

N° 6 • septembre 2010



# Bulletin de liaison

de la Fédération Mycologique et Botanique

# Dauphiné-Savoie

*Phacelia tanacetifolia* (Soral, Suisse), 28 septembre 2009

*Russula amara* (bois de Massy, Minzier), 26 septembre 2009



# Sommaire

A propos... de votre bulletin de liaison, par Laurent FRANCINI	3
Le billet de la présidente, par Espérance BIDAUD	4
Hommage à Renée BAUBET, par Jean-Michel SUSSEY	5-6
Hommage à Henri DEBEAUVAIS, par Roger FILLION	7
Pour Henri, par Huguette DEBEAUVAIS	8
In Memoriam: Henri DEBEAUVAIS, par Jacques-Paul BIRABEAU	9-10
Libre propos d'un ancien à la cérémonie du Cinquantenaire, par Henri ROBERT	11
Semaine Nationale du Champignon, la plaquette	12
Foyer Rural de Montmélian – A la découverte du gui, cet inconnu si familier, par Georges LACHAUD	13-14
Foyer Rural de Montmélian, programme 2010	15
Journée Botanique Fédérale, par Arlette FROMENT	16-18
Club Mycologique et Botanique de Meyzieu, l'Exposition annuelle	19
Les Myxomycètes, bulletin de souscription	20
Club Mycologique et Botanique de Meyzieu:	
un travail bien engagé ou inventaire du Grand Parc, par Catherine NISON	21-23
Seyssinet-Pariset: programme fin 2010	24
Session Ascomycètes à Saint-Jean-la-Vêtre, par Nicolas VAN VOOREN	25
La page du Naturaliste, par Laurent FRANCINI	26
Groupe Nature de Faverges – Une vesse-de-loup géante!	27
Groupe Nature de Faverges – Quelques araignées des bords de l'eau, par Françoise DROUARD	28-35
Société Mycologique du Dauphiné	36
Société Mycologique du Dauphiné – Truffes noires... pour jours de fête, par Jean-Luc FASCIOTTO	37-40
De l'utilité publique des associations mycologiques ou l'histoire de la Vespe-de-loup trompeuse, par Josette MONPERT, Société Mycologique du Dauphiné	41-42
Le stage botanique pour débutants du 10 au 13 juin 2010, par Christiane CHYNEL-ROY et MARTINE RÉGÉ-GIANAS	43-45
Toxicologie: Cela nous concerne tous!	46
Le principe de la «prise en charge de formation individuelle pour un bienfait collectif», par Espérance BIDAUD	47
Identifiez les champignons en «3 clics»! – Recherche associations pour dépôt-vente du CD, par Jean-Luc FASCIOTTO	48

# A propos... de votre bulletin de liaison

par Laurent Francini · 35, allée du Tremblay · Maisonneuve · 74160 Vers · [bulletin-liaison@fmbds.org](mailto:bulletin-liaison@fmbds.org)

Le bulletin de liaison **numéro 6** est entre vos mains. Comme vous avez pu le constater, la couverture a changé quelque peu. En effet, on m'a fait remarquer – à juste titre – que le fond consommait beaucoup d'encre dès lors qu'on souhaitait l'imprimer. J'ai donc modifié les couleurs afin d'économiser ces très chères cartouches d'encre ! J'espère que cela conviendra mieux désormais.

Rappelons en outre ci-dessous quelques impératifs techniques inhérents à toute publication...

## Nature du matériel envoyé

Le Directeur du Bulletin de Liaison recevra, sans exception, tout le matériel (textes et images) par courriel: [bulletin-liaison@fmbds.org](mailto:bulletin-liaison@fmbds.org). Aucune autre adresse ne devra être utilisée, notamment en raison de l'élimination possible de certains messages par les filtres antispam des fournisseurs d'accès. Lorsque le matériel (notamment les images) sera d'un poids excessif pour être envoyé par mail, il faudra envoyer un CD Rom qui ne sera pas retourné à l'auteur (sauf demande expresse).

Les textes devront être au format Word (.doc). Dans le cas de traitements de texte plus ou moins anciens ou «exotiques», le texte pourra être envoyé directement dans le corps d'un message électronique.

**Les pdf seront refusés, sauf dans le cas des tableaux Excel (voir ci-après).** En effet, ces fichiers sont formatés selon une mise en page et des polices propres à chaque société, ce qui ne saurait convenir dans le cadre de ce bulletin. Je serais obligé dans ce dernier cas de récupérer le texte tant bien que mal et de le reformater complètement, ce qui m'occasionnerait une grande perte de temps. Vous devez donc retaper ces textes au format Word.

– Images: les formats .bmp, .jpeg, .tif, .png, .eps sont acceptés. N'envoyez pas de format RAW car ces fichiers sont trop lourds (dans ce dernier cas, prévoyez un CD). Au cas où les images sont nombreuses, prévoir plusieurs mails différents.

– Tableaux Excel: ils devront parvenir

au format .pdf, afin d'éliminer les possibles problèmes de compatibilité au niveau de la mise en pages.

– Autre matériel: faire la demande par courriel.

## Mise en pages

Le format de la mise en pages restera le format A4. En effet, si certaines sociétés souhaitent imprimer le Bulletin de Liaison, ce format leur permettra de le faire dans les meilleures conditions.

Le Directeur du Bulletin de Liaison est un professionnel de la mise en pages et du prépresse. Il se réserve le droit de mettre en pages les articles comme bon lui semble, en fonction du sujet de chaque article et ceci dans un souci de continuité de l'aspect graphique du Bulletin. Les éventuelles exigences particulières des auteurs seront discutées au coup par coup par e-mail seulement.

Il ne sera pas envoyé de pdf de contrôle aux auteurs. Ces derniers devront par conséquent **relire soigneusement leurs textes avant envoi**.

## Fichier pdf final

La mise en pages finale au format pdf sera envoyée à la Présidente de la FMBDS à chaque parution. Après validation, elle le transmettra à toutes les sociétés fédérées disposant d'une adresse e-mail.

**Le Directeur du Bulletin de Liaison n'enverra en aucun cas le pdf final directement aux sociétés.**

## Pour terminer...

Ce bulletin est VOTRE bulletin. C'est vous qui le faites vivre par vos articles et vos photos. N'hésitez pas à communiquer au Directeur du Bulletin de Liaison vos dates d'expos ou toute autre information que vous jugez nécessaire. Et si vos articles sont déjà prêts, envoyez-les tout de suite!

[bulletin-liaison@fmbds.org](mailto:bulletin-liaison@fmbds.org)

# Le billet de la Présidente

par **Espérance Bidaud**



Le week-end du cinquantenaire de la Fédération fut un bien agréable moment où nous avons partagé le plaisir d'être ensemble, notamment avec les « fondateurs » de notre vénérable institution. La « photo de famille » peut en témoigner.

Ceux qui ont participé à ce week-end se souviendront de la partie festive de la journée, assurée de bien agréable façon par quelques associations. Des chants et des rires communicatifs ont jalonné la soirée.

L'assemblée générale est toujours un temps fort de la vie d'une association. La présence du président de la FAMM (Fédération des associations mycologiques méditerranéennes), du président de la FME (Fédération mycologique de l'Est), du président de la SMF (Société mycologique de France) et de Pierre-Arthur Moreau ont donné un éclat particulier à cette manifestation. La présentation de Bart Buyck (exposé sur les chanterelles) a séduit le public et l'évocation des jeunes années de Pierre-Arthur Moreau a tendrement marqué les esprits.

L'entrée de deux nouvelles associations au sein de la FMBDS, l'année du cinquantenaire, et une adhésion, d'ores et déjà sollicitée pour 2011, démontrent, s'il en était besoin, le dynamisme de la FMBDS.

Le nouvel outil pédagogique pour la prévention des intoxications, réalisé collectivement, un « classeur fédéral », nouveau document d'information pour chaque association, fruit d'un travail de groupe, ainsi que l'action de sensibilisation aux Myxomycètes par Marianne Meyer ont particulièrement enrichi ce week-end.

Il nous faut poursuivre l'œuvre réalisée par les « fondateurs » et tout mettre en œuvre pour que nos nombreux projets puissent être menés à bien. En souhaitant que nos successeurs puissent à leur tour célébrer le centenaire d'une fédération toujours aussi dynamique.



Un autre temps fort de l'année a été la première Session Botanique pour les Débutants, mise en place pour répondre au besoin exprimé par les associations. Les encadrants et les participants ont été très heureux de cette « première » et souhaitent une suite dès que possible (voir le bulletin trimestriel N° 198).



Pourtant, notre bonheur ne peut être complet car nos amis Henri Debeauvais et Renée Baubet nous ont faussé compagnie et nous ont laissés en plan. Ils ont quitté ceux qui les aiment pour rejoindre ceux qu'ils ont aimés. Ils nous manquent déjà.

Dans les pages suivantes, des amis très proches leur rendent hommage.

Nous apprenons en dernière minute, avec grande tristesse, la disparition de Marius Lambert, doyen de la Société Mycologique du Dauphiné.

*Espérance Bidaud*

N.B.: Lors de vos sorties collectives, pensez à avertir les communes sur lesquelles vous allez herboriser et, ensuite, à leur communiquer la liste des espèces observées. Cela peut donner une bonne image de votre association, confirmer son sérieux et son utilité.

# Hommage à notre amie **Renée BAUBET (1932-2010)**

par Jean-Michel SUSSEY – 87, rue de la Pottaz - 74800 La Roche-sur-Foron

Chère Renée,

Il m'est difficile de parler de toi car tu étais très discrète sur ta vie privée et je respecterai cette attitude en disant simplement que ta maman était dans l'enseignement, que tu avais perdu ton papa prématurément, lorsque tu étais enfant, et que cela t'avait particulièrement affectée. Heureusement, il te restait ces derniers temps tes nièces et ta cousine Mireille dont tu étais très proche et dont tu nous parlais souvent. Tu avais choisi l'enseignement des sciences naturelles et tu avais fait tes débuts dans la région lyonnaise, ce qui t'avait permis de continuer tes études à l'université, puis tu avais été nommée à Die dans la Drôme et enfin à Annecy où tu as passé le reste de ta vie.

Il m'est plus facile de parler de ta vie publique, que beaucoup d'entre nous connaissent puisque tu t'étais rapidement engagée dans la vie des sociétés locales et tu fus présidente pendant de longues années de la Société mycologique de Poisy. Tu avais pris la succession de notre ami commun Max Bourlier et, ensemble, vous avez fait un grand travail de formation et de vulgarisation. Je me souviens des magnifiques expositions botaniques que tu organisais au centre Bonlieu à Annecy avec le concours de tous les membres de la société, de tes participations avec Marianne Meyer aux journées de formation au collège d'agriculture de Poisy et surtout de ton engagement constant dans la formation des jeunes. Tu fus également membre du CA de la Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné Savoie et plus récemment membre du CA de l'Association Française de Lichénologie. Enfin tu étais un pilier du groupe Haute-Savoie de l'AFL.

Tu t'intéressais à toute la nature mais plus particulièrement aux plantes dont tu étais une spécialiste, aux champignons, aux myxomycètes – pendant de nombreuses années, tous les deux, nous n'avons pas manqué les sessions organisées à Saint-Paul-sur-Isère par Marianne et François Meyer –, enfin aux lichens, intérêt qui se concrétisa par la co-écriture des fiches du débutant publiées depuis quelques années dans le bulletin de l'AFL.

Lorsque je parlerai de toi, il me sera difficile de ne pas évoquer toutes les mini-aventures qui nous sont arrivées et, à travers elles, ton caractère bien trempé; connu de tous, il forçait le respect car chacun admirait ta droiture, ton honnêteté, ta gentillesse, ta disponibilité, ta générosité, et ta fidélité dans l'amitié. Je ne peux qu'illustrer ce propos par l'anecdote suivante: Lors d'un des derniers voyages à Fontainebleau pour se rendre à la session microscopie annuelle de l'AFL, tu as visité avec moi le musée des avions de chasse à réaction en Bourgogne.

Nous étions les deux seuls visiteurs à faire le tour de tous ces avions, en plein air, dans le froid du mois de février. Je ne pense pas que tu étais particulièrement intéressée par l'aviation de guerre, et pourtant tu écoutais mes commentaires, simplement parce que cela me faisait plaisir. Renée, des



moments comme celui-ci, ça ne s'oublie pas... Et j'imagine que tous tes amis pourraient eux aussi évoquer des faits semblables.

Je pourrais raconter et encore raconter ta serviabilité. Dès qu'un jeune arrivait pour s'intéresser à la botanique ou à la lichénologie, tout de suite tu l'épaulais et lui communiquais ton savoir sans aucune restriction. Beaucoup de nos connaissances communes m'ont dit: «Ce qui était formidable avec Renée, c'était sa capacité à nous donner les détails précis qu'il fallait observer sur une plante, sur un lichen ou un champignon ainsi que les moyens mnémotechniques pour les mémoriser». Je pense que de nombreux élèves peuvent te remercier et je me souviens lors d'une collation dans un restaurant à Annecy où nous étions tous les deux au bord du lac, un serveur est venu, t'a reconnu et il a dit: «M<sup>me</sup> Baubet, vous étiez dure mais, vous savez, on vous aimait bien et je vous remercie.»

Renée, tu vas nous manquer, à nous, le groupe de Haute-Savoie, lorsque le vendredi nous étudions et essayons de déterminer les lichens que nous avons récoltés lors de nos différentes sessions ou sorties. Une coupe était à faire dans une apothécie, on levait les yeux et tu étais déjà entrain de la faire, en bougonnant s'il s'agissait d'un *Porpidia*, mais bon, tu nous sortais le tholus, et tu recommençais encore et encore jusqu'à ce que ce soit bon.

Enfin je dois dire que dans la majorité des nombreux messages et courriels que j'ai reçus à ce jour, on insiste pour dire que tu fus une Grande Dame que nous ne sommes pas prêts d'oublier.

Au revoir Renée.

*Jean-Michel Sussey*



# Hommage à Henri DEBEAUVAIS

par Roger Fillion

Notre société naturaliste est une seconde famille; nous en connaissons très bien tous les membres, avec qui nous partageons les joies, la tristesse et les soucis parfois. La disparition de l'un des nôtres, surtout aussi brutale, nous cause un très grand chagrin. Toujours présent à nos réunions, bien qu'éloigné de notre lieu de rencontre, Henri nous a toujours fait don de sa présence, de sa convivialité et de ses connaissances multiples, jusqu'au dernier moment. Avec lui, nous avons partagé le bonheur des découvertes et avons essayé de refaire le monde au cours de nos conversations. Il va cruellement nous manquer. Depuis de nombreuses années, il nous a suivis d'abord à la MJC de Bellegarde, puis dans notre société de Saint-Germain-sur-Rhône, il participait souvent aussi aux réunions de la société mycologique d'Annecy. Bien que fatigué ces derniers mois, il tenait à venir nous rendre visite et participait encore avec beaucoup de conviction à la vie de la société, sans être aigri, sans jamais se plaindre. Il s'était en particulier ouvert à des sciences nouvelles pour lui, telles que la



la botanique, l'entomologie, la génétique... Tout l'intéressait. C'était aussi un homme de grande culture.

La mycologie était sa grande passion, en particulier dans le domaine des clavaires et des cortinaires. L'âge venant, il a toujours continué avec opiniâtreté à prendre des notes, à acheter des ouvrages et à remplir soigneusement des fiches et ainsi à progresser. Il passait beaucoup de temps au microscope et était devenu un mycologue de haut niveau. En cas de problème de détermination, il n'hésitait pas à me téléphoner et à faire le trajet Seyssel Eloise, pour que nous essayions de trouver ensemble la solution. Durant ces deux dernières années, nous avons participé tous les deux aux rencontres mycologiques de Beaufort, parmi l'élite des mycologues français. Il en était ravi; le soir nous partagions le chalet de Villars et la journée se terminait en révisant nos récoltes... Il me parlait aussi de ses souvenirs d'enfance dans ces pentes du Doron, pays qu'il aimait par-dessus tout.

Nous le regretterons longtemps encore, mais sa façon d'être, sa discrétion, sa disponibilité d'esprit continueront à nous inspirer.

Nous présentons toute notre sympathie à Huguette sa femme, à ses enfants et petits-enfants, ainsi qu'à ses amis avec lesquels nous partageons ce grand chagrin.

*Roger Fillion*

# Pour Henri

par Huguette Debeauvais



*Ainsi, je vous le dis, mon mari, Henri, a une nouvelle amie.*

*Lorsqu'elle se découvre à lui, il en a l'esprit qui luit. Après des avancées, à pas légers, il la choisit, il la saisit en éveil, dans le soleil, il la mire et l'admire. Il l'aime bien en chair. Et lui dit: «Eh bien, ma chère, vous êtes bien verdâtre, je vous voudrais bleuâtre, si vous étiez jaunette vous seriez ma rosette.»*

*«Je suis pourtant couleur de nymphe émue», dit-elle, «et je veux bien que vous testiez d'un baiser ma cuticule si belle.»*

*Alors il la lèche, il la suce, il la mord, puis en mâchonne la matière, la cisaille entre ses dents, la goûte le plus souvent, la savoure ou la crache*

*avec dédain sur le rebord du chemin (quelquefois une bonne amie vous empoisonne la vie), mais il n'en est pas surpris.*

*Et sans plus de préambules, la soulève comme une bulle, elle est légère comme une plume et les yeux un peu plus haut, il la hume, la caresse de son pinceau, puis la pourfend de sa lame: lui prouvant ainsi sa flamme! Elle lui donne des sueurs, il plonge alors dans son cœur et descelle la petite graine et c'est l'extase suprême! Durant des heures, il se meurt... Ainsi lui tient-il compagnie souvent tard dans la nuit!*

*Il lui arrive cependant d'en fixer l'instant présent de la pointe de son crayon. Elle se dérobe quelquefois: alors il en perd la foi; il feuillette des bouquins, en français en italien. L'a-t-il traitée comme il faut, ou bien pêche-t-il par défaut?*

*Elle lui a posé un lapin; ne trouve plus son nom latin.*

*Enfin elle apparaît en image, belle, simple et très sage: alors il s'enorgueillit de l'avoir ainsi conquise.*

*Deviendrai-je un grand savant? se dit-il en en doutant!*

*Cette amie, une coquinette, a bien de multiples facettes et le mène par le bout du nez par les chemins, les bois, les prés.*

*Ainsi comme je vous l'ai dit, mon mari a bien une nouvelle amie, mais je n'en prendrai pas ombrage, après tant d'années de mariage, car il m'emmène avec lui à sa rencontre sous les buis.*

*Sa nouvelle amie, vous l'avez bien compris, se nomme la mycologie.*

*Huguette Debeauvais*

# In Memoriam

## Henri DEBEAUVAIS

par Jacques-Paul Birabeau

C'était je crois, à l'automne 1994. J'appris que des séances hebdomadaires de détermination des champignons allaient être organisées par Roger FILLION dans l'arrière-salle de la pharmacie tenue par Christine POULET à Châtillon-en-Michaille.

Dès que je pus, je m'y rendis, avide de bénéficier de conseils, car je dois l'avouer, j'étais alors plus mycophage que mycologue, bien que déjà tout jeune (je n'avais pas cinq ans), avec mon père, je traquais ces délices de la nature. Je me souviens qu'il me montra, en 1936, dans les bois de Chaville, près de Paris, le petit œuf que formait la jeune *Amanita caesarea*.

Devenu adulte, chaque fois que j'en eus la possibilité, je pris plaisir à cueillir puis observer tout champignon que je trouvais, tentant ensuite de l'identifier.

Après quelques passionnantes séances en la pharmacie de Châtillon-en-Michaille, au cours desquelles je fis la connaissance de plusieurs personnes, dont Henri DEBEAUVAIS, Roger FILLION nous proposa de trouver un local plus vaste pour tenir ces réunions afin de créer une société mycologique sous l'égide de la FMDS.

Henri, bien que déjà membre de la Société d'Annecy, suivit Roger, comme tous ceux qui suivaient assidûment les séances en l'officine de Christine POULET: ainsi fut créée la Société dite de Bellegarde-Clarafond, hébergée par la MJC de cette ville.

Avec Henri, je fis souvent de nombreuses sorties: il me montra ses coins de récolte favoris et j'en fis de même. Les alentours de Seyssel et les bois et prés du Pays de Gex nous virent souvent ensemble, sans compter les sorties organisées par Roger FILLION, à qui je dois aussi de m'être passionné à photographier nos trouvailles.

Nous allions aussi à Annecy assister à des conférences, après avoir garé ma voiture au parking Sainte-Claire.

Devenus amis, il fut décidé entre Henri et moi, que nous irions dans ma voiture, participer aux Sessions mycologiques d'automne de la FMDS (pour des questions de géographie, le site des sessions se trouvant généralement plus près de son domicile que du mien); c'est ainsi que j'allais le chercher à son domicile, et nous entassions à côté de mon microscope, ses caisses contenant outre son propre appareil, ses ouvrages de référence. Il me souvient que nous participâmes aux Sessions d'Annot (Var, 1998), puis à celles de Chamrousse, Sévrier, Noirétable... Je me souviens aussi, avec émotion, d'un autre disparu qui nous prêtait son séchoir pour réaliser nos exsiccata (adieu, Jean-Claude DEIANA!)

Nous allions aussi, Henri et moi, aux Journées Mycologiques de Vallandry organisées par Pierre-Arthur MOREAU; nous logions dans le même hôtel où nous prenions nos repas, tout en discutant de nombreux sujets, et notre amitié s'en trouva renforcée.

Lorsque fut envisagée la conception d'un ouvrage mycologique collectif facilement accessible aux débutants mais cependant très précis, attractif et à bas prix d'achat, avec Henri nous rédigeâmes diverses notes qui furent proposées lors des nombreuses séances du samedi, tenues dans un restaurant de Saint-Germain-sur-Rhône. Ce travail collectif devint le fascicule *A la découverte des champignons* que publia la FMDS, sous la présidence de Jean PISOT.

Allant fréquemment au domicile d'Henri, son épouse, Huguette nous accueillait, ma femme et moi, fort gentiment. Je me souviens des thés et petits gâteaux...

Henri était souvent penché sur son microscope et il rédigeait ses notes d'observations très documentées, agrémentées de fort beaux dessins des espèces étudiées. Il se complut même, à l'instigation de Roger FILLION, à étudier les Cortinaires. Il procéda à un découpage des nombreuses planches de l'Atlas...

Comme il nous l'avait promis, il invita pour quelques jours quelques amis mycologues et leurs conjoints dans son chalet de Villard-sur-Doron, où avait été aménagé dans les combles de quoi passer de bonnes nuits.

Il nous fit admirer le barrage de Roselend, et nous fit faire de belles promenades dans les alpages où brouaient les vaches de race tarine: par ses explications sur ces dernières, on sentait qu'il avait été vétérinaire.



De 1983 à 1989 il fut aussi maire de SEYSSEL (Haute-Savoie).

Passionné de tout ce qui touchait à la nature, il organisa souvent des sorties au bord du Rhône, à Seyssel, pour nous faire observer la faune aquatique, même par temps froid...

Thierry BROSSÉ, qui avait un temps participé à nos séances du lundi soir à Bellegarde, rejoignit la SEPNS (Société pour l'Etude et la Protection de la Nature en Semine) dont le siège est à Saint-Germain-sur-Rhône et qui fut créée par Roger FILLION et Jacques BORDON. Henri en devint membre, je fis de même.

Souvent avec Henri et Thierry nous avons alors sillonné les bois et prés aux alentours de Franclens, sans oublier les bois de la Semine.

Notre trio, bien des fois, participa aux récoltes pour les expositions mycologiques.

Vieillissant, et depuis la découverte, en octobre 2004, de la maladie qui emporta mon épouse, dès lors je vis peu Henri, mais je me souviens de la dernière fois que j'eus ce plaisir. Né un mois d'avril, comme moi, notre présidente Annick BERNARD l'invita à Bellegarde pour son 80<sup>e</sup> anniversaire, c'était en 2009, et avant de trinquer à sa santé, Henri nous fit une projection de quelques-unes de ses photographies: passionné de nature, grand observateur, il nous enchanta aussi par ses commentaires.

Je me devais de rendre cet hommage posthume à Henri, dont je garde un souvenir ému. J'ai perdu un ami.

*Jacques-Paul Birabeau*



# Libre propos d'un ancien présent à la cérémonie du Cinquantenaire

par **Henri Robert**

*«Il est agréable d'en savoir tous les jours un peu plus que la veille.»*

*Georges Becker*

Chère présidente, chers amis,

Nous avons été, mon épouse et moi-même, très sensibles à votre invitation à venir célébrer avec vous le cinquantième anniversaire de la Fédération. Nous vous en remercions simplement, et nous sommes encore plus profondément émus par l'attention vivace que vous attachez à vos Anciens, aux Survivants des Anciens, car beaucoup, oui beaucoup, nous ont quittés depuis les toutes premières réunions de la création en 1960! Mais, nous le savons bien, CINQUANTE ANS ne peuvent pas se célébrer sans penser à un homme, d'une volonté remarquable, doué d'un esprit d'initiative non moins remarquable: Roger GIREL. A ses côtés depuis l'origine, j'avais trente ans et je n'étais qu'un simple assesseur de la jeune société de Modane, j'ai eu le plaisir de profiter de son enthousiasme; et je me suis encore plus directement impliqué et engagé plus tard pendant 23 ans, de 1969 à 1992, au Comité d'Animation fédéral, voulu par le président fondateur, et dont il m'avait fait nommer responsable.

Ce fut alors le grand démarrage de la Fédération, et ANIMER s'est alors traduit par des activités de soutien aux nouvelles sociétés qui entraient année par année dans la famille fédérale et surtout par les sessions d'automne de formation: 23 au moins eurent lieu dans chacune des villes sièges de sociétés mycologiques, sessions tenues souvent avec des participations records, telle de Saint-Germain-au-Mont-d'Or avec plus de 130 participants, en 1986! À cette époque, la «doctrine Girel» se résumait à quelques verbes actifs: animer, pour former; être «leader» ensuite pour organiser, créer, développer! Et avec cela, sortir régulièrement un Bulletin, autre moteur de la machine...

Aujourd'hui notre ami ROGER et son ami co-fondateur A. SAINTE-MARTINE peuvent être fiers post-mortem de l'œuvre accomplie!

À cette époque, la FMDS d'alors va se faire connaître dans toute la France. Les meilleurs mycologues du moment viennent dans les sessions renforcer l'élan des fondateurs et y participent avec bonheur: Romagnési, Kühner, Josserand et aussi Essette, Bon, Marchand, Becker, Mesplède, Bastien, Boidin, David, Chevassut, Gesler, Soleilhac... Merci à ces Maîtres qui ont grandi la Fédération et lui ont donné ses lettres de noblesse!

La Fédération d'aujourd'hui, avec la Botanique générale, s'est embellie et renforcée, vous la connaissez mieux que nous, elle est extraordinairement vivante, et elle nous impressionne!

Congrès, sessions, expositions, publications la situent à l'échelon national: les «apprentis mycologues» d'hier sont devenus les Maîtres d'aujourd'hui; les jeunes sont passés «les leaders» du paradigme mis en place il y a bien longtemps déjà. Citons-les dans leurs œuvres, n'en déplaise à leur modestie: André Tartarat, André Bidaud, Paul Escallon, Robert Garcin, Gaston Henze, Alain Estadès, Marianne Meyer,... La Fédération d'aujourd'hui sera aussi celle de l'excellence de son Bulletin, de sa tenue parfaite et de son audience...

Bravo à tous donc, jeunes amis de la Fédération. Bravo à sa présidente Espérance et à son équipe de direction. Grâce à vous, nous les ANCIENS, nous savons bien que l'édifice de GIREL et de SAINTE-MARTINE BRILLERA ENCORE PLUS DEMAIN dans l'aréopage des grandes associations culturelles; nous vous sommes reconnaissants de poursuivre nos engagements d'hier qui demeureront pour vous longtemps et seront les mêmes: Connaissance et Vulgarisation, Biodiversité et Protection.

*Henri Robert*



Note: Henri a aussi été Président fédéral de 1965 à 1967.

# Semaine Nationale du Champignon

Voici le fac-similé de la plaquette, qui sera distribuée lors du CA du 11 septembre prochain.

## La Vie sans Champignons ?

Nous sommes tous exposés aux bienfaits des champignons dans notre vie quotidienne : nous consommons du pain ou du fromage, de la bière ou du vin, nous prenons parfois des antibiotiques.

Mais, aussi, nos aliments moisissent ou nous souffrons de mycoses, sans oublier le risque parfois mortel d'intoxication.

Les champignons interviennent non seulement dans tous les aspects de notre vie, mais aussi dans celle de tous les autres organismes.

Les champignons jouent un rôle crucial dans le fonctionnement des milieux naturels (ils vivent même dans les mers et les océans). Connaître précisément le nombre des espèces et comprendre leurs interactions doit permettre de mieux gérer les écosystèmes, pour une meilleure conservation de toutes les richesses naturelles de notre planète.

## Coordination de la Semaine du Champignon

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE FRANCE  
20, rue Rottembourg, 75012, PARIS  
<http://mycofrance.com>

FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS MYCOLOGIQUES MÉDITERRANÉENNES  
B. P. 54, 13302, MARSEILLE  
<http://pagesperso-orange.fr/famm/>

FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS MYCOLOGIQUES DE L'OUEST  
16, boulevard Auguste Péneau, 44300, NANTES  
<http://famo.fr>

FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE ET BOTANIQUE DAUPHINÉ-SAVOIE  
Le Prieuré, 144 place de l'église, B. P. Mairie n° 1, 74320 SEVRIER  
<http://fmbds.org>

FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DE L'EST  
19, rue d'Eguenique, 90380 ROPEP  
<http://mycofme.free.fr/accueil.php>

avec la participation des associations et sociétés de votre région.

Sous le haut patronage du ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer

## La Semaine Nationale du Champignon

Des manifestations dans toute la France, pour partir à la découverte des champignons

**10-17 octobre 2010**

## Le champignon, un légume bizarre ?

Les champignons ne sont ni des plantes, ni des animaux, mais des organismes bien différents qui sont classés par les scientifiques dans un règne à part entière : le règne fongique.

Les espèces comestibles et toxiques intéressent majoritairement les amateurs. Mais les champignons comprennent aussi les moisissures, les levures, les lichens et bien d'autres groupes très spécialisés : décomposeurs, parasites et symbiotes<sup>1</sup>, parfois invisibles à l'œil nu.

Ainsi, la diversité fongique est délicate à apprécier car le champignon est un organisme le plus souvent invisible, se limitant à quelques filaments enfouis qui constituent le mycélium. Ce que nous voyons apparaitre à la surface du sol à certaines périodes de l'année n'est que son appareil reproducteur, le carpophore.

1. Une association à bénéfices réciproques entre organismes.

## La diversité des champignons dans le monde...

Les scientifiques estiment actuellement le nombre de champignons dans le monde à quelques millions d'espèces, et seulement une infime minorité d'entre eux a déjà été recensée et nommée (environ 200 000 espèces).

Au niveau mondial, les mycologues décrivent entre 5 et 6 nouvelles espèces chaque jour.

## ... et chez nous

L'inventaire national des champignons (incluant l'outre-mer) a débuté il y a plus de 20 ans. Les mycologues estiment qu'il existe en France métropolitaine environ 30 000 espèces de champignons. Cette riche diversité s'explique par la variété des habitats et climats que présente notre pays.

Les inventaires réalisés en métropole par les sociétés et fédérations mycologiques et par les rares mycologues professionnels continuent à mettre en évidence des espèces encore inconnues, même en plein cœur de Paris !

## Une diversité méconnue...

Si les champignons sont des décomposeurs (co-)responsables de la dégradation de la matière morte produite chaque année dans nos forêts, ce sont aussi des symbiotes ou des parasites parfois très exigeants quant au choix de leur partenaire ou de leur victime.

Par exemple, le pin sylvestre est ainsi associé à 892 champignons connus, parmi lesquels 186 ne vivent qu'avec cet arbre !

## ... et menacée

Des modifications environnementales (climat, activité humaine) menacent de nombreux habitats. Ainsi, avec la dégradation actuelle des forêts de hêtres, des centaines de champignons qui leur sont associés sont menacés : russules, lactaires, cortinaires, tricholomes, etc. Bien d'autres milieux sont également concernés (zones humides, littoraux, etc.).

**La meilleure protection de nos champignons, c'est la protection de leur environnement naturel.**

# Foyer Rural de Montmélian - Section mycologique et botanique

## A la découverte du gui, cet inconnu si familier

La section botanique et mycologique du Foyer Rural recevait lundi Louis Girard, professeur des Sciences de la nature en classe préparatoire pour nous faire part de sa grande érudition sur le gui, plante mystérieuse, chargée de traditions et de pouvoirs «magiques» et que l'on recherche surtout au Nouvel An pour se souhaiter bonheur et prospérité en s'embrassant.

Mais le propos de Louis Girard était surtout de présenter ses recherches sur le gui (*Viscum alba*) à nos botanistes.

Ces boules vertes, aux fruits blancs, ne se voient pas sur tous les arbres. Certains, comme les peupliers, robiniers faux-acacias, tilleuls, pommiers et même sapins, en portent beaucoup.

D'autres, notamment les épicéas, chênes, hêtres ou platanes n'en portent pas ou peu. Mystère dû à des gènes ou à des substances chimiques? Le robinier n'en a pas en Amérique, pourquoi?

Les arbres isolés ou en bordure en

portent davantage, voyez les rangées de peupliers.

La propagation des graines s'effectue par les oiseaux, qui, soit ne mangent pas les graines et les laissent tomber sur l'arbre, comme la fauvette à tête noire, soit les rejettent rapidement sans les digérer, sur place ou à peu de distance, comme la grive draine. Mais d'autres les digèrent et arrêtent ainsi leur propagation, comme la mésange bleue, cette acrobate, la sittelle «torche-pot» ou le pigeon. Le gui se propage ainsi de proche en proche, jamais très loin.

Les graines très collantes (essayez d'en écraser une dans vos doigts), se collent sur une branche et s'y fixent par une ventouse, puis y pénètrent avec un suçoir qui perce l'écorce et le liber et atteint la couche de bois où circule la sève brute, eau et sels minéraux, que pompe le gui, qui n'a pas d'autre «racine». C'est donc un parasite, mais pas tout à fait, car, doté de chlorophylle (ses feuilles sont vertes), il fabrique ses sucres, c'est un hémiparasite.

La branche de l'arbre forme un bourrelet pour essayer de résister à cet envahisseur, mais elle n'en dépérit pas moins.

Particularité: l'arbre émettant une nouvelle couche de bois chaque année, le gui recule pour rester au contact de la sève et pousse à reculons!



Les fleurs qui apparaissent en mars-avril donnent des fruits, blancs, n'arrivant à maturité qu'en décembre. Faut-il éliminer le gui? Oui, si l'on peut. Les arboriculteurs le font dans leurs vergers, en coupant la branche dès l'apparition du gui, mais c'est impossible dans la nature, vu la hauteur des peupliers et autres arbres. Ne parlons pas des herbicides systémiques pour leur coût et la pollution!

D'ailleurs les arbres forts le supportent et vivent avec. Le gui meurt avec son arbre, s'il l'a trop affaibli.

Il ne vit pas dans les climats secs et chauds, comme le Midi de la France ou l'Espagne, ni dans les climats froids, comme le Nord de l'Europe.

Indicateur du changement climatique, on a remarqué, dans le Valais, sur la même parcelle, qu'il montait jusqu'à 1060 mètres en 1910 et jusqu'à 1260 mètres en 2005!

Il est poison et médicament à la fois. Il peut intoxiquer un jeune enfant qui avalerait cinq boules blanches des décorations de Nouvel An.

Il est utilisé pour soigner l'hypertension, mais attention aux décoctions «miracles», mais dangereuses des charlatans (encore un danger du net).

Le conférencier, qui avait apporté, avec la présidente de la section, Câm-Hông Viret, des branches de diverses variétés de gui, fut chaleureusement applaudi par l'assistance.

Prochain rendez-vous le 15 mars avec Philippe Francoz et les papillons (dont la relation avec les fleurs est nécessaire pour la pollinisation).



*Georges Lachaud*

# Foyer Rural de Montmélian - Section mycologique et botanique

## PROGRAMME 2010 – CONFÉRENCES, PROJECTIONS, RÉUNIONS, SORTIES...

DÉTERMINATIONS: les lundis ci-après à 20 heures  
au local du Foyer

**AOÛT:** lundis 23 et 30

Samedi 28 août: sortie à préciser

Du 30 août au 3 sept.: Session mycologique spéciale  
Débutants

Mardi 31 août à 14 h: enveloppes pour l'expo. myco.  
et envoi des invitations, informations et convocations

Samedi 4 septembre: sortie à préciser

Samedi 4 septembre à 15 h: Forum des associations

Dimanche 5 septembre: Foire de Qu'ara Bara

Lundi 6 septembre: déterminations

Jeudi 9 septembre à 20 h: organisation Expo:  
formation des équipes de ramassage et distribution  
des affiches

Dimanche 12 septembre: Journée myco  
intersociétés à Montmélian

Samedi 18 septembre: sortie à préciser

Lundi 20 septembre: déterminations

Mardi 21 septembre à 7 h 30: préparation de la salle  
pour l'expo (ou le jeudi 23)

Du 24 au 30 sept.: Session mycologique Fédérale à  
Mende (48)

53<sup>e</sup> EXPO MYCO les 25 et 26 septembre 2010

Samedi 2 octobre: sortie à préciser

Dimanche 3 octobre: Fête du Lac à Sainte-Hélène-  
du-Lac

**OCTOBRE:** lundis 4, 11, 18 – déterminations à 20  
h au local

Samedi 9 octobre: sortie à préciser

Du 10 au 17 octobre: Semaine nationale du  
Champignon

Samedi 16 octobre: sortie à préciser

Dimanche 17 octobre: Fête du cidre et du cochon à  
Aiton

Samedi 23 octobre: sortie à préciser

*La suite du programme sera fonction de la participation  
des détermineurs aux expositions des Sociétés  
voisines.*

*Renseignements auprès des responsables*

Messieurs:

BRET Claude 04 79 72 94 13 - 06 10 71 69 02

CASAIL Marc 04 79 65 66 55

DUBOURG Francis 04 79 65 21 11 - 06 75 08 24 26

FESCHET Jacky 04 79 84 41 72

GONTHIER Hubert 04 79 84 15 30

LACHAUD Georges 04 76 45 26 40 - 06 75 15 88 67

MICHELLAND Serge 04 79 65 64 48 - 06 98 99 44 35

MOTTET Gérard 04 79 84 12 20

ROCHE René 04 79 28 85 75 - 06 71 20 87 10

THOMASSON Jean-Louis 04 79 25 75 21

### TÉLÉPHONES

Mesdames

ANSELME Cécile 06 08 43 12 52

DE BOCK Françoise 04 76 40 75 87 - 06 63 42 59 09

CASAIL Mireille 04 79 65 66 55

COTTET Christiane 04 79 84 24 17

PERROUD Michèle 04 79 84 08 67

SOHN Marcelle 04 79 28 53 58

THOMASSON Ginette 04 79 25 75 21

TREPIER Yvonne 04 79 54 61 15

VIRET Câm-Hông 04 76 97 32 78 - 06 72 01 71 85

Manifestations diverses, Botanique, Mycologie,  
Informations diverses mises à jour...

# Société des Naturalistes de Bourg-en-Bresse (SNAA)

## Journée Botanique fédérale

Elle a eu lieu le 29 mai 2010 à Bourg-en-Bresse au local de l'association (5bis, avenue des Belges)

- 09 h 30: Accueil des participants et mise en pot des plantes apportées si nécessaire.  
10 h 00: Début des présentations des plantes par les participants qui les ont apportées.  
12 h 30: Repas avec possibilités de repas au restaurant ou repas tirés du sac.  
14 h 00: En options:  
– soit suite des exposés sur les plantes intéressantes,  
– soit sortie sur le terrain à la cascade de la Vallière (Ceyzériat).  
17 h 00: fin de la journée pour permettre à ceux qui viennent de loin un retour pas trop tardif.

N.B.: Les plantes «intéressantes» ne sont pas forcément des plantes rares mais des plantes caractéristiques d'un milieu.

*Arlette Froment*





Accueil : cafe the brioche



Les Participants interrogent G. Roger



Madame Roger chargée de l'intendance



Mario et Marc travaillent avec beaucoup de sérieux



Les échantillons sont préparés pour la présentation



Installation et préparation des étiquettes



Retour en salle : expose de G. Roger sur les plantes rares



G. Roger détermine

Expose sur les Carex par G. Roger



Repas a Jasseron



Le groupe a la Cascade



Le lavoir de la Valliere



Belle floraison d'Ornithogale des Pyrenees

**BOULODROME  
MEYZIEU**

**09 & 10 OCTOBRE 2010**

Samedi 14h-19h Dimanche 9h-12h et 14h-19h



**venez  
découvrir**

**CHAMPIGNONS &  
FLEURS SAUVAGES**

Entrée gratuite pour les enfants – Adultes : 2 €

IPNS – Club mycologique et Botanique de Meyzieu – Mairie Meyzieu

# Les Myxomycètes

par  
**Michel POULAIN**  
**Marianne MEYER et**  
**Jean BOZONNET**

## UN OUVRAGE UNIQUE....

- rédigé par **trois spécialistes français** ;
- comprenant **546 planches en couleurs** illustrant **530 taxons** !
- **clés en français**, traduites en anglais par Annie Kohn ;



Quelques planches....



Exemple de clé

- **deux volumes** : un volume de clés (en français et en anglais), un volume de planches en couleurs présentant les espèces et leurs caractères microscopiques.
- **format** : 240 x 170 mm.

**PARUTION**  
**DÉCEMBRE 2010**

**OFFREZ-VOUS, AU TARIF PRIVILÉGIÉ DE 80 €,**  
**CET OUVRAGE INDISPENSABLE !**  
 (prix après souscription : 120 €)

## BULLETIN DE SOUSCRIPTION

à renvoyer impérativement avant le 31 octobre 2010

M., M<sup>me</sup>, M<sup>lle</sup> .....

Adresse .....

Tél. :

souhaite acquérir ..... exemplaires de l'ouvrage *Les Myxomycètes*,  
 au prix de soucription de (80 € + 15 € de frais d'expédition)\*

Je joins mon règlement à ce bulletin, pour la somme de ..... €

Bulletin et règlement à adresser à l'ordre de la FMBDS à :  
**Philippe CARTIN** (trésorier-adjoint FMBDS)

8, avenue de la Plaine  
 F-74000 ANNECY Courriel : philippecartin74@orange.fr

Les souscripteurs étrangers doivent payer **uniquement** par  
 virement postal à l'ordre de la FMBDS

IBAN : FR08 2004 1010 0700 0214 7G03 883  
 BIC : PSSTFRPPPLYO

Signature

\* Pour éviter les frais d'envoi, possibilité de retrait à la FMBDS.



# Club Mycologique et Botanique de Meyzieu

## Un travail bien engagé ou inventaire du Grand Parc

par Catherine Nison

Au printemps 2009, notre club signait un contrat d'importance avec le Grand Parc Miribel-Jonage, contrat portant sur une durée de trois ans.

Le Grand Parc s'engageait à financer notre intervention, nous permettant ainsi d'équiper notre association de matériel plus performant.

Il nous revient de réaliser un inventaire des espèces mycologiques et botaniques, en particulier les espèces menacées de disparition et les espèces toxiques. C'est ainsi que s'est mise en place une stratégie afin d'honorer nos engagements.

Depuis quelques mois, Françoise Livet avait bien étudié et discuté les termes du contrat et se chargeait de l'achat du petit matériel. Michèle Burat-Railière, méticuleuse, a établi une liste d'observations (notes de terrain et de détermination), Gérard Lepetit avait réalisé une cartographie de nos lieux de prospection, Jean-Marc Nison était chargé de trouver les bons GPS... et Jean-Luc Macqueron, notre botaniste précieux, devançant tout le monde, arpentaient déjà le terrain pour observer une énième fois l'évolution de la flore et de son habitat. Bref, chacun y allait à la hauteur de ses compétences.

La première année fut laborieuse. La sécheresse sévissait et nous avions peu à nous mettre sous la « dent »,

pardon, le microscope. Nous avons donc demandé de repousser d'autant la date butoir de notre contrat. Nous avons aussi tous conscience que notre réputation était engagée dans cette affaire.

2010 ne s'engageait apparemment pas mieux mais nos sorties sur le terrain montraient que la nature s'accrochait et des poussées inespérées de champignons venaient nous donner du grain à moudre.

Lors de nos sorties, Michèle Burat avait longuement chapitré les ramasseurs sur la méthode à respecter et c'est dans ce contexte que nous nous sommes retrouvés galoches aux pieds, paniers aux bras, consignes en tête pour prospector les sous bois.

Les équipes se formèrent spontanément et se déplièrent en « tirailleurs » pour mieux débusquer nos spécimens. Je suis d'accord, les champignons ne se carapotent pas comme des lapins mais trouver la fragile mycène sous la feuillée du peuplier mérite bien toute la concentration du chasseur et le





choix quelque peu guerrier de ma prose. Nos fiches se remplissaient de même que nos paniers. Ce fut l'occasion de faire un vrai travail de détermination conduit avec rigueur.

A midi nous nous sommes retrouvés aux voitures pour faire le premier bilan de nos recherches et consulter nos mycologues émérites André Bidaud, Jean Cavet, Nicolas Van Vooren, Chrysette Gérard, Roger Fillion et bien d'autres pour trancher les cas les plus litigieux. Oui, avouons, comme de bien entendu, le travail se fit autour d'un petit verre de blanc qu'Alain Roux, notre deuxième précieux

botaniste, nous avait apporté. Ce même petit blanc qu'il y avait lors de ma première sortie au club. Celui qui prouvait qu'à Meyzieu la science marchait de pair avec le plaisir.

Pique-nique... concertation... nouvelle zone de prospection et, pour joindre l'utile à l'agréable et ne pas regarder que nos pieds, une sortie

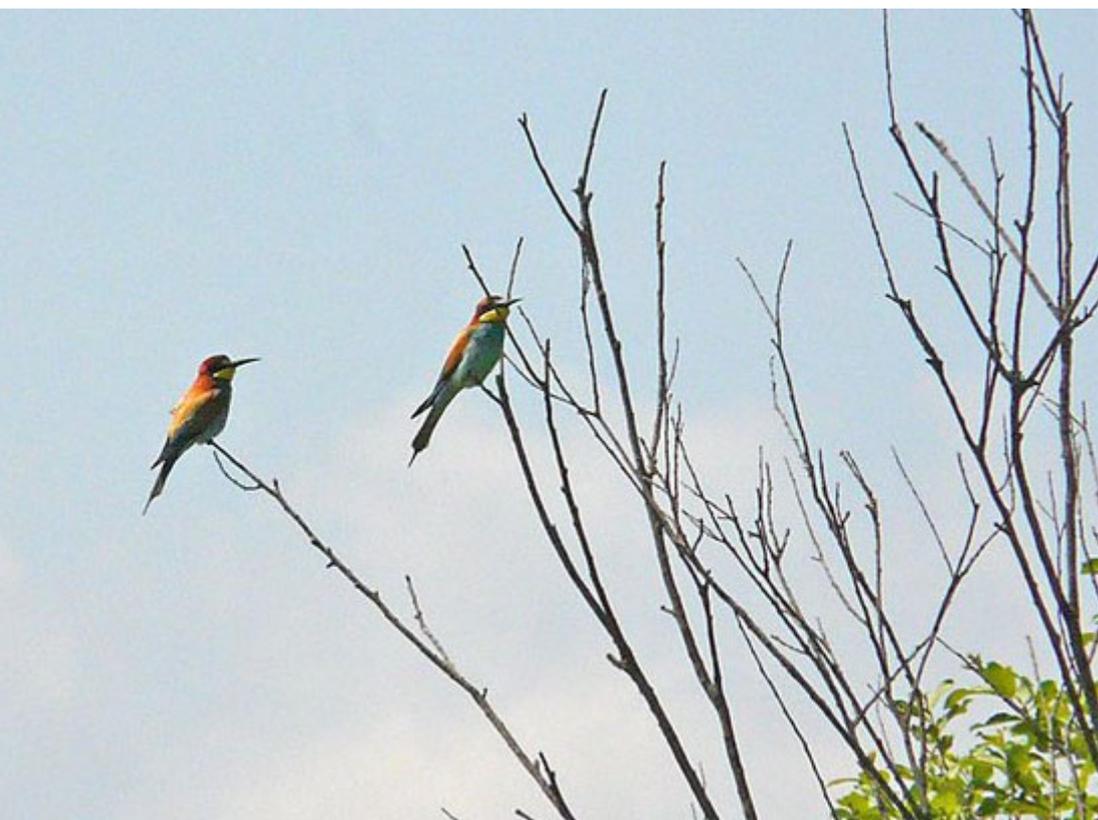
nous permit l'observation des guêpiers repérés dès le matin par l'œil averti de Fernand Marty et fut mis à l'ordre du jour. Les après-midis furent riches et au milieu de nulle part, dans l'espace le plus improbable, on voyait cohabiter l'orchis et le coprin. Il suffisait de regarder. C'est bien ce que j'ai retenu des multiples sorties du club: il faut apprendre à regarder pour voir, écouter pour entendre. Tout un programme auquel on ne s'attend pas

lorsqu'on s'inscrit en mycologie.

Les après-midis



étant bien avancés, venait le temps de se replier dans notre local pour mettre au propre nos fiches, éventuellement mettre en exsic des spécimens ou travailler au microscope afin d'affiner les déterminations. Ainsi ces diverses tâches achevaient ces journées avec la satisfaction d'avoir fait progresser notre inventaire. Bilan à ce jour: 80 espèces de champignons inventoriées sur le Grand Parc.



Si l'on recoupe ce travail, avec la rencontre du représentant du Conservatoire de botanique du Massif Central lors de la Session botanique débutants, nous sommes à même de mesurer la dimension de cette action de terrain. Elle nous conduit à nous poser les questions de fond: comment parler d'environnement, étudier un milieu, mesurer son évolution, tirer les conséquences de nos activités, protéger les espèces d'une disparition programmée sans se pencher modestement vers le sol? Tout le reste n'est-il pas que bavardages? Mais sau-

vegarder un milieu est-ce le figer au moment T de son évolution? La planète n'est pas à l'échelle de l'homme et quand celui-ci se penche sur dame nature à la recherche d'un psilocybe il doit trouver une éthique pour répondre à ces questions.

*Catherine Nison*

# Seyssinet-Pariset



Siège : 9 Allée des Balmes  
Courrier : Place André Balme  
38170 SEYSSINET-PARISSET  
<http://champignon38.free.fr>

## Programme fin 2010

### Prévisions

#### SAINT-NIZIER

Samedi 28 août: Cueillette des espèces

Dimanche 29 août: Exposition mycologique et botanique à la salle des fêtes

#### BOURG-D'OISANS

Samedi 4 septembre: Cueillette des champignons

Dimanche 5 septembre: exposition mycologique

#### SAINT-NAZAIRE-LES-EYMES

Samedi 11 septembre: Cueillette

Dimanche 12 septembre: Exposition mycologique

#### JOURNÉE PORTES OUVERTES

Samedi 18 septembre 2010

#### LUS-LA-CROIX-HAUTE

Dimanche 3 octobre: Fête du champignon

#### SEYSSINET-PARISSET

Vendredi 8 octobre: visite pour les scolaires - sorties en groupe

Samedi 9 octobre: exposition mycologique, botanique et minéraux

Dimanche 10 octobre: exposition mycologique botanique et minéraux

Lieu: Salle polyvalente Jean-Jacques-Rousseau, centre commercial de la Fauconnière à Seyssinet-Pariset

# Session ascomycètes à Saint-Jean-la-Vêtre

Ascomycete.ORG

Les amateurs d'Ascomycètes avaient rendez-vous, en ce début du mois de mai 2010, à Saint-Jean-la-Vêtre (Loire), dans le Haut-Forez, pour leur session annuelle. Cette réunion internationale a permis de réunir amateurs et spécialistes venus de France et d'autres pays européens, Belgique, Allemagne, Suisse mais aussi Pologne! Organisée cette année par l'association Ascomycete.org, sous le patronage de la FMBDS, elle a réuni une quarantaine de participants dans une ambiance à la fois sérieuse et conviviale. Le village de vacances de Ventuel, situé à 890 m d'altitude et à proximité immédiate des lieux de prospection, offrait un cadre idéal pour garantir aux participants une bonne session, si bien entendu les conditions météorologiques n'étaient venues perturber le programme des sorties. Qui aurait pu parier sur des chutes de neige d'une telle importance en cette saison... Il a donc fallu s'adapter pour permettre à tous d'alterner sorties, conférences et travail en salle. Ces conditions ont également réduit un peu la capacité de récolte, la recherche d'ascomycètes dans des zones recouvertes totalement ou partiellement par cette neige relevant, il faut bien le dire, de l'exploit. Ce fut néanmoins une session bien remplie puisque le bilan ne fut finalement pas aussi catastrophique que ces conditions pouvaient le supposer. Ainsi, plus de 300 récoltes d'ascomycètes (lichens exclus) ont été notifiées, avec 188 taxons distincts référencés. Cela représente aussi le nombre incroyable de 72 taxons nouveaux pour le département (hors lichens), 24 taxons non nommés (à l'étude) et 1 taxon nouveau pour l'Europe! Merci à tous les participants et, en particulier, aux conférenciers qui ont partagé avec nous leurs connaissances.

Le compte rendu détaillé sera publié dans un numéro de la revue Ascomycete.org disponible sur le site de l'association [www.ascomycete.org](http://www.ascomycete.org).

*Nicolas Van Vooren*

*Les participants à la session Ascomycètes, un peu enneigée!*



# La page du naturaliste

par Laurent Francini – La Chanterelle de Ville-la-Grand – [www.francini-mycologie.fr](http://www.francini-mycologie.fr)

**HAPALOPILUS RUTILANS**, un polypore relativement peu courant qui a la particularité intéressante de devenir violet aux vapeurs d'ammoniaque. Photo prise le 21 juin 2010 non loin des Tepes de la Repentance, sur la commune de Viry (74).



**MIMULUS GUTTATUS**, famille des Scrophulariaceae. Originnaire d'Amérique du Nord, on la trouve au bord des cours d'eau et des zones humides, de juin à septembre. Ses belles fleurs jaune vif tachées de rouge sont impossibles à confondre. Photo prise le 18 juin 2010 à proximité du lac des Rousses, dans le Jura.



Photos: L. Francini

# Groupe nature de Faverges

## Une vesse-de-loup géante !

Mardi 29 juin, Marie-Reine a fait sensation: elle est arrivée à la réunion en portant fièrement à hauteur de sa poitrine ce champignon...

Un champignon aux formes rebondies et très évocatrices trouvé dans un pré à Verchères au-dessus de Faverges: une vesse-de-loup géante (*Langermannia gigantea*) de 2,600 kg!



Apparemment 2 champignons se sont soudés et forment deux gros seins ou une belle paire de fesses, de quoi rivaliser avec le coco du même nom!!!

Ce champignon est, paraît-il, un bon comestible à l'état jeune. Il pousse très rapidement, en une nuit, tout au plus en 2 ou 3 jours. Il peut peser jusqu'à 25 kg et produit des quantités considérables de spores. Les apiculteurs le faisaient brûler pour endormir les

abeilles. Les

Anglais l'appellent puff-ball...



## Quelques araignées des bords de l'eau

par Françoise Drouard – ([daniel.drouard@wanadoo.fr](mailto:daniel.drouard@wanadoo.fr))



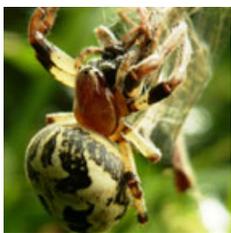
### 1 - La Dolomède *Dolomedes fimbriatus* (Pisauridés)

Très commune dans les zones humides, particulièrement au bord des marais et tourbières comportant des zones d'eau libre, c'est une araignée de grande taille à l'état adulte (femelle maximum 22 mm; mâle 13 mm), de forme allongée, avec de grandes pattes. De couleur brune en général (teinte variable), elle est reconnaissable à la bande claire (blanche ou jaunâtre) qui borde tout le corps.

Elle chasse de manière active, sur les plantes en bordure de l'eau ou en marchant sur l'eau.

Sans toile, elle a une bonne vue et elle est capable d'attraper de petits poissons, des têtards mais ses proies sont surtout de gros insectes comme les mouches bleues, les demoiselles...

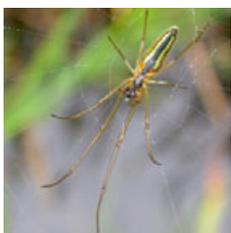
Elle est classée dans la famille des Pisauridés et, comme chez *Pisaura mirabilis*, la femelle porte son cocon ovigère entre les chélicères et fabrique une toile pouponnière dans les buissons alentour pour héberger le cocon puis les petits jusqu'à la dispersion, après la deuxième mue. Les juvéniles sont brun clair avec des pattes verdâtres et ils restent généralement dans les arbustes, au sec, pendant un certain temps.



### 2 - L'Épeire des roseaux *Larinioides cornutus* (Aranéidés)

Cette araignée est très commune au bord de l'eau où elle tisse sa toile de chasse, aussi bien sur les plantes basses et les roseaux que sur les constructions humaines (rambardes des pontons et des ponts). Comme beaucoup d'araignées de la famille des Aranéidés, on la trouve soit recroquevillée au centre de sa toile, soit dans une cachette de soie à proximité. Araignée de taille moyenne à grande (femelle maximum 12 mm; mâle maximum 8 mm), elle est reconnaissable au dessin (ou *folium*) de couleur foncée sur un abdomen dont la couleur de fond varie du blanc au brun, au rose ou au rouge. Elle capture dans sa toile les insectes qui volent au

bord de l'eau.



### 3 - La Tétragnathe étirée *Tetragnatha extensa* (Tétragnathidés)

C'est encore une araignée à toile qui aime les bords de l'eau mais celle-ci est capable de faire sa toile en travers d'un ruisseau d'eau courante, aussi bien qu'à proximité d'une eau douce stagnante. Cette toile est remarquable par le fait que la partie centrale où l'araignée se tient généralement (et qu'on appelle le moyeu) est percée d'un trou assez grand de forme plus ou moins ronde ou ovale. D'autre part, la toile n'est pas systématiquement proche de la verticale, comme les toiles des Aranéidés; elle peut être quasi horizontale et prendre toutes les orientations possibles.

Si l'araignée n'est pas sur sa toile, elle se camoufle dans la végétation, à proximité, sans fil de rappel (contrairement aux araignées de la famille des Aranéidés qui sont informées en permanence sur ce qui se passe dans la toile, grâce à ce fil dont elles sentent les vibrations). Elle a une manière particulière de se tenir en position allongée, les pattes dans le prolongement du corps (deux paires vers l'avant et deux paires vers l'arrière), le corps étant lui-même de forme allongée. L'abdomen est de couleur variable et,

comme il existe plusieurs espèces de *Tetragnatha* près de l'eau, il faut capturer un mâle adulte pour pouvoir confirmer l'espèce. L'observation de ce mâle adulte à la loupe révèle des chélicères divergentes, de grande taille et fortement dentées.



#### 4 – *Clubiona phragmitis* (Clubionidés)

Il faut chercher cette espèce pour la voir car elle est généralement cachée dans une loge de soie pendant la journée et elle chasse la nuit dans la végétation près de l'eau. Quand la femelle garde son cocon ovigère, elle s'enferme avec dans une loge de soie qu'elle tisse en repliant une feuille d'herbe ou de roseau de manière caractéristique.

Quand on la fait sortir, on voit une araignée beige brunâtre, moyenne à grande (femelle 11 mm maximum; mâle 10 mm maximum), avec des chélicères verticales foncées.

Il existe de nombreuses espèces de *Clubiona* qui fréquentent les zones humides mais aussi les arbustes et les arbres de zones plus sèches. Le plus souvent brunâtres et sans décor particulier, elles sont difficiles à déterminer.

*Voir planches de photos pages suivantes.*

> > >

*Françoise Drouard*

# Dolomedes



Photo Claudie Desjacquot – Réserve du bout du lac d'Annecy (74) – mai 2010

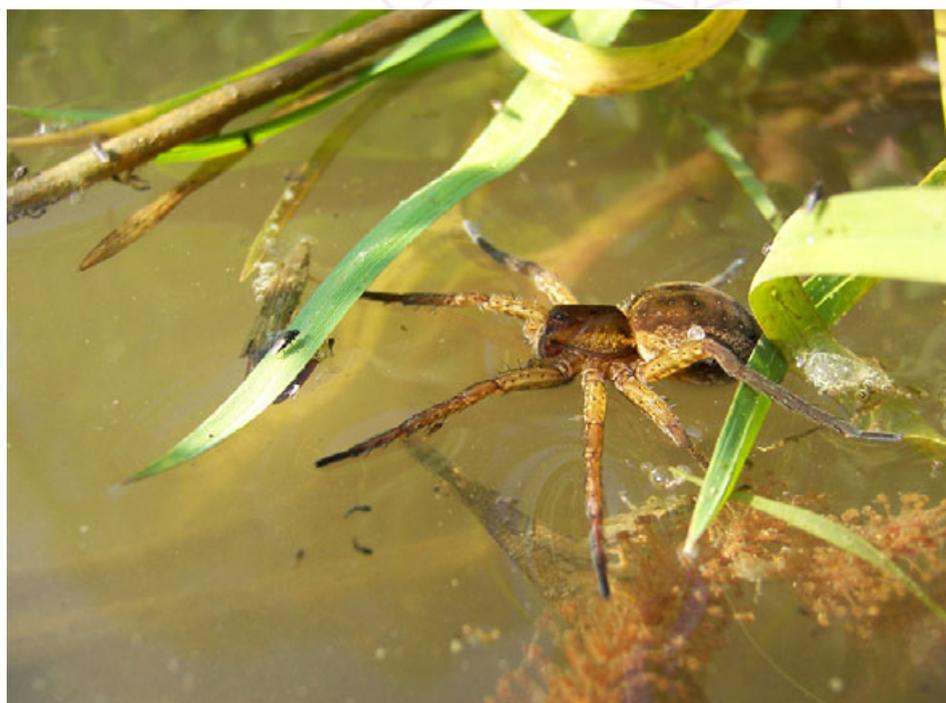


Photo Sylvain Bernier – Fossés, commune de Findrol (74) – mai 2008

# Dolomedes



Photo Odette Lussiana – Marais de Saint-Jorioz (74) – août 2008

Photo Alain Depoilly – Lac Sainte-Hélène (73) – octobre 2009 (araignée dans la boîte de récolte)



# Larinioides

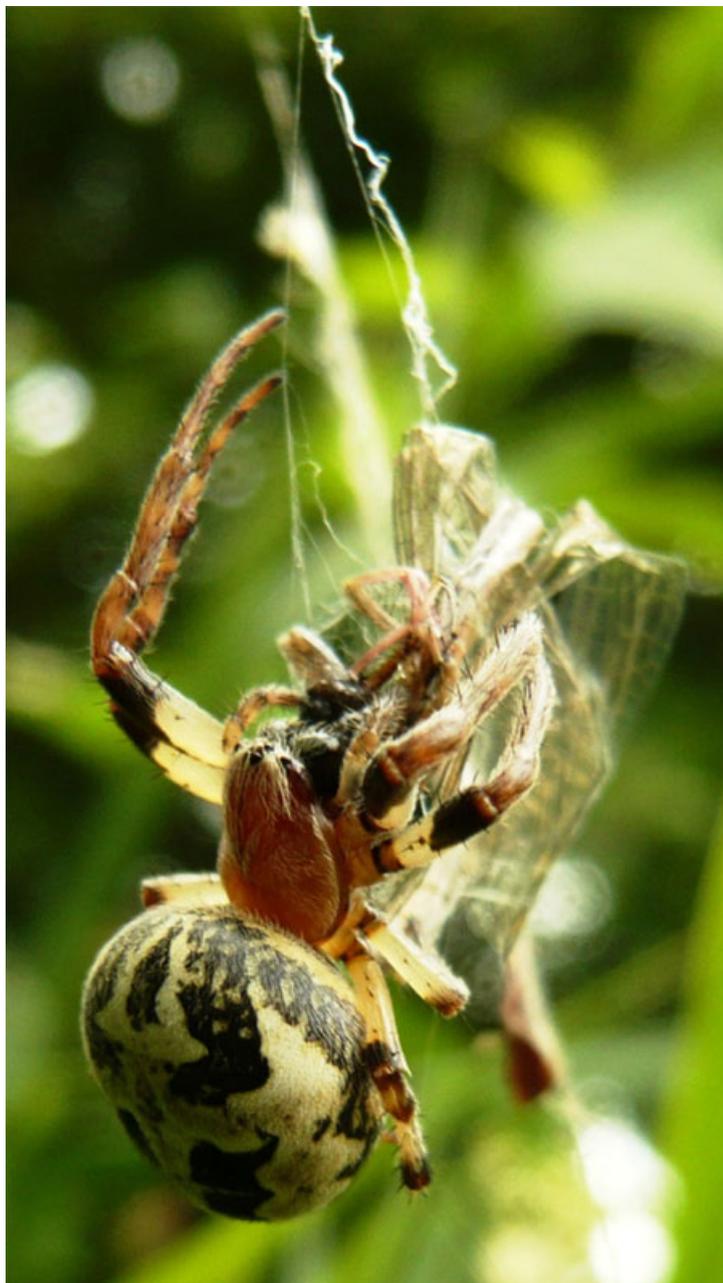


Photo Luc Méry - 19 juin 2009



Photo Monique Magnouloux – Marais de Giez (74) – 14 juin 2010



# Tetragnatha



*Tetragnatha* sp. mâle avec une proie – Photo Murielle Susillon – Viry (74) – juin 2008

*Tetragnatha extensa* mâle – Photo Françoise Drouard – Lac Sainte-Hélène (73) – juin 2009



# Tetragnatha



Photo Françoise Drouard – Domancy (74) – juin 2007

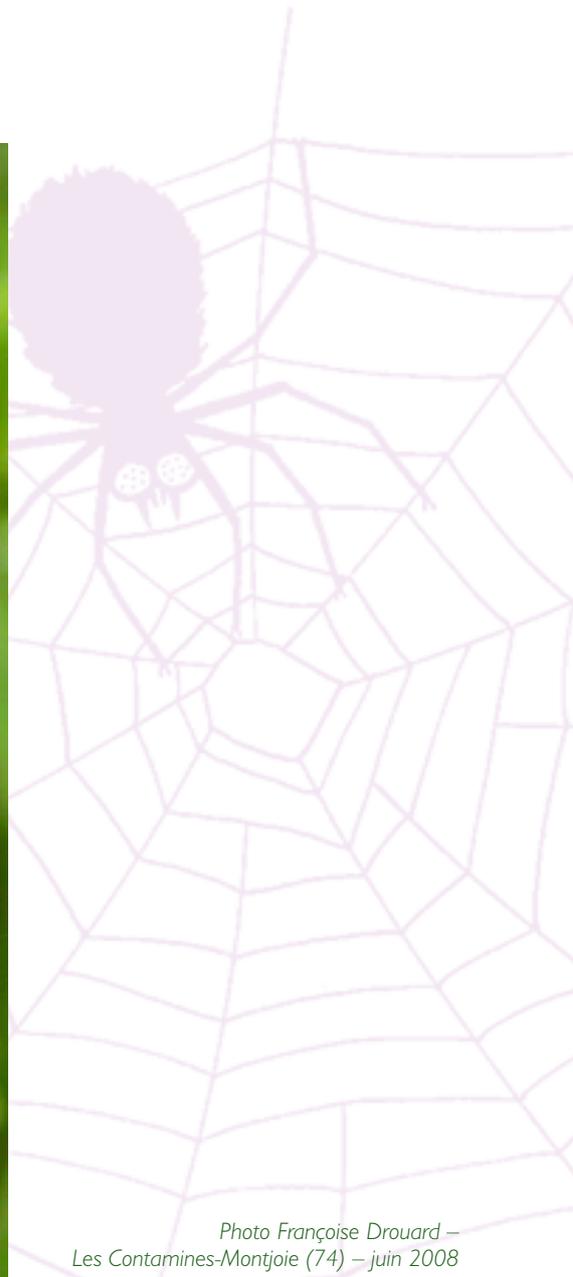


Photo Françoise Drouard –  
Les Contamines-Montjoie (74) – juin 2008



# Clubiona



*Clubiona phragmitis* femelle sur la loge de soie ouverte.  
Photo Roger Fillion – Marais de Lavours (01) – juin 2007



Photos Philippe Pellicier –  
Lac Sainte-Hélène (73) – juin 2009





# Société Mycologique du Dauphiné

Fondée en 1935 – 24, quai de France – 38000 GRENOBLE

---

## Déterminations publiques

Elles s'adressent à toutes les personnes qui souhaitent faire identifier leurs cueillettes pour l'étude ou la consommation.

## Permanences

En septembre et octobre: Tous les lundis à partir de 18 h 00 au siège de l'association.  
Les autres mois de l'année: Tous les lundis à partir de 20 h 00 (sauf jours fériés ou veilles de fêtes).

---

## Formation et conférences

Soirées thématiques pour parfaire ses connaissances.  
Elles ont lieu à 20 h 30 au siège de la société. – Accueil à partir de 20 h 00.

Lundi 22 nov. 2010 **Espèces intéressantes rencontrées en automne** – Présentation: Jean-Luc Fasciotto  
Lundi 6 déc. 2010 **A la découverte des Russules** – Présentation: Eric Michon  
Lundi 10 janv. 2011 **Voyage d'étude au Québec** – Présentation: Evelyne Tardy

---

## Initiation et perfectionnement à la microscopie

Samedi 27 novembre 2010  
Inscriptions souhaitées auprès de Robert Garcin au 04 76 09 79 10

Déroulement de la journée:  
09 h 00: début des travaux (au siège de la société).  
12 h 00: repas en commun au restaurant (à la charge de chacun).  
14 h 00: reprise des travaux.  
Fin de la formation vers 17 h 00.

---

## Expositions

18-19 septembre 2010 (entrée libre)  
**Le Pinet-d'Uriage**, salle polyvalente (récoltes bienvenues à partir du samedi matin).

25-26 septembre 2010 (entrée libre)  
**Grande exposition de champignons de Grenoble.**  
Ancien Musée de peinture, place de Verdun (récolte des champignons vendredi 24 septembre et autres récoltes bienvenues tout le week-end).

9 octobre 2010  
**Meylan**, place de la Louisiane, de 08 h 00 à 18 h 00.  
Exposition dans le cadre de la foire aux champignons.

Toutes les informations concernant l'association et ses activités peuvent être consultées sur le site:  
[smd38.monsite.orange.fr](http://smd38.monsite.orange.fr)



# Truffes noires... pour jours de fête

En attendant les fêtes de fin d'année qui vont arriver à grands pas, faisons un peu mieux connaissance avec les 3 principales truffes noires que l'on peut facilement trouver sur le marché.

Mais attention, selon les années et le type de commerce, les prix sont très variables et peuvent passer du simple au triple.

Quelques exemples : **Tuber melanosporum** (*Truffes du Périgord*) de 500 € à 1500 €

**Tuber brumale** (*Truffe d'hiver*) de 150 € à 500 €

**Tuber indicum** (*Truffe de Chine*) de 50 € à 100 €

**Enveloppe externe verruqueuse, sombre à noirâtre.  
Gléba noirâtre, +/- marbrée.**



Sporophore jusqu'à 8 (12) cm, périidium (enveloppe externe) ornée de verrues plutôt basses. Gléba (chair) blanchâtre chez le jeune puis grise, enfin pourpre noirâtre à maturité, marbrée de fines veines blanchâtres qui peuvent rosir légèrement à l'air. Odeur forte. Vient en

automne et en hiver sous les chênes et les noisetiers, plus rarement sous d'autres feuillus. Rare. Excellent comestible. Peut être confondu avec *Tuber indicum* et *Tuber brumale*, autres espèces à gléba noirâtre. (Leg. Christian Perrin, Société Mycologique de Seyssinet)

## **TUBER melanosporum**

*Truffe à spores noires, Truffe du Périgord.*



Spores de **Tuber melanosporum** de forme ovale, ornées d'épines nombreuses, plutôt fines, courtes et bien différenciées.

Sporophore jusqu'à 8 (10) cm de diamètre, à enveloppe externe ornée de verrues variables, tantôt assez fines, tantôt grossières. Elles sont souvent décrites comme émoussées ou arasées dans la littérature ; pour nous, ce caractère pourrait aussi provenir d'une abrasion provoquée par les nombreux frottements subis lors des nettoyages, transports et manipulations diverses.



Gléba d'abord pâle puis noirâtre à maturité, marbrée

de fines veines blanchâtres pouvant rosir à l'air. Chair ferme lorsque le champignon est en bon état, mais +/- molle à élastique chez les spécimens vétustes. Odeur et saveur faibles chez les exemplaires immatures. Mais une truffe de Chine prélevée à maturité, fraîche et correctement conservée, présente tous les caractères d'un bon comestible. Vient principalement dans les régions montagneuses proches du Tibet, de novembre à mars, sous feuillus et conifères.

Récolté comme des pommes de terre à tous les stades de maturation ce qui lui confère une qualité inconstante et une mauvaise réputation. Commercialisé.

### **TUBER indicum**

*Truffe de Chine.*

*Spores de **Tuber indicum**, plus arrondies que chez la Truffe du Périgord, ornées d'épines peu nombreuses, larges et épaisses, longues et souvent recourbées au sommet. Elles sont mal différenciées et donnent parfois à la spore un aspect +/- réticulé.*





Assez semblable aux espèces précédentes, s'en distingue néanmoins par sa chair gris noirâtre, marbrée de veines blanches et épaisses caractéristiques. Le périidium serait plus fragile selon certains ! Odeur moyennement forte. Même habitat que *Tuber melanosporum*. Rare. Bon comestible.

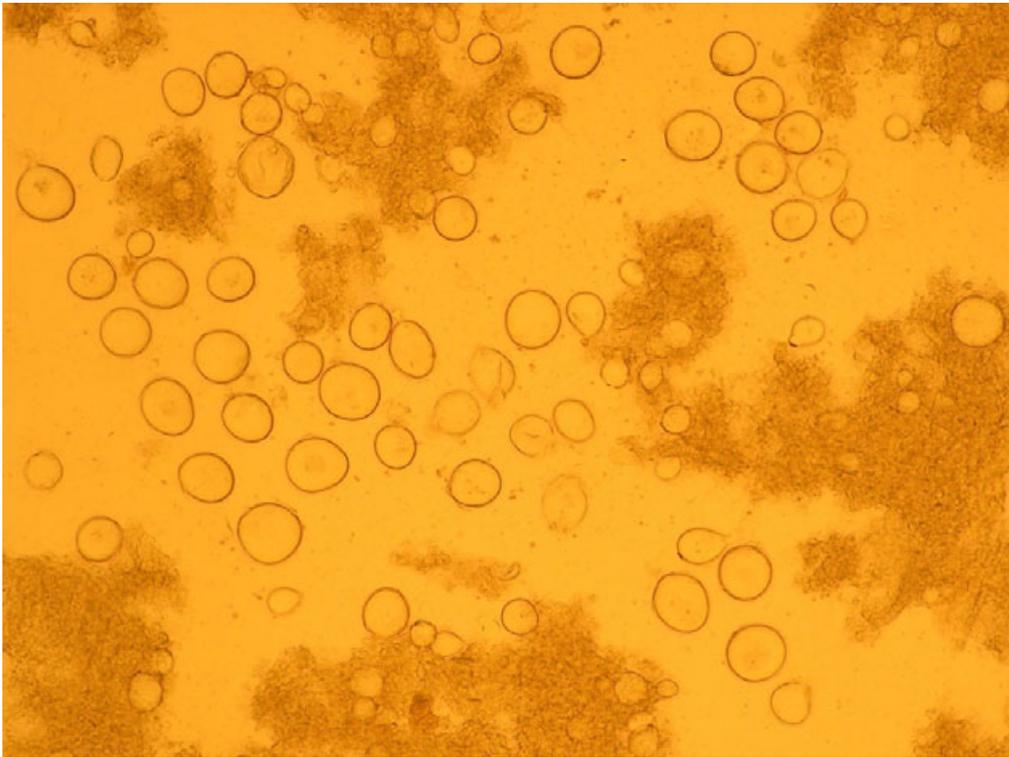
**TUBER brumale**  
*Truffe d'hiver.*

Ph. Christian Perrin

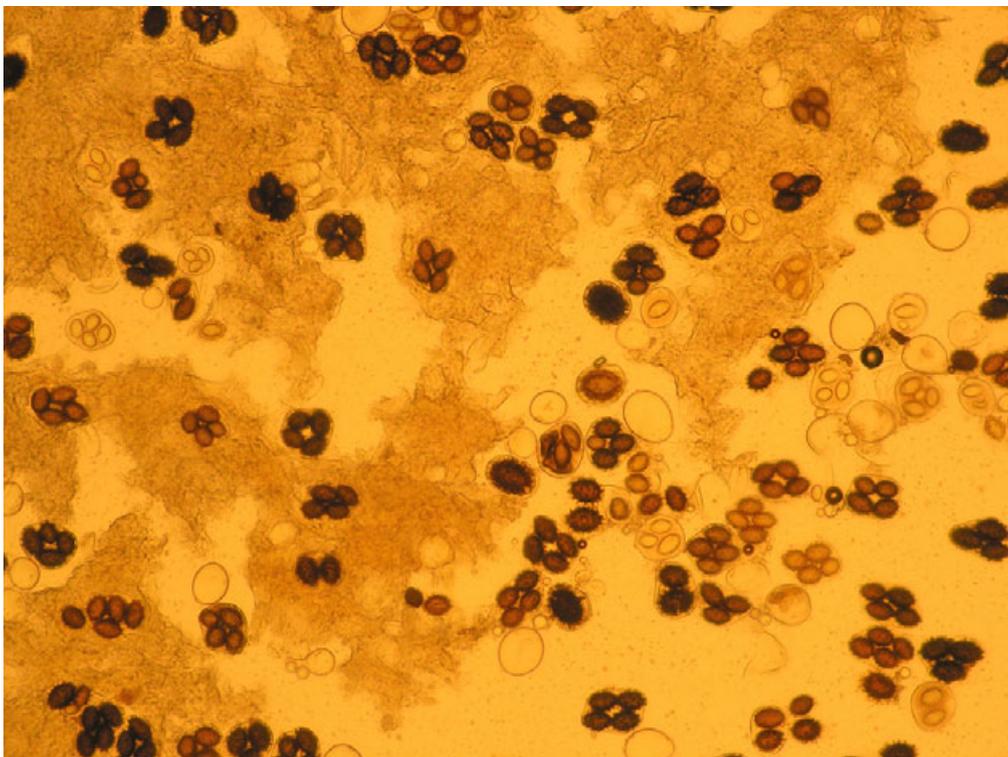
Spores ovales de **Tuber brumale**, ornées d'épines nombreuses, plutôt fines, longues et "raides". Elles donnent à la spore un aspect hirsute.

Par ailleurs, *Tuber melanosporum* et *Tuber indicum* montrent des asques contenant souvent 3 ou 4 spores. Chez *Tuber brumale*, il est fréquent d'observer 5, voire 6 spores dans un asque.





Asques vides de *Tuber indicum*. Le champignon est totalement immature et donc dépourvu de toute odeur et saveur.



Ici, les asques de cette Truffe de Chine sont partiellement mûres. Le champignon commence alors à présenter une odeur plus marquée et une saveur de qualité correcte.

# De l'utilité publique des associations mycologiques ou l'histoire de la Vesse-de-loup trompeuse



par Josette Monpert – Société Mycologique du Dauphiné

A notre époque où les technologies de l'information et de la communication permettent d'ouvrir en grand, à tous, les portes de la connaissance, quelle raison d'être attribuer à nos associations ?

Par le passé, en effet, l'abord ardu de la mycologie, auprès de mycologues distants ou par la fréquentation d'ouvrages rébarbatifs, était réservé à un petit nombre d'élus.

La plupart avaient déjà une culture scientifique. Les rares néophytes étaient des passionnés, capables de surmonter les difficultés par leur volonté et leur travail



Photo L. Francini

personnel. Le commun des mortels, selon sa région et sa culture, se contentait de cueillir quelques espèces ciblées pour les mettre dans la poêle.

Aujourd'hui, au contraire, rien n'est plus simple pour le profane que la consultation d'un site mycologique sur la «toile». Les images captivent; les noms instruisent. Tout semble facile à qui ne perçoit pas le côté séducteur et pervers de l'outil.

Une anecdote vécue dans ma classe illustrera mon propos. Chaque début d'année, j'y multiplie les activités autour des champignons, centre d'intérêt qui passionne mes jeunes élèves de sept ans.

Un lundi matin donc, Léo apporte la première récolte enfantine. Il est très fier d'avoir rempli avec son papa deux grands sacs en plastique: l'un avec les «bons», l'autre avec les «mauvais». Il commence donc à extirper ses spécimens pour les poser dans les assiettes. D'abord la «Chanterelle» et le «Cèpe» qu'il sait nommer, puis la «Vesse-de-loup». Je lui dis que je trouve celle-ci un peu bizarre, mais il est sûr, il n'a aucun doute: son papa a tout vérifié sur Internet. Je jette alors un coup d'œil dans le sac où je découvre, pêle-mêle, toutes sortes d'espèces allant du comestible au mortel! Je les verse sur la table, prétextant qu'il y en a beaucoup et j'oriente Léo sur le deuxième sac, lui demandant de sortir le plus «mauvais» de tous. Il se saisit aussitôt d'une Amanite tue-mouches qu'il qualifie de «mortelle». Je l'arrête là. Je regarde le reste du contenu, guère différent de celui du sac précédent, et le lui fais verser de la même façon sur la table.

S'en suit une conversation animée autour des deux monticules. Des remarques pertinentes sont faites qui aboutissent à l'expression des premières consignes de cueillette: pour rapporter de beaux champignons entiers, mieux vaut utiliser un panier (comme la maîtresse).

Pour terminer, je propose d'essayer de faire grossir la «Vesse-de-loup» douteuse sur un lit de mousse humide.

La chance nous sourit. Dès le lendemain, on voit un peu de rouge apparaître au milieu de la boule blanche. Ceci n'est donc pas la Vesse-de-loup que Léo et son papa avaient cru identifier à coup sûr et donc placée avec les «bons» champignons; mais, l'est-il vraiment?... Deux jours plus tard, surprise!

Une petite amanite est devenue reconnaissable. La réponse s'impose: non, ce champignon est toxique. Les enfants expriment alors une deuxième consigne: il faut se méfier des ressemblants!

Au fil des semaines et de nos observations, d'autres occasions nous seront données de nous confronter à des sosies que nous apprendrons à démasquer.

Ce travail, que je fais humblement avec les enfants, a pour objectifs: l'éveil de la curiosité, l'apprentissage de l'observation, la sensibilisation à l'éco-attitude, l'acquisition de quelques connaissances, la prise de conscience du risque. Il se fait par le contact direct avec l'objet d'étude, les échanges dans le groupe, sur la durée, en multipliant les occasions de rencontre et les expériences vécues, avec un vocabulaire précis. Son utilité me semble évidente. Comme l'est celle de nos associations, comparables, à une autre échelle, à une classe. On y apprend au contact de mycologues avertis et pédagogues, en compagnie de personnes de toutes origines sociales et professionnelles, les fondamentaux de la mycologie et les attitudes responsables. On se frotte à la réalité du terrain par les sorties d'étude. Les sens et l'esprit en éveil, on s'étonne, on admire, on met en mémoire, on respecte. On enrichit son savoir pendant les cours, les conférences et les stages. Mais aussi grâce aux ouvrages des bibliothèques, aux CD-Rom et à des sites internet sélectionnés. On teste ses connaissances lors des expositions et déterminations publiques.

Peu à peu, généralement, on cesse de considérer le champignon comme un mets potentiel, non sans apprécier, avec modération, un plat de bons comestibles.

On renoue avec Mère Nature un lien souvent rompu, mais ô combien vital!

*Josette Monpert*

Nous apprenons avec grande tristesse la disparition de **Marius Lambert**, doyen de notre société. C'est la personnalité à qui nous avons choisi de rendre hommage dans la rubrique «Portrait» du premier numéro de notre bulletin.

Tous ceux qui ont eu la chance de le connaître ont pu apprécier son érudition et sa gentillesse.

Nous perdons avec lui une figure de la mycologie de notre région.

Nous faisons part de nos condoléances à sa famille.

*Jean-Luc Fasciotto*

# Le stage botanique pour débutants du 10 au 13 juin 2010

par **Christiane Chynel-Roy** et **Martine Régé-Gianas**

La session organisée par Espérance Bidaud avec des animateurs de Meyzieu se déroule dans le cadre très verdoyant du VVF de Tence.

La première impression, liée à la pluie diluvienne qui nous a accueillis le jeudi soir, est vite dissipée par l'apéritif local à base de liqueur de châtaigne et le plaisir de se retrouver entre amoureux des plantes.

La soirée a été consacrée à la découverte des milieux.

Ce soir-là, le Conservatoire botanique national du Massif central nous fait l'honneur de sa présence et nous commente les missions effectuées dans 10 départements de la région, dont la Haute-Loire.

Le magnifique ciel bleu du lendemain matin laisse augurer de belles sorties pour mettre en application la première leçon.

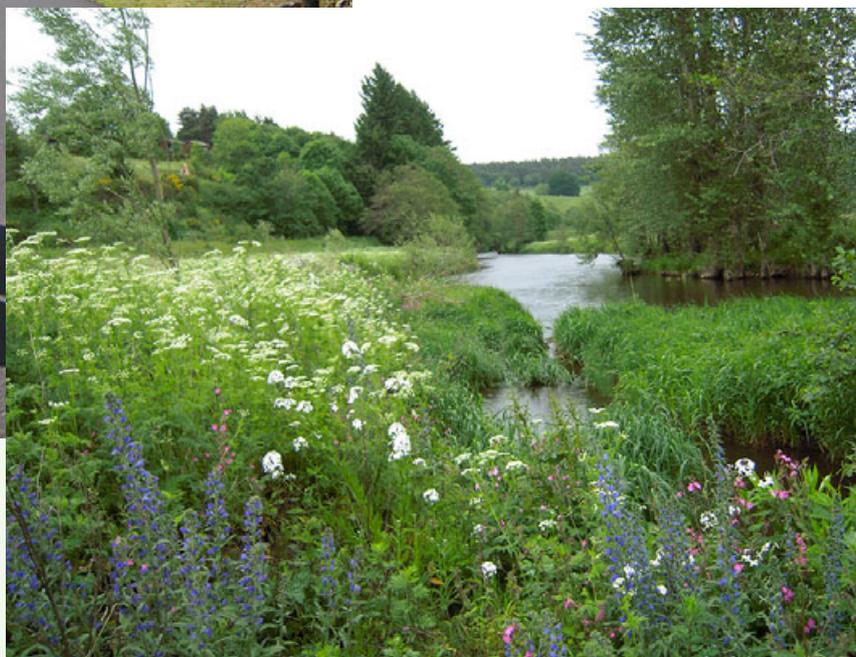


Trois groupes se forment naturellement autour de Geneviève, Jean-Luc et Alain, nos animateurs. Ils ont choisi de programmer en alternance des séances d'étude préparatoires en salle, des observations sur le terrain et, finalement, le travail par groupe sur les espèces récoltées. Ce schéma d'organisation s'avéra particulièrement judicieux et fut apprécié de tous.

Le premier jour, consacré à l'étude de la tige et des feuilles (on ne tou-



che pas aux racines!) nous entraîne non loin du gîte, en bord de route, où sur



quelques mètres nous pouvons découvrir tout à loisir stipules, limbe, pétiole, découpes, formes et dispositions particulières des feuilles et folioles. La seconde journée consacrée logiquement à l'étude de la fleur nous conduit sur les bords du Lignon où les rives sauvages nous offrent une profusion de sujets d'observation, et régulent nos yeux d'un beau pigamon.

Dans un panel de couleurs magnifiques, nous découvrons pétales, sépales, corolle et calice, bref... le périgone! Avec la loupe (offerte à tous les stagiaires et accompagnée du livre des plantes sauvages de Jeanne Covillot) on peut déjà voir, sur le terrain, étamines et pistil, les organes reproducteurs que la fleur met si bien en valeur pour attirer les insectes.

L'après-midi, une petite visite à la tourbière nous a permis de découvrir des plantes très particulières, tel le Fenouil des Alpes, et nous familiariser avec carex et graminées.

Toutes les sorties d'étude ont été suivies ou précédées de cours et diaporamas, présentés à tour de rôle par nos trois formateurs.

Des séances de détermination, égayées par des stagiaires studieux, ont permis de mettre en pratique les notions acquises auparavant.

Le troisième jour a été consacré à l'étude du fruit (capsules, gousses, akènes...) avec une dernière petite sortie sur le terrain dès que la météo a bien voulu le permettre.



Cette session, bien remplie, nous a laissé sur les genoux (les photos en témoignent!) mais heureux d'avoir passé ces quelques jours dans cet environnement privilégié, une ambiance sympathique et chaleureuse, et avec des animateurs compétents, patients, disponibles.

Merci à tous ceux qui nous ont aidés à progresser au travers de cette session, très réussie.



## Cela nous concerne tous !

### Attention à la consommation de champignons sauvages !

Un seul champignon toxique dans un plat peut provoquer une intoxication parfois mortelle.

Il est facile de confondre champignons comestibles et champignons toxiques, au printemps comme à l'automne (voir exemples de confusion ci-dessous).

**Soyez prudents :** avant de consommer un plat de champignons, assurez-vous que tous sont comestibles.

L'identification se fait à partir de critères mycologiques précis (présence de flocons, anneau, volve...) : il n'existe aucun « truc » pour distinguer les bons des mauvais champignons ! Pour permettre cette identification, les champignons doivent avoir été ramassés **entiers**.

Attention, **l'identification à partir de photos, sans autres connaissances, est hasardeuse**. Mais vous trouverez auprès de votre pharmacien ou de la société mycologique la plus proche un avis précieux.

Encore faut-il présenter l'ensemble de votre cueillette...!

Encore faut-il que les champignons soient ramassés dans des endroits éloignés de toute source de pollution (y compris les cultures traitées) : les champignons sont de remarquables accumulateurs de polluants.

Sauf quelques exceptions (rosés, oronges...), les champignons doivent être consommés bien cuits (une vingtaine de minutes). Ils doivent aussi être consommés en quantités raisonnables (en petites quantités et pas à plusieurs repas consécutifs).

Des symptômes d'intoxication peuvent apparaître plusieurs heures après un repas de champignons.

Au moindre doute, contacter votre médecin ou le centre antipoison régional (04 72 11 69 11). Il vous sera demandé l'heure du ou des repas en cause ainsi que l'heure de survenue des premiers signes, de décrire vos symptômes et de mettre de côté, si possible, les restes de la cueillette, pour identification.

Les symptômes les plus fréquents sont les suivants : diarrhées, vomissements répétés, douleurs abdominales, transpiration importante, hyper-salivation, troubles de la vision...

La société mycologique la plus proche peut vous renseigner et vous apprendre à connaître les champignons afin d'éviter tout risque de confusion.

#### Contacts :

- Centre antipoison de Lyon (Auvergne et Rhône-Alpes) : **04 72 11 69 11**
- La FMBDS et les associations mycologiques Rhône-Alpes affiliées  
Espérance Bidaud, présidente FMBDS : **04 74 97 26 09**.

Indiquer les coordonnées de votre association.



# Le principe de la « prise en charge de formation individuelle pour un bienfait collectif »

Des échanges récents montrent que les explications déjà transmises\* sur ce sujet ne sont pas claires pour tous et que des précisions sont nécessaires.

*\*principe évoqué sur le bulletin de liaison de décembre 2009 (avec bilans d'actions réalisées) et repris dans le chapitre 4 du classeur fédéral remis à l'assemblée générale en avril 2010.*

## Petit historique

Sous la présidence de Jean Pisot et sous son impulsion, un dispositif de prise en charge directe de formation pour les jeunes botanistes ou mycologues a été mis en place. La demande est présentée par l'association dont il dépend. Ce procédé est toujours d'actualité.

Suite à l'exploitation du questionnaire 2006 (synthèse publiée sur bulletin N° 187) indiquant un besoin de formation, la fédération a souhaité promouvoir ses actions de formation (sessions ou actions plus ciblées).

Devant une demande régulière de prise en charge fédérale pour des formations individuelles, des règles d'octroi ont été fixées dans un souci de bonne gestion des fonds fédéraux.

Le principe est que le bénéficiaire est un adhérent abonné au bulletin FMBDS et qu'en contrepartie de la prise en charge de sa formation, il doit réaliser une prestation pour un bienfait collectif. Nous n'avons pas voulu restreindre cette action à un article sur un bulletin ou une formation précise pour laisser place à toutes les initiatives possibles.

La démarche peut être faite tout au long de l'année. Cependant, pour des raisons de prévisions budgétaires, il convient de faire connaître dès que possible votre intention au trésorier fédéral.

## Le déroulement de la démarche :

- un adhérent – abonné au bulletin FMBDS – a envie de s'investir pour un bienfait collectif et souhaite participer à une formation (fédérale ou organisée par un autre organisme).
- il s'inscrit et règle le montant de sa formation;
- il renseigne la convention selon un modèle inclus dans le classeur fédéral (annexe 4-1). Il expose ses motivations, les actions à réaliser pour transmettre **au plus grand nombre possible ce nouveau savoir acquis** et dans quels délais il s'engage à les mettre en œuvre. Il indique aussi les moyens fédéraux dont il peut avoir besoin (microscope, vidéoprojecteur, panneaux, etc.).
- il transmet cette convention à son association pour que celle-ci puisse rédiger son avis;
- l'association adresse à la FMBDS la demande de participation financière totale ou partielle, contenant: l'avis de l'association et la convention signée par le futur bénéficiaire;
- le bureau fédéral répond favorablement ou non au regard des documents reçus et motive sa réponse auprès de l'adhérent et de l'association;
- l'association concernée établit un bilan des actions réalisées par le bénéficiaire;
- la FMBDS procède au paiement du montant convenu (à l'ordre du bénéficiaire) à réception du bilan.

Ce principe posé, le bureau fédéral examinera tous les cas particuliers.

De manière tout à fait exceptionnelle, la FMBDS peut être amenée à une prise en charge directe (exemple: jeunes botanistes ou mycologues).

*Espérance Bidaud*

# Identifiez les champignons ...en « 3 clics » !

## Cherche associations pour dépôt-vente du CD

Prendre contact (avant fin août) avec Jean-Luc Fasciotto: [jlfasciotto@free.fr](mailto:jlfasciotto@free.fr)

Conditions intéressantes



## Le CD-ROM pour identifier facilement les champignons

- ➡ Plus de **1430 espèces**, formes et variétés
- ➡ Pas besoin de connaissances particulières
- ➡ Des clés de détermination et une utilisation très facile, à la portée de tous
- ➡ Des photos de grande qualité
- ➡ De nombreux documents: la réglementation, la comestibilité et la toxicité, la conservation, la diététique, la valeur calorique, la valeur gastronomique, les « on-dit » trompeurs...
- ➡ Une clé originale des champignons de printemps...