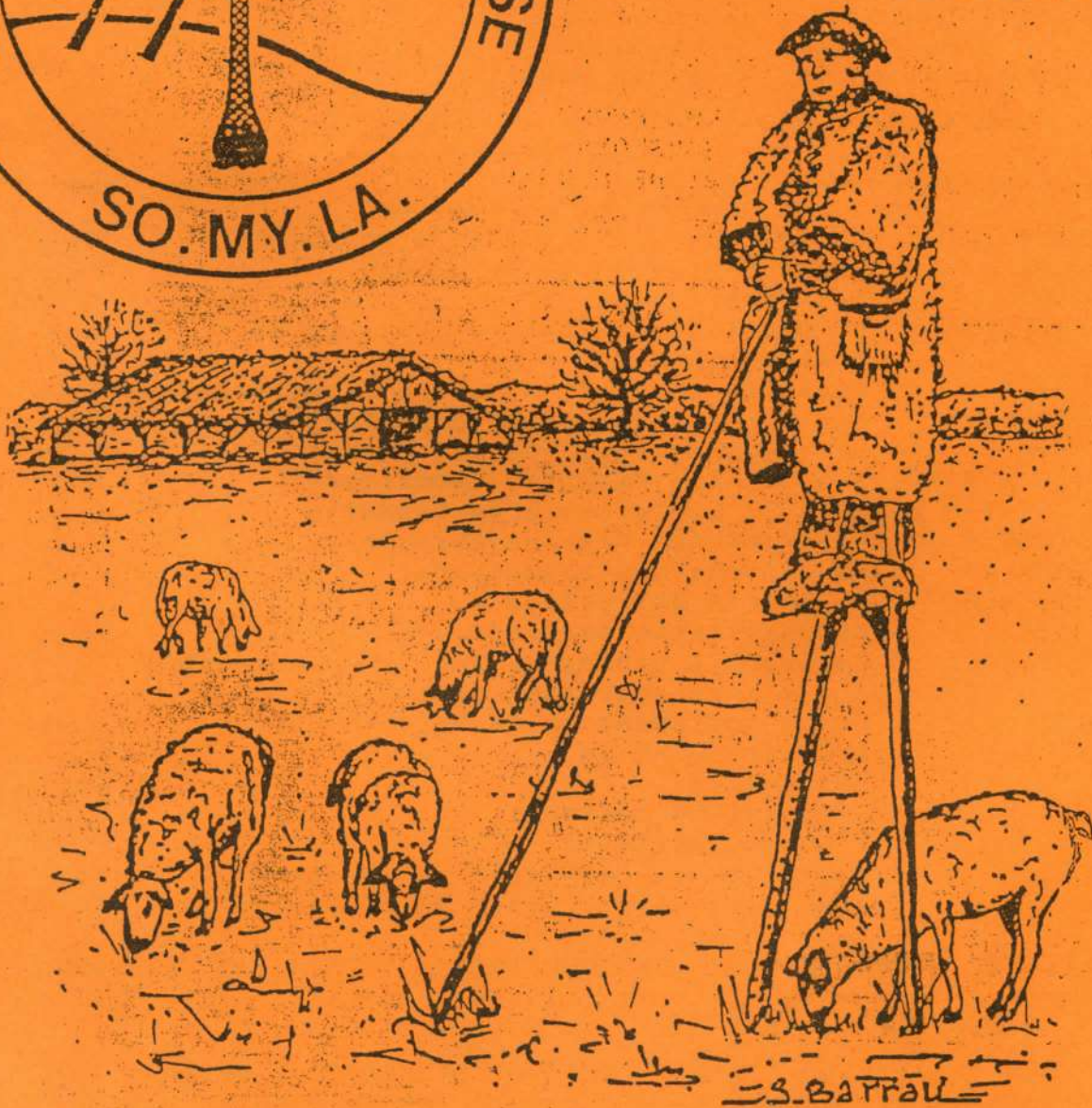


SOCIÉTÉ

MYCOLOGIQUE

LANDAISE

ISSN II56-4725



BULLETIN

1992

n° 10

SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE

P.I

Siège Social : HOTEL DE VILLE 40200 MIMIZAN
Compte Chèques Postaux : Bordeaux 2541 07 X

Président : C. R. SALDOU "Istana Kita" R. de Mengine 40130 CAPBRETON Tél. 58 72 25 73
Vice-Présidents : Janine FAURE 31, Cité C.E.L. 40200 MIMIZAN Tél. 58 82 43 04
Louis BERANGER 40460 SANGUINET Tél. 56 80 70 52
- 58 78 63 22
Secrétaire Général : Henri MESPLEDE 9, Avenue du Parc d'Hiver 40200 MIMIZAN-PLAGE Tél. 58 09 04 03
Secrétaire : Jacqueline FLOISSAC 94, Avenue de la Plage 40200 MIMIZAN Tél. 58 09 10 17
Trésorier : Paulette MESPLEDE 9, Avenue du Parc d'Hiver 40200 MIMIZAN-PLAGE Tél. 58 09 04 03
Trésorier-Adjoint : Jean LARROQUE Cabiron 40170 St JULIEN EN BORN Tél. 58 42 70 95

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION :

. Mme BORDES Geneviève	- DAX	<u>SUPPLEANTS</u>	
. M. FAURE Roger	- DAX		
. Mme N'GUYEN Laurence	- ROQUEFORT	. M. Michel PESTEL	Mt DE MARSAN
. M. PRUJA Jean-Pierre	- SOUSTONS	. M. Guy MESSIE	SOUSTONS
. Mme SIRGUE Andrée	- Mt de MARSAN		

Président Fondateur : Henri MESPLEDE de MIMIZAN

S O M M A I R E

René SALDOU	Quelques mots de votre Président	Page	2
René SALDOU	Stage d'initiation de JEZEAU	Page	3
Roger HEIM	Les champignons	Page	4
Henri MESPLEDE	La Mycologie doit être pratique et praticable	Page	5
Henri MESPLEDE	Réussite parfaite de nos 6 expositions	Page	6
Kurt PROSTL	DAX : Les champignons à profusion	Pages	7 à 8
Kurt PROSTL	Les champignons, ces mal connus	Page	9
Guy FOURRE = POTIRINUS	Les amanites landaises	Pages	10 à 11
Jean et Colette HERVE	Lactaires à la landaise	Page	11
Louis BERANGER	La tribu des Boletus purpureus	Page	12
Louis BERANGER	La culture des champignons	Page	13
Georges BECKER	La guerre des genres	Page	14
André BAÏSE	La cueillette des champignons	Page	15
Henri MESPLEDE	Galactinia proteana. Variété sparassoides = faux sparassis crispa	Page	16
Jean LAROSE et Pierre DEON	Les champignons de la Hulotte des Ardennes - n° 14	Pages	17 à 20
	Nos deuils	Page	21
	Sociétaires nouveaux	Pages	22 à 23
	Aides au bulletin	Page	24
	Expositions - Armoiries de Mimizan	Page	25
	Sorties - Stage (sur 2° couverture)	Pages	26 à 27

ASSEMBLEE GENERALE du 25 OCTOBRE 1992 et repas amical (encarté)

T R E S I M P O R T A N T

Il n'est pas fait d'appel individuel de cotisation ; celle-ci doit être versée spontanément, chaque année, avant la fin du premier trimestre. (Année 1992 : 60 Fr. - demi-tarif : 30 Fr. pour les membres d'une famille habitant à la même adresse). Le bulletin de la SO.MY.LA. ne sera remis qu'aux seuls membres à jour de leur cotisation. (1) Sont en règle, tous les membres ayant versé leur cotisation à dater de l'exposition de Mimizan, le 27 Octobre 1991.

(1) AVANT LA FIN FEVRIER DE L'ANNEE EN COURS.

SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE

QUELQUES MOTS DE VOTRE PRESIDENT

oo

Mers Chers Amis,

Vous le savez sûrement, 1991 qui vient de se terminer a été fertile en événements mycologiques. Je passerai rapidement sur le 1er semestre où, à cause de la sécheresse, la poussée fongique a été très réduite, en particulier celle des morilles qui deviennent de plus en plus rares. Mention spéciale cependant pour la sortie d'ONESSE où, bien que peu nombreuses, les fameuses Amanites de printemps : gilberti - boudieri - beillei - volvata ... ont été récoltées au grand plaisir d'une trentaine de chercheurs; pour la sortie de CAGNOTTE où la matinée de cueillette s'est terminée par un très sympathique pique-nique dans la villa du frère de notre amie Claudine Crouzet, et pour les participants courageux à la sortie d'étude des plantes de la dune d'ONDRES, qui n'auront pas oublié le temps couvert, venteux et froid de ce dimanche de Juin, ni surtout l'averse torrentielle de midi ... heureusement que nous étions à l'abri pour le pique-nique !

La deuxième moitié de l'année a mal commencé avec, la sécheresse persistante de très petites récoltes sans une espèce intéressante, mais les sites visités, BIOUS-ARTIGUES, la très belle forêt de MIXE, et les plantes cueillies en compagnie de Jean VIVANT ont sauvé les sorties.

J'en arrive aux points forts de 91. Tout d'abord, le stage Mycologique (lire l'article s'y rapportant). Ensuite, le Congrès de la Société Mycologique de France (S.M.F.) à PAU du 2 au 9 Octobre. J'ai pu me rendre compte de l'immense travail réalisé par les membres de la Société Mycologique du Béarn, pour organiser ce Congrès ; tâche ingrate s'il en est, d'autant que cette année voyait la mise en route de la "nouvelle nomenclature" des champignons, qui représentait sur quelque 3.000 fiches faites par M. BOLLE, l'apparition de noms "bizarres", inconnus de la plupart des amateurs et même de très bons mycologues rebelles à adopter ces fameux "Noms nouveaux". Je ne vous dis pas le malaise engendré par cette "révolution", malaise confinant à la confusion et même à la panique. On entendait dans les allées de la salle d'exposition : "ça fait 40 ans que je fais de la mycologie et on me dit que tous les noms que je connais ne sont plus valables ... mais c'est de la folie ! Là encore, les sites choisis pour les cueillettes étaient si beaux qu'ils ont apaisé les mauvaises humeurs et les colères. A signaler aussi que le Président GABARD était malade et malgré ses efforts et ses antibiotiques, pour être tous les jours présent, il n'avait pas le cœur de participer activement aux déterminations des récoltes, secteur où il est très, très fort et où le voir opérer est un enchantement. Souhaitons lui de très vite récupérer sa bonne santé.

Enfin, il y a eu nos Expositions, toutes parfaitement réussies avec des présentations de plusieurs centaines d'espèces. Je regrette qu'à certaines d'entre elles : DAX et MIMIZAN, je n'ai pu participer qu'à moitié à cause d'une impressionnante série de "pépins" de santé que j'aime mieux oublier. Merci à Henri et Paulette MESPLEDE et à tous ceux qui ont pallié les défaillances du Président et, par leur dévouement, ont assuré le succès des Expos.

A vous tous et toutes, je présente mes vœux les meilleurs pour une excellente Année 92, pour vous et tous ceux qui vous sont chers.

Très cordialement.

Charles René SALDOU

STAGE D'INITIATION
A LA MYCOLOGIE ET A LA BOTANIQUE, G.M.S.L.
DE JEZEAU DU 6 AU 14.9.91

oo

Chers Amis,

J'ai de la peine pour ceux qui, pour diverses raisons familiales, ont dû annuler leur inscription à ce stage car il fut un des plus réussis de la série :

- le nombre plus réduit de stagiaires semblait avoir renforcé leur union, leur entente et leur amitié.
- le temps a été magnifique et les orages qui sévissaient tout autour de nous, nous ont épargnés, se manifestant seulement deux fois de 19 h 30 à 7 h. du matin et laissant la place au soleil pour sorties et pique-niques.
- nos liens avec la Directrice, la nouvelle Econome, les Cuisinières et les autres employées se sont resserrés ; nous sommes devenus de bons amis et maintenant, nous avons l'impression de faire partie de la "famille GMSL".
- enfin, malgré des prévisions très pessimistes, la récolte a été bonne : plus de 300 espèces sur nos tables d'expo, ça n'est pas mal du tout. Moins que l'an dernier qui était une année record, mais tout à fait remarquable considérant surtout que dans la plaine et en particulier dans notre belle forêt des Landes, il n'y avait pas un champignon, au point que, s'il ne pleut pas très vite, les Expositions SO.MY.LA. prévues seront très compromises. Et puis, ayant moins de travail de classement, nous avons pu consacrer une heure pour visionner la cassette de M. Georges BECKER à la télé. Tout le monde a été très intéressé et, rétrospectivement, nous a fait regretter à nouveau qu'il ne soit pas venu au stage de 90, où nous l'avions invité. J'en profite pour le remercier une fois encore pour le don de cette précieuse cassette et lui transmettre tous les souhaits de bonne santé de vous tous et, bien sûr, tous les miens.

A côté des champignons, des plantes déterminées par notre ami Jean VIVANT qui nous donne "quelques notes floristiques" que toutes les personnes intéressées par la botanique apprécieront j'en suis sûr.

En résumé, une semaine très intéressante à tous points de vue. Merci à Jean VIVANT qui a beaucoup travaillé pour donner un nom aux espèces difficiles à déterminer, a fait plusieurs soirs des cours de microscopie aux personnes intéressées et avec sa gentillesse et modestie habituelles a tiré chaque après-midi son feu d'artifice de reconnaissance éclair des plantes et fleurs présentées.

Merci à toutes et tous pour votre amitié !!.

Très cordialement.

Charles René SALDOU

P.S.: Je compte sur vous pour porter à vos amis la bonne parole et les encourager à faire ce stage qui est le meilleur moyen de progresser dans la connaissance de la Mycologie et la Botanique.

En 1992, "Jeunesse et Sports" consentant, nous reviendrons sûrement à JEZEAU : le cadre est magnifique, les sites splendides et de très nombreuses stations sont encore à découvrir.

A la demande de GMSL, le stage aura lieu une semaine plus tard que cette année, ce qui évitera de coïncider avec le jour de départ des derniers occupants du Centre, la rentrée des classes, et laissera au personnel le temps de mieux préparer notre réception et installation.

Les bons ouvrages pour débutants sont extrêmement rares. Ils ne sont pas forcément l'oeuvre de très savants mycologues parce qu'ils exigent de l'auteur un gros effort didactique de simplification qui soit compatible avec l'exactitude - ce qui est malaisé de réflexion, d'autocritique jusqu'où les vrais mycologues iront rarement parce qu'ils sont trop familiarisés avec les faits qu'ils transcrivent, et sans doute trop pressés.

D'autant plus que les spécialistes, qu'ils soient distingués ou éminents, portent une responsabilité directe dans les difficultés dont leur science est aujourd'hui hérissée. Ils l'ont rendue presque impénétrable. Leur manie par laquelle ils mêlent leur nom à tous les noms d'espèces, cette prétentieuse habitude, cette déformation professionnelle a trouvé des complicités jusque dans les livres pour amateur. Les lois de priorité, les règles préconisées par les augures dans les Congrès internationaux ont conduit, bien souvent, à l'opposé du but cherché. On est allé jusqu'à modifier un nom de genre de champignon unanimement admis, acquis, hors de toute confusion possible, parce qu'on aura découvert qu'il est porté depuis longtemps par un microlépidoptère asiatique ou un mollusque ibérique. Ainsi quelques hommes ont-ils suffi à obscurcir la science de leur savoir, à décourager les bonnes volontés naissantes en voulant ériger une science de vie, et une science vivante, au rang de discipline historique, réduire les faits en documents, les oeuvres descriptives en grimoires.

Jeunes mycologues, ne vous embarrassez pas des principes des congrès. Ignorez les interminables listes synonymiques, les références insignifiantes, les noms d'auteurs qui ont copié les priorités auxquelles les systématiciens attachent leur naïve vanité. Cherchez la vie et étudiez-la. Décrivez objectivement, minutieusement, mais aussi brièvement que possible. Analysez vos propres sensations dans l'objet palpitant de vos études, peut-être aussi dans les préceptes des anciens maîtres mais non dans les sylloges et les tables des compilateurs.

Roger HEIM

Il faut savoir voir, comprendre et aimer la Nature.

L A M Y C O L O G I E
DOIT ETRE PRATIQUE ET PRATICABLE

°°

Certains mycologues "volent" à des altitudes inaccessibles.

Ils rivalisent entre eux, exercent leur mycologie, trop souvent personnelle, dans leur tour d'ivoire, en arrivent à se prendre pour Dieu après Dieu, et à créer ainsi des centaines, voire des milliers d'espèces nouvelles qui ne sont pour la plupart que des synonymes, non prioritaires, alourdisant inutilement la mémoire et que personne n'arrivera, même pas leurs "créateurs", à transmettre à autrui.

Ils se conduisent comme des bulldozers envers la science des "anciens", lesquels finalement étaient des sages pour la plupart, et le resteront bien, malgré les "jeunes loups" de la mycologie.

Les responsables - Combien sont-ils en France ? :

Un et demi ! - Deux et demi !

C'est vous dire que leur savoir est discutable et le faire-savoir sera pénible, voire impossible.

Alors, S.V.P., ne parlons pas de cette transmission dans le Monde, car il ne faut pas rêver !! et continuons les expositions pratiques et praticables pour notre Grand Public, ainsi que les sorties-promenades d'initiation à la MYCOLOGIE PRATICABLE en accord avec ce que nous enseigne la Nature, notre Grand Maître, avec tous les avantages qui en résultent sur notre santé, la culture de la mémoire de chacun, notre équilibre psychique, la connaissance des champignons dangereux et comestibles, la botanique, la dendrologie, etc.

Ainsi compris, chacun pourra gravir quelques échelons de l'immense échelle mycologique, sans prétendre "voler" à des altitudes inaccessibles.

Henri MESPLEDE S.M.F.

Président Fondateur
de la SO. MY. LA.

UN TRES BON CONSEIL ...

Ménagez vos circonvolutions cérébrales. Ne les utilisez pas pour servir de marionnette aux girouettes.

Ne venez pas nous dire plus tard, je n'ai plus de mémoire, car je vous répondrai qu'il fallait ménager vos circonvolutions cérébrales.

Henri MESPLEDE

S O. M Y. L A.

ooo

REUSSITE PARFAITE DE NOS SIX EXPOSITIONS
DANS LE DEPARTEMENT DES LANDES

ooo

L'année 1991 a été, du moins pour l'automne, un excellent cru mycologique.

Les champignons étaient bien présents et toutes nos expositions ont été très réussies.

Le débutant pouvait s'initier ainsi que le plus chevronné en passant par le simple amateur plus ou moins éclairé.

Une mention spéciale toutefois pour l'exposition de DAX, les 2 - 3 et 4 Novembre, où les Dacquois, touristes et curistes étaient si nombreux que le patio des Nouvelles Halles s'avérait trop étroit quant à la "circulation" de tous les visiteurs.

Des espèces curieuses et rares ont été présentées, citons :

- . Le tricholome colosse, à chair devenant saumonée, lequel peut atteindre 40 cm x 40 cm ; il est comestible.
- . Le tricholome robuste - comestible.
- . Le cortinaire hercule à odeur de D.D.T. trouvé sous cèdre.
- . La russule littoralis de Romagnesi, qui a pris naissance à Mimizan, il y a une quinzaine d'années ; elle a été présentée pour la première fois dans nos dernières expositions.
- . L'Amanita Volvata, (amanite à volve) laquelle est une espèce très mal connue qui a fait l'objet d'une littérature contestable depuis plus d'un siècle. C'est une amanite printanière rencontrée surtout dans les Landes ; nous avons découvert des stations en automne, et toutes nos expositions landaises comportaient quelques dizaines d'AMANITA VOLVATA, accompagnées par des explications très détaillées.
- . A noter également la présence du cortinaire mortel CORTINARIUS ORELLANUS, à couleur de rocou (brun rouge) qui bien que n'ayant pas provoqué d'intoxication en France, parce que non consommé, est à connaître pour pouvoir le reconnaître et l'éviter éventuellement.
- . Signalons enfin de nombreuses entolomes livides, (présentées sur un large plateau) espèce qui est un très beau champignon à odeur et saveur de farine, d'aspect sympathique, mais rangé dans les champignons toxiques dont la fiche signalétique comporte deux pastilles rouges pour avertir le public.

Il a été surnommé " Le Perfide ".

NOTA : A l'exposition de MIMIZAN, ont été présentées environ 300 photographies de champignons de la plus belle facture.
Cette présentation, toute nouvelle, a obtenu son franc succès.

Henri MESPLEDE
Président Fondateur de la
SO.MY.LA.

DAX : Les champignons, à profusion !

L'exposition annuelle, la septième, dans le patio des halles de la cité thermale, organisée par la Société Mycologique Landaise, durant les 2, 3 et 4 Novembre, a connu un succès d'affluence sans précédent. En effet, il est difficile d'avancer un chiffre quant aux vrais amateurs de champignons comestibles, curieux ou studieux, botanistes confirmés ou en herbe, les résultats d'intérêts se font par simple addition. Que pouvons nous retirer de cette manifestation populaire et scientifique :

1. Après trois années de sécheresse, la « course » aux champignons comestibles n'a pas perdu un seul amateur et amoureux de la nature. Bien au contraire, l'engouement n'a de pareil que par rapport à la palombe, l'oiseau bleu si mystérieux, devenue cible enviée de chasseurs et gourmets de tous âges.

2. La connaissance mycologique est en passe de devenir un véritable sport national, conséquence d'un éveil populaire en matière écologique.

Interrogé sur la fundamentalité de la mycologie, le Président SALDOU et le Secrétaire Général et fondateur de la société landaise, Henri MESPLEDE, s'expliquent : « Il n'existe pas de « procédé miracle » pour apprendre les champignons. Il faut étudier les caractères botaniques, espèce par espèce, pour connaître, c'est-à-dire voir comment chacun est fait, et ce en quoi il diffère des autres. C'est alors qu'on saura le reconnaître. - Certains champignons possèdent des noms français, populaires ou vulgaires ; mais tous n'en ont pas. - Parfois, le même nom peut s'adresser à plusieurs espèces différentes selon les régions, les lieux et les habitants. C'est pourquoi le nom scientifique est le seul à pouvoir les citer sans ambiguïté. A l'expérience, vous vous rendez compte que les noms scientifiques ne sont pas plus difficiles à retenir que les applications vulgaires, quand elles existent ! - Source de plaisir très variés, la recherche des champignons constitue une distraction agréable qui procure la joie, la détente, la bonne humeur et partant, la santé ».

Les rencontres avec les visiteuses et visiteurs de l'exposition deviennent riches et denses par des histoires et épisodes, racontées en toute occasion et le néophyte y est servi par l'abondance. Celui qui me parle d'avoir été comme en chômage technique durant la grande sécheresse, - pas le moindre champignons à se mettre sous la dent - il n'y a qu'un pas de trouver un quidam qui me parle de l'effet de Tchernobyl que l'on dit plus important sur les champignons que sur tout autre végétal ?

« Je n'en fais pas une fixation... et je n'en mange pas suffisamment pour que cela puisse devenir dangereux ». Un « jeune » homme de 78 ans m'avoue qu'il cherchait toujours des rosés des prés, des coulemelles, des bidâous ; il fallait bien manger ! Petit à petit, il prit goût à cette communion avec la nature, le calme, la sérénité. Bref, toute une philosophie de l'existence d'autant que « le champignon a quelque chose de mystérieux » qui provoque par ailleurs bien des méfiances. Ses plaisirs, il les trouve dans la cueillette, certes, mais aussi dans l'art d'accommoder les champignons et, enfin, dans la dégustation. « Surtout avec des amis ».

Chaque champignon ne pousse que dans certaines circonstances très précises de température, d'hygrométrie, d'environnement. « Le champignon, il faut le chercher avec sa tête et avec ses yeux ».

Le tout est de connaître le site favorable et là, le champ d'investigation est large : du cèpe de Bordeaux, le roi de la forêt, la trompette de la mort, chanterelle, mousserons - ah, ces omelettes ! Nous trouvons même l'agaric des trottoirs à DAX... perçant le macadam des rues. Tout ce qu'il y a de plus comestible puisqu'il fait partie de la même famille que le rosé des prés.

Plus de 350 variétés sur coupelles et présentoirs à la curiosité du public, étiquetées et présentées par familles. Les rencontres avec l'amanite phalloïde, la mortelle qui pousse souvent en grande quantité ou encore l'amanite tue-mouche, au chapeau rouge pailleté de points blancs - à éviter. En revanche, l'amanite vineuse « un régal », ou des espèces comme Tricholoma Colossus, Robustum, l'amanita volvata, cortinarius Herculeus, une véritable usine de D.D.T.* , pièce très rare, une Russula Littoralis, exposée pour la deuxième fois dans les Landes.

Les tableaux et iconographies, photos et montages, portant la « griffe » de Roger FAURE, Sociétaire dacquois, complétant harmonieusement la visite de ce salon du Champignon. Une équipe bien rodée et compétente a su donner une véritable leçon d'environnement qui mérite un sacré coup de chapeau - de champignon ! - s'efforçant d'étendre les connaissances, par le jeu question-réponse aussi bien que par « cours magistral ». Nous avons retenu un portrait du « benevolus activus », espèce menacée, mammifère bipède, qu'on rencontre surtout dans les associations, en petits groupes. BRAVO !

Belle cueillette et anecdotes savoureuses pour un sujet qui alimente actuellement toutes les conversations.

VOIR SUITE .../...

La tradition a été maintenue en ce Lundi, le 4 Novembre de l'an 1991 : la Mairie a offert un verre d'amitié, affaire de Mme. Bernadette BISBAU, et nous signalons la présence de notre Sénateur-Maire Yves GOUSSEBAIRE-DUPIN, honorant pour la première fois, la MYCOLOGIE des Landes, M. le Sous-Préfet Paul DEFARGE-LACROIX, venu en amateur averti, Mesdames les adjoints-maire BASQUE et GERARDIN, les élus Mme. LABADIE et M. le Docteur MAZER, Mr. le Président du Tribunal de Commerce de DAX, M. Pierre AUGÉ Directeur de Cabinet, Mlle. LEFEBVRE Représentante de G.M.F., sponsor de la manifestation in situ. En l'absence de M. Charles-René SALDOU, Président de la S.O.M.Y.L.A., pour cause de maladie, les félicitations furent adressées aux membres, au Président d'Honneur, M. MESPLEDE, disons que « la récolte » a été à la hauteur de la qualité et quantité, de la somme des investissements personnels de chacune et chacun des membres actifs. Grâce à eux, Dax a vécu durant 3 jours « dans les champignons ». ADICHATS, et à l'année prochaine.

K. Frostl

* D.D.T. Di-chloro, Di-phényl, Tri-chlorétane : insecticide toxique puissant.

Il nous est agréable de signaler que M. Henri MESPLEDE, fondateur de la SO.MY.LA., possède une collection de plusieurs milliers de diapositives sur les champignons. AVIS aux écoles et sociétés du département.

Les N° téléphone-contacts : M. Charles-René SALDOU : 58.72.25.73. M. et Mme. MESPLEDE 58.09.04.03. Mme BORDES, DAX : 58.56.13.09, M. Roger FAURE, DAX : 58.74.54.35.

La Société Mycologique de France envisage la réédition de l'Atlas (textes et 250 planches en couleurs) publié dans son Bulletin depuis 1925.

Cette réédition serait faite sous forme de 2 tomes, à paraître annuellement, au prix prévisionnel de l'ordre de 300 F chacun.

Ce prix étant fonction du nombre d'exemplaires édités, les personnes intéressées sont priées de se faire connaître en écrivant au siège de la Société.

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE FRANCE
18 rue de l'Ermitage
75020 PARIS

IMPORTANT :

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

UN BON CONSEIL ...

Laissez dans le tiroir aux oubliettes, tous les synonymes non prioritaires.

N'utilisez qu'un genre pour les Amanites, Bolets, Psalliotes, Hygrophores, etc.

Ce sera plus facile et pratiquement, tous, vous comprendront.

Henri MESPLEDE

LES CHAMPIGNONS, CES MAL CONNUS

Chaque année et ceci dès le printemps, le corps médical et les hôpitaux se voient confrontés avec l'apparition des intoxications par absorption accidentelle de champignons sauvages. Les rapports du Centre anti-poison de Bordeaux retiennent suffisamment de matières et invitent à la plus grande prudence les chercheurs de champignons qui peuplent nos forêts et prairies, à la recherche d'un « butin au naturel ». En dehors du risque de se tromper, par inadvertance ou méconnaissance en la matière, la SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE met enfin en garde les consommateurs et elle stipule : « ... que dans les temps de pollution qu'hélas nous vivons en ce moment, des espèces parfaitement comestibles peuvent parfois causer des accidents, si elles poussent à proximité de dépôts d'ordures ou dans les champs ou les prés traités par les pesticides, et surtout par des produits à base de mercure. Bien que ceux-ci soient en eux-même inoffensifs, sous l'action acidifiante des eaux de pluie, ils peuvent donner des dérives toxiques qui se concentrent dans les champignons, au cours du cycle biologique, à un taux très supérieur du seuil admis de sécurité ». Un exemple, la « Tête de mort » (*Bovista gigantea*), heureusement assez rare ! Il ne va pas de même pour les champignons des forêts, sauf cependant s'ils ont poussé au bas d'un champ en pente ainsi traité, d'où, par ruissellement, les corps nocifs auraient pu être entraînés. Ce cas est arrivé avec l'honnête girofle ! Alors la prudence, la plus grande est de rigueur. Les champignons forment dans la nature un ensemble très vaste — plus de 100.000 espèces paraît-il — mais les spécialistes estiment que ce chiffre est très en dessous de la réalité. Font-ils partie des végétaux ? peut-être que non, car ils possèdent un caractère commun : l'absence de chlorophylle, substance verte permettant aux autres plantes d'assimiler directement le carbone atmosphérique. Ni algues, ni végétaux, il s'agirait, en somme, d'un « règne intermédiaire ». Leur importance est considérable, non seulement les champignons supérieurs sont recherchés des gourmets (les mycophages), présentent une certaine valeur nutritionnelle et saveur culinaire. L'importance des champignons s'étale dans l'industrie par les levures, dans la médecine par les innombrables antibiotiques (pénicilline, streptomycine, etc.). Ils sont aussi de redoutables ennemis de l'homme, agents de diverses maladies de l'homme et des animaux (mycoses, comme la teigne), parasites des plantes de culture (rouilles, charbon, mildious), certains champignons supérieurs sont vénéneux, et même mortels. Plusieurs constituent un grave danger pour les bois de charpente, les planchers, qu'ils détruisent plus ou moins rapidement.

Parlons de la « vie privée » des champignons : sauf rares exceptions, la reproduction est assurée par voie sexuelle (chromosomes), mais il y a aussi reproduction sans fécondation, d'après MM. Kühner et Lange, même ces copulations illégitimes existent. Etonnant, non ?

* * *

Pour faire saliver les gourmets, je termine avec une recette classique de la mycogastronomie :

POTAGE AUX CEPES

Faire une soupe de pommes de terre classique, et, quand elle est bien fondue, quelques minutes avant de servir, ajouter deux ou trois jeunes cèpes très fermes, hachés très fin, en guise de tapioca. Lier avec une tasse de crème et un jaune d'œuf. Assaisonner selon goût. et Bon Appétit !

N.D.L.R. : nous adressons nos remerciements à M. MESPLEDE, fondateur de la SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE. Sa contribution se situe au niveau d'un EXPERT qui nous explique... !

K. FROSTL

o o

A M A N I T E S L A N D A I S E S .

Alors que les champignons deviennent rares en beaucoup de régions, à cette saison, certains secteurs privilégiés permettent encore de faire des récoltes très intéressantes.

Ainsi dans les Landes, la sortie "Amanites de printemps", organisée chaque année vers la Pentecôte par le dynamique Henri MESPLEDE, est devenue l'un des grands "classiques" de la mycologie, et elle attire maintenant des amateurs de toute la France.

Les Thouarsais Jacky ARNAULT (et Mme) et Philippe BINEAU y participaient le week-end dernier, et ils m'ont très aimablement apporté au retour quelques unes de ces Amanites, fort rares.

Quand on évoque les Amanites de printemps, on pense évidemment en premier lieu à "L'Amanite Printanière" (Amanita Verna). Elle est mortelle comme la Phalloïde, et est relativement commune dans les Landes. Elle avait d'ailleurs provoqué une très grave intoxication en Avril 1987 près de Dax, et c'est l'intervention rapide de la Sté Mycologique des Landes (présidée par M. MESPLEDE) qui avait permis d'éviter une issue fatale.

Rappelons que la printanière a, comme la phalloïde, des lames blanches, un pied orné d'un anneau, et chaussé d'une sorte de sac membraneux, la volve.

L'Amanite printanière n'était pas au rendez-vous cette année dans les Landes. Mais les amis Thouarsais m'ont rapporté 4 autres espèces que la plupart des mycologues des autres régions n'ont jamais vues, Amanita Gilberti, Boudieri, Beillei et Volvata. Elles avaient été trouvées lundi dans le secteur d'ONESSE & LAHARIE (Landes), non loin de Mimizan, le fief du Président MESPLEDE.

Les 3 premières ont en commun le fait de porter un nom d'espèce dédié à un mycologue : GILBERT fut l'un des grands spécialistes du genre Amanita. BOUDIER, Président de la Sté MYCOLOGIQUE DE FRANCE au début du siècle, est l'auteur d'incomparables icônes, et le Pr. BEILLE enseignait à la Faculté de Bordeaux en 1925, lorsque l'espèce fut créée par son élève BEAUSEIGNEUR de St SEVER, (Landes).

U N E A M A N I T E A L A M E S R O S E S !

Les 4 espèces ont un chapeau blanchâtre à grisâtre ou argillacé, orné de petites verrues pyramidales pour Boudieri et Beillei de lambeaux de voile plats et collés, parfois absents pour Gilberti et Volvata. Les deux dernières ont le pied chaussé d'une volve membraneuse alors que Boudieri et Beillei ont un pied fortement renflé à la base, orné de bourrelets ou verrues qui disparaissent facilement. Il en est de même pour l'anneau fugace sauf chez Gilberti où il est membraneux et persistant. L'une d'elles, Beillei possède une particularité unique chez les Amanites : des lames qui deviennent franchement roses au point que des profanes la prendraient facilement pour un "rosé des prés". Et ce n'est pas le soleil qui lui donne cette couleur affirme catégoriquement H. MESPLEDE, en réponse aux écrits d'autres mycologues qui ont voulu y voir une simple forme "climatique".

MESPLEDE a sans doute raison ; j'ai vu évoluer après récolte un jeune exemplaire de Beillei dont les lames, d'emblée rose saumon, sont passées par le rose vif avant d'atteindre le rouge brique dans la vétusté, ce qui ne se produit pas avec Boudieri, ni avec aucune autre Amanite.

Du fait qu'elles sont très rares ailleurs que dans les Landes, ces Amanites ont fait l'objet d'interprétations divergentes de la part d'auteurs qui n'avaient sans doute pas la chance, comme MESPLEDE, de pouvoir

.../...

les observer chaque année.

A part Volvata qui serait, paraît-il, vendue sur les marchés du Portugal, ces Amanites sont douteuses sur le plan de la comestibilité et la plus élémentaire prudence recommande de les écarter de la consommation, ne serait-ce qu'en raison du très grand risque de confusion avec les mortelles Verna et Virosa, ou encore avec la forme blanche de la phalloïde.

Il serait très intéressant par contre, sur le plan scientifique, de les retrouver ailleurs que dans les Landes; bien qu'elles soient d'affinités nettement méridionales, il n'est pas impossible qu'elles existent aussi dans les forêts de pins proches du littoral charentais ou vendéen.

Mais, à cette saison, le commun des mortels pense plus à la baignade qu'à la recherche d'Amanites rares !

POTIRINUS

La pluie est un des facteurs important de la végétation fongique. Très propre, quand elle tombe doucement en pénétrant bien dans le sol et arrosant le mycélium, désastreuse au contraire en rafales, arrachant le végétal et ravinant profondément le sol.

Les variations que présentent les bolets étant grandes, il en a résulté que beaucoup d'entre eux ont été décrits sous plusieurs noms, et ces noms sont conservés dans la plupart des flores ce qui complique la détermination des Bolets et amène la confusion.

par JEAN et COLETTE HERVE _ MIMIZAN

LACTAIRES A LA LANDAISE

Préparation et cuisson : 25 mn. Pour 3 ou 4 personnes.

12 lactaires délicieux gros mais bien fermes.

3 gousses d'ail

1 cuil. à soupe de persil hâché

2 " " " " graisse d'oie. Sel, poivre.

Coupez le pied terreux des champignons, lavez-les et essuyez les chapeaux puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 3 à 4 mn; égouttez-les soigneusement.

Pelez puis hachez les gousses d'ail, mélangez-les avec le persil hâché, du poivre et la graisse d'oie.

Enduisez généreusement de ce mélange le dessus et le dessous des champignons, puis posez-les sur la grille bien chaude le dessous vers les braises. S'il reste un peu de la préparation graisse d'oie-ail-persil répartissez la sur le dessus. Laissez cuire pendant 10 mn. retournez et salez légèrement à mi-cuisson. Servez brûlant.

VIN conseillé : TURSAN ROUGE.

LA TRIBU DU BOLETUS PURPUREUS

Combien d'apprentis, combien de spécialistes,
Que la chance confronte à de beaux champignons
Deviennent tour à tour, brillants taxinomistes
Cherchant priorités jusques à Cro-Magnon.

A l'aide de la littérature, nous allons tenter de montrer pourquoi la détermination d'un spécimen de la tribu du *B. purpureus* suscite souvent des discussions passionnées. Le tableau ci-dessous regroupe les espèces reconnues et les synonymies adoptées par trois auteurs.

Espèces

	J. BLUM	B. CETTO	H. MESPLEDE
1	<i>purpureus</i> Fr.	<i>purpureus</i> Fr.	<i>purpureus</i> Fr.
2	<i>lupinus</i>	<i>lupinus</i> Krbh.	<i>lupinus</i> Fr.
3	<i>torosus</i> Heim	<i>torosus</i> Fr.	<i>torosus</i> Fr.
4	<i>le Galiae</i> Pilat		
5		<i>rhodoxanthus</i> Krbh.	<i>rhodoxanthus</i> Krbh.
6			<i>rhodopurpureus</i> Smotl.

Synonymes

1	<i>rhodoxanthus</i> Kall. <i>satanas</i> var. <i>apricorum</i> Maire <i>lupinus</i> Bres. p.p.	<i>rhodopurpureus</i> Smotl. <i>purpureus</i> var. <i>rubrosanguineus</i> Fr. <i>rhodopurpureus</i> Smotl. ss. Cetto	
2		<i>splendidus</i> ssp. Moseri <i>satanoides</i> Smotl. <i>splendidus</i> Martin <i>purpureus</i> var. <i>le Galiae</i>	
5		<i>purpureus</i> var. <i>rhodoxanthus</i> Krbh. Nos. <i>sanguineus</i> var. <i>rhodoxanthus</i> Krbh.	<i>le Galiae</i>
6		<i>purpureus</i> var. <i>rubrosanguineus</i>	<i>rubrosanguineus</i> Auct.

Les ouvrages consultés sont les suivants:

Les bolets J. BLUM 1962 ; I funghi dal vero B. CETTO vol. 1 à 6

Les bolets révision 1987 H. MESPLEDE .

Ce dernier auteur n'a pas délimité le groupe du *B. purpureus*, mais on peut admettre que les espèces N° 24 à N° 28 en font partie. A noter que H. MESPLEDE considère *rhodoxanthus* et *rhodopurpureus* comme de simples variétés écologiques alors que B. CETTO synonymise *rhodopurpureus* avec *purpureus*.

La situation qui paraissait désespérée, redevient tolérable si l'on veut bien retenir les seules espèces retenues en excluant le *Galiae* Pilat semble-t-il mal vue par cet auteur. On pourrait aussi faire l'économie du *rhodopurpureus* Smotl. qui deviendrait une variété écologique du *rhodoxanthus*.

Les synonymes ont été cités pour couper les ailes à ces fausses espèces qui ne servent que les coupeurs de poils en quatre.

Cet inventaire des espèces confirmées en 1991 est rassurant et l'on peut ramasser sans anxiété les bolets de ce groupe.

Episodiquement, la culture des champignons est à la une des journaux; l'équipe de recherche de l'INRA à 33 Villenave d'Ornon publie en Mai 1991 chez Armand Colin un ouvrage traitant ce sujet, ciblant un large éventail de lecteurs.

Nous y avons relevé les passages suivants:

Un bref historique rappelant que les asiatiques ont cultivé des champignons lignicoles il y a plus de 800 ans; puis en 1670 le jardinier du Roi a cultivé le célèbre champignon de Paris, plus récemment quelques espèces symbiotiques ont été domestiquées : truffes, lactaire délicieux, bolet jaune des pins (*granulatus*).

Seul un mycélium ou des plants mycorhizés peuvent donner des résultats en culture industrielle. Les entreprises qui produisent du mycélium ont sacrifié à l'usage qui veut que l'on améliore les produits naturels, baptisés sauvages, par hybridation sans s'embarrasser d'un comité d'éthique.

Parmi les champignons saprophytes les espèces cultivées qui peuvent faire saliver un gastronome sont le champignon de Paris, le pied bleu (*Lepista nuda*), la pholiote du peuplier et le coprin chevelu. Le shiitaké ayant des vertus médicinales est produit en Chine.

Les champignons symbiotiques ont donné lieu à des expérimentations, toujours à partir de plants mycorhizés; pour la truffe on peut espérer une production 7 à 12 ans après la plantation mais seulement 30 à 50 % des plants sont productifs. Il n'y a pas colonisation des arbres improductifs. Le lactaire délicieux et le cèpe des pins (*granulatus*) sont obtenus après 4 à 5 ans et les arbres improductifs deviennent fertiles par des contacts racinaires. Les mycologues seront peut-être surpris que l'on ignore pour les truffes le système de sexualité, ce qui empêche toute amélioration génétique et même de garantir l'homogénéité du mycélium.

Et les cèpes? demanderont les mycophages avoués et les autres. Hélas! après 8 années les chercheurs ne voient toujours pas de carpophores, ils se consolent en observant que dans la nature, seuls les arbres âgés de plus de 10 ans sont productifs. Mais 10 ans, c'est long, surtout pour ceux qui attendent a fait remarquer le chef de l'État.

En conclusion les mycophages pour satisfaire leur goût raffiné devront continuer la cueillette des champignons sauvages; en augmentant la liste des espèces comestibles qu'ils connaissent, par une participation aux sorties et expositions organisées par la SONYLA. Ils pourront alors agrémenter leurs menus par de nouvelles saveurs.

par Georges BECKER
PRESIDENT D'HONNEUR DE LA S.M.F.
SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE FRANCE.

Les mycologues d'un certain âge sont maintenant bien embarrassés. Ce qu'ils avaient eu l'habitude d'appeler d'une telle façon s'appelle autrement, et les genres qui semblaient les plus évidents sont tous les jours remis en cause, pulvérisés, démantelés, et remplacés par des noms généralement barbares et impossibles à se mettre dans la tête. On peut se demander si tant de changements sont bien raisonnables, et si je réponds non, c'est que j'ai d'abord une bonne raison. La voici. C'est que personne jusqu'ici n'a pris la peine de définir ce que devait être un genre en mycologie. On les a successivement créés d'une façon tout empirique, un peu au hasard, en se fiant aux ressemblances les plus apparentes, et sans chercher trop loin.

Cette infirmité de notre science est d'autant plus étonnante que pour les phanérogames, le grand Tournefort a inventé et précisé dès le début de XVIII^{ème} siècle ce qu'était un genre chez les plantes à fleurs, et la plupart de ceux qu'il a établis l'ont été si bien qu'ils ont été conservés tels quels. Il n'en va pas de même pour les mycologues. C'est ainsi que Linné avait appelé *Agaricus* tous les champignons à lamelles. Persoon et Fries, devant cette énormité, ont pratiqué dans la masse des coupures encore timides, Fries en particulier s'étant contenté le plus souvent de faire des sous-genres qui ont été élevés ensuite par Quélet et d'autres au niveau de genres véritables.

Depuis, à l'intérieur de genres qui paraissent homogènes, on a relevé des différences essentielles, qui ont conduit à diviser encore, tandis que les genres *Entoloma* et voisins ont été réduits au seul *Rhodophyllus*, à cause de son unité profonde manifestée par le caractère polygonal de ses spores.

Mais actuellement, on voit le genre *Hygrophorus*, qui tenait si bien ensemble, scindé en trois genres par élévation de ses sous-genres classiques au rang de genres officiels. Pourquoi ? Il est vrai que ces sous-genres ont des particularités indéniables, mais ils ont aussi en commun de tels caractères prégnants qu'il y a autant de raisons nous assure, sinon ceux qui le prétendent, que *Lepista* est antérieur à *Rhodopaxillus*, et que ce *Lepista* antérieur répond à ce qu'on veut lui faire dire aujourd'hui ? C'est une plaisanterie, et bien mauvaise.

On me dit que si je renonce à cette nomenclature nouvelle, je ne pourrai plus me faire comprendre par les mycologues allemands ou anglo-saxons. Mais si moi je ne les comprends pas, nous sommes quittes, et je ne vois pas pourquoi, du fait qu'ils sont allemands ou anglo-saxons, ils auraient raison plutôt que moi.

Si je me laissais aller, j'écrirais un volume sur ce sujet. Je voudrais seulement rassurer les mycologues de bonne foi, et leur dire qu'il ne faut pas se rendre malade parce qu'on ne

pour les séparer que pour les conserver ensemble. Considérez les Cortinaires. Rien de plus homogène, et le premier débutant venu verra tout de suite qu'il a affaire à un Cortinaire, qu'il s'agisse de praestans ou d'acutus, malgré la différence de leur taille et de leur organisation. Faire des sous-genres de *Cortinarius* des genres à part entière est sans doute possible, mais peut-être inutile. Les transitions entre ces sous-genres sont si nombreuses et la chaîne que forment les espèces est si compacte que les séparer génériquement est pour le moins inutile.

De même pour les Bolets. Les Anglais qui s'y sont attelés ont abouti à cette conclusion que vu toutes les espèces exotiques, le genre *Boletus* était tellement homogène qu'il était impossible de le scinder autrement qu'en vagues sous-genres pour la simple commodité de la détermination. On en dirait autant de Lépiotes. Qui les a vues sous les tropiques ou elles surabondent sait bien qu'entre elles les différences sont moins importantes que l'ensemble des caractères qui crient «Lépiote» quand on en rencontre une.

Et que dire des Polypores ? Nous sommes au point que nous aurons bientôt autant de genres que d'espèces. Le très précieux atlas de Marchand qui leur est consacré est rempli de noms génériques nouveaux d'une phonétique si invraisemblable qu'il est par dessus le marché impossible de se les mettre dans la tête. Et à quoi bon ? Je veux bien admettre que Bourdot était un peu trop synthétique sur ce point, mais je préfère ses dénominations à cette nomenclature dévergondée et hostile à la mémoire.

Et comme nous n'avons toujours pas de définition de ce qu'est un genre en mycologie, j'en arrive à conclure que la notion de genre est une pure affaire d'opinion. s'il me plaît de préférer *Rhodopaxillus* à *Lepista*, par exemple, c'est une affaire de sentiment, et je ne vois pas comment une autorité que je ne reconnais pas pourrait m'imposer un autre vocable. Car il n'y a pas d'autorité dans ce domaine. La priorité ? Qui connaît pas le nom à la dernière mode, en attendant celle de demain. Connaître les espèces est l'essentiel, et le nom du genre, qui apparaît tellement provisoire pour le moment n'a presque pas d'importance.

A vrai dire et pour conclure, il nous faudrait un philosophe pour nous fournir une définition solide de cette notion, sans laquelle nous ne ferons qu'ajouter des mots à des mots, en ignorant quelle est leur valeur qui varie au gré des caprices de chacun. Soyons donc patients, sceptiques, souriants, et sachons nous moquer des augures, qui ne croient pas toujours ce qu'ils disent, et qui ont tort de croire trop facilement ce qu'ils pensent.

G. BECKER

SOCIETE DES SCIENCES BOTANQUES ET AGRICOLES DE L'AGENAIS

LA CUEILLETTE DU CHAMPIGNON

par André Baïse

Amateur comblé, vous ne devez pas omettre de penser aux autres et aux obligations que tout ramasseur honnête a envers autrui.

Il faut toujours se souvenir qu'on n'a pas le droit de pénétrer dans une propriété privée pour y cueillir des champignons, surtout si cette propriété est close. Enjamber une clôture, passer par dessus un mur, constitue un délit, une violation de propriété.

Si vous avez trouvé sur votre chemin une barrière fermée et si vous pensez avoir le droit de l'ouvrir pour passer, faites-le, mais refermez-la derrière vous. N'abîmez ni clôture ni barrière.

Si la propriété n'est pas close, mais s'il existe des pancartes en interdisant l'entrée, vous ne devez pas y pénétrer. Même l'appât d'une abondante récolte de cèpes ne doit pas vous autoriser à accepter le risque d'encourir l'amende dont vous êtes menacé. Si vous connaissez le propriétaire du terrain, demandez-lui la permission d'y pénétrer. Elle vous sera accordée sans difficulté. Par contre, si la propriété privée n'est annoncée ni par une clôture ni par des pancartes, rien ne peut vous avertir de son caractère, et la plupart des propriétaires y tolèrent le passage et la cueillette des champignons.

RESPECTEZ LA NATURE

Après avoir suivi ces conseils qui vous éviteront des déboires, considérez-vous comme un cueilleur de champignons, c'est-à-dire, de faire systématiquement le choix de l'espèce que vous rencontrez ; choisissez le plus représentatif, le moins abîmé, celui qui a la position la plus naturelle.

Sans déranger la végétation des alentours, dégagez la base du pied délicatement, en grattant avec les doigts, et soulevez le champignon, par le pied tout se détachera et vous aurez le champignon ENTIER. Celui-ci sera déposé sans brusquerie dans un plateau à fruits, ou un récipient plat, rempli de mousse humide. Ne cherchez pas à remplir les plateaux ; moins les champignons sont serrés, plus longtemps ils se conserveront frais pour l'exposition.

Dans votre groupe, si vous êtes mycologue, même débutant, sachez reconnaître les champignons les plus ressemblants afin de les réunir dans le même plateau ; cela facilitera le travail de détermination. Mieux, notez déjà votre détermination personnelle, vous aurez confirmation de vos connaissances par les spécialistes

PROFITEZ DONC DE CETTE LECON DE CHOSES ET SURTOUT REVENEZ ASSEZ TOT POUR LA DETERMINATION... RESPECTEZ LA NATURE, et PARTAGEZ votre savoir avec ceux qui connaissent moins bien "LES CHAMPIGNONS DE NOTRE REGION".

MERCI

G A L A C T I N I A P R O T E A N A

VARIETE SPARASSOIDES (= FAUX SPARASSIS CRISPA)

**

Participant à la sortie de la Société Botanique et Mycologique d'AGEN, le 11 Novembre 1991, au regroupement de NERAC, un participant de LAVARDAC apportait dans une cagette, un volumineux champignon ayant quelque ressemblance avec SPARASSIS CRISPA, très connu et souvent rencontré aux pieds de certains pins.

Apercevant, dans les alvéoles et replis une couleur rosée - violacée et après avoir posé quelques questions au ramasseur du cryptogame, j'ai été conduit vers un autre champignon très rare dans le groupe des ascomycètes ; il s'agit de : GALACTINA PROTEANA - Variété Sparassoides = faux sparassis crispa.

D E S C R I P T I O N :

Forme luxuriante et anormale de Galactinia proteana ; peut atteindre 50 cm. de largeur.

Masse sans pied (= sessile) formée de crêtes obtuses, très fragiles, en forme de cervelle, entièrement blanche ou un peu rosée, violacée, à l'intérieur.

Asques 250 - 300 x 10 - 11 μ m bleuissant au sommet, au contact de l'iode ou produit iodé comme la teinture de Melzer.

Spores elliptiques, incolores, finement verruqueuses, contenant deux gouttelettes à l'intérieur, mesurant 11 - 13 x 7 μ m.

Se rencontre au printemps et en automne sur la terre brûlée, même sur les récents foyers de mazout. Rare, mais récoltes énormes.
COMESTIBLE.

Rencontré dans le Bois de Vincennes, il y a 25 ans, avec H. ROMAGNESI, sur récent foyer.

Nombreux exemplaires transmis il y a une quinzaine d'années, au printemps, par mon ami Francis MASSART de la Sté LINNEENNE de Bordeaux, provenant après un récent incendie de gazoil provoqué par un tracteur dans les bois aux environs d'AIGRE. (Charente)

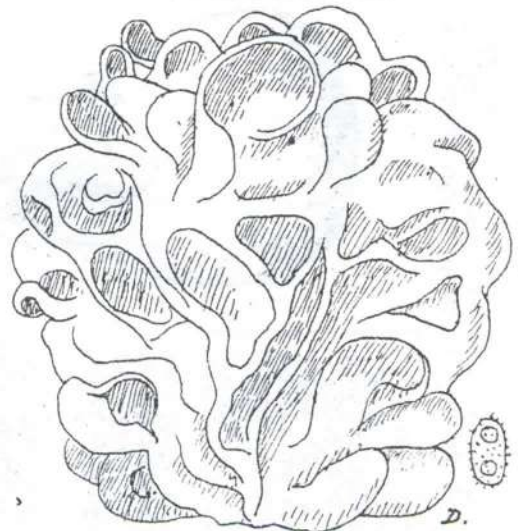
Henri MESPLEDE
S.M.F. - SO.MY.LA.
et S.M.B.

N. B. : Voir bulletin SOCIETE MYCOLOGIQUE
DU BEARN - n° 72 de JUILLET 1980
"LES ASCOMYCETES" par H. MESPLEDE

JAMAIS LA NATURE NE NOUS TROMPE ;

C'EST TOUJOURS NOUS QUI NOUS TROMPONS ,

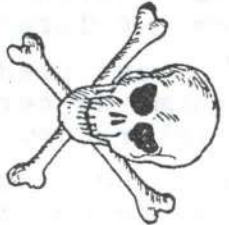
JEAN - JACQUES ROUSSEAU



Galactinia proteana. var. sparassoides

Si vous ne devez en connaître qu'un seul, que ce soit celui-ci !...

L'AMANITE PHALLOÏDE



L'AMANITE PHALLOÏDE contient plusieurs poisons extrêmement dangereux qui entraînent, dans 80 % des cas, la mort de celui qui l'a consommée.

Huit heures seulement après le repas, apparaissent les premiers symptômes : vives douleurs d'estomac, sueurs froides, vomissements incessants bientôt suivis de graves troubles nerveux et d'un anéantissement physique total. A ce moment, il est bien souvent trop tard pour agir car le poison s'est introduit dans toutes les cellules de l'organisme.

La mort peut survenir très vite, surtout quand il s'agit d'un enfant. Cependant, chez l'adulte, elle n'a généralement lieu qu'après un coma d'une dizaine de jours. La rapidité et la gravité de la maladie dépendent principalement de la quantité de champignons absorbés. Si cette dernière est faible, l'intoxiqué survit quelquefois mais il gardera toute sa vie des traces terribles de l'empoisonnement.

EXTRAIT DE LA HUILOTTE DES ARDENNES N° 14
Avec l'autorisation de Pierre DEON pour les croquis, dessins, et de notre ami Jean LAROSE pour la partie scientifique.
(Avec notre grand merci)

Comment reconnaître l'amanite phalloïde ?

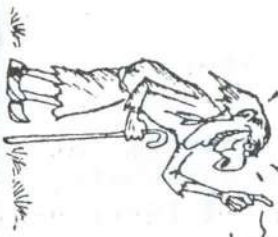
LES AVENTURES DE LA JEUNE AMANITE



1. L'amanite sort de son "œuf" qui deviendra la volve - 2. les lamelles sont encore cachées par le voile qui en se déchirant donnera l'anneau.

SI TOUS CES 4 CARACTÈRES SONT REUNIS, C'EST QUE VOUS AVEZ BEL ET BIEN AFFAIRE À UNE AMANITE PHALLOÏDE. SAUVEZ-VOUS ALORS À TOUTES JAMBES CAR, COMME DIT LE PROVERBE :

"Voleur veut encore passer son chemin que passer l'âne à gauche"



1. LE CHAPEAU : Il est kaki, d'apparence luisante ou visqueuse, parfois tirant sur le brun, parfois sur le jaune, parfois même blanchâtre. Ne pas confondre alors le champignon de porc (voir N° 16). Autre détail : le chapeau est couvert de petites fibrilles brunes rayonnant à partir du centre.

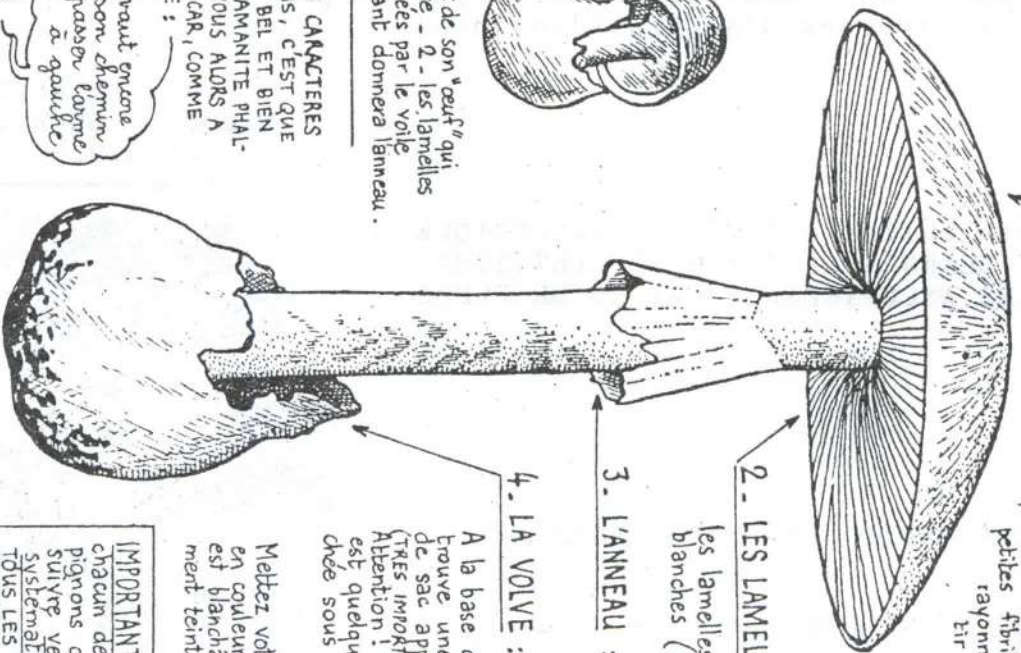
2. LES LAMELLES : les lamelles sont blanches (IMPORTANT)

3. L'ANNEAU : il est blanc, strié.

4. LA VOLVE : A la base du pied se trouve une sorte de sac appelé : volve. (TRES IMPORTANT) Attention : la volve est quelquefois cachée sous les feuilles.

Mettez votre amanite en couleurs (le pied est blanchâtre, légèrement teinté de vert)

IMPORTANT : Pour chacun des champignons qui vont suivre vérifiez systématiquement TOUTS LES DÉTAILS comme vous venez de le faire ici.

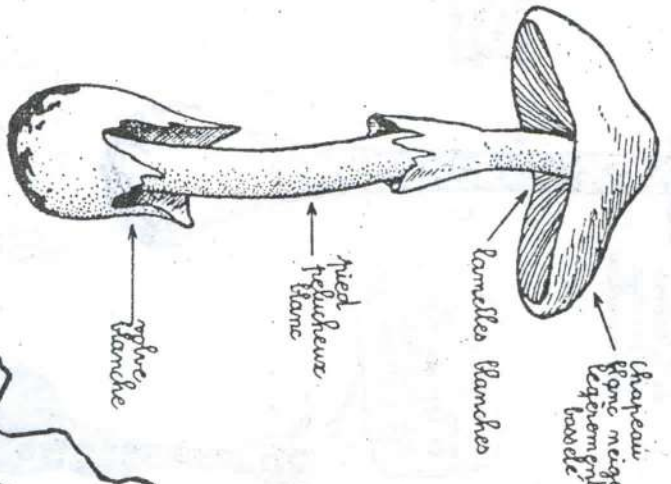


On trouve l'amanite phalloïde dans les bois de feuillus mêlés ou non de résineux, avec une préférence pour les bois de chêne

ATTENTION ! L'AMANITE PHALLOÏDE EST LE PLUS COURANT DES CHAMPIGNONS MORTELS MAIS CE N'EST PAS LE SEUL. TOURNÉZ LA PAGE

QUAND on parle : champignon mortel, on pense tout de suite à l'amanite phalloïde. La Huitotte vous présente, maintenant deux de ses petites cousines (quel air de famille, n'est ce pas ?), aussi dangereuses qu'elle mais fort heureusement beaucoup plus rares.

L'amanite vireuse

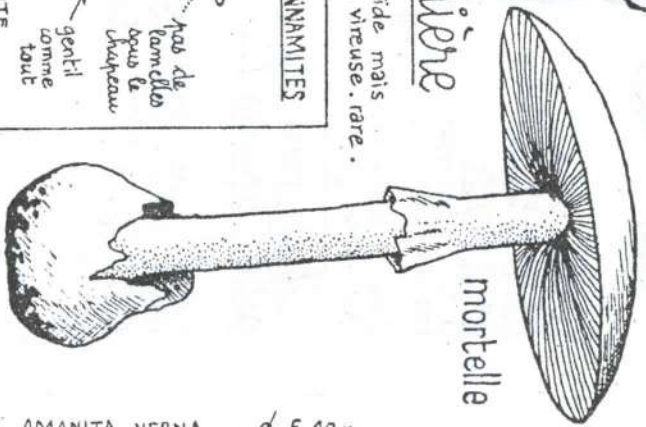


L'AMANITE VIREUSE se rencontre du printemps à l'automne sur terrain siliceux. rare.

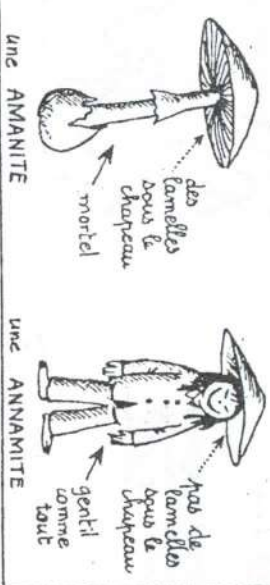


L'amanite printanière

Elle ressemble par sa forme à une phalloïde mais elle est toute blanche comme l'amanite vireuse. rare.



NE CONFONDEZ PLUS les AMANITES et les ANNAMITES



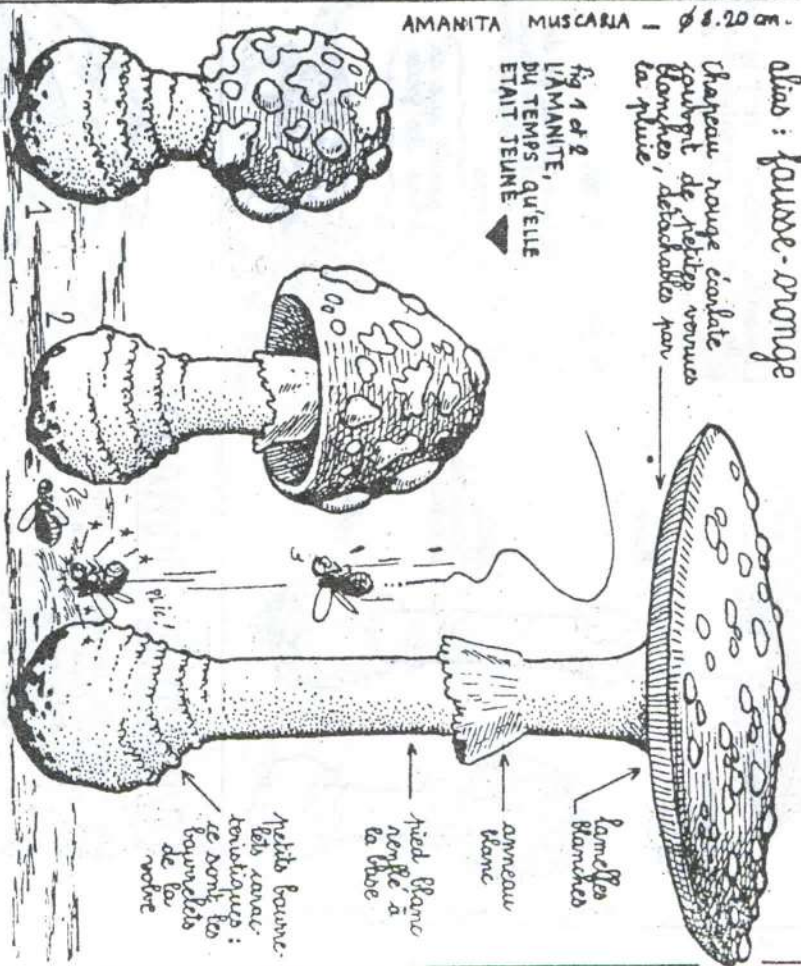
AMANITA VERA — Ø 5.10 cm

L'amanite tue-mouches

alias : fausse-orange

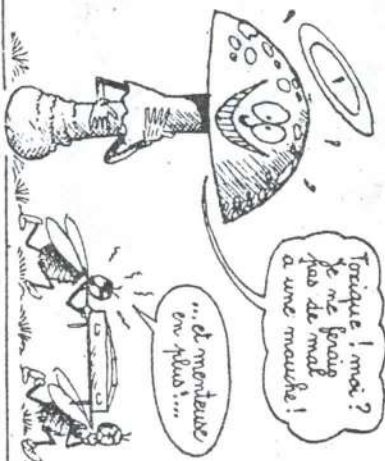
Chapeau rouge écaillé soustrait de petits versus blancs, détachables par la pluie

fig 1 et 2 L'AMANITE, DU TEMPS QU'ELLE ETAIT JEUNE



Dans les forêts surtout celles de bouleaux et de résineux.

L'AMANITE TUE-MOUCHES entrainé autrefois dans la composition d'une mixture destinée à combattre les mouches, d'où son nom. Elle est toxique (mais non mortelle) provoque un ivresse temporaire accompagnée de troubles mentaux : délire et hallucinations.



UNE FAMILLE MAL-FAMÉE :

Les amanites ont une mauvaise réputation bien justifiée puisque trois d'entre elles sont mortelles et la plupart des autres toxiques. Les amanites ont en commun les caractères suivants :

- 1 — des spores blanches (voir p. 18)
- 2 — un anneau
- 3 — une volve

AMANITA MUSCARIA — Ø 8.20 cm.

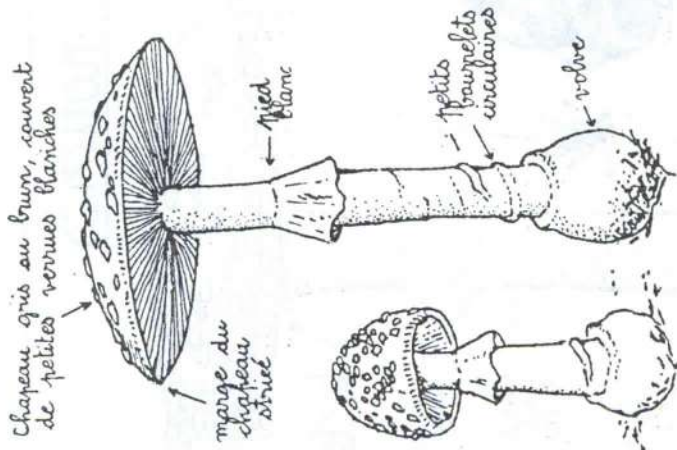
L'amanite panthère

L'amanite panthère n'est pas mortelle mais elle provoque des troubles quelquefois très graves dans l'organisme.

NOTRE PHOTO

Victimes de leur sottise et de leur ignorance, de nombreuses panthères possèdent, chaque année, de vie à trepas.

Il paraît que ça donne des forces...



AMANITA PANTHERINA - Ø 6-11 cm

L'amanite vineuse

Elle ressemble beaucoup à l'amanite panthère (voir ci-dessus) mais se distingue grâce au truc suivant : Il vous suffit d'en couper un morceau et de regarder la chair à l'endroit de la blessure :

- Si elle devient rougeâtre comme du vin, c'est l'amanite vineuse.

- Si elle reste blanche, c'est l'amanite panthère.

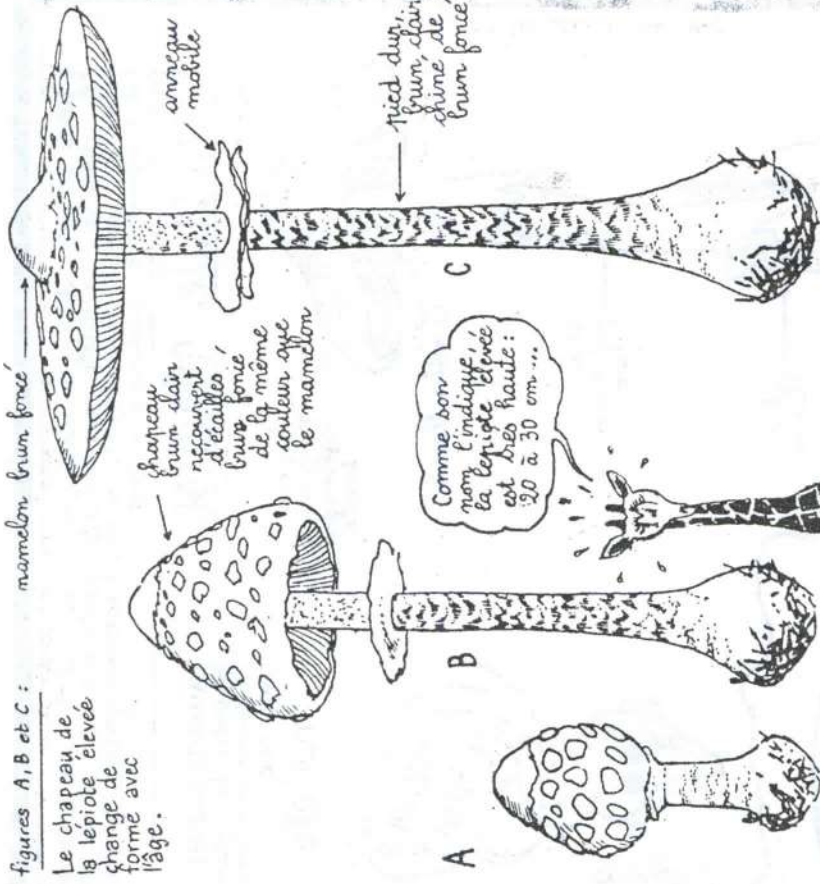
L'AMANITE VINEUSE est non seulement comestible mais considérée comme excellente, surtout lorsqu'elle est cueillie jeune.

Dans les taillis, les bois de feuillus... etc, automne

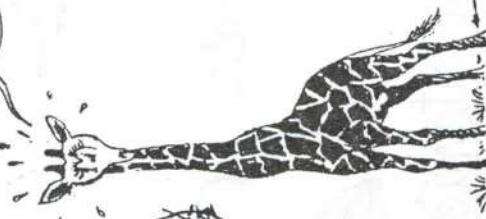
AMANITA RUBESCENS - Ø 7-13 cm -

figures A, B et C :

Le chapeau de la lépiote élevée change de forme avec l'âge.



Comme son nom l'indique, la lépiote élevée est très haute : 20 à 30 cm...



La lépiote élevée est comestible mais on ne mange que le chapeau. Le pied, fibreux et coriace, ne vaut pas un clou.

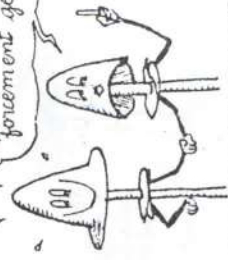
Dans les taillis, les bois clairs... etc, automne.

méfiez-vous des petites lépiotes !...

Il existe d'autres lépiotes que la lépiote élevée : Méfiez-vous en particulier des espèces de petite taille ; certaines d'entre elles sont vénéneuses.

MORALITÉ :

"... Tout ce qui est petit n'est pas forcément gentil !"



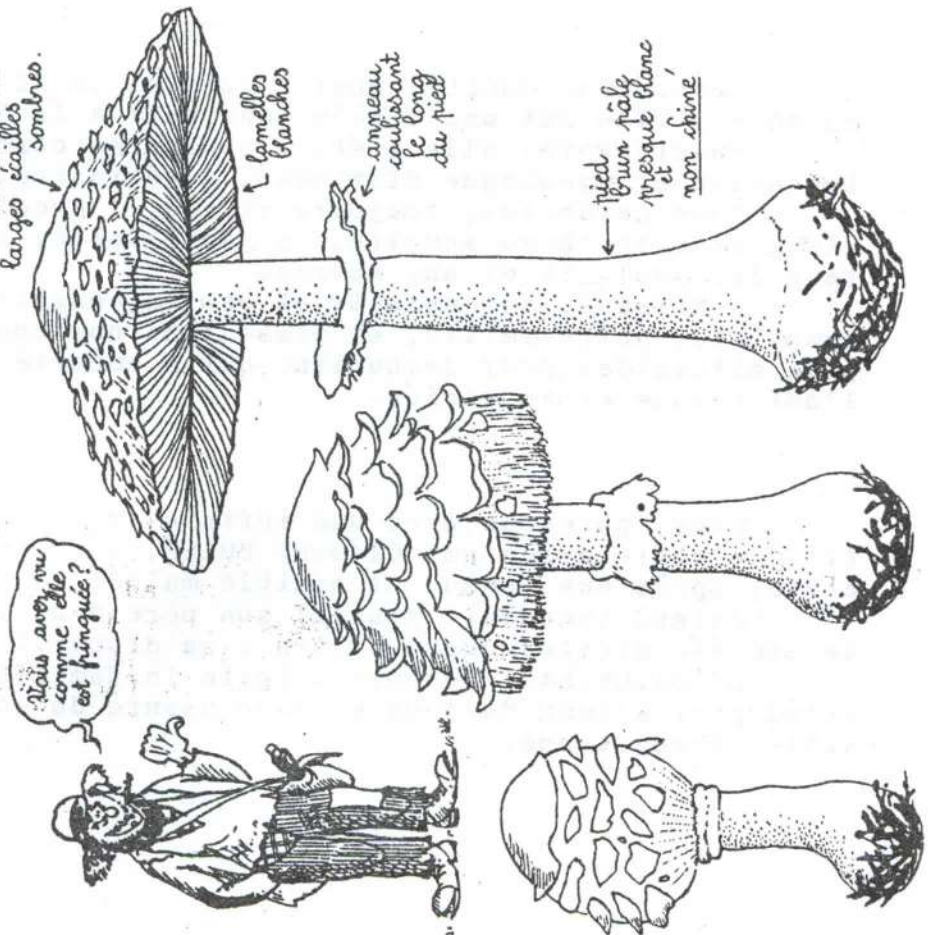
La lépiote déguenillée

La lépiote déguenillée est parfois confondue avec la lépiote élevée mais :

- elle est plus petite
- elle n'a pas le pied chiné
- les écailles du chapeau sont différentes
- sa chair rougit quand on la casse

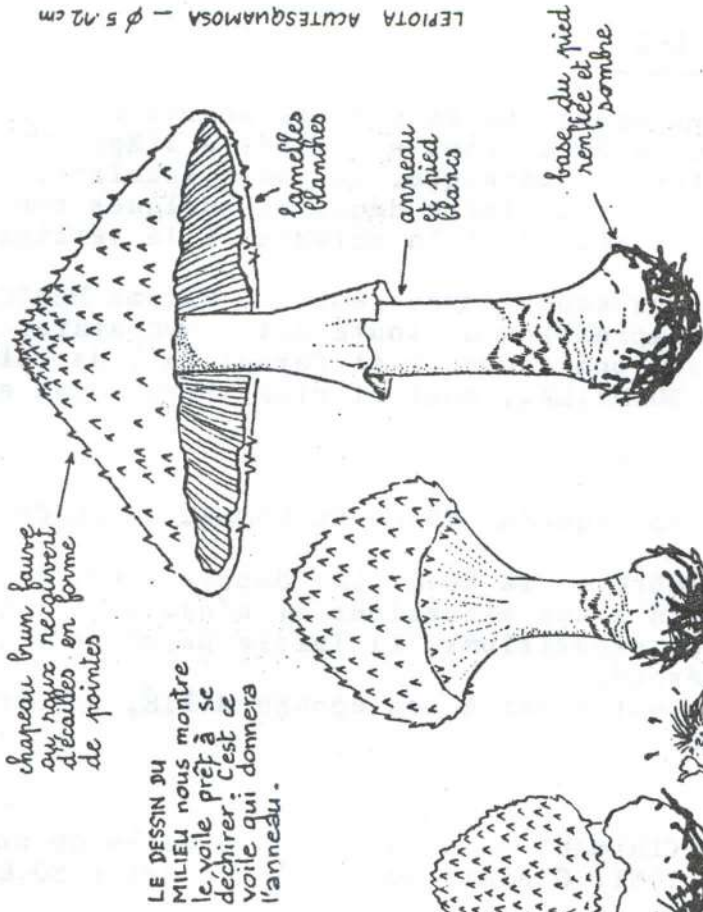
Dans les jardins, les lieux cultivés, les bois clairs de feuillus et de résineux.

La lépiote déguenillée est un bon comestible

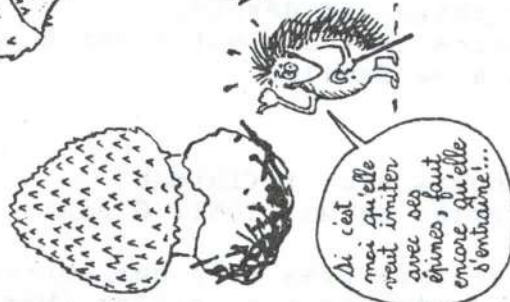


La lépiote à écailles aigües

chapeau brun foncé ou noir recouvert d'écailles en forme de pointes



LE DESSIN DU MILIEU nous montre le voile prêt à se déchirer. C'est ce voile qui donnera l'anneau.



Dans les bois, les jardins de préférence sur sol cultivé.



LA LEPIOTE A ECALLES AIGUES n'est pas ramassée par les amateurs de champignons en raison de son peu de saveur. Toutefois elle n'est nullement dangereuse.

Après avoir lutté courageusement contre une implacable maladie, notre ami Paul MERIC de St GERME 32400 RISCLE, nous a quittés à l'âge de 77 ans.

C'était un mycologue assidu, sympathique, toujours souriant, doublé d'un oenologue qui souvent, savait nous faire déguster quelques bonnes bouteilles d'excellents vins dont il possédait la science et la véritable connaissance.

Nous adressons nos sincères condoléances émues à Madame MERIC, ainsi qu'à toute sa famille ; avec l'expression de toute notre sympathie.

Nous garderons toujours son bon souvenir et ferons part de cette triste nouvelle à nos adhérents de la SO.MY.LA., dont il était bien connu et estimé.

--

Georges MARES 1, Avenue du Pignada 40150 SEIGNOSSE LE PENON - est décédé le 8 Avril 1991.

Il était enseignant et membre de la SO.MY.LA. depuis 1982.

Il assistait avec assiduité à nos excursions et n'oubliait jamais de prêter son concours aux diverses expositions. Il laisse parmi nous l'image d'un adhérent sympathique et dévoué.

Nos condoléances vont de tout coeur à son épouse MAÏTÉ, si cruellement éprouvée, ainsi qu'à sa famille.

--

Nous avons appris avec infiniment de tristesse, le décès de notre ami Roland GAY, survenu en Mai 1991. C'était un fidèle de notre SO.MY.LA. depuis 1984.

Il s'intéressait de très près aux choses de la Nature, et savait nous faire part de ses lointaines trouvailles (Maroc en particulier).

Nous regrettons son humeur égale et sa franche gaîté.

A sa femme Louisette GAY, ainsi qu'à sa famille, la SO.MY.LA. présente ses sincères condoléances attristées.

Nous garderons de Roland, un souvenir vivace.

--

Jacqueline CHOLLET nous a quittés le 31 Décembre 1991, après une longue maladie ; elle fut une fidèle adhérente à la SO.MY.LA. depuis 1978.

Enseignante, elle s'était consacrée comme assistante à son mari Etienne, botaniste et mycologue distingué, vétérinaire à 16700 RUFFEC.

Nous garderons, toujours vivace, l'excellent souvenir de celle qui n'est plus, avec son beau sourire, sa gentillesse, son dévouement et sa disponibilité à la mycologie et aux autres.

A Etienne, ses enfants et petits-enfants, nous adressons notre vive sympathie, notre amitié, et présentons nos condoléances les plus émues, les plus attristées pour Jacqueline qui a emporté les regrets de tous ceux qui l'ont connue et appréciée.

--

Nous apprenons avec une infinie tristesse, le décès de Roland BOLLÉ, fils de notre grand ami Clément BOLLÉ, survenu le Mercredi 29 Janvier 1992 à PAU, après une longue et pénible maladie.

Roland secondait souvent son père dans la préparation du bulletin de la Société Mycologique du Béarn ; sa disparition nous touche profondément.

La SO.MY.LA. présente à toute la famille ses condoléances très émues, prend part à leur douleur et leur assure de toute sa sympathie en cette pénible circonstance.

--

- 1324 - M. BINEAU Philippe Pharmacien-biologiste
2, rue du Pont 51300 VITRY LE FRANCOIS
- 1325/ - M. JONVELLE André et Madame JONVELLE Huguette
1325 bis 5, Impasse des Cyprès 40130 CAPBRETON
- 1326/ - M. et Mme SEGUY Jean René 802, Vallon de Vérone 47000 Agen
1326 bis
- 1327 - M. COUSTAN Robert Chemin du Bois 64230 SAUVAGNON
- 1328 - M. DESBORDES François Appart. 446 - Les Terrasses de l'Océan
40130 CAPBRETON
- 1329/ - M. et Mme DESPRES Guy et Colette 2, rue Molière
1329 bis 40990 SAINT PAUL LES DAX
- 1330/ - M. et Mme DUVERNEIX Georges 10, Résidence du Lac
1330 bis 40560 VIELLE St GIRONS
- 1331 - Mme MARTIN Simone n° 70 PREUILHAN - JOSSE 40230 St VINCENT de TYROSSE
- 1332 - Mme WATTECAMPS Solange La Vue du Lac, rue de Lartigolle
32150 CAZAUBON
- 1333 - M. E M O N Francis Résidence Rives de l'Adour B.P. 511
2, rue de la Tannerie 40100 D A X
- 1334 - M. WOJSIK Henri 66, rue Brémontier 40000 MONT DE MARSAN
- 1335 - M. IGLESIAS Angel Félix Route de Peyrehorade 40300 CAGNOTTE
- 1336 - M. RIVET Lucien Retraité 40300 CAGNOTTE
- 1337 - M. GARBAGE Robert Retraité Militaire 40270 St MAURICE sur ADOUR
- 1338 - M. POTHEE Pierre 17, rue du 11 Novembre 45400 FLEURY
- 1339 - M. LEQUIEN Claude 1, bis rue du Pressoir 78430 LOUVECIENNES
- 1340 - Mme DUBES Marie Au Galant 40280 BRETAGNE de MARSAN
- 1341/ - M. et Mme SEN SARRIC Georges et Jacqueline 23, Av. Pierre Brossolette
1341 bis 40000 MONT DE MARSAN
- 1342 - Mme DUBES Annie Le Galant 40280 BRETAGNE de MARSAN
- 1343 - M. WOLF Bernard 303, Bd de Mont Alma 40280 St PIERRE DU MONT
- 1344 - M. LARRIEU Jean-Claude Au Temple 32110 LAUJUZZAN
- 1345 - M. COLY François 1, Av. du Val Fleuri 40280 St PIERRE DU MONT
- 1346 - Mme BROUSTE Irène 40130 BROCAS
- 1347 - M. BIRABEN Paul Cazoc - Montgaillard 40500 SAINT SEVER
- 1348 - M. GUIRAUD Yvan 44, Bd du Sénateur Daraignez 40000 MONT DE MARSAN
- 1349 - Mme SARNIN Yolande 40240 LABASTIDE D'ARMAGNAC.
- 1350 - Mme CULUS Madeleine Rue Philip 40140 SOUSTONS
- 1351 - Mme RESANO Josette 1, rue des Chênes-Lièges 40510 SEIGNOSSE
- 1352/ - M. et Mme TIXIER 3, Lotissement Le Courlis MEZOS 40170 St JULIEN en B
1352 bis
- 1353 - M. LAFON J. Michel 1, Cité du Gé 40110 MORCENX
- 1354 - M. SEFRIN Claude 40160 GASTES
- 1355 - Mme SEFRIN 40160 GASTES
- 1356 - Mme GOURSEAU Denise 40280 St PIERRE DU MONT
- 1357/ - M. et Mme MONTANE Jean "Le Mène 40170 SAINT JULIEN EN BORN
1357 bis
- 1358/ - M. et Mme SUPERVIELLE Thierry et Isabelle 151, rue Gambetta
1358 bis 40300 PEYREHORADE
- 1359 - Mme CHEIDIFER Soisic "Ker Muec" 40250 SAINT AUBIN
- 1360 - M. DUBUN Georges Route de Maritière 40400 TARTAS
- 1361 - Mme PAUBEL Jacques 9, rue du Gal de Larminat 40990 St PAUL LES DAX
- 1362 - Mme CHEMLA Ida Résid. Le Grand Pré Les Bruyères 156 - 52, rue Labadie
40100 DAX
- 1363 - M. TOUTAIN Roland Résid. de la Marne 43 - 9, rue St Eutrope 40100 DAX
- 1364 - M. DESPAX Daniel Au Bourg SOUPROSSE 40250 MUGRON
- 1365 - Mme PAUGAM Solange 37, Av. de la Liberté 40990 SAINT PAUL LES DAX
- 1366 - Mme SORRAING Georgette 18, rue Labadie 40100 DAX
- 1367 - M. BERNET Henri 2, rue Nardeau 64310 ORTHEZ
- 1368/ - M. et Mme BLANCHON Chemin de la République Quartier Mora
1369 40140 SOUSTONS
- 1370 - Mme SARCIAT Emilie SAUBRIGUES 40830
- 1371 - Mme PENNE Marie-Françoise 40230 St GEOURS de MAREMNE
- 1372 - Mme GRIFFITHE Hameau Ithurri Luxea 64122 URRUGNE
- 1373/ - M. et Mme MOUREU Jean 2, Avenue des Oeillets des Dunes
1373 bis 40130 CAPBRETON

1374 - Mme PAVET Lilyane Shepherds' Bush 40230 St GEOURS DE MAREMNE
 1375/ - M. et Mme VICENTE Francisco 16 Lotissement Bel-Air
 1375 bis 64990 St PIERRE D'IRUBE
 1376 - M. DUMARTIN Michel Au Bourg de SOUPROSSE 40250 MUGRON
 1377/ - M. et Mme VERGNAUD Michel Ezkanda 40230 JOSSE
 1377 bis
 1378 - M. BERGER Claude 7, rue du Général Buat 44000 NANTES
 1379 - AMICALE DES RETRAITES DE SEGOSA - Mme Pierrette ROQUEBERT
 124, Avenue de la Plage 40200 MIMIZAN
 I380 - Mme NAPIAS Dominique Pharmacien 26 Rue Jean Moulin 40100 DAX

Ne demandez pas à la SO. MY. LA. ce qu'elle
 peut faire pour vous. Demandez-vous plutôt
 ce que vous pouvez faire pour elle.

ooo

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

T R E S I M P O R T A N T .

Il n'est pas fait d'appel individuel de cotisation ; celle-ci doit
 être versée spontanément chaque année avant la fin du premier tri-
 mestre. (Année 1992 : 60 Fr. - demi-tarif : 30 Fr. pour les membres
 d'une famille habitant à la même adresse). Le bulletin de la SO.MY.LA.
 ne sera remis qu'aux seuls membres à jour de leur cotisation. (1)
 Sont en règle, tous les membres ayant versé leur cotisation à dater
 de l'exposition de Mimizan, le 27 Octobre 1991.

(1) AVANT LA FIN FEVRIER DE L'ANNEE EN COURS.

La photographie m'a fait découvrir une autre Nature
 que l'on ne perçoit pas à l'oeil nu. J'ai acquis
 de la sorte la certitude que la nature est extrêmement
 généreuse.

A voir les images dans l'objectif, ce ne sont pas
 simplement des fleurs ou des champignons rares, ce
 sont des instants de pure émotion, de surprise et
 d'étonnement pour celui qui tombe amoureux de la
 Nature.

Le photographe qui n'utilise ni artifices, ni truquages,
 ni arrangements en studio, saisit la beauté du spontané.

A I D E A U B U L L E T I N

Versements de 10 à 50 Fr.

M. DRON Sylvain	BUC	!	M. & Mme CHRISTEN Jean	ROQUEFORT
M. FAVRE Jean	BRIE	!	M. & Mme BORDES Marcel	DAX
Mme RAPILLY Josette	THOMERY	!	M. & Mme PICAT Alain	HEUGAS
M. VIDONNE J. Pierre	HOEILAART (Belgique)	!	M. & Mme IBARRART Gilbert	LABOUHEYRE
M. & Mme MOQUEL Jean	MONT de MARSAN	!	M. & Mme VICENTE Francisco	St PIERRE d'IRUBE
M. & Mme MESSIE Guy	SOUSTONS	!	M. & Mme BLANCHON	SOUSTONS
M. & Mme GALTIER Jean	DAX	!	Mme LESCLAUX Janine	St PAUL LES DAX
M. BEAUVAIS Pierre	BORDEAUX	!	M. OCHIN Claude	VILLIERS s/MARNE
Mme LAHITTETE Jacqueline	St PAUL de BLAYE	!	ANONYME	
Melle GARNUNG Albertine	BIGANOS	!	ANONYME	
M. & Mme N'GUYEN Guy	ROQUEFORT	!	M. CHANDOUINEAU J. Paul	ARCUEIL
Melle GOGUELY Yvonne	BIGANOS	!	M. CHANDOUINEAU Gilbert	BAGNEUX
Mme LAZ Françoise	PARENTIS	!	Mme BEYRIERE M. Jeanne	HAGETMAU
M. & Mme MICH Robert	TOSSE	!	M. & Mme VALERIANO ASCENCIO	LUE
		!		
		!		

Versements de 50 à 150 Fr.

M. & Mme LAULAN Paul	DAX	!	M. HENRY André	CHAMPIGNY s/MARNE
M. DANE Elie	YGOS	!	Dr. VRIGNY Claude	VILLE D'AVRAY
Melle CROUZET Claudine	DAX	!	M. FRANCOULON André	VANVES
M. DEBEVE Auguste	ARCUEIL	!	M. & Mme SOLEILLANT	St LEU LA FORET
M. & Mme GALLINI Oriano	LABASTIDE	!	ANONYME	
M. & Mme RAMBEAUD Louis	D'ARMAGNAC	!	SIRGUE François	GRADIGNAN
M. FREEMAN Cyril	BAYONNE	!		
	BIARRITZ	!		
		!		
		!		

MEMBRES BIENFAITEURS

M. NICOLLE René	300 Fr.
ANONYME	500 Fr.

RETRIBUTION

COMITE DES FETES DE MIMIZAN 2.291 Fr.

SUBVENTIONS EN 1991

MUNICIPALITE DE DAX	750 Fr.
MUNICIPALITE DE LABOUHEYRE	250 Fr.
MUNICIPALITE DE CAPBRETON	1.100 Fr.
MUNICIPALITE DE MIMIZAN	2.000 Fr.
CONSEIL GENERAL DES LANDES	2.000 Fr.

A T O U S M E R C I I

Les heures d'ouverture sont :

- . les samedis de 14 h 30 à 18 h.
- . les dimanches de 9 h 30 à 12 h. et 14 h 30 à 18 h.
- . les lundis fermeture à 12 h.

<u>MONT DE MARSAN</u> (ECOLES)	Samedi	17 OCTOBRE	} CHATEAU DE NAHUQUES
	Dimanche	18 OCTOBRE	
	Lundi	19 OCTOBRE	
<u>MIMIZAN</u>	Samedi	24 OCTOBRE	} FOYER MUNICIPAL
	Dimanche	25 OCTOBRE	
A 11 heures, au FOYER MUNICIPAL, ASSEMBLEE GENERALE suivie du repas traditionnel et amical, à l'HOTEL DU CENTRE à MIMIZAN.			
<u>VIEUX-BOUCAU</u> (ECOLES)	Samedi	31 OCTOBRE	} MAISON DES CLUBS Près des arènes.
	Dimanche	1er NOVEMBRE	
	Lundi	2 NOVEMBRE	
<u>LABOUHEYRE</u>	Dimanche	1er NOVEMBRE	} SALLE DES FETES
<u>D A X</u> (ECOLES)	Samedi	7 NOVEMBRE	} NOUVELLES HALLES "Patio"
	Dimanche	8 NOVEMBRE	
	Lundi	9 NOVEMBRE	
<u>CAPBRETON</u>	Samedi	14 NOVEMBRE	} SALLES MUNICIPALES
	Dimanche	15 NOVEMBRE	

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

o o o



A R M O I R I E S D E M I M I Z A N

Par la forêt, par la mer, je grandis.

Racines :

- . Silv. (latin) = forêt
- . Mar. (latin) = mer
- . Crescen. (latin) = croître, grandir, s'élever

A propos du clocher qui jadis servit de phare, on disait :

" Que Dieu nous préserve du chant de la sirène, de la queue de la baleine, et du clocher de MIMIZAN ".

N o t a :

La pêche à la baleine était pratiquée au large de MIMIZAN et était même florissante, il y a plus de deux siècles.

LES CHAMPIGNONS - LES ARBRES - LES PLANTES SAUVAGES

PROGRAMME SORTIES 1992

ooo

- SAMEDI 4 AVRIL : ROQUEFORT - Rendez-vous à 10 h. sur la place de la gare. Recherche des champignons printaniers dans les environs.
- DIMANCHE 12 AVRIL : Rive droite de l'Adour à MEES - 5 km après DAX. Rendez-vous à 10 h. entre MEES et l'Adour (après le passage à niveau)
- SAMEDI 18 AVRIL : MIMIZAN-PLAGE - Promenade de santé et prospection. Rendez-vous vers 11 h 30 sur l'aire de pique-nique du Pont des Trounques (située à 1 km environ avant Mimizan-Plage) où l'on peut apporter son déjeuner. Départ à 14 h. pour la promenade entre la rue de la Papeterie (n° 17) et la rivière "Le courant".
- DIMANCHE 26 AVRIL : Bois de SOUPROSSE - Par N. 124 TARTAS-St SEVER. Rendez-vous à 10 h. précises, place des Arènes à SOUPROSSE. Déjeuner dans le camping de MUGRON, ou salle des fêtes de Souprosse, selon le temps.
- DIMANCHE 3 M A I : AZUR - Etang de Soustons Nord-Est. Rendez-vous à 10 h. au parking du camping LA PAILLOTTE.
- DIMANCHE 10 M A I : Sortie commune avec la SOCIETE LINNEENNE de BORDEAUX. Rendez-vous à 10 h. place du marché à SANGUINET (40), Avenue de la Côte d'Argent à côté des écoles. Le matin, prospection aux bords du lac. L'après-midi, recherches à SALLES (33) dans l'ex-Parc Floral.
- DIMANCHE 17 M A I : SORTIE SPECIALE - Faisons connaissance avec les amanties printanières des Landes. Rendez-vous à 10 h. très précises sur les parkings de la place de la Mairie à ONESSE (40) ; déjeuner dans le camping municipal d'ONESSE.
- DIMANCHE 24 M A I : BOIS DE CAGNOTTE. (sur la D. 29 entre DAX et PEYREHORADE). Rendez-vous sur le parking, face Hôtel "BONI" au centre du village, à 10 h. très précises.
- MARDI 23 J U I N : BIOUS ARTIGUES (64). Rendez-vous sur le parking du barrage à 9 h 30. Pour ceux qui ne connaissent pas cette station, BIOUS est au fond de la vallée d'Ossau, N. 134 bis par Laruns, les Eaux-Chaudes et Gabas. Après Gabas, prendre la D. 231 jusqu'à BIOUS.
- Les personnes désirant s'approcher de Bious la veille pourront être hébergées - dîner, coucher, petit déjeuner, au chalet Gascogne des EAUX-BONNES, près de l'église. Il y a également la possibilité d'avoir un repas froid pour le mardi midi. A préciser au moment de l'inscription qui doit se faire chez M. SALDOU Tél. 58 72 25 73 - avant le 10 JUIN (délai impératif).
- DIMANCHE 5 JUILLET : DUNE DE CAPBRETON -
Sortie essentiellement botanique. Etude des plantes de la dune atlantique. Rendez-vous à 9 h 30 sur le parking derrière l'Hôtel de Ville de CAPBRETON.
- DIMANCHE 22 JUILLET : BOIS DE CHERAUTE (64) - Rendez-vous à 9 h 30 sur la place surplombant l'église de l'HOPITAL St BLAISE sur la D. 25 entre la N. 636 (Peyrehorade/Oloron) et Mauléon.

Il est rappelé que les chiens doivent être tenus en laisse. Nous déclinons toute responsabilité quant aux incidents ou accidents qui pourraient arriver de leur fait.

..../...

DU 11 au 19 SEPTEMBRE : Stage MYCOLOGIQUE à JEZEAU - Voir note

NOTE : De nombreux membres (en général, parmi ceux qui ne participent jamais aux sorties) s'étonnent chaque année que rien ne soit organisé entre SEPTEMBRE et DECEMBRE. Nous rappelons que les mois d'Octobre et de Novembre sont réservés aux Expositions SO.MY.LA. Tous les membres, ainsi d'ailleurs que leurs amis sont "mobilisés" pour faire des récoltes dans les stations qu'ils connaissent et pour les apporter aux Expositions. Qu'ils soient d'avance remerciés.

- . Les déplacements se feront en véhicules particuliers.
- . N'oubliez pas les vêtements adaptés au temps, le repas tiré du sac personnel ... et votre bonne humeur habituelle !

DIMANCHE 6 DECEMBRE : Avec la S.M.B. de PAU. Forêt de LIT & MIXE. Rendez-vous à 10 h. devant la Maison Forestière de YONS. Voir carte Michelin n° 78. Au carrefour de la N. 652 et D. 105, au lieu dit "MIQUEOU" prendre vers l'Ouest la "route de YONS" 6 km. environ. Déjeuner à cet endroit.

DIMANCHE 13 DECEMBRE : St-GIRONS-PLAGE - Rendez-vous à 10 h. à l'entrée du camping municipal. Déjeuner au même endroit. L'après-midi, prospection dans le camping-caravaning EUROSOL, à 1 km 500 avant la plage.

DIMANCHE 20 DECEMBRE : MIMIZAN-PLAGE - Rendez-vous à 10 h. sur le parking du camping de MIMIZAN-PLAGE. Déjeuner à cet endroit.

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

STAGE DE MYCOLOGIE ET DE BOTANIQUE

Le stage qui sera organisé pour la 15ème année consécutive sera le 6ème qui se tiendra à la G.M.S.L. (Grande Mutuelle Scolaire des Landes) du : VENDREDI 11 au SAMEDI 19 SEPTEMBRE 1992.

Pour les nouveaux candidats, je répète l'itinéraire d'accès : consulter les cartes Michelin 85 ou I.G.N. 70 récentes.

- . Pour ceux qui viennent des Landes, le plus pratique est l'autoroute A 64 PAU-TARBES. Sortir de l'A 64 à LABARTHE de NESTE - 30 km de TARBES, puis plein Sud, jusqu'à ARREAU par la D. 929 .
- . D'ARREAU, prendre à l'Est la D. 112 sur 2 km jusqu'à JEZEAU. A quelques centaines de mètres AVANT le village, la G.M.S.L. avec son bâtiment à arcades se repère facilement sur le flanc de la colline, à gauche de la route.
- . Le nombre des stagiaires sera limité à 40 .
- . Convocation : le VENDREDI 11.09.1992 à la G.M.S.L. entre 17 et 18 h.
- . Fin de stage : SAMEDI 19 vers 15 h. après le déjeuner.
- . Inscriptions : dès que possible chez :
M. Charles René SALDOU - "Istana Kita" rue de Mengine 40130 CAPBRETON
Télp. 58 72 25 73
- . Tarif 1992 : 1.500 Fr. (dont 750 Fr. d'arrhes)
- . N° télph. G.M.S.L. : 62 98 62 25

DEPOT LEGAL MARS 1992

Sté MYCOLOGIQUE LANDAISE



SO-MY-LA-

HOTEL DE VILLE

40200 MIMIZAN

C.C.P. Bordeaux 2541.07 X