

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE

ISSN II56-4725

LANDAISE



BULLETIN

1993 n° 11

SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE

Siège Social : HOTEL DE VILLE 40200 MIMIZAN

Compte Chèques Postaux : Bordeaux 2541 07 X

Président : C. R. SALDOU "Istana Kita" Rue de Mengine Tél. 58 72 25 73
40130 CAPBRETON
Vice-Présidents : Janine FAURE 31, Cité C.E.L. Tél. 58 82 43 04
40200 MIMIZAN
Jean-Pierre PRUJA Rue B. Pontneau Tél. 58 41 25 40
40140 SOUSTONS
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 Tél. 58 09 10 17
40200 MIMIZAN
Trésorier : Paulette MESPLEDE 9, Avenue du Parc d'Hiver Tél. 58 09 04 03
40200 MIMIZAN-PLAGE
Trésorier-Adjoint : Jean LARROQUE Cabiron Tél. 58 42 70 95
40170 St JULIEN EN BORN

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION :

. Mme BORDES Geneviève	- DAX	
. M. FAURE Roger	- DAX	<u>SUPPLEANT</u>
. Mme N'GUYEN Laurence	- ROQUEFORT	
. M. PESTEL Michel	- Mt DE MARSAN	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 du Président (recto)	
René SALDOU	Le stage d'initiation à JEZEAU en 1992 (verso)	
	Les Champignons des Landes	Page 1
J. GAUTHIER	Les Champignons de printemps dans	Pages 2 à 5
1907-1911	les Landes (à suivre)	
Pierre DEON et	La Hulotte des Ardennes (n° 14 - suite	Pages 6 à 8
Jean LAROSE	et à suivre)	
K. FROSTL	DAX - Le salon du champignon de 1992	Pages 9 à 10
Raymonde AUGER	Les champignons, pourquoi faire ?	Page 11
Henri MESPLEDE	Les bolets - Révision - (à suivre)	Pages 12 à 17
Henri MESPLEDE	Nos deuils - Nos expositions	Pages 18 à 19
	Sociétaires Nouveaux	Page 20
	Les dix commandements de ceux qui	
	veulent tuer leur association	Page 21
	Aide au bulletin	Page 22
	Programme des sorties - Stage 1993	Pages 23 à 24
	(sur 2ème couverture)	

ASSEMBLEE GENERALE DE 1993 ET REPAS AMICAL - EXPOSITIONS AU VERSO. - (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 1993 : 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 25 Octobre 1992.

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

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE LANDAISE

QUELQUES MOTS DE VOTRE PRÉSIDENT

°°°

En 1992 les activités mycologiques ont été plutôt calmes et pour moi ont commencé en Mars avec l'Assemblée générale de la Société Mycologique du Béarn où j'opère au sein du Conseil d'Administration en qualité d'Agent de liaison entre les deux Sociétés. R.A.S. de particulier sinon la nouvelle de leur intention d'organiser un Stage de quelques jours d'Initiation à la Mycologie... et cette année, la Société Gasconne de Mycologie d'Auch va en faire autant et sans doute à Jézeau dans le Centre départemental du Gers... On imite la SO.MY.LA.!! et c'est une bonne chose !!

Les sorties d'Avril, Mai, Juin et Juillet ont été bien suivies surtout celles de Mees, de Souprosse, d'Azur, d'Onesse, de Cagnotte et de Bioux mais avec des cueillettes décevantes.

A noter quelques détails intéressants sur ces sorties:

- à MEES: Très bon accueil des Autorités municipales qui nous ont hébergés pour le pique-nique dans la Salle des Fêtes.

- à SOUPROSSE: Accueil de notre ami Daniel DESPAX et de quelques Conseillers municipaux dans une grande salle avec apéritifs et desserts offerts aux participants.

- à AZUR: Le 3 Mai: Dernière sortie avec nous de notre camarade Louis BERANGER, le fidèle des fidèles qui faisait toutes les sorties. Il paraissait en pleine forme et pourtant décédait trois jours après, le 6 Mai -voir l'IN MEMORIUM qui a été lu à ses obsèques le 11 Mai à Talence.

- à ONESSE: Participation interrégionale et internationale: des Parisiens, des Nantais, des Girondains, des Espagnols des Asturies et du Guipuzcoa qui découvraient nos Amanites de printemps et un accueil chaleureux de leurs amis landais.

- à CAGNOTTE: Comme en 90 et 91, pique-nique très agréable chez le frère de Claudine Crouzet.

- à BIOUX ARTIGUES: Excellente soirée au Chalet Gascogne des Eaux-Bonnes mais le lendemain, douche mémorable autour du Lac de Bioux

- Enfin à ne pas oublier: la pluie torrentielle du 5 Juillet qui a ruiné l'herborisation sur la dune de CAPRETON et trempé comme des soupes les quelques fous qui s'y étaient aventurés ce dimanche là.

En Septembre, comme les autres années, c'était le Stage Myco-Botanique à Jézeau (lire le rapport) . Complète réussite où le beau temps, les récoltes de près de 400 espèces de champignons et de 250 de plantes, sans parler des conditions améliorées de confort d'hébergement ont satisfait pleinement les stagiaires.

En 1993 le Stage sera organisé et géré par la SO.MY.LA. sous l'égide de Jeunesse et Sports et aura lieu à JEZEAU du 10 au 18 Septembre. Je demande aux Candidats à ce Stage 93 de s'inscrire chez moi dès que possible car, limité à 30 personnes, les places seront vite retenues.

Quant aux Expositions, succès sur toute la ligne, les classiques Mont de Marsan, Mimizan, Labouheyre, Dax et les accidentelles, Vieux Boucau (qui remplaçait Soustons) où nous avons été magnifiquement reçus et aidés et Seignosse-Bourdaines qui a remplacé pratiquement sans préavis celle de Capbreton; là aussi très bon accueil. Que les Maires et les Autorités de ces deux villes soient grandement remerciés. Partout nous avons présenté entre 200 et 400 espèces à la satisfaction et l'étonnement de nombreux visiteurs.

Tous mes vœux pour une Très Bonne Année 1993 pour vous et tous ceux qui vous sont chers. - Très cordialement

C.R. SALDOU

STAGE D'INITIATION
A LA MYCOLOGIE ET A LA BOTANIQUE, G.M.S.L.
DE JEZEAU DU 11 AU 19/9/92

Chers Amis,

Le Stage de cette année était le 15ème organisé en succession, chaque mois de Septembre par la Direction départementale de "Jeunesse et Sports" sous l'égide de la SO.MY.LA.

Je crois inutile de vous répéter que j'ai été satisfait et heureux que tout se soit déroulé pour le mieux: Stagiaires "super-sympas" et particulièrement studieux, temps magnifique, récoltes abondantes (150 espèces de champignons le premier jour pour terminer à près de 400)... avec mention spéciale pour la partie "Botanique" avec env. 250 plantes déterminées par le trio d'enthousiastes Jean V. Christine et Monique qui a donné la preuve que l'étude très sérieuse pouvait ne pas exclure les éclats de rire retentissants et la bonne humeur communicative dont tout le groupe a profité. Et un grand bravo à la G.M.S.L. pour l'amélioration très sensible du confort des lits par l'adjonction souhaitée de planches sur des sommiers à ressorts antérieurement trop mous.

A noter également pendant cette semaine, la célébration du cinquantenaire de Monique, des trente et un ans de Marie notre cuisinière et de la St. Roland, particulièrement bien fêtés.

Je suis sûr que ceux qui participaient à ce stage pour la première fois ont apprécié l'ambiance de franche camaraderie que les "anciens" ont au fil des années, cultivé et perpétué et, très sincèrement je souhaite que nous nous retrouvions tous l'an prochain... "si Dios quiere" comme disent nos amis espagnols.

Bonne fin d'année à toutes et tous et n'oubliez pas que vos connaissances acquises, aussi modestes soient-elles pourront s'améliorer en participant activement aux Expositions de la SO.MY.LA. D'avance un Grand Merci!

Très cordialement,

C.R. Saldo

Listes des champignons et plantes récoltés
Quelques notes complémentaires de Jean VIVANT.

(à demander à C.R.SALDOU.)

LES CHAMPIGNONS DES LANDES

Le département des Landes si intéressant à divers points de vue pour le naturaliste, possède une flore mycologique incomparable qui a été peu étudiée jusqu'à ce jour.

L'entomologiste Léon Dufour a laissé une liste de onze espèces de champignons comestibles dont une assez curieuse, la truffe blanche (*Tuber album*, Balb.) qui se rencontrerait aux environs de Saint-Yagueu. Le marquis de Fontbrune a publié un petit opuscule sans grande valeur sur quelques champignons du département. M. P.-E. Dubalen par un travail plus opiniâtre a pu dresser une liste de 265 espèces publiée, avec quelques brèves indications sur les habitats, dans le Bulletin de la Société de Borda.

La Société mycologique des Landes

La Société mycologique des Landes, fondée en octobre 1907, s'est proposée de continuer ces études, de dresser la liste aussi complète que possible des espèces qui croissent dans notre département et de faire connaître par des publications, excursions, conférences, expositions et démonstrations, les champignons comestibles et vénéneux les plus remarquables.

Le bureau de cette Société est composé comme suit :

Président : M. GAUTHIER, professeur de sciences physiques et naturelles au Lycée Victor Duruy ;

Vice-Présidents : MM. P.-E. DUBALEN, conservateur du Musée de Mont-de-Marsan et Ulysse PALLU, avoué ;

Secrétaire-Trésorier : M. Pierre LUMMAU, médecin-vétérinaire.

CHAMPIGNONS DE PRINTEMPS DANS LES LANDES

par J. GAUTHIER

Président

de la SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE
DES LANDES
1907 - 1910.

N.B. : Vous avez bien lu, il ne s'agit pas de notre SO.MY.LA., mais d'une autre Société : (La SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DES LANDES) qui nous a précédés, puisque créée en 1907. (création de la SO.MY.LA. en JANVIER 1974).



LES
CHAMPIGNONS DE PRINTEMPS
DANS LES LANDES

par J. GAUTHIER

Président de la Société Mycologique des Landes.

1907 - 1911

Les Mycologues peuvent presque continuellement se livrer à leurs études favorites, car il y a des champignons toute l'année, excepté pendant les fortes gelées et la trop grande sécheresse de l'été. Certaines espèces apparaissent au printemps seulement ; d'autres viennent en été ; mais c'est en automne que les champignons sont particulièrement nombreux en espèces et en quantité. Suivant les conditions de chaleur et d'humidité quelques espèces peuvent se rencontrer à une époque où elles ne poussent pas d'ordinaire. C'est ainsi que nous avons pu cueillir la *Lepiota procera*, appelée *Hiver* dans les Landes, sans doute parce qu'elle annonce l'approche de la mauvaise saison, le 28 mai.

Les champignons de printemps ne sont pas très nombreux. Par contre ils sont très intéressants en ce sens que quelques-uns sont des comestibles excellents et très recherchés, comme les *Morilles* et les *Mousserons*, et que d'autres, comme les *Pentecôtes* qui viennent à l'époque de cette fête sont consommés couramment dans nos Landes. Malheureusement ces derniers champignons peuvent se confondre avec des *Amanites* mortelles qui leur

ressemblent beaucoup. La plupart des empoisonnements suivis de mort, signalés dans nos régions, proviennent de cette confusion. Nous donnons plus loin les caractères distinctifs de ces espèces et nous conseillons à ceux qui ne les connaissent pas d'une façon absolue, de faire comme le sage, de s'abstenir. Mieux vaut rejeter un grand nombre de champignons comestibles que d'en manger un seul qui soit mortel. On ne saurait être trop prudent à cet égard.

Dans cette étude nous ne nous occuperons que des champignons comestibles et des espèces vénéneuses qui leur ressemblent.

Les Pezizes

Les premiers champignons de printemps qui apparaissent sont les *Pezizes*. Elles sont faciles à reconnaître car elles ont la forme d'une coupe ou d'un entonnoir avec un pied très court ou même sans pied. C'est la surface intérieure de la coupe qui porte les spores dans des cellules spéciales appelées *asques*. Ce sont donc des *Ascomycètes*. On les trouve à terre, sur les bords des chemins, sur les talus et aussi dans les bois. Elles sont toutes comestibles mais peu recherchées parce qu'elles n'ont pas beaucoup de chair. A cette époque de l'année cependant, certains mycophages sont loin de les dédaigner. Les espèces les plus communes sont :

Peziza leucomelas. — Pezize blanche noire. Coupe de 2-4 centimètres, noire à l'intérieur et passant à l'extérieur du noir au blanc en allant vers le pied qui est sillonné et lacuneux.

Peziza acetabulum. — Pezize en coupe. Coupe de 3-6 c/m., brune ; pied blanchâtre, marqué de côtes saillantes qui s'étendent en divergeant et se ramifiant jusqu'au sommet de la coupe.

Ces deux espèces se trouvent dans le genre *Acetabula* de Fuckel.

Peziza venosa. — Pezize veinée. Coupe de 3-6 c/m., brune et ridée à l'intérieur. Plus rare que les deux précédentes.

Les Helvelles

En même temps que les Pezizes et aux mêmes endroits on peut rencontrer des Helvelles. Ce sont des champignons formés d'un pied plus ou moins lacuneux surmonté d'un chapeau constitué par des lames minces et lisses, plissées irrégulièrement. Toutes les Helvelles sont comestibles, mais je dois dire qu'elles contiennent un principe toxique, l'acide helvellique, qui les rend, paraît-il, très dangereuses à l'état cru. La cuisson leur fait perdre leur nocivité.

L'espèce que nous avons trouvée est l'*Helvella lacunosa*, reconnaissable à son chapeau noir et à son pied sillonné, blanchâtre ou fuligineux.

Les Morilles

En mars apparaissent les Morilles, on peut en trouver aussi en avril, mais pas plus tard, au moins dans nos régions. Elles sont facilement reconnaissables à leur chapeau creusé d'alvéoles profonds et à leur pied blanchâtre. On les trouve fréquemment dans les anciennes carrières de calcaire, sur les bords des routes et même dans les jardins. Les anciennes carrières d'Uchaq sur les bords de l'Estrigon, de Fatigue, à la Hiroire près de Mont-de-Marsan, de Bougue, de Roquefort, etc., sont bien connues des mycologues et des mycophages qui ne manquent pas d'aller les visiter à chaque printemps. On en trouve même et quelquefois assez abondamment dans le Jardin public de Mont-de-Marsan, la Pépinière, et dans les jardins de la Préfecture ainsi que dans le parc du Lycée. Nous en avons surtout observé deux espèces : la Morille comestible, *Morchella esculenta*, qui a un chapeau plus ou moins arrondi, à alvéoles de forme irrégulière, jaunâtre, roux, brun ou gris et le pied blanchâtre et la morille à pied ridé, *Morchella rimosipes*, qui a le chapeau conique et libre du pied dans sa partie inférieure. Le pied assez long est ridé surtout au sommet.

Les Morilles sont avec les Mousserons les meilleurs champignons du printemps. Aussi a-t-on essayé de les cultiver. Je signalerai un essai qui a pleinement réussi fait à Mont-de-Marsan par M. Bourden, ancien directeur d'école. Ayant ramassé une assez jolie cueillette de Morilles il jeta dans un carré de son jardin, sous un pommier, les épluchures et les eaux de lavage de ces champignons et laissa pourrir à terre toutes les pommes tombées de l'arbre ; il en ajouta même quelques autres. Au printemps suivant il eut une magnifique récolte de Morilles que je fus visiter sur place. Mais, chose étrange, ces Morilles n'étaient plus à tête ronde comme celles d'où elles provenaient et ressemblaient à la Morille conique (*Morchella conica*). Ce fait semblerait indiquer que beaucoup d'espèces d'écrites par les auteurs ne sont que des formes particulières d'une même espèce, formes qui dépendent essentiellement du milieu où elles vivent.

J'ajouterai que toutes les Morilles sont comestibles et qu'il est impossible de les confondre avec d'autres champignons vénéneux.

Les Mousserons véritables

Les Mousserons viennent dans nos régions en avril jusqu'en mai. On en

distingue deux espèces appartenant à deux genres différents : le Mousseron des haies et le véritable Mousseron.

Le Mousseron des haies appartient au genre Entolome. Les Entolomes ont les spores roses, anguleuses et les feuillets échancrés près du pied.

Le Mousseron des haies (*Entoloma sepium*. - *Entoloma clypeatum*) a le chapeau d'abord en cloche, mameloné au centre, puis étalé, gris livide, brunâtre ou blanchâtre, un peu soyeux, fibrilleux, à bords irréguliers, un peu recourbés en dessous, souvent fendillé dans la vieillesse, de 6 c/m environ de diamètre. Les feuillets, peu serrés sont d'abord blancs, puis deviennent roses à cause de la couleur des spores. Le pied qui a de 7-9 c/m est blanc gris et fibrilleux, blanc farineux au sommet. La chair est blanche, peu épaisse, d'odeur de farine fraîche. Ce champignon qui vient sous les haies de prunellier ou d'aubépine ne peut être confondu avec l'Entolome livide qui est vénéneux : 1° parce qu'il pousse au printemps et non à l'automne comme ce dernier ; 2° parce qu'on le rencontre dans les prés, les haies, les vergers et non dans les bois ; 3° parce que ces feuillets ne sont jamais jaunes.

Le Mousseron véritable a reçu le nom de *Tricholoma Georgii* = *Tricholoma albellum*, Tricholome de la Saint Georges. Comme tous les Tricholomes il a les spores blanches et les feuillets adhérent au pied par une échancrure. Son chapeau est d'abord convexe, puis étalé ; il est d'un blanc jaunâtre, à bords ondulés et enroulés en dessous dans le jeune âge. Les feuillets sont blanc crème ; le pied est blanc légèrement fibrilleux, cylindrique, quelquefois assez court. La chair épaisse, blanche, a une odeur de farine agréable. Il pousse dans les prés, les haies, les bois, en groupes d'individus plus ou moins nombreux, souvent disposés en cercles. C'est ce qu'on appelle les « cercle des fées ». Dans la partie centrale des cercles l'herbe est parfois jaunâtre et desséchée. On a parfois observé que la partie végétative du champignon qui est dans le sol, le *mycelium* ou blanc, contracte avec les racines des graminées une adhérence intime qui fait que ces deux plantes vivent en commun, en symbiose, comme on dit scientifiquement. Il est probable que la graminée finit par être épuisée par le champignon, ce qui explique son dépérissement.

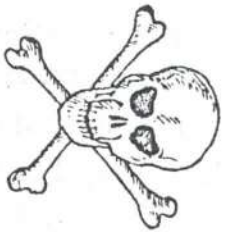
Le Mousseron est extrêmement savoureux et apprécié à tel point qu'il s'est vendu, paraît-il, chez certains marchands de comestibles à Paris, jusqu'à 40 francs le demi-kilo.

A l'époque de l'année où il vient, il n'est guère possible de le confondre avec une autre espèce. Son odeur est d'ailleurs caractéristique. Nous allons néanmoins donner un tableau de comparaison des Mousserons avec les Volvaires et les Amanites printanières qui sont mortelles.

- ① I LES VOLVAIRES NE SONT PAS MORTELLES
② 2 IL S'AGIT D'AMANITA VERNA, MORTELLE

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

L'AMANITE PHALLOIDE



L'AMANITE PHALLOIDE 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.

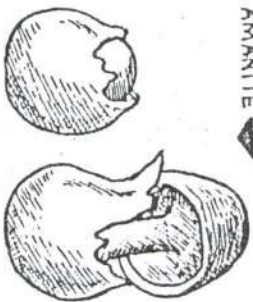
La mort peut survenir très vite, surtout quand il s'agit d'un enfant. Cependant, chez l'adulte, elle n'a généralement lieu qu'après un coma d'une dizaine de jours. La rapidité et la gravité de la maladie dépendent principalement de la quantité de champignons absorbés. Si cette dernière est faible, l'intoxiqué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

EXTRAIT DE LA HUILOTTTE DES ARDENNES (n°14) - suite -
Avec l'autorisation de Pierre DEON pour les croquis, dessins, et de notre ami Jean LAROSE pour la partie scientifique
(Avec nos vifs remerciements)

Comment reconnaître l'amanite phalloïde ?



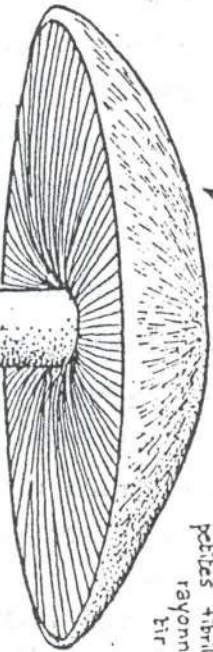
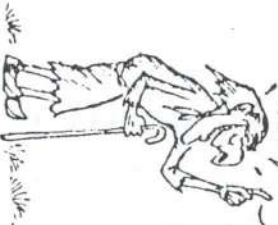
LES AVENTURES DE LA JEUNE AMANITE



1. L'amanite sort de son "coût" qui deviendra la voûte - 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 A UNE AMANITE PHALLOIDE. SAUVEZ-VOUS ALORS A TOUTES JAMBES CAR, COMME DIT LE PROVERBE :

Vieille veut crève
passer son chemin
que passer l'âme
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 pite (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 VOÛTE : A la base du pied se trouve une sorte de sac appelé voûte. (TRÈS IMPORTANT) Attention ! la voûte est quelquefois cachée sous les feuilles.

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

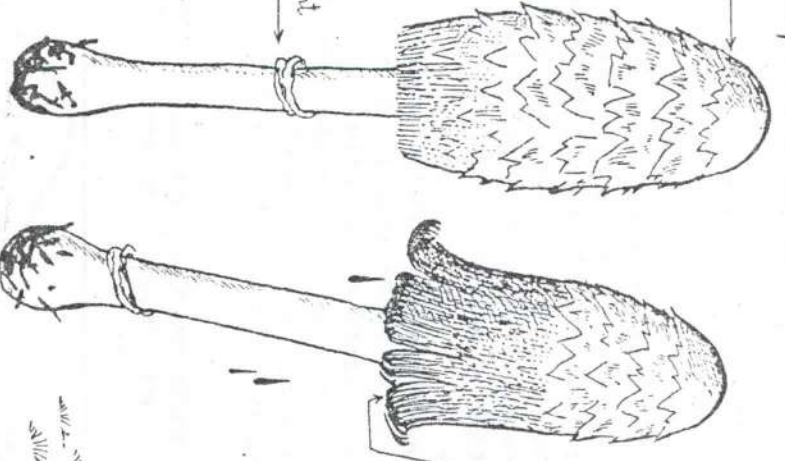
(IMPORTANT) : Pour chacun des champignons qui vont suivre vérifiez systématiquement TOUTS LES DÉTAILS comme vous venez de le faire ici.

On trouve l'amanite phalloïde dans les bois de feuillus mélangés ou non de résineux, avec une préférence pour les bois de chêne
ATTENTION ! L'AMANITE PHALLOIDE EST LE PLUS COURANT DES CHAMPIGNONS MORTELS MAIS CE N'EST PAS LE SEUL.

Le coprin chevelu.

Chapeau blanc jaunâtre jaunâtre, rose sur les bords

anneau saillant le long du pied blanc



Lamelles blanches, puis roses, puis noires et sautoises comme de l'encre

LA RECETTE DE LA SEMAINE DANS "SALUT LES COPRINS"

Le COPRIN CHEVELU est un comestible au poil mais faut le ramasser jeune, c'est à dire avant que les lamelles ne se mettent à couler.



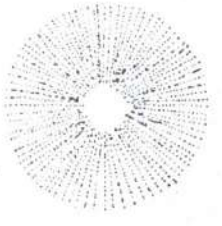
COPRINUS COMATUS — chapeau de 5 à 12 cm de haut.

ON LE TROUVE du début de l'été jusqu'en automne dans les décombres, les jardins, au bord des chemins.
TOUS LES COPRINS ONT DES SPORES NOIRS.

Les spores ?

ce sont en quelque sorte les "graines" du champignon, mais des graines microscopiques dont les plus grosses atteignent à peine 20 millièmes de mm de diamètre!

Pour voir la masse des spores, appelée "sporee", il suffit de poser le chapeau du champignon mûr, bien à plat sur une feuille de papier (gris-bleu de préférence). Au bout d'une heure, des milliers de spores sont tombées et, en retirant délicatement le chapeau, vous voyez apparaître comme par miracle le très joli dessin des lamelles.



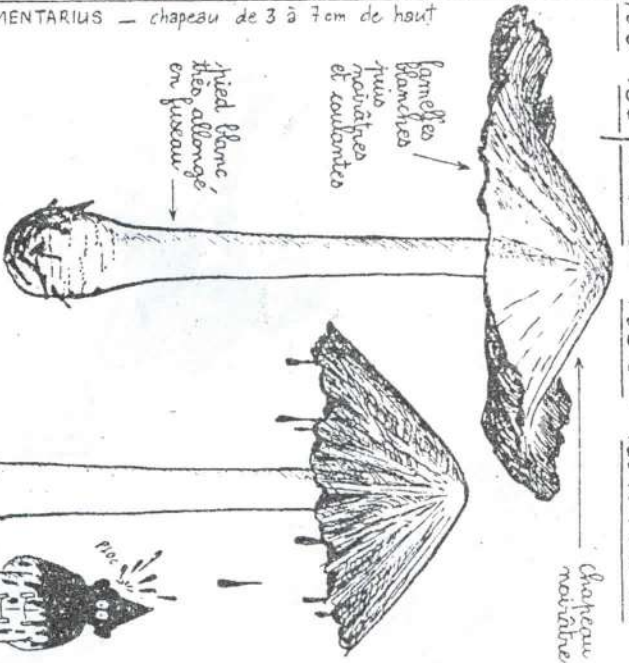
(voute rouge sautoise) →

Le coprin noir d'encre

lamelles blanches puis noires et sautoises

pied blanc, très allongé en fusseau

Pousse en foule au bord des chemins dans les lieux humides et ombragés.

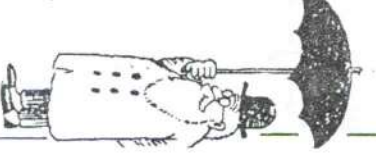
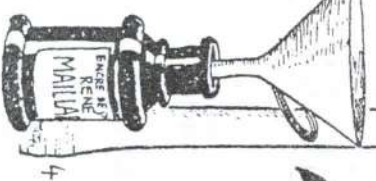
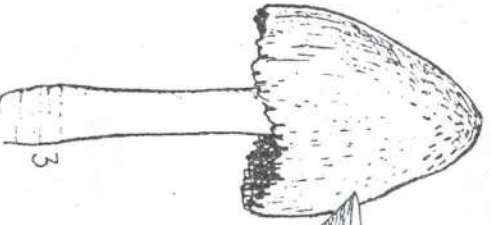
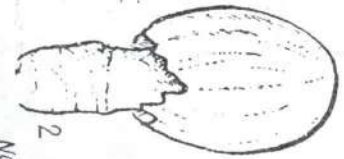
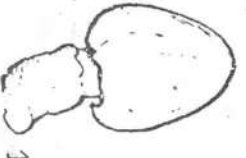


Chapeau jaunâtre au sommet noirâtre à la base

LE COPRIN NOIR D'ENCRE n'est pas un comestible fameux mais enfin il se laisse manger. Toutefois, il est dangereux lorsqu'on le consomme d'alcool. Il provoque alors des rougeurs de la face très désagréables.

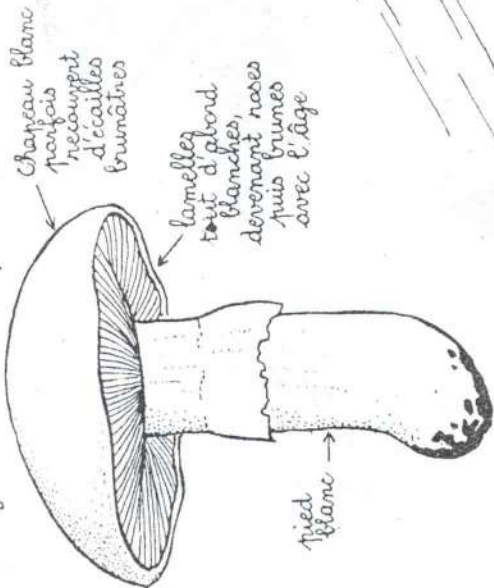
COPRINUS ATRAMENTARIUS — chapeau de 3 à 7 cm de haut

LA CROISSANCE du COPRIN : D'abord en forme d'oignon (fig 1 et 2) puis de cloche (fig 3). Le chapeau s'ouvre peu à peu (fig 4) jusqu'à devenir quasiment plat (fig 5). Les lamelles deviennent noires puis déliquescentes.



NOTRE PHOTO: Les marchands d'encre de Chine ont bien du mérite.

L'agaric des prés



AGARICUS CAMPESTRE (5.15 cm)

Aussi, bizarre que cela puisse paraître, des gens confondent encore tous les ans les jeunes champignons des prés avec des amanites phalloïdes. Voir leur nom à la rubrique nécrologique de votre quotidien préféré.

C'est le plus célèbre des champignons, cultivé sous le nom de "champignon de couche".

Il pousse en traîne ou en "ronds de sorcière" (voir p.17)



Le secret des Sorcières

Vous avez tous remarqué, dans les champs ou ailleurs, ces champignons curieusement rassemblés en cercle, tels les enfants d'une colonie jouant au mouchoir. C'est ce que l'on appelle les "ronds de sorcières".

Pour comprendre ce curieux phénomène, il faut savoir que ce que l'on a coutume d'appeler le "champignon" n'est en fait que le simple "fruit" visible d'une vaste plante souterraine pouvant s'étendre sur plusieurs mètres carrés. Amusez-vous à fouiller la terre sous un agaric et vous ne tarderez pas à découvrir tout un réseau diffus de filaments blancs. Cette toile d'araignée secrète, c'est le champignon proprement dit, appelé "MYCELIUM".

Le Mycélium est né d'une spore (la "graine" du champignon) est s'est étendu d'année en année sous la terre en formant une sorte de grande nappe ronde en dentelle. Seuls les jeunes filaments, ceux qui se trouvent sur le périmètre du cercle, donneront naissance à des champignons chargés de fabriquer des spores et de les disséminer. D'où la figure insolite qu'ils dessinent.

Voilà donc l'origine exacte des étranges assemblées d'agarics. Ceux d'entre vous qui croyaient encore aux sorcières sont bien tristes.

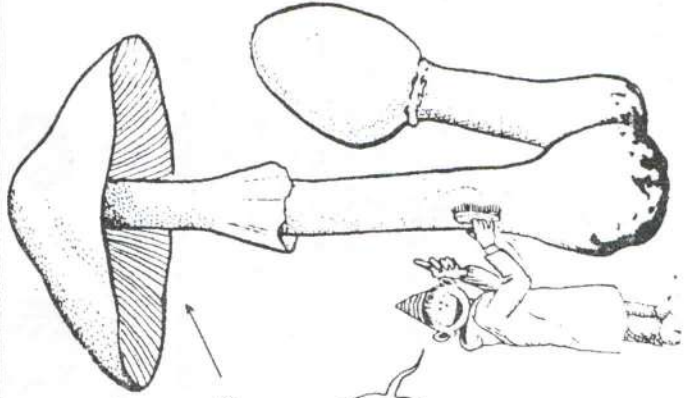
L'agaric des bois

Chapeau d'abord blanc, tenant ensuite sur le jaune, lamelles d'abord blanches, puis rosées, puis grises ou brunes chocolat.

Se reconnaît aussi à son odeur anisée.

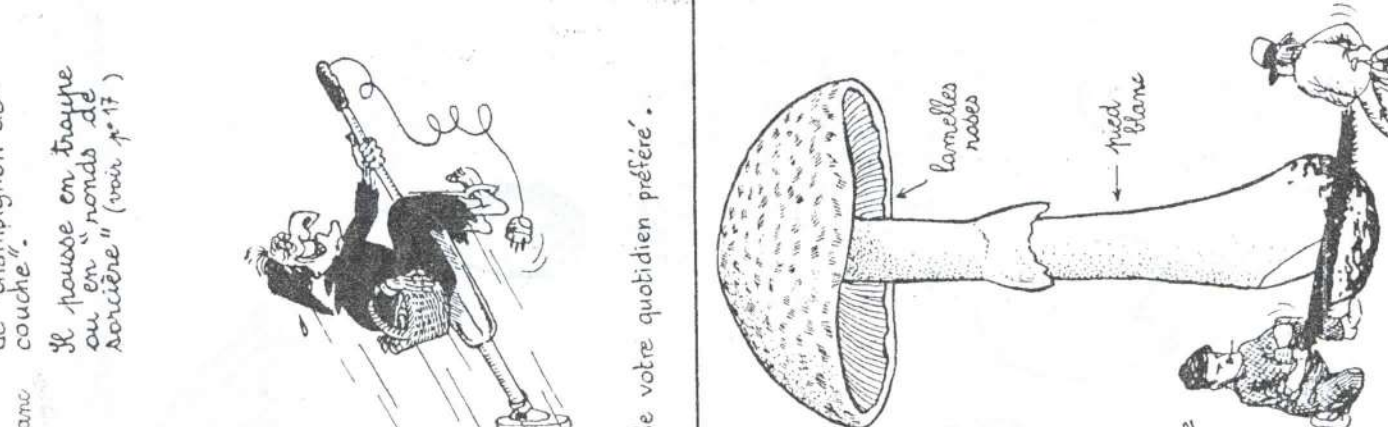
On peut le confondre avec l'AMANITE PHALLOIDE ou PRINTANIERE mais il n'a pas de voile.

Dans les bois, surtout les feu de résineux de l'automne.



AGARICUS SILVICOLA - Ø 5.10 cm

L'agaric des forêts



Chapeau blanchâtre puis plus ou moins brunâtre couvert d'écaillés.

L'agaric des forêts

en été et en automne surtout en octobre

Bon comestible

Dans les bois surtout sur sol recouvert d'aiguilles de pin.

La chair devient rouge ou rose lorsqu'on la coupe

AGARICUS SILVATICUS Ø 5.15 cm

Le Salon des Champignons

La Société Mycologique Landaise (SO.MY.LA.) qui a son siège social en l'hôtel de Ville de Mimizan (40200) a investi durant 3 jours le patio des halles de Dax pour la, déjà, traditionnelle exposition des champignons, et cela pour la septième fois, les 7, 8 et 9 Novembre 1992. Je vous dis très simplement et je le répète, qu'il faut y aller, en homme, femme ou enfant curieux, voir, sentir et surtout apprendre ! De tout temps les champignons ont excité l'imaginaire et la gourmandise de l'homme. Savons-nous que les Romains, qui cultivaient les « pholiotés », furent les premiers à établir un classement entre espèces vénéneuses et espèces comestibles ? Sur les quelques 60.000 espèces répertoriées à travers le monde, peu sont cultivées. La plupart des espèces font l'objet de cueillettes dans les bois et dans les prés. Dès Pâques, fête de la résurrection du Christ, les mousserons font leur apparition, ensuite le gourmand ou gourmet attend avec impatience le début du mois de Septembre, impatience qui durera jusqu'aux premières gelées. C'est l'époque où l'on trouve des cèpes dont la saveur évoque les senteurs de l'automne, les trompettes de la mort, délicieux mais qu'il convient de bien laver, le rosé des prés à l'arôme légèrement anisé. Aussi la pleurote, coiffée de gris, de marron ou de blanc, qui cache une chair très claire et assez ferme.

Les champignons, baptisés jadis « Fils de Dieu » en Asie, considérés comme la réincarnation d'âmes ayant séjourné sur la lune, en Chine ils demeurent comme nourriture de longévité destinée aux immortels. L'impact de nos champignons sur la vie humaine est largement inconnu et ignoré. La preuve est apportée par M. Hubert MONTEILHET, écrivain et critique gastronomique, dans une récente édition Sud-Ouest Dimanche, quand il parle du Botrytis, champignon Discomycète, « pourriture grise et noble » de la vigne du Sauternais et de Barsac, du Penicillium Roquefortii, encore un champignon à l'origine des roqueforts, de la tuber Melanosporum, ou truffe du Périgord.

Or, il faut savoir que la Société Mycologique Landaise est d'abord une assemblée d'amoureux de la nature, qui, statutairement, est un formidable instrument d'observation scientifique, couvrant les Landes et les Départements limitrophes. Son fondateur, M. Henri MESPLEDE, épaulé à fond par son épouse : Il a cédé la Présidence à M. Charles René SALDOU, de Capbreton, restant secrétaire général et « Spiritus Rector » de l'association, œuvrant avec un bonheur inaltérable avec un comité dévoué et compétent. La SO.MY.LA. est aujourd'hui une société bien structurée, avec nombre de sociétaires hors département et même à l'étranger, correspondants d'ici et là, bénéficiant d'un soutien appuyé du monde scientifique dans les classements et répertoires. Quoi de plus normal que chaque année, les municipalités de notre département fassent appel à cette société savante pour l'organisation d'une exposition, d'un cours initiatique dans les écoles.

Il est utile de porter mention de la devise :

« 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 » !

Dès l'ouverture du Salon 1992, les visiteurs venus souvent du fond de la Chalosse et du pays d'Orthe, ont pu admirer quelques 250 espèces de champignons, sur coupelles et présentoirs, plusieurs pièces rares, les arrangements iconographiques Larousse et d'origine Italienne, le protocole du Dr. BASTIEN, concernant l'amanite phalloïde, la meurtrière cela, porte la griffe du sociétaire Dacquois Roger FAURE qui rajoute « un peu de la mer », un intéressant prolongement de ses récoltes au delà de la dune littorale bravo !!

Franchement, la visite de ce salon nous plonge quelques années en arrière; je savais que la forêt et les prés étaient habités par des êtres invisibles, la forêt, les arbres parlaient dans les bruissements des feuilles, les fleurs chantaient à mon enfance. Depuis que la forêt est devenue Sylviculture, le remembrement agricole un Credo imposé aux agriculteurs, la course aux rendements impératifs, les pesticides et nitrates ont exterminé les chants d'autrefois. Il m'en reste à présent la visite du salon des champignons, la passion et les enthousiasmes, les belles histoires de celles et ceux qui animent durant deux jours et demi, ici à Dax, et c'est peut-être pour cela que je les aime tant.

Mon lot de consolation se trouve dans l'histoire : Agrippine, avec un gratin des fausses oronges provoqua la mort de Claude son époux et imperator. Peu après, Tiberius Claudius, Nero, Néron prenait le pouvoir, qui, lui connaissait l'Amanite Muscaria (l'amanite tue-mouche), la violente, aimait néanmoins la permise, l'amanita caesarea ou oronge vraie. Rappelons que ce fils chéri, remercia sa mère pour le doigté de sa politique culinaire en la faisant assassiner.

Mon retour à l'exposition et aux choses de la vie courante : « La classification » des agarics, bolets, chanterelles, adoptée dans cette expo est celle de « la flore » de R. Kühner et H. Romagnesi, avec un CODE des ronds de couleur, bleu - comestible, médiocre, bon, excellent ; à rejeter - vert ; rouge - toxique, toxique dangereux, mortel.

Lundi, le 9 Novembre, cinq classes du primaire sont venues, les gamines et gamins d'un milieu citadin ont ainsi appris une belle leçon en biologie et environnement. Cette manifestation d'une population scolaire répond parfaitement à l'appel de la SO.MY.LA. L'importance et la nécessité du « phénomène mycologique », dans notre éco-système actuel et dans l'avenir, M. le Dr. DAVERAT, délégué par M. GOUSSEBAIRE-DUPIN, exprima sa satisfaction aux responsables de l'association devant Mme BASQUE, maire-adjoint aux affaires sociales, M. le Dr. MAZER, conseiller municipal, M. le Capitaine NUVILLE, chef de cabinet du Colonel Lescasse, commandant l'E.S.A.L.A.T, M. Jean-François BERNADET, Président du S.I. de Dax. Clôture et promesses pour l'année prochaine, une belle aventure pour Dax s'annonce en dégustant un Jurançon de bonne facture, avec modération, autour d'une table portant la « griffe » de Bernadette BISBAU.

POUR QUOI FAIRE ?

par Raymonde AUGER

S'ils sont attrayants par la diversité de leurs formes et de leurs couleurs, c'est surtout comme nourriture que les champignons sauvages et les champignons cultivés sont connus et appréciés.

La consommation des champignons sauvages, des Cèpes à la Girolle, du Mousseron à l'Amanite des Césars, de la Morille à la Truffe pose d'une part le problème des fraudes, d'autre part celui des contusions avec les champignons toxiques.

Pour toutes ces raisons, l'étude des champignons est devenue le travail d'éminents botanistes et d'amateurs avertis.

Des champignons microscopiques, les Levures, ont un rôle prépondérant, indispensable même, dans la préparation d'aliments fermentés : vin, cidre, bière, pain, parmi d'autres. Des moisissures jouent un rôle important dans la maturation des fromages : bleu, roquefort, gorgonzola, camembert, brie, saint-nectaire...

Pour d'autres raisons encore les champignons sont, dans notre vie et dans la nature, d'une importance vitale ; tantôt bénéfiques, tantôt nuisibles voire pernicieux, ils ne laissent pas indifférents.

Dans la nature, ce sont d'inestimables "balayeurs-éboueurs" ! En effet avec les bactéries, ils sont responsables de la dégradation des feuilles mortes, des rameaux et troncs d'arbres morts ainsi que des détritiques organiques et ordures ménagères qui encombreraient la surface de la terre !

En raison de ces propriétés originales, ils peuvent être de redoutables agents destructeurs lorsqu'ils s'attaquent à des matériaux de construction (charpentes en bois, boiseries, papiers) ainsi qu'aux textiles, aux peintures voire au verre des instruments d'optique, aux huiles de moteur, aux équipements électriques !

Il faut noter encore que les champignons fournissent de précieux médicaments à partir de champignons aussi différents que l'Ergot de seigle et un *Penicillium*...

En fait, si certains champignons combattent nos maladies infectieuses, d'autres portent atteinte à la santé des plantes, de l'homme et des animaux. Parmi les champignons qui se développent en parasites sur la peau de l'homme doit être cité le responsable de la teigne tonsurante du cuir chevelu ou celui du "pied d'athlète"... rencontré dans les piscines.

Les spores de certaines moisissures peuvent être responsables d'allergies graves et, en particulier, d'une maladie bronchique appelée "poumon" du "fermier".

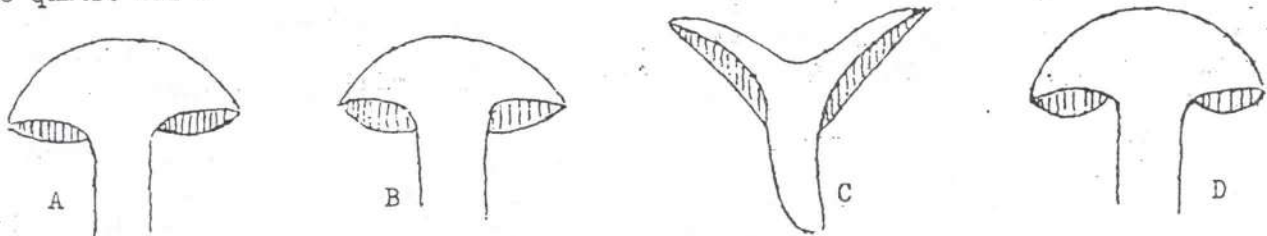
Plus subtil et insidieux est le rôle toxique d'autres moisissures qui se développent souvent sur les aliments pour animaux, en particulier *Aspergillus flavus* dont les aflatoxines sont les substances les plus fortement cancérigènes actuellement connues.

GENERALITES

Les Bolets sont des champignons charnus dont la partie fertile (hyménium) placée sous le chapeau est constituée par des tubes accolés, vulgairement appelés "foin". Les extrémités des tubes présentent des ouvertures dénommées pores.

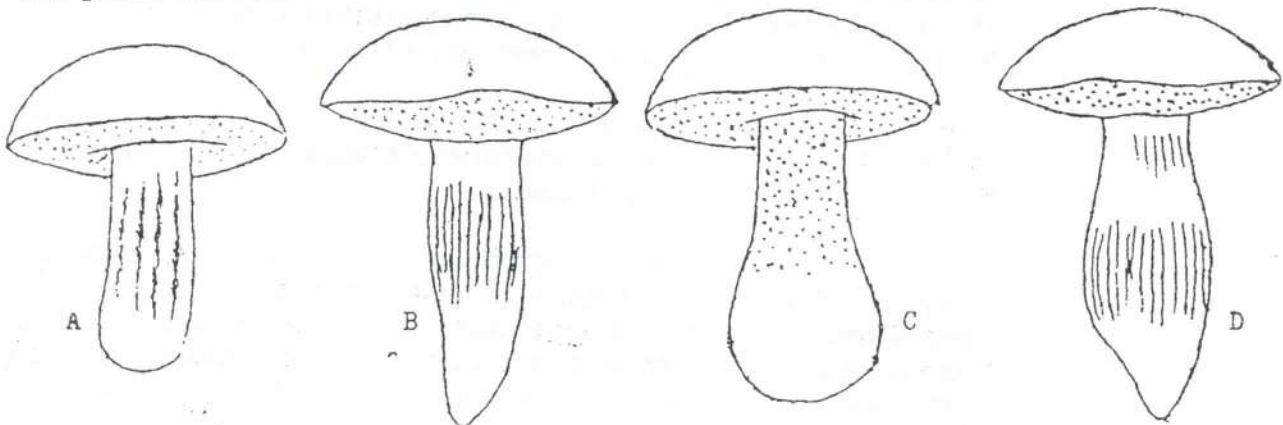
Le chapeau des bolets peut se présenter sous différentes formes : en coussin, droit, en entonnoir, etc... il peut être lisse, uni, mat, brillant, visqueux, glutineux, écailleux, squameux, etc... Le passage d'un temps humide à un temps très sec (grand soleil ou vent du Nord par exemple) provoque souvent chez certains cryptogames une déchirure craquelée, une excoriation de la surface du chapeau. Le même champignon peut avoir des aspects totalement différents, tantôt avec un chapeau uni, tantôt déchiré, craquelé, tesselé, presque en mosaïque (exemples : *Boletus crocipodius*, *Boletus reticulatus*, etc.)

Les tubes se rattachent au pied de manière différente selon les espèces ; on distingue quatre cas :



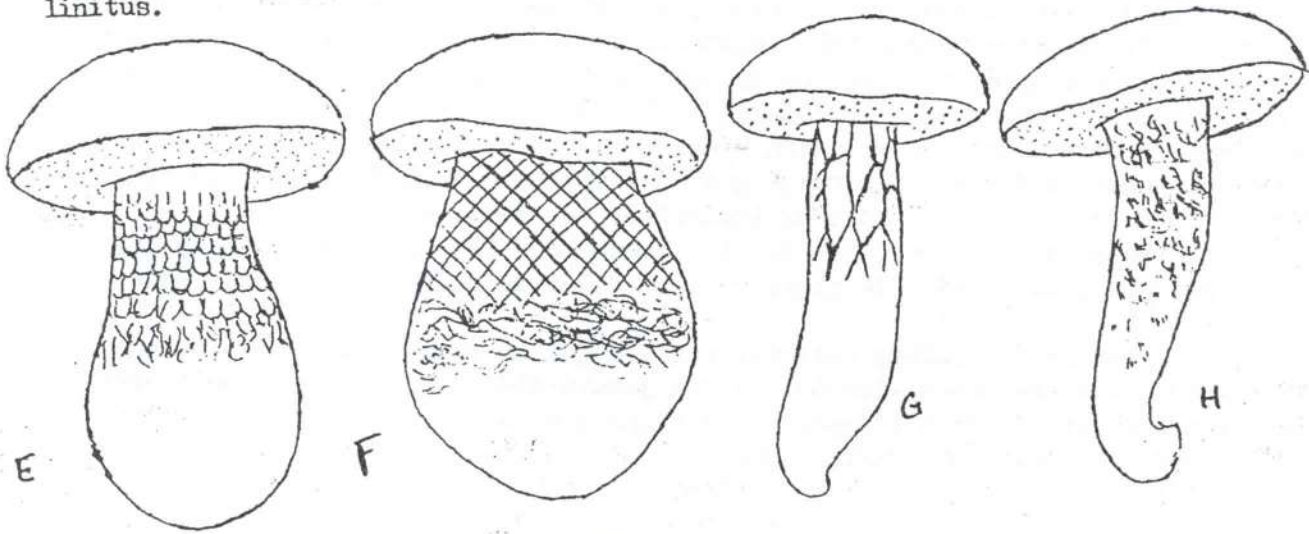
- A : tubes libres = ne touchant que très peu le pied,
- B : tubes adnés = collés largement au pied,
- C : tubes décurrents = descendant longuement sur le pied,
- D : tubes écartés = ne touchant pas le pied.

Les pieds des bolets sont variables de forme et d'ornementation.



- A : Bolet à pied cylindrique et orné de stries disposées en séries parallèles et longitudinales : ex : *aurentiacus*, *duriusculus*.
- B : Bolet à pied conique, radicant et orné de fibrilles.
- C : Bolet à pied bulbeux orné de ponctuations : ex : *erythropus*.
- D : Bolet à pied bulbeux et radicant, fusiforme, orné de fibrilles : ex : *chrysenteron*, *versicolor*.
- E : Bolet à pied bulbeux orné d'un réseau : ex : *aereus*, *felleus*.
- F : Bolet à pied obèse orné d'un réseau dans sa partie supérieure et d'un tomentum (feutrage) dans sa partie médiane (équateur) ex : *satanas*.

G : Bolet orné dans la partie supérieure du pied de côtes réunies entre elles (anastomosées) figurant un réseau à larges mailles : ex : *leguei*,
 H : Bolet à pied granulé, taché de macules : ex : *bellinii*, *placidus*, *granulatus*, *collinitus*.



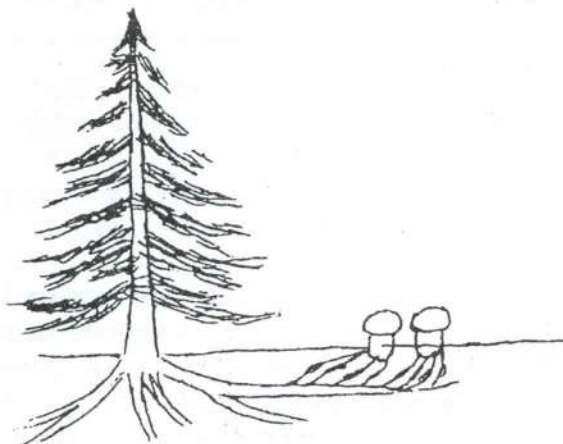
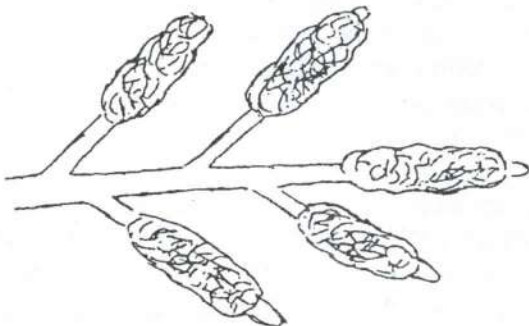
Il est à noter que les ornements du pied sont de colorations diverses ; selon les espèces, on distingue des punctuations, des stries, des côtes ou des réseaux qui sont blanchâtres, bistres, brunâtres, jaunâtres, jaune vermillon, rouge corail, rouge sang, rouge cramoisi, etc...

Les tonalités de ces ornements sont souvent variables, ainsi que la couleur du pied lui-même.

L'ornementation du pied révèle des caractères distinctifs de haute valeur spécifique.

LES MYCORHIZES. - Presque tous les bolets sont associés à des arbres ou des plantes avec lesquels ils cohabitent. Une liaison s'établit entre ces champignons et les arbres ; on dit qu'il y a relation mycorhizique entre eux.

La mycorhize est un manchon qui se forme autour des jeunes radicelles et qui a pour rôle de permettre des échanges entre l'hôte et le commensal.



MYCORHIZE : manchon produit par le mycélium d'un champignon autour des plus fines radicelles d'un arbre.

LES MYCORHIZES : La figure représente la symbiose, c'est-à-dire l'association d'un bolet avec les racines d'un arbre.

Le bolet apporte notamment à l'arbre des composés azotés qu'il secrète ; en compensation, il puise sous forme de sucres, les hydrates de carbone que produit son hôte.

C'est un échange fructueux et bénéfique pour les deux associés. Cette union, avec avantages pour chacun, est appelée une symbiose. C'est en somme un parasitisme réciproque qui, cependant, n'est pas toujours équilibré : l'un donnant beaucoup et l'autre peu. Les connaissances que nous avons, actuellement, des rapports de ces partenaires entre eux sont très limitées. Nous sommes très ignorants sur les conditions et les résultats de ces rapports. C'est dire que beaucoup de données nous échappent et que la culture des bolets reste actuellement dans le domaine de l'insuccès.

Beaucoup de bolets ont une relation spécifique. On ne les rencontre que sous une seule espèce ou essence d'arbre. Le mycologue ou le mycophage, connaisseur, en tient compte pour effectuer ses recherches et pour identifier ses récoltes.

Ainsi que vous le remarquez, les bolets, comme tous les cryptogames, sont désignés par deux noms scientifiques : le premier étant celui du genre et le second celui de l'espèce.

Nous nous refusons à suivre certains auteurs qui se complaisent à fractionner le genre *Boletus* en sous-genres, lesquels n'ont jamais été stabilisés et n'apportent qu'une complication inutile dans l'appellation d'une espèce.

C'est ainsi que *Boletus AURANTIACUS* a reçu les genres et sous-genres suivants :

BOLETUS	Bulliard	en 1821
LECCINUM	S.F. Gray	en 1821
BOLETUS	Persoon	en 1825
BOLETUS	Secrétan	en 1833
KHROMBHOLZIA	P. Karsten	en 1881
GYROPORUS	Quélet	en 1886
TRACHYPUS	Bataille	en 1908
TUBIPORUS	Ricken	en 1918
KHROMBHOLZIELLA	R. Maire	en 1935
BOLETOPSIS	(Schaeffer ex. Krombholz) Henn.	en 1900

Nous constatons que les arguments des pulvérisateurs de genres ou sous-genres ne tiennent pas au fil des ans et nous n'en sommes pas fâchés, car cela nous permet de ne retenir qu'un nom de genre (*BOLETUS*) pour tous nos bolets et ainsi tout le monde se comprend, qu'il soit mycologue chevronné, déterminateur, mycologue amateur ou simple mycophage. D'une manière générale, nous n'avons pas fait suivre aux noms d'espèces les noms de leur inventeur ; lorsque nous le faisons, c'est pour bien préciser et situer notre espèce (par exemple dans le groupe *PURPUREUS*, lequel a été l'objet de nombreux litiges tant en France qu'à l'étranger). Prochainement, en France, une nouvelle publication fera le point sur ce groupe ; nous vous en rendrons compte dans la deuxième partie des bolets.

Si, dans le groupe *purpureus* (*LUPINUS* - *PURPUREUS* - *TOROSUS* - *RHODOXANTHUS* - *RHODOPURPUREUS*, auxquels nous ajoutons *SATANUS*) nous insistons par de multiples photographies et des tableaux de comparaison, c'est que nous connaissons les nombreux changements d'aspect de ces espèces au fur et à mesure de leur poussée et nous partageons entièrement ce qu'écrivait notre ami PIANE en 1966 dans le Bulletin de la Société des Naturalistes d'OYONNAX :

"Je me représente ce que figureraient pour un exemplaire de bonne taille et naissant, tout à fait typique, des photographies en couleur et parfaitement réussies, qui seraient prises, par exemple, trois fois par journée, les quelques jours qui iraient de son apparition à son dépérissement. Un non initié aurait bien du mal à admettre qu'il s'agissait du même carpophore, si on ne lui montrait que les clichés ainsi obtenus et le figurant dans les cas extrêmes. En pensant à cela, je me demande ce que peuvent, au point de vue de la systématique, les variétés et sous-espèces fondées sur les différences de coloration et n'insisterai pas davantage".

Disons pour terminer que la recherche des bolets est toujours agréable et passionnante. Ce traité n'a pas d'autre but que de vous aider à identifier vos récoltes et, au cours des ans, de faire de vous, sinon un grand mycologue, du moins un bon connaisseur de bolets.

DESCRIPTION DES BOLETS

1.- BOLETUS EDULIS = Cèpe de Bordeaux.

Chapeau jusqu'à 15 cm de diamètre et parfois plus.

Sa couleur va du blanchâtre au fauve, fauve-roux, brun noisette ou brun foncé.

Il est glabre, pas du tout tomenteux (velouté) et, par temps de pluie, peut apparaître légèrement visqueux.

Tubes blanchâtres, puis jaunâtres tirant sur le vert sale.

Pores petits, arrondis, de la même couleur que les tubes.

Pied robuste devenant plus ou moins allongé selon l'habitat.

Sa couleur est fauve clair tirant sur le brunâtre. Sa surface, surtout vers le haut, est ornée d'un petit réseau blanchâtre (on dit que le pied est réticulé).

Chair assez ferme puis molle, blanchâtre et ne changeant pas de couleur. En grattant légèrement la cuticule du chapeau (revêtement) la chair apparaît un peu ferrugineuse, brunâtre ou vineuse ; cela est un caractère distinctif du cèpe de Bordeaux.

Saveur agréable de noisette mais non sucrée.

Se rencontre surtout dans les bois aérés de feuillus et conifères, en automne principalement. Comestible apprécié.

Nota : En été, on rencontre le *Boletus aestivalis* qui lui ressemble beaucoup (voir numéro suivant).

2.- BOLETUS AESTIVALIS = Cèpe d'été.

Se différencie de *BOLETUS EDULIS* (cèpe de Bordeaux) par :

Son chapeau plus ou moins tomenteux velouté, crevassé, éraillé par dessiccation.

Son pied réticulé jusqu'à la base (ou à réseau long).

Sa chair blanche sous le revêtement (gratter la cuticule).

Sa saveur plus ou moins sucrée.

Son apparition précoce (dès juin, parfois mai) et estivale.

Nota : Comestible excellent comme le cèpe de Bordeaux mais serait meilleur parce que plus ferme.

B. reticulatus de Boudier est synonyme non prioritaire.

3.- BOLETUS AEREUS = Tête de Nègre.

Se différencie de *Boletus EDULIS* (cèpe de Bordeaux) par :

Son chapeau tomenteux finement velouté allant de blanchâtre à brun foncé ou noirâtre.

Le revêtement présente parfois des plages plus sombres, irrégulièrement réparties.

Son pied généralement obèse, ferme, chamois pâle ou ocracé-roux orné d'un réseau blanchâtre à brunâtre.

Sa chair très ferme, blanche, rougeâtre sous la cuticule du chapeau.

Son apparition dès l'été.

Nota : Le *BOLETUS AEREUS* est très apprécié et plus recherché que *BOLETUS EDULIS*, à cause de la fermeté de sa chair.

4.- BOLETUS PINICOLA Vittadini = Cèpe des pins = Cèpe des pinèdes = Cèpe acajou.

Se différencie du *BOLETUS EDULIS* (cèpe de Bordeaux) par :

le ton rougeâtre de son chapeau (brun rouge ou brun grenat) lequel est plutôt velouté.

Le pied épais, ferme, rougeâtre, orné d'un réseau, concolore ou plus pâle, jusqu'à la base.

La chair ferme, blanche, mais vineuse sous le revêtement du chapeau.

Nota : Espèce non spéciale aux bois de pins comme son nom *PINICOLA* (ami des pins) pourrait le faire croire.

Se rencontre dans les feuillus et les conifères en été et en automne.

Sa couleur générale acajou permet de le distinguer aisément.

C'est un comestible excellent ; très savoureux.

5.- BOLETUS FELLEUS = Bolet amer = Bolet fielleux = Chicotin.

Chapeau jusqu'à 12 cm de diamètre, brun jaune à chamois pâle, tomenteux.

Tubes et pores blancs, puis rosés, formant un épais coussinet fortement déprimé autour du pied.

Pied jaune olivâtre, concolore au chapeau mais parfois plus pâle, orné d'un réseau à larges mailles brunes très en relief.

Chair blanche, rosissant plus ou moins au contact de l'air, spongieuse avec l'âge. Saveur très amère, fielleuse.

Se rencontre dans les bois sablonneux de feuillus et conifères. Assez fréquent.

A rejeter. Son amertume le rend immangeable.

Nota : Ce bolet ressemble beaucoup au cèpe de Bordeaux avec lequel il est souvent confondu (un seul sujet dans un plat de cèpes rend le tout très amer).

L'amertume de sa chair, son réseau brun très en relief et ses pores rosés permettent de le distinguer.

Notons qu'il existe une variété ALUTARIUS (Fries) dont la chair est douce ; elle a été rencontrée dernièrement dans les Landes sous les pins maritimes.

6.- BOLETUS FRAGRANS = Bolet odorant.

Chapeau jusqu'à 12 cm de diamètre, hémisphérique, épais, ferme, compact, demeurant fortement voûté avec souvent des bosses et des creux qui le lobent et le déforment avec l'âge. Revêtement brun chocolat, brun acajou à brun marron, tomenteux à velouté, mat, souvent débordant et accolé sur les pores marginaux.

Tubes courts, jaunâtres, bleu vert à la coupe ; pores petits, subarrondis, jaunes, se maculant de bleu vert au toucher.

Pied plus ou moins obèse, radican, généralement court, jaune à jaune doré dans sa partie supérieure, recouvert d'un tomentum brun, brun roux à brun rougeâtre à sa base ; avec l'âge, ce tomentum gagne tout le pied. Pas de réseau.

Chair jaune d'or, virant aussitôt au bleu indigo puis au bleu vert sale à la coupe et redevenant jaunâtre en quelques heures. Les morsures anciennes des limaces et des rongeurs font apparaître la chair jaune d'or dans le chapeau et jaune orangé plus ou moins rougeâtre dans le pied. Entre le chapeau et le stipe apparaît souvent une ligne de démarcation. Chair non amyloïde. Odeur agréable.

Se rencontre sous les chênes, dans l'herbe rase, en cercles de sujets nombreux et souvent connés. Très fréquent dans la Haute-Vienne et la Dordogne, à notre connaissance.

Rencontré sous chênes aux environs de Mimizan-Plage et dans le bois de Boulogne, près de Dax. Comestible plus ou moins apprécié.

7.- BOLETUS IMPOLITUS = Bolet non poli = Bolet non rugueux.

Chapeau jusqu'à 10 cm (15 cm) jaunâtre olivacé, brun chamois à brun ocreux, plus ou moins subtamenteux à feutré ou granuleux, ponctué. Sa surface est souvent aplatie, bosselée, martelée, modelée, pétrie comme si des doigts y avaient laissé leur empreinte.

Tubes jaunes, immuables. Pores jaunes, immuables.

Pied svelte ou robuste, souvent appointi, jaunâtre, ponctué de flocons concolores, parfois présentant quelques fibrilles avec l'âge.

Chair jaune, plus pâle à l'intérieur du pied ne bleuissant pas et non amyloïde (réaction à la teinture de MELZER). Odeur d'iode, surtout à la base du pied ; saveur plus ou moins acidulée.

Se rencontre sous les feuillus en terrain siliceux ou argileux par individus isolés. Comestible.

Nota : L'odeur d'iodoforme est plus ou moins nette selon les exemplaires, suivant le temps - et selon la puissance olfactive de chacun au moment de la cueillette, moins perceptible par temps froid et de pluie. Cette odeur disparaît à la cuisson.

A noter que par temps sec et chaud quelques légers rougissements peuvent se remarquer sur le pied ainsi que sur les pores vers la marge du chapeau. Cette constatation est fréquente chez d'autres bolets à pied et pores jaunes (cf. groupe appendiculatus).

D'autre part, le chapeau plus ou moins feutré, recouvert d'un fibrillum (comme chez

beaucoup de bolets), perd de ce léger tomentum soit avec l'âge, soit par des pluies plus ou moins répétées (même chez les jeunes primordiums encore enfouis dans le sol).

Sous le microscope et même à la loupe, la cuticule apparaît granuleuse, celluleuse, composée principalement de sphérocytes, non filamenteuse.

Ce n'est pas une raison de créer une autre espèce, à côté de *B. impolitus*, ainsi que nous l'avons vu faire dernièrement - il faut tenir compte que le revêtement présente, mécaniquement et naturellement, des aspects que le bon sens explique parfaitement.

8.- BOLETUS BADIUS = Cèpe bai.

Chapeau brun marron ou bai, finement velouté, tomenteux par temps sec et légèrement visqueux par temps humide.

Tubes jaune verdâtre se tachant de bleu vert sale à la pression.

Pied plus ou moins allongé, à tonalité plus claire que le chapeau généralement jaune brunâtre à brun rougeâtre, finement floconneux et plus ou moins fibrilleux mais sans réseau.

Chair blanchâtre à blanc jaunâtre, bleuissant faiblement à l'air selon le temps (virage nul ou presque par temps sec).

Sous feuillus ou conifères, notamment dans les Landes. Comestible estimé.

Nota : *B. vaccinus* = *B. badius* tomenteux, récolté par temps sec. Sous le nom de *B. vaccinus*, Fries a décrit l'état jeune et parfait, et sous le nom de *B. badius* l'état météorologique du même bolet ; ce dernier nom est à conserver par raison de priorité et d'usage.

9.- BOLETUS PULVERULENTUS = Bolet pulvérulent = Bolet radicaire.

Chapeau jusqu'à 10 cm de diamètre, bai brun plus ou moins foncé, finement tomenteux. Tubes jaunes puis jaune olivacé ; pores assez larges, jaunes puis jaune verdâtre, bleuissant fortement au moindre contact ainsi que les tubes. Pied assez grêle, souvent un peu courbe, aminci vers la base qui est rouge vinacé à rouge betterave cuite, teinte qui remonte vers le haut du pied (au fur et à mesure du développement du champignon) remplaçant la couleur jaune initiale. N'est pas réticulé mais plutôt pulvérulent (finement ponctué de petits flocons veloutés qui passent du jaune au pourpre et enfin au brun rouge).

Chair jaune, bleuissant instantanément à la coupe ou à la meurtrissure, avec une intensité extraordinaire surtout chez les jeunes sujets et par temps humide. Non amyloïde. Saveur douce.

Se rencontre surtout sous les chênes (stations rares où il est parfois abondant).

Bon comestible.

Nota : C'est un bolet à aspect de *Boletus RADIUS* qui bleuit instantanément et intensément, lorsqu'on le cueille, qu'on le coupe ou qu'on le brise.

10.- BOLETUS CYANESCENS = Bolet bleuissant = Indigotier.

Chapeau jusqu'à 10 cm (15 cm) de diamètre, blanc jaunâtre à jaunâtre sale, chamois, floconneux, squamuleux, peluché, non visqueux.

Tubes blancs ; pores petits, arrondis, blancs puis jaunâtres, se tachant de bleu foncé au toucher.

Pied dur, épais, renflé, d'abord blanchâtre au sommet et concolore au chapeau dans sa partie inférieure où il est pelucheux, squamuleux. A l'intérieur, il devient vite spongieux et caverneux. Chair blanc jaunâtre, devenant instantanément bleu indigo ou bleu violacé à l'air après les meurtrissures ou à la coupe.

Dans les bois siliceux, sous feuillus ou conifères.

Comestible excellent ; est devenu suspect par les herbicides et pesticides que son mycélium a tendance à absorber.

Nota : Malgré son intense bleuissement, quand on le brise ou on le froisse, *BOLETUS CYANESCENS* est un des meilleurs bolets. L'intensité de cette coloration, parfois extraordinaire, varie avec les conditions atmosphériques et avec l'âge des sujets ; l'intensité maximale étant constatée chez les jeunes exemplaires et par temps de pluie.

N O S D E U I L S

Louis BERANGER, Vice-Président de la SO.MY.LA., nous a quittés brutalement, le Mercredi 6 Mai 1992, à SANGUINET (40460). Ses obsèques eurent lieu le Lundi 11 Mai à TALENCE (Gironde) en présence de nombreux amis dont plusieurs membres de la SO.MY.LA.

Son amabilité et son dévouement étaient reconnus par tous ceux qui ont eu l'occasion de l'approcher.

La SO.MY.LA. perd un mycologue, mais notre Société perd surtout un ami très cher.

Louis BERANGER était un catalyseur émérite de la SO.MY.LA.

Personne, mieux que lui, ne savait animer les sorties-promenades, avec un enthousiasme communicatif dans une atmosphère toute de sérieux et de bonne humeur, qu'il savait dispenser sans compter.

Ses réflexions étaient toujours frappées au coin du bon sens auxquelles il alliait très souvent son sourire.

Je tiens à rendre un hommage particulier de reconnaissance, d'estime et aussi d'une certaine admiration pour sa manière d'être, empreinte d'un grand humour, de gentillesse, dans tous ses services apportés à notre SO.MY.LA. Nous aimions bien sa ponctualité et sa fidélité dans nos sorties-promenades qu'il rendait aimables et divertissantes.

Nous admirions son entrain qui donnait à son enseignement dans la mycologie pratique et éclairée des facilités de transmission dans un excellent esprit d'équipe et de bonne volonté. Louis avait des connaissances très vastes ; c'était un mycologue éminent qui possédait une érudition profonde.

Nous le regrettons tous.

A son épouse Janine, dont le courage a fait notre admiration, à ses enfants, nous présentons nos condoléances attristées ; que toute sa famille sache combien nous prenons part à leur peine.

Gilbert IBARRART n'est plus ; il nous a quittés le 22 Août 1992.

Il avait adhéré à la SO.MY.LA. dès sa création et conjointement son épouse Aline, ainsi que toute sa famille étaient devenus membres de notre Association.

Il était un de nos fidèles les plus actifs ; c'est ainsi, que d'un commun accord, nous avons décidé d'organiser dans sa ville, LABOUHEYRE dont il était élu maire depuis 1983, une exposition mycologique annuelle dans la superbe salle des Fêtes qu'il avait fait construire.

Organisateur remarquable, nous avons toujours constaté sa rectitude, sa droiture sociale, morale et intellectuelle.

La salle des Fêtes était toujours prête pour nous recevoir, rien n'y manquait, et c'était un grand plaisir de construire, rapidement, notre exposition de champignons dans les deux heures dont nous disposions.

Fidèles à sa mémoire, en accord avec la Municipalité de Labouheyre, la SO.MY.LA. a décidé de poursuivre cette forme de transmission des connaissances relatives aux champignons ; c'est ce qui a été réalisé le 1er Novembre 1992, dans l'exposition présentée au public et parfaitement réussie ; Gilbert IBARRART y était toujours présent parmi nous, comme un pilier inébranlable de la SO.MY.LA.

A Aline, son épouse, à sa famille, nous présentons les plus vives condoléances de la SO.MY.LA.

Jean DEMEN est décédé le 22 Octobre 1992, à l'âge de 78 ans.

Ses obsèques ont eu lieu à MANT, son village natal, le 24 Octobre 1992.

Membre de la SO.MY.LA. depuis 1980, ainsi que son épouse Simone, c'est un grand ami qui nous a quittés et que nous regrettons tous pour sa cordialité incomparable et sa gentillesse très appréciée.

Nous nous souviendrons toujours de son accueil à CAGNOTTE lors de nos sorties-promenades dans les environs où il se plaisait à nous diriger dans les bois d'alentours qu'il connaissait parfaitement.

Jean DEMEN était conseiller municipal de CAGNOTTE. Ses qualités d'organisateur étaient bien connues ; c'était également un homme de conviction et de caractère qui participait activement et positivement dans plusieurs associations locales ; c'était un animateur des plus actifs du Festival des Abbayes.

Grâce à lui, nous avons pu disposer d'un refuge sûr lors de nos pique-niques, valable en tout temps afin d'être à l'abri de toutes les intempéries possibles : pluie, chaleur, canicule, etc.

A sa retraite, Jean DEMEN tenait avec son épouse l'Hôtel BONI de CAGNOTTE, dont ils avaient acquis l'excellente réputation et auxquels leurs enfants ont heureusement succédé.

Que Simone DEMEN, son épouse, ses enfants et toute sa famille acceptent notre profonde sympathie, avec nos sincères condoléances et notre fidèle amitié.

N O S E X P O S I T I O N S

Elles s'adressent à tous les publics. Au fil des ans, six manifestations, que les Landais connaissent bien, se sont élevées au rang le plus haut de la connaissance. Quoi qu'on pense, quoi qu'on en dise, il y aura toujours des champignons et des mycologues.

Dans notre Association, comme dans toutes les autres, il y a des inerties - des gens passifs ; mais heureusement, il y a, souvent, des bonnes volontés qui possèdent bien le sens de l'intérêt général.

Organiser et gérer au mieux est notre souci constant.

Il faut continuellement relancer la "machine". Il faut avoir souvent un "oeil neuf" ; c'est parfois utile.

Le soutien du Conseil Général nous a touchés au plus haut point ; merci également à toutes les aides des municipalités qui permettent la bonne exécution de nos expositions.

Henri MESPLEDE

S O C I E T A I R E S N O U V E A U X
- - - - -

1381 - M. LANTIGNER Jean-Pierre 54, rue du Poitou 79130 SECONDIGNY
 1382/ - M. et Mme REGIN Georges - Gladys Fontaine Bordenave 40990 MEES
 1382 bis
 1383/ - M. Daniel LAPLACE Route Bordenave 40990 MEES
 1383 bis et Mme LAPLACE Simone
 1384/ - M. le Docteur Jean PRADY Impasse de Bellecombe 47000 AGEN
 1384 bis et Mme Françoise PRADY
 1385/ - M. Robert LASNIER Lotissement de la Gare 40140 AZUR
 1385 bis et Mme Georgette LASNIER
 1386 - M. LEROUX Pierre Avenue du Béarn 40150 HOSSEGOR
 1387 - M. GUYON Jean-Pierre 10, rue Eluart Lot^t de la Forêt
 40480 VIEUX-BOUCAU
 47600 FRANCESCAS

1388/ - M. et Mme Jean DE BUSSY "Planté" 47600 FRANCESCAS
 1388 bis
 1389 - M. l'Abbé Lucien ROLLET 5, rue de Mulhouse 21000 DIJON
 1390 - Mme DUSSEAU Claudine Route de Marsan 40280 BRETAGNE DE MARSAN
 1391 - Mme POURCEL Monique 9, rue Lamartine 40000 MONT DE MARSAN
 1392 - Mme SIMON Catherine Moulin de Romas 47300 VILLENEUVE s/LOT
 1393 - Mme GIRARD Christine 48, Cours Camon 64000 PAU
 1394/ - M. MERVEILLIE Charles Villa Val d'Ablon Lot^t Despons
 40180 SAUGNAC et CAMBRAN
 1394 bis
 1395 - M. DEGANS Pierre 22, Quartier Courau 40140 MAGESCQ

** Par suite d'une erreur, la numérotation "saute" du n° 1396 au n° 1410 inclus.**

1411 - M. LAFON Jacques 22, rue de Boulange 33470 LE TEICH
 1412 - Mme LAPESSE Georges La Fortune 40320 EUGENIE LES BAINS
 1413 - M. et Mme MAURICE Claude Chateau Bouneau 40110 ARENGOSSE
 1414 - Mme MENETREY Duchance Coty 40000 MONT DE MARSAN
 1414/ - M. et Mme GALIBERT Jean 2, Impasse Véronique
 bis 40000 MONT DE MARSAN
 1415 - M. JANIN Jacques 17, rue Nugent 40700 HAGETMAU
 1416 - M. LESGOUARRES Bernard Quartier Bel-Air 40110 SINDERES
 1417 - M. JONGLEZ de LIGNE Bernard Directeur Commercial 40170 BIAS
 1418 - Mme DEVEZEAU Marcelle 116, Avenue de la Plage 40200 MIMIZAN
 1419 - M. GUIBBERT Marius SARBAZAN 40120 ROQUEFORT
 1420 - Mme Andrée GONZALEZ "Guré Lanetik" 40200 PONTENX LES FORGES
 1421/ - Mme Nicole MOQUEL 11, rue René Moquel 40000 MONT DE MARSAN
 1421 bis M. Jean MOQUEL -d°-

1422 - M. et Mme PERRIN Antoine 176, rue des Pyrénées 40370 RION des LANDES
 1423 - M. Jean LUCAS 8, route de Bidouze 40160 PARENTIS EN BORN
 1424 - M. et Mme de PAYRAUD 8, rue de Bel-Air 40200 MIMIZAN
 1425 - Mme LABAT-RESANO Marie Christine Route du Camping
 40200 SAINT PAUL en BORN
 1426 - Mme MIRGON Lucienne Route des Louts 40200 AUREILHAN
 1427 - (Voir n° 1387)

1428 - M. THOORIS Georges 1, Lot^t Lassalle Avenue du Lac 40550 LEON
 1429 - M. et Mme SOUQUES Georges 16, rue de la Pigneraie
 40990 SAINT PAUL LES DAX

1430 - Mme L. GOUSSEBAIRE Place de la Cathédrale 40100 DAX
 1431 - M. et Mme HUGUET Francis Lou Caprice Place des Salines
 40180 SAINT PANDELON

1432 - M. DILLENSEGER Jean Villa Dona Isabel Route de Lourgon
 40230 St GEOURS de MAREMNE

1433 - M. et Mme PINON Guy Lot^t des Pins 40990 ANGOUME
 1434 - Mme TORLET Marie Les Pins du Soleil 40990 SAINT PAUL LES DAX
 1435 - M. et Mme AIRAUDO Marc Route de Rivière 40180 TERCIS
 1436 - M. DUCLOS Marc Chemin de Péboude 40180 HINX sur ADOUR
 1437 - M. et Mme FOUCAULT Jean 21, rue de Maremne 40230 St VINCENT DE TYROSSE

1438 - M. et Mme LUX Gérard Lot^t l'Airial 40660 MESSANGES

- 1439 - M. et Mme CAZENAVE Marcel et Simone 6, rue de Bagatelle 40100 DAX
 1440 - Mme HIRIART Elise Villa Kalalou Chemin de la Prévende 40180 HEUGAS
 1441 - M. et Mme DUCARNE Joël "La Plume" 40180 RIVIERE
 1442 - M. et Mme MANDART Claude Médecin - 13, rue du Pouy 40100 DAX
 1443 - M. et Mme PAPAIL Bertrand 41, Les Allées 40230 SAUBION
 1444 - M. BALU Marcel Avenue des Magnolias 40150 HOSSEGOR
 1445 - M. et Mme CAZAMAYOU Marcel 20, Avenue des Arènes 64100 BAYONNE
 1446 - M. et Mme SEGUY Villa Sémaphore 25, Chemin de Pitané 64340 BOUCAU
 1447 - M. BOUDET Simon n° 8 - Ilot 28 Les Pins 40510 SEIGNOSSE LE PENON
 1448 - M. et Mme PENE Gilbert Boîte Postale N° 5 65400 ARGELES-GAZOST
 1449 - Mme GARRIGUES Corinne Quartier Sauboua 40410 PISSOS
 1450 - Mme DELAGE Marie-France 12, rue du Maréchal Foch 65500 VIC EN BIGORRE

**LES DIX COMMANDEMENTS DE CEUX QUI VEULENT TUER
LEUR ASSOCIATION**

Je ne vais jamais aux réunions.

Quand j'y vais, j'arrive en retard.

Je critique sans cesse les dirigeants.

Je ne fais jamais de propositions et je critique celles des autres.

Je ne dis rien durant les réunions mais
quand elles sont finies, je dis ce que l'on aurait dû faire.

Je paye ma cotisation le plus tard possible et si je peux
..... je ne la paye pas !

Je dis toujours que les autres associations sont mieux
organisées que la nôtre.

Je refuse toujours de prendre des responsabilités
..... Je les laisse aux autres pour pouvoir critiquer.

Je râle parce qu'il n'y a jamais d'articles dans la presse,
mais je n'en ai jamais écrit un seul.

Je me demande ce que je fais dans cette association, mais j'y
reste quand même.

N.D.L.R. : Ces "Commandements" ne visent aucun membre de notre SO.MY.LA. ; d'ailleurs, ils n'ont pas été écrits pour notre Association. Si nous les publions, c'est à seule fin que chacun soit conscient qu'il appartient à notre société et qu'il peut en être fier puisque celle-ci fonctionne de mieux en mieux, grâce à la compréhension et au concours de tous.

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

Versements de 10 à 50 Fr.

En 1992 (suite et fin)

M. SACHS Jean-Pierre	PARIS	!	M. VICENTE Francisco	St PIERRE D'IRUBE
M. & Mme REGIN Georges	MEES	!	M. & Mme LABROUCHE Roger	MIMIZAN
Dr. PRADY Jean et Mme	AGEN	!	M. & Mme HOURET J.M.	St LON LES MINES

En 1993

M. DRON Sylvain	BUC	!	Melle GOGUELY Yvonne	BIGANOS
Mme SENSENDREU Andrée	MAZEROLIES	!	Mme LAHITTETE J.	St PAUL DE BLAYE
M. & Mme MALEUX Michel	MIMIZAN	!	M. & Mme PROOT Y.	VIELLE St GIRONS
M. & Mme FLOISSAC Jean	MIMIZAN	!	M. FREEMAN Cyril	BIARRITZ
M. & Mme LARROQUE Jean	St JULIEN	!	Melle CROUZET Claudine	DAX
	en BORN	!	Mme HOURDEBAIGT Elisabeth	DAX
M. & Mme DUFEYTE Roger	St VINCENT	!	Dr. CALES et Mme	CAPBRETON
	DE TYROSSE	!	M. FAVRE Jean	BRIE COMTE ROBERT
M. & Mme MESSIE Guy	SOUSTONS	!	M. & Mme GALIBERT Jean	Mt DE MARSAN
M. BEAUVAIS Pierre	BORDEAUX	!	M. BECK Michel	BISCARROSSE
M. & Mme FAURE Roger	MIMIZAN	!	Mme GAY Louise	St PIERRE DU MONT
M. & Mme IMBAUD Noël	CAPBRETON	!	M. & Mme CHANDOUINEAU Gilbert	BAGNEUX
M. & Mme DUPUCH Charles	MEZOS	!	M. CHANDOUINEAU J. Paul	ARCUEIL
Mme LAZ Françoise	PARENTIS	!	M. & Mme SOLEILLANT	St LEU LA FORET
M. & Mme MICH Robert	TOSSE	!	M. & Mme BUNTZ R.	Ste MARIE DE GOSSE
Melle GARNUNG Albertine	BIGANOS	!		

Versements de 50 à 150 Fr.

En 1993

M. & Mme PICAT Alain	HEUGAS	!	M. & Mme GALLINI Oriano	LABASTIDE
M. & Mme LAULAN Paul	DAX	!		D'ARMAGNAC
M. DANE Elie	YGOS	!	M. DEBEVE Auguste	ARCUEIL
M. & Mme DURANTON Jean	BENESSE	!	M. FRANCOULON André	VANVES
Dr. VRIGNY Claude	VILLE D'AVRAY	!	M. & Mme HENRY André	CHAMPIGNY s/MARNE
		!	M. & Mme RAMBEAUD Louis	BAYONNE.

MEMBRE BIENFAITEUR

M. NICOLLE René MIMIZAN 300 Fr.

RETRIBUTION

COMITE DES FETES DE MIMIZAN 2.076 Fr.

SUBVENTIONS EN 1992

MUNICIPALITE DE DAX	1.000 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

PROGRAMME SORTIES 1993

ooo

SAMEDI 3 AVRIL : ROQUEFORT - Rendez-vous à 10 h. sur la place de la gare désaffectée - Recherche des champignons printaniers dans les environs.

SAMEDI 17 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). Déjeuner à MEES. L'après-midi, visite dans le camping "Les Pins du Soleil" Tallebay de St PAUL LES DAX (Ouest).

SAMEDI 24 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 13 h 30 pour la promenade entre la rue de la Papeterie (n° 17) et la rivière "Le courant".

DIMANCHE 2 MAI : AZUR - ETANG DE SOUSTONS NORD-EST. Rendez-vous à 10 h. au parking du Camping La Paillote.

SAMEDI 8 MAI : CAMPING DU LAC DE LEON (LOU POUNTAOU) - Rendez-vous à 10 h. Déjeuner au bord du lac, si le temps le permet. L'après-midi, possibilité de prospecter dans le camping du Col Vert situé à l'opposé, nord-ouest, du lac de Léon.

DIMANCHE 16 MAI : SORTIE SPECIALE - Faisons connaissance avec les amanites printanières des Landes. Rendez-vous à 10 h. très précises sur les parkings de la place de la Mairie d'ONESSE (40) ; déjeuner dans le camping municipal d'ONESSE.

JEUDI 20 MAI (ASCENSION) - BOIS D'UCHACQ - Sous la conduite de Michel PESTEL. Rendez-vous à UCHACQ à 10 h. Après la circulaire de la rocade de MONT DE MARSAN, prendre la direction de SABRES, par la N. 649, sur 4 km., puis tourner à droite vers UCHACQ.

SAMEDI 29 MAI : BOIS DE CAGNOTTE. (sur la D. 29 entre DAX et PEYREHORADE). Rendez-vous sur le parking, face hôtel "BONI" au centre du village de CAGNOTTE, à 10 h. très précises.

DIMANCHE 6 JUIN : BOIS D'USTARITZ (64) - Rendez-vous à 9 h 30 au carrefour de la D. 3 (Bayonne/St Pée s/Nivelle) et la D. 250 (branche de la D.3 vers Ustaritz).

MERCREDI 16 JUIN : 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'Eglise. Il y a également la possibilité d'avoir un repas froid pour le Mercredi 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 27 JUIN : Bois de MIXE. Rendez-vous à 9 h 30 devant l'église de BIDACHE. (9 km. au sud de PEYREHORADE, au carrefour de la D. 936 et de la D. 11).

DIMANCHE 4 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.

DIMANCHE 18 JUILLET : FORET D'IRATY - Rendez-vous à St JEAN PIED DE PORT (64) à 9 h 30 sur le parking, Place Gal de Gaulle au pied des remparts.

DIMANCHE 25 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 5 SEPTEMBRE : FORET D'AYRA (sur la D. 948 - 15 km environ au sud de St Etienne de Baïgorry). Rendez-vous à 9 h 30 sur le parking de l'Eglise de St ETIENNE DE BAÏGORRY.

DU 10 au 18 SEPTEMBRE (STAGE MYCOLOGIQUE à JEZEAU) Voir ci-dessous.

- . 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 5 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 12 DECEMBRE : St GIRONS PLAGE - Rendez-vous à 10 h. à l'entrée du camping municipal "Les Tourterelles". Déjeuner au même endroit. l'après-midi, prospection dans le camping-caravaning EUROSOL, à 1 km 500 avant la plage.

DIMANCHE 19 DECEMBRE : CONTIS PLAGE - Rendez-vous à 10 h. sur le parking près du phare. L'après-midi, prospection en direction du CAP DE L'HOMY (Forêt de LIT & MIXE).

ooo

STAGE DE MYCOLOGIE ET DE BOTANIQUE

Le stage qui sera organisé pour la 16ème année consécutive sera le 7ème qui se tiendra à la G.M.S.L. (Grande Mutuelle Scolaire des Landes) du : VENDREDI 10 au SAMEDI 18 SEPTEMBRE 1993.

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 10.09.1993 à la G.M.S.L. entre 17 et 18 h.
 - . Fin de stage : SAMEDI 18 vers 15 h. après le déjeuner.
 - . Inscriptions : dès que possible chez :
- M. Charles René SALDOU - "Istana Kita" rue de Mengine 40130 CAPBRETON
Télph. 58 72 25 73
- . Tarif 1993 : 1.500 Fr. (dont 700 Fr. d'arrhes)
 - . N° télph. G.M.S.L. : 62 98 62 25

DEPOT LEGAL MARS 1993

Sté MYCOLOGIQUE LANDAISE



SO-MY-LA-
HOTEL DE VILLE
40200 MIMIZAN
C.C.P. Bordeaux 2541.07 X