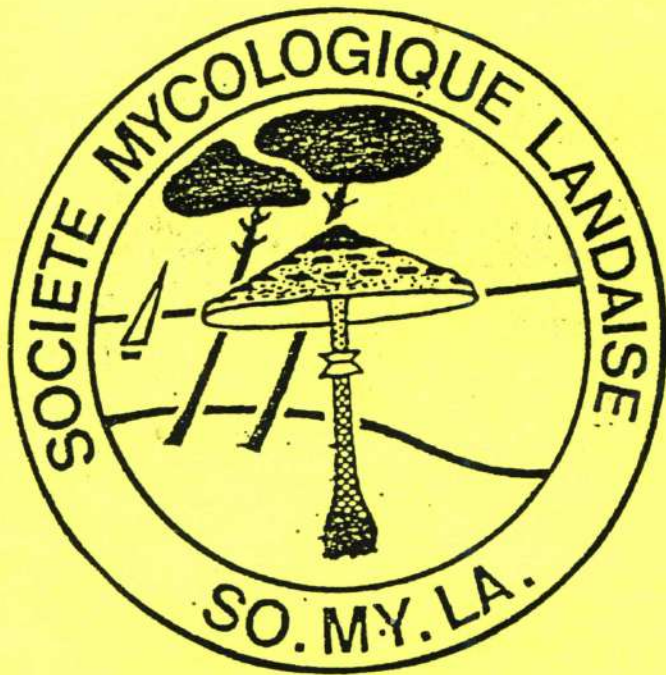


SOCIETE MYCOLOGIQUE



LANDAISE



BULLETIN N° 15
ANNEE 1996

COMPOSITION DU NOUVEAU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le nouveau C.A. est constitué de :

Michel Pestel, Président

Jean Vivant, Vice-Président, Conseiller technique

Jean Pierre Pruja, Vice-Président

Geneviève Bordes, Trésorière

Roger Faure, Trésorier adjoint

Josiane Houret, Secrétaire générale

Christine Girard, chargée des stages

Marie-Françoise Ménétreay, chargée de la logistique des expositions

Jacqueline Floissac, Responsable du groupement de Mimizan

Andrée Sirgue, membre

Robert Coustau, membre

Roland Toutain, membre

Membres Suppléants :

Guy Messié

Daniel Despax

Jean-Denis Corrihons

Jean Muhl

LE MOT DU PRESIDENT

Un an et demi déjà s'est écoulé depuis que nous avons pris le relais de nos illustres aînés, avec un objectif clair : maintenir la SO-MY-LA à flot, et renforcer son identité.

Grâce au dynamisme de l'équipe élue au conseil d'administration, l'objectif a été atteint. La mise en place de structures solides, la répartition des charges et l'entière implication de chacun dans la tâche qui lui avait été attribuée, ont fait que le programme de 1995 s'est déroulé dans la plus parfaite cohésion, renforçant ainsi l'image de marque de la SO-MY-LA.

Prendre en compte les aspirations de chacun d'entre vous, en vous associant davantage aux manifestations de la SO-MY-LA par des rencontres, des cycles d'initiation, des sorties à thème, des excursions découverte, avec toujours en toile de fond le souci de maintenir une ambiance conviviale qui est un des traits de caractère de notre association, cela aussi, nous nous y employons de tout coeur.

Notre but n'est pas de faire de la SO-MY-LA une association de savants mycologues ou botanistes, mais, si un jour vous prenez plaisir à reconnaître un de ces modestes hôtes de la nature que sont une fleur ou un champignon, c'est que vous aurez su vous détacher un instant de l'actualité pour porter votre regard sur les fondements de la vie ; c'est que vous aussi, comme le maître Georges Becker, vous aurez "trouvé la joie du fond des choses".

Pour cette nouvelle année, avec tous mes voeux, je vous souhaite de rester en bonne santé, d'éprouver souvent la joie de la découverte, qu'elle nous permette de nous retrouver souvent dans cette association qui est la vôtre, la SO-MY-LA !

Bien amicalement,

Michel PESTEL

INFORMATION : LA COTISATION COURT DU 1 OCTOBRE AU 30 SEPTEMBRE.

Elle est payable le 1er octobre 1996 pour l'année. Les membres ne sont assurés pour les sorties de la SO-MY-LA que s'ils sont à jour de leur cotisation. La cotisation peut être payée par chèque à Mme Geneviève Bordes à l'ordre de la SO-MY-LA, ou lors des expositions.

Montant de la cotisation : membre : 80 fr
couple : 120 fr
enfant : 40 fr

Nouveau SIEGE SOCIAL DE LA SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE :
Maison des Associations, 22, Bd Candau, Mont de Marsan

Antenne de Dax : 4, rue du Palais, Centre Quinteba, tél 58746359
Permanence les mardis de 14h30 à 17h

REPONDEUR SO-MY-LA : 58 85 96 23

COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE DU 22 OCTOBRE 1995

Le dimanche 22 octobre 1995, à 11h, l'assemblée générale ordinaire de l'association : SOCIETE MYCOLOGIQUE DES LANDES, s'est tenue au Foyer municipal de Mimizan, conformément à l'article 8 des statuts.

L'ordre du jour est le suivant :

- 1 Rapport moral
- 2 Approbation des comptes
- 3 Approbation du budget prévisionnel 1996
- 4 Transfert du siège de l'association à Mont de Marsan
- 5 Transfert du compte postal et changement d'intitulé
- 6 Renouvellement des membres du conseil d'administration

L'assemblée est présidée par Michel Pestel, président de la SO-MY-LA.

Les membres du conseil d'administration suivants sont présents :

Mr Jean Pierre Pruja : Vice-président
Mr Jean Muhl : Secrétaire général
Mme Geneviève Bordes : Trésorière
Mr Roger Faure : Trésorier adjoint
Mme Paulette Mesplède
Mme Andrée Sirgue
Mr Guy Messié : (membre suppléant) Mr Roland Toutain (membre suppléant)

D'autre part, Mr Henri Mesplède, président d'honneur, siège à côté des membres du bureau.

Sont absents et excusés :

Mr Robert Coustau (exposition S.M.B. à Pau)
Mr Jean Vivant (idem)
Mme Christine Girard (idem)
Mme Josiane Houret (Pharmacie de Garde à Saint Lon les Mines)

Deux membres démissionnaires :

Mme Nicole Mocquel
Mr François Sirgue

Après pointage des présents, la séance est déclarée ouverte.

Le Président donne la lecture du rapport moral.

Il remercie les membres présents et adresse ses plus vives félicitations aux membres du conseil d'administration pour le travail effectué dans l'année 1995.

Il fait le bilan de l'année écoulée : dix sorties bien suivies, treize à la fin de l'année, huit expositions qui malgré le temps peu propice à la pousse présentent de 250 à 300 espèces ; deux stages parfaitement réussis grâce à une préparation magistrale de Josiane Houret et à l'encadrement sans faille de Christine Girard et de Jean Vivant.

Le stage de printemps a réuni 20 participants du 25 au 29 avril, avec deux sorties chaque jour. Les récoltes furent bonnes en phanérogrammes, médiocres en agaricales. Néanmoins quelques espèces rares ont été récoltées. Le stage d'automne, pour sa part a vu défiler une quarantaine de stagiaires, et cette fois les champignons étaient au rendez-vous. Plus de 470 espèces sont exposées. Une nouveauté cette année, nous avons ouvert l'exposition au public de la vallée avec des tours de table commentés. Quant à notre ami Jean Daugey, Il s'est occupé de recevoir les écoles. Ces deux journées ont été particulièrement appréciées des gens de la vallée d'Aure. L'ambiance du stage a été excellente, chacun apportant ses connaissances mycologiques, botaniques, géologiques, mais aussi culinaires.

L'année 1995 a vu la création d'un deuxième numéro du bulletin, travail de toute l'équipe du C.A. Nous devons à Christine Girard la collation, la frappe et la mise en page des articles, à l'équipe de Dax, la mise sous enveloppe et l'expédition.

Le 14 avril a vu le démarrage d'un cycle d'initiation à la mycologie de terrain, qui s'est poursuivi le deuxième vendredi de chaque mois, à Mont de Marsan, et regroupe régulièrement une dizaine de personnes. La possibilité de faire les mêmes cours d'initiation à Dax est à l'étude.

Le 1er septembre la section de Dax ouvre une permanence mycologique au centre Quinteba, 4, rue du Palais, tous les mardis. Les 16 et 17 septembre, la SO-MY-LA est présente au Forum des Associations Montoises, et notre stand remporte un immense succès. 21 nouvelles adhésions grâce à la participation de tout le groupe de Mont de Marsan qui s'est "défoncé" pour la circonstance, et l'appui de Dax en la personne de Geneviève Bordes.

Du 22 au 30 septembre : stage d'automne à Jézeau; (voir le compte rendu de Jean Vivant)

Le 8 octobre, alors que se déroule la sortie de Chéraute sous la conduite de Jean Vivant, la SO-MY-LA porte son concours à l'association des pharmaciens des Landes pour une sortie mycologique sur le domaine départemental d'Ognoas, sortie suivie par une soixantaine de personnes, et encore de nouvelles adhésions pour nous.

Les 14 et 15 octobre, l'exposition de Mont de Marsan, grâce à une publicité très médiatique, a vu défiler plus de deux mille personnes.

Le président remercie ensuite l'équipe de Mimizan pour la préparation de cette assemblée générale et salue la candidature de Mme Floissac au conseil d'administration. Il souligne la nécessité d'une bonne équipe à Mimizan, autour de Mr et Mme Mesplède et du maintien des relations avec la municipalité qui nous permet encore une fois d'organiser notre assemblée générale, ainsi qu'une grande exposition mycologique dans la ville qui a vu naître la SO-MY-LA.

Le président parle ensuite du rapprochement et des excellentes relations existant avec les autres sociétés mycologiques du grand SUD OUEST, et des échanges permanents existant entre elles. C'est pourquoi plusieurs membres de notre conseil d'administration sont aujourd'hui à Pau, pour aider à l'exposition de la S.M.B., aux côtés de Mr. Allin et de Mme Bellanger

Bilan financier :

La parole est donnée à la trésorière, Mme Geneviève Bordes qui présente un bilan financier détaillé dégageant un solde positif de 15.500fr.

Ce bilan est mis aux voix et adopté à l'unanimité des présents.
Question de Mr. Guy Messié : s'appuyant sur l'article 7 des statuts, il rappelle que les membres de la SO-MY-LA ne peuvent recevoir aucune rétribution, sauf à être dédommages des frais de mission; que le trésorier, conformément à l'article 8 doit faire état de ces frais de mission à l'assemblée générale.

Le trésorier précise : aucun frais de mission n'a été remboursé, et que les frais d'encadrement des stages sont entièrement pris en charge par les participants. Les stages fonctionnent de manière parfaitement autonome, sans intervention de trésorerie de la part de la SO-MY-LA.

_ Transfert du Siège Social de la SO-MY-LA à Mont de Marsan : conformément aux statuts, l'aval du transfert est demandé à l'assemblée générale.

Le transfert est approuvé à l'unanimité par un vote à main levée.

_ Autorisation du trésorier de recevoir la correspondance du CCP.
Accepté à l'unanimité.

L'ordre du jour étant épuisé, on passe au vote :

_ Tiers sortant renouvelable : Roger Faure, Michel Pestel, J.P. Pruja, Andrée Sirgue.

_ Membres démissionnaires : Paulette Mesplède, Nicole Mocquel, François Sirgue.

_ Membres candidats au C.A : Jean Denis Corrihons, Daniel Despax, Jacqueline Floissac, Marie Françoise Menetrey.

Votants : présents ou représentés : 73 - suffrages exprimés : 73

Scrutateurs : Mme Annie Dubes, Mme Wunsch Françoise.

Résultats du vote : J.P.Pruja 66 voix, Daniel Despax 69 voix, J.D. Corrihons 70 voix, Andrée Sirgue 71 voix, Marie Fr Menetrey 71 voix, Jacqueline Floissac 72 voix, Michel Pestel 73 voix, Mr R. Faure 73 voix.

Le nouveau conseil d'administration sera constitué lors de la prochaine réunion du conseil en exercice.

A l'issue du vote, la séance est levée, tous les participants sont conviés à un pot de l'amitié en l'honneur de notre président fondateur Henri Mesplède et de son épouse dévouée. Après une courte allocution du président en exercice qui remercie Mr et Mme Mesplède, et leur souhaite de rester encore de nombreuses années avec leurs amis de la SO-MY-LA, on passe à la remise du cadeau. Souvenir de la SO-MY-LA toute entière à celui qui l'a guidée pendant plus de 20 ans sur les sentiers du Sud Ouest, un magnifique MAKILA, qui porte sur sa crosse ces quelques mots en langue basque (comme il se doit) : "Avec ce makila, tes amis sont avec toi".

Tous les participants lèvent leur verre en souhaitant longue vie à la SO-MY-LA, avant de se retrouver pour le repas traditionnel.

RAPPORT CONCERNANT LE 8e STAGE TENU EN VALLEE D'AURE PAR
LA
SOMYLA DU 22 AU 30 SEPTEMBRE 1995

par Jean Vivant

Nombre de participants : Trente cinq personnes étaient inscrites, mais en fait, quarante et une participèrent aux excursions, soit environ vingt cinq à plein temps et seize venues pour une ou plusieurs journées.

Pratiquement, à l'exception des jours d'arrivée et de départ, trente stagiaires furent hébergés au centre G.M.S.L. de Jézeau. Il s'agit d'un nombre de participants rarement atteint, ce qui prouve la vitalité de notre société. Toutefois, si à l'avenir, les inscriptions devaient dépasser la quarantaine, il en résulterait nombre de difficultés matérielles, et il faudrait sans doute envisager un dédoublement du stage.

Le transport des stagiaires : Le car mis à la disposition de ces derniers pouvait recevoir 25 passagers. Plusieurs confrères disposant de voitures particulières offrirent généreusement les places supplémentaires. Qu'ils en soient ici chaleureusement remerciés.

Le temps : Il nous fut dans l'ensemble favorable. Les brouillards matinaux, les bruines passagères, la caresse d'une averse de grésil, ou la petite gelée occasionnelle ne gênèrent aucunement nos activités. Les informations météorologiques reçues la veille permirent notamment la réussite des deux excursions d'une pleine journée, l'une en Espagne aragonaise (vallée de Pineta), l'autre en haute vallée adourienne, à la sapinière de Payolle.

L'hébergement : Notons l'avantage de l'implantation de la G.M.S.L. au milieu de la vallée d'Aure, sur un épaulement collinéen ensoleillé avec vue magnifique sur le Pic ARBIZON.

Rappelons le bénéfice de l'utilisation d'une très grande salle destinée aux expositions fongiques. De plus, cette année, une salle attenante fut affectée au dépôt des paniers de récoltes. A l'initiative de Robert Cousteau, les stagiaires bénéficièrent de cuvettes à leur nom pour y déposer les spécimens recueillis.

Ils purent se familiariser avec les grands genres : Russules, Lactaires, Amanites, Cortinaires, Bolets, car d'autres cuvettes spéciales permettaient un tri préalable avant toute détermination d'ordre spécifique. Enfin, on équipa une troisième salle pour y assurer une séance de projection.

Tous eurent à se féliciter de la bonne prestation des services et de l'amabilité du personnel du Centre.

Renouvelons nos compliments à Mirentxu, la Directrice de l'établissement.

La poussée fongique : Les pluies abondantes cet été en altitude en vallée d'Aure déclenchèrent prématurément l'apparition des grosses espèces fongiques : Amanites, Bolets, Russules, etc. Les mycéliums épuisés livrèrent peu de gros carpophores lors d'une poussée plus tardive.

Cependant, les prairies et pâturages, les taillis et futaies, les bords de ravins des moyennes vallées fournirent un tel contingent d'espèces, que ce dernier dépassa de beaucoup les possibilités d'identification de spécimens difficiles. Comme à l'habitude, nombre de Mycènes, Cortinaires, petites Lépiotes, de modestes Naucoriacées et d'Aphyllaphorales corticiées restèrent anonymes.

Le bilan des récoltes : L'exposition concerna 464 espèces fongiques, mais une quinzaine de spécimens ne furent pas présentés car déterminés à posteriori. On peut présumer qu'environ 60 espèces fongiques ne furent pas identifiées.

Ajoutons un lot d'autres cryptogames : grands Lichens terrestres ou corticoles, Muscinées et Hépatiques de reconnaissance facile et quelques Phanérogames à floraison tardive.

La richesse de l'exposition s'explique par le nombre élevé des excursions (deux quotidiennes en général), et par le zèle des collecteurs.

Souhaitons une plus grande spécialisation des détermineurs. Elle est bien amorcée, mais qui étudiera l'an prochain les cortinaires pléthoriques?

Le succès de l'exposition : Nouvelle initiative : la journée du 28/9 fut celle de l'ouverture de l'exposition au public, sollicité par voie d'affiches et d'articles de presse. Robert Cousteau s'était chargé de la publicité dans cette vallée qu'il affectionne particulièrement.

La grande affluence déborda nos confrères chargés d'assurer l'accueil des visiteurs.

L'heureuse expérience sera à renouveler.

Cours d'initiation à la mycologie : Il fut assuré par Michel Pestel. Les commentaires des stagiaires furent particulièrement élogieux à ce sujet.

Séance de projection de diaporamas : Invités par Christine Girard, Mr. et Mme. Strzalkowski, de Bagnères de Bigorre, vinrent présenter une nouvelle série de diaporamas d'exceptionnelle qualité.

Cinq thèmes furent évoqués : les plantes endémiques pyrénéennes, les plantes albinos (mutants à fleurs blanches) des Pyrénées centrales, les espèces montagnardes amies de l'eau (hygrophytes, héliophytes); les variations de la flore l'étage montagnard à l'étage alpin et les fleurs somptueuses (orchidées exotiques et fleurs de jardins spécialisés).

Mr. Strzalkowski utilise couramment l'objectif "macro". Ce dernier, bien mieux que notre oeil, révèle toute la beauté des floraisons alpines.

Du modeste Ibérus annuel des maigres pierriers à la gerbe immaculée du splendide Saxifraga longifolia des falaises calcaires, les magnifiques images de la flore orophile défilèrent pour le ravissement de toute l'assemblée.

LES ESPECES FONGIQUES REMARQUABLES :

La liste des espèces récoltées lors du stage à été relevée par Christine Girard et remise aux participants.

Signalons ici celles qui semblent le plus digne d'intérêt car méconnues lors des stages antérieurs ou mentionnées "A.R. ou RR" dans les flores usuelles.

AGARICALES : Entoloma euchroum, modeste Rhodophylle entièrement bleu-vif. Il fut collecté dans une hêtraie sur granite, en amont de Bordères.

Porpoloma spinulosum : qui tient du Clitocybe et du Tricholoma mais possède un revêtement piléique feutré, méchuleux. Il fut recueilli dans le même secteur et identifié par Mme Bellanger (Pau).

Leucopaxillus gentianeus : à saveur amère et à petites spores aspérulées, provenant de la même localité.

Cortinarius bibulus (C. bibelot), minuscule, bleu-violet, croissait sur une branchette pourrissante d'aulne, toujours dans la même vallée de Bordères.

Macrocystidia cucumis : espèce élancée, à chapeau campanulé, marron-foncé, dégageant une forte odeur de poisson ou de concombre, fut recueilli par Mr. Allin, dans le ravin d'Ardengost (secteur en amont du village).

Melanophyllum eyrei est une petite Lépiote à lames vertes. On la collecta deux fois dans le ravin d'Ardengost (en amont et en aval) avec les minuscules Marasmes : M. buxi, M. epiphyllodes, M. bulliardi. Mme Marty retrouva Melanophyllum eyrei en nombre en vallée du Louron, aux environs de Gelos.

Signalons la richesse en petites Lépiotes de la lisière de la hêtraie en amont de Loudenvielle, près des "Bains de Saussas";

Les ronciers mêlés d'orties, sur sol riche en débris ligneux fournirent : Melanophyllum hematosporum (Lépiote à lames rouges)

Cystolepiota hetieri et Cystolepiota seminuda, minuscule à stipe rougissant à la base ;

Cystolepiota bucknalli à pied violeté dans la moitié inférieure. Cystolepiota sistrata, de couleur carnée, très fluette.

Sericeomyces subvolvatus (échantillons jeunes), une espèce forte (8 à 4cm), blanche, remarquable par son gros pied à bulbe submarginé.

Stropharia coronilla et Psilocybe luteonitens (= Stropharia umbonatescens) qui nous furent encore fournis dans les parages de Loudenvielle.

GASTEROMYCETES :

Geastreum pectinatum : un beau sujet fut prélevé dans une sapinière sur granite dans la vallée de Bareilles.

Lycoperdon lividum n'a pas le port stipité des Lycoperdons habituels. Il est déprimé, sans pied bien net, sans véritables aiguillons, mais seulement légèrement granuleux furfuracé. Sa gléba olivâtre renferme des spores petites, globuleuses, (3,5-4,5), à peine verruqueuses, sans apicule net. Il provient des pâturages du col d'Estibère. (alt. 1500m. env.)

APHYLLOPHORALES :

Polyporus mori (= Favolus europaeus) est un petit champignon coriace du groupe des Porés. Il croît sur branches de feuillus. Quelques rares exemplaires furent collectés sur Fraxinus excelsior, (Frêne), dans une basse futaie de Cazave (alt. env. 600m.)

ASCOMYCETES : Mentionnons surtout deux modestes espèces qui n'ont probablement pas été signalées en France :

Encoelia glauca Dennis (1975) ; c'est un Discomycète de la famille des Héliotiacées présentant des apothécies groupées sur un pied commun, à disques jaune-olivâtre de 2mm de diamètre, érompant de l'écorce de branchettes mortes de Corylus (noisetier). Collecté dans un ravin frais de la forêt de Casave (alt. 600m env.) (Description in R.W. Dennis, British Ascomycetes, 1977 ; pp 115).

Otthia caespitosa (Niessl) E. Müller. C'est un Ascomycète de l'ordre des Pléosporales et qui possède donc des asques bituniquées groupées dans une pseudothèque, laquelle renferme aussi des pseudoparaphyses. Ce champignon présente des spores bicellulaires, brunes à septum médian. L'espèce fut recueillie sur tiges mortes, sèches d'églantier (Rosa canina) dans la vallée de Bareilles près de la "voie romaine". On trouvera la description de cette saprophyte dans le travail de Von Arx et E. Miller "Die Gattungen der didymosporen Pyrenomyceten" ; 1962.

DERNIERS REMERCIEMENTS :

Ils s'adressent sans exclusive à tous les participants qui par leur bonne volonté, leur bonne humeur, leur esprit d'équipe, leurs initiatives, permirent le déroulement satisfaisant du stage. Tout se fit naturellement comme par jeu ; aménagement des salles, rangement des échantillons, nettoyage, remise en ordre du fichier. Naturellement se présentèrent des plats préparés, cuisinés, mijotés des meilleures espèces comestibles, (merci Marie-Françoise!)

Merci Mr. Nanini dont les bonnes histoires soulevèrent des rires incoercibles, démesurés, qui firent rire aussi ceux qui, inattentifs, n'avaient rien compris ou rien entendu.

Merci encore à notre secrétaire zélée : Josiane Houret; à notre trésorière : Geneviève Bordes, à Jean Daugey (étude des bolets); à Mr. Matran (confronté à l'étude des Russules) et à tous ceux qui par leurs connaissances et leurs observations judicieuses permirent la correction de déterminations malheureuses, enfin, à tous les stagiaires dont les récoltes avantageuses ravitaillèrent l'exposition.

Espérons pour les stages suivants le même enthousiasme, sûr garant d'une réussite !

LES BOLETS, LEGENDES ET RESONANCES SOCIALES

CHAMPIGNONS OU PAS

Une singulière question nous fut un jour posée par un collègue d'Entreprise au cours d'une conversation orientée vers la cueillette des champignons, nous citons : "Enfin, dites moi, vous qui vous passionnez pour ces «choses», il y a «le cèpe» et «les champignons»? En fait la phrase avait davantage consonance d'assertion que d'interrogation et il nous fallut user de beaucoup de persuasion pour faire admettre à notre interlocuteur que les cèpes, malgré le fait «que leurs lamelles soient des tubes» étaient quand même des champignons, encore que nous ne soyons pas sûr qu'un doute n'ait subsisté dans son esprit ; l'appellation "champignon" étant réservée, dans l'optique de ce brave garçon, au Mousseron, à l'Agaric ou rosé-des-prés, à la Coulemelle et à la Girolle, seules productions fongiques à trouver, outre le Cèpe, grâce à ses yeux... et auprès de son estomac.

LA MAGIE DES BOLETS

Cette anecdote authentique, choisie parmi bien d'autres emmagasinées tout au long de notre aventure mycologique, illustre à sa manière un fait reconnu, nous pensons, par toutes les personnes qui s'intéressent aux champignons à quel titre que ce soit, les bolets occupent une place à part, privilégiée, dans ce monde passionnant pour les uns, suspect pour les autres, rarement objet d'indifférence.

Extrapolant à partir de la célèbre «russulose» si humoristiquement traitée par Georges BECKER dans son merveilleux livre "LA VIE PRIVEE DES CHAMPIGNONS", nous dirons que nous avons connu plusieurs cas de «boletose» incurables et que si la plupart relevaient du seul attrait gastronomique, certains avaient pour cause un intérêt de toute autre nature ; ainsi en allait-il pour notre cher collègue et ami Roger SABO chez lequel la découverte d'un sujet pas tout à fait comme les autres provoquait une réaction à la fois oculaire, ses yeux proéminaient d'un bon demi-centimètre dans leurs orbites, et vocale par un tonitruant : "hola ! tu as vu ce phénomène, par exemple, il va falloir que je le fasse peindre par mon fils". Ainsi s'est constituée au fil des trouvailles de celui qui fut un remarquable homme de terrain, une superbe collection d'aquarelles de champignons.

Cette fascination pour les bolets, paroxystique chez Roger SABO, chacun la ressent à divers degrés et c'est là une réaction bien naturelle. En effet quoi de plus majestueux qu'un Bolet de Bordeaux ou qu'un Bolet Bronzé, lorsqu'à la faveur d'un prodigieux processus de développement il atteint des dimensions telles qu'il faille le saisir à deux mains, presque à regret, pour l'arracher du sol. Par ailleurs, la fréquente et brusque apparition des cèpes associée à la rapidité de leur croissance à partir de rien, (nous faisons allusion ici à l'absence de support visible), surgissant de terre comme diables de leurs boîtes, contribue à l'aura de mystère qui les entoure ; qui à l'occasion de visites régulières d'une forêt, n'a éprouvé un jour ce sentiment de génération spontanée à la vue d'une multitude de dômes bruns surgis de terre alors qu'apparemment rien ne le laissait présager. Bien sûr les coutumiers de la recherche des champignons sauront appréhender les prémices d'une poussée. On dit que la terre «fleurit» lorsque en

certaines endroits dénudés et humides apparaît un feutrage blanc, qui est en fait une manifestation fongique inférieure, et quand la terre fleurit «ils» ne sont pas loin.

Mais les bolets dits «nobles» ne détiennent pas seuls les records de gigantisme, on a vu des bolets Satan de plus de trente centimètres de diamètre, d'autres espèces dont la grégarité conjugée à la taille exceptionnelle offrait un étonnant spectacle. Entre ces Goliath du genre et leurs David, tel le ravissant petit Bolet cramoisi au chapeau groseille et aux tubes jaune d'or ou les formes réduites du Bolet-à-chair jaune semblables à des boutons de velours, existent nombre d'individus qui offrent une gamme étendue de formes et de couleurs.

HARO SUR LE BOLET !

En raison des qualités gastronomiques de ces champignons et partant de leur valeur marchande, la «traque» aux cèpes a atteint au cours des deux dernières décennies des proportions ahurissantes; l'exode massif des citadins vers les lieux réputés riches de cette manne automnale (le seront-ils encore longtemps), les actions de commandos de certaines conserveries qui en période de poussée dépêchent dès potron minet leurs camionnettes bondées de personnel avec mission de ratisser les bois d'une lisière à l'autre, tels sont les aspects les plus spectaculaires de ce phénomène.

Le comportement pas toujours exemplaire des uns, le caractère lucratif de l'activité des autres, provoquent une réaction d'autodéfense bien compréhensible de la part des propriétaires des lieux écumés, allant du simple écriteau interdisant la cueillette des champignons aux représailles directes, pneus de voitures crevés, voire coups de fusil dissuasifs; on a parlé de la «Guerre des roses» conflit de toute autre nature qui jadis ensanglanta une Nation voisine, depuis quelques années on polémique chez nous sur «la guerre des champignons». Si nous évoquons ce regrettable aspect d'une activité par nature pacifique, c'est en raison de l'incidence fâcheuse qu'il a sur notre démarche de naturalistes, difficulté d'herboriser sans s'attirer les foudres du monde rural et, ce qui est plus grave, raréfaction de certaines espèces, car si l'on récolte exclusivement les «bons», on en laisse pas pour autant les «mauvais» tranquilles, c'est la «guerre totale». Après le passage des unités de choc le sol est jonché des cadavres piétinés d'innocentes victimes; nous avons bien souvent, par le verbe et par la prose, tenté de limiter ces élans destructeurs injustifiés, mais hélas, s'il est probable qu'un certain nombre de personnes concernées aient modifié leur comportement, il reste suffisamment d'irréductibles pour qu'à la saison critique les sous-bois prennent un air de «soir de bataille».

LES CHEVALIERS DE LA LUNE

*"C'est la valse brune
des chevaliers de la lune"*

Les premiers mots de cette romance à la mode voici bien des années nous paraissent particulièrement adéquats lorsqu'il s'agit d'évoquer comment beaucoup de personnes abordent les bolets et certains tabous qui s'attachent à ces champignons.

La valse, mouvement joyeux, sorte de griserie collective, l'activité turbulente qui accompagne la poussée souvent spontanée des cèpes.

Brune, de la couleur de ces champignons en général.

Des chevaliers, les bolets sont pour la plupart des mycophages, les plus nobles, les plus francs des champignons.

De la Lune, nous avons souvent eu l'occasion de débattre, et presque de nous battre, à propos de cette étrange vertu qu'aurait notre satellite de présider à la poussée des cèpes, combien de fois n'avons nous pas entendu des «connaisseurs» nous assurer qu'«ils» allaient sortir à la prochaine Lune, sans toutefois préciser s'il s'agissait de la

pleine ou de la nouvelle, et si d'aventure ce détail était évoqué, c'était de manière contradictoire entre les différents tenants de cette certitude.

Nous dirons, afin de bien clarifier notre position, que nous n'avons réfuté cette probabilité qu'après avoir pendant de nombreuses années consigné les dates de poussées. Ainsi nous avons pu constater qu'elles pouvaient avoir lieu à n'importe quel stade des lunaisons. Bien sûr il arrive que cet événement coïncide avec la pleine Lune, ainsi qu'avec la nouvelle Lune, mais aussi avec les phases montantes ou descendantes. Nous ajouterons qu'il y a parfois un décalage pouvant aller jusqu'à quinze jours entre les sorties de champignons se produisant dans une même région mais sur des terrains de nature différente. Voici donc des arguments qui devraient donner à réfléchir aux inconditionnels de l'action lunaire ; mais, à de rares exceptions près, ils n'ont pas suffi à ébranler des convictions dont l'origine reste nébuleuse. Pour nombre de personnes les cèpes resteront «les chevaliers de la Lune» et, tout bien considéré, cela n'empêchera pas les champignons de pousser...quand ils le voudront, ou plus sérieusement, quand les conditions seront propices.

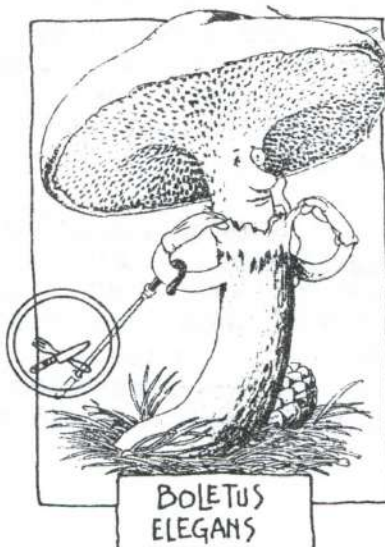
Les légendes ont un côté respectable ; elles apportent à l'Homme une part de merveilleux dont il a besoin pour, de temps à autre, oublier un instant les contraintes de la société moderne. Les années confèrent à la longue un brin de sagesse, nous avons renoncé à guerroyer pour des motifs aussi...lunaires, tout en nous réservant de dire ce qui nous semble raisonnable à qui voudra bien l'entendre.

Aures habent, et non audient.



Francis MASSART

Extrait du *Gratin des Champignons*
R. Sabatier et G. Becker (Glénat)



LOLA ET SA RECOLTE DE COPELANDIA CYANESCENS (Bk. et Bn.) Singer

par Jean Vivant

Précisons d'emblée que Lola est une très jeune fillette précocement initiée à la mycologie, et que le Copelandia est une rare Agaricale hallucinogène tropicale ou subtropicale. L'histoire de la détermination de l'espèce s'avère riche d'enseignements.

Episode I La cueillette du Copelandia.

C'est l'automne et Lola et Margot, nanties de leur petit panier explorent les pelouses du parc du château de Caradoc de la banlieue nord de Bayonne.

"Mamie, mamie, voilà des Laccaria laccata!" s'exclame Margot Bidart, âgée de 5 ans seulement. Et Lola, sa cadette, âgée de trois ans et demi se précipite vers le peuplement de Laccaria, déplaçant de sa frêle menotte la litière de feuilles mortes. Se relevant, elle brandit un petit champignon.

"Mamie, mamie, ce n'est pas un Laccaria! Qu'est ce que c'est?" Mamie ne connaît pas cette Agaricale.

Episode II Première tentative d'identification d'après les caractères macroscopiques.

Deux heures plus tard, Mamie Christine voudrait qu'on détermine le champignon de Lola. Examen rapide et réponse :

" Mais voyons, c'est assez facile". Les lames sont vaguement rosées par les spores, elles sont adnées, non décurrentes. Le pied surtout est caractéristique : cylindrique, nu, sec, gris bleu. Le chapeau est brun terne, nu, basement convexe, hygrophane sans trace de voile à la marge.

Evidemment, il s'agit d'un Rhodophylle (ou Entoloma) du sous-genre Leptonia, et de la section cyanula. On peut penser à Leptonia asprellum, ou à L. corvinum ou à une espèce voisine, car le groupe s'avère pléthorique. Donc, pour cela, il faut utiliser la monographie récente des Entoloma, par Noordeloos, lourde de ses 760 pages ... L'identification est réservée au lendemain.

Episode III Les caractères microscopiques sont parfois essentiels.

Par routine, on prélève un minuscule fragment au bord libre d'une lame. Cela permet d'observer les spores et les cellules marginales différenciées ou cheilocystides.

Surprise ! On attendait des spores rosées, soit prismatiques, soit cubiques, soit grossièrement cabossées-verruqueuses, toutes caractéristiques des Rhodophylles. En fait, elles sont lisses, elliptiques, d'une belle couleur pourpre violacé. L'examen microscopique décisif prouve que le champignon de Lola n'appartient pas aux Leptonia.

Episode IV La voie qui conduit à l'identification s'avère parfois bien tortueuse.

Il est d'abord nécessaire de reconnaître le genre et ce n'est pas très facile, sauf pour des genres très caractéristiques. On dispose d'expérience personnelle très limitée et de ressources bibliographiques souvent insuffisantes, vu les progrès rapides de la systématique. Oui, quel est le genre du champignon de Lola ?

Ecartons les ochrosporés. Ce n'est sûrement pas un Tubaria ! Peut-être un Agrocybe ? Mais dans ce genre rien ne correspond à notre Agaricale. Peut-être un Phéosporé du genre Paneolus ? Voyons les clefs de détermination des Paneolus; Hélas! aucune espèce ne correspond à la nôtre. Ah ! Les Ianthinosporés (à spores violettes) ! Cherchons dans les Stropharia. Ici, à nouveau, la recherche est vaine.

Un peu de calme ! Repartons "à zéro". Suivons pas à pas les clefs de la "Flore analytique" de Kühner et Romagnesi.

Tiens ! Voilà la clef la plus ancienne. Celle de Fries, la plus facile... D'après la couleur des spores notre Agaricale appartient sûrement à la section des "Pratelli" qui compte les Psalliotes, les Strophaires, les Hypholomes, les Psathyra, les Psilocybe.

Éliminons d'abord les Psalliotes qui ont un tout autre faciès général, et montrent des spores plus sombres. Rejetons les Strophaires puisqu'on a déjà cherché pour rien dans ce genre... Alors, les Hypholomes ? Mais les Hypholomes offrent des restes manifestes de voile général, sont souvent cespiteux et lignicoles... Rien encore ! Ce n'est pas un Hypholome. Et les Psathyra ! Mais il faut aussi rejeter ce genre qui offre des espèces à spores assez foncées et surtout à pore germinatif très évident.

Restent les Psilocybe ... On est sceptique. Quel Psilocybe a ce stipe qui bleuit au frottement ?

Voyons la clef des espèces de Psilocybe.

Mais oui ! Voilà la solution : Psilocybe caerulescens (Maire) Kühner et Romagnesi. Espèce rare. L'astérisque indique que Kühner et Romagnesi n'ont jamais vu ce champignon. Ils n'ont pas accepté l'opinion de Maire qui en faisait un Hypholoma caerulescens.

Episode V Il est prudent d'épuiser toutes les ressources de la bibliographie dont on dispose. Il faut utiliser surtout les publications récentes. Ainsi pour R.Heim, cette agaricale est une variété caerulescens du Psilocybe semilanceata; mais elle en diffère par son chapeau non papillé et son pied bleuâtre à la base. Elle se rattache "à la section naturelle des caerulescentes de Singer, à laquelle appartiennent les Psilocybe hallucinogènes du Mexique, et elle constitue la seule espèce psychotrope de ce genre la psilocybine de la flore européenne "

Pour Marcel BON, il s'agit aussi de la variété caerulescens(Cook) Saccardo du Psilocybe semilanceolata, espèce "toxique et hallucinogène dont le ramassage et le transport demeurent interdits".

Toutefois, le problème se complique dès que l'on consulte d'autres ouvrages : R. PHILLIPS (1981), B.CETTO (1982) et DUHEM COURTECUISSE (1994). Les auteurs révèlent l'existence d'une autre espèce bleuissante hallucinogène nommée Psilocybe cyanescens Wakefield pour les deux premiers, et Copelandia cyanescens (Bk et Br)Singer par les deux derniers.

Mais l'iconographie proposée (deux photos et un dessin en couleurs) laisse le détermineur fort perplexe. Il est probable que dans les trois cas, les auteurs susnommés n'ont pas étudié la même espèce d'Agaricale !

Bref, il faut reprendre l'identification en utilisant des flores récentes. Que dit le mycologue Meinhard MOSER, un autrichien ?

Nous possédons une édition italienne (1980) de sa flore en langue allemande. C'est évident ! Sa clef du genre Psilocybe conduit à l'espèce P. cyanescens Wakefield.

Mais un meilleur outil de travail reste à utiliser avec le fascicule n° 5 (121p.) de British Fungus Flora. Ce fascicule édité en 1987, rédigé par WATLING et GREGORY traite de la famille des Strophariacées qui renferme le genre Psilocybe.

La clef concerne 25 espèces de Psilocybe collectés en Grande Bretagne, dont quatre sont bleuissants au frottement ou naturellement au bas du stipe. Citons : P. cubensis pourvu d'un anneau, P. cyanescens à chapeau convexe à plan convexe, P. fimetaria, à écailles vélaires blanches marginales, P. strictipes qui possède un chapeau nettement campanulé avec marge pourvue de restes de cortine. Ce dernier est synonymisé avec l'Agaricus semilanceatus var. caerulescens de Cooke.

En utilisant toutes les données : macroscopiques, olfactives, gustatives, microscopiques, iconographiques, la clef nous conduit à Psilocybe cyanescens Wakefield (1994). On peut lire : "Ce taxon a été décrit d'après des spécimens collectés au Jardin Royal de Kew, près de Londres. On a retrouvé ensuite ce Psilocybe en de nombreuses localités du S.E. de l'Angleterre, dans le Yorkshire et jusqu'en Ecosse, mais il n'est pas connu du Pays de Galles et d'Irlande".

"On observe généralement cette Agaricale dans les jardins et les parcs, ou en bordure des dépôts d'ordures ménagères. Ces habitats suggèrent que l'espèce a été introduite en Angleterre et qu'elle s'est ensuite étendue dans les pays désignés".

Mais le travail récent (1994) de DUHEM- COURTECUISSÉ nous apprend que la découverte ou du moins la description initiale de l'espèce revient à Berkeley et Broome, mycologues anglais, grands descripteurs de milliers d'espèces de l'Ancien et du Nouveau Monde durant la deuxième moitié du XIX^e S., surtout de 1860 à 1880.

En compulsant la flore de DENNIS (1970) consacrée aux Fungi du Vénézuéla, et celle de PEGLER (1993), relative aux Agaricales des Antilles, nous apprenons que Berkeley et Broome décrivirent leur Agaricus cyanescens en 1871 (in Journ. Linn.Soc. Bot., t.11) pour des spécimens collectés en 1868 au Sri Lanka (Ceylan).

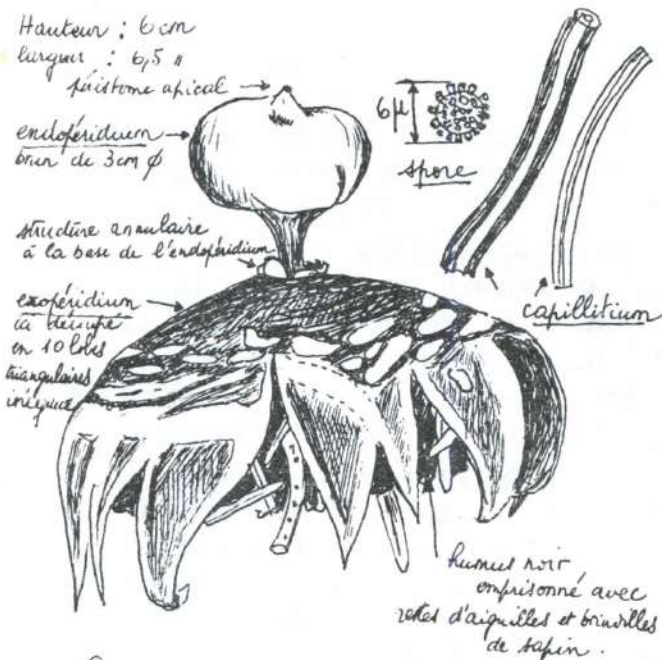
Le genre Copelandia n'est pas une création récente. Il est dû au grand mycologue italien : l'abbé BRESADOLA, qui en 1913, voulut distinguer des Paneolus bleuissants à pleurocystides métuloïdes. DENNIS et PEGLER, mycologues anglais contemporains signalent Copelandia cyanescens au Vénézuéla, à Trinidad, et aux Grandes Antilles. Copelandia cyanescens est une espèce terrestre, parfois coprophile, pantropicale ou subtropicale.

CONCLUSION La détermination intuitive d'un champignon d'après les seuls caractères morphologiques immédiatement perceptibles, peut mener à une erreur grossière. Les flores analytiques, vieilles d'une vingtaine d'années, restent toujours utiles mais peuvent conduire à des erreurs moins graves, car ces flores sont incomplètes et utilisent une nomenclature désuète.

La production scientifique s'accroît rapidement. Il faut donc se tenir au courant des progrès de la systématique. Cela implique des dépenses de plus en plus lourdes pour l'achat de la bibliographie et entraîne des déterminations de plus en plus longues et ardues.

Prétendre tout identifier correctement à l'occasion d'une exposition semble une gageure ou plutôt un idéal irréalisable.

Ne vous découragez cependant pas, faites comme Lola qui, elle, a depuis longtemps oublié sa cueillette (son jeune âge le permet) et ne se doute surtout pas du travail de recherche qu'elle a provoqué. Cueillez des champignons, essayez de les étudier, et ma foi, si vous n'arrivez pas à une solution, vous trouverez quelque part un passionné qui vous aidera et vous instruira s'il le peut !

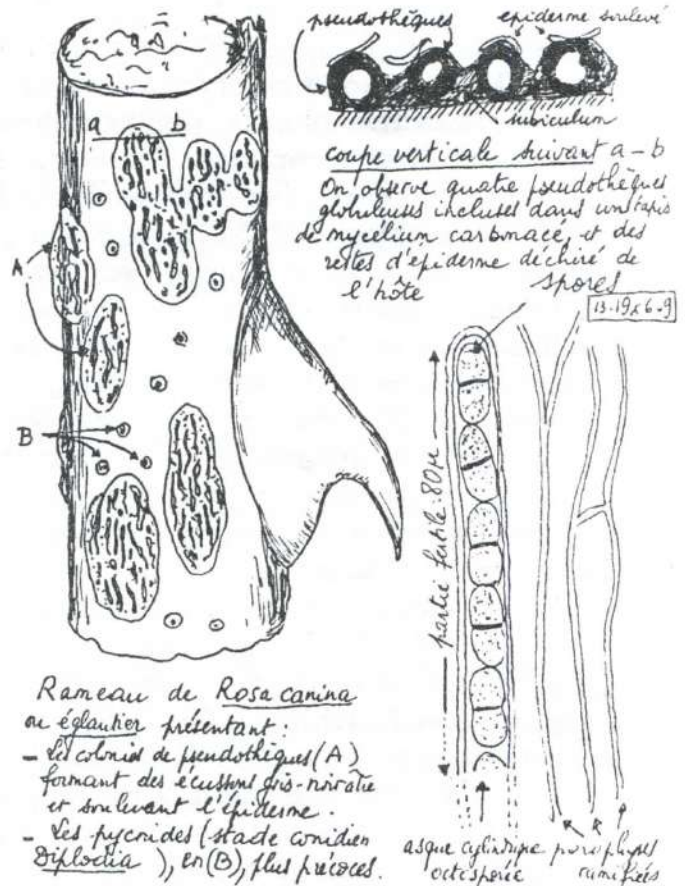


Geastrum pectinatum Persoon

L'endoperidium contient le gleba brun foncé qui, à maturité, contient d'innombrables spores globuleuses hérissées de verrues tronquées au sommet, ainsi qu'une brève de filaments bruns et lisses larges de 7 à 3 μ, creux : le capillitium

d'après un exemplaire unique : sapinière de Boreilles
23/9/1995

voir article en page 7



Rameau de *Rosa canina* ou églantier présentant :

- les colonies de pseudothèques (A) formant des écussons gris-noirâtre et soulignant l'épiderme.
- les pyrenides (stade conidien *Biplochia*), en (B), plus précoces.

Otthia caespitosa (Niessl) E. Müller

Valée de Boreilles. ± 1000 m alt.
23-10-1995

voir article en page 8

SORTIE DES 29 ET 30 JANVIER 1996 DANS LE QUERCY

Ce lundi 29 Janvier 1996, Philippe et Monique de la société Evadour nous accueillent au lieu du rendez-vous à Dax où il fait un petit froid très agréable.

Départ à 7h45, via Souprosse Mont de Marsan et Saint-Justin où le groupe (56 personnes) se retrouve au complet pour une pause café croissant.

Robert Coustau organisateur des voyages souhaite la bienvenue aux nouveaux arrivants après chaque départ et rappelle le programme de la sortie et ses principaux thèmes : Bastides, vin de Cahors et Truffes bien entendu.

Vers 10h30, le guide prévu nous accueille à Monflanquin¹, Bastide fondée en 1256 par Alphonse de Poitiers, frère de Louis IX. Première explication donnée sur une vue aérienne révélant un ensemble très structuré, un tracé net des rues, des carrerots, l'emplacement des remparts. Puis c'est la visite à pied de petites rues pittoresques, en forte pente, autour de la belle place des Arcades, la plupart des demeures aux belles pierres apparentes, une restauration alliant tradition et modernité, discutable pour certains.

Après le déjeuner à Fumel, ville à l'industrie métallurgique encore présente, nous gagnons un point de vue dominant les murailles du château de Bonaguil. Le portrait saisissant que nous dresse M^{me} Fernande Costes, conservateur, nous fait trouver sympathique ce seigneur Béranger de Roquefeuil², toujours insoumis, élevant sa forteresse en 40 années de 1450 à 1520. Prosper Mérimée classa ce château fort en 1862 mais c'est le tourisme qui le sauva après la guerre.

17H. Nous voilà au château St-Didier Parnac caractérisé par ses chais. Sur le terrain, Yves l'oenologue, nous explique longuement le travail de la vigne, sa taille, les différents cépages : Auxerrois, Merlot, Tannat, s'échelonnant des Graves du Lot aux calcaires des Causses. Les rendements : 60 hectos à l'hectare pour 4000 pieds. Développement des cépages à partir de 1950 et AOC en 1972. Vignoble moderne dans sa structure, ses investissements. Puis une visite du chai de vinification ultramoderne lui, avec sa batterie de cuves inox, le chai de vieillissement avec ses centaines de barriques de merrain de chêne, ses belles voûtes de pierre. Enfin le moment dégustation, très prisé. Robe foncée, fruité, épicé, tannique, plein, corsé, etc ... que d'adjectifs naissant dans les esprits peut-être à la faveur des vapeurs éthyliques. Et chacun d'emporter son carton.

Le dîner tardif et copieux à Rostassac nous fait arriver vers 22h40 à l'hôtel La Chartreuse à Cahors. La traversée de la ville à cette heure là nous montre une rue principale très éclairée.

Le mardi 30 dès 9h, nous sommes sur le légendaire Pont Valentré proche de la Fontaine des Chartreux, puis c'est un aperçu de la Tour des Pendus, la Tour de Jean XXII, les principales curiosités de Cahors tout en prenant le chemin du Lycée Professionnel Agricole de Cahors où nous avons rendez-vous avec Pierre Sourzat pour un exposé avec projection de diapositives et démonstration de recherche des truffes sur terrain. Voir par ailleurs l'exposé technique de Josiane Houret.

A 12h15, nous partons déjeuner à Lalbenque, capitale de la truffe, avec son extraordinaire marché si renommé. Le repas très typique d'un restaurant de foire se passe dans un brouhaha indescriptible. Sur toute la longueur de la rue des bancs sont installés supportant une centaine de petits et grands paniers de truffes

¹ MONFLANQUIN et non MONTFLANQUIN d'après le Robert.

² Béranger de ROQUEFEUIL et non ROQUEFEUILLE d'après Guide Michelin et Guides Bleus.

enveloppées dans un torchon. Adieu dentelles d'autrefois, tout a un temps ! Chaque panier a de jolies truffes dessus, les petites sont cachées dessous, pratique courante, personne n'est dupe. Une foule dense se presse autour des paniers. 14h30, un strident coup de sifflet déclenche un affairément, des paniers disparaissent les tractations ayant eu lieu avant en secret. Cette animation exceptionnelle décroît rapidement mais on ne saura pas la valeur de ce diamant noir, les mots se chuchotent dans les oreilles et l'argent passe sans être vu d'une main à l'autre, 2300 F le kilo paraissant la moyenne.

A 15h30, un splendide soleil nous voit partir de Lalbenque et un détour non prévu mais oh combien agréable nous amène à la ville haute de Penne d'Agenais, d'où l'on domine la vallée du Lot de Villeneuve à Fumel, jusque sur le haut Quercy. Devant l'ancienne porte fortifiée ce sera la photo qui « immortalise » tous les participants.

Tout le long du trajet, les exposés de Geneviève Bordes sur l'histoire de la truffe, de Robert Coustau et « Gilbert » à tour de rôle sur les Bastides, ces villes nouvelles fortifiées du moyen âge répondant au mouvement généralisé d'expansion démographique et commerciale. Les explications sur le Quercy terre des merveilles, le calcaire des plateaux karstiques de l'époque Jurassique, les grottes formées par les eaux circulant sous terre, la spéléologie, la préhistoire, les grottes de Lascaux, de Padirac, les dolmens, etc... Pour le cas de Penne d'Agenais voir Robert qui se tient à notre disposition pour plus de développement ! L'enchantement des légendes du Pont Valentré et autres, les « cadourques » nous font remonter au temps de César, les anglais souvent sur le tapis et sans cesse repoussés. Nous admirons les pigeonniers le long des routes et la « colombine ». De belles propriétés, véritables petits châteaux cachés par un rideau d'arbre laissent penser à la richesse de certaines régions. Les noms évoqués de Gambette, Clément Marot, Jean XXI rappellent quelques grands personnages.

Bref, deux journées magnifiquement réussies et enrichissantes tant pour un mycologue amateur ou passionné de Tuber melanosporum que de vieilles pierres, de cépages. Et tous de dire : à la prochaine sortie !

Maïté Iunck

A LA DECOUVERTE DE TUBER MELANOSPORUM, LE DIAMANT NOIR DU QUERCY

Diaporama commenté par M^r Pierre SOURZAT technicien "truffe", agent du Conseil Général du Lot et responsable technique de la Station d'expérimentation sur la truffe au Lycée Professionnel Agricole de Cahors-Le Montat.

La truffe est un champignon :

Actuellement en Europe il existe une vingtaine de truffes d'espèces différentes.

Tuber melanosporum ou Tuber nigrum est la truffe noire du Quercy ou la truffe noire du Périgord, la "mélano" pour les intimes.

Cette truffe est très parfumée et très savoureuse. Il lui faut des sols riches en calcaire. Elle présente des spores dites échinulées (à petites épines) de couleur brunâtre. (2 à 3 000 F le cours).

Parmi les autres espèces de truffes, citons les plus connues :

- **Tuber brumale** : la truffe brumale ou musquée caractérisée par une odeur forte "d'éther piquant" (pour cette raison on ne peut la manger crue en salade); à la coupe, elle présente des veines plus larges que T. melanosporum et des spores plus claires; elle est très compétitive sur les racines à mycorhizer (1 500 F le cours).
- **Tuber aestivum** : la truffe d'été, qui est donc mature en été, caractérisée par des spores claires et alvéolées (2 à 300 F le cours à cause de ses très faibles qualités de saveur et de goût).
- **Tuber uncinatum** : la truffe de Bourgogne, à l'intérieur beige chocolat, se récolte en Octobre.
- **Tuber excavatum** : la truffe creuse non commercialisée.
- **Tuber magnatum** : la truffe blanche du Piémont. On la trouve en Italie du Nord dans des sols "profonds", lourds, plutôt pauvres en calcaire contrairement à la mélanosporum. Sa puissance aromatique est remarquable. On l'utilise râpée sous forme de condiment. Elle se vend à 10000 F le Kg quand la mélanosporum est à 2 ou 3 000 F.

Attention aux fraudes avec la truffe chinoise dont l'arôme est plus faible et le prix aussi (2 à 300 F le Kg).

L'arbre truffier et la mycorhize :

L'arbre truffier est l'hôte du mycélium de la truffe. L'arbre et la truffe vivent en symbiose. **La mycorhize est l'organe de symbiose entre la truffe et l'arbre, en forme de petites massues, à partir desquelles le sol sera colonisé par des filaments mycéliens.**

L'arbre truffier est généralement un chêne pubescent mais il peut être aussi un chêne vert, un chêne pédonculé (surtout dans le sud de la France) ou un noisetier.

L'arbre truffier se caractérise par la présence d'un "brûlé" autour de son tronc : ce brûlé résulterait de l'activité herbicide du mycélien par fabrication de substances antibiotiques (pour l'anecdote, le mycélien de Russula delica aurait également cette propriété), mais on peut aussi observer des sélections liées à certaines plantes pouvant vivre sur le brûlé truffier.

Le cycle biologique de la truffe :

Son cycle s'étale sur 9 mois. La truffe naît en Juin, connaît une phase de croissance rapide jusqu'en Août / Septembre, puis une phase de maturité de Décembre à Mars.

Dans le sol, les spores provenant de la décomposition des truffes oubliées germent et contribuent à augmenter le potentiel truffier de l'arbre en créant de nouvelles mycorhizes.

On tend à faire une véritable culture ; mais on est en butte à notre ignorance et aux erreurs passées.

Il reste donc beaucoup de travail. De plus la phase de plasmogamie est inconnue, la part du mystère est encore grande...

Le sol truffier :

La truffe est inféodée aux sols calcaires. Dans le Quercy et le Périgord on la rencontre le plus souvent sur des sédiments des époques Jurassiques (moyen et supérieur) et Crétacé.

La couche de terre arable sur la roche mère fissurée atteint 15 à 25 cm d'épaisseur.

Le sol est travaillé en Mars / Avril pour être aéré. L'irrigation est de plus en plus pratiquée au mois d'Août.

Les plants mycorhizés :

Quand on veut planter un arbre truffier, on plante un arbre porteur d'organes mycorhizés. Mais attention, il existe d'autres champignons mycorhiziens compétiteurs de la truffe : Tuber brumale (surtout avec les noisetiers), Hymenogaster vulgaris, Hebeloma crustuliniforme.

Les plants sont mis en terre calcaire, arrosés pour favoriser la reprise, entourés de plastique pour les protéger des effets néfastes de la sécheresse (il faut compter 50 F pour un plant mycorhizé de bonne qualité).

Six à douze ans après, le brûlé s'est fait et l'espoir est grand de récolter des truffes. Les tailles sont faites pour favoriser la production. En effet la truffe évolue en milieu "ouvert". Dans une truffière, on ne s'occupe pas de la croissance de l'arbre mais bien de celle du champignon.

La récolte cessera quand l'écosystème sera moins favorable, le milieu moins "ouvert" dû au développement des arbres.

Dès que le milieu s'est fermé, le sol truffier va être contaminé par d'autres champignons spécifiques des milieux fermés.

Il existe également des truffières spontanées en lisière de bois ou à la faveur de friches, en bordure de vignes qui longent un ancien bois truffier, car la truffe évolue en milieu "ouvert", nous l'avons bien compris.

La récolte :

Elle se fait du début Décembre au mois de Mars. Le trufficulteur a recours à un porc où à un chien bien dressé. D'après des renseignements recueillis sur la marché de Lalbenque, le porc serait plus utilisé car plus rapide en raison de sa gourmandise.

Tableau typique à trois personnages dans les truffières du Lot : Papie, Mamie et le porc :

Mamie conduit le porc qui cherche, elle se sert d'une badine pour l'écarter de la truffe et l'empêcher de manger des vers de terre et Papie ramasse pendant que le porc a droit à une pomme de terre cuite en guise de récompense.

M^r Sourzat, quand à lui, nous a fait une merveilleuse démonstration de complicité avec ses chiens (deux superbes labradors Indy et Darius) : le chien cherche et fouille le sol de sa truffe (eh oui !), creuse avec ses pattes quand le parfum incomparable est repéré et s'assied. Le maître alors entre en jeu avec une petite pioche, creuse un peu plus, met une poignée de terre dans sa main, la respire à la recherche aussi de ce fameux parfum et enfin, merveille, c'est la rencontre avec le diamant noir...

Vite une récompense au chien (gâteau ou viande) et la récolte continue.

Sachez qu'il existe aussi une mouche à truffes qui se pose sur le sol au-dessus de la truffe. Son envol permet de repérer la truffe.

Le marché de Lalbenque est le plus important marché aux truffes du Sud-Ouest. La pesée traditionnelle se fait dans un panier grillagé.

Il existe des truffières dans le Vaucluse, la Drôme, la Haute Provence, le Lot, le Périgord, en Espagne du côté de Taragone et en Catalogne à Lérída.

Les bonnes pratiques culinaires :

Tout d'abord ne soyez pas choqués de voir la truffe aussi terreuse car elle est ainsi protégée du dessèchement et ce ne sont que quelques grammes à 2 500 F le Kg ! Vous la brosserez donc avec une vieille brosse à dents sous un fin filet d'eau. Vous ne la pèlerez pas (sachez pour votre gouverne que la pelure de truffe représente l'arrière ; arrière choix culinaire).

Conservation :

à l'état frais, elle se garde une semaine à quinze jours. Pour éviter le dessèchement, il faut la stériliser rapidement :

3 h à 100° dans une cuillère à café d'eau et quelques grains de sel. Elle perd alors 20 % de son poids et le jus est un véritable concentré de truffe qui peut entrer dans diverses préparations culinaires.

Vous pourrez la congeler mais à la décongélation elle sera toute molle. Il vaut mieux éviter ce procédé.

Elle ne se conserve pas longtemps dans l'huile, plus longtemps dans l'alcool mais hélas celui-ci la dénature.

Que nous reste-t-il alors ?

- **La truffe en salade crue :** après l'avoir laissée mariner plusieurs heures dans l'huile accommodée avec de l'endive ou de la mâche.
- **L'omelette aux truffes :** 10 g de truffe par personne. 24 h à l'avance mettez les truffes avec les oeufs dans un récipient fermé (le parfum pénètre lentement à travers la coquille poreuse de l'oeuf). Coupez la truffe en fines lamelles, que vous ferez suer dans un poêle pas trop chaude avec du beurre. Dès que l'arôme subtil de la truffe se répand dans la pièce, ajoutez les oeufs et faites l'omelette.

Prenez le temps de la déguster, laissez-vous enivrer par la saveur mystérieuse et magique du diamant noir du Quercy...

Josiane HOURET

TUBER
AESTIVUM



Extrait du Gratin des Champignons
R. Sabatier et G. Becker (Glénat)

LA MALADIE DE LYME

par Stephanie Sirgue

En 1975, une épidémie d'arthrite apparut dans le Connecticut aux USA., frappant autant les enfants que les adultes. Les cas étaient regroupés et apparaissaient l'été dans les régions boisées. L'équipe d'enquêteurs conclut que la maladie inconnue, supposée d'origine virale, était transmise par un arthropode non identifié.

Elle a été appelée "Maladie de Lyme", du nom de la ville où les premiers cas ont été décrits.

En 1982, puis en 1983 l'agent de la maladie est identifié. Il s'agit d'un spirochète : Borrelia burgdorferi. Charmantes compagnes, d'autres bactéries du même ordre sont pathogènes pour l'homme : ce sont les agents de la syphilis, de la leptospirose.

Les aspects cliniques de la maladie sont extraordinairement divers selon les patients.

Le premier stade est signé par un érythème chronique migrant (ECM), macules érythémateuses annulaires extensives, d'un diamètre supérieur à 5 cm., preuve de la dissémination du germe dans le tissu cutané.

Le deuxième stade peut se traduire par un syndrome grippal avec fièvre, maux de gorge, douleurs musculo-squelettiques, troubles gastro-intestinaux.

L'atteinte cardiaque peut suivre, plus fréquente aux USA qu'en Europe. Pour les méningites lymphocytaires, c'est l'inverse.

Les atteintes des nerfs crâniens entraînent des difficultés d'élocution, de déglutition, perception de deux images d'un même objet, baisse de contractilité des muscles des membres, perte rapide de l'acuité visuelle.

Le troisième stade : une encéphalomyélite peut être observée, symptômes identiques à ceux d'une neuro-syphilis, évoluant vers la démence progressive.

L'arthrite est l'évolution classique d'une borréliose de Lyme. C'est l'atteinte invalidante des grosses articulations avoisinant la piqûre de la tique. Elle peut représenter la moitié des diagnostics cliniques, souvent trois mois après l'ECM.

Le réservoir de spirochètes se trouve dans la multitude de petits rongeurs qui habitent tous les terrains. Les bactéries n'en sortiraient pas sans vecteur : les tiques, qui sont à chaque stade de développement une cible privilégiée.

Petits rongeurs, gibiers, chevreuils, cerfs abandonnent dans les herbes et les buissons les acariens contaminés. L'homme n'intervient qu'accidentellement dans cette chaîne.

La situation observée actuellement est le résultat de modifications écologiques, liées au développement des activités humaines : résidences secondaires en bordure de forêts, explosion des activités de plein-air et... croissance des populations de cervidés dans certaines régions.

A défaut de nous priver de nos champignons favoris, il faudra de mars à octobre être très vigilant et procéder au détiage systématique et soigneux chaque fois que l'on sera allé en forêt,

au besoin, même au milieu de la promenade. Sachant que dans certaines régions un acararien sur trente est porteur; qu'il nous est arrivé d'en enlever 25 par jour sur nous, vous comprendrez la nécessité d'être très vigilant et de pratiquer un détiqage rigoureux.

Tout n'est pas perdu si vous êtes piqué. Dame Tique ne vous injectera les spirochètes contenus dans son tube digestif qu'après 18-24 heures.

Ce n'est pas une raison pour vous les injecter vous même en pressant sur son abdomen pour l'enlever. Utilisez de l'éther, une épingle pour la soulever si vous êtes adroit, un bâtonnet pour chien, vendu en pharmacie ; faites le comme vous pouvez, mais faites le.

Si vous avez un érythème chronique migrant dont vous suivez la progression : il est plus que temps de consulter votre médecin.

A ce stade, vous en serez quitte pour 15 jours de traitement par antibiotiques .

UN TOUR A LA CUISINE

Nous avons la chance d'avoir, parmi nos stagiaires, et les participants aux sorties mycologiques, et ce pour le plus grand plaisir de nos papilles gustatives, d'excellentes cuisinières.

Aux sorties d'un jour, il y a plusieurs participants(tes), qui apportent différents gâteaux, et on recule volontiers le moment des identifications pour les déguster, et... boire aussi un petit verre...de l'amitié, bien sûr !

L'une de nos stagiaires, Christiane, nous arrive de Bordeaux avec dans ses bagages une grande boîte de délicieux petits gâteaux de sa confection, appelés "Brownies", qu'elle nous offre avec un charmant sourire et que nous dégustons avec joie, aux Granges de Camoudiet, au dernier stage d'automne.

Beaucoup d'entre nous lui ont demandé sa recette et elle a bien voulu nous la communiquer :

125g de sucre roux, 125g de farine, 125g de noix concassées, 125g de beurre, 200g de chocolat noir (55% de cacao minimum), 1c.à c. de levure, 1pincée de sel, 4 oeufs.

Battre les oeufs entiers avec le sucre et le sel. Faire fondre le chocolat avec le beurre et mélanger les deux appareils.

Ajouter ensuite la farine levurée, puis les noix hachées.

Recouvrir une plaque à bûches de papier sulfurisé et y étendre la pâte. Mettre à four moyen pendant 30m env. (la lame d'un couteau pénétrant dans la pâte doit ressortir sèche).

J'ose espérer que beaucoup d'entre vous prendront l'initiative d'essayer cette délicieuse pâtisserie? Nous aurons ainsi l'occasion de nous en régaler à nouveau !

Au cours des stages aussi, plusieurs participants se sont dévoués pour nous faire déguster les champignons comestibles recueillis, et bien souvent avec l'aide précieuse de Marie-Francoise , toujours souriante et volubile. Elle nous apprend ici comment préparer ces lactaires qui nous avaient parus si bons en septembre dernier (salmonicolor, sanguifluus etc)

Très important : plonger les lactaires nettoyés et émincés dans de l'eau bouillante salée. Lorsque l'eau rebout, baisser le feu et laisser mijoter 10m.

Pendant ce temps, émincer 2 oignons (pour une passoire de lactaires émincés). Chauffer 3 c.à s. d'huile (d'olive de préférence) et faire dorer les oignons. Egoutter les lactaires et les faire dorer avec les champignons. Ajouter 1 à 2 c.à s. de farine, sel, poivre, herbes de Provence, 2 gousses d'ail écrasé, du persil haché, 1/2 litre de bouillon (ou plus si on désire plus de sauce pour le riz par ex.). Laisser cuire doucement 45m à 1h. On peut améliorer la recette en ajoutant du jambon ou des lardons avec les oignons, 1 verre de vin blanc.

Christiane et Marie-Françoise vous souhaitent "Bon appétit", et moi je vous garantis qu'on se régale de leurs préparations.

Christine Girard

MATIERE A REFLEXION

DIOSCORIDE, médecin grec de l'Asie Mineure, écrivait dans ses *Livres de Matière médicales*, livre IV, chapitre 78, ces lignes qu'il serait dommage de ne pas communiquer à nos mycologues de la SOMYLA à la fin de ce XXe siècle.

"Il y a deux sortes de champignons : les comestibles et les pernicioeux. Ils deviennent vénéneux de plusieurs façons : lorsqu'ils croissent à côté d'un clou rongé par la rouille ou d'un linge pourri, ou bien lorsqu'ils se développent près d'un trou de serpent ou sur des arbres à fruits particulièrement dangereux.

Ces champignons contiennent alors je ne sais quel mauvais principe, quelle humeur concrète, qu'ils ont tiré du sol, qui les vicie et les font tomber très rapidement en pourriture.

Mais ceux qui ne sont pas imprégnés de poison sont très recherchés. Quand ils sont nuisibles, ils deviennent d'une digestion très difficile et peuvent occasionner d'atroces coliques. Il convient d'administrer en ce cas une solution de nitre ou bien un lavement avec de l'eau salée. On obtient aussi de bons résultats avec de la fiente de poule traitée par le vinaigre ou édulcorée avec beaucoup de miel".

Le système de l'Ancien a une supériorité incontestable sur les méthodes actuelles puisque quelques lignes suffisent à notre médecin pour indiquer la manière de reconnaître un bon champignon d'avec un mauvais, tandis qu'aujourd'hui, pour arriver au même résultat, il faut se livrer à de minutieuses études, y apporter une grande attention, être doué d'une certaine mémoire et de beaucoup de perspicacité, avoir à sa disposition microscope et loupe binoculaire, et toute une collection de volumes plus chers les uns que les autres, et qui plus est, sont très rapidement désuets. Demandez donc à notre spécialiste ce qu'il en pense, surtout après son long monologue avec le champignon de Lola ! Lire son article en pages 12-13-14-15

Je crois tout de même qu'il serait prudent de demander à nos aimables participants pharmaciens ou pharmaciennes de prévoir quelques flacons de ces solutions à utiliser en cas d'accident au cours des stages ! Vous serez sans doute d'accord.

Christine Girard

ACTIVITES DE LA SO.MY.LA EN 1996

Pour les informations complémentaires, avant chaque sortie interrogez notre répondeur au 58-85-96-23

Les sorties se déroulent de la manière suivante : cueillette le matin, pique-nique (à prévoir), détermination l'après-midi.

1ER SEMESTRE 1996

JANVIER

Lundi 29
Mardi 30

Sortie en Périgord. Découverte de la TRUFFE à LALBENQUE.

FEVRIER

Dimanche 4

Sortie ORNITHOLOGIQUE aux marais de Saint MARTIN de SEIGNANX et d'ORX. **RdV : 10h00 à St Martin de Seignanx carrefour RN117 Pau Bayonne et D126 devant le Restaurant Petiole, au quartier neuf**

Vendredi 9

Rencontre des Mycologues MONTOIS, à 18h00 au **chateau de Nahuques Route de Villeneuve.**

MARS

Vendredi 8

Reprise du cycle d'initiation à la Mycologie de Terrain à NAHUQUES, de 18h à 20h

AVRIL

Vendredi 12

Poursuite des cours à NAHUQUES - Les champignons de printemps, de 18h à 20h

Dimanche 14

Sortie sur la vallée de la DOUZE - Champignons de printemps, à CARREAU, **RdV : 10h00 à Lucbardez sur la route de Mont de Marsan - Roquefort, D932.**

Mardi 16

Reprise de la permanence hebdomadaire au centre Quinteba, 4 rue du Palais à Dax de 14h30 à 17h et cycle d'initiation à la Mycologie de terrain de 17h à 18h30.

Vendredi 26
au
Mardi 30

Stage de printemps à JEZEAU en vallée d'AURE - Champignons de printemps et Botanique. Voir page "Stages".

MAI

Mercredi 1^{er}

Sortie St Jean de MARSACQ avec les randonneurs de CAPBRETON. **RdV : 9h30 Place de la Mairie à St Jean de Marsacq.** Mycologie et Botanique.

Dimanche 5	Sortie à MONEIN - P.A. Mycologie Botanique - Visite de LACOMMANDE, RdV : 9h30 à Monein, église, accès par D9 depuis Oloron et Mourenx.
Vendredi 10	Poursuite des cours à NAHUQUES - Les Amanites de printemps - 18h à 20h
Dimanche 12	Sortie à ONESSE - Les Amanites de printemps - RdV : 9h30 à Onesse, église.
Samedi 18	Sortie aux environs de Villeneuve de Marsan (Domaine d'OGNOAS si possible) - RdV : 9h30 à Villeneuve de Marsan. Place de l'église.

JUIN

Samedi 1 ^{er}	Sortie à TARNOS-Plage - La flore des dunes littorales et des étangs. RdV : 9h30 au centre ville de Tarnos, face à la Mairie.
Dimanche 9	Sortie en forêt d'ORION - Ornithologie - Botanique - Mycologie. RdV : 9h30 à St Jean le Vieux (5km à l'Est de St Jean Pied de Port) sur la D933. RdV : Place du Fronton.
Vendredi 14	Poursuite du cycle d'initiation à NAHUQUES
Dimanche 16	Sortie dans les bois de CAGNOTTE. Les Orchidées des Landes. RdV : 9h30 à Cagnotte sur la D29 Dax - Peyrehorade face à l'hôtel Boni.
Vendredi 21 au Lundi 24 Samedi 29	Stage en vallée d'Aspe - Base Urdos (lieu de séjour, prix, voir page "Stages"). Sortie en forêt de MIXE - Botanique et Mycologie. RdV : 9h30 à l'église de Bidache.

2EME SEMESTRE 1996

JUILLET

Samedi 6	Sortie en forêt d'IRATY - Commune avec la SMB. RdV : 9h30 à St Jean le Vieux (même lieu que Dimanche 9 Juin).
Dimanche 21	Sortie mycologique en vallée d'Aure, commune avec la SMB. RdV : 10h Place du Marché à Arreau.

SEPTEMBRE

Vendredi 20 au Samedi 28	Stage d'automne à Jezeau en vallée d'Aure, Mycologie et Botanique. Voir page "stages".
-----------------------------	--

OCTOBRE

Vendredi 1^{er}
et Samedi 2

Sortie en Périgord : marché et musée du champignon à Villefranche du Périgord, visite de quelques bastides parmi les plus beaux villages de France. Une note d'information et un bulletin d'inscription seront diffusés ultérieurement.

Les Expositions

Chaque exposition est préparée grâce à une récolte faite sur le terrain le matin du 1^{er} jour : écouter le répondeur.

Vendredi 4 Samedi 5 Dimanche 6	Exposition - Saint Vincent de Tyrosse - Hall de la mairie. La journée du 4 est réservée aux écoles
Vendredi 11	Exposition - St Lon les Mines - Salle des Associations.
Samedi 12 Dimanche 13 Lundi 14	Exposition et A.G - Mont de Marsan, au château de Nahuques.
Mardi 15 Mercredi 16	Exposition - Montfort en Chalosse - Salle Arts et Loisirs.
Samedi 19 Dimanche 20	Exposition - Mimizan - Salles Municipales
Samedi 26 Dimanche 27 Lundi 28	Exposition - Dax - Salles de la Mairie

NOVEMBRE

Dimanche 3	Sortie - Sabres (Hte Landes) - RdV : 10h Gare du train de l'écomusée de Marquèze.
Dimanche 10	Sortie - Soustons - RdV : 10h devant l'entrée des Arènes, face à la poste.
Samedi 16	Sortie - Bois de Laveyron (Houga) 10km au N.E d'Aire sur Adour - RdV : 10h à l'église du Houga.
Dimanche 24	Sortie - Maison Forestière de Yons - RdV : 10h. D652 - entre St Girons et Lit-et-Mixe - La route forestière part du lieu dit "Miqueou". Sortie commune avec la SMB.
Samedi 30	Sortie - Phare du Contis - Route de St Julien à Contis - RdV : 10h au phare. Sortie commune avec la SMB.

DECEMBRE

Dimanche 8	Sortie - Cap de l'Homy - RdV : 10h au camping de la plage du cap de l'Homy.
Samedi 14	Sortie - Moliets - RdV : église à 10h.

STAGES DE MYCOLOGIE ET DE
BOTANIQUE ORGANISES PAR LA SO-MY-LA

La commission des stages est composée de Robert Cousteau, Josiane Houret, Jean Vivant et Christine Girard qui est responsable de l'organisation, renseignements complémentaires, tél : 59 62 44 53

STAGE DE PRINTEMPS

Organisé au centre de la G.M.S.L à Jézeau ,du vendredi 26 au mardi 30 avril

Recherche et détermination des champignons de printemps (morilles espérées) et flore de printemps avec reprise de l'initiation à la botanique.

Tarif du stage : 750 francs. Arrhes 300 francs. Inscription dès que possible et au plus tard le 10 avril.

STAGE D'AUTOMNE

Organisé au centre de la G.M.S.L. à Jézeau, du vendredi 20 septembre 17h. au samedi 28 septembre 14h.

Recherche et détermination des champignons d'automne, (cèpes assurés. Découverte de la botanique et dendrologie.

Tarif du stage : 1500 francs. Arrhes 750 francs. Inscription dès que possible et au plus tard le 5 septembre.

STAGE DE JUIN

Organisé en vallée d'Aspe, du vendredi 21 juin 9h, au lundi 24 juin 17h.

Base : Hôtel à Urdos ou Gîte à Urdos ou Monastère à Sarrance
Randonnées de botanique et de mycologie, visite culturelle.

Tarif du stage : voir informations. Arrhes 300frs. Inscription dès la réception du bulletin. Hôtel, gîte et monastère sont à réserver dès que possible.

INFORMATIONS CONCERNANT LES STAGES :

Ces stages seront encadrés par des spécialistes de la mycologie et de la botanique de la SO-MY-LA et des sociétés mycologiques du Sud- Ouest

Ils sont ouverts à tous : mycologues, débutants, confirmés.

Seules 30 places sont disponibles pour les stages en vallée d'Aure et 20 places pour celui du mois de juin.

Les réservations seront prises en compte dans l'ordre d'arrivée des demandes.

Les arrhes sont à payer par chèque à l'ordre de la SO-MY-LA et à envoyer à Christine Girard, 48b Cours Camou, Résidence Haute Plante, 64000 PAU

PROGRAMME :

En vallée d'Aure deux sorties journalières sont organisées (exploration de hêtraies, de forêts de conifères, de pelouses, de prairies, de ravins, de tourbières), les parcours sont accessibles à tous.

Une ou deux journées continues se font avec pique-nique.

Au retour, tri des récoltes sous la responsabilité de mycologues et botanistes, pour alimenter l'exposition permanente. Le soir, initiation à la mycologie, vidéo et projections commentées.

A la G.M.S.L., nous sommes en pension complète et transportés.

En vallée d'Aspe : une sortie sera organisée chaque jour selon la météo. Plusieurs excursions sont proposées :

Chemin de la Mâtüre : flore méditerranéenne, champignons : facile.

En Espagne, près de Jaca, Pena d'Oroel : mycologie et botanique. Il faut grimper, mais on peut aussi rester sur le plateau, il y a de quoi faire. A l'issue de cette sortie, visite du superbe monastère roman de San Juan de la Pena.

Plateau de Lescun : vers le pont Lamary (facile), autour et vers les cabanes d'Ansabère.

Autour du Somport ou vers le lac d'Estaens.

Les déplacements se feront en voitures particulières donc vous aurez intérêt à vous regrouper autant que possible.

Il faudra des pique-nique chaque jour pour le midi. Pour cela, vous pouvez emmener vos provisions ou prendre les pique-nique de l'hôtel.

1° Le logement se fera à l'Hôtel des Voyageurs à Urdos en chambre-salle de bains, 2 à 3 personnes.

PRIX : DEMI-PENSION A 190 FRs, LE PIQUE-NIQUE A 45FRs.

2° ou à Urdos dans un gîte, annexe de l'hôtel, chambre 2 à 3 personnes, possibilité de se faire la cuisine, ou de prendre ses repas à l'hôtel.

PRIX : 50 FRs. LA NUITEE. PETIT DEJEUNER 25 FRs., REPAS DU SOIR 70 FRs. ou se faire la cuisine.

3° ou au Monastère de Sarrance à 20km d'Urdos, en chambre de 2-3-4 personnes (amener ses draps) et possibilité de se faire la cuisine. PRIX 28 FRs LA NUITEE.

COMMENT S'EQUIPER :

- De bonnes chaussures de montagne, une paire de bottes, un vêtement de pluie efficace, des vêtements chauds, chapeau, lunettes de soleil.

-Un panier en osier, un couteau, une sardine (de camping) quelques petites boîtes de plastique pour ranger les petites espèces de champignons, un bâton.

COMMENT ACCEDER :

-A Jézeau : Carte Michelin 85 ou IGN récente.

-En voiture : en provenance des Landes, accès par l'autoroute A64. A La Barthe de Neste, prendre la D929 en direction d'Arreau. Au deuxième pont d'Arreau, tourner à gauche, traverser le village et prendre la direction de Jézeau, D112. La G.M.S.L. est située à 2km avant le village, à gauche.

En train : jusqu'à Lannemezan d'où part un car SNCF jusqu'à Arreau.

Pour appeler la G.M.S.L. à Arreau : tél. N° 62 98 62 25.

-En vallée d'Aspe : direction Oloron Sainte Marie, col Du Somport jusqu'à Urdos, carte routière des Pyr. Atlantiques.



