux membres pour leurs aides en faveur de notre bulletin.

oooooo0oooooo

Sorties Printemps Eté 1984

Samedi 31 mars. - ROQUEFORT, rendez-vous à 10h00 sur le parking à l'intersection de la D. 626 (Mimizan-Roquefort) avec la D. 132 (Bazas-Roquefort). Recherche des champignons printaniers dans les environs.

Samedi 7 avril. - ROQUEFORT. (même programme).

Samedi 14 avril. - ROQUEFORT. (même programme).

Soyons "fair-play"

La chasse aux champignons printaniers, notamment des morilles, est également une des premières rencontres entre amis ; c'est aussi une sortie-promenade des plus salutaires.

Les membres de la SO.MY.LA. doivent avant tout donner aux participants toutes les chances de cueillettes de ces cryptogames. Chacun se doit d'être "sport", comme on dit dans d'autres disciplines ; il doit être beau joueur, jouer le franc jeu.

Cela implique, de ne pas courir en avant du groupe pour prospecter, avant tous, des stations que la SO.MY.LA. lui a fait connaître au fil des années, et surtout de ne pas aller chasser dans ces lieux, quelques jours auparavant en pensant que les morilles poussent du jour au lendemain, ce qui est entièrement faux (8 à 15 jours, et même plus, sont au moins nécessaires pour le développement des morilles).

Donc, faisons tous preuve de fair-play ; à chacun sa chance !

Dimanche 15 avril. - FORET DE MOLIETS - La D.117 de Moliets bourg à Moliets plage fait une fourche. Prendre la branche de droite et rendez-vous à 10h00 sur l'esplanade au niveau du portail du camping des cigales.

Dimanche 29 avril. - SOUSTONS, rendez-vous à 10h00 au camping de l'airial (sur la route Soustons - Vieux Boucau).

Dimanche 6 mai. - BOIS DE CHERAUTE (64), rendez-vous à 10h00 sur la place surplombant l'église de l'hôpital St Blaise sur la D.25 entre la N.636 Peyrehorade - Oloron et Mauléon - Licharre.

Samedi 12 mai. - SORTIE SPECIALE. Faisons connaissance avec les amanites printanières des Landes. Rendez-vous à UZA, autour de l'église, à 10h00 précises. Déjeuner au bord de l'étang où l'on pourra rejoindre jusqu'à 13h00.

Dimanche 13 mai. - BOIS DE CAPBRETON, rendez-vous à 10h00 route N.652 Capbreton - Labenne, face à la station Esso (2 km de Capbreton).

Samedi 19 mai. - SORTIE SPECIALE à UZA (même programme que le 12 mai).

Dimanche 20 mai. - BOIS DE MIXE (64), rendez-vous à 10h00 devant l'église de Bidache, 9 km au sud de Peyrehorade sur N.636 / D.11.

Samedi 26 mai. - LA HUME-ARCACHON, rendez-vous à 10h00 à La Hume. Quitter la N.650 et suivre pendant 1 km environ la N.652 en direction de Sanguinet. Stationnement sur la route adjacente à gauche, à 500 m avant les courts de tennis. L'après-midi prospections vers Arcachon - Le Moulleau.

Déjeuner dans l'aire de loisirs de La Hume, en bordure de la voie rapide.

Dimanche 27 mai.-BOIS DE DAX, rendez-vous à 10h00 place de l'église Saint Vincent (Ave de la République à la sortie de Dax vers Tercis-les-Bains par la D.6.

NOTA : Pour tous ces rendez-vous, prévoir son pique-nique. On pourra rejoindre le groupe jusqu'à 13h00 pour les recherches, ailleurs, dans l'après-midi. Il est rappelé que les chiens doivent être tenus en laisse. Nous déclinons toute responsabilité quant aux incidents ou accidents qui pourraient arriver de leur fait. D'autres promenades-sorties seront envisagées ; Prière se renseigner auprès de M. MESPLEDE Henri, président ou M. C.R. SALDOU, vice-président.

oooooooooooooooo

Les membres de la SO.MY.LA. sont informés qu'en l'absence de M. et Mme MESPLEDE, les sorties ci-après seront organisées sous la conduite de M. C. R. SALDOU. Prévoyez votre pique-nique.

Dimanche 3 juin .-BIOUS - ARTIGUES (64). Rendez-vous sur le parking du barrage à 10h00. Pour ceux qui ne connaissent pas cette station. Bious est au fond de la vallée d'Ossau N.134bis par Laruns, Les Eaux Chaudes, Gabas. Après Gabas prendre la D.231 jusqu'à Bious.

Dimanche 17 juin .-BOIS D'USTARITZ (64). Rendez-vous à 9h30 au carrefour de la D.3 (Bayonne-St Pée/Nivelle) et la D.250 (branche de la D.3 vers Ustaritz).

Dimanche 24 juin .-DUNE DE CAPBRETON. Sortie essentiellement botanique. Etude des plantes de la dune atlantique. Rendez-vous à 9h30 sur le parking derrière l'Hotel de Ville de Capbreton.

Dimanche 8 juillet.-BOIS DE CAGNOTTE (sur la D.29 entre Dax et Peyrehorade). Rendez-vous sur le parking face à l'Hotel "BONI" au centre du village à 9h30.

Dimanche 22 juillet.-BOIS DE MAGESCQ à HERM. Rendez-vous devant l'église de Magescq (sur la N.10) à 9h30.

Dimanche 9 septembre.-FORET D'IRATY. Rendez-vous à St Jean Pied de Port (64) à 9h30 sur parking place Gal de Gaulle au pied des remparts.

Vous pouvez inviter vos amis non encore membres à participer à ces sorties. S'ils sont vraiment intéressés par les champignons et les charmes de la nature, ils rejoindront nos rangs.

Pour toutes informations ou renseignements complémentaires, consulter Monsieur C.R. SALDOU à CAPBRETON (Tél. : 72.25.73) de préférence à l'heure des repas.

oooooooooooooooo

STAGE MYCOLOGIQUE

du dimanche 30 septembre au samedi 6 octobre 1984

Le stage d'initiation mycologique organisé par le Ministère du Temps Libre, de la Jeunesse et des Sports - Direction Départementale des Landes - sous l'égide de la SO.MY.LA. aura lieu au Centre de Vacances de " Carque Bin " à Mimizan. Veuillez adresser vos inscriptions provisoires dès que possible à Monsieur C.R. SALDOU "Istana Kita", rue de Mengine-40130 CAPBRETON. Tél. : (58) 72.25.73 et le consulter pour tous renseignements concernant ce stage.

=====

EXPOSITIONS PREVUES 1984

MONT DE MARSAN	Dimanche 7 octobre 9h30 à 12h00	} Grand'Salle du château de NAHUQUE
	Lundi 8 octobre 14h30 à 18h00	
ROQUEFORT	Jeudi 11 octobre 9h30 à 12h00	} Hall de l'Hôtel de Ville
	Vendredi 12 octobre 14h30 à 18h00	
DAX	Samedi 13 octobre 14h30 à 18h00	En coïncidence avec le Congrès des Pharmaciens d'Aquitaine.
	Dimanche 14 octobre 9h30 à 12h00	
		14h30 à 18h00
	Le lieu de l'exposition sera précisé ultérieurement.	
LABOUHEYRE	Dimanche 21 octobre 14h30 à 18h00	Salle des Fêtes
	Lundi 22 octobre 9h30 à 12h00	"
		14h30 à 18h00
SOUSTONS	Samedi 20 octobre 14h30 à 18h00	Salle des Fêtes
	Dimanche 21 octobre 9h30 à 12h00	"
		14h30 à 18h00
MIMIZAN	Samedi 27 octobre 14h30 à 18h00	Foyer Municipal
	Dimanche 28 octobre 9h30 à 12h00	"
		14h30 à 18h00
	à 11H Assemblée Générale suivie du repas traditionnel	
CAPBRETON	Samedi 17 novembre 14h30 à 18h00	Salles Municipales
	Diman. 18 " 9h30 à 12h00	"
		14h30 à 18h00

NOTA : Dans toutes ces expositions, les sociétaires qui peuvent aider à leur préparation et à leur réussite seront les bienvenus. Cette aide peut se concrétiser de maintes façons : recherche de champignons dans les stations bien connues d'eux-mêmes, préparation de l'exposition, mise en place, décoration de la salle etc.....et démontage. Pour chaque exposition, nous faisons un appel pressant à la collaboration des sociétaires locaux et du voisinage.

Merci !

IMPORTANT : Nous serions reconnaissants à toute personne qui pourrait nous faire connaître des terrains à prospecter, notamment des domaines privés, parcs, etc.....

Après la "MYCOCHARADE".....

les "MYCOPROVERBES".....
(Proverbes adaptés et pensées mycologiques)

- oooooo0ooooo -

D'ordre général :

- Les champignons font passer le temps, et le temps fait passer les champignons.
- Dis-moi où tu pousses et je te dirai qui tu es.
- Des goûts et des couleurs, il faudrait s'accorder.
- La nuit, tous les champignons sont gris.

Sur la récolte :

- Qui veut récolter loin doit laisser sa voiture.
- Qui trop ramasse, a mal aux reins.

Sur les déterminations :

- On a toujours besoin d'un plus calé que soi.

Sur la nomenclature :

- Entre deux mots, il faut choisir le moindre, et dire,
comme le savetier
- Rendez-moi les vieux noms qu'on me donne,
Et reprenez vos farfelus.
- Les sans-noms ont toujours tort.
- La sanction de la flore est toujours la meilleure.

Sur les différents genres :

- Hébélome échaudé craint l'eau froide.
 - Pour la vesse-de-loup, autant en emporte le vent.
 - C'est en moussant qu'on devient mousseron.
 - Une morille ne fait pas le printemps.
 - Selon que vous serez coprin ou hygrophore,
Les jugements du temps vous rendront rouge ou noir.
- et, en pensant aux lamelles des jeunes coprins :
- Mais roses, elles vivront ce que vivent les roses,
L'espace d'un matin.

Dans le style de la philosophie orientale :

- La pourriture nourrit le champignon, qui nourrit l'homme.

En période prolongée de sécheresse :

- Patience et longueur de temps
Ne valent pas un bon orage.

Et la seule certitude de la mycophagie :

Tôt ou tard, nous mangerons, tous, les champignons par le mycélium.
le plus tard possible.....et s'il en reste !

Raymond NARDI

Nous remercions vivement notre ami le Colonel Raymond NARDI à Toulon de nous avoir autorisés à publier sa "MYCOCHARADE" dans notre bulletin n°1 et ses "MYCOPROVERBES" dans le présent bulletin.

L I V R E S D I S P O N I B L E S A L A S O C I E T E

A. MARCHAND - Champignons du Nord et du Midi - Volume N° 8
 Pour les autres volumes } sur commande.

R. PHILLIPS - Les champignons - SOLAR

J.E. et M. LANGE	- Guide des champignons	- DELACHAUX et NIESTLE
H. ROMAGNESI	- Petit guide des champignons	- BORDAS
H. ROMAGNESI	- Petit atlas des champignons (Tome I, 2, et 3)	- BORDAS
G. BECKER	- Les champignons	- GRUND
G. BECKER	- Les champignons	- GRUND
LOCQUIN et CORTIN	- Champignons et (comestibles, vénéneux)	- NATHAN
H. CHAUMETON, M. CHAMPCIAUX, J.-L.- LAMAISSON	- Les champignons de France	- SOLAR
M. SVRCEK et J. KUBICKA	- Champignons d 'Europe	- ELSEVIER
M. SVRCEK	- Les champignons	- MARABOUT
A. RINALDI V. TYNDALO	- Atlas des champignons	- NATHAN
E. TOMANOVA	- Les plantes sauvages	- GRUND
J. VOLAK J. STODOLA	- Les plantes médicinales	- GRUND
B. KRISA	- Encyclopédie des plantes à fleurs	- GRUND
D. AICHELE	- Quelle est donc cette fleur	- NATHAN
S. FONTENEAU P. JULY	- 60 CHAMPIGNONS et 190 RECETTES	- DARGAUD

Nous vous recommandons particulièrement l'ouvrage de Monsieur Roger PHILLIPS. La SO.MY.LA., par l'étude et la critique scientifique de son Président, pourra fournir très bientôt un complément à cet ouvrage pour tous les membres adhérents.

