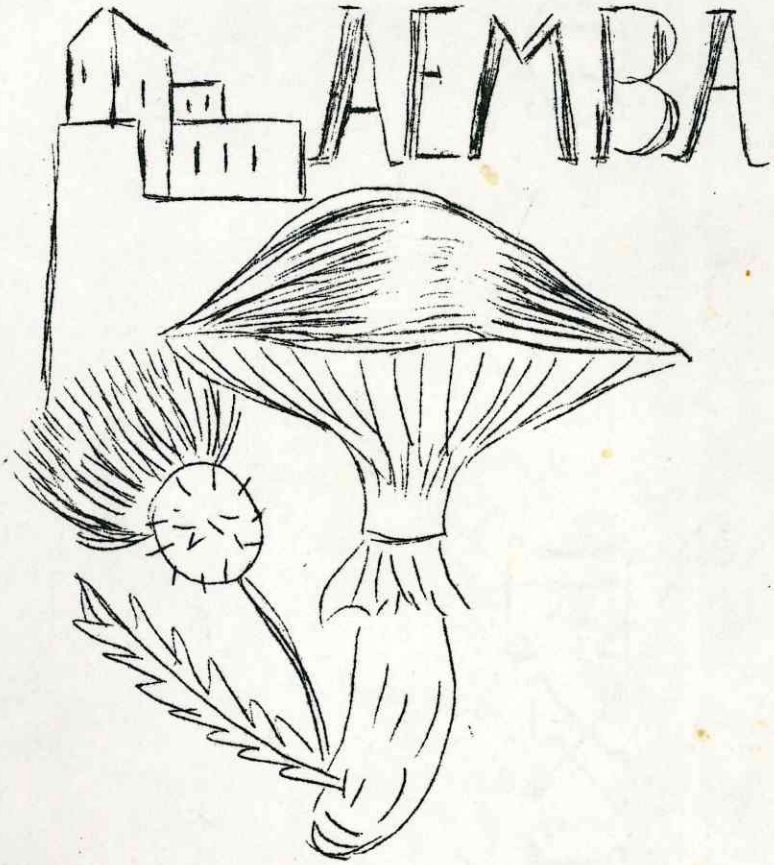
Dominique Giacomoni

Bulletin de l'



N° 2 - JUIN 1978

S O M M A I R E

EDITORIAL

Chargé de vous présenter le festin mycologique qui va suivre, festin agrémenté de salades sauvages et d'autres bonnes choses que je vous laisse le soin de découvrir, j'ai été amené à goûter bien avant vous à des plats savamment préparés où pourtant figuraient les 3 amanites "Phalloides, Verna, Virosa".

Tout ceci ne m'a pas ouvert les portes du tombeau, mais celle de la réflexion dont je vous livrerai le fruit au fil du sommaire.

Sans nul doute vous apprécierez la "Variation sur la classification des champignons" de M. René AZEMA.

Savoir, talent, avec pour accompagnement un solide bon sens, font un excellent ménage.

Pour ma part, d'une façon générale, je pense que toute classification constitue une tentative louable de mise en ordre, un essai de clarification, mais également unepreuve tangible de nos tâtonnements.

Une classification n'est autre, finalement, que l'ensemble des points de repère, des jalons plantés par l'homme en quête de savoir... sur les chemins de l'ignorance.

Pourquoi faut-il sur chaque jalon trouver un nom et même plusieurs ? Vanité des vanités et tout est vanité ...

Vient ensuite "La connaissance des bolets" du Dr Lucien GIACOMONI.

Là encore le doute et la modestie nous sont recommandés. Cher Président et ami, je vous donne toutes assurances. Dans le doute, perpétuellement nous sommes (sauf à l'égard de nos insuffisances) quant à la modestie, elle nous imprègne au point de nous rendre muets.

"L'initiation aux bolets" de M. Georges BECKER par ses vivantes descriptions nous entraîne irrésistiblement sur le terrain "en haute montagne, sous les mélèzes, dans les bois clairs, le long des sentiers, dans l'herbe des clairières..."

Qui après ce message poétique peut encore bouder nos sorties. Allons, amis, à moins d'être l'épistolier de service, il n'y a pas lieu de craindre l'abominable "KROMBHOLZIA", pas plus que le terrible "scaber" devenu paraît-il "carpini".

Puis, les "Amanites" qu'il a fallu, bon gré mal gré, classer... opération longue et ardue, pouvant être agréable sous condition d'aimer... parfois périlleuse quant à l'effet produit ... à l'image même des champignons.

Enfin, le "Choix des Mots" de M. R. Girel, sérieux et moqueur à la fois, qui met des tartufes et non des moindres sur le gril.

Mais...les narcisses ne sont-ils pas légion...alors en botanique!

Un aperçu, sur les conférences où la verve de notre Président s'exerce à loisir pour notre plus grand plaisir.

Rappelez-vous LOCUSTE, retour passionnant dans le passé. Quelle hécatombe.

.../...

Conférences de haute tenue par le choix des sujets, la qualité de nos invités,-merci, etplus encore, à MM. Henri Mesplède et Jacques Trimbach - l'intérêt des projections, diapositives et films.

On ne peut oublier le "Monde étrange des champignons", la Naissance d'un champignon" et le terrifiant "Mycoses des invertébrés".

Administrateur privilégié, parce que collaborateur le plus proche, j'aurais voulu vous parler de notre président, de son action, de son dévouement.

Je vous dirai tout, mais "à l'oreille" pour ne pas me faire étriller.

A ces conférences, à ces sorties, venez nombreux, participez de toutes les façons, envoyez-nous vos critiques, suggestions, **livrez-nous** franchement vos impressions; c'est bien ce que je viens de faire et, vous connaissez l'état de mon savoir...

L'A.E.M.B.A. n'est pas un cercle fermé réservé uniquement à des élites scientifiques, mais une association ouverte à tous dont les buts principaux sont la recherche de l'amitié et le développement des connaissances.

P. DESHAYES

=-=-=-=-=-=-=-=-=-=-=-=-=-

NOUVELLES de l'ASSOCIATION

I°) - SORTIES

Dimanche 4 Juin	Chastelonnette
Dimanche 23 Juillet	Haut-Colmars ou Restefond
Dimanche 6 Août	Couillole ou autre sortie d'altitude
Dimanche 8 Octobre	Chastelonnette ou Valberg ou Beuil
Dimanche 22 Octobre	Colmars Haut ou Col du Fa
Mercredi Ier Novembre	Col du Fa ou Gourdan ou Félines

2°) - CONFERENCES

"Les Amanites" par le Dr L. Giacomoni, avéc projection de diapositives. Le lieu et la date seront précisés ultérieurement.

3°) - EXPOSITION MYCOLOGIQUE

Entrevaux, les I0 - I2 Novembre I978

=-=-=-=-=-=-=-=-

Administrateurs, Responsables de Sections, Section d'Entrevaux,
Membres éloignés : téléphoner dans la semaine qui précède ces activités
du mardi) soit au Secrétariat (Mme Deshayes) : (93) 05 42 04
au vendredi) soit chez le Président (Dr Giacomoni) : (93) 05 4I 40

Section d'Annot, de Puget-Théniers, de Guillaumes, de Valensole, de Cagnes, téléphoner dans la semaine précédente à vos responsables de section, qui seront avisés.

VARIATION sur la CLASSIFICATION des CHAMPIGNONS

Par R.C. AZEMA

La classification des êtres vivants est une nécessité car elle permet une meilleure compréhension des productions de la nature.

L'Homme a besoin de classer, de sérier, de mettre en fiches, de placer les objets dans des tiroirs, dans des casiers...

Les champignons n'échappent pas à la règle générale, mais ici comme ailleurs, il ne faut jamais perdre de vue que la classification (on dit encore avec quelques nuances : systématique, taxonomie, taxinomie) est une oeuvre humaine, de conception humaine. Elle tend à grouper les espèces en tenant compte d'un ensemble de caractères plus ou moins identiques.

Jusqu'à ces dernières années, les caractères retenus par les systématiciens ont été des caractères morphologiques et macrocospiques, portant sur des organes ou des parties des champignons nettement visibles : lamelles, tubes, anneau, volve, voiles, couleur de la sporée, etc...On y a parfois adjoint quelques particularités microscopiques portant sur les spores, les basides ou les asques.

Actuellement quelques mycologues semblent vouloir tout remettre en question en tenant principalement compte des caractères microscopiques et plus particulièrement de la spore. Ils affirment que les taxons ainsi obtenus permettent de se rapprocher de la "classification naturelle".

On ne sait pas trop ce que signifie ou ce que représente cette expression utilisée à tort et à travers.

- LA CLASSIFICATION NATURELLE -

Si cette classification concerne la Nature, nous pensons avec Georges Becker que la Nature se moque bien de nos petits casiers et qu'elle poursuit depuis toujours et pour l'éternité, son petit bonhomme de chemin, sans se soucier d'établir une classification.

Citons le grand, l'admirable Lamark qui a dit : "La Nature n'a réellement formé ni classes, ni ordres, ni familles, ni genres, ni espèces constantes, mais seulement des individus qui se succèdent les uns aux autres. Par suite, toutes ces distinctions sont subjectives, sont des produits de notre esprit."

On voudrait classer les champignons d'une façon naturelle !

Il faudrait d'abord savoir ce que sont les champignons, à quel règne ils appartiennent. Règne végétal ? Non ! à dit Langeron,

.../...

ils forment un règne intermédiaire : les Protistes. On les rattache ainsi aux microorganismes et on les met dans le même casier, dans le même sac allais-je dire que les protozoaires.

Quelle peine prend l'homme pour faire entrer ses conceptions dans un casier qui les refuse !! Il pousse, il force et toujours un petit morceau reste dehors se jouant de ses efforts. La nature, qui ne connaît pas de frontières, saute les séparations, passe à travers toutes les mailles, toutes les parois, comme un virus traverse une muqueuse. Elle prend un peu dans un casier, un peu dans un tiroir, un peu dans un compartiment pour donner vie à ses créatures.

Celui qui ne la comprend pas, affirme qu'elle est anarchique, alors qu'au contraire, elle est parfaitement organisée. Tans pis pour nous si nous ne savons pas encore pénétrer tous ses secrets.

A certains prétentieux qui parlent de cette anarchie et qui proposent de "corriger la nature", nous opposons les paroles d'Albert Schweitzer "L'homme a perdu l'aptitude à prévoir et à prévenir. Il finira par détruire la terre".

Rien n'est fixe dans l'Univers et, bien sûr, sur notre Terre. Tout change, tout évolue, tout est en perpetuelle transformation.

Pour les végétaux comme pour les animaux, cela a commencé dès l'apparition de la première (ou des premières) cellule vivante, il y aurait 2500 millions d'années (!) Chaque être vivant subit, à longueur des jours comme des millénaires, des lois de modifications imposées par le milieu, par l'habitat; ce sont les lois de l'Evolution et leur corollaire celles de l'Adaptation.

L'être vivant s'adapte au milieu et, comme ce milieu au cours des âges se transforme perpétuellement, le végétal ou l'animal est obligé ou de s'y adapter en se modifiant morphologiquement ou de disparaître.

En considérant l'Evolution on a peut-être pensé que la "classification naturelle" devrait suivre les diverses modifications des êtres vivants imposées par les siècles et par les milieux !

Dans ce cas on tombe dans la Phylogénie.

- LA PHYLOGENIE -

La Phylogénie est une science très difficile. Elle poursuit un but lointain : établir une sorte d'arbre généalogique des êtres vivants. De cet arbre se dégagent diverses branches : les phyllums.

Dans le règne animal, les chercheurs disposent des fossiles des différentes ères et des différents étages géologiques. On a déterminé leur âge et on peut suivre leurs transformations successives.

Qu'il nous soit permis de dire que, dans ce domaine, il faut faire preuve de beaucoup de science, de beaucoup de suppositions et de pas mal d'imagination.

Pour le règne végétal on trouve encore quelques végétaux fossiles, des Fougères en particulier.

Pour les champignons, la fossilisation n'a pas préservé les carpophores de la destruction. Les traces préhistoriques des champignons sont excessivement rares. Le plus vieil exemplaire reconnu daterait d'environ 350 millions d'années. C'est beaucoup pour un champignon fait de

.../...

80 à 90 % d'eau, c'est peu si l'on considère que les premières traces de la vie remonteraient à plus de deux milliards d'années et que les temps fossilifères auraient commencé il y a 600 millions d'années environ. Quant à la planète Terre elle viendrait d'un "nuage" de matière et se serait formée il y a 4,5 milliards d'années.

En Paléontologie on admet généralement que les êtres d'une époque donnée sont le résultat des changements survenus sur leurs ancêtres de l'époque précédente.

Il n'est guère possible d'admettre cela en Phylogénie mycologique. Il faudra alors admettre que les genres et les espèces de champignons sont réunis par une continuité qui sera artificielle mais à laquelle le systématicien pourra attribuer le même sens qui est donné aux fossiles. Encore devra-t-il faire intervenir le temps dans la continuité biologique sous peine d'établir des arbres généalogiques et des phyllums fallacieux.

Les Mycologues et non des moindres parlent de séries évolutives, d'évolution montante ou d'évolution rétrograde, de filiation morphologique, de filiation dégradée...

Roger Heim indique que "venus des profondeurs aquatiques, les champignons, peu à peu adaptés à la vie terrestre, parasitaire ou symbiotiques ont pu, ça et là, se dégrader selon une réadaptation partielle au mode de vie d'où ils provenaient". La théorie de Roger Heim ne manque ni d'attraits, ni de vérité; elle est basée sur des considérations et des démonstrations qu'il est impossible de réfuter à la lumière de nos connaissances actuelles. Nous engageons vivement nos lecteurs à suivre les pensées de ce grand Maître dans son ouvrage "Champignons d'Europe"

Arrivera-t-on un jour à établir scientifiquement l'évolution de quelques grands phyllums de champignons et de là pourra-t-on tirer la succession et l'origine des différents genres ? "Il y a tout lieu de croire", a écrit H. de Wit, "que ni maintenant, ni plus tard, il ne sera possible d'établir une lignée véritable des familles ou des genres".

Il apparaît plus judicieux de voir dans le monde des champignons, tel qu'il nous apparaît aujourd'hui, un instantané des productions fongiques qui ont survécu en se modifiant et qui disparaîtront un jour sous leurs formes actuelles.

- EVOLUTION ACTUELLE de la CLASSIFICATION -

Tout est en perpétuel mouvement, avons-nous déjà dit. Aussi nous ne pouvons pas condamner, a priori, tous les essais théoriques des systématiciens, mais nous faisons notre la pensée de Frédéric Houssay :

"Ces essais sont indispensables et représentent les tentatives mêmes que l'homme fait pour comprendre et pour digérer intellectuellement les données sensorielles. Mais il faut s'attacher à bien dégager les critères pour classer les théories, pour les juger en les comparant avec celles seulement qui leur sont comparables".

Pour le moment nous voulons rester fidèle à une forme de classification qui tient surtout compte des caractères macrocospiques des champignons. Nous nous refusons à prendre pour des dogmes des hypothèses plus ou moins barbouillées de science.

Tous les Mycologues ont eu vent de ce raz de marée qui voudrait bouleverser le groupe des Polypores. Bourdot & Galzin réduits à se réfugier dans un asile pour vieillards gâteux. On nous jette à dévorer

des résidus coriaces à la langue, aux doux noms de Bjerkandera, de Hirschioporus et autre Hapalopilus, tout cela pour désigner un Leptoporus, un Coriolus et un Phaeolus. N'avions nous pas assez des Krombholziella ?

Prenons encore deux exemples dans la sous-classe des Discomycètes.

I° - Un mycologue moderne, Harmaja, dont nous ne mettons en doute ni la valeur, ni l'honnêteté scientifiques, a décrété que du fait que les espèces du genre friesien Discina dont les spores sont terminées aux deux extrêmités par un petit appendice de moins de 3 mu (3/IOOOème de mm.) devaient rejoindre les Gyromitra qui présentent également des spores apiculées.(I)

Or, les Discina sont des Pézizes en forme de cupule très ouverte, à peine ondulée intérieurement, presque sessiles, le stipe ne dépassant pas 3 mm. tandis que les Gyromitra sont des espèces cérébriformes, dotées d'un pied qui peut atteindre 8 cm de long et 3-4 cm de large.

2° - On a également rattaché (ou tenté de le faire) le genre Acetabula au genre Helvella. Cela sous prétexte que les spores des deux genres sont identiques : elliptiques avec une grosse gouttelette centrale.

Or les Acetabula ont une forme cupulée, de 8 cm et souvent beaucoup moins de hauteur, sessiles ou dotées d'un pied très court, tandis que les Helvella ont un chapeau formé de 2 à 4 lobes lisses, un long pied lacuneux ou lisse qui peut dépasser I5 cm de hauteur.

Les auteurs de ces changements ont-ils pensé que les spores, en germant reproduiront l'espèce originelle, sous sa forme. Un Discina donnera un Discina et un Acétabula un Acetabula.

Dans les deux cas cités ci-dessus, le microscope n'a révélé qu'une forme de spore, des apicules, une grosse goutte.

Mais cette spore ne contient-elle pas autre chose que l'on appelle les gènes ? Les gènes, invisibles au microscope, mais existant tout de même ! Et ces gènes, après germination de la spore ne vont-ils pas donner au carpophore ou au réceptacle, qui sa forme, qui sa couleur, qui tel ou tel organe, qui son odeur....bref, n'est-ce pas grâce à eux que sera reproduite l'espèce originelle ?

L'apicule des Discina n'a pas donné un Gyromitre et la grosse goutte d'Acetabula n'a pas donné une Helvelle !

Si l'on empruntait un tel chemin, si l'on admettait de telles considérations, je ne vois pas pourquoi je ne déciderai pas que Disciotis venosa est une Morille puisqu'il en a les mêmes spores et que je ne supprimerai pas le genre Mitrophora ! Ainsi nos amis pourraient à l'avenir lire Morchella venosa (Pers. Boud.)Azema Nov. Comb.....

.../...

(I) Seul le genre Gyromitra qui ne comprend que deux espèces d'après Boudier : G. gigas et G. curtipes a des spores apiculées.
Si on lui rattache Gyromitra esculenta et Gyromitra infula avec qui Boudier a fait le genre Physomitra on ne voit plus très bien le rapprochement sporique avec les Discina, ces deux espèces ayant des spores dépourvues de tout appendice !

Nous n'ignorons pas que la Nature ne laisse à notre disposition pour établir nos classements que des particularités souvent insignifiantes et puériles. Cela ne somble vrai que pour cataloguer les différentes espèces et nous ne pouvons l'admettre pour la définition des genres et des taxons supérieurs.

Toutes ces modifications dans la classification que certains adoptent sans sourciller et par snobisme la plupart du temps, ne sont pas faites pour une saine compréhension des champignons. Nous leur reconnaissons tout demême un mérite, comme pour le pseudo Morchella venosa ci-dessus elles permettent d'accoler le nom du transformateur à un genre et bien souvent à une espèce, en mettant l'inventeur entre parenthèses, comme en prison.

Cette sorte de détournement scientifique est, paraît-il, conforme aux règles actuelles de la Nomenclature.

Nous le déplorons !

En conclusion de ces variations, nous citerons encore Frédéric Houssay :

"Les sciences naturelles demeurent une technique extrêmement compliquée, elles ne peuvent porter tous leurs fruits que dans les souples esprits capables de concevoir avec aisance les lois générales et de saisir avec subtilité les détails d'apparence menue."

R.C. A.

INSCRIPTIONS et LECTURES RECOMMANDEES par l'ASSOCIATION

Pour mieux connaître les champignons, l'A.E.M.B.A. vous conseille :

- de vous inscrire à la Société Mycologique de France 36, Rue Geoffroy Saint-Hilaire PARIS (5ème)

- de vous abonner au Bulletin de la Fédération Mycologique du Dauphiné-Savoie, excellente revue trimestrielle où l'on retrouve la signature des meilleurs mycologues de langue française (Responsable : M. André Combet "Le Carret" 38140 Réaumont).

- et si vous êtes déjà un champion, de vous abonner aux"Documents Mycologiques" - Laboratoire de Systématique et d'Ecologie Végétale. UER de Pharmacie - Université de Lille II - Rue Laguesse - 59045 Lille Cedex.

.../...

CONNAISSANCE des BOLETS

Le premier cours de perfectionnement, consacré aux Bolets, est disponible au Secrétariat de l'Association. Les personnes qui désirent se procurer ce texte, peuvent s'adresser à Mme DESHAYES ou au Dr GIACOMONI (ENTREVAUX).

Notre principal effort, en ce début d'année 1978, est toujours consacré aux Bolets. Et c'est pour mieux comprendre ces champignons attachants, et encore mal connus (quoi qu'en pensent certains mycologues !) que nous reproduisons ci-dessous, avec l'aimable autorisation de l'auteur, un texte de Georges BECKER, extrait du Bulletin de la Société Mycologique de France.

L'auteur, avec chaleur et simplicité, nous présente les plus connus des Bolets. On retrouvera avec plaisir le style du président de la S.M.F., l'un des plus grands écrivains de "vulgarisation intelligente", et sans doute le premier des "amateurs" français.

A.E.M.B.A.

INITIATION aux BOLETS par M. G. Becker

FRIES qui devait s'y connaître disait que les Bolets présentaient des difficultés extrêmes. En effet, si certaines espèces sautent aux yeux du premier coup, il en est beaucoup d'autres qui ne livrent pas toujours leurs secrets, surtout quand on ne dispose pas de spécimens en parfait état de jeunesse et encore pourvus de toutes leurs couleurs originales. Les mycologues les plus expérimentés sont bien souvent embarrassés devant leurs trouvailles, et il arrive qu'ils renoncent prudemment à fournir un nom qui ne serait qu'une hypothèse.

Ce n'est pas une raison pour ne pas s'y mettre, et on peut déblayer le terrain en mettant de côté tout de suite ceux qui ne laissent aucun doute. Voici d'abord le Bolet pomme de pin (Strobilomyces strobilaceus) ! On le reconnaît à son chapeau gris ou brun, tout craquelé en grosses écailles noirâtres, à sa chair grise qui noircit, à un anneau plus ou moins bien formé et fugace, et au besoin à ses spores superbes, avec leur réticulation profonde qui en fait un phénomène parmi les Bolets. Remarquons tout de suite que nombre d'auteurs ont divisé les Bolets classiques en genres autonomes, et vous entendrez parler de Leccinum, de Gyrodon, de Xerocomus, d'Ixocomus, etc. ; mais ne vous laissez pas impressionner par les magies de la nomenclature, car après tout, le terme de Bolet dit ce qu'il veut dire, et ces genres ou sous-genres ne sont que des commodités dont personne ne peut garantir la réalité.

En voici d'autres, qu'on ne sait trop où mettre dans l'ensemble de la série. Par exemple Boletus (Tylopilus) felleus, que vous reconnaîtrez à ses allures de cèpe, mais dont les tubes sont roses comme les spores, et la chair d'une amertume extrême. Il est également trahi par un réseau qui couvre presque tout le pied, et bien plus en relief que dans n'importe quelle autre espèce.

A propos de ce réseau, quelques explications. On voit sur le pied d'un grand nombre de Bolets des dessins curieux qui ressemblent à des mailles plus ou moins ovales ou polygonales. En fait, ces mailles sont des tubes avortés, et sont l'équivalent du phénomène de la décurrence chez les Agarics. Ces mailles sont d'ailleurs fertiles et émettent des spores comme des tubes parfaits.

.../...

En vous promenant dans les montagnes granitiques ou gréseuses, vous rencontrerez souvent le Boletus (Porphyrellus) porphyrosporus.

C'est une espèce moyenne ou grosse, jusqu'à I5 cm de diamètre, épaisse, au chapeau d'un brun sale, velouté, à pied sombre, à chair blanche qui rosit, et à spores brun-rouge. Il est curieux, mais ne vaut rien.

Le Boletus (Boletinus) cavipes varie du jaune d'or au brun, il est hérissé de mèches de même couleur, il a le pied pourvu d'un anneau, et ce pied est creux. On le trouve sous tous les Mélèzes en haute montagne. Le B. (Gyrodon) lividus, lui, est associé aux aunes un peu partout, mais jamais très commun. Il a un chapeau mince, généralement en entonnoir, orné de tubes très courts, une chair blanche et élastique qui bleuit très vite à l'air. Il est si particulier qu'on se demande si c'est bien un Bolet.

Et après ces isolés, attaquons nous à ceux qui font partie de groupes assez bien définis. D'abord le sous-genre Gyroporus, qui ne compte guère que deux espèces, le B. cyanescens, familier des forêts de conifères siliceuses, tout blanc d'abord puis jaunâtre, avec des tubes blancs et des spores incolores, et un pied revêtu d'une écorce dure et cassante. Il prend quand on le brise une couleur bleue tellement intense qu'on l'a appelé "l'Indigotier". Et le B. castaneus, ou Bolet marron, qui croît dans les mêmes lieux, mais d'un brun roux et doucement velouté, avec lui aussi un pied cortiqué et des spores blanches. Tous deux sont de très bons comestibles.

Toutes les espèces précédentes n'offrent aucune difficulté. Il n'en va plus de même avec le sous-genre dit "Tubiporus". Ce sont souvent des espèces massives ou même géantes, à chair souvent colorée et bleuissant ou verdissant, teintées de rouge sur les pores, le pied ou le chapeau, mais qui ont le tort de perdre leurs couleurs avec l'âge, et parfois avec une rapidité déconcertante.

Ceux à pores rouges d'abord. Le Bolet blême, ou luridus, est le plus facile à distinguer . Son chapeau est d'un jaune plus ou moins ombré, son pied est brun à la base, sa chair jaune bleuit vigoureusement, mais il a un signe distinctif absolu : quand on enlève la couche de tubes qui tapisse le dessous du chapeau, la chair est rouge sous ces tubes, et il est le seul Bolet à présenter cette particularité, qui permet de le déterminer sous tous ses déguisements. B. erythropus (à pied rouge) lui ressemble vu de haut, mais son pied, au lieu d'un beau réseau comme luridus, est ponctué richement de rouge sur fond jaune. Sa chair est jaune aussi, de saveur douce, et ces deux espèces sont à peu près comestibles. On les trouve tous deux dans les bois clairs et surtout le long des sentiers.

Le Bolet de Quélet (Queletii) est le plus traître de tous. Son chapeau varie du jaune vif à l'orange ou au rouge brun. On le reconnaît quand même à son pied très bulbeux et pointu, d'un superbe rouge sombre à la base, en dedans comme en dehors. Il vient dans l'herbe des clairières, et jamais très commun.

Quant au Bolet Satan (Satanas) c'est le géant du genre. On le distingue de loin à son chapeau d'un blanc sale, à son pied obèse et rouge puis jaune avec un réseau rouge, à ses pores rouges (mais parfois jaunes), et à sa chair pâle et bleuissant assez faiblement. Il vient en général dans l'herbe des lisières, exclusivement en terrain calcaire, et ne se montre pas tous les ans. Il est toxique, et son action est surtout vomitive.

Si vous tombez sur un gros Bolet bien charnu d'abord d'un blanc grisâtre comme Satanas, mais très vite jaune puis devenant d'un pourpre superbe au moindre contact, et même simplement en soufflant dessus, vous êtes en présence du magnifique B. purpureus, le Bolet Pourpre. D'autres Bolets gravitent autour de ces espèces, mais très rares, et souvent mal définies et peu connues. La plupart s'apprennent moins par des essais de détermination personnelle que par la tradition orale, que rien ne remplace.

/

Et voici la série des "cèpes" classiques. A côté d'eux, mais plus rares, ceux du groupe appendiculatus. Ce sont de gros Bolets, à chapeau brun clair, à chair épaisse et jaune bleuissant à peine, ferme, et d'odeur agréable. Le pied en est jaune et pourvu d'un fin réseau. La variété (ou espèce) regius, le cèpe royal, est l'Oronge des Bolets, avec son superbe chapeau rouge-groseille, son pied épais et ses pores d'un jaune éclatant. Tous deux sont d'excellents comestibles, moins glutineux que les cèpes ordinaires. Ce sont des champignons d'été, qu'on trouve en juillet-août dans les bois clairs de chênes surtout.

Ne pas les confondre avec le magnifique Bolet à beau pied, (calopus) qu'on reconnaît tout de suite à son chapeau charnu et brunâtre, à ses pores rouges, et à son pied d'abord jaune mais bientôt d'un rouge feu étonnant, et orné d'un réseau parfait. Il est horriblement amer. De même que son cousin pallidus (le Bolet pâle) presque blanc, avec un pied jaune pâle et une chair blanche épaisse et qui bleuit. Assez fréquent sur les lisières, près des Bouleaux surtout, en automne. Très amer aussi.

Et les quatre rois de la gastronomie, que le vulgaire confond sous le nom assez ridicule de "cèpes de Bordeaux". On les appelle ainsi parce qu'autrefois c'était la région bordelaise qui en approvisionnait la capitale. Mais ces quatre espèces viennent partout. Le B. edulis, qu'on considère comme le type, se distingue à son chapeau lisse et de toucher gras, brun ou marron, à son pied gros et pâle avec un réseau blanc, à sa chair blanche et immuable. Plus fréquent sous les Epiceas, il vient aussi sous tous les autres arbres, et il se montre parfois en quantités énormes, mais dans le Nord de la France, il y a des années pluvieuses où il apparaît à peine. Le Bolet réticulé (reticulatus) se distingue à son chapeau plus pâle, et tout veloute, souvent craquelé par le sec, et à son beau réseau en relief, qui descend parfois jusqu' en bas du pied. Il est printanier, et on le trouve souvent dès le mois d'Avril si le soleil le veut. Le B. aereus, ou tête de nègre, est presque noir dans son enfance. Son pied très obèse est plus brun, et sa chair plus ferme que celle de ses congénères. De là sa haute réputation gastronomique. Enfin le Bolet des Pins (pinicola), souvent difficile à distinguer du précédent. Il est d'un beau brun rouge, et le revêtement de son chapeau fait penser à du drap. Tout jeune, ses pores sont jaunes, et non blancs comme chez les autres espèces. Malgré son nom, il vient aussi sous les chênes et les hêtres, surtout par les années très chaudes.

Il est un groupe qu'on appelle Krombholtzia (ce n'est pas de ma faute) et qui est encore très embrouillé, au point qu'on ne sait plus s'il comprend six espèces, comme le veulent les classiques, ou peut-être trente et davantage comme on l'a soutenu, et d'une façon vraisemblable. Ce sont les plus perfectionnés des Bolets, vu que leur pied est séparable, tandis que chez les autres le chapeau n'est qu'un évasement du pied, dont on ne peut le séparer sans déchirure. Une première espèce toute jaune et noircissante ne vous donnera aucun mal, d'autant qu'elle est presque toujours plus ou moins craquelée : c'est le Bolet à pied jaune (crocipodius), fréquent dans les bois feuillus, mais jamais en masse.

Et puis il y a le groupe terrible des "scaber". Celui qu'on a longtemps appelé scaber s'appelle maintenant "carpini", c'est-à-dire le Bolet du charme. On le reconnaît à son chapeau à peau lisse et comme lubrifiée, mais en même temps ridée et comme un peu bosselée. Comme tous les champignons de ce groupe, il a un long pied maigre, et sa chair blanche et molle commence par rosir, puis devient toute noire. C'est un bien triste comestible, flasque et insipide. C'est un des Bolets les plus communs.

Le B. leucophaeus lui ressemble, mais il est plus charnu, vient sous les Bouleaux, et sa chair rosit sans noircir. Le B. duriusculus (Bolet ferme) est bien plus charnu, et son pied épais est pourvu d'un réseau monumental. Sa chair est presque immuable, et on le trouve surtout sous les

.../...

Peupliers dans le Midi, et parfois ailleurs. Le B. niveus vient lui sous les Bouleaux, il est d'abord tout blanc, puis verdâtre. Minuscule dans les tourbières où il est commun, il devient massif sous les Bouleaux des forêts siliceuses. Le Bolet orangé hante les trembles, et son chapeau rouge-orange le signale de loin. Dans le jeune âge, la marge du chapeau déborde sur le pied. Sa chair blanche devient couleur d'ardoise. Comestible, mais insipide. De même que le B. rufescens (Bolet roussâtre) d'une couleur plus sale, mais bien difficile à distinguer du précédent avec l'âge. Dans la jeunesse, un signe permet de l'identifier à coup sûr : ses pores sont d'un gris de fumée unique dans le genre.

Le groupe Xerocomus (= à tête sèche) n'est pas commode. Si on détermine du premier coup le Bolet parasite (parasiticus) parce qu'il croît sur les vieux sclérodermes, pulverulentus parce qu'il bleuit intensément au moindre contact, les autres sont plus subtils, et autour du très commun chrysenteron (tripes d'or) à chapeau brun rouge, mais aussi rouge ou jaune et pied de même gravitent des espèces ou variétés qu'on apprend à distinguer à la longue, avec un certain scepticisme, tant les différences sont fugitives et irrégulières.

Et puis, par un de ces paradoxes dont la mycologie est si coutumière, il y a des Xerocomus, qui devraient être secs par définition, et qui sont visqueux. Le Bolet Bai d'abord, (B. badius) bien charnu, à chapeau bai visqueux par l'humidité et velouté par le sec, à pied fauve, à pores blanchâtres puis olivacés. Commun en terrain siliceux surtout sous les conifères, et comestible estimable. Et le très joli Bolet cramoisi (cramesinus) au chapeau d'un superbe rouge groseille, tout visqueux et comme vernissé, à tubes d'un jaune d'or éclatant. On le trouve ça et là, jamais en grand nombre, sous les feuillus.

Le sous-genre Ixocomus comprend des Bolets à chapeau visqueux et presque tous sont alliés aux conifères. Une petite espèce d'abord, de 2 à 4 cm de diamètre, parfois plus, à chapeau d'un fauve rouillé caractéristique, à pied jaune vif, à pores d'un brun orangé tout spécial, mais surtout, il est pourvu d'une chair à saveur brûlante qui ne laisse aucun doute. C'est le B. piperatus, ou B. poivré. Surtout sous les sapins et les épicéas. Le Bolet des bouviers (bovinus) vient parfois en quantités énormes sous les pins en terrain acide. Il a un chapeau lisse, visqueux et brillant et une chair élastique et tenace. C'est un comestible déplorable ! De même que le B. variegatus (B. vergeté) charnu, épais, peu visqueux, moucheté de mèches grises ou brunes, à pores d'un jaune brunâtre, et à odeur qui rappelle à la fois l'iode et l'eau de Javel. Commun sous les pins en terrain acide et sablonneux. Immangeable.

Et maintenant les terribles "granulati" ! Il s'agit d'une série de Bolets de taille généralement modeste, et dont le Bolet granulé (granulatus) est le type le plus répandu. Un pied mince et jaune, un chapeau jaune-brun et très visqueux, avec une cuticule entièrement séparable, des pores jaune vif comme la chair, et dans la jeunesse ces pores émettent des gouttelettes laiteuses qui se collent aux doigts avec une ténacité décourageante. Bien préparé, c'est un excellent comestible. Toutefois, il arrive qu'il se montre puissamment purgatif. Ce champignon existe sans doute dans le monde entier, car je l'ai vu à Ténériffe, à Madagascar, à la Réunion, à Cuba, au Mexique, partout où des pins existent ou ont été plantés. Chose étrange, il semble inoffensif dans le nord, mais sous les tropiques il a une solide réputation de drastique violent. Peut-être en existe-t-il des races à propriétés différentes. Le B. luteus (couleur de boue) lui ressemble beaucoup mais son chapeau est plus sombre, et il est pourvu dans le jeune âge d'un anneau blanchâtre qui se désagrège vite et laisse alors une trace violacée sur le pied. Ses qualités culinaires sont les mêmes. Ces deux espèces sont très communes, surtout autour des pins isolés dans les prairies ou sur les lisières de leurs forêts.

.../...

B. placidus (B. tranquille), tout blanc et à long pied fusiforme, se voit là où ont été plantés des Pins Weymouth, ou sous les aroles en montagne. B. leptopus, dit aussi Bellinii, se rencontre dans le Midi sous les pins d'Alep, parfois en grandes quantités, et se distingue par son pied très court, et par son chapeau d'abord pâle mais qui devient bistre à partir d'une tache qui se forme en son centre. C'est une espèce suspecte. D'autres espèces sont trop fares pour que je les signale ici.

Mais il y a ceux qui sont associés aux Mélèzes. Le plus commun est le B. elegans (élégant) tellement associé à son arbre qu'il est presque impossible de planter un Mélèze dans un parc sans que ce Bolet y apparaisse. Les mycologues tchèques en font grand cas pour la cuisine. Mais son extrême viscosité décourage la cueillette, malgré sa belle couleur d'un jaune vif et son anneau blanc. Vous risquez aussi de trouver le B. tridentinus (B. du Trentin) qui malgré son nom s'étend maintenant aux plantations de Mélèzes un peu partout. Il est assez commun dans l'Est, là où ces arbres ont été plantes.

Toutes les espèces que j'ai citées sont relativement communes, ou très communes, et faciles à déterminer, quand il ne leur prend pas fantaisie de prendre des couleurs inattendues. Il faut alors un oeil exercé pour les reconnaître et parfois les deviner. Mais si on les met dans sa mémoire, elles serviront de points de repère, et autour d'elles viendront peu à peu se ranger les espèces plus rares ou plus énigmatiques. Car il en est qu'avec de la chance on ne voit qu'une ou deux fois dans sa vie. Je pense au superbe sulfureus, que j'ai rencontré une seule fois dans une forêt en Alsace sur le tas de sciure d'une scierie. Ou au junquilleus, d'un jaune éclatant, énorme, et qui s'est montré devant moi une seule fois dans une clairière herbeuse qui lui servait d'écrin. Et il y en a dont on rêve, comme le lupinus, le plus beau de tous peut-être, si j'en crois la figure donnée par Marchand, leonis que j'ai rencontré une fois comme tumidus, tous deux dans les Hêtraies de Haute-Alsace.

Il faut encore savoir que tous les Bolets (sauf le B. pomme de pin) sont myco rhiziques, c'est-à-dire qu'ils vivent en association avec les racines des arbres, les uns étant exclusifs d'une seule espèce, comme ceux des Mélèzes, d'autres associés aux autres conifères, d'autres aux feuillus, comme presque toute la série des "scaber".

En cas de difficulté extrême, les réactions chimiques sont d'un grand secours, mais pas tellement nécessaires, en tous cas bien moins que pour les Russules, par exemple. Il est tellement plus amusant d'arriver au nom exact par la vue, la raison et le flair !

Les Bolets ne brillent guère par l'élégance. Ils sont le plus souvent de forme épaisse et lourde, et ne craignent pas l'obésité. Mais un Bolet Satan ne manque pas d'une espèce de majesté, et le Bolet royal (regius) a de si belles couleurs qu'on lui pardonne son embonpoint.

J'ai dit qu'ils étaient tous myco rhiziques. Il serait plus prudent de dire qu'ils peuvent tous l'être, car il m'est arrivé de rencontrer B. granulatus, généralement associé aux racines des pins, dans un tas de vieilles écorces d'où toute racine était absente, et parfois on trouve le luridus dans des déblais forestiers très loin de tout arbre.

Les Bolets du groupe "edulis", c'est-à-dire les cèpes classiques, ont une certaine importance économique. Dans les régions de grande production, on en sèche de grandes quantités, et sous cette forme ils se vendent très cher. Leur prix est explicable, quand on sait qu'il faut un kilo de cèpes frais pour obtenir 50 grammes de cèpes secs. C'est sous cette forme qu'ils émettent le parfum le plus puissant et le plus agréable. En Italie

.../...

on vend, et fort cher, de très jeunes cèpes dits "bouchons de champagne" confits dans l'huile d'olive. Les essais que j'en ai faits ne m'ont pas convaincu. Enfin les restaurants de luxe les affichent souvent à leur carte, mais il est bien rare qu'il se trouve un chef capable de les traiter comme ils doivent l'être.

Enfin, il n'y a rien de plus imprévisible que les poussées de Bolets. Ils apparaissent généralement tous à la fois, par myriades, quand un été très chaud est suivi d'un automne humide, et ils ouvrent la saison mycologique. Puis ils disparaissent tous ensemble, et il devient impossible d'en trouver un seul. Mais ils ont des caprices inexplicables, et j'en ai vu une poussée énorme en novembre, presque sous la neige, et j'en ai fait une superbe récolte en Normandie le jour de Noël. Quant aux espèces plus rares, comme le délicieux regius, ils sont du mois d'août au plus tard, et il faut se contenter de les rencontrer quand ils consentent à paraître.

Somme toute, c'est un genre attachant, plein de surprises, capable d'exercer l'entendement, et qui ne contient pas de grands criminels. Si beaucoup sont insignifiants pour la table, il en est d'exquis, et il est permis aux mycologues les plus savants de ne pas dédaigner une fricassée de cèpes à la provençale. Ne vous en privez pas, et étonnez vos convives en leur expliquant qu'il n'y a pas un cèpe, mais quatre, Vous monterez dans leur estime, et ce sera justice.

G. BECKER

Extrait du Bulletin de la
Société Mycologique de France

URGENT : L'A.E.M.B.A. cherche un local !

Il est fait appel, de façon pressante, à tous les membres résidant à Entrevaux.

L'Association a un besoin vital d'un local, si modeste soit-il, afin d'abriter les réunions du Bureau, du Conseil d'Administration et surtout des Commissions, actuellement totalement paralysées, sans parler des séances de détermination (inexistantes) et de l'installation de notre bibliothèque.

Tous les renseignements utiles doivent être communiqués, de toute urgence, au Président (Tel. 05 4I 40) ou au Secrétariat (05 42 04).

LES AMANITES

Mycologie : I978/2

Dr. L. Giacomoni

Texte de la 2ème conférence I978.
Les principales espèces, précédées du signe (°) feront l'objet de projections photographiques et de commentaires détaillés.

I. Définition et Généralités :

Champignons terrestres, charnus et putrescibles, symbiotiques (mycorhiziques avec différentes espèces d'arbres), donc le plus souvent sylvicoles ou venant en lisière des bois, définis par cinq caractères :

I) lamelles toujours blanches (sauf chez A. caesarea) libres et fragiles.
2) spores blanches (les lamelles ne changent pas de couleur à maturité)
3) présence d'un voile général = volve (parfois réduite à un bulbe ou à des bourrelets a la base du pied)
4) présence d'un voile partiel = anneau (sauf chez les Amanitopsis)
5) pied séparable du chapeau.

Les limacelles (genre Limacella) sont classées dans la même famille des Amanitacées. Elles ont un chapeau également séparable du pied, mais leur voile général est invisible chez l'adulte, c'est-à-dire qu'elles ne possèdent ni volve ni débris de voile sur le chapeau (écailles, flocons ou plaques). La plupart de ces champignons ne sont pas strictement sylvicoles.

Les ramasseurs de champignons doivent identifier immédiatement les trois amanites mortelles d'Europe : A. phalloïdes (responsable de la plupart des intoxications fatales), A. verna et A. virosa. Ils doivent également identifier, s'ils sont gastronomes, la rare et splendide oronge (A.caesarea) l'un des meilleurs champignons comestibles, consommée et appréciée depuis l'antiquité.

II. CLASSIFICATION du GENRE AMANITA (sensu lato)

I) Les Aspidelles : sous-genre (ex-genre) Aspidella Gilbert (=Lepidella Gilbert)

(°) A. solitaria Fr. (solitaire)
(°) A. echinocephala Gillet (à chapeau épineux)
(°) A. strobiliformis Vittadini
(considérée parfois comme une forme de solitaria)
A. pellita Gillet
(également considérée par certains comme une forme de la solitaire)
(°) A. Boudieri Barla (A. de Boudier)
id. var. Beillei Beauseigneur (variété de Beille)
(°) A. Vittadinii Moretti (A. de Vittadini)
A. Codinae Maire

2) Les Amanites napiformes du sous-genre (ex-genre) Amplariella Gilbert ;

(°) A. spissa Quelet (épaisse)
(°) A. excelsa Fries (élevée) = ampla Persoon (ample)

.../...

A. valida Fries (robuste)
A. cariosa Fries (avariée)
(°) A. aspera Vittadini (âpre)
var. Franchetti Boudier
A. asperoïdes Heim (fausse aspera)
(°) A. rubescens Quélet (rougissante = golmote)
forme annulosulfurea Quélet (à anneau jaune soufre)
A. pseudo-rubescens Herrfurth (fausse golmote) (?)

3) Amanites (volvées ou circoncises) du ss-genre (ex-genre) Amanitina Gilbert

! Groupe de la phalloïde (amanites volvées, toutes mortelles)
(°) A. phalloïdes Fries (phalloïde)
(°) A. verna Fries (printanière). Très mal nommée
var. decipiens Trimbach (trompeuse)
(°) A. virosa Fries (vireuse)

! Groupe de la citrine (amanites circoncises)
(°) A. citrina Fr. (citrine) =mappa (Fr.)(du latin mappa=serviette)
var. alba (blanche)
(°) A. porphyria Fries (porphyre) = récutita Gillet

4) Amanites volvées du genre Amanita sensu stricto :

(°) A. caesarea Scopoli (amanite des Césars=oronge)
A. spreta (Peck)Atkinson (amanite américaine introduite accidentellement en France)
A. lactea Malençon, Romagnesi et Reid (A.couleur de lait)

5) Amanites volvées du ss-genre (ex-genre) Amidella Gilbert :

(°) A. ovoïdea Fr. (en forme d'oeuf)
(°) A. Gilberti Beauseigneur (A. de Gilbert)
forme subverna Bertault et Parrot
A. lepiotoïdes Barla (en forme de lépiote)= cocolla Quelet
(°) A. curtipes Gilbert (à pied court)
(°) A. valens Gilbert (robuste)
(°) A. ponderosa Malençon et Heim (pesante)

6) Amanites sans anneau du sous-genre (parfois considéré comme genre) Amanitopsis Roze :

(°) A. vaginata Fries (vaginée)
nombreuses variétés : alba, grisea, plumbea, fulva, etc...
(°) A. inaurata Secre. (dorée)=strangulata Fr.= ceciliae BerK.
(°) A. umbrinolutea Secr. (brune et jaunâtre)= Battarae Boudier
(°) A. lividopallescens Gillet (d'un pâle livide)
(°) A. crocea Quilet (safran)
A. malleata Piane (martelée)
A. argentea Huysman (argentée)
A. Beckeri Huysman (de Becker)
A. nivalis Grev. (blanche, couleur de neige)
A. oreina Favre (montagnarde)
A. Mairei Folley (de Maire) = pseudovaginata Maire
A. Hyperborea Kühner (du Nord)
A. submembranacea Bon (à volve presque membraneuse)
A. pachyvolvata Bon (à volve épaisse)
A. magnivolvata Aalto (à grande volve)

.../...

7) Amanites à volve friable du ss-genre (ex-genre) Amanitaria Gilbert :

(°) A. gemmata Fr. (à pierreries)=junquillea Qu.(jonquille)suspecte!
var. amici Gillet
(°) A. Eliae Qu. (d'Elias)=Godeyi Gillet (selon Heim, A. nue)
(°) A. muscaria Qu. (tue-mouches) Toxique !
variétés formosa Pers., aureola Kalch., regalis Fr.
(°) A. pantherina Fr. (panthère) Toxique !
variété abietum Gilbert (des sapins)
(°) A. Emilii Riel (d'Emile)

III. Le Genre LIMACELLA Earle (=Myxoderma Fayod)

(°) L. guttata Fr. =lenticularis Lasch
(°) L. illinata Fr.
(°) L. furnacea Let. =megalopoda Bres.
(°) L. glioderma Fr.
(°) L. delicata Fr.
L. ochraceolutea Orton (très rare, connue en France depuis peu)

La présente classification est établie à partir des ouvrages de référence sur les Amanites :

Gilbert : Amanitaceae
Parrot : Amanites du Sud-Ouest de la France
Heinemann : Amanitées
Kühner et Romagnesi : Flore Analytique des Champignons Supérieurs
Joly : Clé des principales amanites (Bull.SMF)
Heim : Champignons d'Europe
Bon : Agaricales rares ou nouvelles de la région du Velay.Id.: Documents Mycologiques
Imler : Amanita ampla et les mycologues (Bull. SMF)
etc...

LE CHOIX des MOTS...

Par R. GIREL

Le choix des mots et le sens qu'on leur donne ont une importance fondamentale dans la communication entre les hommes.

Des termes mal employés dans le codage d'un message, ou mal décodés par les destinataires, peuvent être à la source de malentendus d'incompréhensions, et même d'agressivité et de conflits.

Il y a, au sein de notre Fédération, un problème qui n'a jamais été résolu : COMMENT DEVONS-NOUS APPELER CEUX QUI, DANS NOS SOCIETES S'ADONNENT A L'ETUDE DES CHAMPIGNONS ?

Dès le début, et avouons-le, un peu à la légère, nous leur avons attribué le qualificatif de MYCOLOGUES.

C'est bien là une initiative que certains seraient en droit de qualifier de singulière prétention. Car un mycologue, au sens noble du terme, c'est un homme de science, hautement cultivé, disposant des moyens nécessaires pour se livrer à des travaux de recherche, et dont le lieu d'exercice est autant le laboratoire que le plein champ.

Nous nous trouvons là aux antipodes de nos sympathiques coureurs de bois et de ceux qui défilent devant les assistes de nos expositions leur MAUBLANC à la main.

C'est pourquoi, j'ai essayé à plusieurs reprises de "rectifier le tir", en proclamant que nous avions inconsciemment galvaudé dans nos Alpes du Nord, le terme noble de MYCOLOGUE, depuis le prodigieux rayonnement de notre Fédération.

Mais que les scientifiques se rassurent ! Nous n'avons jamais voulu parer le geai des plumes du paon !

Je ne connais ni de vaniteux, ni de prétentieux dans nos rangs. Par contre, j'y rencontre de plus en plus des amis aux connaissances étendues et sûres.

Un jour, j'ai ouvert le "ROBERT" qui a remplacé sur mon bureau mon vieux LAROUSSE d'écolier, et j'ai relevé les deux définitions suivantes:

"MYCOLOGIE" partie de la botanique qui étudie les champignons.

"MYCOLOGUE" botaniste spécialisé dans l'étude des champignons.

Tous les membres de nos Sociétés qui se passionnent pour l'étude des champignons, font de la mycologie sans le savoir, un peu comme Monsieur JOURDAIN faisait de la prose.

Qu'on les appelle "apprentis-mycologues", "mycologues-débutants", ou "mycologues-amateurs", cela laisse supposer qu'ils ont tous les défauts de l'élève, sans avoir encore les qualités du professeur, c'est-à-dire du mycologue.

Georges BECKER qui manie la plume avec tant de maestria a tracé dans son article "Eloge des Hygrophores", un portrait plein de finesse du mycologue-amateur. Ecoutons-le :

.../...

"Je ne suis qu'un amateur, et je sais que c'est une triste espèce. Car l'amateur connaît de tout un peu, mais rien tout à fait. Dans toute science, il effleure et s'amuse, et ne la pratique que pour le plaisir qu'elle peut lui donner. Il apporte sur les plus graves matières un esprit déplorablement léger et artistique. Au lieu de se faire, comme il se doit pour un homme sérieux, l'esclave d'une Science, il la range à son usage et, comme les enfants, il en fait un jeu. Sa formation d'ordinaire est très insuffisante, et il doit se contenter d'intuitions à la place de certitudes. Assez bon sur le terrain, médiocre dans le labyrinthe des flores, peu ou point chimiste, et remplissant ses lacunes par beaucoup de zèle et une inépuisable bonne volonté. Il change de nomenclature selon les modes, docilement, et sa plus grande vertu, que n'ont pas toujours les professionnels, est de n'avoir aucune prétention. Il est l'oracle mycologique de son village, mais cette dignité ne lui tourne pas la tête, car il sait trop ce qui lui manque. Excitant chez les vrais savants un dédain amusé, et l'ironie fade des ignorants..."

Comme tout cela est bien dit, et comme beaucoup d'entre-nous pourraient facilement se reconnaître dans ce portrait !

En complément de cette délicieuse peinture, je me propose, dans l'un de nos prochains Bulletins, puisqu'il nous a si aimablement autorisé à le faire, de publier l'article de Georges Becker sur le "GENRE MYCOLOGUS", remarquable clavier des portraits de ceux qui étudient les champignons.

Mais nous n'avons toujours pas trouvé de solution au problème que j'ai posé au début de mon article : comment devons-nous nommer ceux qui, chez nous, étudient les espèces avec beaucoup de sérieux, et vulgarisent si généreusement leurs connaissances ?

On m'a dit un jour dans une réunion : "Vous n'êtes que des MYCOPHILES !"

Je n'ai pas trouvé ce mot dans mon ROBERT. Mais j'imagine qu'un Mycophile c'est celui qui ne se contente pas de savoir si les champignons sont bons ou mauvais, mais qui les étudie par le jeu d'une rigoureuse observation, et en utilisant les travaux des MYCOLOGUES.

Mais le suffixe "phile" a pour moi un sens trop vague pour que je puisse me prononcer avec certitude sur le sens précis du terme "MYCOPHILE" et savoir si celui-ci nous va comme un gant.

Un "colombophile" est celui qui élève des pigeons, un "haltérophile" celui QUI PRATIQUE les haltères, un "germanophile" celui QUI EST POUR les Allemands, etc. Alors, comment trancher ?

Bien sûr, nous avons tous éliminé le qualificatif de "MYCOPHAGE" dont le sens péjoratif est en contradiction formelle avec les buts culturels de nos Sociétés. D'ailleurs le suffixe "phage", que nous retrouvons par exemple dans "anthropophage", résonne à nos oreilles avec une épouvantable consonnance.

Remercions nos grammairiens de l'Académie française de ne pas avoir encore créé le terme de "MYCOVORE", à l'usage des casseroleurs exclusifs; le suffixe "vore" que nous retrouvons dans "carnivore", "herbivore", "insectivore", "omnivore", n'intéresse que les mandibules et l'estomac !

Comme nous avons péché par légèreté et non par orgueil, et comme le problème ne sera jamais tiré au clair, l'habitude maintenant prise ne

.../...

nous permettant plus de faire machine arrière, nous continuerons donc à appeler "MYCOLOGUES" les Animateurs et Déterminateurs qualifiés de nos Sociétés.

Par contre, si nous éprouvons une certaine pudeur au niveau du vocabulaire employé, d'autres ne se gênent guère pour s'attribuer les épithètes les plus ronflantes.

Je ne veux parler de la nouvelle vague de ces écologistes en chambre, ou de ces écologistes-alarmistes qui soulèvent tant de faux problèmes et ne craignent pas la diffusion de contre-vérités.

Mais qu'est-ce donc qu'un véritable écologiste ?

A nouveau, ouvrons notre ROBERT et lisons : "c'est celui qui étudie les milieux où vivent et se reproduisent les êtres vivants ainsi que les rapports de ces êtres avec le milieu".

Ces vrais écologistes, comme nous les approuvons, comme nous les suivons, et comme nous avons le devoir de les aider. Nous marchons d'ailleurs ensemble sur le même chemin, nous ouvrons le même sillon, puisque nos actions réciproques se trouvent réunies dans la même finalité : une meilleure connaissance de tous les êtres vivants et de leur biotope, en vue de leur protection et de leur conservation.

Mais prenons garde à tous ceux pour qui l'écologie n'est qu'un masque, qui en parlent à longueur de journée, sans même en connaître la vraie signification, tout simplement parce que c'est à la mode, ou même quelquefois parce qu'il ne s'agit que d'un pur camouflage de projets n'ayant pas des buts totalement désintéressés.

Ces faux écologistes qui voudraient s'occuper de la qualité de notre vie, comme si le problème ne nous concernait pas, et que nous devrions avoir recours à des porte-parole ou des maîtres à penser.

Ces écologistes alarmistes qui, pour tenir la vedette, répandent des rumeurs absolument sans fondements. L'article de notre ami PAIRAUDEAU, Directeur du Parc de la Vanoise, que vous pourrez lire dans ce bulletin, est des plus significatif à ce sujet.

Ces écologistes devenus professeurs de morale, pour lesquels les chasseurs, les pêcheurs, les récolteurs de champignons, les amateurs de myrtilles et de framboises, les promeneurs en forêt, ne seraient tous que des prédateurs qu'il faudrait voir disparaître.

En un mot, tous les faux écologistes qui voudraient imposer leur loi, sans le moindre souci de leur ignorance, jouant les agitateurs ou les contestataires éternels.

Prions les Dieux de la mycologie de nous protéger de ces soit-disant protecteurs.

Certains d'entre-eux s'étaient employés à répandre dans le public l'idée que nos expositions mycologiques étaient à l'origine de la raréfaction et même de la disparition des espèces.

Je ne reviendrai pas sur une telle sottise.

Tous les grands mycologues auxquels j'en ai parlé ont ri de bon coeur.

.../...

Chacun sait que nos expositions sont des manifestations que nous organisons avec la plus grande attention, que nous contrôlons, pour le bon déroulement desquelles nous donnons des conseils de cueillette, et enseignons un code du savoir-vivre de l'homme dans la nature. Le prélèvement qu'elles opèrent n'est qu'une goutte d'eau face au râtissage journalier et intégral des groupes de casseroleurs parfois sans scrupules que des centaines d'automobi l e s déversent de juillet à octobre dans nos belles forêts alpines.

C'est sur ce terrain qu'il faut porter notre action pour assurer la survie des espèces.

Parfaitement lucides dans leur entreprise, épris de mesure et de bon sens, tous ceux qui militent en faveur de notre action fédérale, ont depuis longtemps fait leur choix.

Ils mèneront sans la moindre défaillance le vrai combat pour la protection du patrimoine naturel, aux côtés des VRAIS écologistes, et dénonceront chaque fois qu'il le faudra l'ignorance et la prétention ameuteurs du moment qui n'ont absolument rien compris à la véritable écologie .

R. Girel

(Extrait du Bulletin de la
Fédération Mycologique
Dauphiné-Savoie)

Gastronomie et diététique

A LA GLOIRE DE LA ROQUETTE

Dr L. Giacomoni

A quelques lignes d'ici, Roger Girel baptise rondement ces mycophiles qui ne sont que des mycophages -et pourquoi pas des mycovores ?-Les naturalistes de l'A.E.M.B.A., eux, se flattent d'être bientôt des ...herbivores, mais des herbivores sélectifs, pas des végétaliens ou des macrobiotiques ! Il existe même une commission, la quatrième, sous la responsabilité de notre amie Marie-José Parodi, qui va s'occuper de Nutrition et de Gastronomie, donc des végétaux sauvages qui se consomment, crus ou cuits, par les feuilles, les fleurs, les fruits ou les racines. Aujourd'hui, notre ambition était de vous présenter sur un plateau -si j'ose dire- les innombrables salades des champs, quelques unes trop connues, et la plupart, pourtant eupeptiques, stomachiques et savoureuses, strictement ignorées du commun des mortels, voire même des plus acharnés parmi les végétariens : une royale fantaisie pour vos menus, et une "entorse" à la religion de l'insipide laitue.

Mais notre bulletin d'aujourd'hui est bien trop riche. Il est "pesant de science" comme disait un agnostique célèbre. Il vibre sous la plume des plus grands noms de la Mycologie Française... Nous nous contenterons donc d'une seule salade. Mais quelle salade ! La "reine" des herbes comestibles, celle dont les effluves puissants, suaves, musqués, incomparables, transforment ses "afficionados" en véritables toxicomanes. Nous avons nommé la Roquette (qui se dit Riquette dans la région niçoise) et nous écrivons à sa gloire, car nous sommes roquettomanes, roquettophiles et roquettivores.

Qu'est-ce que la roquette ? La roquette, c'est le "mousseron", le "petit gris", le "pinin" des crucifères, et nous renvoyons le lecteur aux écrits définitifs de Georges Becker sur ces noms communs qui ne veulent rien dire -ou plutôt qui ne désignent pas la même plante à Dunkerque ou à Tamarasset... On a l'habitude d'écrire que la roquette est connue depuis les romains, grands consommateurs de cette plante suave et vitaminée, qui constitue encore le meilleur ingrédient du "mesclun", la célèbre salade mélangée des niçois. Il s'agit alors d'Eruca sativa (non pas Eruca = la chenille, mais Eruca = sorte de chou -et sativa = semée, plantée.. le comble pour une salade sauvage!) encore nommée Brassica eruca, une crucifère spontanée ou subspontanée dans le midi. Disons plutôt qu'elle s'est échappée des cultures romaines...Fernand Lequenne, autre roquettomane, en dit grand bien : "...De saveur très forte, mais si agréable, si émoustillante qu'en passant près de sa touffe à croix jaunes, je ne résiste jamais à mâchonner longuement l'une de ses feuilles, toujours tendres et succulentes même quand la plante monte à fleurs, à graines; et j'ai ma provision de vitamines, de "piquant", de bonne humeur, pour le restant de la journée... Que vous la goûtiez une seule fois et c'est la meilleurs façon de la reconnaître." (Le livre des Salades, Marabout Service).

Mais cette roquette-là n'est pas la roquette romaine ! Il suffit de lire attentivement le texte de Fernand Lequenne pour découvrir la clef du mystère : "...en passant près de sa touffe à croix jaunes"; écrit l'éminent "saladologue". Eruca sativa n'a pas de fleurs jaunes ! Elles sont "blanchâtres ou jaunâtres, veinées de violet" (Coste). M. Lequenne, comme tant d'autres, s'est trompé de crucifère...Littré, le grand Littré, pense que la roquette sauvage est un sysimbre : Sysinbrium sylvestre. Mais le dogme de l'infaillibilité de Littré a vécu, et pas seulement pour l'Etymologie -de même d'ailleurs que tous les dogmes de toutes les infaillibilités.

.../...

Nous n'avons jamais vu consommer cette sysimbre, pas plus qu'une autre ~~d'ailleurs, bien que le Vélar officinal, ou Herbe aux chantres~~ (S.officinale) un proche parent, ait été longtemps prisé pour ses ~~vertus béchiques et sto-~~ machiques; ~~et~~ bien qu'une autre sysimbre, la Sagesse des chirurgiens (S. sophia), une plante bien oubliée aujourd'hui, ait fait longtemps partie de l'herbier médicinal.

Non ! Foin de toutes ces fausses roquettes, foin des autres crucifères, cousins de la roquette, et dont certaines d'ailleurs, sont parfaitement comestibles ! La vraie roquette, la seule plante que nous ayons jamais vu ramasser sous ce nom, est une diplotaxide dont François Bianchini (Atlas des Plantes Médicinales, Nathan Ed.) dit qu'elle est expectorante, stimulante, antiscorbutive, diurétique et révulsive "bien que son emploi dans les salades printanières soit plus connu."(Entre parenthèses, c'est bien l'un des rares auteurs qui l'affirment, avec juste raison !). Il s'agit de Diplotaxis tenuifolia (le diplotaxe, diplotaxis ou diplotaxide à feuilles étroites) plante rare selon le même Bianchini, ce que prétendait déjà l'abbé Coste, alors qu'elle abonde dans le midi où on la considère parfois comme une mauvaise herbe ! Certains gourmets la consomment en omelettes, d'autres, plus sophistiqués, la font manger à leurs lapins. Il paraît que la chair un peu fade de ce rongeur prend un fantastique "fumet de sauvage" !

Si nous la dégustons, la riquette, nous qui sommes déjà sauvages (et dont la chair, hélas, n'est plus goûtée : où est le bon vieux temps, disait Clément Marot, "qu'on nous mordait!") si nous l'apprécions, ce n'est pas, non, pour ses propriétés dépuratives, ni même ...aphrodisiaques! (Et là, nous avons quelques remords à révéler cette rare vertu -si la plante, demain, devait se raréfier, nous demanderions son classement dans le groupe I des Plantes Protégées!). Nous l'avons dit, c'est parce que n'ayant pas le goût d'être opiomanes ou morphinomanes, nous sommes riquettomanes. Les premières sensations sont étranges, souvent désagréables, surtout si la plante est âgée. Car le bon M. Lequenne, encore une fois, s'est trompé : quand la plante "monte à fleurs", elle est souvent coriace et terriblement âcre (l'étymologie ne permet pas le doute : eruca, du latin urere, brûler!). Alors, on consomme la riquette du bout des dents, mélangée à quelque "cultivar" anémique. Et puis, fatal engrenage, on augmente la dose, comme le déprimé escalade l'échelle des tranquillisants chimiques. Un jour, on se retrouve attablé devant un grand plat de riquette sous le regard inquiet, voire réprobateur, des autres convives (des "gensses" du nord, bien sûr). Et puis, on se lève à la nuit, afin de visiter les jardinets et les murailles avant que la mère Machin s'en aille faire l'herbe aux lapins. C'est la déchéance, et la riquettomanie est dès lors incurable (article 293 du Code de Sécurité Sociale!). Il importe peu que d'autres diplotaxis soient comestibles, elles ont le même goût que notre roquette. Et surtout cette Diplotaxis erucoïdes, dont le nom pourrait se traduire par ... roquette fausse roquette!! La roquette elle-même, sans être jordanien (Dieu nous en garde; rassurez-vous, ami Azema, nous n'avons qu'un nom et nous ne voulons pas l'attacher à une salade, même en dehors de la parenthèse!) sans être jordanien, nous affirmons que la roquette est une espèce collective. Il y a des crus de roquette, comme il y a des crus de Côtes-de-Nuits...

Ah, j'oubliais ! Avec cette salade-là, puisque nous parlions de vin, on ne boit pas d'eau. Ennivré par la riquette, je vous livre une opinion personnelle qui est peut-être un secret oenologique : essayez un Morgon, un Chiroubles, ou l'un de ces remarquables Gamay de Savoie. C'est la Nature "naturante" dont parlait Spinoza et qui n'a pas eu le temps de "faire de la systématique" !

L.G.